

L'A

L'AGROTECNICO OGGI

periodico
mensile
di economia,
politica,
tecnica agraria
e zootecnica,
ambiente

Giugno/Luglio 2006
N. 6/7 ANNO XXIII

Una copia
Euro 2,58

ISSN
1722-5779

Spedizione in A.P. - Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB di Forlì" -
Autorizzazione Tribunale di Forlì, N. 642/84 - Direttore Responsabile Prof. Mentore Bertazzoni
Direzione, redazione e amministrazione: SOCIETÀ EDITORIALE NEPENTHES s.r.l. - Poste Succursale n. 1 - 47100 Forlì - Tel. 0543.723771 - Fax 0543.795569
ATTENZIONE! In caso di mancato recapito, rinviare all'Ufficio di Forlì-Ferrovia per la restituzione al mittente che si impegna a corrispondere la tariffa dovuta.



« **Collaborare
per vincere insieme** »



Università Telematica
Guglielmo Marconi



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

LAUREARE L'ESPERIENZA

Il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha stipulato una nuova convenzione con l'Università Telematica "Guglielmo Marconi" di Roma relativamente alla Classe di laurea 20 "Scienze e tecnologie agrarie".

La convenzione prevede un riconoscimento di CFU-Crediti Formativi Universitari che si posiziona fra **84 e 96 crediti** (sui 180 crediti che costituiscono l'intero corso di laurea).

Posto che il competente Ministero dell'Università ha in corso di emanazione direttive generali volte a ridurre l'autonomia universitaria nello stipulare le predette convenzioni, intervenendo anche sui contenuti, **si invitano tutti gli Agrotecnici interessati al proseguimento degli studi universitari a voler valutare le opportunità offerte dalla richiamata "Convenzione" entro il corrente mese di giugno 2006.**

Procedure per l'immatricolazione.

Per immatricolarsi, l'interessato deve collegarsi al sito www.unimarconi.it ed inviare all'Università Telematica "Guglielmo Marconi", il Modulo di RICONOSCIMENTO CFU/CURRICULUM VITAE, scaricabile dal sito; in tal modo l'interessato potrà conoscere preventivamente i Crediti Formativi che gli saranno riconosciuti al momento della successiva immatricolazione. Il riconoscimento del credito è un servizio del tutto gratuito e non comporta nessun obbligo per l'interessato.

Viste le imminenti "norme di chiusura" che il Ministero dell'Università si appresta ad emanare, è **consigliabile che gli Agrotecnici interessati al conseguimento del titolo accademico provvedano subito ad immatricolarsi, ancor prima di ricevere la risposta di Unimarconi relativamente al proprio curriculum vitae.**

Per immatricolarsi occorre compilare il modulo di richiesta presente nel sito www.unimarconi.it, anticipandolo per via telematica e poi spedendolo in via cartacea dopo averlo sottoscritto ed integrato con tutti i documenti nello stesso indicati.

L'Università "G. Marconi" - Facoltà di Scienze e Tecnologie applicate risponde anche al numero 06/377.251 (fax. 06/377.25.300).

Ovviamente, ove il Ministero dell'Università emanasse disposizioni restrittive sul riconoscimento dei CFU, anche la Convenzione già sottoscritta dal Collegio Nazionale sarà rivista nel rispetto delle indicazioni ministeriali.

L'A L'AGROTECNICO OGGI



Direzione, Redazione e Amministrazione
 SOCIETÀ EDITORIALE NEPENTHES SRL
 Poste succursale n. 1 - 47100 Forlì
 Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795569
 E-mail: info@agro-oggi.it
 Autorizzazione Tribunale di Forlì 24/12/1983,
 N° 642

IVA assolta dall'editore ai sensi dell'art.74, 1° comma, lettera C del D.P.R. 633/1972 e art. 1 del D.M. 29/12/1989.
 La ricevuta di pagamento di conto corrente postale è documento idoneo e sufficiente per ogni effetto contabile e pertanto non si rilasciano fatture.

Spedizione in A.P. comma 26, art. 2, legge 549/95 - Filiale di Forlì.
 Fondato da ROBERTO ORLANDI il 4 maggio 1984

Direttore responsabile
 MENTORE BERTAZZONI

In Redazione: ANTONELLA FALCO, LUCA CAMURANI, DAVIDE NERI, MARCELLO SALIGHINI, MAURIZIO RANUCCI.

Hanno collaborato a questo numero:
 Pasquale Di Ferdinando; Michele Bertoni; Marco Gianni; Francesco Rinaldi Ceroni; Marco Panice; Mentore Bertazzoni; Stefano Rossi; Adalberto Erani; i ragazzi dell'Istituto "G. Marcora" di Cortemaggiore (PC).

ABBONAMENTO ANNUO:
 Italia euro 25,82; estero Euro 41,32.
 Arretrati: un numero Euro 5,16

Associato all'Unione
 Stampa Periodica Italiana

Fotocomposizione - Fotolito - Stampa:
 GRAFICHE MDM S.p.A. - Forlì

Grafica e impaginazione:
 AQUACALDA S.R.L. - FORLÌ

PER LA PUBBLICITÀ SU QUESTA RIVISTA:



NEPENTHES S.r.l.
 Poste succursale n. 1
 47100 Forlì
 Tel. 0543 723771 - Fax 0543/795569



AQUACALDA S.r.l.
 Via Schiaparelli, 6 - Forlì
 Tel. 0543 090560 - Fax 0543 090518
 Email: info.casa@aquacalda.it - Web: www.aquacalda.it

Questa rivista è stata chiusa in
 tipografia il 29 maggio 2006

« Sommario »

PROFESSIONE AGROTECNICO

- 4** **San Michele** alla'Adige
- 9** **Abruzzo:** spazio agli agrotecnici
- 11** La "**Consulta** del verde urbano" a Euroflora 2006
- 12** Il Ventennale fa tappa a **Roma**
- 15** Gara **nazionale** per operatori agroambientali
- 17** Obiettivo **terra**
- 18** Professione "**Agrotecnico**"

AGRO-ENERGIE

- 29** Il pieno si fa in **campo**
- 31** **Agro-energia:** una svolta da non sottovalutare

FRUTTICOLTURA

- 32** L'**avocado**

AGRONOMIA

- 33** Profumo di **timo**

FIERE E CONVEGNI

- 38** Macfrut 2006 tira le somme
- 40** Vivere il verde
- 42** Enovitis in campo 2006
- 38** L'Italia nel "Mondo delle Fiere"

**CONTRO I RITARDI POSTALI
 LEGGI "L'AGROTECNICO
 OGGI" ON-LINE
 NEL SITO
WWW.AGROTECNICI.IT**

GIARDINAGGIO

- 36** Tappeti erbosi in macroterme: la **gramigna**

LE RUBRICHE

- 24** Vita dei **Collegi**
- 45** **Panorama** Regionale
- 46** **Aziende** informano

**"LA LIBERTÀ
 DI OGNI INDIVIDUO
 DI FARE O NON FARE
 CIO' CHE EGLI VUOLE
 RESTA SEMPRE
 UN "PRINCIPIO NEGATIVO".**

ISAIAH BERLIN
 FILOSOFO CONTEMPORANEO
 (RIGA 1909-1997)

« A San Michele l'Istituto agrario e degli Agrotecnici sperimentano percorsi

NOTO IN TUTTA ITALIA PER ESSERE ALL'AVANGUARDIA NELLA DIDATTICA E NELLE SCIENZE APPLICATE, L'ISTITUTO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE SPERIMENTA NUOVI PERCORSI FORMATIVI E SINERGIE INSIEME ALL'ALBO DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI. I RISULTATI PRESENTATI IL 27 MAGGIO IN UN CONVEGNO.

Una unione d'intenti alla base dell'intenzione di costituire un nuovo Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, che raggruppi gli iscritti all'Albo delle Province di Trento e Bolzano (attualmente iscritti al Collegio Interprovinciale di Verona-Trento-Bolzano): queste (ma non solo) le novità che si offrono all'oriz-

zonte degli Agrotecnici trentini grazie alla collaborazione tra l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

E l'immediato frutto di questa collaborazione è stata la stipula di una "Convenzione" operativa che, per la prima volta in Italia, unisce le sinergie

di una struttura formativa di eccellenza, quale è l'Istituto di San Michele all'Adige, ed il livello nazionale di un ordine professionale, presentata e firmata dai contraenti nell'Aula Magna dell'Istituto trentino il 27 maggio scorso nell'ambito del "1° Incontro dei diplomati Agrotecnici in provincia di Trento e Bolzano"; un incontro che ha

avuto lo scopo di informare tutti coloro che in questa sede hanno conseguito il diploma di Agrotecnico e che vogliono intraprendere la libera professione, delle nuove opportunità che per loro deriveranno dall'applicazione della richiamata "Convenzione".

Com'è noto i diplomati Agrotecnici ed i soggetti per legge equipollenti, come i Periti agrari, possono partecipare agli esami di stato per l'abilitazione alla libera professione e quindi all'iscrizione nel relativo Albo Professionale, solo se, oltre al diploma, hanno svolto un biennio di pratica professionale certificata (oppure, un percorso alternativo).

I diplomati dell'Istituto



Il momento della firma della convenzione da parte del Presidente Giovanni Gius.

futuri »

Agrario di San Michele all'Adige, per la qualità e quantità di stages e della ulteriore formazione extra-curricolare svolta, godranno della possibilità di potersi vedere riconosciute le attività formative svolte, ulteriori al curriculum formativo, con una conseguente riduzione, anche consistente, del praticantato.

Si tratta della prima esperienza di questo tipo realizzata in Italia.

Ad aprire l'incontro del 27 maggio è stato il Presidente dell'Istituto di San Michele, Dott. **Giovanni Gius**, che ha spiegato la direzione verso cui si sta evolvendo l'organizzazione giuridico-formale dell'Istituto di San Michele: "Il nostro Istituto si trasformerà in una Fondazione intitolata ad **Edmondo Mach**, nostro fondatore, ma manterrà tutte le caratteristiche operative che ha avuto fin'ora. Com'è noto, nel nostro centro di ricerca è stato sequenziato il genoma della vite al fine di poter intervenire sul migliora-



Il tavolo delle autorità (da sinistra): il Presidente dell'Istituto, Dott. **Giovanni Gius**; il Dirigente Scolastico, Prof. **F. Spagnoli**; il Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, **Roberto Orlandi**.

mento della qualità del vino che si produrrà. Ma per noi ogni punto di arrivo è considerato un nuovo punto d'inizio, ed è per questo motivo che il nostro Istituto sta iniziando una nuova avventura. Infatti il prossimo genoma ad essere sequenziato qui a

San Michele sarà quello del melo, che risulta essere circa il 70% più grande di quello della vite". Continua Gius: "Stiamo cercando di accelerare la ricerca per avere determinate soluzioni che ci permetteranno di venire a capo di alcune patologie che qui in Trentino attanagliano la coltivazione di mele". E proprio per questa necessità di accelerazione dei tempi di realizzazione di questi progetti, l'Istituto si privatizzerà, snellendo così molte fasi procedurali burocratiche che spesso sono causa del rallentamento di molti percorsi intrapresi da enti di ricerca simili a quello di San Michele all'Adige. Il futuro di San Michele all'Adige prevede anche altre novità, infatti proprio qui avrà sede un'Università Privata con un Corso di Laurea riguardante l'Enologia e la Viticoltura, che fornirà ai propri studenti un percorso di alta qualità, che ospiterà corsi tenuti da docenti esteri, che daranno sicuramente un carattere internazionale al corso di laurea ed attirerà sicuramente un'utenza proveniente da tutto il territorio nazionale. Inoltre, sarà inglobato all'interno dell'Istituto anche il "Centro di Ecologia Alpina" trentino, che certamente contribuirà ad incrementare la forza educativa della scuola.



Gius ha voluto sottolineare che: *“Il nostro scopo è che San Michele all’Adige diventi un punto di riferimento per i nostri studenti, non solo durante il normale corso di studi, ma anche una volta che si sarà conseguito il diploma. Durante la frequenza del quinquennio di scuola superiore, vogliamo che gli studenti sfruttino al massimo l’istituto ed i nostri docenti. In seguito il nostro desiderio è quello che i nostri diplomati non dimentichino l’Istituto, dal momento che offrirà loro occasione di un’ulteriore formazione continua, ma anche la sede per convegni ed incontri formativi”*. Il Prof. **Francesco Spagnoli**, Dirigente del Centro Scolastico dell’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, in seguito all’intervento del Dott. Gius ha spiegato: *“In uno scenario in cui tutto è in perenne cambiamento ed evoluzione anche la scuola rappresenta un ambito in continuo cambiamento ed è per questo che il nostro Istituto ha questa volontà di cambiamento. Speriamo che con la Libera Università degli Studi di San Michele all’Adige, si possa rispondere alle nuove esigenze formative che il mondo richiede. Le convenzioni che la nostra futura università stipulerà con un’Università tedesca, oltre che con quelle di Udine e Trento, daranno sicuramente una diversa dimensione ai percorsi formativi che*



*I Professori **Franco Frisanco** e **Ivano Artuso**, le loro relazioni ricche di slides sono state le più seguite apprezzate dai partecipanti al Convegno.*

qui si seguiranno”. Il Prof. Spagnoli ha illustrato in modo molto chiaro i titoli che all’Istituto di San Michele all’Adige si possono conseguire, tra i quali spiccano la Qualifica di 1° livello di *“Operatore Agro-Industriale”* e quella di secondo livello di *“Esperto ambientale forestale”*. Ma San Michele offre anche particolari corsi di formazione per agricoltori in età post-scolare (dai 18 ai 40 anni d’età), che posseggano i requisiti minimi per lo svolgimento della professione

agricola. Questi corsi sono finalizzati all’ottenimento dei premi di Primo Inseidamento. Un’altra sezione speciale è quella che si potrebbe definire *“la scuola per figli d’arte”*, cioè corsi per coloro, che essendo figli di imprenditori agricoli, intendano continuare la professione dei genitori.

L’intervento del Prof. **Ivano Artuso**, Coordinatore della Sezione Istruzione dell’Istituto di San Michele all’Adige, ha dimostrato con dati raccolti da un sondaggio fatto tra i diplomati dell’Istituto, come i risultati della formazione data dall’Istituto siano stati più che soddisfacenti.

Riferendosi in particolare ai diplomati Agrotecnici ha sostenuto che: *“Tra il 1998 ed il 2005, abbiamo diplomato 277 Agrotecnici con voti solitamente medio-alti. La media di coloro che nel corso dei cinque anni si sono ritirati o non sono stati promossi, è stata abbastanza alta, ma questo non è un segno negativo, bensì un andamento che indica come il nostro istituto proceda in un’ottica selettiva ben precisa, che porta a far andare avanti solo i migliori. Insomma, i nostri ragazzi il diploma qui se lo sono sudato e pienamente guadagnato! E la soddisfazione più grande proviene dal fatto che il 58% di questi diplomati ha scelto di continuare sul filone scelto a scuola anche il tipo di professione della propria vita. Unica*



*L’intervento dell’Agr. **Mario Tonon**.*

nota di rammarico per noi è il loro raro ritorno all'Istituto dopo il diploma". Nonostante San Michele all'Adige, ogni anno "sforni" numerosi Agrotecnici, in Trentino questi sono ancora poco numerosi ed ancor meno lo sono quelli iscritti all'Albo professionale. Il percorso di studi di questi diplomati Agrotecnici trentini con la qualifica di secondo livello di "Esperto ambientale forestale", è stato descritto dal Prof. **Franco Frisanco**, Responsabile proprio del corso che fa ottenere questo tipo di qualifica. "Si tratta di un corso integrato al 4° e 5° anno del percorso di Agrotecnico." -spiega Frisanco- "L'obiettivo principale che ci prefiggiamo di far raggiungere ai nostri alunni è quello d'infondere il sapere sì, ma anche il saper fare. E' per questo motivo che il corso in questione, prevede numerose uscite con esperti, esercitazioni ed anche stages".

Un metodo scolastico davvero curato e che mira al raggiungimento di conoscenze generali e specifiche; che infonda negli studenti la voglia di scoprire e la disponibilità ad avere occasioni d'incontro con altre persone che offrono notevoli possibilità di confronto e arricchimento personale nonché professionale. "Il nostro motto è 'guardare sempre lontano'. Vogliamo far sì" -continua Frisanco- "che la scuola prepari quel 'ponte' necessario ad inserirsi in una sicura professione futura anche in aziende già attive.

Infatti, molte sono le richieste di tecnici che arrivano dalle aziende già attive in Trentino. Molti sono i ragazzi che in queste aziende svolgono stage. In particolare, molti di loro lavorano in seguito come agenti o come custodi forestali".

E proprio grazie a questo metodo scolastico ed al tempo che si dedica alle esperienze pratiche, che contribuiscono a meglio far comprendere ciò che solitamente si studia solo sulle pagine dei libri, San Michele all'Adige si è guadagnato il privilegio di poter far sostenere ai propri diplomati Agrotecnici, l'esame di stato subito dopo aver sostenuto la maturità e comprendendo in questo titolo anche la pratica professionale.

Un'occasione ed un'opportunità lodata anche da chi, in Trentino, per diventare Agrotecnico e per potersi iscrivere all'Albo, in passato, ha dovuto seguire un percorso ben diverso. Proprio come il percorso fatto dall'Agr. **Mario Tonon**, attualmente Responsabile della Cantina dell'Istituto di San Michele all'Adige. "Mi sono iscritto all'Albo Professionale degli Agrotecnici nel 1989. Allora non esisteva ancora il percorso di studi che attualmente offre San Michele all'Adige per diventare Agrotecnico. Infatti dovetti sostenere un esame integrativo al percorso di studi già fatto per poi poter accedere all'esame di Stato. Qui in Trentino le cui risorse si basano su un territorio che



Agr. **Sergio Spada**, Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati delle Province di Verona, Trento e Bolzano.

al 50% è boscoso, al 25% è coperto da pascolo e solo per il restante 25% è agricolo, sarebbe necessario uno sforzo politico che favorisca al meglio la formazione di figure professionali capaci di entrare operativamente nel territorio per garantirne al meglio lo sviluppo".

L'Istituto di San Michele all'Adige offre una vera e propria scuola "sul campo", capace di creare questo tipo di figure professionali e che potrebbe diventare la sede o il punto di riferimento per quel Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Trento e Bolzano, che si vorrebbe creare. A questo proposito l'Agr. **Sergio Spada**, Presidente del Collegio Interprovinciale di Verona, che al momento accoglie anche gli iscritti delle province di Trento e Bolzano. "Da parte nostra non ci sarebbe nessun problema se venisse a costituirsi un altro Collegio per le due province unite a Verona, anche perché questo contribuirebbe a dare un'autonomia strategica agli Agrotecnici trentini, e quindi maggiore visibilità alla nostra categoria". A spiegare le modalità tramite le quali questo Collegio potrà prendere vita è lo stesso Agr. **Roberto Orlandi**, Presidente Nazionale degli Agrotecnici





Il Dott. **Roberto Sandri**, Dirigente della Provincia di Trento.
Foto Panato-Arch. Uff. Stampa PAT

e degli Agrotecnici laureati: *“Perché questo Collegio si formi è necessario che almeno venti Agrotecnici iscritti all’Albo ne presentino richiesta firmata. Ovviamente poi sarà necessario attendere i tempi istituzionali del Ministero perché il tutto diventi una realtà, ma questo non sarà un impedimento”*.

Il Presidente Orlandi ha voluto soffermarsi sui motivi che hanno spinto il Collegio Nazionale a stipulare la convenzione con l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige. *“Dopo aver analizzato il tipo di formazione che l’Istituto di San Michele offre ai futuri Agrotecnici che hanno seguito anche il percorso per ‘Esperto Ambientale Forestale’ abbiamo ritenuto possibile attuare questa convenzione. Ma ad arricchire le qualità di questa scuola, contribuisce anche il corpo docente presente, che è appassionato e realmente interessato al profitto dei propri studenti. Si tratta di una rara testimonianza di una realtà che unisce queste caratteristiche”*. Quindi, esprimendo il proprio persona-

le apprezzamento allo staff dell’Istituto che ha consentito la perfetta realizzazione del Convegno, ed in particolare al Prof. Frisanco ed al Prof. Artuso, li ha descritti come persone che si dedicano con dedizione ed amore al loro lavoro, *“doti rare, per questi tempi”*.

