



Editato dal 1984 al 2011 con il nome **I/A** L'AGROTECNICO OGGI

Il sistema informativo sulle professioni



LA TUTELA
DELLA CATEGORIA



IASMA: UVA SCHIAVA
E SUZUKII



MACFRUT CRESCE

**VUOI APRIRE UNO SPORTELLLO DI UN CAA
(Centro Agricolo di Assistenza)?**

FALLO CON “CANAPA” Il CAA dei liberi professionisti

I Tecnici agricoli liberi professionisti (*Agrotecnici e Agrotecnici laureati, Dottori Agronomi e Forestali, Periti Agrari, laureati in Scienze Ambientali e Tecnologi Alimentari*) integrati da altre specifiche professionalità (*Consulenti del lavoro, Geometri, Dottori, Commercialisti, Ragionieri ed Esperti fiscali*), riuniti nell'Associazione ERACLE sono da diversi anni impegnati nell'assistenza tecnica indipendente ai produttori agricoli di tutta Italia.

Insieme abbiamo dato vita al CAA CANAPA, che opera dal 2003. Oggi siamo presenti quasi ovunque in Italia con 100 sportelli aperti (*ciascuno affidato a un professionista che lo gestisce in modo autonomo*) e abbiamo servito più di 20.000 imprese agricole.

Accanto alla tradizionale attività del CAA è possibile, per chi lo desidera, svolgere altre “attività complementari” (*DS-Disoccupazioni agricole, attività di CAF e fiscali, attività di patronato, ecc.*) nonché stipulare polizze assicurative per i danni da calamità naturale.

Aprire uno sportello CAA CANAPA è una concreta occasione per avviare un'attività professionale e, per chi già la svolge come dipendente nell'ambito di un'altra struttura, per diventare autonomo e padrone del proprio lavoro.

CANAPA: UN CAA STUPEFACENTE!

PER INFORMAZIONI: Associazione ERACLE



e-mail: info@eracle.biz
www.eracle.biz



DIRETTORE TECNICO NAZIONALE

Agr. Dott. Marco Gianni
Cellulare: 347/3627460 Tel. 06/86200334
E-mail: canapa@caacanapa.it

SOMMARIO



Professione Agrotecnico

- 4 Arriva il sistema informativo sulle professioni
- 7 Un altro centro nella tutela della categoria
- 8 Ad Osnago vince la concorrenzialità
- 9 Unimore, un contatto tra giovani e lavoro

Attualità

- 10 Nomine "storiche" per i Georgofili

- 11 Un ottimo risultato per l'I.P.A.A. di Gazzoldo degli Ippoliti
- 12 Gli sprechi alimentari
- 14 Micromammiferi umbri, lo studio è condotto da un Agrotecnico

IASMA

- 15 L'uva "schiava" del marciume causato dalla *Suzukii*

Tecnica

- 17 La certificazione delle irroratrici
- 18 Pesticidi in Italia
- 19 Il tempo e il riscatto del *Gourmet*

Fiere e Convegni

- 21 La crescita di Macfrut
- 23 "Italy Food World Summit"

Per esigenze di spazio su questo numero non sono state pubblicate le rubriche "Lettere al Direttore", "Vita dei Collegi", "Panorama Regionale", "Dicono di noi", "Mercatino", "Tempi di recapito", e "Aziende Informano". Ce ne scusiamo con i lettori.

L'aforisma del mese

Il vero uomo libero non teme di perdere la libertà

Anonimo

Per la pubblicità su questa rivista:

NEPENTHES S.r.l.
Poste succursale n. 1 - 47122 Forlì
Tel. 0543.723771
Fax 0543.795569
info@agro-oggi.it

CONTRO I RITARDI POSTALI LEGGI "COLLETTI VERDI" ON-LINE NEL SITO WWW.AGROTECNICI.IT



Direzione, Redazione e Amministrazione
**SOCIETÀ EDITORIALE
NEPENTHES SRL**
Poste succursale n. 1 - 47122 Forlì
Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795569
E-mail: info@agro-oggi.it

Autorizzazione Tribunale di Forlì
24/12/1983, N° 642

Iscrizione al R.O.C. n. 906

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.

Fondato da ROBERTO ORLANDI
il 4 maggio 1984

Direttore responsabile:
MENTORE BERTAZZONI

La testata fruisce dei contributi statali diretti di cui alla legge 7 agosto 1990, n. 250

Coordinatore di redazione:
Giacomo Mazza

In Redazione:
Alessandro Basso, Mauro Bertuzzi, Moreno Dutto, Davide Frumento, Marcello Ortenzi, Maurizio Ranucci, Gaetano Riviello, Davide Giuseppe Ture, Giacomo Mazza.

Hanno collaborato a questo numero:
Costantina Baldino, Tiziano Borghi, Giulia Bartalozzi, Claudio Piccinini, Giuseppe Altieri, Luigi Rossi, Marcello Salighini.

Abbonamento annuo:
Italia Euro 26,00
Estero Euro 42,00
Arretrati: un numero Euro 5,00



Associato all'Unione
Stampa Periodica Italiana

Fotocomposizione - Fotolito
Stampa:
GRAFICHE MDM SRL, FORLÌ

Grafica e impaginazione:
CARTA CANTA SOC. COOP.
FORLÌ

Questa rivista è stata chiusa
in tipografia il 10 marzo 2015.

Arriva il sistema informativo sulle professioni

Il Convegno svoltosi a Roma illustra il funzionamento e gli scopi di questa iniziativa

Si è svolto a Roma il 19 febbraio 2015, presso la sede del CNEL (*Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro*), il Convegno "Sistema informativo sulle professioni". L'evento, promosso ed organizzato da ISFOL (*Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori*) ed ISTAT (*Istituto Nazionale di Statistica*) ha voluto presentare il Sistema informativo sulle professioni, uno strumento che mira a recuperare e sistematizzare, attraverso i siti *internet* dei soggetti partecipanti, diversi dati utili sulle singole professioni (*ad esempio l'occupazione attuale, quella tendenziale, le caratteristiche principali, ecc.*), proponendosi in questo modo come una importante esperienza di *Labour market intelligence* nel panorama europeo ed internazionale. Il Convegno, che ha trovato nella numerosa platea

presente un riscontro del grande interesse di pubblico per l'iniziativa, ha visto il supporto di diversi Enti ed Istituzioni, come il Ministero del Lavoro, l'INAIL, la Regione Veneto,

la Regione Liguria ed Unioncamere, mentre altre -il MIUR, l'INPS e l'ENPAM- si prepara-

no ad aderirvi. Menzione di spicco merita la collaborazione del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, che al momento è l'unico Ordine professionale ad aver stipulato, già dal 2009, la convenzione per questo progetto.

Durante l'arco della giornata si sono susseguiti diversi interventi, tra cui quello del Presidente dell'ISFOL **Pier Antonio Varesi**, il quale ha parlato in termini molto positivi della innovativa attività

svolta dai promotori dell'iniziativa: il Sistema informativo sulle professioni, difatti, nasce per dotarsi di uno strumento



Pier Antonio Varesi, Presidente ISFOL (a sinistra) e Salvatore Pirrone, Direttore Generale per le politiche attive, i servizi per il lavoro e la formazione del Ministero del Lavoro.



Il momento del convegno in cui si è parlato della convenzione tra il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati e ISFOL – Istituto per lo Sviluppo della Formazione Professionale dei Lavoratori).

di orientamento che sappia rispondere alle possibili esigenze di tutta l'utenza circa il tema delle professioni, mettendo a disposizione i dati statistici e le singole informazioni. La speranza è che nel tempo vi prendano parte tutte le Regioni e le Agenzie del lavoro interessate, magari guidate da un apposito organismo di coordinamento.

La medesima opinione è stata condivisa dal Presidente dell'ISTAT **Giorgio Alleva**, che ha voluto evidenziare come il Sistema sappia rispondere alla crescente domanda di informazioni richieste sia dai decisori politici, sia dai cittadini e dalla committenza istituzionale.

*“Il Sistema informativo sulle professioni è un'una interessantissima esperienza -ha aggiunto durante il suo intervento il Direttore generale per le politiche attive, i servizi per il lavoro e la formazione del Ministero del Lavoro **Salvatore Pirrone**- Spesso le informazioni riguardo le politiche del lavoro sono tante, ma sparpagliate. Questo lavoro è importante, perché si presta fin da subito per finalità gestionali preziose in un momento come questo di passaggio dalle politiche di sostegno al reddito a quelle attive, che prevedono l'attivazione dei soggetti”.*

La soddisfazione per l'iniziativa non è rimasta confinata nel nostro Paese, poiché il *Deputy Director* del CEDEFOP (*Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale*) **Mara Brugia** ha voluto ricordare, per quanto riguarda il versante europeo, come il Sistema informativo sulle professioni

rappresenti un importante punto di riferimento anche per l'OCSE (*Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico*).

A conclusione del Convegno sono intervenuti anche la Dott.ssa **Cristina Freguja** dell'ISTAT ed il Dott. **Mario Gatti** dell'ISFOL, i quali sono entrati più nello specifico delle funzionalità e del metodo di navigazione del Sistema informativo sulle professioni, illustrandolo nel dettaglio e portando alcuni esempi concreti del suo utilizzo.

In particolare, è stata evidenziata la logica elementare sottesa al Sistema, ovvero, come ha spiegato il Dott. Gatti: *“Coagulare intorno ad una professione tutti i dati e le informazioni disponibili, evitando sovrapposizioni e promuovendo la complementarietà. Questo Sistema offre molti vantaggi e pochi svantaggi. Complessivamente non produce costi, ogni istituzione mantiene i propri dati, ma tutte le informazioni, una volta messe a sistema, aumentano esponenzialmente il loro valore”.*

A fine intervento, alcune parole sono state spese per ringraziare le istituzioni che hanno creduto nel Sistema informativo sulle professioni e per **Roberto Orlandi**, Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, per la collaborazione del suo Albo, unico aderente al Sistema al momento.

