MAGGIO 2009 - N. 1

Spedizione in abb. postale - 70%
Filiale di Reggio Emilia

Consorzio Fitosanitario Provinciale di Reggio Emilia

# notiziario fitopatologico

*Per una conduzione della campagna di difesa antiperonosporica della vite più avveduta ed informata*

## GESTPER 2.0

*Gestione della difesa antiperonosporica della vite nelle condizioni medie della pianura reggiana*

di Graziano Oliva

Gestper 2.0 **è la nuova versione del programma per computer in ambiente Windows© che assiste il viticoltore nella conduzione della lotta antiperonosporica della vite.**

È questa una versione ben più estesa e completa delle precedenti (1995-2003, versioni 1.0, 1.1, 1.2, 1.3) perché consente di gestire dinamicamente, ovvero nel trascorrere del tempo, l'intera campagna di difesa antiperonosporica.

Il suo uso è gratuito. Siamo convinti che sia giusto fornire a viticoltori e tecnici, un ulteriore strumento che permetta loro di essere più accorti e consapevoli nello svolgimento della lotta contro questa malattia che, ricordiamo, rappresenta, nella nostra provincia, la maggior ragione dei trattamenti che vengono effettuati sulla vite. Il 2008 ne ha dato una chiara dimostrazione.

### COSA FA GESTPER 2.0

Gestper non è uno strumento scientifico, bensì un supporto tecnico.

Non è neppure un modello previsionale propriamente detto. A questo stanno lavorando da qualche tempo i ricercatori e si pensa che presto ne possa essere definito uno veramente affidabile, come stanno dimostrando le prove finora fatte. Gestper serve ai viticoltori e ai tecnici reggiani, perché è in quest'ambiente che è stato tarato; è stato apposta concepito e realizzato per l'utilizzo aziendale. Ovviamente, per il suo uso, è richiesto un minimo di dimestichezza col computer che, del resto, le nuove generazioni già possiedono.

È un sistema sperimentale, quindi suscettibile di perfezionamenti ed evoluzioni, tant'è che sono ben accette segnalazioni di eventuali anomalie e graditi i suggerimenti volti al miglioramento del programma.

È composto di tante applicazioni che svolgono numerose funzioni. Le più pratiche ed immediate derivano dalle precedenti versioni e possono:

- valutare il rischio infettivo presunto a seguito di una pioggia, sia in presenza che in assenza di un trattamento;
- determinare la durata dell'incubazione di una presunta pioggia infettante sia col metodo classico dell'avanzamento percentuale giornaliero, sia col metodo cosiddetto "Baldacci" e indicarne le possibilità di difesa;
- conoscere indicativamente la protezione offerta dai trattamenti con o senza dilavamento causato da successive piogge.

Ma la parte più corposa e pregnante del nuovo Gestper è certamente la gestione completa della campagna di difesa. Essa si attua in funzione degli episodi piovosi, delle possibili conseguenti infezioni, dei prodotti utilizzati per la difesa: il tutto nella complessità dell'accavallarsi degli eventi.

In altre parole il programma fa interagire in modo dinamico, nel trascorrere del tempo, tre grandezze:

1) Fase/Periodo fenologico;
2) Andamento climatico;

*segue a pag. 2*

## SOMMARIO


| | |
|---|---|
| Gestper 2.0 | 1 |
| Un caro ricordo di Luciano | 2 |
| Cosa ci attende | 4 |
| L'agricoltura ed i suoi rifiuti | 5 |
| La raccolta differenziata dei rifiuti agricoli in provincia di Reggio Emilia | 7 |
| Breve vademecum su Gestper 2.0 | 9 |
| La viticoltura reggiana di 85 anni fa | 12 |
| L'indecifrabile crisi del vino | 13 |
| 12 vini reggiani premiati dal concorso enologico internazionale al "Vinitaly 2009" | 15 |
| Registro dei trattamenti "quaderno di campagna" | 15 |
| Ristagno idrico e sistemazione del terreno | 17 |
| Serate peronospora | 18 |
| Bandiamo i self service di frutta e verdura | 18 |
| Letto per voi | 20 |
| Inserto Casacard | 20 |


## UN CARO RICORDO DI LUCIANO

– *articolo in* ***seconda pagina*** –

3) Difesa in corso.
Il risultato sono indicazioni sulla situazione infettiva, sullo stato della difesa, sulle misure da intraprendere. Il tutto nello scenario attuale o in qualsiasi altro momento pregresso.
Naturalmente si tratta di indicazioni e mai certezze, per le ovvie e molteplici diversità delle condizioni e delle variabili ambientali dei vigneti e, non ultimo, per i differenti modi di operare gli interventi in campo. Per questo le risposte e le indicazioni che fornisce sono tendenzialmente prudenziali.
Oltre a ciò Gestper può:

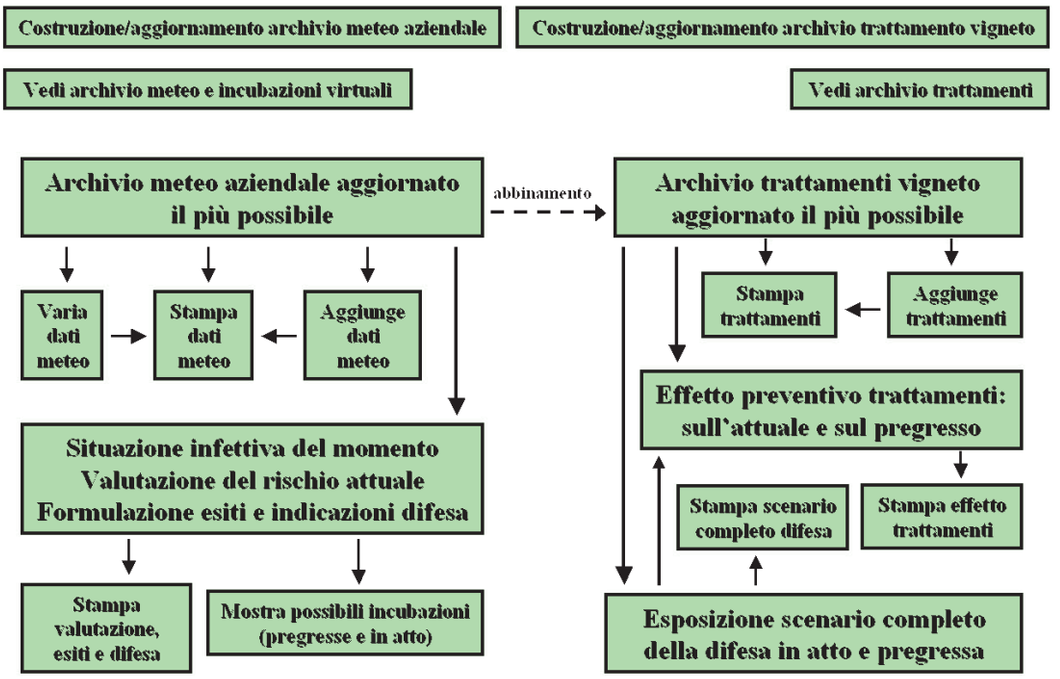
- esporre le caratteristiche medie principali dei prodotti antiperonosporici in commercio;
- creare e gestire il Registro dei trattamenti per il vigneto in base al DPR 290/2001 (quaderno di campagna) e la Scheda dei trattamenti richiesta da alcune Cantine quando si conferisce l'uva;
- fare elaborazioni statistiche sui dati meteo;
- stampare una semplice scheda di rilevamento dei dati meteorologici.

Tutte le applicazioni sono corredate di guide informative; inoltre, col programma, sono forniti un dettagliato "Manuale d'uso" (50 pagine) ed una "Guida breve" (6 pagine).

## COME FUNZIONA GESTPER 2.0

Per essere sfruttato a tutto campo, cioè anche per la gestione di un'intera campagna di difesa antiperonosporica, è necessario che l'azienda disponga, nelle vicinanze dei vigneti, di normali e semplici strumenti meteo in grado di misurare giornalmente temperatura, umidità, pioggia.
Questi dati andranno inseriti nell'apposita applicazione del programma per formare appositi archivi meteo.
Allo stesso modo andranno creati uno o più archivi dei trattamenti eseguiti.
Sarà proprio l'abbinamento e l'interazione dei dati di questi due archivi ad originare le informazioni sullo stato e sulla conduzione della campagna di difesa.
Le applicazioni introdotte con questa versione utilizzano quindi semplici archivi di dati meteo che il programma costituisce nel tempo e da mantenere costantemente aggiornati. In pratica Gestper 2.0 può gestire, per ogni archivio meteo ricavato da una stazione (identificata come Azienda), differenti strategie o linee di difesa per diversi vigneti prossimi alla fonte dei dati meteo.
Chi invece non può disporre dei dati meteo giornalieri potrà comunque utilizzare le applicazioni relative agli eventi singoli.

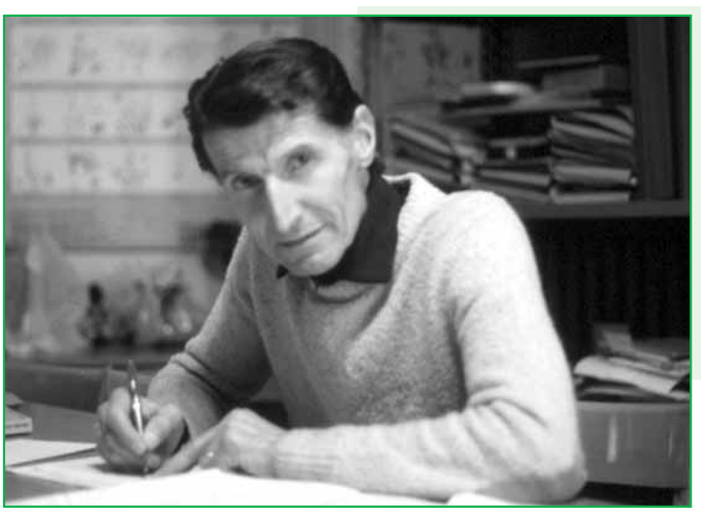
**Schema logico essenziale della nuove potenzialità di Gestper 2.0**




# UN CARO RICORDO DI LUCIANO

di A. Montermini

Lunedì 9 febbraio ci ha lasciato il Dott. Luciano Corradini.
Ricordarlo solo come il mio "vecchio" direttore sarebbe fargli un grave torto.
Sono arrivato al Consorzio quando il dott. Corradini era ormai prossimo alla pensione, ma non per questo, mi lasciò "allo sbando".
Seguiva con attenzione la mia formazione e non perdeva occasione per "interrogarmi" quotidianamente sulle diverse problematiche che ogni giorno incontravo in campo e dei consigli che avevo elargito agli agricoltori. Lui, tra i pionieri della lotta guidata alle colture (capirete dopo il perché), era sempre curioso di sapere come io, tecnico divulgatore del progetto regionale di lotta guidata, affrontassi le diverse situazioni.



