

L'A

L'AGROTECNICO OGGI

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

Novembre 2006
N. 11 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.

40.000!



VENT'ANNI DI ALBO DEGLI AGROTECNICI IN PROVINCIA DI CUNEO DOMENICA 5 NOVEMBRE 2006

presso

“Tenimenti di Fontanafredda” **Serralunga d’Alba (CN)**

Il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati della Provincia di Cuneo organizza, **domenica 5 Novembre 2006**, presso *“Tenimenti di Fontanafredda”* a Serralunga d’Alba (CN), l’incontro *“Vent’anni di Albo degli Agrotecnici in Provincia di Cuneo”*. Esso rappresenta un’occasione di festeggiamento ed incontro degli Agrotecnici liberi professionisti, tra passato, presente e futuro di una professione giovane e dinamica.

Programma della giornata

- ore 10.00 - Ritrovo e registrazione dei partecipanti con caffè di benvenuto
- ore 10.30 - Saluto ai partecipanti ed alle autorità
- ore 10.45 - *“Dove si formano gli Agrotecnici”*
I forti legami con gli Istituti Professionali Agrari in provincia attraverso la storia dell’istruzione professionale agraria Provincia di Cuneo.
Giuseppe Olivero, Dirigente scolastico I.I.S. “Umberto I” - Alba
- ore 11.00 - *“L’Albo”*
Nascita e vent’anni di attività del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati della Provincia di Cuneo. L’organizzazione degli agrotecnici a livello regionale.
Mario Bonino, Presidente Consulta Regionale Agrotecnici del Piemonte.
- ore 11.15 - *“Il presente”*
I liberi professionisti si raccontano: esperienze all’interno della professione di Agrotecnico.
I nuovi Agrotecnici si preparano: aspettative degli studenti per una professione di assoluto livello.
- ore 11.45 - *“Il futuro”*
Sviluppi della libera professione nel settore agrario in provincia di Cuneo.
Enrico Surra, Presidente Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Cuneo
Le attività del Collegio Nazionale Agrotecnici: L’Agrotecnico Tecnico Europeo con le radici sul proprio territorio.
Roberto Orlandi, Presidente Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati
- ore 12.15 - Premiazione dei dodici Agrotecnici fondatori del Collegio Provinciale di Cuneo
- ore 12.30 - Buffet presso la Villa Contessa Rosa
- Dalle ore 14.00 - Visita alle cantine di Fontanafredda



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: Ugo Falqui; Virgilio Pietrograzia; Giuseppe Nocca; Michele Maffini; Stefano Sanson; Aldo Maffoni; Massimo Mazzeo; Giovanni Loddo; Pasquale Di Ferdinando; Giancarlo Fonseca; S. Attanasio; Maria B. Venturelli; Tommaso Pantezzi; Fabrizio Dolzani; Antonio Molfese.

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 15 ottobre 2006

« Sommario »

ATTUALITÀ

4 La marcia dei **quarantamila**

10 Parola al Ministro
Paolo de Castro

PROFESSIONE AGROTECNICO

13 Agrotecnici e **sicurezza:**
 quali competenze

15 Pronti per **l'esame?**

23 Nuove **misure fiscali**
 per i professionisti

24 Il tirocinio?
 In comune a **Corleone!**

AGRICOLTURA E POLITICA

34 **Unima** e **OCM** zucchero

AGROALIMENTARE

35 Il **sapore** del sapere

AGRICOLTURA E REGIONI

39 **Fuji...** che passione!

AMBIENTE E REGIONI

42 Parco Nazionale del **Pollino**

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

LE RUBRICHE

25 Vita dei **Collegi**

26 **Dicono** di noi

FIERE E CONVEGNI

44 Eima International 2006...
 sempre più grande

46 Faenza, a novembre
 è tris di eventi

**"NULLA
 È PIU' POTENTE
 DI UNA IDEA
 IL CUI TEMPO
 È GIUNTO"**

VICTOR HUGO, 1802-1884



IL CUP - COMITATO
HA DATO
PER CHIEDERE UNA PO

Gli organizzatori puntavano a 10.000 partecipanti, un numero comunque elevato per i liberi professionisti, cioè per persone non certo avvezze a manifestare in piazza, esponenti di quel "ceto medio" abituato a lavorare molto e chiacchierare poco. Poi, il giorno prima, il numero dei pullman e dei posti prenotati sui treni era già di oltre 15.000, ma il mattino di giovedì 12 ottobre quel numero è cresciuto ancora: venti, trentamila, quarantamila, persone hanno occupato

interamente i Fori Imperiali (la via più imponente della Capitale: è lì infatti che si svolge la sfilata delle Forze Armate il 2 giugno), sino a Piazza Venezia stretta da un doppio cordone di Polizia, per evitare che le contestazioni raggiungessero Palazzo Chigi, sede del Governo.

Quando la testa del corteo ha raggiunto Piazza Venezia, la coda era ancora in via Labicana, oltre il Colosseo, e praticamente non è riuscita mai a muoversi, tante erano le persone scese in

piazza.

Partiti all'alba da ogni città italiana lasciando per quella mattina le chiavi degli studi ad un collaboratore, un praticante o ad un familiare.

Il risultato è stata la più imponente manifestazione di professionisti della storia italiana.

Agrotecnici, avvocati, commercialisti, infermieri, consulenti del lavoro ... tutti uniti non solo per dire "no" ad una riforma, quella "Bersani", che non ha reso partecipi le professioni delle deci-

Roma, 12 Ottobre 2006.
I manifestanti si stanno concentrando davanti al Colosseo. Al centro della foto (di spalle) il Presidente dei Dottori Agronomi **Pantaleo Mercurio** mentre sta parlando con **Roberto Orlandi**, Presidente degli Agrotecnici e con **Ciro Castagliola**, Consigliere Nazionale dei Dottori Agronomi. Più indietro si intravede l' On. **Maurizio Sacconi** (sta parlando al cellulare), ex-Segretario al Welfare per Forza Italia nel precedente Governo. Poi ancora (di profilo) la Presidente dei Consulenti del Lavoro, **Marina Calderone** ed il Presidente dei Geologi **Pietro De Paola** (con la valigetta).



UNITARIO DEI PROFESSIONISTI, DEL QUALE GLI AGROTECNICI FANNO PARTE, SI UNISCE ALLA VITA AD UNA IMPONENTE MANIFESTAZIONE PER LE VIE DI ROMA. IL COMITATO UNITARIO DELLE PROFESSIONI PER UNA POLITICA DI MODERNIZZAZIONE E SVILUPPO DELLE LIBERE PROFESSIONI ITALIANE.



Si parte! Il corteo inizia la sua marcia, dietro le sue spalle lo skyline del Colosseo. A reggere lo striscione tutti i Presidenti nazionali (ai quali poi si aggiungeranno molti esponenti politici, quasi tutti di opposizione).

sioni che si andavano a prendere, tradendo la logica della “concertazione”, molto sbandierata in campagna elettorale, ma soprattutto per “proporre” una politica per rendere moderno, competitivo e maggiormente efficiente il settore dei servizi professionali italiani, favorendo l’inserimento dei giovani ed aprendo alla internazionalizzazione

gli studi professionali. Dunque una manifestazione per “proporre”, non solo per contestare. E’ stata anche una marcia alla conquista di qualcosa che apparentemente sembra scontata, ma che in realtà non lo è: il dialogo con chi assume le decisioni, senza interpellare i diretti interessati. Lo sforzo organizzativo della

manifestazione è stato sopportato dal CUP ed in particolare dal Presidente dei Geologi **Pietro DE PAOLA**, ma a mobilitare i 40.000 professionisti sono stati, la CONSILP presieduta da **Gaetano STELLA**, l’ADEPP (l’Associazione delle Casse di previdenza privata) guidata da **Maurizio DE TILLA**, l’OUA - Organizzazione



*Sfilano gli Agrotecnici. Dietro lo striscione si riconoscono: **Anna Tocci** (Collegio di Latina); **Andrea Alieri** (Collegio di Frosinone); **Giuseppe Russo** (Presidente di Siracusa); **Gilberto Bucci** (di Ravenna) ed il Consigliere Nazionale **Attilio Iaccarino**.*



Nella foto (da sinistra) l'On. **Maria Grazia Siliquini** con **Sergio Polese** (Presidente degli Ingegneri), dietro di loro (in mezzo) l'Ing. **Romeo La Pietra**. In primo piano **Roberto Orlandi** (Agrotecnici).

Unitaria dell'Avvocatura presieduta da **Michelina GRILLO**, i CUP territoriali e, soprattutto, il CUP Nazionale - Comitato Unitario delle Professioni, capitanato dal Presidente **Raffaele SIRICA**, anche Presidente del Collegio Nazionale degli Architetti, e dal Vicepresidente del CUP **Roberto ORLANDI**, anche Presidente del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

E proprio gli Agrotecnici sono stati tra le categorie più agguerrite nel cercare di aprire una via di dialogo col Ministro dello Sviluppo Economico **Pierluigi BERSANI**, che più volte ha chiuso le porte del "palazzo" alle professioni evitando platealmente il confronto.

Un atteggiamento contrastante anche con il parere del Parlamento Europeo, che da Bruxelles, approvando la relazione del deputato tedesco **Christian Ehler** sulla concorrenza nelle libere professioni, ribadisce la necessità di fare la riforma delle professioni con le organizzazioni professionali e non contro di esse.

Totale chiusura, un vero e proprio muro che i professionisti hanno voluto tentare di abbattere una volta per tutte alla luce di tutti quei provvedimenti che, a conti fatti, andrebbero solo ad indebolire e quindi danneggiare la libera professione, finendo poi anche per diminuire anche la qualità dei servizi da

loro offerti ripercuotendone poi le conseguenze sui consumatori.

Forte sostenitore della manifestazione è stato Roberto Orlandi, che con fermezza ha dichiarato: "A questo punto, i professionisti devono uscire dagli studi e scendere in piazza. Basta parlarci tra di noi. E' ora di snidare il Governo, di trovare nell'esecutivo degli alleati che obblighino a confrontarsi con noi Bersani e tutti colo-

ro che in questo momento ci appaiono come nemici. Oggi questo confronto manca. Dobbiamo obbligare il Governo ad uscire dal suo Palazzo e a confrontarsi con noi. Solo così potremo vincere la nostra battaglia". Per Orlandi si è ormai giunti alla resa dei conti, in particolare se il Governo non modificherà la propria politica punitiva ed aggressiva verso le professioni, le quali invece chiedono semplicemente di essere ascoltate e di poter fornire il proprio contributo al processo riformatore.

In questo senso l'incontro che si è svolto al mattino, prima dell'inizio della manifestazione, fra il Capo del Governo, **Romano PRODI**, ed una delegazione del CUP (della quale il Presidente degli Agrotecnici **Roberto Orlandi** faceva parte) rappresenta un momento importante; il Prof. Prodi ha infatti prestato attenzione e condivisione alle proposte presentate dal CUP anche se, allo stato in cui si è giunti, nessuno più si accontenta di promesse, ma richiede fatti concreti.

In sostanza gli oltre 3.000.000 di professionisti italiani si attendono che il Parlamento avvii il processo di riforma partendo dal molto lavoro già fatto in questi anni, all'interno di un percorso parlamentare ed ascoltando le categorie interessate.

Per questo i manifestanti hanno accolto con favore la presenza di diversi



L'enorme affluenza di professionisti ha richiamato dal vicino Parlamento molti politici, che si sono uniti al corteo, tanto da "occupare" la prima fila per un lasso di tempo. Da sinistra: l'On. Renato Schifani (Presidente dei Senatori Forza Italia); l'On. Maria Grazia Siliquini; Maurizio Gasparri (ex-Ministro delle Comunicazioni); il Sen. Ignazio La Russa; davanti a loro, di profilo, Roberto Orlandi (Agrotecnici) che per tutta la durata della manifestazione ha dato il "passo" al corteo ed arringato la prima fila. Nonostante la folta presenza di parlamentari, la manifestazione non si è mai trasformata politicamente e nessun esponente di partito è stato fatto salire sul palco.



A fianco, un gruppo di Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati.

Sotto, la folla assiepata sotto al palco del comizio. Tante le bandiere ed i cartelli delle professioni rappresentate.



Siamo alla parte finale della manifestazione.

Sul palco, da sinistra, **Armando Zingales** (Presidente dei Chimici), **Annalisa Silvestro** (Presidente degli Infermieri), **Roberto Orlandi** (Presidente degli Agrotecnici), **Gaetano Stella** (Presidente CON-SILP), **Domenico Ricciardi** (Presidente CUP Lazio).



esponenti politici al corteo, fra loro lo stesso presidente di Alleanza Nazionale, **Gianfranco FINI**, il Presidente dei senatori di FORZA ITALIA, **Renato Giuseppe SCHIFANI**, l'On. **Maria Grazia SILIQUINI**, il portavoce dell'UDC On. **Michele VIETTI**, l'ex-Ministro delle Politiche Agricole **Gianni ALEMANNO**, il Sen. **Andrea PASTORE**, l'On. **Nino LOPRESTI**, il Sen. **Nicola BUCCI-CO** (che del CUP fu presidente anni

addietro), il responsabile delle professioni della Margherita, l'On. **Pierluigi MANTINI** il quale, pur appartenendo allo schieramento di governo, non ha mai mancato di auspicare una linea di collaborazione.

Vedremo ora se questa imponente manifestazione per molti versi anche "temuta", visto l'inaspettato schieramento di forze dell'ordine a circondare l'area occupata dal corteo, che ha reso difficili gli spostamenti anche per i nor-

mali cittadini ed i turisti in visita alla capitale, avrà aperto un canale di dialogo con il Governo, ed in particolare con il Ministro Bersani.

Se così non fosse, e sarebbe motivo di generale rammarico, le iniziative di protesta dei professionisti non si fermerebbero di certo.

Antonella Falco



Lo stato maggiore del CUP è schierato sul palco.

Da sinistra: **Paolo Piccoli** (Presidente Notai); **Guido Alpa** (Presidente Avvocati); **Raffaele Sirica** (Presidente Architetti e Presidente CUP); **Roberto Orlandi** (Presidente Agrotecnici e Vicepresidente CUP); **Domenico Ricciardi** (CUP Lazio); **Pietro De Paola** (Presidente Geologi); **Maurizio De Tilla** (Presidente Cassa Previdenziale Avvocati e Presidente ADEPP); **Giansalvo Sciacchitano** (CUP Sicilia).

IL MANIFESTO DEL CUP ALLA MANIFESTAZIONE DI ROMA DEL 12 OTTOBRE 2006

“LA PROPOSTA DELLE PROFESSIONI PER LO SVILUPPO DELL’ITALIA”

Il Comitato Unitario Permanente - CUP - ha organizzato una manifestazione pubblica tesa a tutelare le peculiarità delle professioni intellettuali regolamentate ed a promuovere una razionale riforma. I Professionisti italiani **chiedono e propongono** al Governo una Riforma delle professioni,

basata:

- sull'autonomia ed indipendenza del professionista e sulla netta distinzione tra prestazione professionale ed attività d'impresa;
- sul rispetto dei principi di competitività, tenuto conto dei rapporti tra costi e qualità delle prestazioni;
- sulla garanzia della qualità delle prestazioni e sull'obbligo dell'aggiornamento professionale continuo;
- sulla netta distinzione e non sovrapposibilità tra professioni regolamentate e attività professionali non regolamentate;
- sul mantenimento dell'Esame di Stato;
- sulla conformità ai dettati del Parlamento Europeo e sulla consolidata giurisprudenza della Corte di Giustizia;
- sulla promozione e sostegno delle attività dei giovani professionisti;

finalizzata:

alla tutela del cittadino,

che troverà al suo fianco, anche nel più remoto angolo d'Italia, un Professionista formato e abilitato dallo Stato, capace di fornire, secondo scienza e coscienza, nel solco di collaudate e consapevoli responsabilità e nel rispetto dei codici deontologici, soluzioni originali e pensate per ogni singola necessità ed esigenza.



« Parola al Ministro Paolo de Castro »

IL NEO-MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI SPIEGA LE STRATEGIE DEL NUOVO MIPAAF PER IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA ITALIANA E IL RUOLO DEI PROFESSIONISTI OPERANTI NEL SETTORE.

Dallo scorso 16 aprile **Paolo De Castro** è il nuovo Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), è lui il successore dell'On. **Gianni Alemanno**, in carica per il Governo Berlusconi dal 2001 al 2006, anche se aveva già presieduto questo Ministero dal 1998 al 2000 nel corso dei due Governi D'Alema.

"L'Agrotecnico Oggi" lo ha intervistato per comprendere le nuove strategie che il Ministero nella sua nuova composizione, vuole mettere in atto per aiutare l'agricoltura italiana a risollevarsi dal periodo momento di crisi che sta attraversando, puntando l'attenzione su quelli che sono gli argomenti più in auge del settore, ma anche considerando il ruolo che la categoria degli Agrotecnici (ma anche quelle vicine degli Agronomi e Periti Agrari) può ricoprire nell'ambito dell'attività del Ministero stesso.

D: "L'Italia in Europa", un argomento che, a detta di molti, è stato trascurato dal precedente Ministero. Quali le strategie di rilancio che il nuovo Ministro De Castro vuole attuare?

R: Oggi l'Europa rappresenta il luogo dove nascono le scelte per il futuro della nostra agricoltura. Un luogo nel quale bisogna essere protagonisti e capaci di promuovere idee ma anche fare sintesi tra le diverse posizioni. Dobbiamo quindi lavorare in Europa in una prospettiva diversa dal passato, nella quale per costruire bisogna partecipare. Le decisioni più importanti e le stesse posizioni internazionali trovano sintesi in una Europa che si è "allargata" a nuovi protagonisti, caratterizzati da esigenze e vincoli diversi.

Oggi stiamo facendo un lavoro assiduo e intenso. Incontriamo i nostri partner e con loro stiamo costruendo gli scenari futuri, cercando di rafforzare le



posizioni e le ragioni di un modello agricolo che non è solo italiano e che si deve affermare nella sfida dei mercati globali e al nuovo quadro di relazioni mediterranee.

Non è più il tempo di battere i pugni a Bruxelles, ma di costruire posizioni condivise ed in questo ci stiamo impegnando sin dal primo giorno dell'insediamento.

D: Bio-energie, da tanto se ne parla, ma ancora poco è stato fatto in Italia. Di fronte a quelle che sembrano essere le "colture del futuro" destinate a sollevare, almeno in parte, la situazione economica degli agricoltori italiani, quali i progetti del Ministero? E come s'intendono favorire le produzioni di biomasse nazionali?

R: Nonostante gli sforzi spesi per definire anche in Italia una politica capace di sostenere la filiera dei biocarburanti, che anno trovato perno centrale nella finanziaria 2006 e nella successiva Legge 81, l'impianto normativo in essere risulta nei fatti inapplicato e risultano disattesi gli obiettivi di fondo.

Non sono raggiunti gli obiettivi ambientali di Kyoto sostenuti dalla direttiva comunitaria in materia e ribaditi dalla L. 81, salvo esperienze marginali, non sono stati avviati percorsi di filiera in grado di coinvolgere in misura sostanziale la componente agricola nazionale con i benefici effetti indotti per il sistema economico.

Il Governo Prodi ha inteso dare nuovo slancio al tema delle agroenergie, tanto che è inserito come prioritario nel DPEF 2007-2011.

In questo quadro un primo importante intervento riguarda i biocarburanti e si lega alla prossima Legge Finanziaria per apportare modifiche che possano dare un concreto ed efficace impulso alla filiera nazionale, e raggiungere due obiettivi prioritari.

Dare concretezza al raggiungimento degli obiettivi ambientali di miscelazione di biocarburanti previsti dalla normativa comunitaria di riferimento. E promuovere un modello che, senza rinunciare alla presenza di un "mercato" effettivo, permetta di valorizzare la parte di agricoltura che - in base a criteri di competitività - sarà in grado di produrre colture energetiche;

Per assicurare lo sviluppo complessivo del settore stiamo comunque lavorando per sostenere in un approccio interministeriale (*dagli strumenti a sostegno delle imprese, agli incentivi agli obiettivi ambientali, certificati verdi bianchi, aspetti tecnologici, fiscali ecc.*) tutti i segmenti di potenziale sviluppo: dalle biomasse al biogas, dal biodiesel al bioetanolo fino alla microgenerazione elettrica.

D: Il Ministro come vede il ruolo degli Agrotecnici e dei Tecnici Agricoli in generale (Dottori Agronomi, ecc.) e come intende valorizzarlo nell'ambito dell'atti-

vità del Ministero?

R: Oggi queste figure sono fondamentali per accompagnare una nuova visione dell'agricoltura e dell'agroalimentare italiano, attraverso cui affrontare le nuove dinamiche competitive. Il mondo agricolo esprime sempre nuovi bisogni e verso questi bisogni bisogna orientare le professionalità adeguate. Dall'introduzione dell'innovazione in azienda, alla pianificazione dei processi di sviluppo rurale, dall'intervento sul capitale umano, alla sicurezza alimentare, per citarne alcuni. Il rilancio dell'agricoltura, nella nostra visione, deve essere accompagnato da maggiori

occasioni di accesso ai servizi per gli agricoltori – e in questo senso si muoverà anche il nuovo Sviluppo Rurale – e parlare di servizi implica sviluppare professionalità e competenze.