La seconda parte della giornata è stata animata da una tavola rotonda fra i diversi soggetti provenienti dalle Istituzioni e

dalle Regioni sul tema dell'informazione per l'occupazione e la crescita, coordinata per l'occasione dal Direttore Generale dei sistemi informativi, dell'innovazione tecnologica e della comunicazione del Ministero del Lavoro **Grazia Strano**.

A trarre le conclusioni della giornata è stato il Sottosegretario del Ministero del Lavoro **Luigi Bobba**, che ha voluto chiudere ricordando a tutti che il servizio pubblico ha il compito di accompagnare i giovani NEET (*Not in Educa-*

tion, Employment or Training, ovvero coloro i quali non sono né occupati, né inseriti in un percorso di istruzione o di formazione), che sono oggi i soggetti più difficili da raggiungere, orientare e collocare.

COSTANTINA BALDINO

AGROTECNICI & SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha stipulato il 10 novembre 2009, con ISFOL e ISTAT, una "Convenzione per la realizzazione del sistema informativo sulle professioni" alla luce dell'importanza che riveste la promozione delle attività di studio, ricerca, documentazione e valutazione sui temi della formazione, del lavoro e delle politiche sociali, i quali rappresentano i principali compiti istituzionali di ISFOL e si sposano con i compiti legislativamente assegnati al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, tra i quali vi è la rappresentanza della professione a livello nazionale. In seguito alla stipula della Convenzione il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha creato nel proprio sito istituzionale (www.agrotecnici.it) una apposita Sezione denominata "Sistema Informativo sulle Professioni. I dati sugli iscritti all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati" che consente di accedere, Regione per Regione, alla banca dati ISFOL ove reperire numerosi dati informativi sulle professioni, le offerte di lavoro ed il fabbisogno professionale per le singole categorie professionali.

Le potenzialità offerte dall'infrastruttura informatica su cui opera il "Sistema informativo delle professioni" e la sua versatilità consentono ulteriori e molteplici funzioni; ad esempio il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati utilizza le Classificazioni ISTAT delle professioni per il riconoscimento dei percorsi formativi professionali come alternativi al tirocinio (di 18 mesi) richiesto a chi si voglia iscrivere nell'Albo, previo superamento dell'esame di Stato abilitante. I Codici ISTAT e le relative classificazioni vengono altresì utilizzati dal Collegio Nazionale anche

per identificare correttamente i percorsi di studio ed i corsi IFTS, nell'ambito delle Convenzioni stipulate con gli Istituti Agrari e con le Facoltà universitarie.

La partecipazione interattiva del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati nell'ambito del "Sistema informativo sulle professioni" ha consentito all'Ordine professionale di acquisire maggiore visibilità nonché gestire in modo più semplice ed ordinato le attività formative realizzate in convenzione con il mondo della formazione e dell'istruzione, con effetti importanti, misurabili anche con un incremento del numero dei candidati agli esami di abilitazione professionale dell'ultimo triennio, come ben evidenzia il grafico sottostante.

Un altro centro nella tutela della categoria

Il Comune di Pontinia, su segnalazione del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, rettifica l'Avviso pubblicato

L'opera di tutela degli iscritti all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati svolta dal Collegio Nazionale e dai vari Collegi provinciali rappresenta uno dei punti chiave del successo della categoria: ogniqualvolta le norme professionali non vengono rispettate, difatti, gli organi preposti intervengono immediatamente per emendare l'errore. Decine di bandi, ogni anno, vengono segnalati e fatti ritirare o correggere: la vicenda che raccontiamo in quest'occasione tratta proprio di un caso simile. Per procedere occorre spostarci a Pontinia, Comune di circa 15.000 abitanti in provincia di Latina, nella cornice del Lazio meridionale. Facente parte delle "Città di fondazione", quei centri urbani inaugurati in epoca fascista in seguito alla bonifica dei territori paludosi: la città si trova al centro dell'Agro Pontino, una grande pianura per lo più alluvionale. Il territorio, per la sua fertilità e per il clima mite che presenta, è costituito prevalentemente da un ambiente di tipo agricolo.

Per chi si chiedesse a che punto le vicende di Pontinia si siano intrecciate a quelle dell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, rispondiamo che tutto è iniziato con la pubblicazione da parte del Comune della città di un Avviso per il conferimento di un incarico professionale relativo alla verifica e controllo sulle richieste di assegnazione delle quote carburante, verifica e controllo dei fascicoli aziendali in materia *ex-UMA (Utenti Motori Agricoli)*, verifica e controllo della gestione agronomica degli effluenti zootecnici e verifica e controllo delle istanze relative al Settore Agricoltura.

L'Avviso, tuttavia, prevedeva la presentazione di candidature

solamente da parte di altri Ordini professionali, escludendo i professionisti Agrotecnici che pure erano in possesso dei titoli di studio e delle competenze necessarie al corretto svolgimento dell'incarico. La mancanza non è sfuggita al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, che ha subito segnalato il problema al Comune di Pontinia, richiedendo di provvedere ad una correzione dell'Avviso, onde evitare un possibile danno ai molti iscritti dell'Albo che avrebbero potuto presentare domanda e che erano stati in questo modo ingiustificatamente esclusi.

Occorre precisare che il Comune ha subito recepito la segnalazione e non ha perso tempo: ha difatti pubblicato una nota di rettifica con la quale ha emendato il testo precedente, consentendo così la presentazione delle candidature anche da parte dei possessori di laurea quinquennale o magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie iscritti in un Albo professionale di tecnici laureati, includendo così gli iscritti nell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati in possesso dei requisiti richiesti. Per consentire la presentazione all'apposito Ufficio Protocollo delle candidature da

parte di tutti gli interessati, inoltre, i termini sono stati prorogati fino al 5 febbraio 2015.

Un altro successo da parte della categoria, insomma, che dimostra agli iscritti in modo tangibile come la fiducia nell'Albo sia stata ben riposta.



La sede del Municipio di Pontinia (LT).

GIACOMO MAZZA

Ad Osnago vince la concorrenzialità

Gli Agrotecnici fanno rettificare un Avviso per un incarico sulle alberature che li escludeva, con vantaggio per tutte le categorie abilitate

La storia del Comune di Osnago, in provincia di Lecco, in Lombardia, affonda le sue radici in un passato molto lontano: sviluppatosi inizialmente come piccolo centro agricolo, solo in tempi recenti ha goduto di una più accentuata urbanizzazione e di una maggiore crescita demografica (*attestata oggi giorno sui 5.000 abitanti circa*).

Osnago fa parte dei comuni della Brianza, nota area geografica della Lombardia, ed il suo territorio è costituito pre-

valentemente da aree rurali e boschive, tanto che gran parte della sua superficie rientra nel Parco regionale di Montevecchia e della Valle di Curone, zona naturale protetta in cui è ancora possibile ritrovare paesaggi incontaminati.

Data l'attenzione al verde da parte del Comune di Osnago, non stupisce l'Avviso recentemente pubblicato, nel quale si proponeva l'affidamento di un incarico professionale per la redazione di perizie tecniche relative alle condizioni di stabilità di alcuni alberi presenti sul territorio comunale.

Il testo, che giustamente richiedeva professionisti specificamente abilitati per l'incarico, tuttavia contemplava la presentazione di candidature solamente da parte degli iscritti nell'Albo degli Dottori Agronomi e Dottori Forestali, escludendo di fatto gli iscritti nell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, che pure erano pienamente abilitati e possedevano le necessarie competenze.

Il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici

laureati, sempre attento e pronto a tutelare i diritti dei suoi iscritti, ha dunque preso le redini della situazione e ha se-

gnalato il difetto nell'Avviso al Comune di Osnago. Questi, dal canto suo, ha provveduto a far rettificare immediatamente quanto pubblicato e a prorogare i termini per la presentazione delle candidature (*dando come scadenza ultima il 16 febbraio 2015*), estendendo così la possibilità di partecipare non solo ai professionisti Agrotecnici, ma anche a tutti



Uno scorcio del paesaggio della Brianza, area geografica di cui fa parte il Comune di Osnago (LC) – Fonte foto: www.pastabrianza.it

gli altri Albi professionali con competenze nel settore: un importante risultato che rimedia ad una possibile ingiustizia e che, nel contempo, va a favore di una più corretta ed equilibrata concorrenzialità tra le categorie professionali, nel pieno spirito degli obiettivi che da sempre l'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati si prefissa.

Occorre però aggiungere che il Comune di Osnago ha mantenuto un obbligo di livello formativo, verso il quale il Collegio Nazionale non ha espresso la sua condivisione, dal momento che non risultava compatibile con il libero esercizio della professione (*ed invece tipico dei concorsi pubblici*).

Nonostante tutto, gli iscritti nell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati che erano in possesso dei requisiti richiesti hanno infine potuto partecipare e si è così evitata una spiacevole ed ingiustificata esclusione.

GIACOMO MAZZA

Unimore, un contatto tra giovani e lavoro

L'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ospite all'Università di Modena e Reggio Emilia

L'UNIMORE, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia ha organizzato una giornata per mettere in contatto il mondo del lavoro con i laureandi del proprio Ateneo.

L'UNIMORE nell'ambito delle proprie strutture ha attivo l'Ufficio Orientamento allo Studio, Lavoro e Placement, un servizio che si rivolge a chi è interessato al proseguimento degli studi, alla permanenza all'università o al collocamento nel mondo del lavoro.

L'obiettivo di questo ufficio è quello di facilitare e sostenere le persone nel proprio percorso di scelte durante il momento di transizione dalla scuola superiore all'università e da questa al lavoro. L'attività di orientamento al lavoro e placement prevede azioni mirate a favorire la conoscenza del mercato del lavoro e l'inserimento nello stesso per laureandi e laureati.

La giornata di incontro tra laureati e laureandi e mondo del lavoro si è svolta il 29 gennaio 2015 e ha visto la partecipazione del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, che ha allestito un proprio stand per divulgare materiale informativo sull'albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati.

I Consiglieri del Collegio Provinciale di Reggio Emilia **Paolo Pigoni, Giorgio Troni, Luca Lusetti e Stefano Giovannini** hanno intrattenuto *face to face* gli studenti ed ex studenti dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia man mano che si avvicinavano allo stand, illustrando loro le procedure per sostenere l'esame di Stato abilitante alla professione di Agrotecnico e Agrotecnico laureato, i vantaggi che comporta l'iscrizione all'Albo, le competenze relative alla professione e le attività professionali riservate alla categoria.