Luciano Corradini al lavoro

Non mancava, quando poteva, di accompagnarmi in campo e in quelle occasioni non lesinava di trasmettermi le malizie del mestiere.

Non solo crebbi professionalmente, ma verificai quanto fosse popolare e stimato tra gli agricoltori reggiani.
Ci furono anche situazioni "di scontro", ma col senno del poi furono momenti di importante crescita.
Dopo la sua andata in quiescenza, continuò a seguire il Consorzio, numerose le telefonate e le lettere dove esternava suggerimenti.
Ne ricordo uno che mi diede a seguito di una puntata di Agrisette.
Mi telefonò "a caldo", di sera a casa e mi disse che non dovevo più dire che tutto andava bene in campagna che non c'erano problemi, perché così facendo sminuivo l'importanza del nostro lavoro.
Ogni tanto lo andavo a trovare e seppure anziano, ma ancora con una prontezza e vivacità incredibili, mi inondava di domande su questo e su quello: le innovazioni, le difficoltà ed i programmi per il futuro! Voleva essere aggiornato sul "suo" Consorzio.
Ci siamo sentiti recentemente per gli auguri di Natale e gli avevo promesso che lo sarei andato a trovare anche perché volevo portargli un libro che gli avrebbe fatto piacere leggere, in quanto parlava anche di lui.
Purtroppo non ho fatto in tempo, se n'è andato prima.

## UN BREVE PROFILO PROFESSIONALE

Formatosi negli anni '30 allo "Zanelli" ha proseguito la sua crescita tecnico-scientifica all'Università di Bologna, ottenendo la Laurea in Scienze Agrarie. Partecipò già dall'inizio degli anni '60, in qualità di funzionario dell'Associazione Agricoltori, alla costituzione del nostro ente, di cui fu prima consigliere e successivamente nominato appunto direttore, incarico che svolse sino al marzo del 1983. Andando in pensione non lasciò il Consorzio in quanto fu nominato dalla Provincia, allora ente di controllo del Consorzio, Presidente della Commissione amministratrice, carica che ricoprì sino al 1988.
Quale serio professionista, mai pago nell'apprendimento e dell'approfondimento delle problematiche legate alla difesa delle colture, dovendo dirigere il Consorzio Fitosanitario, struttura che svolge un'attività altamente specialistica, nei primi anni '70, all'età di 50 anni, si iscrisse al neonato corso di specializzazione in fitopatologia, corso biennale post-laurea voluto a Bologna dal prof. Goidànich, diventando così il 17 dicembre 1971 con 70/70mi uno dei primi "specialisti in fitopatologia" italiani: nell'archivio della Scuola il suo diploma risulta essere il n. 10.
Studi che lo videro discutere la tesi di specializzazione sull'applicazione in campo delle allora innovative e futuribili strategie di lotta guidata ed integrata. Su questo argomento sono numerose le sue pubblicazioni sulle esperienze e ricerche svolte in collaborazione con diversi Colleghi di altre province.
Socio dal 1973 della "Società agraria" di Reggio Emilia, fu per diversi anni responsabile dell'azienda agricola ed inoltre ricoprì l'incarico di segretario dal 1979 al 1998.
Fu altresì consigliere del "Consorzio difesa colture intensive".

## La segreteria telefonica del FITOSANITARIO per un'agricoltura reggiana al passo coi tempi!

**0522 444 680**

Per accedervi a qualsiasi ora del giorno (e della notte), nulla di più facile: basta comporre il numero telefonico **0522 444 680** e seguire le semplici indicazioni della voce preregistrata.

La Banca per l'Agricoltura

*un raccolto sicuro!*

*Prestiti di esercizio a condizioni di assoluto favore.*

*Prestiti di conduzione, per l'acquisto di macchine agricole e di soccorso agevolati.*

*Finanziamenti agrari a medio/lungo termine per la realizzazione di qualsiasi investimento aziendale.*

*Mutui "VERDE CASA" per l'acquisto/ristrutturazione di case coloniche/rurali.*

*Finanziamenti "Avversità Atmosferiche" per fronteggiare i danni provocati da calamità naturali.*

BANCO S. GEMINIANO E S. PROSPERO

*La nuova campagna viticola*

# COSA CI ATTENDE

di **Anselmo Montermini**



È iniziata in questi giorni la nuova campagna di difesa della vite e l'annata si presenta particolarmente impegnativa già dalle prime fasi, sia per come era andata l'anno passato sia a seguito dell'andamento stagionale primaverile appena trascorso. Infatti, le numerose e copiose precipitazioni di fine marzo-inizio aprile hanno messo "in buone condizioni" di partenza le diverse malattie. Ciò non vuol dire che il rischio di infezioni diminuirà se dovesse arrivare un periodo "siccitoso". Ecco perché è bene seguire con attenzione l'evolversi dell'andamento stagionale, senza però dimenticare come si è conclusa nel vostro vigneto la stagione passata.
Vediamo in sintesi i comportamenti da tenere alla luce della "storia" del vigneto.

## PERONOSPORA

Nella grande generalità dei vigneti la presenza della malattia l'anno scorso è stata più che tollerabile, pertanto sarà necessario attivare una strategia che definirei "normale" ovvero che affronti la situazione che via via evolverà durante la stagione. In poche parole è necessario impostare la difesa come l'anno passato, considerati i buoni risultati ottenuti.
Per contro, coloro che avessero subito danni significativi o quanto meno quantificabili, sarà necessario prevedere una più attenta strategia già dalle prime fasi e soprattutto durante il periodo di massima criticità che va dalla "differenzazione del grappolino" alla "allegagione".