D: Esiste il grave problema dell'invecchiamento degli imprenditori agricoli. Il MIPAAF negli anni passati è intervenuto nella questione sia con misure specifiche, che dando priorità a giovani agricoltori in tutti gli interventi di politica agraria; tuttavia, contestualmente si assisteva al depauperamento del patrimonio rappresentato dagli istituti agrari,

Paolo De Castro è sempre stato un uomo politico dall'ampia veduta europeista, che intende puntare maggiormente sul comparto agroalimentare oltre che su quello agricolo e forestale. Proprio per questo motivo, da quando il nuovo Ministro si è insediato a Roma, quello che era il Mipaf -*Ministero delle Politiche Agricole e Forestali*- è diventato il Mipaaf -*Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*.

Un nuovo nome che risponde ad un preciso disegno economico e politico che mira a voler valorizzare l'intera filiera italiana che parte dal territorio e attraverso l'agricoltura giunge sulle tavole degli italiani

(e non solo) con i prodotti alimentari, che sono anche fonte di guadagno per l'intera nazione attraverso le esportazioni.

De Castro già in passato aveva ravvisato la necessità di una profonda rilettura sulla funzione della politica agraria comune. Dal 1996 al 1998 è stato Consigliere economico del Presidente del Consiglio **Romano Prodi**, e Consigliere economico dell'allora Ministro delle risorse agricole **Michele Pinto**. Dal 1° giugno al 31 dicembre 2000 fu nominato Consigliere speciale del Presidente della Commissione europea.

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



oggetto di selvaggi processi di razionalizzazione.

Non ritiene opportuno, il Ministro, di dar vita ad una commissione mista di studio tra rappresentanti del Ministero dell'Istruzione e del Mipaaf per affrontare il problema? Eventualmente con il coinvolgimento della "Consulta Nazionale dell'Istruzione Agraria", creata col supporto del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati?

R: Una nuova riflessione sulle politiche per il ricambio generazionale è necessaria ed urgente. Alcuni strumenti innovativi sono già al vaglio e di particolare importanza è l'impostazione prodotta nel Documento Nazionale per lo Sviluppo Rurale in merito alla promozione dell'imprenditoria giovanile ed alle politiche collegate. Il Ministero attraverso l'OIGA (*Osservatorio per l'imprenditoria giovanile in agricoltura*) ha già posto in essere diverse iniziative di rilievo proprio a partire dalla formazione, un versante che va sicuramente rafforzato con il contributo dei soggetti protagonisti dell'istruzione agraria.

D: Innovazione in agricoltura, quale ruolo futuro?

R: Le nuove sfide competitive ed il nuovo patto che la politica agricola europea ha stipulato con il cittadino-consumatore, richiedono un significativo lavoro per promuovere l'innovazione tecnica e organizzativa della nostra realtà produttiva.

In questo quadro, attesi anche i vincoli di carattere dimensionale che contraddistinguono il nostro tessuto aziendale, dobbiamo essere capaci di innescare meccanismi efficaci per il trasferimento dell'innovazione. Questa è una sfida sulla quale dobbiamo impegnarci, coinvolgendo il mondo dell'Università e della Ricerca, promuovendo il ruolo dell'innovazione all'interno delle stesse politiche regionali e locali. Una sfida sulla quale si giocheranno i futuri assetti della nostra agricoltura e la sua capacità di essere protagonista sui mercati mondiali.

Antonella Falco

PERITI AGRARI

Il 12 Ottobre 2006 si è insediato il nuovo Consiglio Nazionale dei Periti Agrari, che risulta così composto:

Bottaro Andrea	Presidente
Vigato Paolo	Vice Presidente
Di Biase Domenico	Segretario
Giordano Giuseppe	Tesoriere
Benanti Lorenzo	Consigliere
Bertazzo Paolo	Consigliere
Calcagnile Lorenzo	Consigliere
Ninci Filippo	Consigliere
Panunzio Sergio	Consigliere
Pierini Roberto	Consigliere
Salvan Lorenzo	Consigliere

Il nuovo Consiglio, che ha visto l'ingresso di nuovi Consiglieri, ha riconfermato la fiducia al Presidente uscente Andrea Bottaro, che dunque rimarrà in carica per il quinquennio Ottobre 2006-Ottobre 2011.

Al nuovo Consiglio Nazionale dei Periti Agrari, la Redazione de L'AGROTECNICO OGGI rivolge gli auguri di un buon lavoro.

BALDARELLI PRESIDENTE DI ISA

Francesco Baldarelli, è stato nominato Presidente dell'ISA, l'Istituto di Sviluppo Agroalimentare, la società finanziaria del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che ha come missione lo sviluppo dell'agro-industria.

Laureato in Scienze Politiche, per molti anni Amministratore locale della città di Fano, Baldarelli è stato eletto parlamentare europeo dal 1994 al 1999 e si è occupato di problematiche agricole e agroalimentari, del sistema dei trasporti e della logistica, partecipando ai lavori della Commissione Agricoltura, trasporti e pesca.

Componente della Commissione straordinaria d'inchiesta del Parlamento europeo sulla bse si occupa inoltre di attività di controllo sulle erogazioni dei fondi europei all'agricoltura.

Baldarelli prende il posto di Francesco Samengo, Presidente di ISA dal 2004, che ha ora assunto la carica di Vicepresidente.

Sono stati nominati Consiglieri: Riccardo Deserti, laureato in Scienze Agrarie ad indirizzo economico, esperto di economia e politica agroalimentare; e Pier Nicola Tondo, laureato in Scienze Agrarie, esperto in progettazione, pianificazione e consulenza tecnico-finanziaria in campo agroalimentare.

Baldarelli è stato Responsabile dell'Area Tematica "Agricoltura e Ambiente" dei Democratici di Sinistra e, in questa veste, si è occupato anche dei problemi degli Agrotecnici e dei tecnici agricoli in generale.

Al neo-Presidente, la Redazione de L'AGROTECNICO OGGI augura un buon lavoro, nell'interesse dell'agricoltura italiana.



« Agrotecnici e sicurezza: quali competenze? »



DOPO IL D.LGS N. 195/2003 CHE HA RICONOSCIUTO AGLI AGROTECNICI LE CAPACITA' ED I REQUISITI PROFESSIONALI ADATTI PER OPERARE NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO, UN ALTRO TRAGUARDO NELLO STESSO AMBITO E' STATO RAGGIUNTO DAL COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI: E' STATO INFATTI INDIVIDUATO COME ENTE FORMATORE.

Premessa.

Sono passati ormai alcuni anni da quando, con il Dlgs n°195/ 2003, venne data competenza specifica agli Agrotecnici in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro, ma solo con la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale N°37 del 14-02-2006, si è concluso l'iter e si sono individuati i programmi e i soggetti formatori dei corsi per i "Responsabili SPP" e per gli "Addetti SPP".

Infatti, nell'ultima riunione della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, con provvedimento del 26 Gennaio 2006 (che è l'accordo attuativo dell'articolo 2, commi 2, 3, 4, 5), del decreto legislativo 23 Giugno 2003 N°195 (che integra il D.lgs 19 Settembre 1994 N°626) in materia di prevenzione e protezione dei lavoratori sui luoghi di lavoro (Atto N°2407), il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, è stato compreso nel gruppo dei nuovi enti formatori per le figure sopra citate.

Premesso che: il decreto legislativo 19 Settembre 1994, n. 626, come integrato dal decreto legislativo 23 Giugno 2003, n.195 nel recare disposizioni per l'individuazione delle capacità e dei requisiti professionali richiesti agli addetti ed ai responsabili dei servizi di prevenzione e protezione dei lavoratori, a norma dell'articolo 21 della 1° Marzo 2002 ,n.39 all'articolo 8bis:

- "quanto ai responsabili dei servizi di prevenzione e protezione dei lavoratori (RSPP) e agli addetti ai servizi di prevenzione e protezione dei lavoratori (ASPP) sui luoghi di lavoro , interni o esterni, dispone il

possesso di capacità adeguate alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative (comma 1)";

- "quanto ai requisiti professionali, prevede che i responsabili e gli addetti di cui al comma 1, debbano essere in possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore ed essere, inoltre, in possesso di un attestato di frequenza a specifici corsi di formazione, con verifica dell'apprendimento, demandando alla Conferenza Stato-Regioni l'individuazione degli indirizzi ed i requisiti minimi dei corsi stessi (comma 2)";

- "quanto allo svolgimento di detti corsi, individua esattamente i sog-

getti deputati alla loro organizzazione (regioni e province autonome, università, ISPESL, INAIL, Istituto italiano di medicina sociale, Dipartimento dei vigili del fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile, Amministrazione della difesa, Scuola superiore della pubblica amministrazione, associazioni sindacali dei datori di lavoro o dei lavoratori o organismi paritetici), dando facoltà a questa Conferenza di individuare altri soggetti (comma 3)";

per lo svolgimento della funzione di responsabile del servizio prevenzione e protezione, oltre ai requisiti del comma 2, richiede il possesso di un attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a specifici corsi di formazione in materia di prevenzione e protezione dei rischi, anche di natura ergonomica e psico-sociale, di organizzazione e gestione delle attività tecnico-amministrative e di tecniche di comunicazioni in azienda e di relazioni sindacali (comma4);

dispone, con cadenza almeno quinquennale, sia per i responsabili, che per gli addetti di cui al citato comma 1, l'obbligo di frequenza di corsi di aggiornamento, demandandone gli indirizzi alla Conferenza Stato-Regioni (comma 5).

L'accordo, predisposto congiuntamente dai rappresentanti delle regioni e delle province autonome e dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali, con l'apporto delle Amministrazioni centrali interessate, come da ultimo perfezionamento con il recepimento delle precisazioni richieste dalle regioni con lettera in data 28 Ottobre 2005.



Un ottimo risultato per gli Agrotecnici

Nonostante il fatto che la sicurezza negli ambienti di lavoro, per gli Agrotecnici è risultata essere nuova e complessa, si è comunque riusciti ad ottenere un ottimo risultato, sia per i tecnici stessi, sia per il Collegio intero riconosciuto come organo formatore. Infatti il seguente accordo costituisce l'attuazione del citato art.8 bis del decreto legislativo 626 del 1994 introdotto dal decreto legislativo n.195 del 2003, dando seguito a quanto lo stesso dispone sia ai commi 2, 4, 5, in ordine ai corsi di formazione, sia al comma 3, in ordine all'esercizio della facoltà della Conferenza dell'individuazione di ulteriori soggetti formatori rispetto a quelli espressamente individuati nello stesso comma.

Corsi di formazione in attuazione dei commi 2, 4 dell'art.8 bis del decreto legislativo 626 del 1994, introdotto dal decreto legislativo n.195 del 2003

I percorsi formativi delle due figure professionali di "Responsabile dei servizi di prevenzione e protezione-RSPP" e di "Addetto dei servizi di prevenzione e protezione-ASPP" sono strutturati in tre moduli (A,B e C), per i cui indirizzi e i requisiti l'accordo ha tenuto conto:

- 1) del contesto di riferimento, che è caratterizzato da:
 - elevatissimo numero di persone da formare;
 - forte diversificazione, in riferimento alla tipologia dei settori di attività economiche interessati;
 - forte diversificazione in tema dei rischi;
- 2) della particolare preparazione richiesta, che ad oggi, pur in mancanza di indicazioni specifiche, fa comunque registrare la maturazione di significative e consolidate esperienze, che rendono necessario prevedere modalità di riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in contesto lavorativo, nell'esercizio delle funzioni, al fine di valorizzare il bagaglio di conoscenza già acquisito.

I destinatari dei corsi e percorsi previsti

In considerazione di quanto precisato



al punto 2), si evidenziano pertanto **due tipologie di destinatari** dei percorsi formativi:

- a) per coloro che **non hanno mai esercitato** la professione di RSPP e ASPP;
- b) per coloro che **hanno già svolto o svolgono** tali funzioni.

Sono state conseguentemente considerate **due tipologie di percorsi**:

- 1) per la tipologia di cui alla lettera a), i corsi di formazione per RSPP e ASPP, devono essere sviluppati interamente, attuando i moduli dell'accordo;
- 2) per la tipologia di cui alla lettera b), è previsto l'esonero dalla frequenza di alcuni moduli del percorso formativo, tenendo conto delle conoscenze acquisite, a seguito delle esperienze maturate.

Altri soggetti formatori

All'articolo 4 dell'allegato 1 dell'accordo sancito dalla Conferenza Stato-Regioni **vengono individuati gli ulteriori soggetti formatori di cui al comma 3 dell'articolo 8 bis del decreto legislativo 626 del 1994, introdotto dal decreto legislativo n.195 del 2003.**

- a) le Amministrazioni statali e pubbliche di seguito elencate, che -limitatamente al personale della P.A., sia esso allocato a livello centrale che a livello periferico- svolgeranno attività di formazione, valutazione e attestazione della formazione stessa:
 - 1) Ministero del lavoro e delle politiche sociali;
 - 2) Ministero della salute;
 - 3) Ministero delle attività produttive;
 - 4) Ministero dell'interno: Dipartimento degli affari interni e territoriali e Dipartimento di pubblica sicurezza;
 - 5) Formez.

Dette Amministrazioni sono in possesso di requisiti e competenze idonee ad assicurare, al proprio personale, l'attività formativa di valutazione e di attestazione richiesta, **in quanto si occupano istituzionalmente di sicurezza sul lavoro;**

b) Le istituzioni scolastiche statali, nei confronti del proprio personale, riconducibili alle seguenti tipologie:

- 1) Istituti tecnici industriali;
- 2) Istituti tecnici aeronautici;
- 3) Istituti professionali per l'industria e l'artigianato;
- 4) Istituti tecnici agrari ;
- 5) **Istituti professionali per l'agricoltura;**
- 6) Istituti tecnici nautici;
- 7) Istituti professionali per le attività marinare;

Dette istituzioni sono dotate di personale docente in possesso di professionalità idonee per le attività di formazione, valutazione e certificazione della formazione stessa nei confronti del proprio personale e di quello delle Istituzioni scolastiche;

c) **gli ordini e i collegi professionali, già abilitati ai sensi dell'art.10, commi 1 e 2 del decreto legislativo n.494 del 1996, limitatamente ai propri iscritti.**

In conclusione oggi siamo abilitati a svolgere il ruolo di RSPP e di ASPP, previo corso specifico come da norma, oltre che essere soggetti formatori come Collegi professionali, essendo già abilitati ai sensi dell'art.10, commi 1 e 2 del decreto legislativo n.494 del 1996, limitatamente ai propri iscritti.

Agr. Ugo Falqui

Consigliere del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati

'CRONACA' DEI CORSI PREPARATORI PER L'ESAME DI ABILITAZIONE 2006
 ALLA PROFESSIONE DI AGROTECNICO E AGROTECNICO LAUREATO.
 I COMMENTI DEI SEMPRE PIU' NUMEROSI PARTECIPANTI E DEI DOCENTI.

Sempre più numerosi sono gli 'aspiranti' Agrotecnici e Agrotecnici laureati che decidono di partecipare ai corsi preparatori per l'esame di stato, annualmente organizzati dal Collegio Nazionale in collaborazione con i Collegi locali.

Quest'anno le sedi che hanno ospitato le varie giornate preparatorie sono state sei: Borgo Piave (LT), Piacenza, Feltre (BL), Minoprio (CO), Briatico (VV) e Oristano. Tra l'inizio di

Settembre e la metà di Ottobre i vari collegi locali hanno potuto far sì che da nord a sud, tutti i candidati all'esame di stato per Agrotecnico che lo desiderassero, avessero l'occasione di poter partecipare a dei weekend "full-immersion" di lezioni durante le quali docenti e professionisti si sono alternati per affrontare con loro i vari temi di esame. Le lezioni, per essere rese più coinvolgenti, sono state arricchite dall'utilizzo di supporti elettronici e mate-

riale web col quale i ragazzi potessero allenarsi anche in simulazioni di prove scritte d'esame.

La partecipazione è stata fitta e ricca di entusiasmo e il corso è stato anche occasione di confronto tra i partecipanti e di convivialità.

"L'Agrotecnico Oggi" ha raccolto dai docenti che hanno seguito i corsi nelle varie sedi, la cronaca delle giornate di studio e, in alcuni casi, anche il commento di alcuni corsisti.

DAL CENTRO SUD A BORGO PIAVE (LT)

IL PUNTO DI VISTA DEI CORSISTI



Corsisti in aula a Borgo Piave (LT)

Anche quest'anno gli Agrotecnici non sono mancati all'appuntamento formativo in vista degli esami abilitanti alla libera professione del prossimo novembre, mostrando non solo interesse per

questa iniziativa che il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati offre loro, ma soprattutto la volontà di arrivare ad affrontare la prova d'esame con una

preparazione adeguata. Ciò è quanto testimoniato dalla presenza di circa 40 corsisti provenienti dalle Regioni del centro-sud d'Italia, che nelle giornate dell'1-2-3 settembre,

hanno trascorso un'inconsueto week-end nelle aule dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "S. Benedetto" di Borgo Piave (Latina). Praticamente un ritorno tra i banchi di scuola per molti di essi o come dire un appuntamento che per alcuni si faceva attendere da più di vent'anni ma che si è rivelato utile e piacevole per quel che riguarda l'aspetto formativo, ma anche impegnativo se si considerano le circa otto ore di lezione o a loro detta "di bombardamento" a cui sono stati sottoposti dagli agguerriti docenti e che hanno messo a dura prova la capacità di concentrazione di diversi, a corto di allenamento.

Per il resto sentiamo quanto hanno da commentare direttamente alcuni dei partecipanti:

"E' stato un momento formativo che ci ha fornito con criterio, contenuti importanti per raggiungere il prezioso traguardo dell'Abilitazione" -

Adamo Montalbini – Parma
"La cortesia e disponibilità dei docenti, ha permesso l'instaurarsi di un clima di cordialità che ci ha permesso di affrontare nel migliore dei modi i vari argomenti che sono stati trattati e spiegati con ocularità e competenza professionale, spaziando anche tra l'estimo e il diritto. Le lezioni sono risultate interessanti in particolare perchè ci hanno trasmesso nozioni e concetti importanti non solo per affrontare la prova d'esame con una sufficiente preparazione, ma anche per il nostro futuro professionale. Inoltre la provenienza da diverse regioni d'Italia di noi corsisti, ci ha permesso di confrontarci sulle proprie esperienze professionali nelle diverse realtà produttive territoriali. Un'occasione servita anche a creare tra noi contatti e potenzialmente opportunità di collaborazioni future. Un'opportunità quindi cultu-

rale e socio-professionale".

Vittorio Di Perna - Fondi (LT)
Prima di concludere il resoconto di questo corso, ritengo doveroso in questa occasione, ricordare il Prof. **Sergio Gardini**, scomparso da qualche anno, che insieme al sottoscritto si adoperò in maniera determinante per l'organizzazione e realizzazione del primo corso di preparazione all'esame di abilitazione che si svolse in via sperimentale nell'Istituto di Borgo Piave nel settembre del 2000 e sul modello del quale sono state aperte ben altre 5 sedi in Italia.

Un grazie di cuore per il prezioso contributo.

Un ringraziamento infine ai colleghi Coordinatori che nelle varie sedi si prodigano con impegno per la crescita e il futuro professionale degli Agrotecnici.

Prof. Agr. Virgilio Pietrograzia

DALL'ALTRA PARTE DELLA CATTEDRA: LA PAROLA AL PROF. NOCCA

I partecipanti, tutti provenienti dall'Italia Centrale, si sono presentati con bagaglio professionale e culturale abbastanza vario: diplomati di varia età e laureati in varie discipline attinenti al territorio.

Il corso, da tempo ben calibrato sulle esigenze dei partecipanti, sa ben cogliere sia le esigenze didattiche e cul-

turali degli allievi sia le esigenze di chiarimento e approfondimento di quelle tematiche fortemente innovative e che non hanno trovato adeguato spazio nel percorso scolastico.

I docenti, ormai con sviluppata esperienza comunicativa, hanno saputo suscitare certezze e fiducia, che tradizionalmente vengono meno in chi deve

superare un nuovo ostacolo cognitivo. I partecipanti, infatti, hanno rivolto numerose domande al fine di colmare in prima battuta il divario tra i propri ricordi e a volte la propria esperienza professionale fatta di mansioni e incarichi più limitati.

Le risposte, sempre pazienti, hanno incoraggiato altre domande, anche e

Borgo Piave (LT). Tutto il gruppo dei partecipanti al corso preparatorio.



soprattutto al fine di valorizzare l'esperienza professionale di quanti ritengono, e a torto, di svolgere nel proprio lavoro incarichi ripetitivi.

L'iniezione di fiducia è stata altresì stimolata dall'uso di strumenti di comunicazione multimediale. Gli argomenti spesso visualizzati attraverso diapositive e schemi hanno subito focalizzato il quadro complessivo. D'altronde non sarebbe stato possibile sostenere otto ore di lezione quotidiana solo utilizzando la lezione frontale.

L'uso del programma Power Point come strumento di comunicazione ha consentito di rivisitare in ogni momento il percorso formativo, per cui l'im-

patto sui partecipanti non è stato solo di tipo cognitivo, ma anche visivo.

L'impostazione didattica offerta dai docenti ha sempre avuto aperture multidisciplinari riuscendo a stabilire connessioni logiche e professionali con argomenti di altra natura. E proprio le aperture multidisciplinari sono la vera risorsa di questi corsi in quanto consentono agli allievi di superare lo schema rigido delle singole discipline e favorendo una necessaria fusione tra esse, l'esperienza professionale propria di ciascuno e la realtà produttiva del momento. In questa utile fusione nascono le sinergie culturali e professionali che consentono ai partecipanti

di realizzare quel salto di qualità rispetto alla formazione didattica di partenza, fatta solo di materie tra loro dissociate.