Particolare interesse è stato manifestato dagli studenti dell'ultimo anno del Corso di Laurea triennale e quinquennale di Scienze Naturali, che con l'iscrizione all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ve-

rebbero riconosciuta ed abbinata alla propria Laurea una professione, quella del Naturalista, diversamente non legittimata.

I rappresentanti del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Reggio Emilia presenti all'incontro hanno poi messo in evidenza l'enorme vantaggio della Cassa di previdenza Enpaia alla quale si possono iscrivere solo coloro che sono iscritti all'Albo, rispetto all'iscrizione previdenziale INPS, che risulta sempre meno vantaggiosa e che prevede per i prossimi anni l'applicazione di aliquote del 30%!

La giornata è terminata con un augurio per i laureandi e un loro gradito arrivederci nella sede del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Reggio Emilia, che si trova nel pregevole palazzo delle Bonifiche.

TIZIANO BORGHI



L'Agr. Paolo Pigoni, Consigliere del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Reggio Emilia, allo stand allestito per la manifestazione organizzata da UNIMORE.

Nomine “storiche” per i Georgofili

A Paolo Alghisi succedono Stefania De Pascale, prima donna nella storia dell'Accademia, e Giuliano Mosca

A seguito della scomparsa del prof. Paolo Alghisi, Accademico dei Georgofili dal 1990, da tempo membro del Consiglio e Presidente della Sezione Nord Est dell' Accademia, **Giampiero Maracchi**, Presidente dell'Accademia dei Georgofili, ha provveduto a designare Membro del Consiglio la Professoressa **Stefania De Pascale**, prima donna nella storia dell'Accademia, ordinario di Orticoltura e Floricoltura all'Università degli Studi “Federico II” di Napoli. Componente del Consiglio Direttivo della Sezione di Sud-Ovest dei Georgofili, Accademico ordinario e Presidente del Comitato Consultivo per le Colture Protette e il Florovivaismo, Presidente della

SOI (*Società di Ortoflorifrutticoltura Italiana*), negli ultimi anni Stefania De Pascale si è interessata degli effetti della microgravità sulla crescita e lo sviluppo delle piante superiori, dello sviluppo in un modulo serra per la IIS -*Stazione Spaziale Internazionale*- e delle problematiche della coltivazione in sistemi di controllo ambientale biorgenerativo. Presidente della Sezione di Nord-Est, è stato nominato il Professor **Giuliano Mosca**, professore ordinario di Coltivazioni erbacee presso l'Università degli Studi di Padova e Accademico ordinario dei Georgofili dal 2007. E' stato Direttore del Dipartimento di Agronomia Ambientale Produzione Vegetale e Direttore dell'Azienda agraria

sperimentale “Lucio Toniolo” dell'Uni-Pd. La sua *mission* di ricerca è sempre stata l'approfondimento delle conoscenze scientifiche nel campo delle produzioni agricole delle più importanti coltivazioni erbacee e dei limiti che si frappongono ad un ulteriore aumento delle produzioni di qualità in regime di sostenibilità.

GIULIA BARTALOZZI



A sinistra il Professor Giuliano Mosca, a destra la Prof.ssa Stefania De Pascale, prima donna Accademico nella storia dei Georgofili

UN SALUTO AL PROFESSOR PAOLO ALGHISI

Lo scorso mese di gennaio, è venuto a mancare il Professor **Paolo Alghisi**, già ordinario di Fisiopatologia Vegetale dal 1968 presso l'Università degli Studi di Padova. Accademico dei Georgofili dal 1990, da tempo membro del Consiglio e Presidente della Sezione Nord Est dell' Accademia. Medaglia d'oro dei Benemeriti della Scuola, della Cultura e dell'Arte, è stato componente eletto del Comitato di consulenza delle Scienze Agrarie del Cnr e coordinatore scientifico di importanti progetti nazionali ed internazionali di ricerca. Studioso di riconosciuto valore, ha svolto un'attività intensa e approfondita, dando il suo contributo allo sviluppo delle conoscenze scientifiche e delle loro applicazioni. Nel partecipare a questa triste notizia, l'Accademia dei Georgofili sottolinea il valore umano e scientifico di un Accademico che ha esemplarmente operato nel nostro Paese.



Un ottimo risultato per l'I.P.A.A. di Gazoldo degli Ippoliti

Gli studenti agli stand dell'Expo 2015 e del "Salone del Gusto e Terra Madre"

Le classi quarte dell'Istituto Professionale Agrario Alberghiero di Gazoldo degli Ippoliti (MN) hanno vissuto un'importante esperienza formativa nell'ambito professionale. Gli alunni, infatti, si sono recati dapprima a Torino, al "Salone del Gusto e Terra Madre", per un'iniziativa che prevedeva un'alternanza tra scuola e lavoro; quindi questa si è ripetuta a Milano per una visita ai saloni della Regione Lombardia, dove si celebrerà l'Expo internazionale del 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", dedicata all'Alimentazione.

Si è trattata di un'esperienza estremamente significativa per questi studenti: un primo gruppo ha infatti lavorato in cucina ed al servizio in sala -*suddiviso in due turni nello stand della Regione Lombardia*-, preparando e servendo le degustazioni di vari piatti con prodotti appartenenti ai diversi presidi Lombardi di "Slow Food", l'Associazione Interna-

zionale *no profit* votata a riconsegnare al cibo il suo giusto valore, rispettando i produttori e conservando l'armonia con ambiente ed ecosistemi.



Gli studenti a lavoro in cucina.

Il secondo gruppo di studenti ha invece potuto, durante la stessa giornata, conoscere la coltivazione di prodotti di nicchia, divenuti tali in quanto la loro scarsa redditività ne ha facilitato un oscuramento nel tempo.

Gli alunni hanno potuto inoltre apprezzare le specificità organolettiche e dietetiche di prodotti alimentari che appartengono

alla tradizione ed al territorio italiano.

I complimenti dei responsabili dello stand "Slow Food" Lombardia hanno riempito d'orgoglio i docenti e gli intraprendenti studenti dell'I.P.A.A. di Gazoldo degli Ippoliti, che anche attraverso queste esperienze si preparano, come partecipanti ed operatori, all'evento internazionale Expo 2015.

MENTORE BERTAZZONI



ABBONATI A "COLLETTI VERDI"

VUOI RICEVERE OGNI MESE DIRETTAMENTE
A CASA TUA LA RIVISTA?

ABBONARSI È MOLTO SEMPLICE
E COSTA SOLO 26,00 EURO L'ANNO!

BASTA VERSARE L'IMPORTO TRAMITE BOLLETTINO DI CONTO CORRENTE POSTALE
AL N. 11389475, INTESTATO A NEPENTHES SRL (POSTE SUCCURSALE N. 1 - 47122 FORLÌ)
INDICANDO COME CAUSALE "ABBONAMENTO A COLLETTI VERDI"

IN SEGUITO INVIA COPIA DELLA RICEVUTA DI PAGAMENTO TRAMITE FAX
AL N. 0543/795.569, PER L'ATTIVAZIONE IMMEDIATA DELL'ABBONAMENTO.

Gli sprechi alimentari

Le principali cause e le possibili soluzioni

Nella sola Europa si stima che ogni anno vengano scartati milioni di tonnellate di alimenti. Lo spreco di cibo avviene a tutti i livelli ed a qualsiasi stadio della catena alimentare: dal campo alla tavola, dal produttore al venditore al dettaglio, al ristorante e, per finire, al consumatore. La riduzione dello spreco alimentare è in cima all'agenda delle Istituzioni dell'UE: il Parlamento Europeo, infatti, ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Eu-



ropea sta lavorando per ottenerne una riduzione entro il 2020. All'interno del Progetto 'Roadmap to a resource efficient Europe' il cibo è una delle maggiori priorità. Questo proposito richiede sforzi congiunti da parte di tutta la filiera alimentare, ma anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Purtroppo nei paesi europei più ricchi sono gli stessi consumatori i grandi responsabili dello spreco di cibo e ogni anno, secondo varie indagini eseguite in quegli stessi paesi, si spreca una grande quantità di alimenti considerati commestibili.

La maggior parte dello scarto nella produzione è apparentemente inevitabile: molti scarti non sono commestibili o derivano da fattori tecnici che portano alla sovrapproduzione, prodotti deformati o danneggiati. I grossisti ed i venditori invece, devono affrontare le sfide della logistica, tra cui la gestione delle giacenze ed i relativi flussi: occorre anticipare la domanda, correggere le scorte, incontrare le aspettative sulla qualità dei prodotti e coordinare i vari settori. Lo spreco in cucina -che può accomunare sotto alcuni aspetti famiglie e ristoranti- si può correlare alla consapevolezza ed alle attitudini degli individui; allo stesso modo, però, l'abilità nella gestione del cibo tramite la pianificazione, la porzione e la conservazione, possono evitare parecchi avanzzi. Le principali cause di spreco legate alle abitudini delle persone, invece, variano in base al clima, allo status socio-economico ed alla cultura, come l'abitudine di preparare costantemente più cibo di quello che può essere consumato e di generare, quindi, alimenti avanzati.

Le date di scadenza sulle etichette degli alimenti sono anch'esse una delle informazioni più importanti. Spesso, infatti, una confusione sull'etichettatura delle date può causare lo scarto di una parte degli alimenti prima della data di scadenza. Anche le con-

suetudini di conservazione possono essere causa di spreco: gli alimenti correttamente conservati, sia in termini di temperatura che

di imballo (soprattutto quelli freschi), verrebbero gettati solo se realmente deteriorati e solo alla loro effettiva data di scadenza.

Cos'è possibile fare, dunque, per ridurre la quantità di cibo sprecato, risparmiare soldi e risorse naturali e nel contempo essere certi che le persone bisognose vengano nutrite?