Nel proseguo dell’intervento ampio spazio è stato dato dal Presidente all’evoluzione che l’Albo professionale ha avuto durante il proprio ventennio di vita (*infatti, l’Albo professionale degli Agrotecnici è stato istituito con legge del 6 giugno 1986, anche se poi ha raggiunto la reale operatività a partire dal 1991*). Da allora sono molte le competenze acquisite dalla figura dell’Agrotecnico e il libero professionista di questa categoria possiede ora agevolazioni che lo

rendono appartenente ad un mondo pienamente autoreferenziale che non necessita di altro se non della collaborazione alla pari con altre categorie

quali quella dei Dottori Agronomi e dei Periti Agrari. Uno dei pochi Albi professionali, se non l’unico che rende possibile l’interazione tra tre mondi, che in altri ambiti professionali restano comunque distinti uno dall’altro: il mondo delle professioni, quello della formazione secondaria e quello universitario.

E’ seguito poi l’intervento del Dott. **Roberto Sandri**, Dirigente della Provincia di Trento, in rappresentanza dell’Amministrazione.

Sandri ha precisato di conoscere da poco la categoria degli Agrotecnici ma di averne subito apprezzato lo spirito di collaborazione e la competenza, ha poi esortato i giovani presenti ad entrare in relazione con questa realtà professionale, a *“fare sistema”*, per meglio vincere le sfide che il futuro riserva.

I numerosi ex-studenti e maturandi dell’Istituto di San Michele all’Adige intervenuti all’incontro si sono particolarmente interessati alle opportunità offerte dall’iscrizione all’Albo professionale e hanno dato un segnale rassicurante anche sul folto numero di quanti di loro parteciperanno (*avendone le condizioni*) agli esami di Stato del 2006, le cui adesioni si stanno raccogliendo proprio in questo periodo.

Antonella Falco



L'INCONTRO TRA GLI AGROTECNICI ABRUZZESI E I RAPPRESENTANTI DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA REGIONALE E PROVINCIALE APRE NUOVE PROSPETTIVE PER LA CATEGORIA.

“Non poteva andare meglio!”. E' sicuramente questo il commento sulla giornata "teramana", che ha visto la presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Dott. **Marco Verticelli**, l'intervento del Presidente della Provincia di Teramo, Dott. **Ernino D'Agostino**. Infatti questi sono la testimonianza più efficace del successo riscosso dall'evento. Nel percorso di costruzione di un'area di professionisti impegnati in un intervento più organico sulla consulenza alle aziende agricole, la riforma della Pac come elemento di opportunità per le attività di consulenza ed assistenza alle aziende agricole, un nuovo rapporto con la pubblica amministrazione sia in riferimento alla esternalizzazione dei servizi che sulle specificità del nostro comparto in materia di verde pubblico e tutela del territorio, hanno caratterizzato gli interventi.

Il primo ad incontrare gli Agrotecnici abruzzesi è stato il Presidente della provincia di Teramo, il quale si è impegnato ad effettuare delle riunioni con le diverse direzioni delle strutture della provincia per una valutazione comune delle opportunità d'intervento dei professionisti iscritti al nostro Albo. Particolare interesse è stato posto agli interventi di risanamento ambientale e, nello specifico, ad interventi riguardanti il verde pubblico. Il Dott. D'Agostino ha dato la sua disponibilità anche per lo svolgimento della pratica professionale presso la provincia e per la costruzione di un nuovo percorso formativo o/e soggetto che possa in qualche modo supportare una filiera formativa che tenga conto del comparto agro-industriale della nostra provincia e delle esigenze di tecnici specializzati. L'esigenza di un nuovo rapporto formativo transfrontaliero con i paesi del

Mediterraneo in funzione della libero scambio. Il ruolo dei professionisti quali gli Agrotecnici chiamati al governo di alcuni percorsi ed in particolare in quelli di assistenza alle imprese agricole. L'incontro con l'Assessore regionale, il Dott. Marco Verticelli, ha avuto un sapore del tutto particolare. Per onestà intellettuale, devo dire che sin dal suo insediamento l'Assessore ha rappresentato un elemento di rottura in relazione ad una situazione pluriennale di staticità. Con la concertazione avviata per la Conferenza Regionale sull'Agricoltura si è delineato un nuovo ed interessante ruolo dei professionisti nel settore agricolo Abruzzese. Professionisti visti come opportunità per aumentare la competitività e la qualità del servizio reso agli agricoltori abruzzesi. Da qui l'interesse dell'Assessore anche alla nostra categoria.



Nella foto, a sinistra l'Assessore Regionale all'Agricoltura, Dott. **Marco Verticelli**. Al suo fianco, l'Agr. **Pasquale Di Ferdinando**, Presidente del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Teramo.



*Il Presidente della Provincia di Teramo,
il Dott. Ernino D'Agostino.*

Verticelli ha tracciato le linee maestre sulle quali inserirsi per trovare spazi ed opportunità per la nostra categoria. Sono in definitiva tre i provvedimenti tutti, di prossima adozione, che determineranno il destino della nostra categoria e sono rispettivamente:

- PSR - il nuovo piano di sviluppo rurale;
- la nuova legge quadro e
- la normativa sul patrimonio forestale e del verde pubblico.

L'Assessore ha dato la sua disponibilità ad avere un confronto sulle materie di interesse della categoria. Ha posto l'attenzione sul salto culturale che bisogna fare come collettività abruzzese per considerare le aziende agricole come soggetti utili alla salvaguardia del territorio, vista la caratteristica morfologica della Regione, la competitività espressa con prodotti di nicchia vedasi la politica sui vini e sugli olii ed i riconoscimenti avuti in campo nazionale ed internazionale.

Quindi, un agricoltore che non è solo produttore ma è anche custode della tradizione e della salvaguardia del territorio con la conseguente integrazione turistica, che fa dell'Abruzzo una delle regioni più appetibili, vedasi la percentuale di superfici protette che la rende la regione più verde d'Europa.

Non ci sono porte chiuse c'è molta attenzione all'ascolto, ma determinanti in questo momento sono le proposte ed il confronto che la categoria sarà in grado di esprimere. L'Assessore apre con la disponibilità ma è molto chiaro che gran parte di quello che sarà raccolto, sarà il frutto del lavoro che la categoria saprà esprimere in questi mesi. .

Agr. Pasquale Di Ferdinando

Un importante incontro si è svolto a Teramo tra diversi colleghi e il Vicepresidente **Arcangelo Petta** del CANAPA per l'apertura di CAA professionali. Un salto di qualità ha trovato nel successivo incontro con l'Assessore regionale conferma di opportunità operative. Il lavoro continua con la possibilità ormai concreta di avere a breve una serie di aperture.



L'Agr. Arcangelo Petta, Vicepresidente del CANAPA.

APPELLO AGLI AGROTECNICI ABRUZZESI!!

IN QUETI MESI SARANNO DEFINITE LE SEGUENTI NORME:

- IL PIANO DI SVILUPPO RURALE;
- LA NUOVA LEGGE QUADRO;
- LA LEGGE SULLA FORESTAZIONE ED IL PATRIMONIO VERDE.

E' NECESSARIO UNO SFORZO ORGANIZZATIVO PER ESSERE PRESENTI CON NOSTRE PROPOSTE, PER CUI SARA' COSTITUITA UNA "COMMISSIONE DI LAVORO REGIONALE" ALLA QUALE INVITIAMO TUTTI I COLLEGHI DISPONIBILI A METTERSI IN CONTATTO CON IL COLLEGIO PROVINCIALE DI TERAMO.

SE INTERESSATI, ECCO I CONTATTI:

TEL.: 0861210546

FAX: 0861212233

INDIRIZZO: COLLEGIO PROVINCIALE DEGLI AGROTECNICI
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI DI TERAMO

VIA GIUSEPPE FLAJANI, 6

64100 - TERAMO

« La “consulta del verde urbano”



a Euroflora 2006 »

AGROTECNICI, VERDE ORNAMENTALE E PAESAGGIO:
UNA PRESENZA SEMPRE PIÙ MOTIVATA E ORGANIZZATA

Come ampiamente messo in risalto dalla stampa specializzata e non solo si è da poco conclusa la 9° edizione di Euroflora 2006.

Anche in questa importante esposizione di fama mondiale che si è tenuta a Genova dal 21 aprile al 1° maggio non potevano mancare gli Agrotecnici, che hanno fissato presso il Centro Congressi della Fiera un'importante riunione della “Consulta Nazionale per il Verde Urbano”, coordinata dall'Agr. Dott. **Luciano Riva**.

Lo scopo dell'incontro era fare un punto di tutto il materiale scambiato e prodotto dai membri della consulta dopo le direttive concordate in seguito alla riunione del 19 Novembre 2005. Via internet molto lavoro era già stato svolto, molto materiale sui regolamenti del verde in Italia visionato e concretizzato in due bozze prodotte dai Colleghi Riva e Marletta.

Queste bozze circolate preventivamente via e-mail hanno permesso di raccogliere, prima dell'importante incontro

Genovese, proposte, appunti e approfondimenti relativamente ad argomenti riguardanti il verde urbano.

Durante la giornata di intenso e proficuo confronto Marletta prima e successivamente Riva hanno esposto il loro lavoro. Al termine della presentazione delle bozze si sono succeduti 4 interventi programmati dell'Agr. **Sandro Paoli**, l'Agr. Zanin, Alessandria, Bertoni a puntualizzare con riflessioni personali alcuni punti delle bozze discusse, commentare lo stato del regolamento del verde, e il suo futuro.

Al termine dei lavori la “Consulta” ha concordato nella sostanza di utilizzare la “bozza Riva” come struttura principale che verrà completata e arricchita con alcuni spunti presenti nella “bozza Marletta”.

Alcuni colleghi si sono impegnati a far

pervenire al coordinatore proposte alternative per valutare un diverso approccio in merito ad alcuni argomenti.

In conclusione la “Consulta Nazionale per il Verde Urbano” del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha fatto altri importanti passi per terminare in tempo record una bozza di regolamento la cui stesura è iniziata solo il 19 novembre scorso.

La rapidità dei lavori, grazie all'impegno da tutti profuso ed ai continui richiami alla concretezza del Coordinatore sono un incoraggiante anticipo sulle potenzialità della “Consulta” e di questo gruppo nell'ottica di un orizzonte più ampio.

Agr Michele Bertoni

*Nella foto qui sotto: l'Agr. **Michele Bertoni** (2° da sin.) Membro della Giuria Internazionale di Euroflora con alcuni colleghi giurati, tra cui l'Agr. **Raffaella Gatti**, segretaria di giuria.*



*L'Agr. Dott. **Luciano Riva**, Coordinatore della “Consulta Nazionale del Verde Urbano”.*

« Il ventennale fa tappa a



A ROMA LE CELEBRAZIONI PER IL VENTENNALE DELL'ALBO OFFRONO OCCASIONE D'INCONTRO E DIBATTITO SULLE NUOVE PROSPETTIVE DEGLI AGROTECNICI LAZIALI. IL PROSSIMO APPUNTAMENTO, SEMPRE A ROMA, È PER IL 30 GIUGNO 2006

“**I**l 27 aprile 2006 presso l'Auditorium AVR di Roma si è svolto il convegno “*Agrotecnici: venti anni di presenza ed assistenza nel settore dei servizi agricoli ed agroalimentari*”. L'evento, organizzato in contemporanea con l'assemblea annuale degli iscritti ha visto la partecipazione di relatori d'eccezione nel campo agricolo, professionale ed ambientale. Il convegno ha avuto come tema principale l'analisi delle opportunità professionali nel campo della certificazione agroalimentare, nei servizi agricoli e nel verde urbano. Grande risalto è stato dato all'impegno che la categoria degli Agrotecnici sta compiendo per vedere sempre più affermata la propria competenza nei

settori professionali. L'incontro si è aperto con il saluto del Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Roma, Rieti e Viterbo, l'Agr. Dott. **Marco Gianni** che ha ricordato l'opera di riorganizzazione del Collegio e le sinergie da sviluppare con gli altri Collegi degli Agrotecnici del Lazio al fine di offrire servizi sempre più qualificati e coerenti con le esigenze e le necessità dei tecnici professionisti. La prima sessione dei lavori ha visto impegnato il Dott. **Alessandro Di Marco** dell'ARSIAL, che ha illustrato ai presenti lo stato di fatto delle certificazioni agroalimentari DOP e IGT del Lazio che ha visto fortemente impe-

gnata l'Agenzia della Regione Lazio nell'elaborazione dei relativi manuali e disciplinari e di conseguenza le opportunità professionali che sono nate per i tecnici agricoli controllori. Il secondo intervento ha riguardato l'Arch. **Stefano Mastrangelo**, Direttore del Dipartimento per le politiche ambientali ed agricole del Comune di Roma che ha illustrato ai presenti il servizio svolto dal suo Dipartimento ed in particolare dai tecnici del “*Servizio Giardini*” nelle opere di mantenimento del verde, riqualificazione dell'area urbane e delle periferie della Capitale e al miglioramento della qualità della vita grazie alla gestione del verde urbano. Il Direttore ha evidenziato e sottolineato i grossi sforzi che l'Amministrazione



Palco dei relatori: (da sinistra) Arch. **Stefano Mastrangelo** (Comune di Roma); Dott. **Alessandro Di Marco** (ARSIAL); il Presidente Nazionale **Roberto Orlandi**; Dott. **Enrico Fontana**; Presidente del Collegio di Roma Dott. **Marco Gianni** e il Dott. **Francesco Giardina** (A.R.M.)

Roma »

Comunale sta compiendo e la necessità, comunque, di interagire in alcune attività con i tecnici agricoli professionisti, quali sono senz'altro gli Agrotecnici.

Sempre in tema di certificazioni il terzo intervento ha visto come relatore il Dott. **Francesco Giardina** in rappresentanza dell'Azienda Romana Mercati (Agenzia speciale della C.C.I.A.A. di Roma), che ha illustrato il progetto dell'Istituzione dell'Albo dei Produttori Agricoli in vendita diretta del Comune di Roma per valorizzare le produzioni agricole locali e per garantire il consumatore romano sulla bontà e salubrità delle stesse.

Non poteva mancare l'intervento dell'Agr. **Petta Arcangelo**, Vicepresidente del CAA CANAPA Srl che ha illustrato ai presenti le opportunità professionali offerte dai Centri Autorizzati di Assistenza Agricola e della futura attività di consulenza aziendale alle aziende agricole che usufruiscono di premi PAC, prevista da specifiche misure del futuro PSR.

Ricordiamo inoltre l'attività di moderatore del Convegno svolta dal Dott. **Enrico Fontana**, Consigliere



Uno scorcio della sala, fra gli altri si nota il Consigliere Nazionale **Gerardo Fasolo**

Nazionale di Legambiente nonché Direttore Editoriale della rivista "La Nuova Ecologia", organo ufficiale della citata associazione ambientalista. L'intervento conclusivo è stato fatto dal Presidente Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati **Roberto Orlandi**, che ha ripercorso la strada fatta dalla categoria in questi primi

venti anni e che la portata ad essere tra le categorie professionali più dinamiche come servizi agli iscritti e come principale protagonista alle varie iniziative legislative a favore dei tecnici agricoli in genere.

Agr. Dott. Marco Gianni

ANCHE GLI AGROTECNICI "COMPETONO" PER I LAVORI PUBBLICI

Si è risolta nel migliore dei modi per la categoria degli Agrotecnici, una situazione che li ha visti inizialmente non inclusi all'interno della lista dei soggetti ammessi alla candidatura per un avviso di selezione per curricula per l'affidamento di incarichi professionali per la realizzazione di "parcheggi di scambio", indetto dall'Amministrazione Provinciale di Roma. Il tipo d'incarico, previsto dal bando, vede interessati anche i tecnici agricoli tramite perizie, stime di terreni arre a verde etc. L'avviso, pubblicato alla fine di dicembre 2005, indicava all'art.1, fra le categorie professionali che avrebbero potuto concorrere agli incarichi proposti, quelle dei Dottori Agronomi e Forestali e dei Periti Agrari, ma non quella degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Questa "non inclusione" rendeva così impossibile ai facenti parte della categoria esclusa, seppur in possesso dei requisiti utili allo svolgimento degli incarichi indicati dal bando, presentare domanda d'iscrizione dell' "Elenco fiduciario", che si sarebbe andato a costituire in seguito all'emanazione dell'avviso. Una vera e propria banca dati, alla quale il Servizio trasporti, mobilità e sicurezza dei trasporti e della circolazione stradale della Provincia di Roma potrà attingere per l'affidamento d'incarichi a liberi professionisti esterni (singoli o associati) appartenenti anche ad altre categorie, oltre a quelle già citate, quali quelle di Architetti, Ingegneri, Geometri, Geologi etc.

Roberto Orlandi, Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, si è tempestivamente interessato al caso ed insieme all'Agr. Dott. **Marco Gianni**, Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Roma, si è rivolto all'Amministrazione Provinciale romana segnalando come nell'Avviso di selezione non considerasse la categoria degli Agrotecnici tra quelle ammesse alla candidatura per la recezione degli incarichi professionali segnalati e richiedendo una nuova pubblicazione del bando che contenesse l'inclusione di questo tipo di professionisti. A seguito di tale intervento, la Provincia di Roma ha accolto la richiesta inoltrata dal Collegio degli Agrotecnici di Roma ed ha dato possibilità anche agli Agrotecnici di presentare le domande di candidatura tramite l'adozione di un nuovo bando.

IL NUOVO PSR-LAZIO

Il giorno 05/05/2006 si è insediato presso la Sala del Tempio di Adriano in Piazza di Pietra – Roma il “Tavolo di partenariato” costituito dalla Regione Lazio e previsto nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Gli obiettivi del nuovo PSR della Regione Lazio e dell’Assessore all’Agricoltura Daniela Valentini riguarderanno la concentrazione delle risorse ed i progetti agricoli di filiera, con pacchetti di misure specifiche per le imprenditrici, i giovani, la qualità ambientale ed i prodotti della montagna. Novità importante riguarderà il Comune di Roma con i suoi 52.000 ettari di superficie agricola, infatti misure specifiche saranno attivate a sostegno delle funzioni socio-ambientali e produttive del Comune agricolo più esteso d’Europa. Al Tavolo di Partenariato partecipano anche gli Agrotecnici rappresentati dall’Agr. Dott. Marco Gianni Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo.



Il Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati di Roma, Agr. Dott. Marco Gianni

UN CONVEGNO CON L'AROVAP PER LA GESTIONE DEL VERDE PUBBLICO

Si è svolto il 15 maggio 2006 il convegno “Il verde pubblico, il verde di tutti: l’impegno programmatico e gestionale dei prossimi cinque anni” organizzato dall’AROVAP – (Associazione professionale degli operatori del verde pubblico) con cui il Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo ha stipulato una convenzione per lo svolgimento di iniziative in comune nel settore del verde pubblico e privato. Il Convegno è stato organizzato per conoscere e valutare i programmi proposti dai due candidati a sindaco del Comune di Roma (**Valter Veltroni** e **Gianni Alemanno**) e dalle forze politiche ad essi collegate, in merito alla gestione, alla conservazione del verde pubblico e del patrimonio ambientale della città di Roma, per i prossimi 5 anni. Tra i relatori oltre al Presidente dell’AROVAP, l’Agr. **Libero Piga** (iscritto al Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo e a cui vanno i complimenti per l’iniziativa); sono intervenuti l’Assessore alle Politiche ambientali, On. **Dario Esposito**, il Presidente della Commissione Ambiente, On. **Ivana Della Portella**, il Vice Presidente della Comm. Roma Capitale On. **S. Marchi**, i rappresentanti delle organizzazioni sindacali CGIL, CISL e UIL, il Direttore del Dip. Ambiente, Arch. **Stefano Mastrangelo** nonché il Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati di Roma, Rieti e Viterbo l’Agr. Dott. **Marco Gianni** il quale ha illustrato ai presenti le competenze e la figura dell’Agrotecnico nell’ambito della gestione del verde e della pianificazione paesaggistica. Tra le varie proposte che sono state formulate dall’AROVAP alcune riguardano direttamente i tecnici agricoli liberi professionisti che potrebbero essere coinvolti in alcune attività professionali innovative che riguardano il settore e sono allo studio degli Enti coinvolti.