Il materiale offerto ai partecipanti alla fine del corso non è mai una inutile riproposizione di vecchi argomenti, o, peggio, di vecchi testi, ma un nuovo percorso integrato in grado di guidare con attenzione nuova il necessario individuale lavoro di verifica e di ripasso. Preziosa e utile la dislocazione delle aule fornite dall'Istituto ospitante, anche ai fini dei momenti di pausa.

Agr. Prof. Giuseppe Nocca

IMPEGNO ED ENTUSIASMO A PIACENZA

Piacenza. Tutti i ragazzi che hanno preso parte al corso preparatorio.



Presso l'Azienda Agraria Sperimentale "Vittorio Tadini" a Gariga di Podenzano, nei giorni 1, 2 e 3 settembre, il Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Piacenza e Parma, in collaborazione con il Collegio Nazionale, coordinatore di

tutte le attività, ha predisposto un percorso formativo per due classi per un totale di oltre 40 allievi aspiranti professionisti Agrotecnici, che a Piacenza hanno potuto svolgere un momento formativo *full-immersion*, voluto, organizzato e predisposto per fornire

quante più nozioni possibili in un tempo limitatamente breve come un fine settimana.

Calendarizzando lezioni di economia, agronomia, tecnica professionale con docenti e professionisti, si è cercato così di far inquadrare agli aspiranti

agrotecnici il percorso di studio ideale per permettere ad ognuno di implementare e migliorare la propria formazione e quindi garantirsi una base solida di partenza per lo studio in vista dell'esame di Stato che si terrà ai primi di novembre.

Non sono mancati i momenti di confronto e le domande di approfondimento fra chi, proveniente da tutta Italia, ha sottolineato, nello svolgimento delle lezioni, le difficoltà ad inquadrare i quesiti nelle diverse realtà locali, piuttosto che gli approcci teorici rispetto alle realtà pratiche delle scelte in agricoltura, vissute oggi con problematiche un poco distanti dalla pura

teoria.

Arduo pertanto il compito dei docenti, incentrato perlopiù nell'indirizzare i candidati verso precise logiche di lavoro, basate sull'elaborazione di dati e informazioni in rispondenza ai quesiti di necessità delle aziende agricole in esame.

Non è mancato, anche per stemperare la tensione e creare un gruppo di lavoro affiatato, un momento conviviale, il sabato sera, con una appetitosa cena a base di piatti tipici piacentini, gustati presso un agriturismo nei pressi della sede di studio.

Ora la palla passa alla volontà di ognuno di confermare le aspettative emer-

se, consolidando il bagaglio professionale acquisito, in vista di un successo professionale che sia la primogenitura di un più ampio lavoro nel mondo agricolo, nell'ottica di un servizio in grado di affiancare le scelte imprenditoriali con soluzioni vantaggiose e vincenti.

Ad ognuno, quindi, un profondo in bocca al lupo, e a tutti un arrivederci alla...festa di abilitazione, che si terrà, con ogni probabilità, tra la fine di novembre e i primi di dicembre in quel di Genova.

Buon lavoro a tutti.

Agr. Michele Maffini

TECNICI DI QUALITÀ A FELTRE

Con domenica 10 settembre 2006, si è concluso, dopo tre giorni intensi e partecipati, il Corso di preparazione agli esami di Stato per l'abilitazione alla professione di Agrotecnico e Agrotecnico laureato, svoltosi presso l'Istituto Professionale Agrario-Ambientale "Antonio della Lucia" di

Feltre in Provincia di Belluno.

L'Istituto Agrario di Feltre ha ospitato i corsisti sia per lo svolgimento delle lezioni nelle aule scolastiche, sia per la loro accoglienza residenziale nel rinnovato e accogliente convitto scolastico. Il corso, promosso e organizzato dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici e

degli Agrotecnici laureati, ha accolto 53 tecnici del settore agrario-forestale-ambientale intenzionati a prepararsi e sostenere al meglio la sessione 2006 degli Esami di Stato abilitanti e poi ad iscriversi nell'Albo Professionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati.

La provenienza diversa dei partecipan-

Il gruppo di Feltre (BL).



ti al Corso (*Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia ed Emilia Romagna*), il diverso possesso di titoli accademici (*candidati all'esame sono oltre i dai Diplomat Agrotecnici, a Tecnici in possesso di Diploma Universitari a Laureati di primo livello con titolo di studio inerente il settore primario*), si sono rivelati un'interessante fonte d'ispirazione per lo svolgimento delle lezioni e motivo di confronto fra metodologie e approcci al lavoro differenti.

Questa per Feltre è stata la quarta esperienza nell'organizzare tale corso e, a parere unanime dei docenti, il livello qualitativo dei futuri candidati è in netto aumento e in maniera particolare è sempre più evidente e palpabile la presenza di tecnici di volta in volta più motivati ad entrare come professionisti nel settore primario.

Le lezioni tenute da docenti dell'Istituto

Agrario di Feltre hanno coinvolto i corsisti in tematiche inerenti l'economia, la politica agricola nazionale e comunitaria, la contabilità agraria, gli aspetti d'agronomia generale e speciale, la zootecnia e industrie agrarie.

Attenzione è stata rivolta anche a proporre indicazioni metodologiche per la stesura di prove d'esame, con il fine di pianificare al meglio il tempo a disposizione, evidenziare risultati intermedi, utilizzare soluzioni grafiche e tabelle, adottare considerazioni tecniche appropriate, avvalersi correttamente gli strumenti e manuali a disposizione, nonché all'analisi dei titoli delle prove delle scorse sessione d'esame (*dal 1999 al 2005*) affrontando anche ipotesi di risoluzione.

L'Istituto Agrario di Feltre, oltre che sede del corso preparatorio è anche sede d'esame per la sessione 2006, per cui è stata anche apprezzata l'oc-

casione da parte dei candidati per prendere maggiore confidenza con la struttura che li ospiterà per l'esame di novembre.

Grande rilevanza ha anche assunto il buonissimo feeling nato tra i corsisti, che hanno saldato nuove amicizie e accordi anche dal punto di vista professionale.

L'occasione del corso a Feltre, ha permesso ai partecipanti di visitare nelle ore serali, il magnifico centro storico della città e la famosa "Birreria Pedavena". Gli stessi locali, Comune di Feltre, Comunità Montana Feltrino e il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi hanno garantito ospitalità ai corsisti, fornendo loro depliant, opuscoli, libri e CD sul territorio feltrino e bellunese.

Agr. Stefano Sanson

BUONA L'AFFLUENZA A MINOPRIO

Nei giorni 26, 27 e 28 settembre, si è svolto presso l' Istituto Agrario "Giordano dall'Amore" di Minoprio il corso di preparazione agli esami di abilitanti alla professione di Agrotecnico. Buona l'affluenza, circa 60 corsisti, e il grado di preparazione generale, che ha permesso di portare ad un buon livello le lezioni del corso.

Durante queste giornate preparatorie

si sono affrontati tutti gli argomenti inerenti l'attività agricola, con particolare interesse sull'aspetto ambientale e normativo del settore; nel corso delle lezioni i docenti hanno fornito materiale didattico agli alunni e i riferimenti a riviste o siti web dove prendere spunto. Il corpo docenti è stato selezionato considerando l'esperienza professionale acquisita e la preparazione sull'argo-

mento da trattare. Per questo si è optato per incaricare tre professori e tre liberi professionisti, ovviamente Agrotecnici.

Un ringraziamento particolare alla scuola che ha reso possibile lo svolgimento del corso mettendo a disposizione le proprie strutture.

Agr. Aldo Maffoni

Un momento delle lezioni tenutesi a Feltre.



BRIATICO 2006: STUDENTI SODDISFATTI!

Il corso preparatorio all'esame di stato per Agrotecnico e Agrotecnico laureato tenutosi a Briatico (VV) si è svolto presso la scuola di Formazione Professionale ANAP come oramai avviene da diversi anni.

La scelta di fare tali corsi durante una fine settimana deriva dalla volontà di andare incontro alle esigenze dei partecipanti, molti dei quali lavorano e provengono da fuori regione.

Il corso si è svolto dal 29 settembre al 1° ottobre, con orari che andavano dalle ore 9 fino alle 13, e dalle 15 alle 19 per complessive otto ore giornaliere. I docenti impegnati con i trentasei corsisti presenti, sono stati due: il Dott. Agr. **Massimo Mazzeo** ed il Dott. Agr. **Francesco La Bella**, che si sono alternati giornalmente per quattro ore. Le lezioni hanno riguardato un po' tutte le materie previste dal program-

ma e inerenti i principali temi riguardanti la libera professione di Agrotecnico, come ad esempio, quello economico, in cui si è trattato delle funzioni amministrative e contabili dell'azienda agraria, della formazione di un bilancio, delle analisi dell'efficienza aziendale ed altro.

Si è trattato anche di argomenti di tipo agronomico come del terreno agrario, delle più importanti specie arboree e vegetali.

Sono stati affrontati inoltre temi inerenti la Patologia e l'Entomologia Agraria applicata alle principali colture sia Arboree che Erbacee.

Infine sono state svolte lezioni di Zootecnia (*Alimentazione e sistemi di allevamento*) ed Industrie Agrarie (*vino, olio e latte*).

Da notare che si è posta particolare attenzione allo svolgimento di prove

pratiche di elaborati scritti, simulanti compiti (*anche già svolti*) in un Esame di Stato. Lo stesso si è fatto svolgendo simulazioni di prove orali.

Si è inoltre dato ampio rilievo alla spiegazione sull'uso del Manuale e del Prontuario di Agricoltura, che come si sa sono gli unici strumenti ammessi per lo svolgimento degli Esami di Stato.

Si è provveduto inoltre alla consegna agli allievi di materiale didattico sia in forma cartacea che su supporto informatico.

Un'ultima considerazione va fatta sugli allievi che hanno prestato particolare attenzione a tutte le lezioni svolte esprimendo, soddisfazione e ringraziamenti per quanto svolto.

Dott. Agr. Massimo Mazzeo

Corsisti in aula a Briatico (VV).



ORISTANO: POCHI, MA... BUONI AGROTECNICI!

Il prof. Enrico Marceddu ed i corsisti di Oristano.



Nei giorni 30 settembre, 7 e 14 ottobre si è svolto, presso l' I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" di Oristano, il corso di preparazione per l'esame di abilitazione alla professione di Agrotecnico, organizzato dall' Ordine Regionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati della Sardegna, al quale hanno partecipato 10 corsisti provenienti dalle diverse province della regione.

Durante il corso, la parte riguardante le materie d'interesse per affrontare l'esame di stato è stata svolta con lezioni frontali, attraverso cui sono state illustrate le varie fasi di svolgimento, focalizzando l'attenzione soprattutto sugli interventi formativi.

Ha prevalso, più che il metodo della lezione diretta, la metodologia dell'interscambio tra il relatore ed i corsisti. Durante questo modulo è emersa da parte dei corsisti l'esigenza di apprendere le tecniche e i programmi necessari per svolgere l'attività di Agrotecnico. Alcuni di loro sono stati testimoni di esperienze lavorative dirette nel campo della gestione aziendale e dell'attività amministrativa.

Si sono privilegiate, quindi, le tematiche che potessero garantire ai partecipanti l'acquisizione, oltre che delle tecniche produttive, di una cultura di impresa, attraverso la conoscenza degli aspetti amministrativo-gestionali e l'a-

nalisi dei bisogni di mercato; l'acquisizione di metodologia di ricerca e di lettura del territorio; il potenziamento della progettualità e della flessibilità che il mercato richiede e l'acquisizione della cultura dell'agricoltura eco-sostenibile e della produzione caratterizzata dalla tipicità locale.

Protagonisti attivi sono stati gli stessi corsisti, chiamati a vivere una situazione formativa centrata sulla sperimentazione delle proprie capacità di affrontare le reali problematiche operative. Il corso è stato suddiviso in tre moduli guida.

Il primo, la cui docenza è stata affidata al Prof. **Antonio Lugliè**, ha avuto come materie da affrontare: diritto ed economia agraria; illustrazione ed analisi di problemi relativi ai miglioramenti fondiari ed agrari ed ai connessi aspetti economici; illustrazione e analisi delle funzioni amministrative e contabili delle aziende agrarie, ivi compresa la formazione del bilancio, il diritto tributario e quello del lavoro; ottimizzazione dei processi di produzione e degli interventi, in relazione ai rapporti con il mercato ed agli indirizzi di politica agricola nazionale e comunitaria.

Il secondo modulo, seguito dal Prof. **Enrico Marceddu**, ha riguardato: l'esame di Stato, norme di svolgimento e inoltre: tecnica della produzione vegetale ed illustrazione di criteri di scelta di

ordinamenti e di tecniche colturali -cenni di miglioramento genetico- tecniche di produzione di alcune delle principali specie arboree ed erbacee. Tecnica di trasformazione dei prodotti ed illustrazione criteri di scelta di interventi fitoiatrici, di processi di trasformazione, analisi della metodica per la stesura di una relazione, di una prova d'esame scritta e di una interrogazione orale.

Inoltre il terzo ed ultimo modulo, con la docenza del Prof. **Graziano Puliga** ha riguardato: tecnica della produzione animale (*allevamenti ovini, bovini, equini e suini*), l'alimentazione con particolare riferimento alle tecniche di razionamento. Illustrazione criteri di scelta di sistemi di allevamento e miglioramento genetico. La trasformazione dei prodotti zootecnici.

Per tutti i moduli sono stati utilizzati manuali tecnici e si è anche tenuta la simulazione di una prova d'esame.

Il corso è stato coordinato dal Prof. **Gianni Loddo**. Un ringraziamento particolare al dirigente scolastico Prof. **Nella Manca**, che ancora una volta ha accolto con entusiasmo la proposta del Collegio degli Agrotecnici, e ha messo a disposizione dei corsisti le strutture e la mensa scolastiche.

Prof. Gianni Loddo

LE SEDI DEGLI ESAMI DI STATO ABILITANTI ALL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI AGROTECNICO

- **IPSAA di CALUSO (TO)**: a questa sede sono anche aggregati i candidati di San Remo, 1 Commissione;
- **IPSAA di CORZANO (BS)**: 2 Commissioni;
- **IPSAA di FELTRE (BL)**: a questa sede sono anche aggregati i candidati di Pozzuolo del Friuli, 2 Commissioni;
- **IPSAA di REGGIO EMILIA**: 1 Commissione;
- **IPSAA di CITTÀ DI CASTELLO (PG)**: alla quale sono anche aggregati i candidati di Pistoia, 1 Commissione;
- **IPSSA di BORGIO PIAVE (LT)**: alla quale sono anche aggregati i candidati di L'Aquila e Oristano, 2 Commissioni;
- **IPSAA di BENEVENTO**: alla quale sono anche aggregati i candidati di Campobasso e di Potenza, 2 Commissioni;
- **IPSAA di RENDE (CS)**: alla quale sono anche aggregati i candidati di Lecce, 2 Commissioni;
- **IPSAA di PALERMO**: 2 Commissioni.

In totale sono state stabilite 9 sedi d'esame con 15 Commissioni, il più alto numero mai autorizzato dal Ministero, due Commissioni in più dello scorso anno.

UN AGROTECNICO A "WILD WEST" !

Gli Agrotecnici hanno un rappresentante della propria categoria anche nel mondo dei reality! Si tratta di **Stefania Boccafogli**, 26 anni, giovane Agrotecnico di Montalbano (FE), che prende parte al reality avventuriero "Wild West", durante il quale un gruppo di novelli cowboys e cowgirls (tra le quali c'è anche Stefania) hanno il compito di attraversare il deserto dell'Arizona portando con loro una mandria di animali, il tutto rigorosamente in sella a cavalli. E' condotto da Alba Parietti e va in onda su RaiDue e su Raisat Extra.



Diplomatasi nel 1999 presso l'Istituto Tecnico Agrario "F.lli Navarra" di Ferrara, Stefania fa parte di una famiglia di agricoltori locali ed è quindi cresciuta tra frutteti e campi di granoturco, in una società agricola di stampo antico. Da qui il suo grande amore per la natura ed una speciale passione per i cavalli, infatti ne possiede due: Dream e Bleaze, che accudisce in prima persona. Lavora nel ferrarese come Agrotecnico e per un periodo è stata occupata presso il Consorzio Agrario di San Martino (FE).

« Nuove misure fiscali »

per i professionisti »



LEGGE N. 233/2006.

Con legge n. 233/2006, di conversione del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223 sono entrate in vigore nuove disposizioni fiscali per i professionisti e norme in materia di ordini professionali, che di seguito si vengono a riassumere:

CONTO CORRENTE DEDICATO

Il professionista è obbligato a tenere un conto corrente bancario o postale da utilizzare per i compensi e le spese sostenute.

Gli importi devono obbligatoriamente affluire nel conto bancario, da quale successivamente si effettuano i prelievi per pagare le spese. I compensi per importi unitari superiori a:

- Euro 1.000 da luglio 2006
- Euro 500 da luglio 2007
- Euro 100 da luglio 2008

vanno riscossi esclusivamente con assegni non trasferibili, bonifici, altre forme di pagamento bancario o postale, sistemi di pagamento elettronico "tracciabili".

ACCERTAMENTO MAGGIORI RICAVI DA STUDIO DI SETTORE

E' abrogata la regola "dei 2 anni su 3" per l'accertamento da studio di settore nei confronti delle imprese in contabilità ordinaria e professionisti.

La novità si applica "con effetto dal periodo d'imposta per il quale il ter-

mine di presentazione della dichiarazione scade successivamente alla data di entrata in vigore del decreto" anno 2005.

Tutti i contribuenti, soggetti agli studi di settore anno 2005, sono accertabili se:

- non congrui e non si adeguano.

E' sufficiente essere **non congruo - non adeguato per il singolo anno** per essere chiamati al contraddittorio e conseguente accertamento.

Sono identiche ora le regole per i contribuenti in contabilità

- ordinaria o semplificata.

Si dovrà decidere se effettuare l'adeguamento 2005 entro il 31 ottobre 2006 senza sanzioni.

NUMERO DI PARTITA IVA

Dal 1° novembre 2006 il numero di partita IVA non sarà attribuito contestualmente

- alla presentazione dei modelli AA7/7 o AA9/7; infatti "l'attribuzione del numero di partita Iva è subordinata alla esecuzione di riscontri automatizzati per la individuazione di elementi di rischio connessi al rilascio dello stesso nonché all'eventuale preventiva effettuazione di accessi nel luogo di esercizio dell'attività".

Con un provvedimento saranno individuate:

- le informazioni da chiedere all'atto della dichiarazione d'inizio attività;
- le tipologie di contribuenti per i

quali l'attribuzione del numero di partita Iva è subordinato al rilascio di fideiussione.

L'Agenzia delle Entrate e la Guardia di finanza dovranno accertare l'esercizio effettivo dell'attività da parte dei contribuenti ai quali è stato attribuito il numero di partita IVA.

CONTRIBUENTI MINIMI

Dal 2007 le persone fisiche, esercenti attività d'impresa, agricola o professionale, che:

- prevedono di realizzare o hanno realizzato nel 2006 un volume d'affari non superiore a 7.000 euro sono "contribuenti minimi in franchigia".

NUOVO SOGGETTO CONTRIBUENTE MINIMO:

- comunica l'inizio attività.
- riceve un numero speciale di partita IVA.
- esonero dal versamento dell'IVA e dagli obblighi di registrazione.
- obbligo di numerare e conservare le fatture d'acquisto.
- invio per telematica all'Agenzia dell'ammontare complessiva delle operazioni.
- non addebito dell'IVA ai propri clienti.
- non detraibilità dell'imposta assolta sugli acquisti.

Il contribuente può optare per il regime ordinario con comunicazione all'Agenzia nella prima dichiarazione annuale con vincolo per tre anni.

GUIDA SUL MUTUO PER I CITTADINI

Sul sito www.notariato.it è disponibile la guida "Mutuo informato" realizzata dal Notariato e dalle associazioni dei Consumatori, che sintetizza le più significative condizioni contrattuali ed economiche ai fini dell'accensione di un mutuo per la casa. Nel vademecum vengono fornite indicazioni su: tasso di interesse e di mora; spese accessorie; tempi di istruttoria e di erogazione; prestazione delle garanzie; detraibilità fiscale; modalità di estinzione anticipata; rinegoziazione e clausole vessatorie.

Fonte: Consiglio Nazionale del Notariato, Guida per il cittadino, sito web.

« Il tirocinio? In comune a Corleone! »

IL COLLEGIO DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI DI PALERMO HA STIPULATO UNA CONVENZIONE CON IL COMUNE DI CORLEONE, APRENDO COSI' LE PORTE DEL TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE PER I SUOI PRATICANTI ALL'INTERNO DI UN'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA.

Dopo la convenzione attuata dal Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Firenze e Prato per lo svolgimento del tirocinio per l'ammissione all'esame di Stato abilitante alla professione di Agrotecnico presso il Comune di Scandicci, ecco che anche un altro Collegio provinciale raggiunge lo stesso obiettivo ed apre una via di collaborazione con un'altra amministrazione pubblica.

Si tratta del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Palermo, che ha firmato una convenzione per lo svolgimento del praticantato professionale di Agrotecnico col Comune di Corleone.