Per limitare lo spreco alimentare l'Unione Europea ha creato una direttiva, la *Waste*

Framework Directive 2008/98/EC, che indica come priorità la riduzione della perdita alla fonte, seguita dal riutilizzo, dal riciclo e dal recupero, ed individua l'eliminazione degli alimenti come ultima risorsa. Questo concetto, applicato dalla *US Environmental Protection Agency*, prevede che il cibo edibile venga ridistribuito prima alle persone, poi agli animali e quindi all'industria.

In tutta Europa, poi, vi sono parecchie iniziative per ridurre l'accumulo di scarto alimentare, quali campagne d'informazione che mirino ad una maggiore consapevolezza da parte del cittadino ed il miglioramento della logistica. Occorre ricordare, inoltre, che lo scarto alimentare può essere utilizzato come concime o digestione aerobica. I ristoratori possono minimizzare gli sprechi anticipando la domanda, per esempio attraverso le prenotazioni o le ricerche retroattive sui consumatori. Allo stesso tempo, permettere ai clienti di portare a casa gli avanzzi (in una 'doggy bag') è un fenomeno comune negli USA, ma questa pratica è ancora malvista in alcuni paesi europei; sono necessari sforzi della società per bandire l'imbarazzo. Le etichette alimentari svolgono un ruolo fondamentale nel prevenire gli sprechi. Il Parlamento Europeo, a questo scopo, ha suggerito un'etichettatura con doppia data per includere sia le date "vendere entro" che potrebbero aiutare i grossisti ad evitare di vendere i prodotti che stanno raggiungendo la loro data di scadenza, e la data di scadenza vera e propria. Tuttavia, è necessario che il consumatore comprenda la terminologia di questa modalità e che ne sia ben informato. La data di scadenza viene stabilita per gli alimenti altamente deperibili, e cioè quelli che dopo questa data devono essere considerati non sicuri (gli indicatori di sicurezza sono valutati scientificamente). Mentre l'indicazione "preferibilmente entro" si riferisce ad una durata minima dell'alimento; ciò significa

che oltre questa data è improbabile causare danni, ma il produttore avverte che le qualità sensoriali (*come gusto e consistenza*) potrebbero non essere buone come quelle attese. I consigli sulle etichette alimentari riguardo alle indicazioni per il congelamento dovrebbero essere armonizzati in modo che i consumatori possano congelare gli alimenti in tutta sicurezza. I commercianti potrebbero anche supportare i consumatori promuovendo l'utilizzo di etichette e di accessori per i freezer, come i contenitori per la conservazione, le borse termiche ed i termometri per frigoriferi (*per mantenere i frigoriferi domestici tra 0°C e 5°C*).

Le innovazioni nel confezionamento possono ridurre lo spreco e l'impatto ambientale grazie alle migliorie sui materiali: confezioni risigillabili e pellicole 'intelligenti' che possano indicare la perdita di freschezza modificando il colore. Il *surplus* di cibo, inoltre, dovrebbe "facilitare" la gestione dello scarto ed essere redistribuito. Muovendosi in questa direzione, il Parlamento Europeo ha chiesto alla Commissione Europea di redigere una guida chiara sulla sicurezza per il corretto utilizzo di questo *surplus*.

Gli sprechi possono comprendere alimenti perfettamente edibili, ma scartati rifiutati per l'aspetto o per i parametri commerciali; è il caso dei prodotti vicini alla data di scadenza ma perfettamente integri e, di conseguenza, consumabili.

Per trovare una soluzione a questo problema l'UE ha emanato una legge che regola gli *standard* di qualità di frutta e verdura (*EC n. 1221/2008*) per permettere la vendita dei prodotti "*meno estetici*". Per riuscire in questo intento, però, è necessario che il consumatore sia correttamente informato e che venga eliminata ogni sorta di re-

taggio culturale negativo.

Allo scopo di evitare lo spreco, i commercianti potrebbero effettuare promozioni sul prezzo (*sebbene bandite in alcuni Stati Membri*) per alimenti leggermente danneggiati o vicini alla scadenza. Gli sconti vengono raccomandati sulle vendite all'ingrosso ma vi è il rischio di indurre il consumatore allo spreco incoraggiando acquisti eccessivi ed ottenendo addirittura un effetto di sovra-consumo. I "Banchi alimentari" in molte nazioni dell'Unione Europea, fra cui l'Italia, attuano con successo programmi di recupero del cibo in eccesso, ma perfettamente commestibile, da redistribuire alle persone bisognose. Vi sono poi ottime iniziative anche più locali, quali il "*Last Minute Market*" di Bologna, dove nel 2000, partendo da un'attività di ricerca, è stato messo a punto il primo sistema professionale in Italia di riutilizzo di beni invenduti della Grande Distribuzione Organizzata. Anche l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (*FAO*) evidenzia la necessità di trovare un utilizzo benefico e giusto per gli alimenti sicuri che sono al momento gettati via ma ancora perfettamente edibili.

A seguito della crescita demografica si prevede un aumento degli sprechi alimentari; i principali "attori della filiera", quali l'industria, i commercianti ed i consumatori, sono chiamati a prenderne consapevolezza e ad agire di conseguenza. Poche e semplici misure saranno positive non solo per l'aspetto economico, ma anche per i benefici globali che apporteranno sia in termini ambientali che di sostenibilità generale.

MAURO BERTUZZI

LAST MINUTE MARKET, COS'È?

Last Minute Market è una società spin-off dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come attività di ricerca. Un gruppo di ricercatori della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna che, guidati dal Professor **Andrea Segré**, noto Agronomo ed Economista italiano, Ordinario di Politica agraria internazionale e comparata presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari della medesima Università, ha iniziato a studiare la possibilità di gestire in modo diverso il processo di distribuzione del cibo e a pensare che il ciclo di vita di un prodotto non debba per forza fermarsi alla fine del primo stadio di consumo, ma possa essere prolungato. Da questa intuizione è nato il Last Minute Market, un'idea diventata ormai una start-up con iniziative attive in tutta Italia.

Dal 2003 diventa realtà imprenditoriale ed opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti o non commercializzabili a favore di enti caritativi. Last Minute Market si avvale di un team operativo giovane e dinamico affiancato da docenti e ricercatori dell'Università di Bologna. Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni Italiane, Last Minute

Market ha consolidato un metodo di lavoro efficace ed efficiente che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, logistici e fiscali.

Nella fase di sviluppo dei progetti, oltre al coinvolgimento dei soggetti donatori e beneficiari, lavoriamo a stretto contatto con gli assessorati alle attività produttive, alle politiche sociali e culturali degli enti locali, con prefetture e ASL in modo tale da garantire la perfetta conformità con le normative vigenti, la trasparenza delle procedure, il monitoraggio e la quantificazione dei risultati ottenuti.



Professor Andrea Segré.

Micromammiferi umbri, lo studio è condotto da un Agrotecnico

Publicato l'“Atlante degli Erinaceomorfi, dei Soricomorfi e dei piccoli roditori dell'Umbria” curato, tra gli altri, dall'Agrotecnico Naturalista Angela Gaggi

Sono passati alcuni anni dalla pubblicazione dell'Atlante dei Mammiferi dell'Umbria, avvenuta nel 2002 in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia: l'“Atlante degli Erinaceomorfi, dei Soricomorfi e dei piccoli roditori dell'Umbria” si pone in questo senso come un approfondimento ed una continuazione delle indagini svolte per la stesura della precedente opera.

Il lavoro svolto, meticoloso ed accorto, ha permesso di registrare ben 4 nuove specie: la Talpa cieca, il Toporagno del Vallese, il Toporagno acquatico di Miller e la specie aliena Scoiattolo grigio. Il numero di piccoli Mammiferi dell'Umbria conosciuti sale così a 26, una cifra considerevole che da sola costituisce più della metà delle specie presenti in Italia (che ammontano a 43).

“Gli autori con perizia e rigorosa preparazione scientifica -scrive nella presentazione dell'Atlante l'Assessore regionale all'Agricoltura e Foreste, Aree Protette, Parchi, Politiche Faunistiche, Sicurezza, Polizia Locale della Regione Umbria, **Fernanda Cecchini**- ci svelano un mondo nascosto di animali che vivono vicino a noi, nei nostri boschi e nelle nostre campagne, ma che difficilmente riusciamo a percepire, se non quando interagiscono con attività umane, magari in maniera dannosa o fastidiosa”.

Un lavoro certosino, specie in considerazione delle speciali metodologie di indagine necessarie alla ricerca e studio degli esemplari descritti nel testo, di piccole dimensioni e, quindi, piuttosto elusivi.

L'indagine faunistica che ha permesso l'aggiornamento dei precedenti lavori e la realizzazione di questo Atlante è stata condotta dall'Agr. Dott. **Angela Gaggi** e dal Dott. **Andrea Maria Paci**.

Il testo fornisce due importanti servizi: da un lato quello qua-

si scontato -*ma non per questo sottovalutato*- di catalogazione e sintesi delle conoscenze su uno specifico gruppo zoologico;

dall'altro ne permette anche uno studio accorto che, abbinato ad efficaci strategie di protezione delle specie e dell'ambiente stesso, possono permettere soluzioni alle problematiche che vengono inevitabilmente a crearsi con l'intervento dell'uomo sulla natura, sul paesaggio e, quindi, sui piccoli Mammiferi descritti.

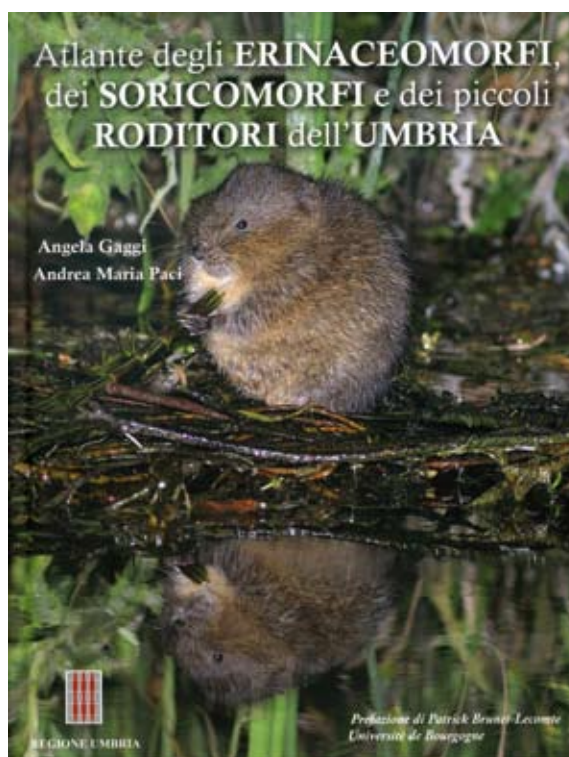
Ecco allora venir riportate anche specie locali a rischio di scomparsa (ad esempio il Toporagno d'acqua, lo Scoiattolo comune, l'Arvicola d'acqua, il Topolino delle risaie) e per le quali è messa in evidenza la necessità di un monitoraggio attento, oppure specie che per loro natura rischiano di inficiare le pratiche agricole dei coltivatori umbri e conseguentemente di minarne il lavoro (come, ad esempio, nel caso delle talpe).