## OIDIO

È necessario prestare molta attenzione a questa malattia in quanto stiamo da anni segnalando la sua lenta, ma inesorabile presenza sempre più diffusa in molti vigneti. Tra l'altro, l'anno scorso eravamo così concentrati nella lotta alla peronospora che l'oidio in molti casi ci "ha fregato"!
Quindi, nei vigneti dove l'oidio inizia a preoccupare occorre porre grande attenzione alla difesa già in questo periodo primaverile con l'impiego di preparati specifici a più lunga persistenza (soprattutto se si usano prodotti antiperonosporici a lunga persistenza).
Si faccia altresì attenzione anche al periodo post-fiorale che normalmente vede la pianta e l'andamento stagionale molto favorevoli allo sviluppo delle infezioni di oidio.

## BOTRITE O MUFFA GRIGIA

Nella grande generalità dei vigneti reggiani non è un problema, pertanto sarà necessario fare attenzione nelle varietà più soggette (varietà a grappolo compatto e a maturazione tardiva, bianche o rosse che siano), in funzione dell'andamento stagionale.
Ovvio che nei vigneti dove è risaputo che la malattia è un problema, sarà necessario attivare tutte quelle pratiche agronomiche (corretta concimazione, irrigazione, potatura verde, ecc.) utili alla diminuzione del rischio della malattia.

## TIGNOLETTA

Solo in alcuni vigneti è un problema, in quanto le popolazioni del fitofago non raggiungono più livelli di pericolosità a causa degli interventi obbligatori contro lo scafoideo (vettore della flavescenza dorata). Noi comunque continuiamo i monitoraggi in diverse zone della provincia alfine di poter verificare sia il ciclo che le eventuali fluttuazioni delle popolazioni della tignoletta, pronti ad affrontare eventuali infestazioni "improvvise".

## COCCINIGLIE

In diversi vigneti, soprattutto della collina, stiamo osservando una sempre maggior presenza di cocciniglie, fitofagi estremamente pericolosi che possono mettere a repentaglio anche la vita delle piante, soprattutto se lasciate crescere indisturbate.
L'invito che facciamo è di prestare attenzione alla loro eventuale presenza, effettuando dei controlli non solo sui cordoni permanenti, ma soprattutto sul legno di un anno. Inoltre, ricordo che si manifesta inequivocabilmente (quando le popolazioni sono già consistenti) in estate grazie alla produzione di melata ed è facilmente percepita all'atto della vendemmia perché detta melata, imbrattando i grappoli, dà molto fastidio ai vendemmiatori. Problema che non viene rilevato nel caso della vendemmia meccanica e quindi renderà ancor più importante effettuare controlli in estate sulla vegetazione.

## GIALLUMI

In conclusione, richiamiamo l'attenzione ancora una volta sul problema dei **Giallumi della vite** ovvero la *Flavescenza dorata* e il *Legno nero*.
Ricordiamo nuovamente che è obbligatorio effettuare il trattamento insetticida nei confronti dello scafoideo, ma è altresì importante estirpare le piante con sintomi della malattia all'atto della comparsa.
Purtroppo il "rilassamento" su quest'ultima operazione (l'estirpo delle piante colpite) e la non esecuzione del trattamento insetticida (soprattutto in aree di viticoltura marginale) sta compromettendo il contenimento della malattia che, dai controlli effettuati l'anno passato, si sta diffondendo ed aumentando, creando qualche preoccupazione per il futuro.
Al di là delle decine di controlli e in alcuni casi dell'esecuzione controllata del trattamento, credo sia evidente che non siamo in grado di controllare centinaia di vigneti. Pertanto facciamo appello al buon senso dei viticoltori affinché capiscano l'impor-tanza di tale trattamento. Trattamento insetticida che, se fatto nel rispetto delle caratteristiche tecniche, ribadiamo non provoca alcun problema all'ambiente ed al vino.