La convenzione in questione verrà attuata tramite la predisposizione di progetti formativi applicabili in diversi settori. L'operato del tirocinante infatti potrà essere sviluppato:

- Nell'ufficio urbanistica, centro storico e riqualificazione urbana. In questo caso il praticante seguirà un'attività pianificatoria del comune e dello sviluppo dell'edilizia, monitorando il fenomeno dell'abusivismo ed intervenendo se necessario nei modi e termini di legge per migliorare l'assetto del territorio comunale
- Nel settore economico-finanziario, comprendente i servizi di: programmazione finanziaria e bilancio; gestione delle entrate e delle uscite; gestione economica del personale; patrimonio e provveditorato (economato); servizio tributivi; servizio idrico e servizio informatizzazione.
- Attività produttive e sviluppo economico. Questo settore compren-



Nella foto, da sinistra: i due tirocinanti che daranno inizio alla convenzione redatta tra il Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Palermo e il Comune di Corleone; l'Agr. Domenico Collegano, Presidente del Collegio degli Agrotecnici di Palermo e il Dott. Nicolò Nicolosi, Sindaco del Comune di Corleone.

de i servizi di: agricoltura e verde pubblico e il servizio di sviluppo economico, attività produttive e suolo pubblico.

Il praticantato avrà la durata dei due anni previsti per legge e saranno ammessi al programma di formazione fino ad un massimo di cinque praticanti.

I praticanti disponibili per svolgere il tirocinio presso quest'amministrazio-

ne saranno segnalati dalla segreteria stessa del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Palermo in base all'ordine cronologico della richiesta avanzata e tenendo conto del periodo di pratica svolto o ancora da svolgere.

Antonella Falco

Eletto il nuovo Presidente del Collegio degli Agrotecnici di Foggia

All'inizio del mese di ottobre il Consiglio del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Foggia, si è riunito per nominare il nuovo Presidente locale in seguito alla prematura scomparsa del Presidente in carica Agr. Dott. **Giuseppe La Nave**.

A ricoprire l'incarico di nuovo Presidente è stato chiamato l'Agr. **Donato Cavaliere**, tra i fondatori del Collegio Provinciale degli Agrotecnici di Foggia. Ad accompagnarlo in questo ruolo ci saranno l'Agr. **Vincenzo De Girolamo**, eletto nuovo Segretario; un nuovo Consigliere nella persona dell'Agr. **Antonio Sidarella** e gli Agrotecnici **Saverio Longo** e **Giuseppe Suriano**, già Consiglieri e riconfermati nell'incarico.

L'Agrotecnico **Donato Cavaliere**, è iscritto al n. 18 dell'Albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati ed è uno dei fondatori del Collegio degli Agrotecnici della provincia di Foggia.

Nell'ambito della sua attività professionale di Agrotecnico, è specializzato in formulazione di piani di smaltimento e utilizzo delle acque reflue di vegetazione e delle sanse vergini dei frantoi oleari (come fertirrigazione e ammendante del terreno); si occupa di studi di fattibilità, realizzazione e controllo del sistema H. A. C. C. P. (*Azard Analysis and Critical Control Points*) con prelievo dei tamponi; della predisposizione dei piani di sicurezza sul lavoro (*D. Lgs. 19 settembre 1994, n. 626*); della certificazione prevenzione incendi-Legge n. 818/1984. Oltre a queste attività, ne svolge anche molte altre legate ad altri ambiti legati al mondo agricolo e ambientale.



Agr. Donato Cavaliere

Il Collegio degli Agrotecnici di Novara-Verbania riconferma il suo Presidente



L'Agrotecnico **Sandro Paoli** è da poco stato riconfermato per la carica di Presidente del Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Novara-Verbania.

Paoli, promotore e fondatore del Collegio degli Agrotecnici di Novara, nato nel 2002 rendendosi autonomo dal Collegio degli Agrotecnici di Torino, è Agrotecnico Esperto forestale-ambientale e svolge la libera professione dal 1994, occupandosi di verde urbano e forestale.

E' anche Consulente tecnico d'Ufficio del Tribunale di Novara e Verbania e Responsabile tecnico dell'Associazione Regionale Boscaioli del Piemonte.

Un Collegio non ancora molto esteso, quello rappresentato dall'Agrotecnico Paoli, ma molto attivo e che ogni anno riesce a raccogliere adesioni da parte di numerosi studenti dei due Istituti Tecnici Agrari locali per la partecipazione agli esami di stato per l'abilitazione alla professione di Agrotecnico.

CIAO MASSIMO!

Un grave lutto ha colpito il nostro Albo, ed il mondo agricolo Teramano.

E' scomparso improvvisamente all'età di 44 anni a Giulianova, **Massimo Cerasi**.

Lascia la moglie, **Cinzia De Berardinis**, Dirigente della Cgil di Giulianova, e due figli, **Piergiorgio** di 3 anni e **Federica** di 18 mesi. Fin da ragazzo si era impegnato nel mondo sindacale-agricolo, prima con l'Alleanza Contadina, poi con la Confederazione italiana coltivatori. Durante la sua attività sindacale, Cerasi si era impegnato anche nel mondo politico con il Pci prima e poi Pds e Ds. In seno al suo partito di appartenenza ha ricoperto vari ruoli dirigenziali: Consigliere comunale nella sua città natale e Assessore al Commercio nella Giunta "Arboretti".

Negli ultimi tempi per i Ds era membro della segreteria comunale e componente del coordinamento dell'Ulivo di Giulianova. Durante la sua attività di stimato dirigente, è stato uno dei fondatori e consigliere della nascente Banca di Credito Cooperativo di Mosciano Sant'Angelo (Teramo). Attualmente, oltre alla carica di Presidente provinciale della Cia di Teramo, Cerasi era componente della Giunta regionale della Cia d'Abruzzo e ricopriva la carica di Consigliere e membro della Giunta esecutiva della Camera di Commercio di Teramo. La notizia dell'improvvisa e prematura scomparsa dell'amico Massimo ha colpito profondamente l'intera collettività della provincia di Teramo. Numerosi gli attestati pubblici di cordoglio. Profondamente corretto, sincero e leale, doti che unite alla serietà, sobrietà e puntualità lo rendevano quasi improbabile abitante di questo mondo. Chi come me, ha avuto modo di conoscerlo non poteva che esprimergli stima e fiducia.

Ciao Massimo.



Agr. Pasquale Di Ferdinando

Presidente Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della Provincia di Teramo



Il collegio nazionale traccia il bilancio di 20 anni

Agrotecnici, riforma in pole

DI ANDREA BATTISTUZZI

Riforma degli ordini, formazione e competitività sul mercato. Sono le priorità degli agrotecnici, riuniti a convegno ieri a Roma per celebrare i vent'anni dell'ordine. Un bilancio in positivo che si chiude con oltre 15 mi-

la iscritti e un incremento annuale delle domande di ammissione, arrivate quest'anno a 700, con l'obiettivo di arrivare a mille iscritti in più l'anno prossimo. «È un mestiere che è cambiato completamente», ha spiegato a *ItaliaOggi* il presidente del Collegio nazionale agrotecnici ed agrotecnici laureati, Roberto Orlandi. «L'agricoltura era uno dei settori più tradizionali nella produzione e quello che ha subito le spinte più innovative, fino all'arrivo dell'agricoltura non alimentare con le biomasse». La diminuzione dei sussidi e degli stoccaggi, l'ingresso sul mercato delle produzioni straniere e l'aumento dei costi di produzione, hanno costretto infatti i tecnici a differenziare la professione aprendo



Roberto Orlandi

così nuove fette di mercato, da ultima la prevenzione dagli incendi. Un cambiamento che consente l'ingresso all'albo da sette facoltà differenti, ma che la legge non ha ancora riconosciuto del tutto lasciando ancora immutati gli esami di abilitazione. Un settore comunque destinato a crescere visto che dal 1° gennaio 2007 l'Ue imporrà di istituire sistemi pubblici di assistenza tecnica alle imprese agricole e per il quale l'Italia non si è ancora organizzata. Da anni il Collegio dell'ordine si batte al Cnel per un mercato del lavoro più competitivo, che consenta di inizia-

re il tirocinio già alla fine degli studi dando alle società italiane la possibilità di competere con quelle straniere anche per dimensioni. «È fondamentale che la legge consenta di fare società multiprofessionali, anche attraverso la riforma degli ordini che auspichiamo velocemente. Altrimenti il paradosso è che si criticano le imprese italiane per essere troppo piccole e poi non si permette loro di crescere». (riproduzione riservata)

re il tirocinio già alla fine degli studi dando alle società italiane la possibilità di competere con quelle straniere anche per dimensioni. «È fondamentale che la legge consenta di fare società multiprofessionali, anche attraverso la riforma degli ordini che auspichiamo velocemente. Altrimenti il paradosso è che si criticano le imprese italiane per essere troppo piccole e poi non si permette loro di crescere». (riproduzione riservata)

Ieri a Roma l'incontro fra i rappresentanti degli ordini con quelli del governo

Liberalizzazione, si dialoga

Il Cup chiede di rivedere il contenuto del decreto

Pagina a cura

DI IGNAZIO MARINO
E GABRIELE VENTURA

Fra ordini e governo prove tecniche di dialogo. Certo, la richiesta principale del Cup (il comitato che rappresenta oltre 1,5 milioni di professionisti) resta sempre quella dello stralcio delle disposizioni contenute nell'articolo 2 del decreto legge n. 223/2006 sulla liberalizzazione. Ma il Cup potrebbe accontentarsi di un restyling del provvedimento. Già, perché, spiegano dal comitato, così come è stato formulato l'articolo 2 del dl Bersani non si capiscono i confini della pubblicità o quali società sono possibili tra professionisti. Per evitare possibili effetti distorti del decreto Bersani, Armando Zingales (chimici) e Roberto Orlandi (agrotecnici), ieri, hanno proposto un correttivo del decreto ai tecnici del ministero per lo sviluppo economico e quelli del ministero della giustizia. Un emendamento che, precisano i diretti interessati, non mira a snaturare la sostanza della manovra. Ma

solo a precisarne meglio i contenuti che interessano i professionisti. La proposta di modifica (già depositata al senato), infatti, specifica che la pubblicità dovrà avere carattere informativo circa i titoli e le specializzazioni professionali, le caratteristiche del servizio offerto e i criteri per la determinazione degli onorari (dato che non è sempre possibile individuare a priori il prezzo del-

la prestazione). Stesso discorso per le società. Il Cup non si dice contrario a recepire la normativa. Ma a patto che l'opportunità sia riferita alla società semplice e a quella in nome collettivo. Un capitolo a parte merita il discorso delle tariffe. Qui si chiede di inserire un comma 4 che prevede, entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente decreto, la delega al governo, sentiti gli

ordini e i collegi interessati, a emanare uno o più decreti legislativi al fine di riordinare la disciplina sulle tariffe. Seguendo però dei criteri precisi e sostanzialmente facendo salire le tariffe che regolano i servizi professionali di interesse pubblico.

Dal ministero per lo sviluppo economico non trapela nulla.

I contenuti del corretto saranno ora esaminati dallo staff

di Pierluigi Bersani. Se da un lato, infatti, tecnicamente sarebbe possibile apportare queste correzioni, dall'altro la scelta politica spetterà solo al ministro.

Gli agrotecnici fanno scuola

Gli ordini prendano esempio dagli agrotecnici. Che stanno lavorando per modernizzarsi nel senso indicato dall'Antitrust. Lo ha affermato il presidente dell'Autorità garante della concorrenza e del mercato Antonio Catricalà nel corso della relazione annuale che si è svolta a Roma l'11 luglio scorso. «Anche in attesa di una generale legge di riforma», ha infatti affermato il presidente dell'Antitrust, «l'Autorità intende studiare, in accordo con gli ordini, forme alternative di svolgimento del praticantato, come è accaduto con il Collegio degli agrotecnici, che ha già concluso 43 convenzioni per corsi di laurea, la frequenza dei quali riduce e in alcuni casi elimina la necessità di tirocinio post lauream. Un'iniziativa virtuosa», ha concluso Catricalà, «da estendere, senza modifiche legislative, ad altri ordini, sfruttando al massimo le potenzialità già presenti nell'ordinamento positivo».



Roberto Orlandi

Il presidente del collegio nazionale degli agrotecnici polemizza sul dl Bersani Traditi da Prodi pure a sinistra Orlandi (Cup): ai professionisti promesse da marinai



Continua il dibattito sulla riforma delle professioni e gli atenei creati dal decreto Bersani (ora Legge Bersani) a un reale rinnovamento degli ordini. Interviene oggi Roberto Orlandi, vicepresidente del Cup. Che ricorda le parole dette da Romano Prodi in campagna elettorale a tutti i professionisti. Ma allora serbano anche i loro voti...

DI ROBERTO ORLANDI*

Gentile Direttore, desidero esprimere il mio personale ringraziamento per l'attenzione con la quale ha seguito l'evoluzione del "Decreto Bersani", sul quale mille cose vi sarebbero da dire.

Il tempo, grandissimo galantissimo, dimostrerà presto come, perlomeno in materia di professioni, questo non porti alcun vantaggio per i cittadini (qualche vantaggio per le imprese e le cooperative, invece, sì), i quali dovranno sostenere costi maggiori, a cominciare da quelli della giustizia amministrativa che il decreto Bersani aumenta, e di molto, nel replicare e pavidamente le Associazioni dei consumatori, che hanno qui perso una occasione -tutto non l'ultima- per svelgere il ruolo loro proprio.

Il Presidente del Consiglio, Romano Prodi, il 30 marzo 2006, in un incontro svolto a Bologna alla "Fabbrica del Programma" davanti a tutti i Presidenti dei Consigli degli Ordini Nazionali, delle Casse di Previdenza, dei Sindacati e delle Associazioni aveva solennemente giurato sulla Bibbia del suo programma elettorale che nessuno disposizione in materia di professioni sarebbe mai stata emanata senza prima essersi confrontato con il mondo professionale, in ossequio al metodo della concertazione, da Lui eletta a sistema di governo.

Concertazione dilettica, per quel che riguarda le professioni ordinarie, come abbiamo dovuto prendere poi amaramente atto.

Ma, dal momento che per un politico la credibilità rappresenta il suo più grande valore, io mi chiedo -e non so rispondere- per quale ragione il Prof. Prodi abbia deciso di distruggere la sua credibilità politica, solo dopo 90 giorni (tanti ne sono corsi dall'assunzione dell'impegno alla sua negazione, con il decreto Bersani), davanti agli occhi di 1.900.000 iscritti negli Albi e di 950.000 praticanti che attualmente frequentano gli studi professionali.

E che altro non chiedevano che di poter concorrere alla riforma del settore ed alla modernizzazione del Paese, con il loro competente contributo di



Romano Prodi

proposte.

Beata (incomprensibile) il fatto che l'attuale premier ha deciso di scavare un solco incolmabile fra la parte più moderna, laica ed attiva della società, trattata alla stregua di una categoria di estranei ed evasori fiscali.

Come se non fossimo noi, con il nostro lavoro, a consentire alla P.P.A.A. di funzionare quando ci externalizza tutte le funzioni tecniche, all'Erario di in-

casare puntualmente le imposte ed agli Enti preposti i contributi previdenziali, a garantire la salute agli italiani, la salubrità delle produzioni alimentari, l'esercizio dei diritti soggettivi, la libertà di espressione, la certezza dei titoli di proprietà, il governo del territorio, una corretta applicazione delle regole architettoniche ed edilizie.

Alla fine, caro Direttore, pensando a Prodi e Bersani, chiusi

Quel giorno alla Fabbrica

Quel giorno alla fabbrica del programma, ora il giorno 20 marzo, il premier Romano Prodi provò a sedurre i professionisti accorsi ed in parte ci riuscì. «Nessuna abolizione degli albi», attaccò in barba a quel che andava dicendo il segretario del Prc, Fausto Bertinotti. «Si alla riforma delle professioni, ma abbandonando i prepositi bellicos del passato e puntando a un ammodernamento del sistema il più possibile condiviso dagli stessi professionisti», fu la sintesi che ne fece ItaliaOggi che presentò all'incontro. Prodi in quell'occasione fu quantomai tranquillizzante: «Nessuno vuole abolire gli ordini», aveva esordito, «il problema è quello della modernizzazione di un settore che diventa sempre più importante nelle società contemporanee. Il progetto del centro-sinistra», ha poi spiegato, «prevede un rinnovamento del sistema ordinistico, delle nuove professioni e delle loro associazioni sulla base del cosiddetto sistema duale. In coerenza con tale impostazione, riteniamo che sia giusto limitare l'ambito delle professioni regolamentate a quelle che attualmente l'ordinamento configura come tali e per le quali è previsto l'esame di stato (ne quindi a nuovi albi)». Infine, la prima promessa da marinarlo: «La riforma comunque sarà concordata». Si sa come è andata a finire. Ora i professionisti si chiedono se verrà meno anche l'altra promessa di Prodi. «L'autonomia delle casse verrà rispettata», aveva detto. C'è da crederci?

di Franco Adriano

dentro il Palazzo, pavidi e sfuggenti al confronto che gli abbiamo chiesto (e che sempre hanno negato), incapaci di argomentare, sfoggiando sicumera solo nei monologhi senza interlocutore su osannanti organi di stampa, penso che questo Governo, su questa materia, pagherà un prezzo politico enorme.

Non ho mai visto, infatti, tanti professionisti, elettori di centro-sinistra, indignati contro il

"loro" governo, il "loro" partito, la "loro" classe politica di riferimento. E conclude, parafrasando il Vangelo, che davvero "l'Idolo acceca coloro che vuol far perdere". Con i migliori saluti.

* Vicepresidente del Comitato unitario Permanente degli Ordini e dei Collegi Professionali, Presidente del collegio nazionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati

Il caso

Cuffaro contro Bersani. Il Dl all'esame della Consulta

DI EMILIO GIOVENTÙ

Il siciliano contro il pisentino. Il governatore contro il ministro. Insomma, Salvatore Cuffaro contro Pierluigi Bersani. La giunta regionale siciliana ha dato mandato all'ufficio legislativo e legale di analizzare il decreto sulle liberalizzazioni. Insomma, il governatore della Sicilia vuole che sia verificata «la sussistenza di profili di incostituzionalità o di possibile insorgenza di conflitti di attribuzioni fra poteri dello stato». Cuffaro raccomanda in una nota che un'attenzione particolare sia riservata «alla distribuzione dei farmaci, la regolamentazione delle attività commerciali e le iscrizioni agli ordini professionali».

Bisogna dire che il presidente addicevole della Sicilia in tempi non sospetti fa intendere a chiare lettere che il Dl Bersani proprio non gli riesce ad andar giù. Dice in fase di primi commenti e nei giorni di rivolte in piazza e dietrofront ministeriali mai digeriti che, per esempio sulla vendita dei farmaci da banco, «più attenta valutazione alla ricerca di una soluzione più equilibrata e che garantisca, al tempo stesso, le esigenze dei consumatori e la tutela del diritto alla salute». Comincia a fare intendere i suoi intenti augurandosi che «il ministro Bersani e il governo Prodi ripensino il decreto di liberalizzazione almeno nella parte riguardante la vendita dei farmaci da banco», che a suo dire «penalizza fortemente



Salvatore Cuffaro

il servizio farmaceutico facendo prevalere una logica commerciale che rischia di tramutarsi in un abbassamento del livello di sorveglianza necessario alla tutela della salute dei cittadini. La vendita dei farmaci da banco in esercizi commerciali potrebbe portare anche a un consumo improprio». Quel che è certo, della serie detto-fatto, almeno secondo quanto assicurato in una nota del-

stati intralberati nella regione». Cuffaro, dunque, sceglie la strada dell'attacco ad alzo zero facendosi portavoce delle lagnanze di avvocati e farmacisti che in delegazione hanno bussato alle porte della presidenza. L'ultimatum arriva da Palazzo d'Orleans nel corso della prima riunione di giunta, l'ultima prima delle vacanze estive. Cuffaro-Bersani, duello al sole della Sicilia

Il congresso degli ingegneri. I professionisti restano diffidenti - Cup diviso sulla strategia

Mastella apre sulle tariffe

Per il Guardasigilli «un'analisi approfondita è ancora utile»

Laura Cavestri

TREVISO, Dal nostro inviato

«L'impegno in prima persona del Guardasigilli, Clemente Mastella, di assumere la regia della riforma delle professioni arriva, con un telegramma firmato dallo stesso ministro, nella seconda giornata di lavoro, a Treviso, del congresso nazionale degli ingegneri. «I miei uffici — si legge nel messaggio — stanno lavorando sul disegno di legge-quadro, utilizzando anche le indicazioni delle categorie».

Le linee per la riforma

Nessun accenno specifico al metodo, ma un'attenzione ai punti caldi del dibattito. Il ministro si dichiara convinto che il sistema degli Ordini sia una garanzia per i professionisti e per l'utenza e che quindi non vada abolito. Sulle tariffe, Mastella ritiene che «un'analisi più approfondita sia ancora

utile e produttiva». Insomma, come ha poi ribadito dal palco Pier Luigi Mantini, responsabile per le professioni della Margherita, «il decreto Bersani è stato un input, un enzima per far fermentare una riforma ormai matura e che, nonostante una lunga fase di concertazione durata cinque anni, la coalizione di centro-destra, nella scorsa legislatura, non è stata in grado di portare a termine». Un decreto, ha aggiunto Mantini, che va interpretato alla luce dell'attività quotidiana e che deve tener conto delle esigenze specifiche del riferimento è al pressing delle categorie tecniche per ripristinare le tariffe minime relative alla progettazione delle opere pubbliche e della Dia. Un problema che anche Ermete Realacci, presidente della commissione Ambiente e Lavori pubblici della Camera (e ieri presente a Treviso), si è impegnato ad esaminare nell'ambito dell'at-

tuazione del Codice appalti.