L’Assessore Politiche Ambientali Comune di Roma, On. Dario Esposito

« Gara nazionale per operatori agroambientali »

GRANDE PARTECIPAZIONE ED ENTUSIASMO ALLA “GARA NAZIONALE PER OPERATORI AGROAMBIENTALI” TENUTASI A VILLA ORESTINA E NELLA SEDE DELL’ISTITUTO DI PERSOLINO A FAENZA (RA)

Il 27 e 28 aprile 2006 si è tenuta la “Gara nazionale per Operatori Agroambientali” presso l’IPSAA “F.C. Caldesi” del Colle Persolino di Faenza (RA). Hanno partecipato alla Gara 32 studenti (*diplomati nel 2005 Operatori Agroambientali*) provenienti da Istituti Professionali di Stato per l’Agricoltura e Ambiente di 15 regioni italiane e accompagnati a Faenza dai loro insegnanti e da alcuni Presidi.

Dopo il saluto di benvenuto della Preside, la Prof.ssa **Raffaella Galassi** e dell’Ispettore Tecnico Regionale Prof. **G. Boselli**, nonché l’*“in bocca al lupo”* da parte del vincitore dello

scorso anno, lo studente **Claudio Abeti**, i partecipanti sono stati messi alla prova nella suddetta gara il primo giorno nella sede di “Villa Orestina”, ormai storica sede delle attività formative dell’IPSAA romagnola, con una prova multidisciplinare di materie professionali ed una di lingua inglese.

Nell’arco della seconda giornata, presso la sede centrale di “Persolino”, si sono svolte le prove di Informatica (*nella nuova Aula 2006*) e di Tecniche professionali. In entrambe le occasioni i ragazzi hanno mantenuto grande concentrazione, compostezza e serietà.

A coordinare lo svolgimento del programma delle due giornate di Gara

sono stati il Prof. **Eraldo Tura**, docente dell’IPSAA “Persolino”, collaboratore della Preside Galassi, nonché Presidente del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Ravenna, e la Segretaria amministrativa **Viviana Tampieri**.

Durante le due giornate docenti e presidi accompagnatori hanno seguito un programma parallelo alla Gara, che prevedeva visite ad alcuni centri d’interesse culturale e professionale. Si è trattato, infatti di visite guidate, che hanno avuto come mete: il “Museo Internazionale delle Ceramiche” di Faenza, l’Acquario e rettilario “Acquae Mundi” di Russi, il vivaio “Poliflor”, la



Una foto di gruppo di tutti i partecipanti alla “Gara Nazionale Operatore Agroambientale”: studenti, accompagnatori e organizzatori.



La prova di scienze. Alcuni studenti impegnati in una delle fasi della "Gara Nazionale".

Struttura della Cooperativa INTESA ed i Vivai di Kiwi DALPANE nel comune di Castelbolognese.

Come di consueto nella serata di venerdì 28 aprile si è svolta la cena di gala presso il ristorante dell'Hotel Cavallino di Faenza, che ha visto un'ampia e vivace partecipazione di tutti gli studenti, docenti interni della Gara nazionale, Presidi ed insegnanti accompagnatori degli alunni.

La serata è stata impreziosita da autorevoli presenze: l'Assessore Provinciale all'Istruzione **Nadia Simoni**; l'Assessore all'Ambiente di Faenza **Stefano Argnani**; dell'Ispettore

dell'Ufficio scolastico regionale per l'Emilia Romagna, **Gabriele Borselli**; del Presidente della Fondazione Scuola di Pratica "F.C. Caldesi", **Foschini** e del Segretario Prof. **Facchini**.

All'inizio della serata ed al termine della stessa, la Preside ha tracciato un breve storia della scuola e della gara che quest'anno ha visto la scuola stessa come diretta organizzatrice, dal momento che proprio un suo studente, **Abeti Claudio**, è risultato vincitore nella Gara 2005 a Sanremo.

La Preside ha ringraziato sentitamente tutti coloro che hanno collaborato per il buon esito della Gara, a partire dagli

studenti che in rappresentanza di 15 regioni italiane hanno vissuto una "forte esperienza scolastica" ed uno scambio di informazioni e culture, fonte di grande arricchimento scolastico e personale.

A ricordo della Gara e della serata la Preside, la Vicepreside, **Angelica Sassi**, il Prof. **Eraldo Tura** e le Autorità presenti hanno fatto omaggio agli studenti partecipanti ed ai loro insegnanti e Presidi accompagnatori, di vini di grande qualità prodotti nell'azienda agricola e nella Cantina didattica dell'Istituto "Caldesi".

Il vincitore della competizione sarà segnalato a breve al Ministero (MIUR) e premiato con un "Buon Assegno" in una pubblica cerimonia, che avrà luogo a Roma a fine anno, a cura della Direzione Generale del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca.

Nell'ambito di un accordo con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Scientifica, in fase di stipula, il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati parteciperà stabilmente all'organizzazione di tutte le prossime "Gare nazionali" ed anche in questa di Faenza è intervenuto con un contributo straordinario.

Prof. Francesco Rinaldi Ceroni
Antonella Falco



Faenza (RA). Un momento della cena di gala, durante la quale sono stati consegnati gli attestati ai partecipanti alla Gara.

FUTURI AGROTECNICI DIVENTANO... GIORNALISTI!

Alcuni allievi dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura "G.Marcora" di Cortemaggiore (PC) sono risultati vincitori nella gara fra giornalini studenteschi indetta dal quotidiano locale "Libertà". Il giornalino dell'Istituto "Marcora", intitolato "Obiettivo Terra", è giunto al primo posto, pari merito col giornalino "A Conti Fatti" dell'Istituto per Ragionieri di Borgonovo Val Tidone (PC). Notevole motivo d'orgoglio per l'Istituto è stato il fatto che, nonostante il settore d'appartenza dell'Istituto di provenienza del giornalino, è comunque riuscito a "sbaragliare" la concorrenza proveniente da altri Istituti, quali Licei Classici o Scientifici ed Istituti Tecnici vari.

"L'Agrotecnico Oggi" è lieto di ospitare gli articoli di questi giovani Agrotecnici - Giornalisti, che con le loro parole racconteranno direttamente la loro esperienza nella neo-redazione di "Obiettivo Terra".

Antonella Falco

UN LAVORO... VINCENTE

Il giorno 24 ottobre 2005 presso il "Centro Studi" della Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza si è svolta la premiazione del concorso "Giornalini studenteschi - Scuola di giornalismo". All'incontro hanno partecipato 13 istituti scolastici con le rispettive redazioni, tutti con idee speciali, pronti ad esporle al numeroso pubblico presente.

Noi del "Marcora" di Cortemaggiore, come è noto, siamo stati premiati, perché "Obiettivo Terra" è stato valutato dalla giuria tecnica e da quella popolare, costituita dai lettori di "Libertà", miglior giornale studentesco, a pari merito con "A conti fatti" dell'Istituto "Volta" di Borgonovo.

E' stata dunque per noi una grande festa che ci ha visti emozionati, contenti e soprattutto soddisfatti per il buon lavoro che abbiamo svolto, ma anche per il fatto di poter partecipare, per la prima volta, ad un meeting di carattere provinciale.

Questo incontro non è servito solo a scambiarsi idee, ma anche a conoscere meglio le caratteristiche dei diversi giornali studenteschi il loro modo di organizzare il lavoro di redazione, i loro contenuti, la loro impostazione grafica.

Noi giornalisti di "Obiettivo terra" abbiamo ascoltato con interesse le relazioni degli altri ragazzi e ci è piaciuta in particolare l'idea, realizzata da alcune

testate di creare un annuario che permetta, in modo utile e simpatico, di ricordare momenti significativi, particolari o divertenti dell'esperienza scolastica.

Tra le testate presenti quelle che ci hanno maggiormente interessato sono state:

- "A CONTI FATTI" (I.T.C. "Volta" di Borgonovo)
- "VOLTA FACCIA" (Liceo Scientifico-linguistico "Volta" di Castel San Giovanni)
- "L'ACUTO" (Liceo Ginnasio Statale "Gioia" di Piacenza)

Il nostro "Obiettivo Terra" ha vinto il concorso, come già abbiamo accennato, anche grazie ai voti che ci hanno dato i nostri fantastici lettori! Quindi ci sentiamo in dovere di ringraziare tutti coloro che, a Cortemaggiore e in provincia, ci hanno sostenuto ritagliando il coupon dal quotidiano "Libertà" e lo hanno rispedito con espressa la valutazione a nostro favore. Abbiamo scoperto di avere avuto non pochi sostenitori...

La redazione "vincente" è composta da: **Ilaria Campana, Enrico Catalani, Francesca Cattani, Dharam Gagan Deep, Alves Filho Marco Canuto Antonio, Debora Milanese, Massimiliano Mura, Sammy Jo Pollorsi, Massimo Civetta, Veronica Russo, Veruska Molinaroli, Halima Tourabi e Alessandra Serena.**

Nella prima parte della mattinata i redattori della nostra testata hanno

presentato il lavoro di redazione agli studenti degli altri istituti e devo dire che è stato un momento davvero emozionante, perché il pubblico, le autorità e i giornalisti presenti erano numerosi e sembravano davvero attenti alle nostre parole; abbiamo scoperto che parlare al microfono richiede veramente una buona dose di coraggio e capacità di dominare le emozioni.

Terminata l'esposizione abbiamo visto comparire sul volto dei nostri insegnanti, (il Professor **Antonio Segalini**, la Professoressa **Giovelli** e il Professor **Alessandro Sozzi**) un sorriso di felicità e di approvazione nei nostri confronti; durante la pausa, infatti, sono venuti a congratularsi con noi per come abbiamo presentato il giornale.

Grazie a questo concorso la nostra testata ha avuto l'opportunità concreta di farsi conoscere da un pubblico vastissimo; siamo stati dunque molto felici di essere arrivati ad una meta tanto ambita e siamo molto orgogliosi di noi stessi e del nostro lavoro.

Questa esperienza ci ha gratificato e ci ha stimolato e spronato a continuare con tenacia ed entusiasmo il lavoro di redazione, inoltre ci ha resi più consapevoli nella lettura dei giornali. Ho notato che, dopo questa esperienza, leggiamo con più curiosità ed interesse le notizie riportate dai quotidiani e ci soffermiamo anche a valutarne le scelte grafiche e stilistiche.

Per tutti questi motivi vi invito a scrivere, scrivere, scrivere.... La fatica e l'im-

pegno saranno largamente ricompensati!!! Forza ragazzi del Marcora! L'avventura Di **"Obiettivo Terra"** continua...

Sammy Jo P.

**DALLE STELLE ALLE STALLE:
NOI RAGAZZI DELL'AGRARIA
GIORNALISTI PER UN GIORNO**

Ebbene sì, il "Marcora" si ritrova artefice di un altro successo.

La redazione di **"Obiettivo terra"** si è recentemente trovata alle prese con una realtà sconosciuta che ha brillantemente gestito.

Dopo una bella colazione a base di caffè e brioche ripiena, ci siamo avviati verso l'ignoto. Di buon mattino ci trovavamo presso lo studio di "Libertà" scortati dal Prof. **Alessandro Sozzi**, dalla Prof. **Marica Toma** e dalla Prof. **Giovelli**.

L'accoglienza del Direttore **Gaetano Rizzuto** e del suo team è stata impeccabile. Ci hanno procurato gli oggetti indispensabili: un quaderno, una penna e in più il cappellino fantastico firmato "Libertà" che ci faceva sentire importanti. Dopo avere ricevuto il "kit



Un momento della Premiazione dei ragazzi del "Marcora" al concorso per Giornalini studenteschi indetto dal quotidiano locale "Libertà".

del perfetto giornalista" ci siamo tuffati nel passato attraverso il Museo storico al primo piano dell'edificio.

Finito lo svago da un ufficio all'altro, siamo passati alla fase seria.

Attraverso le indicazioni di **Giorgio Lambri** e **Paolo Terzago** ci siamo suddivisi in gruppi con ognuno il proprio compito: Hoda, Laura, Alessandra e Debora sono uscite ad intervistare gente comune per svolgere un'inchiesta riguardante il lavoro e lo studio; Veruscka, Luca e Veronica hanno telefonato ad un responsabile

dell' "Associazione Pendolari" di Piacenza per costruire un articolo sulla situazione attuale che crea disagio ai cittadini che usufruiscono del servizio.

Enrico ha composto un pezzo che trattava il motivo della nostra presenza a "Libertà". Giuseppe ha raccontato, basandosi sulla sua esperienza personale, la giornata come passeggero di autobus.

Dopo aver iniziato almeno le bozze di ogni argomento, ci siamo recati a pranzare presso un ristorante. Usciti, belli pieni e strapieni dal locale, i professori (*malfidenti*) avevano previsto per tutti noi ore e ore di coma... ma si sbagliavano di grosso!

Infatti, appena masso piede al quotidiano, ci siamo rimboccati le maniche e dati da fare. Sfortunatamente alcuni dei nostri compagni d'avventura hanno dovuto abbandonarci; solo Veruscka, Veronica, Luca e Alessandra sono rimasti fino a notte inoltrata.

Il lavoro di stampa è iniziato verso l'una di notte e noi, coraggiosi ed impavidi, siamo rimasti fino all'ultimo (*tranne Ale che si è dileguata verso le 00,30*). Al finire del quinto caffè giornaliero, sembravamo zombi che si aggiravano sperduti: occhi lucidi, borse sotto gli occhi, visi pallidi e sfiniti.

Abbiamo tirato fino alla fine con il sostegno del prof. Sozzi e, con grande soddisfazione, abbiamo sfogliato e avuto in dono le prime pagine di "Libertà" fresche di stampa.

Per concludere, nonostante tutto, ne è valsa veramente la pena.

Veruscka M.



La redazione "Marcora" del giornalino "Obiettivo Terra" al completo nella giornata di collaborazione con il quotidiano "Libertà".

OBIETTIVO TERRA



La piazza di Corcheggione è fiorita come un giardino e nei dintorni del Marcora si sono affacciati gli orti di questo capoluogo. Volante a fare di tutti i generi menzogna il paese di arretrato è stato colto. Non resterà che il paese si ripresenta e si ripresenta il servizio e di tanto in tanto che sono state più abbinate i suoi ortaggi e fiori di tutti i colori. Foto: archivio.com, foto: il ritmo di lavoro era intenso. Abbiamo definita l'attività "Fiorire con noi".

Un paese fiorito grazie al Marcora

sono ancora le luci della piazza. Abbiamo raccolto da tutti molte congratulazioni per il lavoro svolto. Si fa giorno che tutta l'esperienza è stata per noi molto importante durante il lavoro nel campo del progetto e a noi tutti è stato un lavoro davvero proficuo e da noi tutti la piazza di fiori che saranno seminati dalla gente che potrà.

Tradizione o innovazione?

Questa è la migliore agricoltura possibile!

Domande tra gli agricoltori di un territorio a vocazione agricola

DI MARINO CETTEA

Nella nostra provincia l'agricoltura rimane un modo tradizionale, e nel momento di crisi è ancora più attuale. Il campo di lavoro in questi anni si sta facendo più largo, ma le nuove tecnologie e i principi della tradizione e dell'agricoltura biologica. La nostra provincia ha una vocazione agricola e per questo a Firenze sono da molti tempo la qualità di agricoltura molto forte e questa, che spinge a la ricerca la qualità.



come aveva nel passato, e questo la ricerca del fenomeno la cultura per come sono le nostre aziende visto che non bisogna tradire l'attività e i valori di una tradizione etica, culturale e religiosa. Per questo si è scelto di adottare il metodo biologico, che è un modo di lavorare che è stato sempre usato e che ha permesso di essere in armonia con la natura. Questo modo di lavorare, che è un modo di lavorare che è stato sempre usato e che ha permesso di essere in armonia con la natura. Questo modo di lavorare, che è un modo di lavorare che è stato sempre usato e che ha permesso di essere in armonia con la natura.

non c'è armonia con il territorio. Oggi, i marcatori sono specialisti, sono imprenditori, anche se possono essere e competenze molto alte. Per questo si è scelto di adottare il metodo biologico, che è un modo di lavorare che è stato sempre usato e che ha permesso di essere in armonia con la natura. Questo modo di lavorare, che è un modo di lavorare che è stato sempre usato e che ha permesso di essere in armonia con la natura.



Studenti sul campo

Cos'è l'agricoltura biologica

Il termine, molto in voga di colture e di allevamenti che permette solo il rispetto di un certo numero di regole. La coltivazione biologica non è un'altra cultura, è un'altra cultura. Il suo scopo è di produrre cibo sano e nutriente, rispettando la natura e il rispetto per l'ambiente. Il suo scopo è di produrre cibo sano e nutriente, rispettando la natura e il rispetto per l'ambiente. Il suo scopo è di produrre cibo sano e nutriente, rispettando la natura e il rispetto per l'ambiente.

Cosa sono gli OGM

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Non sono piante, funghi, animali, ma le loro caratteristiche genetiche sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio. Quali sono i rischi per la salute umana?

Non ci sono rischi per la salute umana.

• Le piante che producono allergeni sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono tossine sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono antibiotici sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono pesticidi sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono coloranti sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono vitamine sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono minerali sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono altri nutrienti sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

Non ci sono rischi per la salute umana.

• Le piante che producono allergeni sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono tossine sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono antibiotici sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono pesticidi sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono coloranti sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono vitamine sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono minerali sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.

• Le piante che producono altri nutrienti sono state modificate in laboratorio prima di essere messe in commercio.



A valle con il biologico fallito



la redazione



Daniela



Roberto e Veronica



Enrico



Tammy e Maximiliano



Ilaria



Luca



FRANCESCA

La recensione

Marta nelle onde

Il libro affronta la storia di una donna, la sua vita, i suoi amori, i suoi dolori. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze.



Marta nelle onde

Autore: Barbara GARLAGHELLI
Editore: EL
Anno: 1999
Genere: Romanzo
Luogo: Milano

La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze. La storia di una donna che ha vissuto una vita piena di emozioni e di esperienze.

“Agrotecnico” »

SEI AGROTECNICO? FALLO SCRIVERE SUI TUOI DOCUMENTI!!

Professione: AGROTECNICO!
 Questa è la dicitura che dovrebbe comparire sulle Carte d'Identità di tutti i professionisti Agrotecnici che ne richiedono l'inserimento all'interno del proprio documento di riconoscimento. Ma numerose sono state le segnalazioni fatte da parte dei nostri professionisti, che hanno incontrato difficoltà, se non addirittura un chiaro rifiuto, da parte delle rispettive municipalità a questo tipo di richiesta. Di fronte a questa diffusa situazione il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha accertato

le ragioni del problema, che deriverebbero dall'assenza della codifica della professione di "Agrotecnico" nell'elenco delle professioni ISTAT utilizzato dagli Uffici Anagrafe dei Comuni. Il Collegio Nazionale ha voluto ricordare all'Istituto Nazionale di Statistica in questione, che l'attività di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato rientra tra le professioni intellettuali protette, di cui all'art. 2229 cc., e che l'Albo Professionale è stato istituito da ormai venti anni, con legge 6 giugno 1986, n. 251. Inoltre, gli Agrotecnici sono una delle professioni che siedono nel

CNEL - Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro.