L'Atlante è confezionato in modo facilmente fruibile, con il testo che

presenta ogni specie accompagnato anche da utili tabelle riassuntive delle loro principali caratteristiche, da carte di distribuzione e da una o più fotografie per permetterne un immediato riconoscimento visivo ed una piena comprensione della loro descrizione. Nella sua parte iniziale, inoltre, sono presenti una breve ma fondamentale dissertazione sulla paleontologia dei piccoli Mammiferi (o *Micromammiferi*), l'inquadramento territoriale dell'Umbria, del suo clima e della sua geografia.

Infine, l'opera offre numerosi spunti di riflessione, dimostrando di non poter essere classificabile come un semplice insieme di informazioni circoscritte, per quanto utili agli studi del settore, ma di saper anche proporre possibili linee guida ed idee per ricerche future.

GIACOMO MAZZA



Atlante degli Erinaceomorfi, dei Soricomorfi e dei piccoli roditori dell'Umbria, curato dall'Agrotecnico Naturalista Angela Gaggi.



L'UVA "SCHIAVA" DEL MARCIUME CAUSATO DALLA SUZUKII

Presentati gli studi dei tecnici della Fondazione Edmund Mach sulla Drosophila Suzukii sui vitigni

Il 2014 è stata un'annata da dimenticare per la viticoltura a causa di diverse problematiche legate all'andamento climatico. Tra queste il marciume acido, malattia causata da lieviti e batteri presenti sulla buccia che attaccano gli acini, qualora lesionati. Dalle prove effettuate dagli esperti della Fondazione Edmund Mach il marciume è risultato accentuato dallo sviluppo della *Drosophila suzukii*, ma solo in determinate condizioni climatiche, con elevate popolazioni come lo scorso anno, e per certe varietà, come la Schiava, che presenta una buccia sottile, facilmente penetrabile.

Di questo si è parlato il 9 gennaio scorso, a San Michele all'Adige, nell'ambito di un incontro tecnico dedicato alla problematica *Drosophila suzukii* in viticoltura che ha visto intervenire gli esperti del Centro Trasferimento Tecnologico ed ha offerto, attraverso la partecipazione di esperti esterni, una panoramica delle situazioni verificatisi nelle regioni viticole vicine. Grande partecipazione di viticoltori, oltre 250, a cui vanno aggiunti gli oltre cento collegamenti *live streaming* al portale *live.fmach.it*.

La *Drosophila suzukii* non gradisce l'uva, ma può accentuare il marciume su acini sani

Claudio Ioriatti ha messo in luce aspetti di ricerca già illustrati in occasione di precedenti incontri. Ovvero che ricercatori FEM hanno da tempo da un lato, individuato un valore di durezza della buccia che può essere usato quale soglia di allerta, e dall'altro studiato la biologia dell'insetto mettendo in evidenza quanto l'uva sia un ospite poco gradito dal dittero: il ciclo di sviluppo sull'uva è infatti 4 giorni più lungo rispetto allo sviluppo su lampone e inoltre meno del 10 per cento delle uova riescono a completare lo sviluppo e dare luogo ad adulti. Inoltre sono stati individuati in vigneto due specie di imenotteri in grado di parassitizzare larve e pupae di *Drosophila Suzukii*. "Ciò che non era stato chiarito fino ad oggi - spiega Ioriatti - era che la sola deposizione delle uova da parte di *D. suzukii* su acini sani, cioè privi di fessurazioni causate ad esempio da pioggia, grandine, insetti, oidio, fosse in grado autonomamente di determinare lo sviluppo di marciume acido".

Marciume acido, nel 2014 colpita soprattutto la "Schiava"

Franca Ghidoni ha spiegato che il marciume acido è una malattia della vite che attacca il grappolo ed è causato da lieviti e batteri presenti sulla buccia che in presenza di lesioni fermentano il mosto che può dunque fuoriuscire dall'acino. Gli

acini colpiti cambiano colore e si riscontra un forte odore di aceto. "Condizioni predisponenti all'insorgenza della malattia sono: abbondanza di precipitazioni a ridosso della vendemmia, lesioni degli acini causate da compattezza dei grappoli, grandinate o altri funghi, piante vigorose che favoriscono condizioni di microclima sfavorevole per i grappoli". Ultimo, ma non meno importante, la presenza di vettori di lieviti e batteri come la *Drosophila melanogaster* e la *Drosophila Suzukii* in particolari contesti.



La femmina della *Drosophila suzukii*

La difesa da questa malattia è solo indiretta: applicare tutte le pratiche che portano ad un migliore microclima e che favoriscono una riduzione della compattezza dei grappoli. Nel 2014, in Trentino sono state riscontrate incidenze della malattia elevate nelle zone e sulle varietà bianche più precoci e, in alcune zone di coltivazione, anche su "Schiava" e "Lagrein".

Drosophila suzukii, nel 2014 catture 8 volte superiori al 2013

Alberto Grassi ha spiegato che il 2014 sarà annoverato dai produttori di ciliegio e piccoli frutti del Trentino tra gli anni di maggiore infestazione da parte di *Drosophila suzukii*. Nel momento di massima presenza degli adulti, a fine estate, i livelli di cattura sono stati circa 7-8 volte superiori rispetto alla stagione precedente. E' evidente quindi che proprio in corrispondenza della maturazione e della vendemmia, anche l'uva da vino (ospite certamente non elettivo, ma sfruttato dall'insetto per le ultime ovodeposizioni a fine stagione) è stata soggetta ad una notevole pressione demografica, generando non poche preoccupazioni tra i produttori locali.

Prove in campo

Luisa Mattedi ha spiegato che in Trentino la presenza di *Drosophila suzukii* in viticoltura è stata segnalata fin dal 2010



Un'immagine dell'incontro sulla *Drosophila suzukii* tenutosi a San Michele all'Adige (TN)

e già nel 2011 era stata osservata la possibilità che questo fitofago potesse interessare la viticoltura di tutta la nostra provincia manifestandosi principalmente sulle varietà a bacca scura ed in modo particolare "Schiava" e "Moscato rosa", e secondariamente, soprattutto su vendemmie tardive, anche Lagrein, Cabernet, Merlot, Pinot nero. Il suo ricomparire nel 2012 e 2013 aveva consentito di confermare che la vite non è l'ospite preferito segnalando una mortalità naturale importante e confermando nuovamente la preferenza varietale e la possibilità di gestire l'eventuale danno con un'appropriata epoca di vendemmia.

Il dubbio che permaneva era la presenza dei fori di ovodeposizione quale "microfessura" che consentisse la penetrazione del marciume acido.

La conferma di tale rischio l'abbiamo avuta nel 2014 durante il quale, complice un'annata altamente favorevole per il fitofago, ma anche per il marciume, è stata osservata, in diverse realtà la relazione fra presenza di fori di ovodeposizioni della *Drosophila suzukii* e l'insorgenza del marciume acido.

Prove in laboratorio

Raffaele Guzzon ha presentato una serie di prove di laboratorio, volte a verificare le interazioni tra *Drosophila* e microrganismi. I risultati confermano la capacità dell'insetto di veicolare una grande quantità di microrganismi, tra cui i batteri acetici, primi responsabili del marciume acido. In varietà di uva a buccia sottile, come Schiava o Pinot Nero, *Drosophila suzukii* è quindi un potenziale agente di inculo del marciume acido, soprattutto in annate con uve già compromesse da agenti atmosferici avversi.

L'intervento si è concluso illustrando un nuovo brevetto, da poco depositato dalla Fondazione Mach, che descrive una

nuova trappola per la cattura massale di *Drosophila suzukii*, basata sulla azione attrattiva esercitata da alcuni ceppi di batteri.

***Drosophila suzukii*, dai piccoli frutti all'uva: il punto delle ricerche e delle sperimentazioni FEM**
Contro la *Drosophila suzukii*, l'insetto che depone le uova su ciliegio, albicocco, fragola e piccoli frutti, la Fondazione Mach prosegue ininterrottamente le attività di ricerca e sperimentazione, facendo rete con altri importanti istituti di ricerca, prime università di agraria nel ranking mondiale: Oregon State University, North Carolina State University, University of California Davis e University of California Berkeley

L'annata 2014, a causa delle condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo di questo parassita, ha presentato un attacco particolarmente massiccio.

Al momento lo strumento di contenimento più efficace, raccomandato dai tecnici, sono le reti anti-insetto, risultato di tre anni di sperimentazione presso il Centro di Vigalzano, accanto al posizionamento delle trappole a base di aceto di mela, vino rosso e zucchero per la cattura massale, trattamenti con gli insetticidi consentiti.



Cattura massale *Drosophila* su vite *Sorni Lavis* varietà "Schiava"

Le reti riducono al minimo il danno da parte della *Drosophila suzukii*, in quanto costituiscono una barriera attorno alla coltivazione che impedisce l'entrata di questo insetto.

Sul fronte ricerca si prosegue su tre direttrici: la messa a punto di un nuovo modello di previsione di crescita della popolazione, di un nuovo attrattivo per le trappole e l'identificazione di insetti che possono aiutare a gestire la *Drosophila*.