*Settore in fermento ed in continua evoluzione*

# L'AGRICOLTURA ED I SUOI RIFIUTI

di Anselmo Montermini

L'Agricoltore ha nel proprio DNA il recupero, il riciclaggio ed il riutilizzo dei materiali o di sostanze di risulta della sua attività produttiva che oggi vengono definite "rifiuti"*. L'agricoltore non ha mai "buttato" via nulla!
Partendo da questa necessaria premessa, ad uso di coloro che, ormai troppo lontani dalla Civiltà contadina, non ricordano più o forse non hanno mai saputo, proviamo a ripercorrere un po' la storia che lega "l'agricoltura ed i rifiuti", necessaria per capire le storture delle passate leggi e la corsa ai ripari con gli ultimi provvedimenti di fine anno, in attesa di un decreto *("…fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 195, comma 2, lettera s-bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152,…")* che speriamo sia chiaro, applicabile e poco oneroso per le imprese agricole.
Una delle prime norme sui rifiuti fu sicuramente il DPR 915/82 che attuava la Direttiva CEE n. 75/442 relativa ai rifiuti e la n. 76/403 sullo smaltimento di alcuni rifiuti tossici e nocivi. Detto decreto trovò non poche difficoltà nella sua attuazione e fu solo dopo 15 anni che si mise ordine all'ipertrofico proliferare di norme col DLgs 22/1997, conosciuto come decreto Ronchi che riprendeva ulteriori Direttive europee.
Il DPR 915/82 sanciva che *"I costi relativi alle attività di smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico dei produttori degli stessi…"*, ma soprattutto all'art. 2, sosteneva l'importanza della gestione dei rifiuti che doveva essere svolta affinché questi potessero permettere il recupero o essere smaltiti senza pericolo per la salute dell'uomo e pregiudizievoli per l'ambiente.
Col DLgs 22/1997 (art. 4, comma 1) si ripresero i concetti di **reimpiego**, di **riciclaggio** e **recupero** dei rifiuti e l'utilizzazione degli stessi "come combustibile o come altro mezzo per produrre energia". Nel medesimo articolo al comma 4 si dava alle "autorità competenti" la possibilità di promuovere **accordi e contratti di programma** per favorire appunto il riutilizzo, il riciclaggio ed il recupero di materie prime ottenute con raccolta differenziata e con la possibilità di stabilire procedure semplificate. Da qui presero avvio alla fine del 1998 i primi accordi di programma in diverse province italiane (per maggior approfondimento si rimanda agli ATTI del convegno nazionale di Reggio Emilia del 16 ottobre 2000 **"Accordo di programma per la raccolta dei rifiuti dell'attività agricola. L'esperienza delle province di Reggio Emilia e Modena"** in: *Speciale Rifuti Agricoli* di Terra e Vita, n. 41).
Nel 2006 con l'emanazione del nuovo decreto sui rifiuti, DLgs152/06 che all'art. 181, comma 4, ribadisce la possibilità da parte delle pubbliche amministrazioni di stipulare o promuovere accordi e contratti di programma per la raccolta dei rifiuti, la Provincia di Reggio Emilia aggiorna il proprio accordo di programma, ancora oggi attivo.
Nulla cambia rispetto al precedente accordo, se non che si va a precisare che debbono essere rispettate le direttive dell'Unione Europea che vede in alcuni capisaldi la sua azione, ovvero che:
- la raccolta deve essere differenziata
- il produttore deve pagare lo smaltimento
- il rifiuto deve essere tracciato (formulario).

L'accordo puntualizza gli obblighi da parte del produttore che conferisca in proprio i rifiuti in merito all'iscrizione all'Albo Nazionale Gestori Ambientali (ANGA).
Infine, dovendo i nuovi accordi stipulati essere pubblicati sulla GU, il *Decreto del Presidente della Provincia di Reggio Emilia 9 agosto 2006, n. 42* è pubblicato sulla G.U. del 25 settembre 2006, n. 223)**. Ancora oggi unico accordo di programma pubblicato.
I riscontri operativi dei conferimenti stavano dando buoni risultati, come in passato e la macchina operativa stava "aggiustando il tiro" su tante piccole disfunzioni che nella quotidianità emergevano, quando all'inizio dello scorso anno col DLgs 16 gennaio 2008, n. 4 *"Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale"* si andava con l'articolo 206 a minare la sopravvivenza degli accordi di programma esistenti e quindi bloccare tutta l'attività che da diversi anni era in essere e con essa l'azione di formazione del settore agricolo.
Nel luglio dello scorso anno la Provincia di Modena fa "decadere" il proprio accordo creando non pochi problemi agli agricoltori, *in primis*, ma anche a tutti gli Enti ed attori che avevano promosso e portavano avanti l'accordo alfine di poter raccogliere i rifiuti agricoli ai sensi delle norme Comunitarie.
Però già alcuni mesi prima (marzo 2008) le Province di Reggio Emilia e di Ferrara si erano attivate con gli assessori provinciali competenti (agricoltura ed ambiente) affinchè la Regione Emilia Romagna si facesse parte attiva presso il Ministero dell'ambiente per fare chiarezza rapidamente sul problema degli accordi di programma, messi "fuori gioco" dal suddetto decreto, provocando gravi problemi ai produttori agricoli ed all'ambiente.
Direi che il "buon lavoro di squadra" di diversi Enti, tecnici e politici ha fatto sì che in autunno il problema fosse all'attenzione degli organi parlamentari e che alla fine dell'anno, nella Legge 210/2008, all'art. 9 bis, si ridava efficacia agli accordi stipulati prima dell'entrata in vigore del DLgs 4/2008 e sino alla entrata in vigore di un nuovo decreto ai sensi del DLgs 152, art. n. 195, comma 2, lettera s-bis.
Dall'entrata in vigore della L. 210/2008 tutti gli accordi stipulati prima della soppressione del comma 4 dell'art. 181 del DLgs 152/2006 (quindi solo quelli preesistenti e non è permesso farne di nuovi) continuano ad avere efficacia con le semplificazioni in essi previste, purché siano allineati alle norme comunitarie.
Ripetiamo quali sono queste

*segue a pag. 6*

segue da pag. 5

norme cogenti:

1. i rifiuti debbono essere consegnati in maniera differenziata, alfine di permettere il loro recupero, reimpiego, riciclaggio e riutilizzo;
2. il produttore del rifiuto deve pagare lo smaltimento;
3. il rifiuto deve essere "tracciato" ovvero si deve conoscere la filiera produttiva, quindi si deve compilare il formulario o un documento sostitutivo purché riporti i dati necessari.

Non solo, con l'emanazione della L. 205/2008 il produttore che trasporta in proprio i suoi rifiuti, dal primo gennaio lo potrà fare gratuitamente senza l'obbligo dell'iscrizione onerosa all'Albo Nazionale Gestori Ambientali, sempre che il trasporto sia finalizzato al conferimento al gestore del servizio pubblico di raccolta col quale sia stata stipulata una convenzione.

In molti casi gli accordi di programma configurano un accordo col gestore, pertanto operano come convenzione tra le parti.