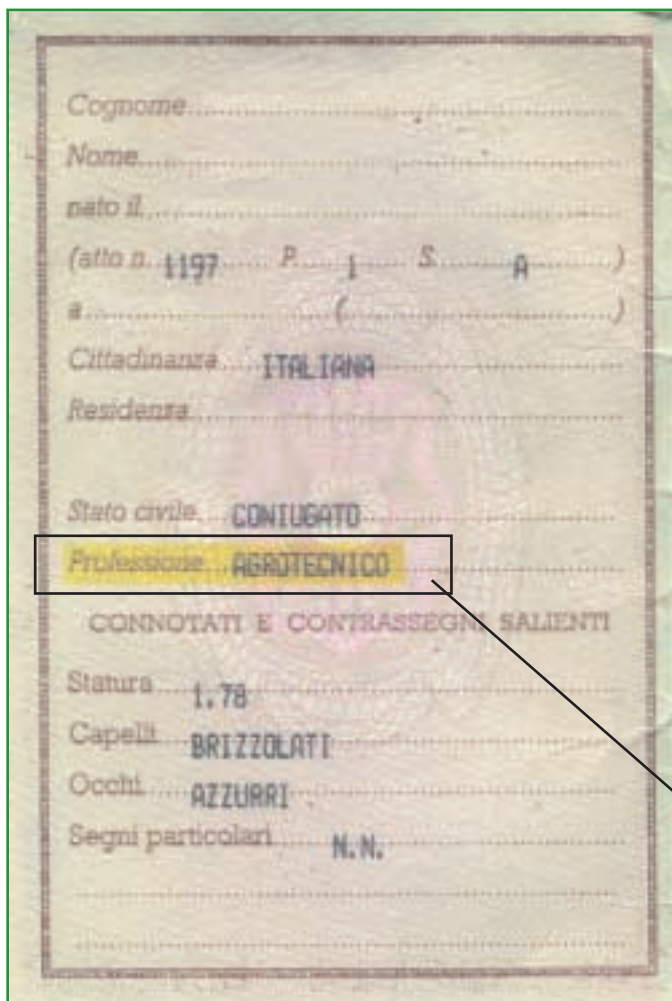
A questo punto, perché gli Uffici Anagrafe dei Comuni non riconoscono questa professione tale e ovviamente inseribile all'interno della Carta d'Identità degli Agrotecnici?

Il Collegio Nazionale ha così richiesto all'ISTAT d'integrare l'Elenco di Professioni codificate, utilizzato dagli Uffici Anagrafe, codificando la professione di "Agrotecnico".

Il Dott. **Luigi Buggeri**, Presidente dell'Istituto Nazionale della Statistica, ha personalmente risposto al nostro Collegio Nazionale ricordando che l'ISTAT pubblica una classificazione delle professioni che nella sua ultima versione, recita testualmente: *“le voci professionali riportate nella classificazione non hanno un valore normativo e non costituiscono l'elenco esaustivo ed aggiornato delle professioni circolanti; in tal senso non fanno parte dell'impianto della classificazione ma sono riportate a titolo di esempio per facilitarne l'uso e l'interpretazione. Esse costituiscono, in definitiva, solo una rappresentazione parziale dell'oggetto della classificazione”*. Ciò sta a significare che la pubblicazione della classificazione e la relativa costruzione di un elenco esemplificativo di voci professionali non costituiscono titolo di convalida di nuove o vecchie professioni.

Nonostante ciò, l'ISTAT ha comunicato che si terrà sicuramente conto della segnalazione fatta dal Collegio Nazionale Agrotecnici, allo scopo di arricchire l'elenco anche dell'esempio della professione di "Agrotecnico".

Antonella Falco



Professione: AGROTECNICO

ESAMI DI STATO ABILITANTI ALLA PROFESSIONE DI AGROTECNICO E DI AGROTECNICO LAUREATO SESSIONE 2006

IL 15 GIUGNO 2006 SCADE IL TERMINE PER PRESENTARE DOMANDA

Con "Ordinanza ministeriale", pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 37 - 4° serie concorsi del 16 maggio u.s. è stata indetta la sessione 2006 degli esami di abilitazione alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato.

Nel sito internet www.agrotecnici.it è possibile scaricare tutti i fac-simile per presentare domanda, copia dell'Ordinanza ed ogni altra utile informazione.

POSSONO CONCORRERE AGLI ESAMI:

• I laureati delle seguenti Classi di laurea:

- 1° Biotecnologie;
- 7° Urbanistica e scienze della pianificazione territoriale e ambientale;
- 8° Ingegneria civile e ambientale;
- 17° Scienze dell'economia e della gestione aziendale;
- 20° Scienza e tecnologie agrarie e forestali;
- 27° Scienza e tecnologie per l'ambiente e la natura;
- 40° Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali;

A questi sono richiesti ulteriori sei mesi di tirocinio professionale, mentre si ricorda che sono sostanzialmente esentati dal tirocinio professionale coloro i quali provengono da Università convenzionate con il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

• I diplomati Agrotecnici ed i titoli equipollenti (*come, ad esempio, il diploma di Perito Agrario*)

Per questi, in aggiunta al diploma è richiesto:

- aver compiuto un biennio di pratica professionale presso uno studio tecnico;
- oppure, aver prestato per almeno tre anni attività tecnica subordinata con mansioni tipiche del diploma di Agrotecnico;
- oppure, aver conseguito un diploma universitario (cosiddetta "laurea breve") in un settore attinente;
- oppure, aver frequentato un corso IFTS di almeno quattro semestri, di cui uno di tirocinio, purchè riconosciuto dal Collegio Nazionale;
- oppure, avere frequentato una Scuola diretta a fini speciali di durata almeno biennale oppure essere in possesso di una laurea coerente, vecchio o nuovo ordinamento.

Le prove di esame sono fissate nei giorni:

- **9 novembre 2006:** prima prova scritta e proseguiranno;
- **10 novembre 2006:** seconda prova scritta;
- Le **prove orali** avranno inizio secondo il calendario stabilito dalle Commissioni di esame.

Le sedi di esame saranno poste presso i seguenti I.P.S.A.A.:

PIEMONTE

I.P.S.A.A. "C. Ubertini"
Piazza Mazzini, 4 - 10014 CALUSO (TO)
c/c postale n. 16643108

LOMBARDIA

I.P.S.A.A. "F.lli Dandolo" - Piazza Chiesa, 2
25030 CORZANO (BS)
c/c postale n. 12310256

VENETO-TRENTINO ALTO ADIGE

I.P.S.A.A. "Antonio Della Lucia"
Via Don Guanella, 1 - Loc. Vellai
32032 FELTRE (BL)
c/c postale n. 10281327 **ABRUZZO**
Località Colle Sapone - Via Acquasanta, 18
67100 L'AQUILA
c/c postale n. 12074670

MOLISE

I.I.S.S. "Pittarelli" - via delle Frasche, 44
86100 CAMPOBASSO
c/c postale n. 10237865

CAMPANIA

"Mario Vetrone"
Contrada Piano Cappelle
82100 BENEVENTO
c/c postale n. 12371829

FRIULI VENEZIA GIULIA

I.P.S.A.A.
Via delle Scuole, 10 - 33050
POZZUOLO DEL FRIULI UD
c/c postale n. 16165334

LIGURIA

I.P.S.A.A. "D. Aicardi" - Strada Maccagnan, 37
18038 SAN REMO (IM)
c/c postale n. 12106183

EMILIA-ROMAGNA

I.P.S.A.A. "A. Motti"
Via Newton. 41 Loc.Villa Gaida - 42100 REGGIO EMILIA
c/c postale n. 13184429

TOSCANA

I.P.S.A.A. "Barone C. De Franceschi"
Via Dalmazia, 221 - 51100 PISTOIA
c/c postale n. 12177515

MARCHE-UMBRIA

I.P.S.A.A. "U. Patrizi" - Viale Diaz, 99
06012 CITTÀ DI CASTELLO (PG)
c/c postale n. 10440063

LAZIO

I.P.S.A.A. "S. Benedetto"
Via Mario Siciliano, 1
04010 BORGIO PIAVE (LT)
c/c postale n. 12038048

PUGLIA

I.P.S.A.A. "L.G.M. Columella"
Via San Pietro in Lama - 73100 LECCE
c/c postale n. 220731

BASILICATA

I.P.S.A.A. "G. Fortunato"
Via F. Torraca, 13 - 85100 POTENZA
c/c postale n. 12269858

CALABRIA

I.P.S.A.A. "F. Todaro"
Contrada Lacona - 87036 RENDE CS
c/c postale n. 202879

SICILIA

I.I.S.S. "Majorana" - Via G. Astorino, 56
90146 PALERMO
c/c postale n. 18772921

SARDEGNA

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni"
Località Palloni - Frazione Nuraxinieddu
09170 ORISTANO
c/c postale n. 18410092

I candidati possono scegliere una qualsiasi di queste sedi indipendentemente dalla loro residenza.

AL SITO WWW.AGROTECNICI.IT TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI PER PARTECIPARE

PROMUOVIAMO IL COLLEGIO NELLE SCUOLE!



Il Prof. **Riccardo Appolloni**, Dirigente Scolastico dell'IPSAA di Rieti.

Il giorno 19 maggio 2006 si è svolto un incontro presso l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente di Rieti tra gli studenti della sede centrale, delle sedi coordinate ed il Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo l'Agr. Dott. Marco Gianni. L'incontro rientra nell'attività di promozione che il Collegio degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo sta realizzando tra gli Enti Pubblici e gli IPSAA al fine di promuovere la figura dell'Agrotecnico, illustrare le opportunità professionali nel settore, l'accesso alla professione ed il tirocinio professionale. Dall'incontro è scaturita la necessità e la proposta del Preside Prof. Riccardo Appolloni di creare un punto d'informazione sulla categoria all'interno dell'Istituto con l'obiettivo di avvicinare il mondo della scuola a quello professionale.



REGIONE LAZIO: INCONTRO CON ORDINI E COLLEGI

Il giorno 25 maggio 2006 si è tenuta la seduta di insediamento della Conferenza Regione Lazio - Ordini e Collegi presso la sede della Giunta Regionale presenti anche gli Agrotecnici con il Presidente del Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici di Roma, Rieti e Viterbo Agr. Dott. **Marco Gianni**. Si è trattato della prima occasione per la Giunta Marrazzo di incontrare gli Ordini e i Collegi Professionali per pianificare le future attività di concertazione legislativa come previste dalla legislazione regionale.

www.agrotecnici.it



COLLEGIO NAZIONALE DEGLI
AGROTECNICI E DEGLI
AGROTECNICI LAUREATI

VENTI ANNI AL SERVIZIO
DELL'ITALIA

6 giugno 1986 - 6 giugno 2006

UN SIMBOLO PER IL VENTENNALE

Il Consiglio del Collegio Nazionale ha deliberato l'adozione di un simbolo identificativo dei venti anni di vita dell'Albo, che si festeggiano in questo 2006.

Si tratta di un rilevante studio grafico che ha preso a base la lettera "A" nel disegno utilizzato per il XIII Congresso di Stresa (anno 2003), circondata nella parte superiore ed in quella inferiore da un festone contenente la scritta "Il Ventennale degli Agrotecnici". L'insieme è racchiuso da un quadrato ideale, con sfondo bianco, collocato all'interno di un più ampio riquadro, recante la denominazione del Consiglio Nazionale e la dicitura "VENTI ANNI AL SERVIZIO DELL' ITALIA".

Questo marchio è riprodotto su adesivi di formato mm 35x52, così da poterli applicare su tutte le buste utilizzate per inviare lettere ed altra corrispondenza.

Tutti gli iscritti nell'Albo professionale che desiderino utilizzare questi adesivi nella propria corrispondenza, possono farne gratuita richiesta al Collegio Nazionale (per e-mail: agrotecnici@agrotecnici.it ; per fax: 0543.795263; per posta, indirizzando a Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati-Ufficio di Presidenza, Poste Succursale, 1 - 47100 Forlì), indicando sempre quanti adesivi desiderino (ciascun foglio in formato A4 ne contiene 21).

La Redazione de "L'Agrotecnico OGGI" porge le più sentite condoglianze alla Famiglia dell'Agr. **Attilio Iaccarino**, Presidente del Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Napoli, colpita da un grave lutto.

UN AGROTECNICO ALLA GUIDA DELL'AGRITURIST DI CATANIA

L'Agr. Dott. Giuseppe Strano, Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Catania, è stato nominato Presidente del rinnovato Consiglio Direttivo dell'Associazione Agriturist di Catania, promossa dalla Confagricoltura di Catania, che rappresenta oltre il 50% delle Aziende Agricole Agrituristiche di questa provincia.

Gli obiettivi che il nuovo Consiglio si prefigge di raggiungere nei prossimi mesi sono:

- il recepimento della recente legge quadro nazionale n. 96/06 dalla Regione Sicilia in sinergia e di concerto con le altre associazioni provinciali;
- il collegamento con i vari enti di promozione turistica (Aziende Provinciali Turismo, Gal, Strade del Vino, Distretti rurali, ecc);
- l'incremento turistico mettendo in contatto gli agriturismi della Provincia di Catania con gli quelli delle altre province siciliane al fine di creare sinergie comuni e reciproche;
- il convenzionamento tramite la Presidenza delle Pro Loco Regionali con le strutture delle Pro Loco locali;
- la creazione di contatti e convenzioni con agenzie di viaggio e tour operator.
- Miglioramento qualitativo delle aziende, promozione del territorio e dei prodotti tipici locali, DOC, IGT e DOP.

LAUREARE L'ESPERIENZA

GLI ATENEI ITALIANI OFFRONO ATTUALMENTE NUOVE OPPORTUNITÀ DI FORMAZIONE A CHI HA MATURATO ESPERIENZE PROFESSIONALI IN VARI SETTORI. LA SERIETÀ E LA COMPETENZA DEGLI OPERATORI CEPU AL SERVIZIO DI CHI VUOLE SAPERNE DI PIÙ.

Rispondere alle richieste di una società in perenne trasformazione: questo è l'obiettivo primario dell'Università italiana negli ultimi anni, e questo è anche lo scopo dei "crediti formativi universitari" introdotti dal D.M. n. 509/99.

Ma di cosa si tratta? I CFU "misurano", quantificano il lavoro che lo studente deve svolgere per acquisire competenze adeguate in una determinata disciplina, lavoro che però non è più esclusivamente vincolato alla frequenza delle lezioni e allo studio individuale. Questa infatti è la novità che ci preme sottolineare: esperienze professionali del proprio curriculum vitae possono diventare crediti formativi e consentire quindi di abbreviare i tempi per raggiungere l'obiettivo laurea!

In questo modo l'Università intende valorizzare quella professionalità frutto dell'esperienza, di un sapere tecnico-pratico da sempre assente nei nostri Atenei, nella prospettiva di un mutuo arricchimento.

Un esempio concreto: su un percorso di laurea triennale il primo anno di studi può essere abbonato, si riducono così notevolmente i tempi del percorso universitario.

Tali provvedimenti devono essere presi in seria considerazione da tutti quei professionisti che intendono aggiornare e migliorare le proprie competenze.

Ma come si può conciliare studio e lavoro?

Forte della propria esperienza trentennale in campo didattico e formativo, Cepu può soddisfare tale richiesta fornendo un supporto indispensabile a chi si affaccia per la prima volta alla nuova realtà universitaria.

Persone competenti a livello burocratico sono in grado di fornire informazioni sul riconoscimento dei crediti formativi, sulla valutazione del relativo curriculum vitae, sulle facoltà e i corsi di laurea che contemplano il riconoscimento dei crediti; *tutor* esperti dell'apprendimento seguono l'interessato fino al sostenimento dell'esame ottimizzando il tempo a disposizione.

Si segnala la Convenzione stipulata tra l'Albo Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ed il Gruppo Cepu, che permette agli iscritti all'Albo e ai loro familiari di usufruire di uno sconto dell'8% su tutti i servizi Cepu e di avere la possibilità di una consulenza gratuita per un piano di studi personalizzato e per la valutazione del proprio curriculum.

Per maggiori informazioni: Tel. 800.33.11.88, specificare l'appartenenza all'Albo degli Agrotecnici

Lo Staff CEPU



ECCO LA NUOVA TESSERA PROFESSIONALE (VALE ANCHE COME DOCUMENTO DI IDENTITÀ)

Presentata per la prima volta al XIII Congresso Nazionale di Stresa, riscontrando subito il gradimento dei presenti, la nuova TESSERA PROFESSIONALE è da tempo a disposizione di tutti gli iscritti all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

In relazione alla indelebilità della foto e dei dati, impressi con processo termografico, essa è valida anche come documento di identità personale. Nel retro della Tessera una banda magnetica contiene tutti i dati identificativi del titolare, che potrà così essere "riconosciuto" da specifici lettori magnetici.

Il costo per il rilascio della Tessera Professionale è di 50,00 Euro e chi desidera riceverla deve compilare uno specifico "Modulo", che si può richiedere al:

- **Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati**
Ufficio di Presidenza - Poste Succursale n. 1 - 47100 FORLÌ'

anche via fax (al n. 0543/795.263) oppure e-mail (agrotecnici@agrotecnici.it); nella richiesta bisogna semplicemente indicare che "SI DESIDERA L'INVIO DEL MODULO PER IL RILASCIO DELLA TESSERA PROFESSIONALE", specificando il proprio indirizzo e numero telefonico. Si ricorda infine che nel sito internet www.agrotecnici.it, nella sezione novità, è possibile compilare uno specifico form, per richiedere in automatico la spedizione del modulo per il rilascio della tessera professionale.

Le convenzioni riservate ai Titolari di Tessera professionale: Si ricorda che, a partire dal 1° gennaio 2006, la Tessera professionale consente di accedere a convenzioni specifiche, che il Collegio Nazionale ha stipulato con catene di abbigliamento, hotel, autonoleggi, etc.

L'elenco delle Convenzioni sarà inizialmente comunicato a ciascun titolare di Tessera professionale mentre, sempre dal 1° gennaio 2006, nel sito www.agrotecnici.it è attivata una "Area riservata" per i titolari, all'interno della quale trovano spazio anche tutte le Convenzioni che vengono man mano sottoscritte.



Ecco come si presenta la nuova "Tessera professionale", realizzata su un supporto ad alta resistenza, con dati e foto indelebilmente termografati; nel retro una banda magnetica reca i dati identificativi del titolare.

I NOSTRI PARTNERS (Convenzioni già operanti) SCONTI E CONDIZIONI DI FAVORE PER I TITOLARI DI TESSERA PROFESSIONALE

HOTEL



BOSCOLO HOTELS

Prestigiosa catena alberghiera, con hotels nelle città italiane di Roma, Firenze, Venezia, Bologna, Treviso, Vicenza, Trento, Induno Olona (VA). All'estero troverete Boscolo a Lione e Nizza; a Budapest; a Praga.



PRIM HOTEL

Bologna. Immerso nella tranquillità della campagna bolognese, a soli 10 km dalla zona Fiera.



HOTEL IL SOLE

A Trebbio di Reno, Castelmaggiore (BO). Offre al visitatore tutti i comfort, senza tralasciare la possibilità di gustare l'eccellente cucina nel Ristorante "Il Sole" accanto all'albergo.



ZEFIRO

Milano. Situato nel quartiere universitario "Città Studi". A circa 10 minuti dalla Stazione di Milano Centrale, dall'Aeroporto di Linate e da Piazza Duomo.



ZANHOTEL

Cinque Hotel di prestigio, di cui quattro in Centro a Bologna ed uno nella vicina Bentivoglio.



RESIDENCE HOTEL RECORD

Situato sul lungomare della Baia di S. Giuliano di Rimini con ingresso privato alla spiaggia.



SHERATON GOLF PARCO de MEDICI

L'unico resort di Roma, con palestre, piscine, campi da golf e Centro Congressi.



ENCORE

Nuovissimo e moderno Hotel a Forlì, aperto da meno di un anno. A 400 mt. dall'Ufficio di Presidenza del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Forlì, è dotato anche di ampi parcheggi.



HOTEL GALLES

A Roma. Questo albergo è da sempre punto di riferimento per i viaggiatori d'affari, grazie alla piccola ma funzionale sala riunioni arredata in stile inglese.



TIZIANO

Prestigioso Hotel situato nel centralissimo Corso Vittorio Emanuele, in pieno Centro a Roma, a pochi metri da Via Arenula ed anche dall'ufficio del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.



HOTEL PRINCE GALLES

L'ospitalità e l'eleganza dell'Hotel Galles, a pochi minuti dal Centro Storico e da Via Veneto a Roma.



HOTEL DIPLOMAT PALACE

Situato nel viale principale di Rimini, è un Hotel di prima categoria che offre prezzi di assoluto favore.