La certificazione delle irroratrici

Un'analisi delle nuove normative e delle possibilità che aprono agli Agrotecnici

Come iscritto al Collegio Interprovinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati delle Marche sono venuto a conoscenza del "Corso di formazione per certificatori delle irroratrici" istituito dalla Regione leggendo gli avvisi pubblicati dall'Albo, sempre attento alle proposte inerenti al proprio settore. Ho così potuto ottenere l'abilitazione, una volta superato gli esami ed il periodo di tirocinio previsti.

La regione Marche ha formato certificatori perché da quest'anno, per Legge, la Certifi-

cazione delle irroratrici è passata da facoltativa ad obbligatoria: il corso di formazione ha riscosso un grande successo e vi hanno partecipato, oltre a molti Agrotecnici, anche titolari di officine per macchine agricole e specialisti di meccanica agraria sparsi un po' in tutto il territorio. Inoltre, in parecchi hanno aderito anche da altre regioni: due Agrotecnici di Trento, ad esempio, diplomati all'Istituto per l'Agricoltura "".

Le norme che hanno dettato l'obbligatorietà della certificazione sono la Direttiva Europea numero 2009/128/CE relativa alle irroratrici già in uso e la n. 127 per quelle di nuova costruzione.

In Italia sono state recepite dal Decreto Legislativo n. 150, mentre il Piano di Azione Nazionale () stabilisce le modalità di esecuzione dei controlli funzionali sulle singole macchine, per poi arrivare al rilascio del Certificato di Funzionalità dell'irroratrice. Scopo della normativa è "l'uso sostenibile degli agro farmaci" finalizzato a ridurre i rischi alla salute dell'operatore, del consumatore dei prodotti alimentari e di qualsiasi persona, ma anche ridurre gli impatti sull'ambiente e sulla biodiversità. Per chi usa le irroratrici, oltre al vantaggio burocratico di avere la macchina certificata, c'è soprattutto la sicurezza che lo strumento distribuisce

esattamente la dose dovuta e con uniformità.

Bisogna allora chiedersi quali macchine irroratrici vadano certificate: certamente, a titolo d'esempio, quelle per trat-

tamenti delle colture erbacee come le barre a polverizzazione per pressione () ed i dispositivi a lunga gittata come lance a movimento oscillatorio. Inoltre, fra le altre, anche quelle per trattamenti delle colture arboree a polverizzazione per pressione (), a lunga gittata come i cannoni, a tunnel con e senza sistema di recupero. Infine, le irroratrici per colture

protette (): impianti di irrorazione fissi e a movimentazione automatica senza l'operatore; con operatore carrellate e spalleggiate con o senza motore.

Dei tipi particolari di irroratrici inizieranno i controlli nel 2018 con intervalli di 5 anni: sono le distributrici di agro farmaci solidi, le barre umettanti, le lance usate in pieno campo. Invece sono esonerate dai controlli periodici le irroratrici spalleggiate solo se usate fuori da ambienti protetti. Chi la deve fare la certificazione obbligatoria? La Direttiva Europea ed il PAN lo chiariscono chiaramente: spetta all'utilizzatore professionale del settore agricolo e di altri settori (per esempio l'operatore delle Ferrovie dello Stato, che diserba le linee ferroviarie).

La certificazione va effettuata entro il 26 novembre 2014 per i contoterzisti, mentre è fissata al 26 novembre 2016 per le imprese agricole che le usano solo in conto proprio.

Infine, occorre specificare che essa va rinnovata entro i 5 anni fino al 31 dicembre 2020 e dopo tale data ogni 3 anni ().

Per tutti gli Agrotecnici questa è l'occasione per diffondere la novità legislativa capillarmente presso le aziende agrarie loro clienti ed indirizzarle presso il Centro Prove più vicino.



1. Verifica pressione su sezione di barra.

2. Uniformità di distribuzione su colture arboree.

CLAUDIO PICCININI

Pesticidi in Italia

Recuperare 20 anni di ritardo

La normativa europea sugli agrofarmaci prevede l'obbligatorietà della Produzione integrata su tut-

to il territorio nazionale ed europeo, ovvero l'impiego prioritario ed "integrato" di tutti i mezzi tecnici biologici alternativi ai Pesticidi chimici di sintesi regolarmente registrati al commercio, in quanto sottoposti alle prove preliminari di efficacia contro le avversità delle coltivazioni agricole. Pertanto, le tecniche biologiche in commercio devono essere im-



piegate obbligatoriamente ed in forma prioritaria, in osservanza del principio di precauzione e dei diritti costituzionali inviolabili alla salute ed all'ambiente salubre, trattandosi di prodotti non pericolosi (*mezzi tecnici autorizzati nell'Agricoltura Biologica*).

L'agricoltura integrata, definita dalle norme OILB allegate alla decisione CE del 30 dicembre 1996 e presentate al Convegno COLIBRI-OILB del marzo 1996 a Bologna, prevede chiaramente l'impiego prioritario obbligatorio di tutti i mezzi tecnici biologici, prima dell'eventuale uso di prodotti chimici.

Tale autorizzazione deve essere eventualmente prescritta da tecnici fitoiatri, adeguatamente formati, in osservanza alla direttiva sull'Uso Sostenibile dei Pesticidi. Essendo obbligatoria, non è possibile erogare fondi europei agroambientali come pagamenti per chi attua l'agricoltura integrata, poiché questi sono destinati ad impegni facoltativi aggiuntivi agli obblighi di legge.

Purtroppo, invece, l'impiego prioritario di mezzi "sostitutivi" dei Pesticidi Chimici non è previsto nei disciplinari di agricoltura integrata, con i quali si stanno "distraendo" (*da almeno 15 anni*) enormi risorse agroambientali europee e nazionali, per una "falsa agricoltura integrata" in Italia -*in realtà una semplice lotta guidata chimica*- con danno doloso alla salute pubblica ed all'ambiente per il conseguente continuo aumento delle vendite di pesticidi chimici, il contrario di quanto accaduto in altri Paesi europei. Su questo si è chiaramente

espressa la Corte dei Conti UE già nel 2005 (*Rel. n. 3/2005 e n. 7/2011*), chiedendo di evitare lo sperpero di risorse per

presunte ed incontrollabili "riduzioni di *Inputs*" chimici, nel periodo 2007-2013. Solo poche regioni, però, hanno seguito le indicazioni della Corte dei Conti, mentre la maggior parte ha continuato a sovvenzionare l'acquisto dei pesticidi chimici con i fondi europei destinati alla loro drastica riduzione.

Una vera e propria truffa comunitaria, per cui sono stati avviati ricorsi

amministrativi ai TAR.

Tale forma di presunta agricoltura integrata, non conforme, in quanto trattasi di un semplice elenco di pesticidi chimici ammessi, in quantità enormi, laddove i mezzi biologici sono solo facoltativi e non obbligatori, non è né controllabile, né verificabile dal momento che non si può stabilire il numero di trattamenti effettivamente eseguiti dagli agricoltori o le dosi di impiego, essendo possibile acquistare agrofarmaci chimici di sintesi a scontrino e senza alcuna prescrizione tecnica obbligatoria (*Ricettario*). Inoltre, negli attuali disciplinari di agricoltura integrata è previsto l'impiego di pesticidi chimici di sintesi in quantità e qualità molto superiore ai normali interventi fitosanitari effettuati nell'agricoltura convenzionale. Tutto ciò è aggravato dalla continua utilizzazione di deroghe da parte dei servizi fitosanitari regionali, che autorizzano e prescrivono spesso interventi con prodotti chimici di sintesi nemmeno previsti nei disciplinari di produzione integrata, quando potrebbero essere sostituiti da interventi preventivi naturali e biologici (*come l'uso di rame e zolfo*).

Tali mezzi tecnici autorizzati in agricoltura biologica sono consentiti nella produzione integrata, ma indicati solitamente solo nelle linee guida generali ai disciplinari, che gli agricoltori spesso non conoscono, avendo a disposizione solo le schede colturali con i principi attivi chimici di sintesi ammessi per la singola coltivazione.

GIUSEPPE ALTIERI

Il tempo e il riscatto del *Gourmet*

Il difficile dibattito sugli OGM in Italia e le sue implicazioni in campo

Da oltre 10.000 anni l'uomo interviene sulle piante modificandole più o meno consapevolmente. Con l'avvento della genetica, il loro miglioramento costituisce una scienza che consente di modificarle in modo mirato ed efficiente. Innumerevoli sono gli articoli scientifici che illustrano lo sviluppo nel tempo delle tecniche di miglioramento genetico, quali l'ibridazione intra e interspecifica, quella intergenerica, la mutagenesi, le colture in vitro, l'induzione di aploidi, l'ibridazione somatica, l'ingegneria cromosomica e infine l'ingegneria genetica, l'unica attualmente contestata dagli oppositori degli OGM (Organismi geneticamente modificati), sia transgenici che cisgenici.

Le nuove varietà vegetali hanno consentito di migliorare notevolmente le produzioni agricole nei Paesi sviluppati e anche in molti in via di sviluppo che, grazie ad esse, hanno potuto raggiungere l'autosufficienza alimentare. Il miglioramento genetico conseguito in frumento, riso e mais, (i tre cereali che assicurano almeno due terzi del cibo per la popolazione mondiale) è del tutto impressionante.

Nazareno Strampelli, con il suo lavoro in Italia agli inizi degli anni '20 -e con i suoi grani- ha contribuito e contribuisce tuttora in modo determinante a sfamare 2/3 della popolazione mondiale. **Norman Borlaug** negli anni '60, ripercorrendo il lavoro tracciato da Strampelli, ha realizzato la cosiddetta

“Rivoluzione Verde” che gli valse il premio Nobel per la pace. Le loro innovazioni genetiche sono state appannaggio di tutti gli agricoltori e, in particolare, di quelli dei paesi in via di sviluppo, senza esborso alcuno per i diritti di proprietà intellettuale. Eppure entrambi, in quegli anni, furono ingiustamente e pesantemente contestati, proprio per le loro varietà genetiche che innovavano profondamente la coltura del grano.