Tuttavia, anche per la scelta del decreto legge, l'assemblea dei delegati è diffidente nei confronti dei parlamentari e accusa il Governo di essere disponibile al dialogo solo con imprese e sindacati. La stessa assemblea dei delegati degli ingegneri ha stabilito che lo stato di agitazione sul decreto Bersani sarà stabilito «da ogni singolo Ordine sovrano», e non dall'intera categoria come corpo unico. E qui emerge il vero equivoco che forse penalizza la rappresentanza professionale.

Le reazioni

Se, da un lato, Ordini e Consigli nazionali sono enti pubblici e non "parti sociali" a tutela degli interessi delle categorie, il Cup (il comitato unitario delle professioni intellettuali) si sente sotto assedio. La base degli ingegneri rimprovera il Cup di scarsa incisività e assenza di risultati. I vertici del-

Il documento

■ Il telegramma del ministro Mastella agli Ingegneri

(...) Sono fermamente convinto che il sistema degli ordini è una garanzia per i professionisti e per l'utenza e che quindi debba essere ammodernato, ma non abolito. Le aspirazioni di altre professionalità ben possono trovare riconoscimenti in forme associate secondo un sistema duale ormai sedimentato nella elaborazione degli ultimi anni. Quanto alla problematica legata alle tariffe, ritengo che una analisi più approfondita sia ancora utile e produttiva, soprattutto per le cosiddette prestazioni imposte o che formano oggetto di riserva di competenza (...).

le categorie finora non sono riusciti a esprimere una posizione unitaria. Nella stessa riunione che mercoledì il Cup ha tenuto a Treviso, sono emerse due linee di approccio. Roberto Orlandi, presidente del Consiglio nazionale degli agratecnicisti e vice presidente del Cup, punta a una linea «di maggioranza» e «non di unanimità». Senza la convocazione di un tavolo tecnico sul Dl 223/06 «l'unica strada — per Orlandi — è quella di farsi sentire con una grande manifestazione di piazza a Roma, a ottobre». Mentre alcuni presidenti spingerebbero per evitare lo scontro e cercare nuove porte per il dialogo. Il presidente del Cup, Raffaele Sirica, ha invece annunciato che «il 14 settembre il direttivo del Cup si farà carico di presentare una proposta di legge di iniziativa popolare. L'occasione della raccolta delle firme potrà essere, in parte, la manifestazione a Roma del 12 ottobre».

Mastella rassicura i professionisti con un telegramma inviato al congresso. E annuncia un suo ddl

Gli ordini non verranno sotterrati

Il sistema è una garanzia per l'utenza. Ma va ammodernato

di **Trevino**
pagina a cura
di **IGNAZIO MARINO**

Gli ordini sono una garanzia per l'utenza. E in quanto tali non saranno aboliti. Le aspirazioni di altre professionalità ben possono trovare riconoscimenti in forme associate secondo un sistema duale. Con queste parole il ministro della Giustizia **Clemente Mastella** è uscito allo scoperto annunciando ufficialmente l'arrivo di un suo disegno di legge quadro. E lo ha fatto con un telegramma inviato ieri agli ingegneri riuniti a Treviso per il 51° Congresso di categoria e che oggi chiuderà i battenti dopo la votazione della mozione congressuale. Il guardasigilli ha così deciso di entrare a pieno titolo nel dibattito che si sta animando. Solo pochi giorni fa anche il premier Romano Prodi ha detto a Casale che «l'operazione di scroscio delle professioni dovrà continuare». La missiva diventa così un segnale nei rapporti di forza con gli altri colleghi di assise. Nell'ultimo consiglio di palazzo Chigi, lo ricordiamo, un fronte trasversale di ministri (D'Alema, Berlusconi e Lanzetta in testa) ha spinto per bloccare

Il messaggio del guardasigilli

Pubblichiamo il testo del telegramma inviato ieri dal ministro della Giustizia, Clemente Mastella, al 51° Congresso nazionale degli ingegneri

Il tema del Congresso tocca tre aspetti di grande importanza e di forte suggestione culturale: la creatività dell'opera dell'ingegno, che insieme ai profili di alta tecnologia caratterizza la vostra professione; l'innovazione, che è il linco necessario della dinamica operativa; la concorrenza, che è un portato necessario per lo sviluppo di ogni iniziativa in un'epoca globalizzata.

Colgo l'occasione per esprimere con chiarezza il mio pensiero sulla riforma delle professioni, che costituirà un punto caldo del dibattito. Sono fermamente convinto che il sistema

degli ordini sia una garanzia per i professionisti e per l'utenza e che quindi debba essere ammodernato, ma non abolito. Le aspirazioni di altre professionalità ben possono trovare riconoscimento in forme associate secondo un sistema duale ormai addeventato nella elaborazione degli ultimi anni.

Quanto alla problematica legata alle tariffe, ritengo che un'analisi più approfondita si ancora utile e produttiva, soprattutto per le cosiddette prestazioni imposte o che formano oggetto di riserva di competenza. I miei uffici stanno lavorando sul disegno di legge quadro, utilizzando anche le indicazioni delle categorie interessate. Mi è gradito inviarvi un cordiale augurio di buon lavoro e resto in attesa degli atti del Congresso.

re l'istituzione di cinque nuovi ordini nell'area sanitaria. Una decisione, arrivata a pochi giorni della scadenza della delega, che ha fatto preoccupare ancora di più le categorie circa le scelte future dell'esecutivo in tema di professioni. Fino all'altro ieri c'erano solo indiscrezioni circa il fatto che a via Arenula si stava lavorando alla riforma organica.

Ma con il telegramma è arrivata quella rassicurazione e disponibilità al confronto che da tempo i profes-

ionisti aspettavano. Buone speranze, quindi, anche per il nodo delle parcelle negli appalti pubblici. Ingegneri e architetti denunciano ormai da tempo il rischio paralisi nelle gare d'appalto per via della confusione normativa. «Quanto alla problematica legata alle tariffe», scrive non a caso il ministro, «ritengo che un'analisi più approfondita sia ancora utile e produttiva, soprattutto per le cosiddette prestazioni imposte o ce formano oggetto di riserva di competenza». Problematice che potrà essere risolta «utilizzando anche le indicazioni delle categorie interessate in sede di stesura (e meglio aggiornamento della bozza Vietti/Mantini già esistente) cui stanno lavorando i collabo-

tori di Mastella. Sulla questione delle tariffe è anche intervenuto **Ermesto Realacci**. Per il presidente della commissione lavori pubblici della camera la questione potrà benissimo essere risolta all'interno dell'VIII commissione che fra qualche settimana discuterà il regolamento del co-

dice degli appalti. «Appena mi arriva il testa gli ingegneri saranno convocati per sentire il loro punto di vista», ha annunciato. Poi, parlando di innovazione, Realacci sfruttando il suo passato da ambientalista ha invitato gli ingegneri in platea ad intraprendere una nuova filosofia professionale al fine di valorizzare le prestazioni sfruttando anche le caratteristiche paesaggistiche e architettoniche del nostro paese. «Invitare un committente straniero», ha spiegato, «in una villa palladiana non è la stessa cosa che invitarlo in un albergo». Intervenuto a Treviso anche **Pierluigi Mantini**, responsabile delle professioni per La Margherita, ha evidenziato l'impegno personale e del suo partito nel portare avanti il discorso di una riforma organica da discutere con le categorie. **Ferdinando Luminoso**, presidente del Consiglio nazionale degli ingegneri, dal palco del congresso ha invitato la categoria a continuare lo stato di agitazione affidando, però, ai singoli ordini provinciali la completa autonomia delle iniziative più opportune. Il setto ottobre, poi, sarà il momento di fare il punto insieme a tutti i presidenti locali all'interno di un'assemblea ad hoc. Non solo. Lo stesso Luminoso ha anche annunciato altri impegni del Cni. Che si concretizzeranno con una circolare, che arriverà entro una decina di giorni, di interpretazione del decreto Bersani per dare indicazioni precise agli iscritti. Le disposizioni che, invece, risulteranno particolarmente problematiche nella loro applicazione saranno articolate in un documento e inviate al governo. Entro la fine dell'anno, infine, sempre per effetto della legge sulle liberalizzazioni, bisognerà mettere mano all'aggiornamento del codice deontologico. Un impegno che il presidente ha intenzione di onorare il prima possibile. Come prima possibile raccoglierà i dati su eventuali problemi registrati sul territorio dai consigli provinciali degli ingegneri in materia di appalti pubblici. Dalle iniziative di una categoria a quelle di altre, durante la tavola rotonda pomeridiana è emerso un impegno preciso da parte di diversi ordini (erano presenti: Raffaele Sirica del Cup, Pietro De Paola dei geologi, Armando Zingales dei chimici, Roberto Orlandi degli agrotecnici ed Ernesto Marciano delegato dei notai) a migliorare la comunicazione sul ruolo dei professionisti nei confronti degli utenti. I presenti sono stati anche d'accordo su una grande iniziativa di protesta a Roma già fissata per il 12 ottobre. (riproduzione riservata)



Clemente Mastella



Ferdinando Luminoso

Lettere

Il dialogo mancato con Bersani

Mi riferisco alle dichiarazioni del ministro per lo Sviluppo economico Pierluigi Bersani pubblicate sul Sole-24 Ore di domenica scorsa e trovo offensivo il paragonare le polemiche che Bersani ha provocato alle esecrabili minacce che egli subì dai brigatisti nel 1996. Purtroppo rilevo che questo comportamento rientra perfettamente nella strategia di "criminalizzazione" dei corpi professionali che, civilmente, contestano i provvedimenti di Bersani: ieri dipinti tutti come una congrega di evasori fiscali oggi come pseudo-brigatisti, così violenti e minacciosi da obbligare il ministro ad essere protetto dalle forze dell'ordine. Bersani

oggi invoca il dialogo; peccato che lui il dialogo lo sfugga. Nei giorni della conversione del decreto legge sulle cosiddette liberalizzazioni tutti gli Ordini professionali nazionali riuniti nel Cup hanno chiesto ripetutamente un incontro al ministro che ha, invece, preferito restar chiuso dentro il "Palazzo". In una cosa, però, Bersani ha ragione: noi non viviamo in un Paese civile. In una simile ideale nazione, infatti, i Governi predispongono i provvedimenti, li discutono con le rappresentanze sociali (con tutte le rappresentanze sociali, non solo con quelle da loro ritenute politicamente affini) e poi, dopo averle ascoltate, decidono. A Bersani la scorta servirebbe, eccome, ma una scorta che lo protegga dai suoi stessi comportamenti.

Roberto Orlandi

vicepresidente del Collegio nazionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati

IL SOLE-24 ORE

30 Agosto 2006

2006

[LA PAROLA AGLI ESPERTI]

a cura di Dulcinea Bignami

Vendita agrofarmaci, per il "patentino" l'agrotecnico non deve dare nessun esame

Sono un diplomato agrotecnico (anno scolastico 1999/2000), attualmente praticante presso un Dottore Agronomo regolarmente iscritto presso l'Albo.

Rifacendomi ad un Dpr del 3 agosto 1968, n. 1255 e precisamente all'art. 23: "I presidi sanitari appartenenti alla I e II classe possono essere venduti per l'impiego diretto, per sé e per conto terzi soltanto a coloro che siano muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'Ispettorato dell'Agricoltura".

Io, semplice diplomato agrotecnico, posso o meno acquistare questi presidi sanitari senza possedere un adeguato patentino rilasciato dall'Ispettorato dell'Agricoltura, e/o se posso avvalermi di decreti specifici in materia per poterne acquistare presentando all'apposito rivenditore solo una copia in carta libera del mio diploma?

■ G.R.
e-mail

Quanto citato dall'articolo 23 del Dpr 1255 del 03 agosto 1968 è ora indicato dal regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, all'immissione in commercio e alla vendita dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n. 46, allegato 1 legge 59/1997) Dpr 23 aprile 2001, n. 290.

Articolo 25 (autorizzazione all'acquisto)

1. I prodotti fitosanitari ed i loro coadiuvanti, se classificati molto tossici o nocivi, possono essere venduti per l'impiego diretto, per sé o conto terzi, soltanto a coloro che



siano muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'ufficio regionale competente secondo le disposizioni stabilite dall'articolo 26.

2. L'accertamento dell'identità dell'acquirente avviene mediante esibizione di un valido documento di riconoscimento, rilasciato dalla pubblica amministrazione, i cui estremi devono essere annotati a cura del venditore sul modulo per la fornitura di prodotti fitosanitari e dei coadiuvanti di prodotti fitosanitari di cui all'allegato 1. Articolo. 26 (rilascio autorizzazione all'acquisto)

1. L'autorizzazione di cui all'articolo 25 viene rilasciata, dall'ufficio regionale competente, alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano ottenuto una valutazione positiva.

2. La valutazione ha lo scopo di accertare che l'interessato conosce i pericoli connessi alla detenzione, conservazione, manipolazione ed utilizzazione dei prodotti fitosanitari e dei loro coadiuvanti, le modalità per un corretto uso degli stessi, le relative

misure precauzionali da adottare e gli elementi fondamentali per un corretto impiego da un punto di vista sanitario, agricolo ed ambientale.

3. La valutazione di cui al comma 2 viene effettuata secondo le modalità indicate da ciascuna regione.

4. L'autorizzazione deve contenere il nome e cognome, la data e il luogo di nascita e di residenza e la fotografia del richiedente.

5. L'autorizzazione è valida per cinque anni ed è rinnovabile con le stesse modalità del rilascio. Tale durata è, comunque, automaticamente prorogata sino alla data di effettivo svolgimento dei corsi di cui all'articolo 27.

6. Dalla valutazione sono esentati i laureati in scienze agrarie, i periti agrari, e gli agrotecnici.

Dalla legge s'intuisce chiaramente che per l'acquisto dei "fitosanitari" (ex presidi sanitari) di I^a e II^a classe è necessario ottenere il famoso "patentino" per il quale con il diploma di agrotecnico si è esentati dallo specifico esame-colloquio.

I presidi sanitari o fitosanitari o agrofarmaci, come si tende a chiamarli attualmente, se delle prime classi tossicologiche sono sottoposti ad un severo regime di controllo dalla produzione al commerciante con tanto di registrazioni ad ogni passaggio e conservazione in condizioni di sicurezza. Stante ciò questi non possono essere coduti a "soggetti" privi di specifica autorizzazione. Tutto al più possono essere acquistati preparati di classi tossicologiche meno pericolose (III^a, IV^a classe). Tanto per completare il "quadro" è bene precisare che ad ogni vendita agli Utilizzatori, viene compilato un documento in cui sono specificati i prodotti dei quali oltre al quantitativo ne è indicato il numero di registrazione ministeriale, nonché del "patentino". Dopo la "firma" su detto modello, l'acquirente è responsabile del trasporto, della conservazione (in sicurezza), dell'impiego, del raccolto di frutta ecc., o l'immissione in commercio dei prodotti raccolti nel rispetto dei periodi di sicurezza, e per quanto concerne le maestranze, con il rispetto dei periodi di rientro in campo dopo i trattamenti. Per chiudere vi è da ricordare la responsabilità del destino finale dei contenitori vuoti. Questi debbono essere bonificati e smaltiti secondo procedure atte ad evitare inquinamenti.

Claudio Lugaresi

TERRA E VITA n. 28/2006-35

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).



PRIM HOTEL

Bologna. A soli 10 km dalla zona Fiera.



HOTEL IL SOLE

A Trebbio di Reno, Castelmaggiore (BO). Con possibilità di gustare l'eccellente cucina nel Ristorante "Il Sole" accanto all'albergo.



ENCORE

Nuovissimo e moderno Hotel a Forlì. A 400 mt. dall'Ufficio di Presidenza del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Forlì.



ZEFIRO

Milano. Situato nel quartiere universitario "Città Studi".



ZANHOTEL

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



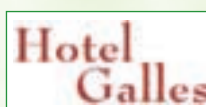
RESIDENCE HOTEL RECORD

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.



HOTEL GALLES

A Roma. Fornito di una piccola ma funzionale sala riunioni arredata in stile inglese.



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).



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.

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



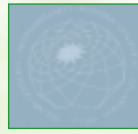
I titolari di tessera professionale possono usufruire dei seguenti sconti sulle tariffe normalmente applicate dalla Compagnia assicurativa Genialloyd:

- 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.



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

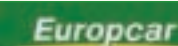
Prestigiosa catena alberghiera con tre Hotel accanto alla Stazione ferroviaria di Roma Termini.



NAXOS HOTEL - GIARDINO DEI GRECI

A Giardini Naxos (ME), un hotel di charme, inaugurato nel 2004, in uno scenario affascinante: la baia di Capo-Taormina.

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.

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
UOMO - DONNA - BAMBINO
PELLI TERA
 E COMPOSIZIONI IN PELLE
CURVEDO - CERIMONE
CANTIERE BIVICENZA

Le più famate aziende nel settore abbigliamento

PREZZO MINIMO GARANTITO A ROMA E NEL LAZIO

Visa DIFFUSIONE MODA

TAGLIE
 Dalla 40 alla 80 + extralunghi

QUALITA' SCELTA
 4.000 mq di esposizione di capi anche firmati

INGRESSO RISERVATO DIPENDENTI COLLEGIO NAZIONALE DEGLI AGROTECNICI E DEGLI AGROTECNICI LAUREATI

ROMA: Via Giacomo Sest. 11/13 - Tel. 06.5750361 - (Piramide-Duterrae)
 ROMA: Via Tiburtina, 1094 - Tel. 06.4114400 - (Incr. Serr. Basilide)
 ROMA: Via Flavio Sillone, 232 - Tel. 06.7696264 - (Tuscolano-Cinecittà)
 OSTIA: Via Central Orsini, 12 - Tel. 06.3823208 - (P.zza Stazione-Lido)
 ANNO: Viale E. Jenner, 29 - Tel. 02.4931888 - (Stazione Lancetti)

GRUPPO CLARK

Il Gruppo Clark, opera da più di trent'anni nel settore dell'abbigliamento,

ed è oggi una delle più importanti ed apprezzate strutture commerciali sul territorio di Roma e Lazio. Nel suo punto vendita romano si troveranno le più prestigiose firme della moda italiana ed internazionale per uomo, donna e bambino. Gruppo Clark riserva Agli iscritti all'Albo professionale degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati possessori di tessera professionale, speciali sconti sui suoi articoli. Per maggiori informazioni, visita l'area riservata sul sito www.agrotecnici.it.

« Unima e Ocm zucchero »

DE CASTRO FIRMA IL DECRETO BIETICOLTURA PER I CONTRIBUTI DA VERSARE AGLI AGROMECCANICI DANNEGGIATI DALLA NUOVA OCM ZUCCHERO.

Si è da poco tenuto l'incontro organizzato da UNIMA (*Unione Italiana Imprese di Meccanizzazione Agricola*) per presentare il Decreto Ministeriale 504 del 25 settembre 2006 riguardante le quote di aiuto alla ristrutturazione riservate ai coltivatori di barbabietola da zucchero e ai fornitori di macchinari. Pur apprezzando l'assegnazione agli agromeccanici danneggiati dalla riforma del settore bieticolo di una quota consistente (circa 34 milioni di Euro) dei fondi stanziati dalla comunità europea, le modalità di assegnazione legiferate dal precedente DM 341 del 21 giugno 2006 hanno immediatamente incontrato l'opposizione dell'UNIMA in quanto ritenute non adeguate alle reali necessità del comparto agromeccanico.

A seguito di una lunga serie di incontri tra i vertici del MiPAAF (*Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*) e i rappresentanti di UNIMA, si è dunque giunti alla firma da parte del Ministro **Paolo De Castro** del Decreto presentato in data odierna che modifica il precedente in linea con le proposte presentate dall'Unione. Nel DM 504, rispetto al testo del DM 341, due sono le modifiche di maggiore rilevanza:

- Vengono presi in considerazione macchinari di età non superiore ai 10 anni, allargando dunque di 2 anni la forbice considerata dal testo precedente e;
- l'aggiunta al comma 3 della disposizioni in base alla quale "Le risorse finanziarie eventualmente disponibili dopo l'attribuzione dell'aiuto commisurato al valore e all'età dei macchinari, di cui al primo periodo, ripartite tra le due categorie in proporzione all'ammontare dell'aiuto attribuito a ciascuna categoria, sono allocate a ciascuna fornitore e coltivatore di barbabietola da zucchero proprietari di macchinari,

in funzione dell'attività svolta nel periodo di riferimento, tenendo conto, per i fornitori di macchinari, del valore del fatturato e, per i coltivatori di barbabietola, della superficie lavorata". Una modifica quest'ultima che consente di superare il concetto di rimborso legato esclusivamente ai macchinari dismessi.

Di particolare rilievo è senza dubbio la citazione all'interno del testo del decreto della nota UNIMA del 2 agosto 2006, nella quale l'Unione richiedeva di apportare al DM 341 entrambe le modifiche sopra citate.

Il Decreto Ministeriale interessa circa un migliaio di aziende agromeccaniche le quali, oltre a risolvere il problema di un investimento in tecnologie divenute improvvisamente inutilizzabili *ex lege*, subiscono danni per oltre 100 milioni di Euro annui legati al minor volume di lavoro.

Le macchine, come ha spiegato al pubblico presente **Massimo Alberghini Maltoni**, Consigliere Nazionale UNIMA, non saranno rottamate, ma impedito all'uso diretto da parte del soggetto che ha chiesto il contributo.