AMBASCIATORI

Albergo a 4 stelle immerso tra il verde delle colline toscane, a Chianciano Terme (SI).



HOTEL MADISON

L'Hotel Madison è il luogo ideale sia per il viaggiatore d'affari che per il turista a Roma, grazie alla facilità con cui si possono raggiungere i principali luoghi d'interesse della città.



HB BETTOIA HOTELS

Prestigiosa catena alberghiera con tre Hotel accanto alla Stazione ferroviaria di Roma Termini.

ISTITUTI DI CREDITO



Primario istituto di credito nazionale, con sportelli nelle principali città italiane, ha un fruttuoso rapporto convenzionale con il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati da molti anni; la Convenzione è tra le migliori del mercato ed il Collegio Nazionale ne sorveglia costantemente l'applicazione, intervenendo a raccogliere tutte le situazioni anomale di cui venga a conoscenza. Per aderire alla convenzione è sufficiente essere iscritti nell'Albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati. Il testo completo dell'articolo e della condizione è pubblicato nel sito www.agrotecnici.it e comunque disponibile presso ciascun Collegio provinciale degli Agrotecnici.

ASSISTENZA AMMINISTRATIVO-FISCALE

M e C Consulting snc. È una società che si occupa di fornire assistenza in campo amministrativo e fiscale, nonché nella ricerca di finanziamenti personali e di mutui. A tutti coloro che presenteranno o indicheranno la Tessera Professionale di Agrotecnico, sarà applicato uno sconto del 15% su tutte le tariffe (al netto dell'IVA). Fra i servizi forniti, in particolare, si ricorda: la gestione e consulenza contabile, la predisposizione del modello UNICO, le dichiarazioni ICI, ecc.

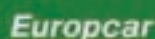
COMPAGNIE ASSICURATIVE



I titolari di tessera professionale possono usufruire dei seguenti sconti sulle tariffe normalmente applicate dalla Compagnia assicurativa Genialloyd:

- 5% per le coperture RC Auto, Moto e Camper;
 - 7% per le coperture RD Auto, Moto e Camper;
 - 10% per le coperture Casa e famiglia, Viaggio e Volo.
- Le istruzioni per usufruire degli sconti sono pubblicate nella "Area riservata" ai possessori di Tessera professionale, nel sito www.agrotecnici.it.

CAR RENTAL



EUROPCAR

Europcar, leader nei servizi di noleggio a breve e medio termine di auto e furgoni, con e senza autista, offre agli Agrotecnici titolari di tessera professionale un ampio ventaglio di prodotti e servizi che rappresentano la migliore soluzione per le esigenze di mobilità, sia per muoversi agevolmente nel traffico, che per trascorrere un romantico weekend oppure per andare in vacanza con la famiglia o con gli amici. I titolari di Tessera Professionale Agrotecnici, all'atto della prenotazione, debbono comunicare il **numero di contract che li identifica**.

ABBIGLIAMENTO

VISA diffusione moda

Catena di magazzini con prezzi da ingrosso, con abbigliamento di marca ed accesso riservato solo ai soggetti in possesso di una speciale tessera (che viene rilasciata gratuitamente ai titolari di Tessera professionale degli Agrotecnici). I magazzini attualmente aperti sono a Milano ed a Roma.

ABBIGLIAMENTO
OMO - DONNA - BAMBINO
PELLICERIA
E CORREZIONI IN PELLE
CRISTALLI E FERRONE
CALZATURE BIANCHERIA

VISA
DIFFUSIONE MODA

TAGLIE
 Dalla 40 alla 80 + extralarghi

QUALITA'
 Le più affermate aziende nel settore abbigliamento

SCELTA
 4.000 mq di esposizione di capi anche firmati

PREZZO MINIMO GARANTITO A ROMA E NEL LAZIO

INGRESSO RISERVATO DIPENDENTI COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

ROMA: Via Giacomo Sova, 1113 - Tel. 06.5758361 - (Pinarolo-Dalferese)
 ROMA: Via Tiburtina, 1094 - Tel. 06.4111480 - (San Basilio)
 ROMA: Via Flavia, 583/584, 252 - Tel. 06.7692854 - (Tuscolano-Cinecotta)
 OSTIA: Via Cardine Giovanni, 12 - Tel. 06.3623836 - (P.zza Stazione Lido)
 MILANO: Viale S. Jenner, 29 - Tel. 02.8631888 - (Stazione Lancetti)

Il nuovo Ministro, On. Paolo De Castro

ECCO LA NUOVA FORMAZIONE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Il Ministro: On. Paolo De Castro

Lo scorso 17 maggio è stato nominato il nuovo Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del Governo Prodi. A "dare il cambio" al Ministro uscente, l'On. **Gianni Alemanno**, è l'On. **Paolo De Castro**.

Al suo secondo incarico in questo ministero (infatti, fu Ministro delle Politiche Agricole anche dal 1998 al 2000 nei due Governi D'Alema), l'On. De Castro è Professore Ordinario di Politica Agraria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bologna. Laureatosi in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna all'età di 22 anni, è dal giugno 2000 Presidente di "Elabora Scarl". E' accademico ordinario dell' "Accademia Nazionale dell'Agricoltura" di Bologna, dell' "Accademia Economico Agraria dei Georgofili" di Firenze, dell' "Accademia Agraria" di Pesaro e dell' "Accademia Nazionale" di Treja (AN).

Nominato esperto del Ministro del Commercio con l'Estero per le questioni relative alla Politica Agraria Comunitaria (PAC) e alle iniziative di promozione del *Made in Italy* agro-alimentare, dal 1° giugno al 31 dicembre 2000 è stato nominato anche Consigliere speciale del Presidente della Commissione Europea. Dal 1996 al 1998, è stato Consigliere Economico del Presidente del Consiglio, **Romano Prodi**, e Consigliere Economico del Ministro delle Risorse Agricole e Forestali, **Michele Pinto**. Dal gennaio 2001 è anche Presidente dell'Istituto di Studi e Ricerche Economiche "Nomisma".

Le aree di ricerca di cui si è maggiormente occupato sono: la cooperazione agricola nei Paesi CEE; la politica agricola comunitaria; la dinamica delle strutture agricole; l'applicazione dell'informatica in agricoltura; gli strumenti d'analisi dell'azienda agraria; gli studi di filiera su ortofrutta, vino, olio, pasta e conserve vegetali, pesca; l'analisi del commercio con l'estero; le industrie agroalimentari con particolare riferimento al Mezzogiorno d'Italia; gli studi comparati di politica agraria in Europa.

E' coordinatore scientifico del "Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéens" (C.I.H.E.A.M.) di Parigi, e Direttore scientifico della rivista "Genio Rurale: rivista di Scienza dell'estimo e del territorio" dell'Edagricole. E', inoltre, socio della "Società Italiana di Economia Agraria" (SIDEA) e della "European Agricultural Economics Association" (EAEA). Paolo De Castro è stato nominato, nel Novembre 2000, Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine "Al Merito della Repubblica Italiana", titolo conferito dal Presidente della Repubblica, On. **Carlo Azeglio Ciampi**. E' autore di oltre 100 pubblicazioni ed ha partecipato a numerosi convegni e seminari di carattere scientifico, sia a livello nazionale che internazionale.

I Sottosegretari

A supportare la missione del nuovo Ministro ci saranno i due nuovi Sottosegretari di Stato: il Dott. **Stefano Boco** e il Dott. **Guido Tampieri**.



Stefano Boco



Dott. Guido Tampieri.

« Il pieno si fa in campo »

IL PRIMO TRATTORE AD OLIO VEGETALE PURO E' A FIRENZE

Il primo prototipo italiano di trattore funzionante con olio vegetale puro (PPO - Pure Plant Oil) si trova in Toscana ed è di proprietà dell'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Caccia della Provincia di Firenze, che lo utilizza nelle sue aziende agricolo-forestali.

Il progetto per l'utilizzo di questo trattore è nato dalla collaborazione dell'Assessorato fiorentino e del CREAR - Centro Interdipartimentale di Ricerca e Energie Alternative e Rinnovabili dell'Università degli studi di Firenze, interessato ad avviare una sperimentazione sul campo di questo tipo di "eco-tecnologie".

Così, la Provincia di Firenze ha acquistato un trattore Deutz-Fahr 85 dt e ne ha fatto modificare l'impianto di alimentazione del motore dalla ditta tedesca VWP - Vereinigte Werkstätten für Pflanzenoltechnologie, che al momento è l'unica società a disporre di questa tecnologia di conversione.

In Germania, infatti, questo tipo di tecnologia è già molto diffuso per quel che riguarda i mezzi di trasporto (gomma e navigazione) e qui si auspica per un prossimo futuro di sostituire con l'olio vegetale puro il 3% del fabbisogno di carburanti fossili destinato al trasporto privato.

E' necessario precisare che questo trattore non ha nulla a che vedere con i più comuni mezzi funzionanti con "bio-diesel", che per muoversi utilizzano il risultato di un processo di raffinazione (procedimento che nello specifico è detto di "esterificazione") in cui l'olio vegetale viene miscelato con una percentuale di metanolo, ma con un motore tradizionale che non necessita di modifiche. Il mezzo fiorentino è alimentato solo ad olio vegetale e per questo ha bisogno di un motore diesel appositamente convertito, la stessa cosa avviene per i meccanismi di riscaldamento che s'intendano utilizzare con questo tipo di alimentazione.

Dal suo utilizzo si ricava una sicurezza



Il trattore fiorentino a PPO in mostra a Firenze.

complessiva del sistema, poiché il PPO è sicuro nelle fasi di trasporto e stoccaggio, grazie all'elevato punto d'infiammabilità che possiede, inoltre non essendo necessaria acqua per la sua produzione (elemento che invece è necessario in grande quantità nella produzione del più tradizionale bio-diesel) vi è anche un notevole risparmio di risorse idriche (di grande vantaggio per le aziende agricole che volessero utilizzarlo).

Per non parlare del notevole impatto positivo sull'ambiente, dal momento che il PPO è un combustibile pulito e che quindi non rilascia gas serra nell'aria ed è biodegradabile al 100%.

Il mezzo ha già fatto il giro delle più importanti manifestazioni fieristiche a carattere agricolo italiane (Fieragricola 2006 a Verona; Vegetalia a Cremona ed Europolis a Bologna) riscuotendo grande successo.

Il Dott. Agr. **Gennaro Gilberti**, Dirigente Responsabile della Direzione Agricoltura, Caccia e Pesca della Provincia di Firenze ci ha spiegato quali sono gli obiettivi che con questo progetto, Università e Assessorato, vogliono raggiungere: "Se l'utilizzo di questo tipo di combustibile potesse essere diffuso, sicuramente ci sarebbero ottimi risultati nel raggiungimento dei tre obiettivi più importanti che noi ci siamo prefissi, cioè l'abbattimento delle emissioni di gas serra nell'aria, l'abbattimento dei costi energetici e la possibilità per l'agricoltura di poter contare sulla messa a coltura di piante per produrre energia da autotrazione".

Si tratta infatti, principalmente, di un utilizzo che favorirebbe notevolmente il settore dell'autotrazione, che nella maggior parte dei casi è quello che grava maggiormente in costi sulle

aziende agricole. Continua il Dott. Giliberti: "Stiamo proponendo, tramite l'utilizzo di questo tipo di ecotecnologia, di offrire la possibilità di creare per le aziende agricole un 'sistema chiuso', cioè di rendere capace l'azienda di produrre autonomamente l'olio vegetale. La spremitura potrebbe avvenire nell'azienda stessa tramite l'utilizzo di appositi impianti oppure in impianti consortili appositamente creati. In seguito l'azienda potrebbe utilizzare l'olio nei suoi stessi impianti e per i suoi macchinari". Autoproduzione, quindi. Questo l'obiettivo finale, anche se al momento il PPO si può tranquillamente reperire sul mercato.

Ma da quali piante si può ricavare quest'olio e a quali nuove colture intensive si potrebbero dedicare le nostre aziende agricole? Ce lo spiega sempre il Dott. Giliberti: "Colza, girasole e soia, anche se la coltura di quest'ultima

tipologia di pianta in Italia non è molto diffusa. Quindi si punta sulla colza e il girasole. La prima in Italia è coltivabile a diverse latitudini, anche se le maggiori rese si riscontrano nella Pianura Padana con 25/35 quintali per ettaro. Il girasole è una pianta che non necessita di commenti, è coltivabile in tutta Italia. Nei terreni di media fertilità può raggiungere ed anche superare rese di 30 quintali per ettaro".

Ma in termini di produzione di olio quanto si ricaverebbe per ettaro? "Facciamo l'esempio di auto diesel di media cilindrata ed opportunamente modificata per l'utilizzo di PPO" - spiega Giliberti- "Da un ettaro di colza si potrebbe ricavare olio per percorrere con quest'auto circa 16.000 km. Mentre da un ettaro di girasole si ottengono circa 900 kg di olio, parlando in litri, circa 1.100, con la medesima auto si percorrerebbero

circa 15.000 km. Un notevole risparmio!". L'unico inconveniente che ancora rende difficoltosa la realizzazione di tutto ciò è l'accisa che grava sull'utilizzo di PPO (e anche di biodiesel) per l'autotrazione, ma sull'esempio dell'esperienza tedesca che anno dopo anno incrementa sempre più l'utilizzo di questa tecnologia anche in seguito alla scelta fatta del governo di togliere la tassazione sull'utilizzo di PPO per l'autotrazione, il CREAR conduce verifiche e prove su questo metodo completamente vegetale per far sì che possa avere un più ampio sviluppo anche nel nostro Paese.

Spiega il Dott. Giliberti: "Ci stiamo impegnando per fare in modo che il governo collabori nell'attuazione di questo tipo di progetti e perché possa incentivare le politiche di sviluppo per le fonti energetiche rinnovabili di origine agricola e forestale e di supporto alle imprese agricole che si organizzano per coltivare, produrre e vendere energia".

Possibile che non ci sia alcuna controindicazione nell'utilizzo di questo combustibile?

Continua Giliberti: "Assolutamente no! Questo tipo di carburante è a 'CO2 neutrale'. Significa che la quantità di anidride carbonica fissata dalla funzione clorofilliana è la stessa di quella emessa dal mezzo in funzione. Il risultato di tutto ciò è il pieno rispetto dell'ambiente unito ad un risparmio del 50% sul carburante". A questo punto ci si chiede dove vadano a finire i prodotti di scarto derivati da queste oleaginose in seguito alla spremitura per produrre PPO: "Lo scarto dato da questa elaborazione è rappresentato da farine ricche di oli (5-10%) adatte all'alimentazione di animali da ingrasso come vitelloni e suini" -spiega Giliberti- "Se proprio vogliamo trovare un inconveniente dato dall'utilizzo di PPO lo possiamo riscontrare nell'odore di patatine fritte che è emanato dal trattore in funzione, ma vi pare così grave? Inoltre" -conclude Giliberti- "sarebbe anche un po' far onore alle autentiche origini del primo motore prodotto dal signor Diesel: infatti era alimentato con olio di arachide!".



Una coltivazione di girasoli, la possibile frontiera della nuova agricoltura italiana per la produzione di bioenergia.

Antonella Falco

« Agro-energia: »

AGRO-ENERGIE

una svolta da non sottovalutare »

GLI INNUMEREVOLI VANTAGGI OFFERTI DALLE FONTI RINNOVABILI

Negli ultimi anni si è avviato con forza lo sviluppo di sistemi di produzione di energia elettrica basati sullo sfruttamento di fonti energetiche rinnovabili. Si sente spesso parlare di biomasse e di biogas come prodotti di un'agricoltura che scopre di avere un importante ruolo nel sistema energetico del futuro. Grazie al riconoscimento del valore ambientale dell'energia elettrica da fonti rinnovabili, sono state fissate nuove norme in materia di autoproduzione di energia elettrica per cui è oggi possibile, in azienda, produrre biogas in condizioni molto vantaggiose rispetto al passato. E' chiaro che l'utilizzo di bioenergie, generate da biogas e da biomasse, possono dar luogo a interessanti vantaggi, sia in campo energetico sia in campo ambientale, oltre che in termini di reddito. La scelta di puntare sulla produzione di una fonte di energia rinnovabile come il biogas, oltre a salvaguardare il sistema naturale e ambientale, è di grande aiuto economico, poiché si attua un sistema che rende autonome le aziende agricole che decidono di affrontare questo investimento, dando origine a nuove fonti redditizie come la vendita dell'energia elettrica in eccesso.

Globalmente, i vantaggi, da tenere in considerazione, sono notevoli: primo fra tutti, la "scomparsa" delle bollette energetiche a carico dell'azienda. Un impianto di biogas adeguato può soddisfare il fabbisogno energetico totale dell'azienda stessa, riducendo la spesa per i servizi energetici (*luce, gas e parte dei carburanti*). Altro vantaggio riguarda la riduzione degli odori e delle emissioni di metano che, con altri gas, si originano normalmente dai reflui zootecnici: per la produzione del biogas, quest'ultimi vengono convogliati nel fermentatore e, non restando a contatto con l'aria, si ha una maggiore salvaguardia dell'ambiente. Vantaggio fondamentale è la possibilità di aumentare il reddito dell'azienda, traendo benefici dalla vendita, al Gestore di

Rete, dell'energia elettrica prodotta in eccesso.

Dobbiamo ricordare che la formazione del biogas avviene mediante un processo biologico complesso per cui, in ambiente anaerobico, cioè in assenza di ossigeno, i microrganismi procedono alla digestione della biomassa trasformandola e producendo biogas che è composto soprattutto da gas metano. La percentuale di metano presente nel biogas, può variare a seconda del tipo di sostanza digerita e dalla temperatura di fermentazione, arrivando così ad ottenere un 85% di contenuto utilizzabile. Il risultato dipende dal materiale da fermentare, dai microrganismi e dalle condizioni di fermentazione. Affrontare la scelta di investire in un impianto di biogas, vero e proprio ruminante artificiale, non è, dunque, semplice e chiede accuratezza e programmazione. La principale motivazione che può spingere un'azienda agricola ad una scelta di questo tipo è, chiaramente, la possibilità di trarre benefici economici da un investimento di alto costo per un prodotto, l'energia elettrica da fonte rinnovabile, che porta in sé un valore aggiunto dovuto ai cosiddetti "certificati verdi".

I certificati verdi sono dei veri e propri titoli o "quote", negoziabili sul mercato elettrico, emessi e controllati dal gestore della rete di trasformazione nazionale (GRTN - Gestore del Sistema Elettrico Nazionale), aventi lo scopo di incentivare la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili come il sole, il vento, le risorse idriche e le sostanze organiche da trasformare in energia elettrica. Per ottenere una certificazione, ogni impianto deve essere certificato come "Impianto alimentato da fonti rinnovabili" (IAFR), per cui tutte le aziende (agricole e non), che hanno impianti di biogas avente lo scopo di produrre energia elettrica, hanno diritto al rilascio di un certo numero di certificati verdi in proporzione all'energia da fonte rinnova-

bile messa in rete in un anno. Di questi certificati verdi ne hanno bisogno i gestori della rete di distribuzione che devono, stando agli accordi fatti a Kyoto dalle varie nazioni, dimostrare che, per la corrente elettrica da loro fornita, una percentuale viene prodotta da fonti rinnovabili. Per il 2006 questa percentuale corrisponde al 2,7%. Il prezzo dei certificati verdi è variabile anno per anno in base agli incentivi concessi (*euro/Kwh*). È molto importante evidenziare che i certificati verdi, posseduti dall'azienda proprietaria dell'impianto di biogas, e l'energia elettrica prodotta dal medesimo impianto, possono essere venduti separatamente. Va inoltre ricordato che alle opere per la realizzazione di un impianto di biogas (IAFR) viene riconosciuta la "pubblica utilità", come previsto dal D.lgs 387/03, con ciò che ne consegue come possibilità di accesso a contributi per la loro realizzazione.

In conclusione è bene ricordare che un impianto di biogas è un investimento destinato a durare nel tempo, sicuro e proficuo per l'agricoltore-allevatore e vantaggioso per l'ambiente.

Agr. Marco Panice



Un impianto per la produzione di bio-gas.