## IL FUTURO

Dall'esperienza decennale maturata nel gestire un accordo di programma si ritiene innanzi tutto che sarebbe opportuno, per poter meglio costruire nuovi accordi di programma che a livello provinciale/regionale si effettuassero indagini/studi per conoscere i quantitativi di rifiuti agricoli potenzialmente prodotti e, cosa non meno importante, identificare le tipologie più caratterizzanti il monte rifiuti (come da noi effettuato nel 2005 in collaborazione con la Provincia, Enìa e Sabar). Quest'ultimo aspetto servirà per meglio soddisfare le esigenze di ogni territorio, alfine di organizzare un buon servizio e possibilmente al più basso costo possibile.

In attesa dell'uscita del decreto di cui all'art. 195, comma 2, lettera s-bis che dovrebbe dare la possibilità di aggiornare gli accordi di programma in essere, ritengo che quest'ultimi debbano riprendere vigore. Le esperienze di tutti gli attori che operano con tali strumenti devono diventare parte fattiva nella stesura di uno strumento nuovo, che, nel rispetto delle norme comunitarie, sia attuabile e gestibile per il settore agricolo, settore che sicuramente non può essere assimilato per le sue peculiarità agli altri comparti produttivi. Per questo motivo e alfine di evitare norme "capestro" per il settore agricolo, solleciteremo la Regione che si faccia parte attiva/propositiva nei confronti del legislatore. Perché, come già ricordato all'inizio dell'articolo, e non deve essere dimenticato, l'agricoltore nella sua attività quotidiana ha sempre riutilizzato, recuperato e riciclato tutto quanto poteva all'interno dell'azienda nel totale rispetto dell'ambiente in quanto custode dello stesso.

*Solo recentemente a livello legislativo si è riconosciuto il riutilizzo degli scarti di altre produzioni per cui non considerati rifiuti ma "sottoprodotti" (art. 183, comma 1, lettera p) del D.Lgs. 4/2008).

** L'accordo e note esplicative sono reperibili su
**http://www.fitosanitario.re.it/index.php?area?55&sezione=10&id=9**

**Riferimenti normativi:**

**D.P.R. 10 settembre 1982, n. 915** *"Attuazione delle direttive CEE n. 75/442 relativa ai rifiuti, n. 76/403 relativa allo smaltimento dei policlorodifenili e dei policlorotrifenili e n. 78/319 relativa ai rifiuti tossici e nocivi"*, pubblicato sulla G.U. n. 343 del 15 dicembre 1982.

**D.Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22** *"Attuazione delle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio"*, pubblicata sulla G.U. n. 33 del 15 febbraio 1997.

**D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152** *"Norme in materia ambientale"*, pubblicato sulla G.U. n. 88, 14 aprile 2006.

**D.Lgs. 16 gennaio 2008, n. 4** *"Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale"*, pubblicato sulla G.U. n. 24 del 29 gennaio 2008.

**Legge n. 210 del 30 dicembre 2008** (conversione in legge del DL 6 novembre 2008, n. 172, recante *misure straordinarie per fronteggiare l'emergenza nel settore dello smaltimento dei rifiuti nella regione Campania, nonché misure urgenti di tutela ambientale*) pubblicata sulla G.U. n. 2 del 3 gennaio 2009.

**Legge n. 210 del 30 dicembre 2008**, recante *"misure straordinarie per fronteggiare l'emergenza nel settore dello smaltimento dei rifiuti nella regione Campania, nonché misure urgenti di tutela ambientale"* pubblicata sulla G.U. n. 2 del 3 gennaio 2009.

# IL NOTIZIARIO FITOPATOLOGICO IN INTERNET:

**sul sito del Consorzio Fitosanitario di Reggio Emilia www.fitosanitario.re.it alla voce "Pubblicazioni e Notiziario" è possibile scaricare gli ultimi numeri di NF (in formato Acrobat) e consultare i singoli articoli.**

# RISPETTIAMO LE API

## *Più fiori fecondati significano più frutta, ortaggi o semi alla raccolta*

Si ricorda che è vietato effettuare trattamenti insetticidi, acaricidi e fungicidi tossici per le api, durante la fioritura delle colture, nonché durante la fioritura delle erbe spontanee, prima del trattamento.



# LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI AGRICOLI IN PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

*Ai sensi dell'Accordo di Programma firmato dalla Provincia (Decreto del Presidente della Provincia del 9 agosto 2006, n. 42, pubblicato sulla GU del 25 settembre 2006, n. 223, e sul BUR dell'Emilia Romagna del 27 settembre 2006, n. 139) e sottoscritto dalle Centrali Cooperative, dalle Organizzazioni agricole di categoria, dall'Ass. Prov.le Allevatori, dalle multiutilities (Enìa e SABaR) e dal Consorzio Fitosanitario Provinciale.*