"Per diverse ragioni siamo di fronte a un successo storico di UNIMA" -ha sostenuto **Aproniano Tassinari**, Presidente dell'Unione- "Durante tutte le trattative gli agromeccanici, ai quali è affidato il 90% delle lavorazioni nel settore bieticolo, sono stati riconosciuti per la prima volta

come un soggetto facente parte a pieno titolo della filiera. UNIMA è stata l'unica rappresentante proprietaria di macchine specializzate impegnata a sostenere le loro ragioni in questo frangente e il ruolo che l'associazione ha avuto nel varo di questa disposizione è testimoniato in maniera incontrovertibile dal testo del decreto stesso. Desidero ringraziare pubblicamente il ministro De Castro e il dott. Petroli per la sensibilità e l'interesse dimostrati durante tutti i nostri incontri, ma anche tutte le nostre associazioni locali, che hanno sostenuto con grande professionalità le aziende associate per tutta la durata di una situazione per loro estremamente critica".

Fonte: Ufficio Stampa Unima



Aproniano Tassinari, Presidente UNIMA

ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA

Premessa

L'analisi sensoriale degli alimenti si propone di dare attendibilità scientifica e sviluppi applicativi alla capacità umana di percepire tramite i sensi, ed esprimere i giudizi di intensità e gradimento che determinano la scelta dei cibi. I risultati delle analisi sensoriali forniscono informazioni sulla realtà del prodotto al momento del consumo. La qualità sensoriale è quindi uno dei più importanti fattori che influenzano l'accettabilità di alimenti e bevande.

L'olio d'oliva è un elemento fondamentale e tipico della dieta mediterranea, ma con tale termine si definiscono in maniera generica tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive; in realtà esso racchiude una gamma di prodotti diversi per qualità e caratteristiche.

E' noto che le caratteristiche di un olio d'oliva dipendono da molti fattori: *cultivar*, ambiente pedo-climatico, sistema di coltivazione, epoca e sistema di raccolta delle olive, tecnologia e modalità di trasformazione e conservazione del prodotto.

Gli oli d'oliva si differenziano sia per caratteristiche organolettiche (*aroma, odore, sapore*), sia per le caratteristiche chimiche (*composizione, acidità, ecc.*). Molti di questi fattori che influenzano la qualità di un olio non sono modificabili (*per esempio condizioni pedo-climatiche*), poichè tipici di un determinato luogo, altri invece possono essere facilmente adattabili, come le tecniche colturali e modalità di estrazione. Pertanto, per produrre un olio eccellente bisogna individuare ed evidenziare le caratteristiche organolettiche e chimiche migliori, degne di attenzione da parte del consumatore.

L'olio d'oliva è un grasso che si presenta allo stato fisico liquido a temperatura ambiente (20°C), ed è costituito da un punto di vista chimico per il 98-99% da una miscela di trigliceridi detta frazione "saponificabile" e per il rimanente 1-2% da un insieme di composti che rappresentano "insaponificabile".

FRAZIONE SAPONIFICABILE

I trigliceridi differiscono tra loro per la natura degli acidi grassi e/o per la posizione che questi ultimi occupano; gli acidi grassi a loro volta a secondo del grado di saturazione da parte degli atomi di idrogeno vengono distinti in acidi grassi saturi e insaturi. Sono acidi grassi saturi tutti i grassi che si presentano con consistenza solida in natura (*molto diffusi nei grassi animali*), mentre gli insaturi si presentano in natura con consistenza liquida a temperatura ambiente e sono rappresentati da acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi a secondo della presenza di uno o più doppi legami (*i doppi legami conferiscono maggiore fluidità, abbassano il punto di fusione e rende l'olio meno stabile poichè attaccabile facilmente dall'ossigeno*).

Analizzando la composizione acidica dell'olio d'oliva, è evidente che la frazione monoinsatura, rappresentata dall'acido oleico, è la più abbondante (*fino all'83%*) e tutti gli altri presentano percentuali molto inferiori; per esempio gli acidi grassi saturi come il palmitico e lo stearico, sono presenti nell'olio d'oliva rispettivamente con valori compresi tra 5,7% e 18,6% e 0,5% e 4,0%.

Tra gli acidi grassi polinsaturi prevalgono nell'olio d'oliva l'acido linolenico e linoleico, generalmente indicati come "acidi grassi essenziali" (AGE) poichè indispensabili per l'accrescimento e funzionamento dei tessuti, e l'uomo non è in grado di sintetizzarli; le percentuali sono rispettivamente tra 0,1% e 0,6% e 3,5% e 20,0%.

L'elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi rappresenta l'elemento distintivo dell'olio d'oliva rispetto agli altri grassi di origine vegetale.

FRAZIONE INSAPONIFICABILE

I costituenti minori dell'olio d'oliva, detti l'insaponificabile, rappresenta l'1-2% del totale.

Si tratta della componente che differenzia questo prodotto dagli altri grassi liquidi e comprende circa 220 sostan-



ze. Alcuni di questi costituenti dell'olio d'oliva hanno valore terapeutico, altri rappresentano la parte principale della nota aromatica dell'olio (*profumi-sapori*), altri ancora sono efficaci antiossidanti naturali in grado di conferire al prodotto resistenza all'invecchiamento. Tra essi si evidenziano: idrocarburi, tocofenoli, composti fenolici, alcoli, steroli, pigmenti colorati, ed elementi secondari.

Idrocarburi: Rappresentano circa il 60% dell'insaponificabile, e di questi il 60-70% è rappresentato dallo squalene (idrocarburo saturo) che incide sulle proprietà nutrizionali degli oli, mentre la restante parte svolge funzione preminente per l'accertamento delle caratteristiche di genuinità e qualità del prodotto;

Tocofenoli: Nell'olio d'oliva i tocofenoli sono presenti con le forme α , β , γ , e δ . Il 90% della componente tocofenolica è nella forma α , che è anche quella biologicamente più attiva e nota come vitamina E. I tocofenoli sono antiossidanti naturali che inibiscono il processo di irrancidimento del prodotto, e per svolgere questa funzione protettiva occorre che il rapporto tra quantitativo di vitamina E (mg) e quello di acidi polinsaturi (g) non sia inferiore a 0,79 mg/g;

Steroli: le piante oleaginose hanno una composizione percentuale della frazione sterolica diversa per ciascuna specie. Nell'olio d'oliva, dove prevale la frazione del β -sitosterolo, sono stati identificati i seguenti steroli: colesterolo (*prevalente nei grassi animali*), campesterolo, uvaolo, stigmasterolo, clerosterolo, eritrodiole e β -sitosterolo.

Questi composti svolgono funzione di antiossidanti naturali, ed inoltre accertano la genuinità del prodotto poiché la frazione sterolica è diversa per ogni tipo di pianta oleaginosa;

Composti fenolici: i composti fenolici dell'olio d'oliva differiscono da quelli contenuti nelle olive, e il loro aspetto quali-quantitativo è fortemente condizionato dalla varietà, stadio di maturazione al momento della raccolta e dal processo di estrazione. Infatti, essendo idrosolubili, durante il processo di estrazione una parte consistente di polifenoli viene allontanata con le acque di vegetazione; inoltre è noto che le azioni enzimatiche che avvengono durante l'estrazione determinano la scissione in molecole più semplici rispetto a quelle che si trovano nell'oliva. Gli oli di oliva vergine ed extra-vergine comunque sono gli unici grassi vegetali che contengono naturalmente quantità apprezzabili (50-500 mg/kg) di sostanze fenoliche; il riferimento agli oli vergini non è casuale perché qualsiasi tipo di manipolazione chimica di rettificazione si compia su questo prodotto non può che distruggere completamente il patrimonio fenolico

naturale.

Il potere antiossidante dei polifenoli, evidenziato da alcuni studiosi, ha consolidato l'importante ruolo che questi composti svolgono sulla stabilità dell'olio d'oliva; la letteratura è ricca di informazioni che mettono in rilievo la correlazione positiva tra quantità di polifenoli totali in oli vergini e la resistenza nel tempo all'ossidazione (*periodo di induzione*). Inoltre, studiosi hanno evidenziato l'azione sinergica tra polifenoli e α -tocofenoli (*vitamina E*) sulla stabilità dell'olio d'oliva vergine;

Pigmenti colorati: essi impartiscono le colorazioni caratteristiche all'olio d'oliva, essi sono rappresentati da clorofille e carotenoidi. Le clorofille di tipo a e b conferiscono agli oli appena estratti il colore verde intenso, possono oscillare tra 0 a 10 ppm, e anch'essi variano in relazione alla cultivar ed allo stadio di maturazione dei frutti. Queste sostanze meritano attenzione poiché in presenza di luce agiscono sull'olio come proossidanti, mentre al buio, in sinergia con i fenoli lo proteggono dall'ossidazione;

Alcoli: nell'olio si trovano alcoli alifatici ed alcoli triperpenici, essi si trovano

esterificati nelle cere ed hanno una grande importanza analitica, per l'individuazione degli oli ottenuti mediante estrazione con solvente oppure mediante pressione meccanica;

Altri elementi secondari: Si tratta di aldeidi, terpenidi, esteri, chetoni, ecc. che influenzano la nota aromatica dell'olio e quindi composti coinvolti nella sua valutazione edonistica.

La qualità di un olio di oliva si basava nel passato su analisi chimiche tradizionali che ne determinavano in particolare l'acidità.

A seguito dell'emanazione del Reg. CEE 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, l'olio d'oliva viene classificato con riferimento alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche (*panel test*). Con successivo Reg. Ce 1531/2001 del Consiglio del 23 luglio 2001 sono state fissate le denominazioni e definizioni degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, in vigore dal 1 novembre del 2003.

Però la determinazione dei soli parametri chimici (*acidità, numero di perossidi, assorbimento alla luce*

ALLEGATO I DEL REG. 2568/91/CEE - MODIFICATO DA ULTIMO REG. 1989/03/CE.

Categoria	Acidità %	Valore dei perossidi mcq/O2/kg	Cere mg/kg	Acidi saturi in posizione 2 del trigliceride %	K232	K270	Delta-K	Valutazione Mediana del difetto (Md)	Valutazione Mediana del fruttato (Mf)
1. Olio di oliva vergine extra	M 0,8	M 20	M 250	M 1,5	M 2,50	M 0,22	M 0,01	Md=0	Mf>0
2. Olio di oliva vergine	M 2,0	M 20	M 250	M 1,5	M 2,60	M 0,25	M 0,01	Md ≤ 2,5	Mf>0
3. Olio di oliva vergine lampante	M 2,0	-	M 300	M 1,5	-	-	-	Md>2,5	-
4. Olio di oliva raffinato	M 0,3	M 5	M 350	M 1,8	-	M 1,10	M 0,16	-	-
5. Olio di oliva	M 1,0	M 15	M 350	M 1,8	-	M 0,90	M 0,15	-	-
6. Olio di sansa di oliva greggio	-	-	m 350	M 2,2	-	-	-	-	-
7. Olio di sansa di oliva raffinato	M 0,3	M 5	m 350	M 2,2	-	M 2,00	M 0,20	-	-
98 Olio di sansa d'oliva	M 1,0	M 15	m 350	M 2,2	-	M 1,70	M 0,18	-	-

ultravioletta, ecc.), non è sufficiente a garantire che un olio abbia buone caratteristiche organolettiche, infatti può accadere che oli con ottimi parametri chimici presentino difetti organolettici (*gusto, aroma, fragranza*) tali da declassificare un prodotto. I tentativi per giungere ad una valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva attraverso la sua composizione chimica sono stati molti, i risultati ottenuti però sono ancora lontani dalla risoluzione del problema attraverso analisi chimiche strumentali. Pertanto, oggi, l'analisi sensoriale attraverso la degustazione rimane la più valida per mettere in evidenza i caratteri organolettici degli oli d'oliva vergini. L'analisi sensoriale dell'olio di oliva ha di solito inizio con l'impatto visivo dell'esterno: si esegue la valutazione del colore, della forma, della lucentezza, della omogeneità di presentazione. Sono fattori che concorrono al gradimento visivo e che spesso, insieme ad un'altra possibile analisi esterna, quella olfattiva, determinano la scelta del consumatore. L'analisi prosegue poi con l'assaggio, durante il quale il gusto percepisce i sapori, ma sono importanti anche la struttura e gli aromi. Il cervello riceve contemporaneamente una enorme quantità di Analisi sensoriale informazioni e tutte partecipano a comporre la percezione, che per l'individuo che assapora il cibo è estremamente chiara, ma risulta assai complessa da descrivere.

La proposta dell'analisi sensoriale è quella di realizzare tramite test, strutturati e condotti secondo precisi protocolli, una quantificazione della percezione.

Le tecniche dell'analisi sensoriale sono perciò delle procedure codificate nate dall'esigenza di risolvere problemi pratici dell'attività produttiva. Le tecniche sensoriali vengono quindi classificati in due gruppi principali:

- test analitici:

- discriminanti qualitativi;
- discriminanti quali-quantitativi (*metodi che utilizzano una scala*);
- descrittivi o del profilo.

- test del consumatore (*o di accettabilità*).

I primi vengono utilizzati per valutare i campioni in quanto tali attraverso la quantificazione di alcuni attributi (*descrittori sensoriali*), mentre gli altri per valutare l'accettabilità del consumatore, ovvero per stabilire se differenze



riscontrate tra i prodotti sono importanti per il consumatore, se variazioni compositive del prodotto causano una diversa accettabilità del prodotto, se un diverso profilo sensoriale provoca cambiamenti di preferenza, ecc. I risultati dei test sui consumatori possono poi essere di guida per addestrare gli assaggiatori, con l'obiettivo di creare un panel in grado di fornire un giudizio gustativo che rispecchi preferenze e gusti di un consumatore-tipo.

Ma la diversità della soglia di percezione per ogni stimolo da soggetto a soggetto e la difficoltà di trasmettere ad altre persone le nostre percezioni olfattive, associate a personali esperienze pregresse, conferiscono alla valutazione organolettica, seppur espressa da uno o più soggetti con grande esperienza e di spiccate capacità sensoriali, il carattere della soggettività.

Per superare i problemi menzionati e quindi ottenere una valutazione oggettiva, si dovrà far in modo che:

- il sistema percettivo umano dipenda soltanto dall'intensità degli stimoli sensoriali;
- si renda standard l'intervallo di misura;
- i dati devono essere trattati statisticamente.
- L'Analisi Descrittiva Quantitativa (QDA) o Panel Test sviluppata dal COI (*Consiglio Oleicolo Internazionale*), contemplata nel regolamento CE n. 2568 del 1991, è in grado di soddisfare tutte queste condizioni.

L'analisi si basa sui seguenti postulati:

- il problema di diversità di soglia percettiva agli stimoli tra gli individui è superato facendo ricorso ad un gruppo di persone, da otto a dodici, opportunamente selezionati e allenati al riconoscimento delle caratteristiche di pregio e di difetto degli alimenti;
- la difficoltà di comunicazione tra i

soggetti è risolta attraverso lo sviluppo di un vocabolario ufficiale a cui gli assaggiatori debbono riferirsi per la descrizione delle note sensoriali;

- l'adozione di una scala di intensità continua non strutturata, costituita da una linea orizzontale da 10 cm, offre il vantaggio di consentire all'assaggiatore di valutare liberamente l'intensità in continuo e non secondo intervalli di intensità prefissati. La distanza dal punto di partenza della linea fino al punto tracciato dall'esperto che rappresenta la forza della sensazione percepita, rappresenta la misura dell'intensità dell'attributo. I punteggi così rilevati permetteranno il trattamento statistico dei dati come si voleva. Il trattamento statistico delle intensità si basa sul calcolo della mediana di ogni attributo sia positivo sia negativo. Gli oli, infatti, verranno classificati sulla base della mediana dell'attributo fruttato e la mediana dell'attributo negativo percepito con maggiore intensità. Gli oli che ottengono un valore di mediana dell'attributo fruttato maggiore di zero e valori di mediana degli attributi negativi uguali a zero sono classificati di categoria extravergine; mentre per la categoria di olio vergine si dovrà rilevare una mediana dell'attributo fruttato sempre maggiore di zero e valori di mediana degli attributi negativi non superiori a 2,5. L'affidabilità dei risultati del gruppo di assaggio è ottenuta dal calcolo del coefficiente robusto di variazione che dovrebbe essere non superiore al 20% per la mediana dei difetti e non superiore al 10% alla mediana del fruttato.

Il risultato è un profilo sensoriale analitico e quantitativo, viene generalmente rappresentato con un diagramma a stella, nel quale l'intensità delle distinte qualità viene indicata su specifici assi. Dal collegamento dei punti nasce un poligono che rappresenta la percezione complessiva. Questo profilo è come un dato strumentale: può essere elaborato statisticamente, comparato con altri, studiato nella sua evoluzione nel tempo. Per ottenere un Profilo sensoriale con una sufficiente affidabilità è necessario, naturalmente, che il test sia impostato in modo da ridurre gli errori. Al termine dell'analisi, il capo del Panel redigerà il Certificato di analisi che rappresenterà a tutti gli effetti, insieme al Certificato di analisi chimica, la carta d'identità dell'alimento.

LA DEGUSTAZIONE DELL'OLIO DI OLIVA

Sbattete il contenuto dei bicchierini con i palmi delle vostre mani per liberare gli aromi volatili, dopo di che possiamo prontamente individuare tali aromi per via nasale diretta o olfattiva. Per via nasale vengono percepiti i *flavour* più o meno forti del fruttato ed altre sensazioni vegetali come pomodoro, mela, ecc. Per l'analisi olfattiva è indispensabile aspirare con entrambe le narici e ripetere dopo un certo periodo di tempo, in quanto l'olfatto tende facilmente all'assuefazione provvisoria. Si passa poi all'analisi retro-nasale e gustativa, le sensazioni gustative vengono evidenziate attraverso le gemme gustative, concentrate sulle pareti laterali delle papille della lingua. Portate poche gocce di olio in bocca dopo averlo riscaldato tramite agitazioni del bicchiere (*temperatura ottimale 28°*), muovendolo leggermente lo si fa roteare in bocca per portarlo a contatto con le pupille gustative inoltre si provvede ad inspirare più volte per valutare le sensazioni retro-nasali.

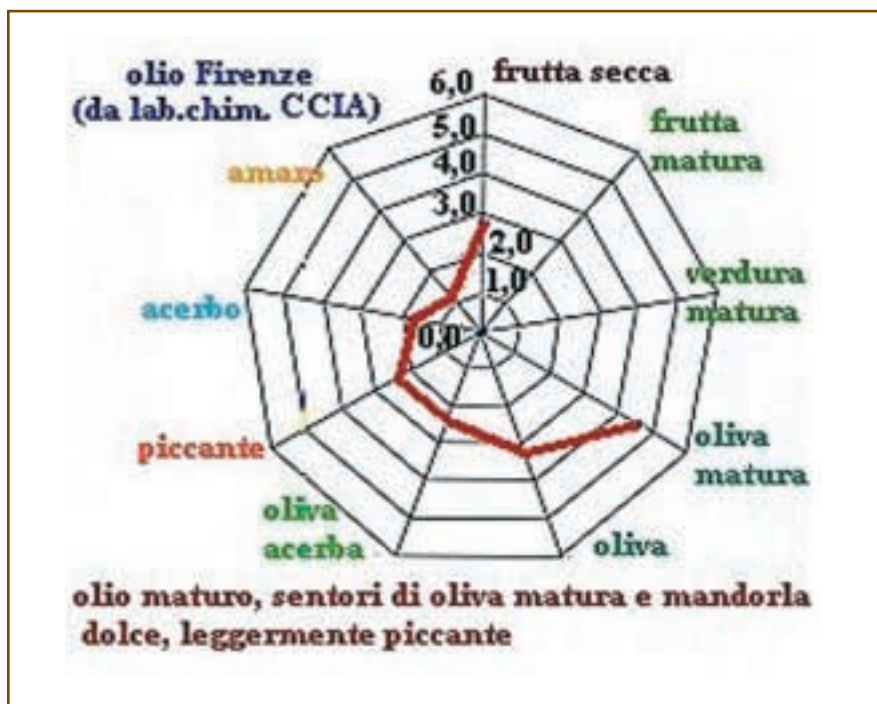
Memorizzate i sapori ed odori, ed espellere l'olio. Se necessario ripetere l'assaggio, ma solo dopo aver risciacquato la bocca con acqua naturale, pane o mela verde. Più forti sono i sapori dell'olio e più a lungo dovrete aspettare prima di un nuovo assaggio. Dall'analisi gustativa vengono rilevate le intensità positive di amaro e piccante degli oli ed, eventualmente, i più comuni inaccettabili difetti.

Molte possibili sensazioni percepite alla degustazione degli oli vergini sono individuate attraverso il ricorso a un lessico ufficiale fissato dalle direttive dell'Unione europea.

Le sensazioni piacevoli risultano tali le note fruttate, che possono essere tenui, di media intensità o marcatamente intense. La sensazione di freschezza, caratteristica dell'olio appena estratto, che può rimanere tale anche per lungo tempo dopo la molitura, quando vi sono oli ricchi di componenti aromatici e, pertanto, con una buona carica polifenolica. L'amaro, quando però non è così accentuato da risultare eccessivo e soprattutto non in equilibrio.

Il cosiddetto dolce in verità non è da intendersi nel senso proprio del termine, infatti, più semplicemente, della minore presenza delle sensazioni amare, piccanti e astringenti e come

Figura 1: Esempio Diagramma di valutazione organolettica dell'olio di oliva della provincia di Firenze. Fonte laboratorio di chimica della CCIAA di Firenze.



tale, un olio gentile, anche se poco aromatico e perciò povero di componenti minori per esempio il *flavour* dell'erba con i suoi profumi e sapori caratteristici. Le note *mandorlate*, entro certi limiti, tipiche di quegli oli definiti dolci e dall'odore smorzato.