IDENTIKIT DI UN FRUTTO CHE VIENE DA LONTANO

Tra i frutti di origine tropicale, un posto di rilievo viene assegnato all'avocado, noto anche con l'appellativo di "pera avocado" forse per la straordinaria somiglianza alla nostrana pera.

Già noto per i suoi molteplici usi presso i popoli Maya-Aztechi e Guatemaltechi, lo troviamo descritto negli appunti di viaggio di navigatori e botanici che ne diffusero la coltivazione nelle terre a clima mite.

Oggi, il prezioso frutto, grazie ai moderni sistemi di trasporto, lo troviamo disponibile in tutti i mercati tutto l'anno. Dalla sua scheda botanica risulta annoverato alla famiglia delle Lauraceae, genere persea, con almeno novanta specie coltivate e tutte di aspetto arboreo. Originario delle regioni dell'America Latina, allo stato spontaneo può superare i 10-15 metri di altezza. Il frutto è una drupa che, a seconda della specie può variare nella forma e nelle dimensioni; di colore verde oliva, nero o violaceo, con epidermide liscia o rugosa.

Secondo la specie i frutti possono essere di diversa calibratura che, in alcuni casi, allo stato spontaneo, nei Paesi d'origine possono superare il kg.

In Campania, oltre che negli Orti Botanici di via Foria e Portici dell'Università Federiciana di Napoli, significativi esempi di coltivazione si trovano sulle colline di Capodimonte, Posillipo, Sorrento e nelle isole di Capri ed Ischia.

La maturazione dei frutti, che è "scalare", ha inizio nel tardo autunno per poi protarsi fino a Gennaio-Febbraio quando il frutto assume la colorazione tipica rosso-violacea. La polpa, facile da digerire, è priva di zuccheri, di natura burrosa, di colore paglierino, gustosa, molto ricca di Sali minerali, da alcuni estimatori ritenuta afrodisiaca.

Generalmente viene consumato dopo 6-7 giorni dalla raccolta; prima o dopo i pasti insaporito con limone e zucchero o anche in cocktail con gamberetti. Utilizzato come ortaggio, in cucina, viene preparato in salse da condimen-

to per i primi piatti.

La sua polpa è anche materia prima nella produzione di ottime creme cosmetiche per il viso.

Proprietà terapeutiche sono riconosciute alle foglie, ancora oggi indicate negli infusi contro le affezioni biliari.

La pianta, pur essendo soggetta ad attacchi di alcune fitopatie, è di facile coltivazione: non necessita di potature, predilige molta umidità, ma non sopporta i forti venti, specie nel periodo in cui il vegetale è in fioritura.

Si adatta bene a tutti i terreni, purché soleggiati. Si propaga per talea, margotta o più semplicemente interrando il grosso seme con la punta rivolta verso l'alto e leggermente affiorante sul terreno, in un recipiente di coccio da 10-12 cm, subito dopo averlo estratto dal frutto.

*Prof. Armando Mazzei
Ordinario di Tecnica Floricola
Napoli*



LE ERBE AROMATICHE: UNA NUOVA PROSPETTIVA D'IMPRENDITORIALITÀ PER I GIOVANI

Nel comparto agro-alimentare è nota da tempo l'esistenza di flessione di redditività e scarsa considerazione per gli imprenditori, che con tanto sacrificio e professionalità si dedicano a questa difficile e faticosa attività. Le varie direttive della Comunità Europea rendono sempre più complessa la gestione dell'attività agricola e solo la rincorsa alla tutela dei prodotti tipici locali e di qualità, con la predisposizione di DOC e IGT, consente di salvaguardare, almeno in parte, il reddito.

Gli elevati costi non rendono più competitive determinate produzioni, costringendo numerosi imprenditori a lasciare le aziende per ricercare altrove occupazione e reddito adeguato alle esigenze della famiglia.

I diversi ritmi di vita portano però a gustare cibi in quantità crescente fuori dalle mura domestiche.

Le diverse cucine locali e regionali, per non dire nazionali, ci stimolano a consumare i numerosi piatti tipici e della tradizione, preparati con cura e bravura dai nostri cuochi, maestri nella predisposizione di manicaretti sempre più appetitosi.

Basilico



Erba cipollina

Per rendere ancor più gustosi i piatti offerti dai diversi ristoranti, si usano le numerose erbe aromatiche coltivate con cura in modo crescente da imprenditori che si sono specializzati in questo settore, ricavandone redditi più che lusinghieri.

Molti produttori si sono orientati a questo tipo di coltivazione, perché costretti ad abbandonare le tradizionali colture non più redditizie, altri l'hanno fatto per passione, altri ancora per avere sondato il mercato e riscontrato che quest'attività ha buone prospettive di sviluppo.

Queste ultime sono tutte prevalentemente imprese giovani che non

hanno paura di rischiare dotandosi di tutte le strutture ed attrezzature idonee a produrre bene e a penetrare il mercato.

Del resto le erbe aromatiche sono conosciute fin dall'antichità.

In passato erano usate per abbellire i giardini delle grandi dimore e per profumare l'ambiente circostante. Solo più tardi, attraverso lo studio e la sperimentazione, si scoprirono in alcune di esse proprietà medicinali e terapeutiche e vennero utilizzate per preparare medicinali che guarivano o lenivano dolori di varia natura.

Nel Rinascimento, si cominciò ad usare le erbe aromatiche anche in cucina, in qualche caso anche in modo esagerato perché servivano per coprire l'odore delle carni un po' "passate" a causa delle difficoltà di conservazione.

Le proprietà delle erbe aromatiche

In questi ultimi anni vi è un interesse crescente per le erbe aromatiche e per il loro uso in campo alimentare e anche in quello medico.

E' stato accertato con sicurezza che gli

aromi che esse sprigionano hanno la capacità di “svegliare” certe ghiandole che in questo modo accrescono la loro funzione vitale. Possono essere un prezioso aiuto per stimolare la digestione promuovendo una migliore assimilazione dei cibi, ma anche di produrre ormoni con funzioni vitali imprevedute ed impensabili.

Questa funzione importante svolta da parte delle erbe aromatiche ci fa pensare e dire come sia importante provare a coltivare un orto di profumi per la cucina. Però ci si chiede come si possa fare ad impiantare questo orto così stimolante ed utile.

Innanzitutto dobbiamo conoscere queste erbe sia come utilizzo che come loro modo di svilupparsi.

Tipologia e coltivazione

Dividiamo le aromatiche in tre grandi gruppi:

- Le annuali, tra cui troviamo il basilico, il crescione, la santoreggia ed il prezzemolo.
- Le biennali, tra cui il cerfoglio ed anche il prezzemolo.
- Le perenni, che comprendono l'acetosa, l'aglio, l'erba cipollina, il draguncello, la menta, l'erba amara (o *Erba di San Pietro*), l'origano, il rafano, il timo ed altre minori.

Queste piante possono essere coltivate in serra o in pieno campo, a seconda delle condizioni climatiche del luogo, ma si possono coltivare anche in casa, basta attenersi a due regole fondamentali:

- Mantenere sempre una buona esposizione alla luce. Per questo il luogo



Salvia



Rosmarino

ideale è davanti ad una finestra;

- E' necessario irrigarle o innaffiarle frequentemente, perché la terra su cui vivono deve mantenersi umida; Purtroppo d'estate il fresco non si trova neanche in casa e allora per non fare soffrire le piantine, si può lasciare aperta la finestra nelle ore notturne, mentre di giorno vanno leggermente ombreggiate per impedire le scottature del sole. E' indispensabile la pulizia perché il fumo, i vapori della cucina e la polvere sporcano le foglie che per questo di tanto in tanto vanno lavate. E' bene esporre ogni tanto le piante alla pioggia oppure vaporizzarle di frequente proprio per lavare le foglie e consentire così una migliore funzione clorofilliana.

Consigli per una corretta conservazione

Se la coltivazione viene effettuata in un orto un po' largo e quindi la produzione di erbe aromatiche diventa certamente superiore al consumo quotidiana,

no, si potrà provvedere a conservarle per profumare i piatti che verranno cucinati in inverno.

Oggi disponiamo degli elettrodomestici idonei a queste funzioni, in particolare modo la surgelazione, pratica ideale per la conservazione di queste erbe.

Per eseguire correttamente la surgelazione è bene prima di tutto lavare accuratamente le erbe, sgocciolarle ed asciugarle perfettamente all'aria senza schiacciarle con strofinacci o altro; staccare poi una ad una le foglie e le cimette da conservare e disporle ben distese su vassoi di cartone o in sacchetti di polietilene, sigillati e riposti nel freezer o nel congelatore.

Il giorno dopo vanno tirate fuori: le foglie rigide verranno messe in un vasetto che sarà chiuso bene e rimesso di nuovo nel freezer.

Verrà prelevata la quantità desiderata ogni volta che servirà.

Questo sistema va bene soprattutto per il basilico che si potrà utilizzare nei sughi o sulla pizza, ma non nelle insalate perché pur conservando il suo pro-

fumo, una volta sgelato non ha più un bell'aspetto e diventa difficile anche l'eventuale commercializzazione.

Nel caso del prezzemolo, la cosa migliore da farsi è quella di surgelarlo dopo averlo finemente tritato. Se lo si dovrà conservare solo per qualche giorno, andrà lavato, asciugato e chiuso ermeticamente in un sacchetto di polietilene, poi messo nel frigorifero all'interno del cassetto delle verdure.

L'aglio, i rametti di rosmarino, il timo e l'alloro, lavati ed asciugati si possono conservare sott'olio.

Prima di consumarli, è bene aspettare almeno un mese. Basilico, timo maggiorana, alloro, menta, salvia e rosmarino si possono essiccare. Lo si fa appendendo mazzetti di queste erbe in un luogo secco ed aerato oppure staccandone le foglie e mettendole ben distese su un vassoio o su un setaccio.

Conclusioni

Ci siamo dilungati a spiegare come si devono comportare le cuoche che dovessero impegnarsi a coltivare le erbe aromatiche nei modi descritti, utili, come quantità, per la propria necessità casalinga

Per coloro che dovessero pensare di dedicarsi a questa forma di coltivazione come imprenditori alla ricerca di innovazioni e di reddito adeguato alle esigenze gestionali, il discorso è certamente diverso.

Questi, infatti, dovranno dotarsi di tutte le strutture ed attrezzature idonee per coltivare, trasformare e conservare questi prodotti predisponendone confezioni di varie dimensioni e caratteristiche per una commercializzazione adeguata.

Certamente gli imprenditori che ritenessero d'impostare la propria azienda

in questo modo, dovranno anche pensare a sviluppare relazioni commerciali pure all'estero sia in ambito comunitario che extracomunitario.

Sicuramente i criteri di surgelazione saranno analoghi a quelli suggeriti alle casalinghe, ma certamente saranno diverse le attrezzature che andranno utilizzate.

Siamo certi che i giovani tecnici interessati ad un'attività imprenditoriale di questo genere sapranno agire nei giusti modi e riusciranno ad avere uno spazio economico-gestionale molto interessante e remunerativo. In questo modo si potrà sopperire alla minore coltivazione delle tradizionali colture da reddito utilizzate in modo adeguato fin'ora, ma che decisioni della comunità fanno venire meno le prospettive di reddito richieste.

Prof. Mentore Bertazzoni

Un cespuglio di timo.



« Tappeti erbosi in macroterme: la gramigna »

IL CYNODON COME SOLUZIONE PER UN'OTTIMA TENUTA DEL TAPPETO ERBOSO

Fino a qualche anno fa la "Gramigna", anche conosciuta come "Cynodon dactylon" oppure, come la chiamano gli americani, "Bermuda", era un'essenza mai usata nei tappeti erbosi ad impiego calcistico.

Tanto più che il tradizionale mix di *Microterme* formato da "Lolium perenne", "Poa pratensis" e "Festuca rubra" aveva inflazionato tutti gli impianti, compreso i rifacimenti dei manti erbosi di Italia '90.

Tuttavia queste magnifiche essenze che traevano dalla composizione del mix e soprattutto dalla ricerca delle *cultivar* più sofisticate per resistenza al freddo, magnifica ritenzione del colore, resistenza al traffico (in gergo la denominazione di *calpestio e/o usura*), resistenza ai patogeni, mostravano particolari difficoltà in estate, quando, cadendo in una semi-dormienza da temperature molto alte e non potendo, quindi, garantire l'aggressione del terreno per formare una fitta trama che

CENNI BOTANICI: LA GRAMIGNA

- Nome: Cynodon dactylon (Italia: Gramigna; U.S.A.: Bermuda grass)
- Ciclo vegetativo: perenne
- Appartenenza: macroterme;
- Taglio: molto basso, anche inferiore a cm 1;
- Habitus di crescita: rizomi e stoloni;
- Clima: mediterraneo;



poi fosse sinonimo di "tenuta" in inverno con il logico diradamento causato da gare giocate con terreni pesanti e magari post-neve.

Chiaramente tutti i manti, se molto stressati da un clima molto rigido con neve o gelo, si trovano in difficoltà, ma una buona base è sinonimo di maggiore resistenza e durata.

Tutti questi fattori hanno influenzato in negativo il panorama calcistico e quindi si è cercato nel tappeto in erba artificiale la soluzione dei problemi. Una soluzione, questa, che da una parte ha

certamente risolto alcuni problemi, ma dall'altra ne ha evidenziati e creati altri. Da qualche anno, con la soluzione dello stadio Olimpico di Roma, si è trovato un buon deterrente ai problemi legati al caldo, alla formazione della trama stabilizzante del tappeto con la consociazione naturale del mix sopraccitato (*essenze microterme con sviluppo migliore dai 15 ai 24°*) con la *Cynodon* (*miglioramento varietale con foglia fine di macroterma che sviluppa al meglio dai 25° in poi*).

Questo nuovo sistema garantisce con l'impianto in Gramigna da aprile a tutto agosto/settembre una elevata densità di impianto e quindi un inserimento molto ridotto di eventuali infestanti, una finezza fogliare molto evidente con una copertura efficace e senz'altro di grande effetto paesaggistico/ornamentale, una intensità di colore in estate senza eguali.

A livello colturale possiamo poi elencare un'attitudine al taglio basso seconda solo all' "Agrostis p.", una riduzione di almeno 1/3 dell'acqua irrigua rispetto alle essenze tradizionali/microterme e, motivo di grande merito, la formazione di un zolla con una densità di stoloni e rizomi tali da coprire danni da *tackles* in pochi giorni per il grande vigore vegetativo.

Poi c'è l'effetto "trama" oppure "ordito", come chiamavano l'inserimento del tappeto sul terreno i vecchi manutentori dei campi sportivi. Questo effetto garantisce quella stabilità al terreno di gioco e quell'equilibrio, che gli atleti cercano in ogni impianto e che garan-

Forte dei Marmi, taglio autunnale del tappeto erboso del campo da calcio.



tisce loro incolumità fisica (vedi, per esempio, diminuzione di distorsioni alle caviglie).

Esistono, com'è naturale che sia, alcune peculiarità riguardanti questa specie. Infatti, com'è noto, in inverno cade in una dormienza vegetativa totale e ha una ritenzione del colore pari a zero, diventando gialla e, in prossimità di climi con gelo, color paglia tendente al biancastro.

Tuttavia la consistenza dell'apparato radicale, se ben protetto, rimane e quindi l'unione con un blend di "Lolium perenne" da "tra-seminare", anticipando l'inizio della dormienza della Cynodon, garantisce un buon tappeto anche per l'inverno con ritenzione del colore ottima e grande resistenza ai climi freddi, per i quali le microterme eccellono.

Le "tra-semine", peraltro, possono essere eseguite fino al mese di novembre e quindi se una gara giocata su terreno pesante (in autunno, ottobre) mostra danni e crea spazi vuoti, basta tra-seminare di nuovo per garantire la ricopertura del manto in pochi giorni. In aprile la Cynodon saprà farsi spazio da sola e coprirà i Lolium che scompariranno in poche settimane.

Le pratiche colturali saranno divise in 2 parti distinte allorché si coltiverà Cynodon e poi Lolium che mostrano status di crescita, approvvigionamento di sostanze nutritive, fabbisogni idrici totalmente diversi.

A garanzia della soluzione uniformità e densità garantita occorrerà eseguire periodicamente top-dressing di sabbia seguendo una scaletta di interventi mirati e aggiungendo fertilizzazioni "personalizzate".

In caso di controllo sull'apparato drenante del campo solitamente si interviene con Vertidrain e top-dressing che a volte possono precedere la "tra-semine".

Inserimento di Cynodon su un tappeto erboso pre-esistente.

Nel caso dell'insediamento della Cynodon su un tappeto pre-esistente ci sono al momento due opzioni distinte, ma parimenti efficienti e garantite. Tutto questo perché, con grande vantaggio dell'attività, il lavoro con le Gramigne non può iniziare prima di fine maggio e quindi a campionato ter-



Forte dei Marmi, il tappeto erboso del campo da calcio dopo una "tra-semine" di Lolium perenne.

minato con la consapevolezza di poter lavorare a fondo per circa 30 giorni, senza impegni agonistici a cui far fronte. Le 2 opzioni per l'intervento sopra citato sono:

1. Una zollatura totale con Gramigna a foglia fine per tutta l'ampiezza del rettangolo di gioco;
2. Trapianto di piantine di gramigna a buona densità (20-25 mq) sul manto esistente, che viene in precedenza diserbato e preparato (tagli a lame verticali e tagli dell'erba con effetto scalping) per l'immissione massiccia di piantine che in 30 giorni garantiscono una copertura quasi totale del tappeto.

Unica differenza è che la zollatura garantisce un attecchimento più rapido e quindi consegna del campo da fine agosto, mentre con le piantine dobbiamo avere un lasso di tempo maggiore di attesa per una copertura stabile ed efficace (comunque 1-2 settimane in più, clima permettendo).

L'unicità del lavoro viene poi ristabilita con le tra-semine opportune di blend di Lolium perenne, come del resto ampiamente spiegato sopra.

Nel corso dell'anno 2005 ho avuto modo di lavorare con il Dott. Marco Volterrani dell'Università di Pisa e con la ditta ICeT di Pistoia sull'implan-

to da calcio di Forte dei Marmi, dove la pratica del trapianto di piantine di Gramigna ha dato risultati lusinghieri e che fanno ben sperare per il futuro.

Note: Le foto a corredo di questo articolo sono state fornite dall'Azienda Orto vivaistica di Pacini Maurizio di Pisa.

Agr. Stefano Rossi



« Macfrut 2006 tira le somme »

DA CESENA FIERE NUOVI STIMOLI PER UN MAGGIOR CONSUMO DI ORTOFRUTTA

La 23° edizione di MACFRUT chiude in positivo: tutto esaurito per gli stand espositivi (nei 30.000 mq 700 imprese di cui il 20% straniere, ovvero +3% rispetto al 2005), 25.000 visitatori di cui 6.500 stranieri da 70 Paesi, nei tre giorni (da giovedì 4 a sabato 6 maggio – per la prima volta, su richiesta degli espositori, non prosegue domenica).

I visitatori erano quasi tutti operatori ed addetti ai lavori, di tutti i vari momenti della filiera (fra gli altri, si sono visti i responsabili acquisti di Carrefour, Conadnorditalia, Lidl).

MACFRUT ha avuto un prologo al Convegno, organizzato con la Bayer nel pomeriggio di mercoledì 3, sul tema “La valorizzazione della produzione italiana attraverso la comunicazione della qualità e della sicurezza”. Buono il livello di contatti e di

scambi. “Uno degli scopi di Macfrut” –spiega **Domenico Scarpellini**, Presidente di Cesena Fiera- “è quello di dare la possibilità agli imprenditori di instaurare rapporti commerciali”. Oltre ai normali contatti, si sono tenuti oltre 450 incontri bilaterali fra operatori italiani ed esponenti di imprese estere accreditate (America Latina, Europa, Medio Oriente, Mediterraneo, India) in base alle esigenze di ognuno degli interlocutori. È l’effetto dei due progetti, uno dell’Assessorato alle Attività produttive della Regione Emilia Romagna, ICE, Camera di Commercio Forlì-Cesena e l’altro di Bre Archimede per Al Invest III, entrambi con l’apporto di Cesena Fiera.