Con la tecnica dell'ingegneria genetica sviluppata negli anni '80 divenne possibile trasferire e far esprimere un gene “esogeno” nel genoma di una pianta. La tecnica del DNA ricombinante si era già sviluppata a partire dal 1973 quando era stato possibile trasferire materiale genetico da un organismo ad un altro tramite l'utilizzo di “*vettori plasmidici*” in grado di autoreplicarsi. Si capì subito la potenzialità della tecnica del DNA ricombinante e, con una moratoria di due anni, si decise di valutarne l'uso ed i suoi possibili rischi. Straordinario è stato -in pochi anni e senza contestazioni- lo sviluppo delle biotecnologie nei settori farmaceutico, ambientale ed industriale. Nel settore dell'agricoltura, nonostante dubbi e opposizioni, le colture OGM autorizzate si sono diffuse assai rapidamente: da 1,7 milioni di ettari del 1996 sono aumentate di oltre 100 volte fino ai 175 milioni di ha nel 2013.

Grazie ai tanti ed approfonditi rapporti scientifici, oggi si è in grado di dare nuove conferme scientificamente corrette sui



A sinistra Nazareno Strampelli, a destra Norman Borlaug

temi di carattere sanitario, ambientale ed economico. Tutti gli studi seri in questo campo dimostrano che non esistono rischi sanitari per gli OGM autorizzati. Questa affermazione è confermata dall'EFSA (European Food Safety Authority) e anche dagli stessi oppositori degli OGM. Per quanto riguarda il mais in particolare, si può discutere se la granella sia o meno il cibo più adatto ai bovini; è un fatto però, che il mais Bt resistente agli insetti è più sano per l'uomo, perché contiene meno tossine (fumonisine), che invece sono presenti in misura maggiore nel mais italiano -sia convenzionale che biologico- e che possono raggiungere livelli preoccupanti. È noto che il mais OGM del tipo Bt non necessita dell'uso di insetticidi, velenosi sia per l'uomo che per gli animali selvatici, come uccelli o mammiferi. Le coccinelle frequentano i campi di mais Bt (e quelli coltivati a mais biologico), ma sono molto rare nei campi di mais tradizionale irrorati con pesticidi.

Impedire che questa tecnologia (che combatte non solo la piralide, ma anche altri insetti come la diabrotica) venga utilizzata in Italia, significa preferire che ogni anno vengano riversati nel nostro territorio tonnellate e tonnellate di pesticidi che avremmo potuto tranquillamente evitare.

Il mais Bt ha una resa per ettaro di circa il 20% superiore a quella del mais tradizionale. A tale vantaggio si aggiunge il fatto che non ci sono ulteriori oneri causati dal dover spargere pesticidi. Sommando vantaggi e svantaggi, il mancato guadagno per gli agricoltori a cui viene impedito di coltivare mais OGM del tipo Bt è stato stimato in circa 500€ per ettaro. Nel contempo l'Italia importa mais e soia OGM con cui si alimentano, fortunatamente, vacche e suini per fare i prodotti più prestigiosi del *made in Italy*, esportati in tutto il mondo.

Con il passare degli anni cosa è cambiato in Italia? Nulla, anzi è peggio! Il dibattito sugli OGM si è impaludato in ambiti ideologici, con il risultato di impedirne la coltivazione e di bloccare tutta la ricerca genetica agraria, arrivando addirittura



Luigi Rossi, Presidente FIDAF

tura alla distruzione delle piante sperimentali. L'incredibile vicenda della distruzione di ulivi, kiwi e ciliegi dell'Università della Tuscia ricorda i tanti sconcertanti roghi della storia (biblioclastia), solo che invece di libri si bruciano piante, ma sempre di conoscenza si tratta!

Fa sorridere, invece, che dopo 100 anni dalla selezione della varietà di grano duro "*Senatore Cappelli*" ad opera del "contestato" Strampelli -era il 1915!- essa sia oggi presente nella "*Passione GOURMET: Garganelli 'Senatore Cappelli' home made, con fave, asparagi e carciofi. Primo piatto riuscito, davvero interessante la consistenza e rugosità della pasta, mix di ingredienti collaudati e ben bilanciati tra loro. Da ordinarne ancora*". Azzardo una facile previsione: fra molto meno di 100 anni, anche i migliori prodotti dell'agricoltura biologica si otterranno grazie all'ingegneria genetica!

LUIGI ROSSI

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI!



Per ricevere tutte le informazioni professionali e del settore,
per seguire le iniziative dell'Albo,
iscriviti gratuitamente alla NEWSLETTER degli Agrotecnici,
al link www.agrotecnici.it/newsletter.htm
presente sulla *home page* del sito **www.agrotecnici.it**

La crescita di Macfrut

Internazionalizzazione, nuova logistica e innovazione alla base del Macfrut versione 3.2

Cambia il volto di Macfrut, dal 2015 inizia un nuovo corso. I mercati sono divenuti sempre più concorrenziali e per non essere spazzati via occorre avere il coraggio di rinnovarsi. L'Italia fino ad una decina di anni fa era un Paese *leader* nel settore ortofrutticolo, poi è iniziata una fase di declino che ci ha fatto perdere tante posizioni. Le stesse dinamiche le ha vissute il turismo e come in tale caso, occorre rimboccarsi le maniche per risalire la corrente. Cambiando, rinnovandosi. Evolversi significa compiere passi in avanti, andare incontro al futuro.

Macfrut non è nata ieri, avendo già spento le candeline su 31 edizioni. Il *management* ha detto che è arrivato il momento di voltare pagina: la prossima non sarà solamente la 32^a edizione, ma anche **l'edizione 3.2**. Una variante che ha il sapore di "digitale", sinonimo di "nuovo", "innovativo", "di qualità", in vista della realizzazione di un progetto che si chiama *Macfrut International*. Proprio in funzione di quest'ultimo, uno dei punti salienti della nuova edizione riguarderà una più marcata internazionalizzazione, poi un'apertura a 360 gradi verso tutti i segmenti della filiera (*prima Macfrut era focalizzata sul post-raccolto*) ed una lente allargata sulle innovazioni del settore agricolo, senza lasciarsi distrarre dal tema convegnistico *-che sarà presente, vista la sua importanza, ma in separata sede, quindi senza il pericolo di sconfinare in distrazioni-*.

Per fare tutto questo, occorre abbandonare la tradizionale ospitalità di Cesena per rivolgersi ad un complesso fieristico in grado di poter richiamare molte più persone: la Fiera di Rimini, una delle più moderne *location* nazionali, di elevato livello qualitativo e con un concetto di fiera radicalmente nuovo.

Solo la capitale rivierasca dell'Adriatico può consentire



La conferenza stampa di presentazione di Macfrut 2015.

di ospitare a fine settembre un elevato numero di persone a prezzi scontatissimi, impossibili da trovare altrove,

ANTEPRIMA CONVEGNISTICA IL 22 SETTEMBRE A CESENA

I convegni si terranno alla vigilia dello svolgimento della Fiera, non a Rimini, ma presso il Centro Congressi di Cesena Fiere. Saranno trattati i temi d'attualità, le tendenze del settore e le sfide.

In particolare il programma dovrebbe concentrarsi su questi 3 punti:

- Il punto vendita del futuro
- Tecnologia e packaging, fattori competitivi e di successo
- La promozione delle vendite; esperienze e confronto

LA PRIMA VOLTA A UNA FIERA DI SUN WORLD

La voglia di internazionalizzazione di Macfrut 3.2 sta già dando i primi risultati. A pochi giorni dalla presentazione avvenuta a Roma ha comunicato la propria adesione Sun World, l'azienda californiana leader mondiale nel breeding di nuove varietà di uva senza semi.

È la prima volta che la società americana è presente con uno stand ad un evento fieristico. L'ha fatto condividendo il progetto di rilancio e la valenza internazionale della manifestazione.

Sun World presenterà le ultime novità in fatto di ricerca varietale e realizzerà una convention con i distributori da tutta Europa e con i produttori, inoltre organizzerà un meeting con i licenziatari e presenterà le proprie nuove varietà.

MARCELLO SALIGHINI

con tipologie di alberghi che possono soddisfare qualsiasi tipo di clientela. Ne trarrà beneficio anche la città di Rimini, che potrà consentire ai propri albergatori di prolungare l'attività lavorativa quando la stagione turistica estiva è praticamente finita. Ricordiamo che la data di svolgimento andrà dal 23 al 25 settembre 2015.

Sono previsti 5 padiglioni: 4 per il *post-raccolta*, dove Macfrut vanta una forte tradizione, ed un *maxi-padiglione* per il *pre-raccolta*. Saranno inoltre presenti 6 sale di varia ampiezza (*dai 100 ai 300 posti*), a disposizione delle imprese.

Al Centro Congressi di Cesena Fiera verrà riservata la sezione dedicata ai convegni: in una città diversa, quindi, seppur vicina, ed in anteprima sulla Fiera vera e propria, vale a dire il 22 settembre, per dar modo a tutti gli interessati di partecipare senza però distogliere la concentrazione dall'attività fieristica che interessa in maniera diretta le imprese, i *buyers* ed i visitatori.

Abbiamo parlato di internazionalizzazione e l'obiettivo è, infatti, quello di poter ospitare 400 nuovi *buyers* da tutto il mondo. Le aree strategiche saranno 2: l'Europa dell'Est ed il bacino del Mediterraneo. È fondamentale in questo senso la nascita di una *partnership* con il gruppo bancario *Unicredit*: essa, infatti, è molto diffusa nei Paesi un tempo legati all'Unione Sovietica.

Con la sinergia di *Unicredit*, punta ad avere 200 nuovi operatori da Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Romania, Bulgaria e Turchia, con progetti-cardine mirati su Polonia e Bulgaria, giudicati territori molto interessanti. Attraverso il Ministero degli Esteri sono stati instaurati nuovi contatti con il Brasile e con i Paesi dell'Africa Subsahariana, mentre la collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e con UnionCamere potrà rafforzare la promozione di Macfrut 2015 attraverso le reti *Enterprise Network* e *Sprint*.

Altra novità riguarda l'apertura a nuovi settori espositivi. Nella fattispecie troveremo il comparto sementiero ed il

vivaismo; un settore sarà riservato alle nuove liste varietali, alle colture protette, all'irrigazione ed all'impiantistica. Avrà un suo spazio anche il reparto di meccanizzazione per l'ortofrutticoltura, anche se già altre fiere trattano in maniera più specifica questo mondo.