Il piccante implica una sensazione di piacevolezza soprattutto quando è presente nel giusto equilibrio. Infine, le note vegetali, che possono rimandare anche a degli accostamenti più precisi: il carciofo, il cardo, la mela, il pomodoro.

Le sensazioni sgradevoli Sono quei difetti che si riscontrano a seguito di operazioni colturali, modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive compiute in maniera errata: avvinate inacidite, grossolane, muffa, riscaldamento, secco, terra. Sono inoltre quelle sensazioni sgradevoli determinate da un cattivo impiego della tecnologia di estrazione: acqua di vegetazione, cotto, fischio, grasso di macchina, metallico. Sono, infine, quei difetti causati da una cattiva conservazione degli oli: morchia, rancido.

CONCLUSIONI

L'analisi sensoriale misura la *Qualità* percepita di un alimento, e questo è un concetto dinamico, che varia nel tempo, come varia il gusto del consumatore in un mondo in cui sono offerti prodotti sempre nuovi. Il panel-test sensoriale è quindi uno strumento strategico per l'innovazione di un prodotto,

il consumatore è intervistato sensorialmente non solo per conoscere i suoi gusti, ma anche per imparare come può essere migliorata la *Qualità* e addirittura come comunicare un concetto di *Qualità*. I risultati sono infatti applicabili anche per fare meglio recepire i riferimenti alle qualità organolettiche nelle campagne promozionali, attingendo a parole o immagini proposte dagli assaggiatori, questo può aiutare il marketing a comunicare la *Qualità* di un prodotto.

Prof. Fonseca Giancarlo, Attanasio S.
Facoltà di Economia
Università degli Studi di Cassino

BIBLIOGRAFIA:

- Improving selection methods for eating quality in CIV breeding programme. Abstract book of the ISHS "IV International Strawberry Symposium" Tampere 9-14 luglio 2000. A. Martinelli, M. Leis, S. Predieri
- I cinque sensi condizionano le scelte dei consumatori. *Terra e Vita* 2: IV-VI (1999). M. Magli, S. Predieri
- La frutta un cibo che alimenta anche le idee. *L'assaggiatore* 74:49-51 (1999). S. Predieri, M. Magli.
- Nuove conoscenze biochimiche dei componenti dell'oliva e innovazione nella tecnologia di estrazione dell'olio. *Tempo dell'olio* (2003). Gianfrancesco Montedoro, Maurizio Servili.

« Fuji... che passione! »

AGRICOLTORI TARENTINI, TECNICI E RICERCATORI DELL'ISTITUTO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE UNITI PER ACCOGLIERE IN VAL DI NON NUOVE VARIETÀ DI MELE PRIMA TRA TUTTE LA CROCCANTE FUJI.

“Fuji ...che passione” è il messaggio lanciato il 5 settembre scorso, in Valle di Non, in Trentino, nell'ambito dell'incontro tecnico promosso dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige per valorizzare la cultivar nata in Giappone e introdotta in Italia negli anni Novanta.

La sfida tecnica che in Trentino ha impegnato negli ultimi quattro anni agricoltori, tecnici e ricercatori è stata stimolata dall'ambizioso obiettivo commerciale di *Melinda* di introdurre ed affermare questa varietà rossa e croccante in Valle di Non.

Il piano strategico di rinnovo varietale della nota Organizzazione Produttori prevede infatti la messa a dimora di circa 500 ettari di Fuji (ad oggi 275), con l'obiettivo di disporre di un'offerta varietale diversificata. Accanto alla *Golden Delicious*, alla *Renetta del Canada* ed alla *Red Delicious*, la Valle di Non si è quindi cimentata nella produzione di questa non nuova varietà, la *Fuji*, che, pur da tempo conosciuta e coltivata in ambienti di pianura, viene tuttavia introdotta per la prima volta in ambiente collinare-montano e fondovalle. Insieme a *Fuji* le protagoniste del piano varietale di *Melinda* sono *Gala* e *Pinova*, mentre sono in osservazione numerose altre varietà che potrebbero utilmente completare la gamma varietale dei prossimi anni.

Questa scelta, molto orientata alle esigenze commerciali, risponde peraltro anche a problematiche di organizzazione aziendale, consentendo una migliore risposta alla vocazionalità dei singoli siti produttivi, nonché alla razionale programmazione dei raccolti.

L'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige, a coronamento delle ricerche svolte dal Centro Sperimentale e dell'attività specialistica di consulenza svolta dal Centro per l'Assistenza Tecnica, ha organizzato per il 5 settembre scorso una giornata dimostrativa dal titolo “Fuji, porte aperte in Valle di Non”, con la visita ai siti di sperimentazione e ad impianti di Fuji



Illustrazione in campagna delle peculiari caratteristiche della varietà Fuji e delle tecniche colturali adeguate alla gestione del carico produttivo

realizzati in aziende agricole d'avanguardia, dove si sono potute evidenziare tutte le caratteristiche positive e negative di questa difficile varietà. E' stato così possibile, per gli oltre 200 agricoltori presenti alla manifestazione, prendere direttamente visione dei concreti risultati ottenuti in frutteti condotti secondo le tecniche colturali più adeguate per la gestione del vigore e della carica produttiva degli impianti di Fuji posizionati tra i 300 ed i 700 metri di altitudine, e successivamente visitare le prove sperimentali condotte nell'azienda di Maso Maiano, a Cles.

I primi risultati del mercato

In seguito all'efficace implementazione del piano strategico varietale, già nell'anno 2005 la produzione di Fuji in Valle di Non ha raggiunto le 5.200 tonnellate, consentendo quindi di giungere ai mercati nella massa critica sufficiente ad una prima valutazione delle risposte del consumatore, che ha chiaramente dimostrato di apprezzare, anche per questa varietà, il significativo effetto della ormai riconosciuta vocazionalità frutticola della Valle di Non. Anche questa varietà ha infatti trovato

in Val di Non un ambiente pedo-climatico molto favorevole e manifesta un equilibrato accrescimento vegetativo, che risulta essere più contenuto rispetto agli ambienti di fondovalle; la colorazione dei frutti è generalmente ottimale e le caratteristiche organolettiche sono di buona qualità, con elevati valori del contenuto zuccherino e ottime caratteristiche gustative.

Oltre alle indicazioni per la scelta varietale, l'O.P. *Melinda* ha fornito anche precise indicazioni relative alla tipologia della produzione, sia come pezzature sia in merito alle caratteristiche estetiche riconducibili alla scelta clonale.

L'ottimale viene quindi indicato nelle pezzature di diametro superiore ai 75 mm, meglio remunerate dal mercato, mentre pezzature inferiori possono facilmente presentare scarse caratteristiche organolettiche aggiunte a problemi di colorazione: l'obiettivo del frutticoltore deve quindi essere una produzione di mele con pezzatura superiore ai 75 mm.

Per quanto riguarda i cloni l'orientamento attuale è verso l'impiego di cloni striati, in modo da rispettare l'aspetto tipico della varietà, per favorire anche la capacità del consumatore di un suo

diretto riconoscimento sul banco di vendita.

Realizzazione e gestione degli impianti

Anche in Valle di Non, seppure in maniera più contenuta rispetto al fondovalle, il problema tecnico più rilevante è l'alternanza di produzione. Ciononostante, un'attenta gestione del carico produttivo fin dal primo anno fa sì che i frutteti possano produrre in maniera regolare ed abbondante, dimostrando che l'inconveniente dell'alternanza, tipico della varietà, può essere efficacemente contrastato.

Uno degli obiettivi strategici risiede quindi nel "governo del carico produttivo", che si effettua soprattutto ridimensionando, negli anni di forte fioritura, le produzioni, che non devono superare, per un impianto adulto, le 50-60 t/ha.

Per facilitare il raggiungimento di questo scopo è necessario realizzare un impianto di densità adeguata, mantenere un corretto equilibrio tra foglie e frutti ed intervenire con il diradamento chimico già dai primi anni.

Nella realizzazione di un impianto di Fuji è anche fondamentale la scelta del clone. L'orientamento attuale preferisce i cloni striati con buona colorazione, tipo *Kiku 8*, *Rubin Fuji*, *Raku Raku*.

Sono tuttavia oggetto di attenta osservazione altri cloni con colorazione intensa e uniforme, di più recente introduzione.

La pianta ideale è una pianta *knip*, provvista di numerosi rami anticipati (almeno 8-10) posizionati ad un'altezza di 80 cm dal suolo, con vigore equilibrato e legno ben maturo, che terminino con una gemma a fiore e abbiano vigore decrescente dal basso verso l'alto.

Essendo *Fuji* più vigorosa di *Golden Delicious* (mediamente un 15-20% in più), le distanze d'impianto consigliate sono di m 3,30x0,90-1,00.

Una buona impollinazione è sempre il presupposto ottimale per produzioni elevate sia in quantità che in qualità. Nel caso di *Fuji* sono buoni impollinatori *Red Delicious*, *Golden Delicious* e *Gala*; la loro disposizione migliore è a filari, mentre nel caso di piccoli appezzamenti si possono utilizzare "a perdere" *Red Delicious spur*.

Per quanto riguarda l'ambiente di colti-

vazione è consigliabile collocare la varietà nelle aree migliori, possibilmente con esposizione Sud-Est, preferibilmente ad altimetria inferiore ai 700 m s.l.m.; esistono comunque frutteti anche ad altitudini superiori che fino ad oggi hanno espresso buone capacità produttive e qualitative.

Nei primi anni di impianto la potatura deve essere ridotta al minimo indispensabile. E' altresì importante piegare da subito i rami più vigorosi, leggermente sotto l'orizzontale, cercando di non affastellarli lungo il filare.

Successivamente si interverrà eliminando i rami troppo vigorosi ed il materiale vegetativo invecchiato al fine di ridurre lo stress da fioritura.

Nel caso di eccesso di vigoria, dovuto principalmente a problemi di alternanza, è possibile, oltre ad un corretto uso delle tradizionali pratiche agronomiche, l'impiego di Proesadione calcio da fine fioritura e, nel caso di crescite estive, il ricorso a prodotti a base di NAA (es. *Obsthormon 24 A* alla dose di 20cc/ha), effettuando 1-2 interventi a

partire da fine giugno.

Diradamento Fuji

La *Fuji*, essendo una varietà molto produttiva, presenta generalmente una forte allegagione.

Questa caratteristica è sicuramente positiva, ma contemporaneamente determina una elevata predisposizione all'alternanza di produzione. E' quindi indispensabile ridurre precocemente il numero di frutti ed in maniera consistente. Pertanto solamente un diradamento chimico tempestivo ed energico è in grado di favorire un sufficiente ritorno a fiore nell'anno successivo (*Grafici 1 e 2*).

I prodotti impiegabili per il diradamento sono diversi: *Ethephon*, *NAA* (acido alfa naftalenacetico), *Carbaryl*, *BA* (*Benziladenina*).

Il loro impiego da soli o in varie combinazioni consente di adottare le strategie di diradamento più o meno energiche a seconda dell'intensità di allegagione e dell'obiettivo di carica previsto

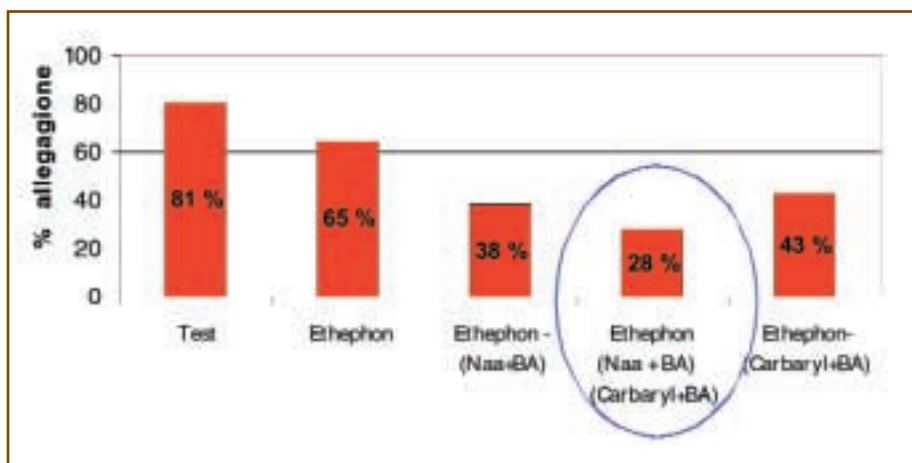


Grafico 1: efficacia di diverse strategie di diradamento con forte allegagione in frutteti di media collina - anno 2005

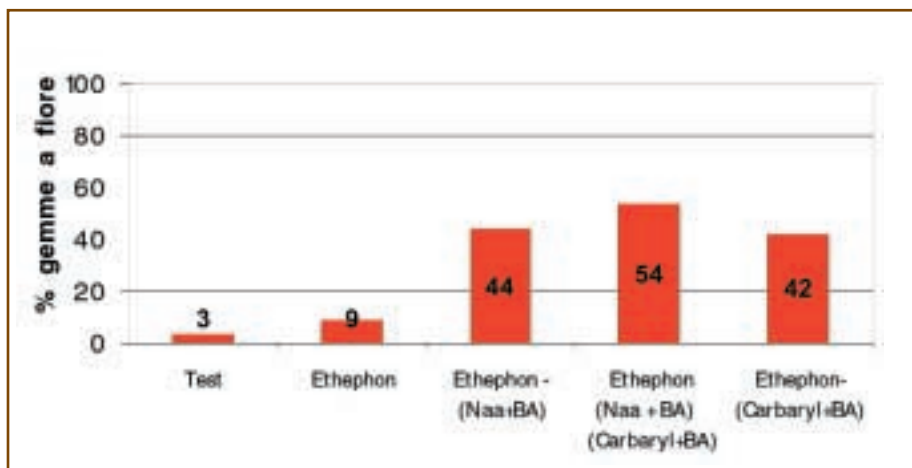


Grafico 2: entità del ritorno a fiore (in percentuale) nell'anno successivo nei frutteti di media collina di cui al grafico 1 - anno 2006

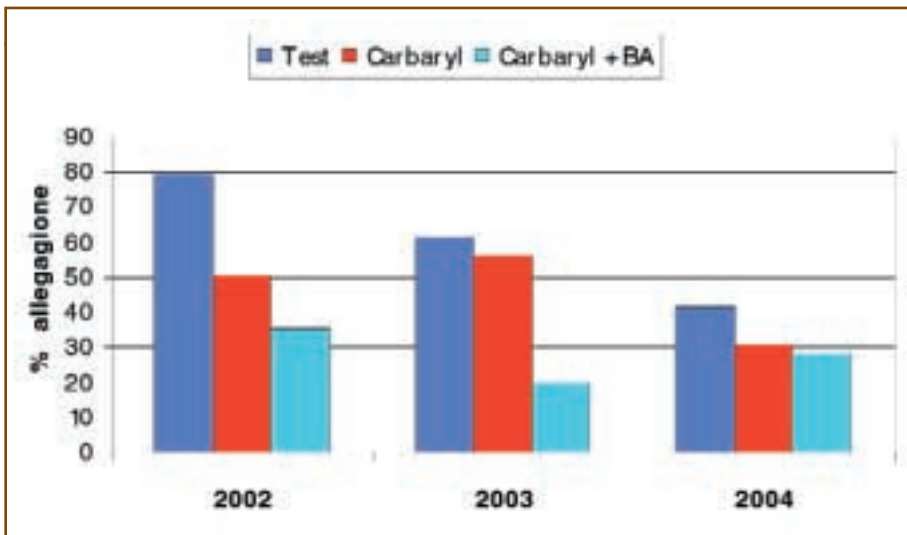


Grafico 3: confronto fra diradamento con Carbaryl e miscela Carbaryl + Benziladenina. Il Carbaryl esplica una maggiore attività se impiegato con olio bianco, che ne migliora l'efficacia anche a bassi dosaggi, e se utilizzato con diametro del frutto centrale compreso tra i 10 e i 15 mm.

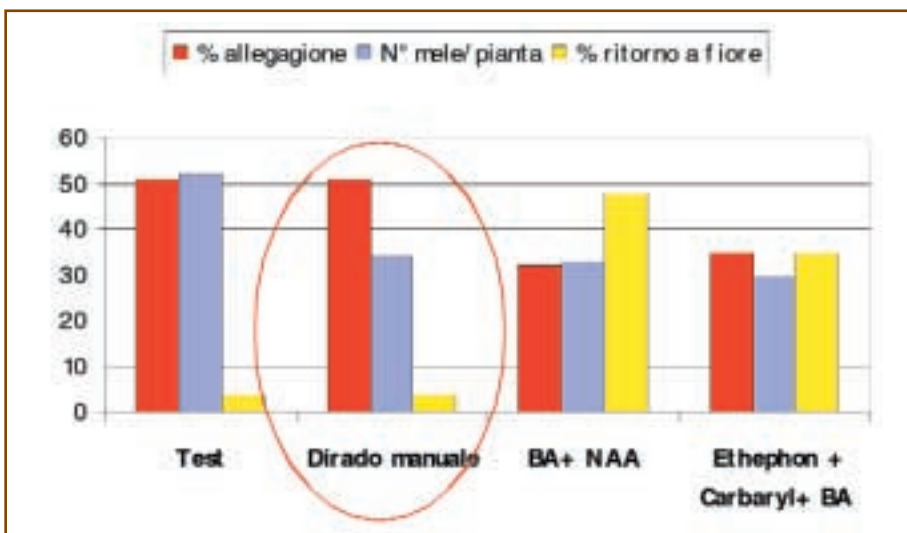


Grafico 4: effetto del tipo di diradamento sul ritorno a fiore in Fuji. Per la Fuji solamente il diradamento chimico ben eseguito è in grado di migliorare il ritorno a fiore nell'anno successivo. Esperienze di diradamento manuale precoce (entro 40 giorni dalla fioritura), con riduzione del numero di frutti per pianta paragonabile a quello del diradamento chimico, hanno determinato un modesto ritorno a fiore, simile a quello del testimone e soprattutto inferiore alle piante diradate chimicamente.

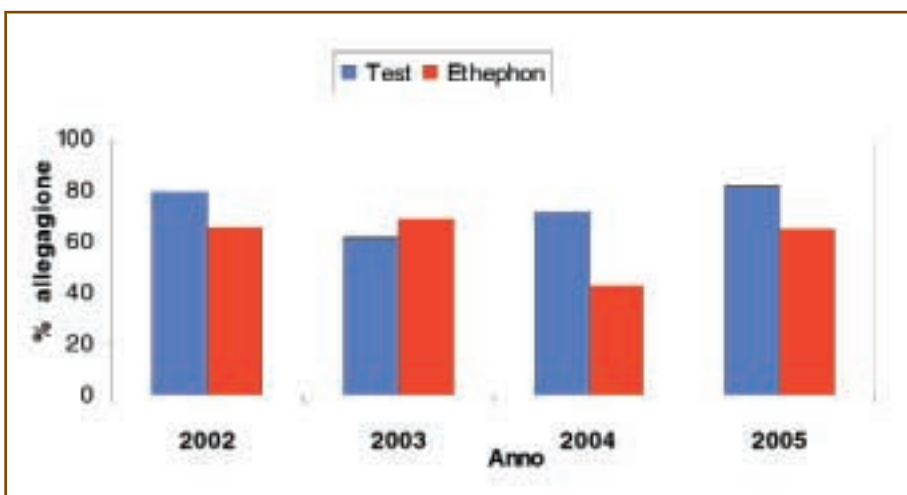


Grafico 5: effetto del diradamento con Ethephon su Fuji in anni successivi. Il prodotto Ethrel da solo non riesce a ridurre in misura interessante la carica di frutti di Fuji, anche se migliora l'efficacia dei prodotti diradanti successivamente impiegati. L'Ethephon viene quindi consigliato essenzialmente nei casi di abbondante fioritura, situazione frequente nei frutteti in alternanza di produzione, nell'anno successivo a quello di scarsa produzione.

per il frutteto (Grafico 3).

E' importante sottolineare che il diradamento manuale della Fuji, anche se eseguito precocemente, non è in grado di influenzare il ritorno a fiore per l'anno successivo: deve quindi essere introdotto come mero intervento di correzione della carica della pianta a completamento dell'azione del diradamento chimico (Grafico 4).

Un altro aspetto controverso, per l'adozione delle corrette strategie di diradamento della Fuji, è l'impiego dell'Ethephon: l'incostanza dei risultati ottenuti nelle differenti annate e la particolare modalità di azione, riconducibile ad un diretto danneggiamento degli organi fiorali, orientano ad un impiego mirato alle annate di forte fioritura (Grafico 5).

In conclusione, pur essendo l'alternanza di produzione il più grave problema della Fuji, nelle esperienze realizzate in questi anni si è potuto constatare che il fenomeno può essere tecnicamente governato e ben gestito ricorrendo ad un deciso condizionamento della carica produttiva attraverso diradamenti chimici precoci ed energici.

Maria B. Venturelli;
Tommaso Pantezzi;
Fabrizio Dolzani.

Ufficio Frutticoltura
Istituto Agrario San Michele all'Adige (TN)



L'ambiente collinare-montano si è dimostrato particolarmente adatto per l'espressione delle migliori caratteristiche estetiche ed organolettiche anche per la varietà Fuji, fino ad ora riservata agli ambienti di pianura

« Parco Nazionale del Pollino »

UN PARCO DALLE MILLE RISORSE E TUTTO DA SCOPRIRE.

Il Parco Nazionale del Pollino, costituito con il DPR 15-11-1993, con i suoi circa 196.000 ettari, si trova a cavallo tra Calabria e Basilicata, coinvolgendo tre province: Cosenza, Matera e Potenza ed estendendosi dal mar Tirreno allo Jonio.