L’ortofrutticoltura in Italia vuol dire una Produzione Lorda Vendibile di 11,2 miliardi di Euro (-4,2% sugli 11,7 del

2004) ed un fatturato complessivo di 22 miliardi di Euro (-2,2% sul 2004), effetto anche della riduzione dei volumi produttivi del -3,8% che porta il totale a 24.590.000 tonnellate, composte da frutta 5,1 milioni di tonn. (-1,9%) ortaggi 16,2 (-1,2%) e agrumi 3,1 milioni di tonn. (-4,9% sul 2004).

MACFRUT da anni ha assunto il ruolo di mettere in rete conoscenze scientifiche, risultati della ricerca e novità di prodotto e di attrezzature. Un ruolo mantenuto anche quest’anno con una trentina di convegni, incontri, presentazioni, workshop. Si è parlato di rintracciabilità, di eccedenze, di riciclaggio del legno di copertura dei rischi per gli investimenti all’estero del post raccolta, della noce, delle pesche e del cavolo broccolo, oltre che di logistica e di Mercati generali.

Spazio anche al Biologico, cui è stato



dedicato giovedì 4 maggio, ovvero il "Bio Day", con colazione, pranzo e merenda biologici. È un settore che in Europa vale 12 miliardi di Euro (+10% di crescita media) e che rappresenta una ottima opportunità per l'Italia, dove i consumi ristagnano, pur essendo il maggior produttore europeo.

A proposito di consumi ortofrutticoli, a Macfrut sono stati resi noti quelli delle famiglie italiane (*verdura ed ortaggi freschi e surgelati*) grazie all'Osservatorio di Cesena Fiera redatto da IHA-Gkf. Fra il 2004 e il 2005, c'è un calo del -3,7% in quantità (da 8,2 milioni di tonnellate del 2004 a 7,9 milioni di tons del 2005) e una flessione del -6,5% nella spesa (da 11,9 miliardi di Euro del 2004 a 11,1 del 2005). Però, i primi due mesi del 2006 segnano un aumento negli acquisti del +1,2%. Prosegue la crescita degli ortaggi surgelati: 214.000 tonn. (+2,7% sul 2004) per una spesa di 672 milioni di Euro (+1,4% sul 2004).

Di qui un altro degli scopi di Macfrut 2006: trovare le forme e i modi per aumentare i consumi di frutta. Con uno stimolo alla ricerca e ai produttori sia per nuove varietà più vicine ai gusti attuali, sia verso nuovi modi per consumare ortofrutta. Sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani: 18 milioni di persone mangiano abitualmente fuori casa, i giovani e i ragazzini hanno acquisito che la frutta è importante per l'alimentazione, ma trovano più com-



do "sbucciare" pacchetti di patatine e di chips. "Con l'obiettivo di stimolare l'incremento dei consumi" –sottolinea Scarpellini- "ci siamo rivolti alle nuove generazioni, ad esempio, portando esperienze come quella delle scuole di Forlì e Cesena e illustrando le esigenze dei giovani: consumare frutta in maniera veloce, senza preoccuparsi di sbucciare o tagliare i frutti". La frutta deve assomigliare ad uno snack e per il Presidente di Cesena Fiera la vera arma vincente è la frutta da bere. Non a caso c'è un buon incremento del consumo della frutta trasformata. A MACFRUT si è parlato molto

di crisi di mercato, di strategie per affrontarle. È stato promosso un Manifesto per armonizzare le normative fitosanitarie e le certificazioni, firmato dalle tre principali organizzazioni agricole europee, Areflh (27 regioni ortofrutticole europee), Freshfel (privati) e Cogeca (cooperative).

E si è anche trattato del destino dell'ortofrutta italiana, in vista della revisione dell'Ocm di settore che sarà in discussione all'Unione Europea nel corso del 2006.

Il Manifesto (documento di grande importanza per tutto il settore) prevede la definizione, con effetto all'interno dell'Unione Europea, di Linee Guida per la stesura dei Disciplinari di Produzione sulla base dei quali redigere i Disciplinari Tecnici di Produzione Integrata in ambiti territoriali delimitati od omogenei. Inoltre, andrà a sviluppare un Identificativo Europeo legato ai Disciplinari tecnici, con relativo manuale d'uso, che preveda un sistema di controlli lungo la filiera per garantire anche la rintracciabilità dei prodotti.

"Un grazie" –conclude Scarpellini- "a tutti per la concreta collaborazione perché si è cercato di coniugare un vasto panorama espositivo una continua creazione di opportunità scientifico-commerciale che sono le basi fondamentali del successo della manifestazione".

Adalberto Erani
Ufficio Stampa Cesena Fier



« Vivere il verde »

A MODENA IL 1° CONCORSO NAZIONALE DI PROGETTAZIONE DI GIARDINI: MENZIONE SPECIALE PER L'AGROTECNICO SILVIA MADAMA.

“Ispirazione Naturale”: un'ispirazione “verde”, ma anche qualcosa di più. Si tratta di una grande vetrina per espositori, appassionati e semplici visitatori, l'area esterna e più colorata della Multifiera di Modena dove ha trovato spazio, dal 23 aprile al 1° maggio scorsi, “Ispirazione Naturale”, il luogo in cui la creatività ha potuto trovare la sua più naturale espressione.

All'interno di ben 20.000 metri quadrati dell'area fieristica sono stati allestiti i “Giardini in corso”, la superficie nella quale sono state ospitate le realizzazioni dei ventuno migliori architetti e progettisti di aree verdi. Con le loro opere i “grandi” dei giardini hanno preso parte per la prima volta in assoluto al 1° Concorso Nazionale “Città di Modena – Vivere il verde”.

Solo in questa occasione, infatti, è stato possibile assistere alla trasforma-

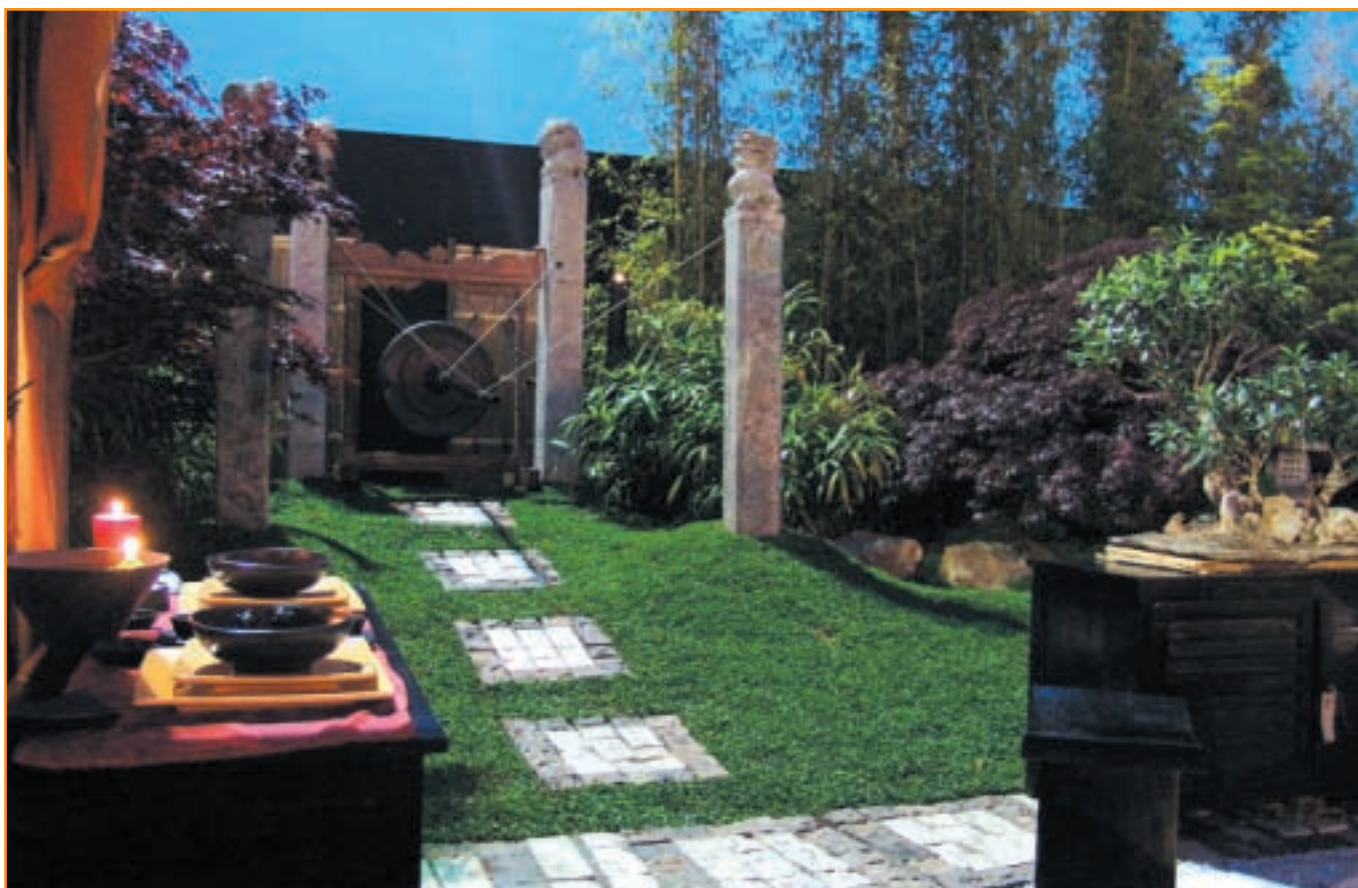
zione di un'idea in una vera opera d'arte in “verde”, che ha potuto prendere forma e spazio attraverso le piante ed i fiori, che si compongono all'interno di un giardino.

Le ambientazioni realizzate sono state più di venti, direttamente presso l'area esterna della Multifiera, che sono state poi valutate da una giuria di esperti del settore, composta da: la Dott.ssa Agr. **Maria Luisa Boriani**, Presidente Federazione Regionale Ordini Dottori Agronomi e Forestali Emilia Romagna; l' Arch. **Claudio De Gennaro**, Consigliere Società Modenese per esposizioni Fiere e Corse di Cavalli; il Dott. Agr. **Eneo Drusiani**, giornalista di “Giardinaggio - Il Sole 24 Ore”; la Dott.ssa **Elisabetta Barbolini Ferrari**, Autrice esperta d'arte; il Dott. **Guido Gennari**, Amministratore delegato - Bf Servizi Bologna Fiere; **Maria**

Carafoli, Responsabile Servizio Sport del Comune di Modena e l' Arch. **Silvia Travaglino Tamburi**, Responsabile AIAPP Triveneto-Emilia.Romagna. Inoltre, in rappresentanza della categoria degli Agrotecnici: l' Agr. Dott. **Roberto Orlandi**, Presidente Nazionale degli Agrotecnici ed Agrotecnici laureati e il Dott. **Luciano Riva**, Agrotecnico del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della Provincia di Modena e Coordinatore della “Consulta Nazionale del verde urbano ed ornamentale”.

Il pubblico della Multifiera, anch'esso chiamato a dare il proprio giudizio sui giardini in gara, ha potuto esprimere la propria preferenza attraverso un sistema di votazione interno alla manifestazione, assegnando la vittoria al giardino “Quattro passi nella natura”, pro-

Il giardino orientale dell'Agr. Madama



gettato e realizzato da **Ulisse Colombini**.

La giuria di qualità però ha decretato altri tre vincitori, ovvero:

- 1° classificato: "Visioni naturali", progettato dallo Studio Associato Vigetti-Merlo, realizzato da **Felice Audisio**, che si è aggiudicato un' Opel Corsa Van;

- 2° classificato: "Acqua dolce", progettato dallo studio paesaggistico di **Roberto Malagoli**, realizzato dalla "Società Agricola Cooperativa Agriverde", che ha ricevuto un rasoerba;

- 3° classificato: "The Garden Book", progettato dall'Ing. **Giancarlo Guidotti**, dall'Arch. **Enrico Galeati** e dal Dott. **Federico Barbarossa**, realizzato dall'Azienda Agricola Vivai



di **Luca Candini**, che ha ricevuto in premio un rasoerba.

La Giuria ha anche assegnato una menzione particolare per il giardino "Lacca Cinese", progettato dall' Agr. Dott. **Silvia Madama** e realizzato dalla Ditta "Latifolia" di Crespellano (BO).

La Dott.ssa Madama, iscritta al Collegio Provinciale degli Agrotecnici ed Agrotecnici laureati di Bologna, spiega: "In occasione di questo concorso ho voluto creare un giardino in stile orientale, ma per fare questo ho pensato di ricrearlo utilizzando qualcosa di tipicamente cinese, di originale. Così ho pensato alla lacca ed infatti il giardino è intitolato proprio 'Lacca cinese'.

L'arte della laccatura è sempre appartenuta a questa cultura e nei secoli non è mai stata copiata né dagli occidentali né da altri".

Continua la Dott.ssa Madama: "Entrando nel mio giardino si poteva rivivere l'atmosfera orientale attraverso i cinque sensi: ascoltando lo scorrere dell'acqua di un ruscello ed il suono di un gong, annusando il



L'Agr. Dott. **Silvia Madama** nel suo giardino orientale.

profumo di spezie, guardando gli oggetti e i mobili laccati cinesi dai variopinti colori. Ho fatto laccare anche un alberello morto di Lagerstroemia per abbellire il giardino. Anche le piante che ho scelto erano tipicamente orientali, tra queste un macro-bonsai di Ilex crenata".

Antonella Falco



OPERAZIONE "DON CHISCIOTTE"

I militari del Nucleo Antifrodi di Roma del Comando Carabinieri Politiche Agricole hanno eseguito due ordinanze di custodia cautelare domiciliari, emesse dal G.I.P. del Tribunale di Nocera Inferiore (SA), nei confronti di amministratori di due società nocerine operanti nel settore alimentare. Entrambi i manager sono ritenuti responsabili dei reati di sottrazione e sostituzione di circa novanta tonnellate di semilavorato lattiero-caseario in cattivo stato di conservazione, e quindi nocivo, sottoposto a sequestro disposto dall'Autorità Giudiziaria, violazione di sigilli e commercio di sostanze alimentari nocive. L'attività investigativa dei militari del Nucleo Antifrodi Carabinieri di Roma è stata coordinata dal Sostituto Procuratore della Repubblica di Nocera Inferiore, Dott. **Giancarlo Russo**.



« Enovitis in campo 2006 »

23 GIUGNO 2006: PROVE DI MACCHINE NEL VIGNETO

ENOVITIS (*Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura*), dopo l'edizione 2005, svoltasi nei padiglioni della Fiera di Milano, associata al tradizionale SIMEI (*Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento*) e conclusasi con un grande successo di pubblico, organizza ENOVITIS IN CAMPO 2006, che vuole essere una vetrina, riservata ai produttori viticoli, per presentare le nuove tecniche produttive e le novità nella produzione di macchine e attrezzature per il vigneto. Le prove sono itineranti e si svolgono ogni due anni con un panorama merceologico completo: dall'impianto del vigneto fino ai trattamenti, dalle attrezzature per le lavorazioni del terreno e del vigneto (*trattrici, estirpatori, motozappe, fresatrici, potatrici, defoliatrici, cimatrici, ecc.*) per arrivare alle vendemmiatrici nei diversi modelli. In aggiunta alle prove pratiche viene organizzata anche un'esposizione stati-

ca delle attrezzature, delle macchine e dei prodotti per il settore viticolo.

La manifestazione, giunta alla sua 5° edizione, si svolgerà presso i vigneti dell' "Azienda Vitivinicola Pico Maccario", Mombaruzzo (AT).

ENOVITIS IN CAMPO è l'occasione più importante per fare il punto sulla situazione vitivinicola italiana e confrontarsi sulla realtà attuale del mondo vitivinicolo.

Oltre 80 costruttori di macchine per la viticoltura tra cui i più importanti, fabbricanti di trattrici, atomizzatori e macchine per la potatura e le lavorazioni nel vigneto hanno già assicurato la loro partecipazione e saranno presenti con i più recenti modelli.

Accanto alle prove nei filari delle singole macchine saranno in esposizione anche prodotti e materiali per il vigneto (*pali, fili, concimi, prodotti fitosanitari, ecc.*)

Tra i vari temi al centro delle prove e dell'esposizione "la meccanizzazione

in rapporto con la viticoltura di precisione" sarà presentata da alcuni aziende che esporranno attrezzature specifiche.

Si preannuncia una massiccia presenza di viticoltori da tutte le regioni italiane (*nell'edizione 2004 presso la Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri sono stati oltre 4.000 i partecipanti*) con la presenza di operatori provenienti da molte regioni italiane e anche da alcune nazioni estere.

All'ultima edizione di ENOVITIS IN CAMPO 2004, hanno esposto oltre settanta aziende costruttrici di macchine ed attrezzature con la partecipazione di oltre 4.000 viticoltori provenienti da tutta Italia e da alcune nazioni europee.

In una situazione in continua evoluzione che riguarda il vigneto mondiale si colloca ENOVITIS IN CAMPO 2006 che vuole essere una vetrina riservata ai produttori viticoli, presentando le nuove tecniche produttive e le novità



nella produzione di macchine e attrezzature per il vigneto.

La realtà vitivinicola mondiale

Il vigneto nel mondo occupava una superficie di quasi 10 milioni di ettari, agli inizi degli anni '80, per poi progressivamente scendere sotto gli 8 milioni di ettari nel 1993 e arrivare a 7,7 milioni nel 1996 per invertire poi il trend con 7,893 milioni nel 2001, risalendo nel 2004 con una previsione di 7919 ha (dati OIV).

La superficie vitata in Europa negli ultimi anni ha registrato ancora una piccola diminuzione passando da 4.554 ha (2001) a 4.547 ha (2002), con una previsione a poco più di 4000 ha (2004).

Se pensiamo comunque che nel quinquennio 1986-1990 in Europa la superficie era di 6,1 milioni di ettari e quindi considerando i dati del 2001, si registra una grave perdita, quasi 1,2 milioni di ettari con una flessione superiore al 20%.

Questa flessione è confermata anche nella produzione vinicola della Unione europea che si è ridimensionata passando dai 189 milioni di ettolitri (dato medio del quinquennio 1986-1990) ai 177 milioni del 1999, per arrivare ai 158.836 milioni di ettolitri del 2003 (dati OIV).

In Europa, dovrebbe comunque proseguire il rinnovo del vigneto con nuovi e moderni impianti viticoli che possano utilizzare al meglio le prestazioni offerte dalle macchine e dalla tecnologia.

Negli altri continenti (soprattutto in Asia, America e Oceania) invece si ampliano notevolmente le occasioni di impianto di nuovi vigneti, con lo sviluppo specialmente di mercati come l'India, la Cina e il Medioriente, che daranno vita allo sviluppo anche dei propri vigneti grazie a un sempre maggior ricorso a tecniche colturali d'av-



guardia, che consentiranno una crescita quantitativa della produzione a costi competitivi.

L'Azienda ospitante: Pico Maccario

L' "Azienda Vitivinicola Pico Maccario" sorge nel cuore del Piemonte, nel "triangolo d'oro" compreso fra i fiumi Tanaro e Belbo, fortunato territorio vinicolo del Barbera d'Asti e del Barbera del Monferrato.

Si estende su 130 ha di terreno nei comuni di Mombaruzzo e Maranzana in provincia di Asti e di Cassine, Gamalero e Frascaro in provincia di Alessandria, di cui 70 sono coltivati a vigneto in un unico accorpamento - vera rarità per la regione Piemonte.

Le principali varietà di vite coltivate sono: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Freisa, Chardonnay,

Sauvignon blanc e Favorita.

Lo studio accurato dell'immagine aziendale è segno della passione e della dedizione con cui i fratelli Maccario si dedicano all'Azienda. I due giovanissimi fondatori sono accomunati dall'amore per il vino e dal tenace legame alla loro terra.