di **Anselmo Montermini**

## COSA DEVE FARE L'AGRICOLTORE?

I comportamenti che andiamo ad illustrare sono indispensabili per aderire all'Accordo di programma e quindi ottenere le agevolazioni e i vantaggi previsti.
L'agricoltore deve presentarsi sempre alla stazione ecologica con la cartella esattoriale comprovante l'iscrizione al ruolo "difesa fitosanitaria, n. 598" (1) o la fotocopia della "visura camerale" e sempre con un documento di identità. Ciò è indispensabile per dimostrare di essere un agricoltore e di essere residente nella provincia di Reggio Emilia.
Il produttore agricolo, dovrà semplicemente ordinare i propri "rifiuti" nei modi riportati nell'accordo, trasportarli in proprio con un documento di trasporto (ddt) e consegnarli alla stazione ecologica attrezzata a lui più vicina (vedi elenco). Dodici sono le stazioni ecologiche autorizzate a questo servizio, sulle 62 presenti in provincia.
I rifiuti verranno quantificati e classificati dal gestore e verrà redatta una ricevuta (certificato di conferimento) che, in copia, sarà consegnata all'agricoltore. È importante conservare il *Certificato di conferimento* rilasciato dall'addetto della stazione ecologica e firmato da entrambi. Il certificato conterrà l'elenco dei materiali consegnati e sarà la prova, in caso di controllo, dell'avvenuto smaltimento secondo i termini di Legge.
Successivamente, nei tempi stabiliti dalla legge, Enìa e SABaR compileranno i registri di carico e scarico e la denuncia annuale (MUD).
I compiti del Consorzio Fitosanitario sono quelli di organizzare, informare, vigilare e pagare il servizio per conto di tutti gli agricoltori reggiani. Chi non si attiene a questi semplici "comportamenti", di fatto, si esclude dall'accordo e quindi non fruisce delle agevolazione da esso previste.
L'agricoltore NON aderente all'accordo dovrà compilare/sottoscrivere il formulario, il registro di carico e scarico e la denuncia annuale (MUD), stipulare una convenzione col gestore del servizio pubblico (utile eventualmente in caso di consegna diretta dei rifiuti per non iscriversi all'ANGA) e pagherà direttamente ciò che ha consegnato alla stazione ecologica.
Poco sopra si è scritto che l'onere del servizio viene soddisfatto dal Consorzio Fitosanitario a nome e per conto degli agricoltori; fatto salvo per lo smaltimento di alcune tipologie di rifiuto, all'agricoltore è richiesto il pagamento, ad un costo convenzionato, delle **quantità annue eccedenti** i limiti riportati dalla tabella sopra riportata. I valori sotto riportati sono stati considerati il quantitativo massimo producibile da un'attività ordinaria.

*Tab. 1 - Limite quota annua*

| | |
|---|---|
| Manufatti in cemento amianto | 100 kg/anno |
| Pneumatici | 400 kg/anno |
| Contenitori di agrofarmaci NON bonificati o contenenti prodotto | 25 kg/anno |

## QUALI RIFIUTI?

Di seguito si riportano le tipologie di rifiuti oggetto dell'accordo. È facile verificare che sono pressoché la totalità di quelli che nella normale attività agricola le aziende rischiano di produrre e quindi dover smaltire.

**Rifiuti speciali PERICOLOSI:**
- **Batterie al piombo**
- **Oli per motori, ingranaggi e lubrificazione**
- **Filtri dell'olio**
- **Rifiuti agrochimici contenenti sostanze pericolose**
- **Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio**
- **Materiali contenenti amianto (eternit)**

Per questi rifiuti ricordiamo che esiste il vincolo dei 30 kg/giorno di trasporto.

**Rifiuti speciali NON PERICOLOSI**
- **Imballaggi in carta o cartone**
- **Imballaggi in legno (pallet, cassette, assi, ecc.)**
- **Imballaggi in metallo**
- **Imballaggi in plastica (sacchi per concime ecc.)**
- **Imballaggi in materiali compositi**
- **Imballaggi in materiali misti (contenitori di agrofarmaci bonificati)**
- **Rifiuti plastici (ad esclusione degli imballaggi), es.: teli e teloni di pacciamatura e per serre, fasciatura rotoballe, tubi in plastica per l'irrigazione**
- **Rifiuti metallici**
- **Pneumatici, camere ad aria in gomma**
- **Ferro ed acciaio**
- **Imballaggi in vetro**
- **Medicinali zootecnici scaduti con relativi contenitori**

## Come gestire i diversi rifiuti IN MODO SEPARATO.

Di seguito riportiamo le indicazioni che vengono date agli agricoltori per lo stoccag-

*segue a pag. 8*

segue da pag. 7

gio provvisorio in azienda per le singole tipologie dei rifiuti.

- **Batterie (di trattori, muletti, ecc.)**
  Le batterie devono essere stoccate in appositi contenitori a tenuta, resistenti alla corrosione, approvati dal COBAT e conservati in locali idonei per prevenire qualsiasi possibilità di versamento o dispersione delle sostanze liquide. Non ne possono essere consegnate più di 30 (trenta) kg/giorno.

- **Contenitori di agrofarmaci vuoti e bonificati**
  Per "bonificati" si intendono i contenitori risciacquati più volte (con il tappo) e perciò privi di residui. I sacchi dei prodotti in polvere vanno scossi più volte con l'apertura degli spigoli. Vanno tenuti separati da quelli contenenti ancora prodotto. È consigliabile schiacciarli o ridurre le loro dimensioni per limitarne il volume. Dopo averli inseriti negli appositi sacchi VERDI e aver compilato l'etichetta prestampata con le proprie generalità, vanno consegnati alle stazioni ecologiche attrezzate.

- **Oli e filtri esausti**
  Gli oli e filtri esausti da motori, trasmissioni ed ingranaggi devono essere stivati prima del conferimento in contenitori a tenuta. Vanno eliminati i rischi di rotture e versamenti. Non possono essere miscelati con acqua, oli vegetali, idrocarburi e solventi organici clorurati.