Un occhio particolare verrà rivolto al comparto della frutta secca ed essiccata, che sta vivendo una fase di notevole espansione, con crescita di volumi e di fatturato, dove l'Italia recita un ruolo di primattore.

L'innovazione rappresenta la carta segreta su cui il Paese deve puntare in tutti i settori e nel mondo agricolo in maniera particolare, viste le forti erosioni sui guadagni che gli imprenditori agricoli hanno registrato in questi ultimi anni. Sono state molte le aziende costrette a chiudere i battenti, altre stanno resistendo e per loro sarà importante puntare anche su prodotti e progetti innovativi. Per questo Macfrut ha istituito il "*Premio Macfrut all'innovazione*", con una sezione speciale che sarà dedicata alla *Green Economy*.

Sul tema "crisi e innovazione" Macfrut vuole favorire la partecipazione massiccia di agricoltori che abbiano idee e vogliano cercare contatti e momenti di confronto. Per agevolare la loro partecipazione gli organizzatori di Macfrut hanno predisposto cento bus-navetta dalle principali aree di produzione agricola che possano portare in fiera di 10mila produttori ortofrutticoli a prezzi ridottissimi. Saranno organizzate anche visite specialistiche in aree di eccellenza in 4 diversi settori: la produzione in campo, i magazzini di lavorazione, i mercati ortofrutticoli ed i supermercati.

Per concludere, gli ospiti e gli accompagnatori della fiera avranno la possibilità di prenotare un *tour* che unisce enogastronomia e cultura nel cuore della Romagna.

MARCELLO SALIGHINI

“Italy Food World Summit”

Parte da Salerno la convergenza tra PMI e GDO sul futuro dell'agroalimentare italiano nel mondo

In anticipo su EXPO 2015, Salerno ha acceso i riflettori sul *Made in Italy* agroalimentare ospitando, il 5 e 6 febbraio 2015, l'“Italy Food World Summit”: due giorni di incontri ad alto livello, promossi da Gruppo V&G con il patrocinio del MIPAAF e della Città di Salerno, nei quali le aziende del comparto alimentare si sono confrontate con i loro interlocutori politici e commerciali, italiani ed esteri, sulle opportunità e le problematiche legate ai processi di internazionalizzazione.

Rivolto in primo luogo alle PMI della produzione agroalimentare italiana, l'evento ha visto la partecipazione di circa 400 aziende ed è stato contraddistinto da un forte orientamento al business, con tavoli di lavoro che hanno messo a contatto diretto imprenditori italiani e i loro omologhi ed esperti di importazioni delle delegazioni di Stati Uniti, Russia ed Emirati Arabi Uniti. Soprattutto, il Summit ha visto consolidarsi la consapevolezza che “fare sistema” con la GDO sia indispensabile per contribuire attivamente alla crescita del *Made in Italy* di settore nel mondo e tutelare le eccellenze produttive da concorrenti temibili, in primis le frodi dell'*italian sounding*.

“Secondo dati del Ministero per lo Sviluppo Economico, a livello mondiale il giro d'affari annuo dell'*italian sounding* è stimato in circa 54 miliardi di euro l'anno, ovvero 147 milioni al giorno, vale a dire oltre il doppio dell'attuale valore delle esportazioni italiane di prodotti agroalimentari. Contrastare questo fenomeno deve essere una battaglia comune” ha incisivamente ricordato **Giorgio Santambrogio**, Amministratore Delegato di Gruppo V&G.

“Fuori dal mercato europeo ci si può difendere dall'*italian sound-*

*ding solo in sede di accordi bilaterali, e su questo terreno -ha aggiunto l'europarlamentare **Paolo De Castro**, rappresentante italiano nella Commissione Agricoltura del Parlamento*

Europeo- c'è ancora molto da fare. Alle nostre aziende spetta il compito di organizzarsi meglio per colmare lo svantaggio dovuto all'eccessiva polverizzazione.”

Sul sostegno delle istituzioni alle PMI è intervenuto il Viceministro del MIPAAF **Andrea Olivero**, che ha dichiarato: “Non possiamo pensare che il *Made in Italy* sia soltanto grandi marchi e poche eccellenze. La grandezza dell'agroalimentare italiano sta proprio nella varietà delle sue produzioni e noi dobbiamo accompagnarle con specifici provvedimenti, cosa che stiamo facendo lavorando per creare massa critica affinché si possano aggredire mercati che sino a oggi non sono stati efficacemente sondati.”

“La scelta di Salerno come sede di un evento di respiro internazionale dedicato al food -conclude **Nicola Mastromartino**, Presidente di Gruppo V&G- è nata da una valutazione oggettiva del ruolo delle aziende salernitane e della Campania nella filiera agroalimentare nazionale. Basti pensare che le 6 imprese campane socie di Gruppo V&G generano 1/3 del fatturato complessivo del Gruppo, pari a oltre 2,9 miliardi di Euro. L'Italy Food World Summit non resterà un evento isolato. Già l'anno prossimo, infatti, contiamo di ampliare il percorso con un nuovo appuntamento, per il quale abbiamo già l'adesione di rappresentanti della Cina.”

GIACOMO MAZZA



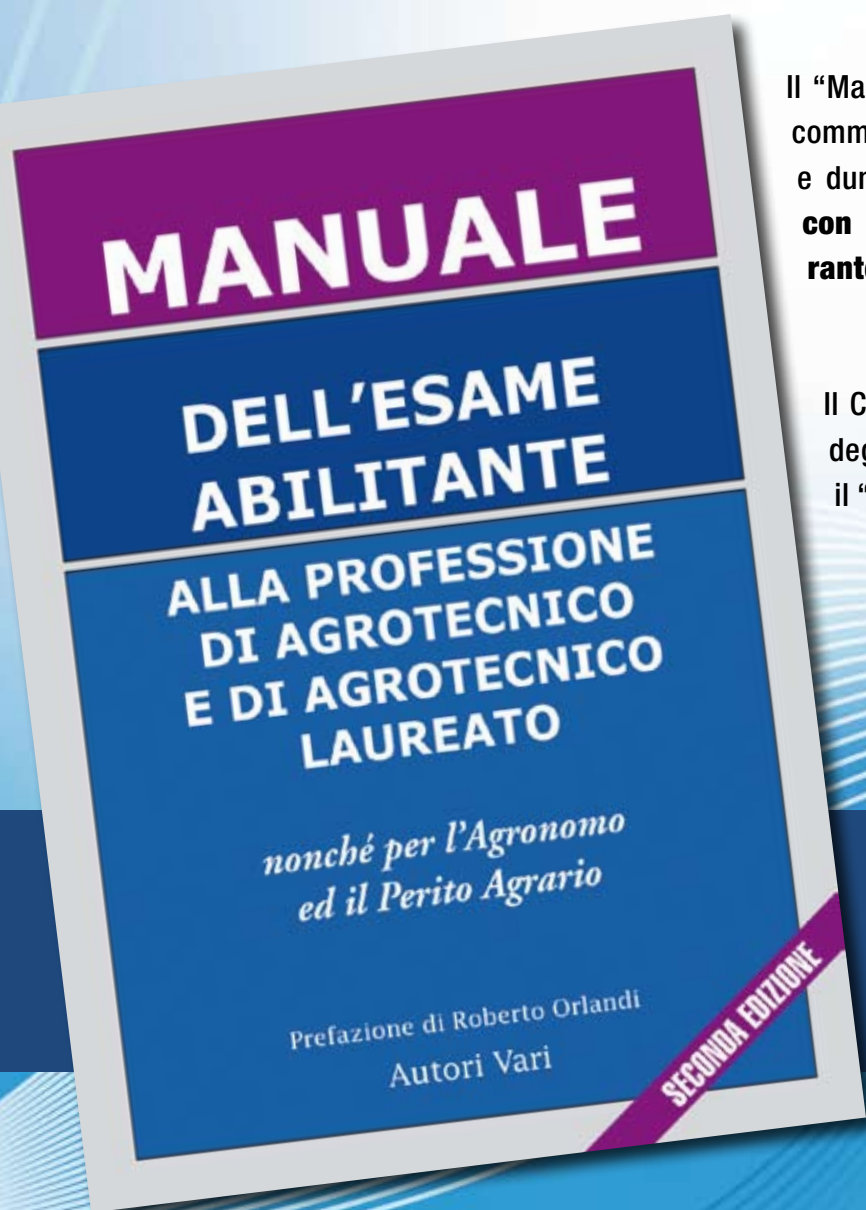
Nicola Mastromartino Presidente di Gruppo V&G, **Andrea Olivero** Viceministro del MIPAAF e **Giorgio Santambrogio** Amministratore delegato di Gruppo V&G

Dopo il **successo della prima edizione** (completamente esaurita) è stata data alle stampe la **seconda edizione** dello specifico “Manuale” per gli esami abilitanti alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato, utile anche per i candidati agli esami abilitanti di altre categorie professionali similari (come Dottori Agronomi e Forestali e Periti agrari).

Fino ad ora, infatti, in commercio esistevano solo manuali generici, spesso datati e costosi.

Oggi invece i candidati agli esami abilitanti alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato ed i candidati di altri esami abilitanti del settore, possono disporre di un testo specifico, aggiornato all'attualità e con un ottimo rapporto di prezzo, frutto del lavoro dei molti docenti che, negli ultimi anni, hanno organizzato i Corsi di preparazione agli esami.

**È USCITA
LA SECONDA EDIZIONE
DEL MANUALE
DELL'ESAME ABILITANTE
ALLA PROFESSIONE
DI AGROTECNICO
E DI AGROTECNICO
LAUREATO**



Il “Manuale” inoltre è conforme all'art. 18 comma 4 del Decreto 6 marzo 1997 n. 176 e dunque **i candidati possono portarlo con se e consultarlo liberamente durante le due prove scritte dell'esame.**

Il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati ha autorizzato il “Manuale” e redatto la Prefazione.

Seconda edizione

Codice: 978-88-907671-8-0

Autore: AaVv

Num. Pagine: 968

Costo: euro 38,00