Pico, responsabile di produzione e Vitaliano Maccario, responsabile commerciale, in pochi anni hanno dato forte impulso alla produzione con lo scopo di identificare sempre più il Barbera d'Asti con l'azienda, facendolo progredire sul piano dell'immagine e della qualità. Proprio a tal fine hanno dedicato ingenti risorse all'ammodernamento tecnologico, all'ampliamento dei locali, alla riorganizzazione dei vigneti ereditati dal nonno Carlo e alle sperimentazioni sotto la supervisione e la meticolosa direzione tecnica dell'enologo Roberto Olivieri.

La produzione totale è in costante crescita e quest'anno ha raggiunto le

300.000 bottiglie di cui il 50% orientate verso il mercato estero.

Significativo anche il recente premio conseguito al 1° Concorso Internazionale del Barbera dove il Barbera d'Asti superiore Tre Roveri 2003 dell'azienda ha conseguito il punteggio più elevato risultando vincitore della medaglia d'oro nella categoria 1 (Vini DOC con denominazione Barbera in etichetta), ricevendo anche il titolo di Campione del Barbera 2005.

Per informazioni:

ENOVITIS IN CAMPO

Via S. Vittore al Teatro n. 3 - 20123 Milano.

Tel. 02/7222281

Fax 02/866226

Sito internet: www.enovitis.it

Email: info@enovitis.it

INGRESSO GRATUITO

« L'Italia nel "Mondo delle Fiere" »

« ECOMONDO CHINA 2006 » SHANGHAI "IFAT CHINA": 27 - 30 GIUGNO

Mentre procede la definizione della partecipazione delle imprese italiane ad ECOMONDO CHINA (Shanghai, 27-30 giugno 2006) al "New International Expo Centre", nell'ambito di "Ifat China", la più importante manifestazione asiatica dedicata all'ambiente e promossa dalla Fiera di Monaco, prende corpo anche il contributo culturale che Ecomondo proporrà all'importante manifestazione. Il progetto espositivo di Rimini Fiera a Shanghai è stato fra l'altro individuato fra i progetti Italia-Cina più rilevanti per il biennio 2006-2007, attivati dal Ministero degli Affari Esteri (Per informazioni: www.italiaincina2006.org) in seguito alla missione del Presidente della Repubblica Ciampi e la definizione del 2006 quale "anno dell'Italia in Cina".

Il Prof. **Luciano Morselli**, Coordinatore del Comitato Scientifico di Ecomondo, è stato infatti inserito nel board scientifico di "Ifat China" ed è stato proposto un seminario che vede coinvolte le università Tongji di Shanghai, la Viu - Venice International University di Venezia e dal corso di laurea in Tecnologie chimiche per l'ambiente e per la gestione dei rifiuti (Università di Bologna - Polo di Rimini). Il seminario si propone una ricognizione sull'innovazione tecnologica in campo ambientale e sull'identificazione di ricerche comuni da portare avanti fra le università italiane e l'ateneo di Shanghai. "Attendiamo con grande interesse questo appuntamento a Shanghai" - commenta il Prof. Morselli - "perché è nostra intenzione passare velocemente da una fase di studio e di analisi della situazione ad una più concreta e riguardante progetti comuni. La Cina ha una percezione ancora non precisa dei costi ambientali che il suo impetuoso progresso industriale sta chiedendo e chiederà in futuro. In Europa ed in Italia su questo fronte siamo molto avanti, quindi c'è spazio per le attività produttive di eccellenza per diffondere know how e tecnologia oltre che a seguire progetti comuni di ricerca". Alcuni dati danno la dimensione di quella che in Cina sta diventando effettivamente una emergenza ambientale. Uno studio dell'ambasciata americana in Cina ha rilevato come già nel 2004 l'inquinamento atmosferico di Pechino fosse equivalente a quello di New York, Chicago e Atlanta messe insieme; i livelli di ossido di azoto hanno raggiunto nel 2005 a Pechino un livello che supera del 44% gli standard dell'OMS; in vista delle Olimpiadi, il Governo e la Municipalità hanno stanziato 13,5 miliardi di dollari per sconfiggere l'inquinamento, mentre sono aperti circa duemila cantieri edili proprio in vista del grande appuntamento sportivo. I settori merceologici presenti ad ECOMONDO CHINA riguarderanno la distribuzione ed il trattamento dell'acqua, smaltimento e riciclaggio dei rifiuti, tecnologia per la riduzione delle emissioni e per il controllo acustico, l'energia da fonti rinnovabili, bonifica dei siti contaminati, studi e servizi in campo ambientale.

Nel corso di ECOMONDO CHINA, manifestazione resa possibile dal decisivo appoggio della Regione Emilia Romagna, le imprese effettueranno anche una serie di incontri sul territorio per proporre prodotti e tecnologie.

Per informazioni:
SERVIZI DI COMUNICAZIONE E RELAZIONI STAMPA RIMINI FIERA SPA
Tel.: 0541-744.510
E-mail: n.evangelisti@riminifiera.it



AGRITALIA, KIEV (UCRAINA): 13-17 GIUGNO 2006

AGRITALIA è la fiera dedicata alla promozione dell'imprenditoria italiana in tutta la filiera delle attività industriali agricole ed agro-alimentari nel mercato ucraino.

AGRITALIA si svolgerà nell'ambito di "AGRO", la più grande Fiera Agricola Internazionale ucraina, sponsorizzata dal Ministero dell'Agricoltura e dal Governo Ucraino e visitata annualmente da oltre 100.000 addetti ai lavori.

AGRITALIA metterà in contatto diretto gli espositori italiani con i nuovi imprenditori ucraini, con tecnici, specialisti ed amministratori delle varie regioni del Paese.

Tra i numerosi settori espositivi:

- Tecnologie e macchinari per l'agricoltura;
- Zootecnia e mangimistica;
- Industria molitoria e delle paste alimentari (*materie prime e*

tecnologie);

- Industria della panificazione e dolciaria;
- Industria conserviera;
- Industria delle bevande;
- Industria lattiero-casearia;
- Prodotti dell'industria agro-alimentare;
- Macchinari correlati o in linea con l'industria agro-alimentare (*sistemi di riempimento e confezionamento, imballaggio, sistemi e attrezzature per movimentazione*);
- Sistemi e tecnologie per la bonifica dei terreni.

Per ulteriori informazioni:

www.interexposrl.it
Tel. 02.23957901

LOTTA ALLA FLAVESCENZA DORATA

Torino. Mino Taricco, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, ha aperto i lavori del Tavolo tecnico di coordinamento per la lotta alla "flavescenza dorata", che si è insediato per esaminare e vagliare le mosse strategiche da compiere per bloccare la diffusione di questa malattia della vite, che nel 2005 ha interessato più di 3.000 aziende distribuite in 450 comuni piemontesi.

"Questo tavolo di coordinamento" –spiega Taricco– "ha l'obiettivo di far sinergia fra tutti i soggetti tecnici e della ricerca sul tema e di coordinare le diverse esperienze operative e le professionalità impegnate, intensificando la comunicazione su questa malattia e rafforzando la consapevolezza complessiva della posta in gioco sul governo di questa emergenza".

Per la lotta alla flavescenza dorata l'Assessorato regionale all'Agricoltura si sta mobilitando su più fronti: da una parte un sostegno concreto alla ricerca e alle sperimentazioni in modo da razionalizzare le strategie di intervento, dall'altra un maggior controllo per sanzionare le inadempienze di quegli agricoltori che non rispettano gli adempimenti previsti dalla lotta obbligatoria alla malattia, per i quali, da quest'anno, sono previste ammende da 500 a 3.000Euro. Inoltre l'Assessorato ha richiesto al Mipaf una modifica del Decreto di lotta obbligatoria in modo da permettere ai singoli Comuni di intervenire sulle carenze dei proprietari nell'estirpo delle piante sintomatiche, laddove questi non rispettino i protocolli di lotta obbligata e contemporaneamente, nel momento in cui la sostituzione diventa operativa, di essere oggetto delle risorse economiche destinate ai singoli viticoltori.

ELETTI GLI ORGANI DIRIGENZIALI DELLA CIA TOSCANA

Firenze. Si è tenuta l'Assemblea regionale Elettiva della Cia Toscana. Nell'occasione è stato completato il ciclo elettivo delle cariche dirigenziali cominciato il 14 marzo scorso con la rielezione di **Giordano Pascucci** alla Presidenza e **Valentino Vannelli** per la Vicepresidenza. Oltre a Pascucci e Vannelli, alla Presidenza regionale della Cia sono stati confermati **Marco Failoni** e **Alessandro Del Carlo** affiancati da un nuovo eletto, **Fiorenzo Taddei**. Eletta anche l'Assemblea Regionale, composta da 164 soggetti in rappresentanza delle varie sedi provinciali e locali oltre alle varie associazioni in seno alla Cia. Il quadro elettivo è stato completato con l'elezio-

CLAUDIO BOVO, IL NUOVO DIRETTORE ALLEVATORI ARETINI

Arezzo. Claudio Bovo, quarantacinquenne romagnolo, è il nuovo Direttore dell'Associazione Allevatori di Arezzo. Bovo, nominato all'unanimità dal Comitato Direttivo, vanta una lunga esperienza professionale nella Coldiretti, dove ha ricoperto importanti incarichi, fino a quello di Direttore, in alcune province del Centro-Nord.

Sostituisce **Maurizio Kovacevich**, che per oltre quarant'anni ha diretto l'Associazione con passione, competenza e professionalità indiscussa e a cui viene tributato un sincero ringraziamento da produttori e associazione. L'augurio di buon lavoro al neo direttore da parte del Presidente dell'Associazione provinciale allevatori **Luisa Rubechi**: "Siamo sicuri che Bovo, persona giovane e motivata" –sottolinea Rubechi– "saprà onorare questo prestigioso incarico interpretando al meglio le esigenze degli allevatori".

L'Associazione allevatori, intende confermarsi come punto di riferimento per tutto il comparto zootecnico in un'area, come quella aretina, a forte vocazione qualitativa nel settore delle carni, in particolare quella bovina chianina, vera punta di eccellenza e fiore all'occhiello della zootecnia locale. Punterà, inoltre, al miglioramento genetico e produttivo degli allevamenti, ma anche a dare impulso a tutte quelle azioni tese ad una migliore valorizzazione commerciale del bestiame e delle produzioni zootecniche.

Nella Foto Maurizio Bovo



ne della Direzione regionale composta da 79 componenti provenienti dalle varie sedi provinciali. L'Assemblea Regionale, alla quale hanno preso parte i delegati eletti nelle Assemblee provinciali, è stata anche l'occasione per fare il punto della situazione sull'agricoltura in vista anche delle strategie politiche del nuovo governo.

"Con l'insediamento del nuovo Governo nazionale" –ha affermato il Presidente Pascucci– "occorrerà far partire un impegno serio in questo settore al fine di favorire una gestione mirata alla promozione di nuove opportunità per le imprese agricole anche attraverso strategie di sviluppo per una maggiore competitività delle aziende, nonché puntando alla "sburocratizzazione" del sistema". Il presidente ha quindi ribadito l'impegno della Cia Toscana a mettere in atto il decalogo presentato in occasione dell'Assemblea elettiva di marzo.

NUOVO PRESIDENTE PER L'AIAPP

Ostia (RM). Il 12 maggio 2006 l'Arch. Prof. **Annalisa Maniglio Calcagno** è stata eletta nuovo Presidente dell'AIAPP, Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio. L'AIAPP, rappresenta dal 1950 i professionisti attivi nel campo della paesaggistica. Affiliata all'IFLA e all'EFLA, oggi raduna circa 500 paesaggisti italiani impegnati a tutelare, conservare e migliorare la qualità ambientale del nostro paese. Valuta l'ammissione dei soci sulla base della formazione e dell'esperienza professionale, secondo norme europee. L'Arch. Maniglio Calcagno è nata a Genova, dove risiede, si è laureata in Architettura presso l'Università di Roma ed è professore ordinario di "Architettura del paesaggio" presso la Facoltà di Architettura dell'Università di Genova. E' anche Direttore della "Scuola di Specializzazione in Architettura dei Giardini e Progettazione del Paesaggio" (Facoltà di Architettura, Genova); dal 1997 è Preside della Facoltà di Architettura dell'Università di Genova. Dal 1980 ad oggi, ha prodotto oltre un centinaio di pubblicazioni, tra cui i volumi "Architettura del paesaggio, evoluzione storica"; "Giardini Parchi e Paesaggi a Genova nell'Ottocento"; "Giardini e Parchi Lucchesi nella storia del paesaggio italiano".

AZIONI DEUTZ AG

Treviglio. SAME DEUTZ-FAHR (SDF), uno dei più importanti costruttori a livello mondiale di trattori, motori e macchine agricole converte le sue obbligazioni e i suoi certificati di partecipazione ai profitti, in azioni di Deutz AG. Grazie a questa conversione, la quota di partecipazione di SDF in Deutz AG salirà dal 28,2% al 36% del totale del capitale (ordinario e convertibile).

"Questa transazione finanziaria, che riteniamo strategica sia per SDF sia per Deutz, porterà a un rafforzamento della struttura del capitale di Deutz AG" -così **Vittorio Carozza**, Presidente SDF, illustra l'operazione. "Nel corso degli ultimi mesi, sono girate molte voci e illazioni sui mercati azionari riguardanti il futuro dell'azienda in cui, anni fa, abbiamo investito importanti risorse". La stabilizzazione è, secondo Carozza, "un valore importante per l'azienda".

Secondo le clausole della legge tedesca sulle offerte di acquisto di imprese (WPÜG), dal momento che SDF oltrepasserà la soglia del 30% di capitale azionario di Deutz, deve promuovere un'offerta pubblica di acquisto dei titoli in possesso di tutti gli azionisti di Deutz AG, entro un periodo di tempo di quattro settimane. L'offerta sarà soggetta ai termini e alle condizioni che verranno meglio indicate nel futuro Prospetto informativo dell'offerta e deve essere ancora accettata ai sensi delle autorizzazioni della normativa Antitrust.

L'offerta deve essere presentata per l'esame all'Autorità tedesca per la vigilanza finanziaria (Autorità di Borsa, BaFin). Dopo aver ottenuto l'autorizzazione di BaFin, l'offerta sarà comunicata al mercato. SDF sottolinea che ovviamente rispetterà la legge in vigore e non ha alcuna intenzione di togliere Deutz AG dal listino di Borsa. SDF manterrà l'indipendenza operativa dell'azienda, affidandosi all'elevata qualità dei vertici aziendali di Deutz AG. Il prezzo offerto sarà stabilito in base alla WpÜG e alla normativa di offerta WpÜG.

UN "SISTEMA QUALITÀ"
PER LA PATATA ITALIANA

Bologna. Ottenere patate con elementi distintivi e specifici, in grado di evidenziare le metodologie di coltivazione, il luogo di produzione e l'origine italiana: è questo, in estrema sintesi, l'obiettivo principale del "Sistema Qualità" messo a punto da UNAPA, l'Unione Nazionale tra le Associazioni dei Produttori di Patate. Si tratta di un sistema di certificazione che coinvolge tutta la filiera produttiva e garantisce l'adozione di metodi di produzione controllati in campo, l'assoluta affidabilità nella lavorazione, la rintracciabilità

IL NUOVO ITE 2006
PER LA RAZZA BRUNA ITALIANA

Bussolengo (VR). La valutazione genetica di maggio 2006 rappresenta un'importante novità nella storia della razza Bruna italiana, essendo questa la prima uscita con il nuovo indice di selezione. Le basi di questo lungo percorso selettivo, sviluppato in due tappe distinte l'una dall'altra, erano già state gettate nel 2004. Nel 2005 l'ite (indice totale economico, l'indice di selezione della razza) aveva visto l'introduzione dei caratteri mungibilità e cellule somatiche.

Maggio 2006 vede ora l'introduzione della morfologia, intesa come punteggio finale e come pastoie, oltre al nuovo indice longevità. Sono state introdotte, inoltre, alcune migliorie nel modello di calcolo degli indici genetici, in seguito alle esperienze fatte in tre anni di applicazione pratica del modello lcg (Indice controlli giornalieri).

A distanza di quasi dieci anni dal primo studio della longevità, ANARB ha ritenuto utile un riesame di questo carattere, in quanto in questo decennio è stato osservato sia un cambiamento degli animali, dovuto alle scelte selettive, sia un sensibile cambiamento delle realtà produttive e gestionali.

L'indice totale economico, costituisce lo strumento chiave per indirizzare il miglioramento genetico della popolazione e quindi per perseguire gli obiettivi di selezione; ciò si realizza attraverso l'impiego di riproduttori che presentano specifici requisiti in termini di indici.

Presupposto iniziale è che l'obiettivo prioritario per la razza Bruna italiana rimane quello di salvaguardare la caratteristica qualitativa della produzione, connotazione specifica e qualificante del latte di Bruna. Il percorso seguito per le modifiche dell'indice di selezione maggio 2006 è stato lungo ed impegnativo, ma anche estremamente qualificante per la possibilità che vi è stata di parlare direttamente con gli allevatori e le loro Sezioni di razza e di cogliere le loro impressioni e le loro necessità. Con la modifica dell'ite è stata designata la vacca Bruna che si vuole nei prossimi dieci anni negli allevamenti, ancora in grado di garantire profitto sia nelle zone svantaggiate che in quelle a vocazione agricola.



di ogni prodotto, i migliori valori nutrizionali ed il controllo delle fasi di confezionamento, distribuzione e trasporto. Con questo sistema UNAPA si propone di valorizzare la patata italiana, una delle produzioni orticole più significative del territorio: il prodotto selezionato per origine geografica è infatti sinonimo di qualità e sicurezza alimentare in quanto strettamente sottoposto alle normative nazionali e comunitarie ed ai relativi controlli e certificazioni.

"CULTURA CHE NUTRE"

Roma. All'insegna dello slogan "Cultura che nutre" il Programma di Comunicazione ed educazione alimentare, attraverso percorsi formativi/informativi che insegnano ai giovani come effettuare scelte alimentari consapevoli, parte dalla terra, cresce nelle scuole e avvicina il mondo scolastico a quello agricolo. È questa l'idea di fondo del Progetto gestito da Ismea per conto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e delle Regioni e che, ad oggi, ha visto il coinvolgimento di 5.000.000 alunni e di 10.000 istituti di tutt'Italia.

Il Programma, infatti, è rivolto agli studenti delle scuole materne, elementari e medie con percorsi a vasto raggio che trattano il tema in tutte le sue valenze: agricole, storiche, sociali, merceologiche, economiche, giuridiche. Supportato da kit didattici, libri-gioco e supporti multimediali, il Progetto aiuta le nuove generazioni a creare e provare piacere nel rapporto con il cibo.

Il programma vede anche il coinvolgimento di oltre 50.000 docenti che, opportunamente formati, oltre a trattare l'alimentazione come elemento di conoscenza e dunque di valorizzazione del sistema agroalimentare hanno organizzato numerose visite in fattorie didattiche, in agriturismi, in aziende agroalimentari, educando gli allievi al consumo consapevole. In tale contesto hanno realizzato Laboratori di educazione al gusto, teatrali, di manipolazione e di attività ludiche. Tutte iniziative volte a promuovere percorsi innovativi che rendano prima i docenti e poi gli alunni capaci di acquisire una coscienza critica preparandoli al ruolo di consumatori consapevoli. Tutte le informazioni relative al programma sono disponibili all'indirizzo web: www.culturachenuttre.it.

La vostra via verso il successo...

SOP (Solfato di Potassio)
dal maggiore produttore
mondiale

Sopoma s.r.l. Società Potassio e Magnesio

Via Giberti, 7 - 37122 VERONA

Tel. 045 597977 Fax 045 597508 E-mail: sopoma@tin.it

Member of **SOPIB** 



IL VENTENNALE



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI
E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

CONVEGNO CELEBRATIVO

ROMA – 30 GIUGNO 2006

Dalle ore 9,30 presso la Sala Biblioteca
del Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro
Via Davide Lubin – n. 2

Saranno presenti i Ministri delle Politiche Agricole e
Forestali e dell'Ambiente,
il Sindaco di Roma, Autorità, i Presidenti dei Collegi
degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati d'Italia.

Per informazioni: www.agrotecnici.it o Tel: 06/6813.4383

GIUGNO 1986 – GIUGNO 2006
VENTIANNI AL SERVIZIO DELL'ITALIA