Un territorio che comprende cime come la Serra Dolcedorme, lo stesso Monte Pollino (2.271 m), la Serra del Prete, quella delle Ciavole, di Crispo e Pollinello per la maggior parte collocate tra i 1.000 e i 2.000 metri.

I 56 comuni del parco (circa 175.000 abitanti) conservano una cultura montano-paesana.

Il paesaggio si diversifica notevolmente: "dolce" a nord, con pendii verso i fiumi Sinni e Mercuri (Lao in territorio calabrese), "aspro dirupato" a sud, verso l'Argentino e il Raganello.

Il Gesualdi, nel 1807, scriveva: "Il Monte Pollino è veramente nomato per tutta l'Europa, stantino l'erbe medicinali preziosissime, che in gran copia 'nudrisce'".

LA FLORA

La vastità del territorio e le diverse condizioni climatiche consentono formazioni vegetali di varie specie; è diffusa la macchia mediterranea, costituita da arbusti sempre verdi di caducifoglie, il ginepro ossicedro e il leccio. I terreni bassi e sabbiosi sono, invece, caratterizzati da una vegetazione bassa e rada, costituita da specie aromatiche: timo e cisto.

La fascia montana è ricca di foreste di faggi, che, nella conca, di origine glaciale del piano di Acquafredda, in una piccola radura, assumono forme di "alberi serpenti".

Indubbiamente la formazione vegetale che, per valore naturalistico, scientifico e paesaggistico, ha maggiore rilevanza è il pino loricato una conifera molto rara, che trova le condizioni ottimali di crescita sui pendii aridi e rocciosi tra i 1.700 e 2.200 metri s.l.m.

Il pino coricato (*Pinus leucodermis*), importantissimo elemento balcanico,



relietto dell'ultima glaciazione è il simbolo del parco; è una pianta di grandi dimensioni, con i suoi 40 metri di altezza e un metro di diametro del tronco. È chiamato comunemente Pioca, pino di età avanzata ed usato per costruire imbarcazioni e bauli. Un tempo, (questo è quanto mi riferisce mia madre, Giuseppina Camodeca de' Coroney, vedova Molfese, arbresce di Castoregio -CS- di anni 105), quando nei paesi circostanti non vi era energia elettrica e prima dell'avvento dell'acetilene, la parte centrale della pianta (cuore) del pino, veniva ridotta in piccole striscioline, che venivano usate per illuminare le abitazioni.

Numerose sono le piante "officinali" presenti nel Parco, che per questo motivo è considerato un giardino botanico naturale. In esso sono state censite 1.700 tipi di piante, di cui 366 officinali. Queste potevano essere utilizzate per preparare il "vino medicato", mezzo di estrazione dei principi attivi delle piante officinali, lasciate macerare in esso.

*"Il vino, se puro,
ti dà parecchi benefici:
conforta il cervello,
allietta il tuo stomaco,
sottrae dal tuo corpo i valori nocivi,
rilascia il tuo ventre, se pieno,
acuisce il tuo ingegno, nutre la tua
vista e schiarisce il tuo udito,
rinforza il tuo corpo ed irrobustisce
le tue membra."*

Erano questi i principi della Scuola Medica Salernitana, fortemente sostenuta dall'imperatore Federico II, ma le cui origini si perdono nella notte dei tempi.

LA FAUNA

La notevole e multiforme varietà paesaggistica del parco è alla base di una ricca e diversificata fauna. Il parco può vantare, infatti, la presenza di animali come il lupo, il capriolo appenninico e la lontra.

Il capriolo, è l'unica specie superstita nell'area geografica del Pollino della famiglia dei cervidi; tra gli altri mammiferi sono presenti il gatto selvatico, la

martora e la puzzola. Numerosi cinghiali popolano i boschi di castagno e di quercia.

Riguardo all'avifauna, le specie presenti sono circa 150, uccelli sia stanziali che migratori.

Le più importanti sono: la coturnice, il picchio nero e cinque specie di allodole. Non mancano gli uccelli rapaci: l'aquila reale, il nibbio reale e il falco pellegrino. Il parco ospita inoltre il *capovaccaio*, un particolare avvoltoio ormai raro in Italia e che in molte zone si tenta di reintrodurre.

Per le particolari e numerose specie di anfibi e rettili presenti è stata riservata un'area per la loro conservazione.

IL TURISMO: L'OSPITALITÀ E LA CUCINA

Il Parco, data la sua vasta superficie e le numerose potenzialità che possiede per le ricchezze naturali e ambientali

presenti, può sviluppare un turismo singolare, che si potrebbe chiamare "turismo del terzo millennio", tipologia che mira alla qualità della vita tramite un nuovo rapporto uomo-ambiente, finalizzato ad un razionale uso del territorio.

Il turismo che, infatti, si addice maggiormente al Parco è quello agriturismo, che assicura ai visitatori ospitalità in case rurali e la possibilità di assaggiare gli alimenti genuini locali offerti dalla cucina contadina.

Contemporaneamente questa forma di turismo non necessita della costruzione di grandi alberghi né di grosse infrastrutture, dal momento che entro l'area del parco sono distribuite molte case rurali e vecchie masserie utilizzabili per ospitare nuovi agriturismi.

La cucina tradizionale è influenzata dalla diversità ambientale e dalla vicinanza al mare; così, mentre nelle

comunità a ridosso della costa Ionica e Tirrenica non mancano eccellenti pietanze a base di pesce fresco, conservato in olio o seccato, nelle aree di media collina e ricche d'acqua, i migliori piatti sono a base di ortaggi freschi, conservati nell'olio o nell'aceto.

Diffuso è l'allevamento del capretto, dell'agnello e del vitello, con la produzione di carni di sapore eccellente, così come l'allevamento del maiale per la produzione di prosciutti e salami.

Inoltre, le farine di grano duro sono molto utilizzate per la produzione di taralli e pane cotto a legna. La coltivazione della vite e la preparazione del vino, sono solitamente di stampo "casereccio" e sono perlopiù eseguiti al fine del consumo domestico. La stessa cosa si può dire per l'olio di oliva. La pastorizia, brada o semibrada, dona alle tavole ottimi formaggi come il pecorino fresco e stagionato.

IL CENTRO PER IL MONITORAGGIO DELL'INQUINAMENTO

L'idea di installare sul Monte Pollino un centro per il monitoraggio e lo studio dell'inquinamento atmosferico, supportato e proposto dal Centro Regionale Lucano dell'Accademia di Storia dell'Arte Sanitaria diretto dallo scrivente, è una magnifica proposta che dovrebbe essere sostenuta dalle forze politiche e scientifiche delle Regioni interessate e ricalcare quello già esistente sul Monte Cimone, impegnato ormai da anni, sostenuto, per quanto riguarda la parte scientifica, dal CNR della sezione di Bologna (*Resp. Dott. Paolo Bonasoni*) e, per la parte meteorologica, dal Centro Aeronautico Militare di Montagna (*Resp. il Ten. Col. Riccardo Santaguida*).

A tale scopo, sono stati interessati i Presidenti delle Regioni Basilicata e Calabria, oltre al Ministro per l'Ambiente ed il Commissario per l'Ambiente della Commissione Europea, nonché il Presidente e il Direttore generale dell'Ente Parco Pollino.

*Prof. Dott. Antonio Molfese
Direttore del Centro Regionale
Lucano dell'Accademia
di Storia dell'Arte Sanitaria
Centro Studi sulla Popolazione
Torre Molfese – San Brancato
di Sant'Arcangelo (Pz)*



« Eima International 2006... sempre più grande! »

BOLOGNA FIERE: 15-19 NOVEMBRE 2006.

Sta per aprire i battenti EIMA International 2006, la rinnovata edizione della più importante esposizione di macchine agricole italiana, che ormai vanta successo anche a livello europeo, ma non solo. I settori merceologici che esporranno i propri prodotti durante la rassegna bolognese saranno i seguenti:

- Motori;
- Macchine per la bonifica e la forestazione;
- Trattori, motocoltivatori, motoagricole e motozappatrici;
- Macchine per la lavorazione del terreno, la semina e la concimazione;
- Macchine per la protezione delle piante e delle colture;
- Macchine per le irrigazioni;
- Macchine per la raccolta;
- Macchine per la prima lavorazione e conservazione del prodotto;
- Macchine per gli allevamenti;
- Macchine per le industrie agrarie;
- Macchine per il trasporto del prodotto;
- Componentistica, accessori e parti di ricambio;
- Macchine per il giardinaggio verde pubblico, piccoli attrezzi motorizzati a mano;
- Macchine diverse per l'agricoltura, per gli allevamenti e per la pulizia delle stalle.

Non mancherà il settore dedicato alla stampa specializzata nel settore delle macchine agricole ed agricolo in genere, l'area EIMAMEDIA, nell'ambito della quale anche L'AGROTECNICO OGGI avrà un proprio stand.

E, a proposito di media, la novità assoluta di quest'anno è il TG-EIMA, un vero e proprio telegiornale on-line

attraverso il quale verranno date tutte le notizie in tempo reale sugli appuntamenti, i convegni, le novità della rassegna.

Tutti potranno ascoltare e vedere i TG registrati con cadenza quindicinale in tutti i mesi precedenti la manifestazione e con cadenza quotidiana, direttamente dalla fiera, nei cinque giorni di EIMA International.

Tra gli eventi di rilievo ospitati da quest'edizione di EIMA International, ci saranno i seguenti:

- AL INVEST ad EIMA International: Business meeting fra gli operatori economici dell'Unione Europea e dell'America Latina;
- Un convegno promosso da IL SOLE 24 ORE sulla meccanizzazione del settore olivicolo;

EIMA INTERNATIONAL 2006
Nasce grande.

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA E IL GIARDINAGGIO
Bologna 15-19 Novembre 2006

Nasce grande già da questa prima edizione, per l'apertura di EIMA Italia Garden, per l'importanza degli operatori e dei loro prodotti di qualità innovativa. Per diventare il luogo d'incontro degli operatori e delle associazioni con le istituzioni e il mondo della ricerca, per diventare un punto comune. Per la capacità di essere, da subito, un appuntamento biennale impossibile da mancare.

eima international
Migliori per forza.

- Una mostra di macchine agricole d'epoca per mostrare l'evoluzione della meccanizzazione di questo settore nel tempo e fino ai nostri giorni;
- Una rassegna cinematografica dedicata alla presenza di macchine agricole per l'agricoltura ed il giardinaggio nei film di fiction, per mostrare la percezione della meccanizzazione nell'immaginario collettivo.

Per maggiori informazioni:
www.eima.it



EXPO GREEN Verde, vita e sport

È stato battezzato EXPOGREEN il Salone Internazionale delle macchine e attrezzature per il giardinaggio e le attività sportive, che terrà la sua prima edizione presso la Fiera di Bologna dal 7 al 10 Settembre 2007. Lo annunciano Bologna Fiere e la società organizzatrice della rassegna UNACOMA Service, che hanno sottoscritto un accordo il quale prevede due edizioni biennali, rispettivamente nel 2007 e nel 2009, e l'opzione per ulteriori tre edizioni sino al 2015.

La nuova esposizione -che verrà presentata nei dettagli in occasione della prossima EIMA International- accoglierà undici settori merceologici, comprendenti macchine e attrezzature per il giardinaggio e la cura del verde, sistemi di irrigazione e macchine per la protezione delle colture e per la manutenzione dei manti erbosi con relativa componentistica, ma anche veicoli, abbigliamento e accessori per le attività sportive, attrezzature e finiture da esterni, sementi e prodotti

per la cura delle piante, materiale per i garden center e servizi per gli operatori del settore.

“Abbiamo ideato una rassegna ad ampio raggio” -spiega **Guglielmo Gandino**, Amministratore Delegato di UNACOMA Service - “che si rivolge tanto agli operatori professionali, che conosciamo bene grazie alla lunga esperienza nell'organizzazione di EIMA Garden, quanto al vasto pubblico degli appassionati del verde e degli sport all'aperto”.

“Nel panorama fieristico internazionale” -aggiunge l'Amministratore Delegato di Bologna Fiere, **Michele Porcelli**- “EXPOGREEN si inserisce con grande efficacia, perché abbraccia un settore in espansione, e si colloca nel periodo dell'anno più favorevole alle attività di business per i comparti industriali coinvolti”.

L'iniziativa di EXPOGREEN è stata accolta con interesse dai rappresentanti di tutti i settori collegati a quello del giardinaggio e cura del verde e rappresenta per le industrie della meccanizzazione una sfida importante: raggiungere fasce di pubblico sempre più ampie.

Fonte: Ufficio Stampa
UNACOMA



« Faenza, a novembre è tris di eventi »

ENOLOGICA E SALONE DEL PRODOTTO TIPICO,
MO.ME.VI. E MASTER DEL SANGIOVESE ».

Dopo il successo, in termini di espositori e di visitatori dell'edizione 2005, Faenza Fiere si appresta a realizzare la 9ª edizione di *Enologica*. Il salone dedicato all'enologia locale romagnola quest'anno -di pari passo con quanto accaduto lo scorso anno con il "Salone del Prodotto Tipico", giunto alla 5ª edizione- si allarga anche alle eccellenze enologiche emiliane. In tal modo l'evento fieristico si presenta come un'importante vetrina nazionale di quanto viene prodotto nel settore enogastronomico in tutta l'Emilia Romagna.

Enogastronomico ma non solo. Infatti, dal 2006, e con cadenza biennale, assieme ad *Enologica* e "Salone del Prodotto tipico dell'Emilia Romagna" prenderà vita anche il *Mo.Me.Vi*, la Mostra della Meccanizzazione in Vitivinicoltura. Giunta alla sua 31ª edizione, *Mo.Me.Vi* si conferma come occasione d'incontro, confronto e dialogo con tutti gli operatori che vogliono conoscere e acquistare nuove applicazioni e nuove tecnologie del settore vitivinicolo (*vivaismo, materiale per la costruzione degli impianti, macchine per la lavorazione in vigna, attrezzature per le operazioni in cantina, prodotti per l'enologia, ecc.*).

I tre eventi saranno ospitati nell'ambito del Centro Fieristico di Faenza sabato 18, domenica 19 e lunedì 20 novembre. Nella giornata del 20 novembre, il centro fieristico manfredo ospiterà inoltre il prestigioso concorso enologico "Master del Sangiovese", organizzato e promosso dall' "Ente Tutela Vini di Romagna" e dall' "Associazione Enologi Enotecnici Italiani", in collaborazione con l' "Associazione Italiana Sommelier".



Il concorso è aperto alla categoria dei "sommelier professionisti" e "de gustatori non professionisti" abilitati AIS. Durante i tre giorni di *Enologica* e *Salone del Prodotto tipico* il mondo produttivo regionale presenterà così i propri prodotti attraverso un evento espositivo che mira alla loro valorizzazione, favorendo la diffusione e la conoscenza dei vini e dei prodotti alimentari tipici grazie al contatto diretto con ristoratori, enotecari, distributori e consumatori finali sempre molto numerosi, esigenti, curiosi di assaggiare prodotti e vini di alta qualità. Vini bianchi e rossi (dai celebri *Sangiovese* e *Albano*, per citarne solo due, agli emergenti autoctoni di cui questa terra è ricca), olio extravergine di oliva, aceto balsamico tradizionale, salumi pregiati (come non ricordare il *culatello* o la *mortadella*), formaggi (di fossa, "squaquerone", *parmigiano*, ecc.), miele, confetture e molto altro ancora.

Oltre alla parte espositiva, *Enologica* e *Salone del Prodotto Tipico* ha in programma un ricco calendario di eventi: degustazioni guidate di vino e cibo,

laboratori del gusto, laboratori didattici. La manifestazione sarà inoltre arricchita da convegni, incontri e tavole rotonde. Verranno presentati anche la nuova guida alle fattorie didattiche e gli eventi legati al progetto comunitario *WINEPLAN* per valorizzare il territorio vitivinicolo.

E' stata inoltre rinnovata la collaborazione con l'Enoteca Servizi S.r.l. (nata come completamento dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna), che già dallo scorso anno si è dimostrata partner ideale ed ha messo al servizio della manifestazione tutta l'esperienza maturata nell'organizzazione e gestione di eventi del settore a livello mondiale.

Orario Fiera: sabato e domenica dalle 14.30 alle 22.00 - lunedì dalle 10.00 alle 22.00

(*Mo.Me.Vi*. tutte le sere chiude alle 19.00)

Costo del biglietto d'ingresso: 5 Euro
Informazioni:

Faenza Fiere: Tel. 0546 621111;

Fax 0546 621554;

E-mail: info@faenzafierte.it



AGRIETOUR 5° edizione per il Salone Nazionale dell'Agriturismo Arezzo: 17/19 novembre 2006

Agriturismi, territori rurali, workshop, forum, seminari e convegni. Il mondo dell'agriturismo si dà appuntamento ad AgrieTour (Arezzo, 17-19 novembre 2006), l'unico salone nazionale interamente dedicato all'agriturismo e all'offerta territoriale. Organizzato dal Centro Promozioni e Servizi, con la collaborazione tecnica di Anagritur (consorzio che riunisce le associazioni nazionali dell'agriturismo Agriturist, Terranostra e Turismo Verde), AgrieTour è l'appuntamento di riferimento per l'intero settore. Un'occasione per operatori, tour operator e buyer per fare il punto su un comparto che, negli ultimi anni, ha registrato una crescita costante nel panorama dell'offerta turistica italiana (+6,8% rispetto al 2005 secondo le previsioni Agriturist), con oltre 15.000 strutture e un fatturato stimato per il 2006 in 5 miliardi di euro (dati Coldiretti - giugno '06).

Di scena ad AgrieTour tutte le novità del mondo rurale. In programma convegni, seminari e tavole rotonde che interesseranno i temi più attuali dell'agriturismo: dalla nuova legge sul settore, all'osservatorio nazionale; da una ricerca sulla percezione della campagna da parte dei turisti-utenti, alla valorizzazione dei territori attraverso specifici itinerari, e così via.

Ma AgrieTour è anche il momento di incontro tra domanda e offerta: due le borse turistiche riservate alla domanda specializzata italiana ed estera, con un centinaio di tour operator e buyer provenienti da tutto il mondo.

Numerosi i territori, gli enti e gli agriturismi che espongono al salone dell'offerta rurale, unitamente alle aree dedicate all'Agripleinair, alle tecnologie, alle forniture per il settore e alle attrezzature più innovative per le attività sportive e il tempo libero. Ad AgrieTour ampio spazio anche alle tradizioni gastronomiche con il Festival e il Campionato di Cucina contadina: eventi sempre più seguiti che riflettono la costante crescita della domanda di turismo enogastronomico da parte del pubblico. Ad oggi sono infatti oltre 50.000 le aziende agricole e circa 15.000 gli agriturismi che vendono direttamente i propri prodotti, beneficiando anche del moltiplicarsi delle strade del vino (attualmente 150) e del primato nazionale della qualità alimentare, con 4.100 prodotti tradizionali regionali, 155 specialità tra DOP e IGP e oltre 400 vini DOCG. Un'occasione quindi, non solo per gli operatori, ma anche per il pubblico, nelle giornate di sabato 18 e domenica 19, di degustare i piatti e i prodotti tipici delle varie regioni d'Italia. AgrieTour è un evento realizzato con la partecipazione della Regione Toscana-Toscana Promozione e di altri Enti e categorie economiche territoriali, con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e dell'Enit.

Per informazioni, visita il sito: www.agrietour.it



TOMATO WORLD 2006 Piacenza Expo: 23-25 Novembre

Affermatasi già dalla prima edizione come principale salone professionale dell'intero sistema del pomodoro da industria, la mostra Tomato World presenterà, dal 23 al 25 novembre 2006, la vetrina delle tecnologie funzionali allo sviluppo produttivo e commerciale del comparto.

Si tratta di una mostra intersettoriale che abbraccia comparti come l'agricoltura, l'industria di trasformazione e la distribuzione commerciale. Una visione d'insieme del mondo legato alla produzione, alla trasformazione ed alla successiva commercializzazione del pomodoro e dei suoi derivati.

Coerentemente ad un'interpretazione dinamica del mercato, la terza edizione di Tomato World darà rilievo ai sistemi incentrati sulla modularità funzionale, facilmente adeguabili alle variazioni di produzione e alle richieste del mercato, in grado quindi di assecondare le esigenze degli operatori commerciali, dei produttori agricoli e dei trasformatori.

La Provincia di Piacenza, assieme a quella di Parma, rappresenta, in campo internazionale, un punto di riferimento per l'alto livello di specializzazione raggiunto e per le innovazioni tecnologiche e scientifiche applicate alle varie fasi di processo.

Tomato World si avvale del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, dell'ANICAV e delle associazioni nazionali di produttori UIAPOA e UNAPROA. (da www.tomatoworld.it)

Per avere ulteriori informazioni: www.tomatoworld.it

SUGAR WORLD

Cesena Fiere: 30 Novembre-01 Dicembre 2006

Sugar World nasce dall'esigenza di creare un'occasione di valorizzazione dello specifico comparto della filiera dello zucchero (dalla coltivazione della barbabietola alla produzione dello zucchero) e "aprire" un dialogo costruttivo fra i protagonisti del settore, agricoltore e industria di trasformazione soprattutto. Grazie a convention ad alto livello su aspetti e tematiche politici, economici e tecnici, Sugar World è ormai diventato appuntamento fisso per il settore bieticolo-saccarifero, alle prese con una fase straordinariamente importante nella definizione di nuove regole per la produzione e la commercializzazione. [Ingresso gratuito.](#)



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** 



k+s