- **Agrofarmaci scaduti, inutilizzabili e relativi contenitori (contenitori non bonificabili)**
  Gli agrofarmaci possono essere consegnati nei contenitori originari e se questi, presentano lacerazioni o abrasioni tali da non assicurare il trattenimento del prodotto, debbono essere utilizzati altri contenitori a tenuta, comunque riposti negli appositi sacchi ROSSI. Non è possibile consegnarne più di 30 (trenta) chilogrammi al giorno.

- **Imballaggi in carta o cartone**
  Devono essere completamente svuotati, puliti da altri materiali (legacci, nastro adesivo) e ridotti di volume (aperti, tagliati e piegati per quel riguarda i cartoni, piegati ed imballati per quel che riguarda la carta).
  Devono essere consegnati contenitori di sola carta e/o cartone e non quelli accoppiati con altri materiali (plastica, catrame, alluminio o altro).

- **Imballaggi in legno (pallet, cassette, assi ecc.)**
  Possono essere consegnati tali e quali o, preferibilmente, ridotti di volume

- **Imballaggi in metallo**
  Devono essere separati da altri materiali e completamente svuotati. Possono essere consegnati tali e quali o, preferibilmente, ridotti di volume.

- **Imballaggi in plastica (sacchi)**
  Devono esser completamente svuotati, puliti da altri materiali, ridotti di volume e piegati.

- **Materiale contenente amianto (eternit)**
  Dato l'alto rischio che comporta la manipolazione dell'amianto si consiglia di fare operare direttamente delle ditte specializzate.
  L'agricoltore che però intenda trasportare direttamente i rifiuti di amianto prodotti nella propria azienda alla stazione ecologica, a cui ha dato la sua preventiva adesione, valutato che il peso del rifiuto non eccede i 30 kg (massimo conferimento giornaliero), deve confezionare gli stessi in condizioni di sicurezza (mascherina per la protezione delle vie respiratorie, soluzione impregnante per impedire la liberazione di fibre d'amianto durante la movimentazione dei rifiuti, etichette, sacchi e teli di plastica per il loro imballaggio) e secondo le modalità e le cautele previste dalle leggi vigenti.
  L'imballaggio deve essere effettuato con tutti gli accorgimenti atti a ridurre il pericolo di rotture accidentali.
  I rifiuti devono essere inseriti in un sacco di materiale impermeabile (polietilene), di spessore adeguato per essere successivamente inserito in un secondo sacco, poiché il primo potrebbe risultare contaminato. I sacchi devono essere riempiti per non più dei due terzi, chiusi con doppio legaccio ed essere etichettati per segnalare la natura del materiale contenuto e il pericolo che può rappresentare per la salute e l'ambiente.
  Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono essere sistemati in teli in modo da evitare lo sfondamento dell'imballaggio e successivamente avvolti e sigillati con nastro adesivo ed etichettati a norma di legge.
  È vietato frantumare gli oggetti di cemento-amianto, di peso inferiore ai 30 Kg, per ridurne il volume e agevolarne l'inserimento nei sacchi per il trasporto all'isola ecologica.
  Il rifiuto d'amianto, prima di essere manipolato, deve essere trattato con la soluzione impregnante.

- **Medicinali zootecnici scaduti con relativi contenitori**
  Possono essere conferiti nei relativi contenitori integri o in contenitori in plastica o metallo.

- **Olio esausto vegetale**
  Deve essere consegnato separatamente da altri oli in contenitori a tenuta in plastica, vetro o metallo.

- **Pile a secco**
  Se presentano fuoriuscite di materiale dalla struttura di metallo, vanno trasportate e conferite in contenitori a tenuta in plastica o metallo.

- **Pitture, adesivi, inchiostri e vernici con relativi contenitori**
  I materiali possono essere consegnati nei propri contenitori originari. Se questi presentano lacerazioni o rotture tali da non assicurare il trattenimento del prodotto debbono, invece, essere utilizzati altri contenitori a tenuta in metallo o plastica

- **Pneumatici, camere ad aria in gomma**
  Devono essere consegnati senza cerchioni. Se i pneumatici vengono sostituiti da un'officina specializzata, sarà l'officina stessa a garantirne il corretto smaltimento.

- **Teli, teloni di pacciamatura e per serre, fasciatura rotoballe, tubi in plastica per l'irrigazione**
  Devono essere puliti con cura da terriccio, regge o legacci e piegati, conferiti separando quelli in PVC da quelli in polietilene (PE).

Le procedure sopra descritte sono solo all'apparenza complesse. Tutto può essere reso più facile se l'agricoltore si organizzerà minimamente nella propria azienda, predisponendo uno spazio per la raccolta e lo stoccaggio temporaneo differenziato dei rifiuti che faciliterà altresì le

operazioni di consegna separata dei diversi materiali.
Sembrerà banale ricordare che su alcuni prodotti quali le batterie ed i pneumatici, all'atto dell'acquisto si paga il "contributo di smaltimento", pertanto tali sostituzioni debbono essere eseguite dall'elettrauto e dal gommista i quali provvederanno al corretto smaltimento.
Ricordiamo nuovamente che tale impegno permette il riutilizzo, il riciclaggio, il recupero e lo smaltimento di tanti materiali in modo sicuro per l'ambiente e con un forte risparmio sui costi del servizio.
Per ulteriori informazioni ed approfondimenti si consiglia di leggere il testo integrale dell'accordo di programma e di fare riferimento al Consorzio Fitosanitario Provinciale, alle Multiutilities e alle Organizzazioni agricole.

## DOVE CONSEGNARE?

Le stazioni ecologiche attrezzate **abilitate** al ricevimento di tutti i rifiuti agricoli secondo l'Accordo di Programma sono le seguenti:

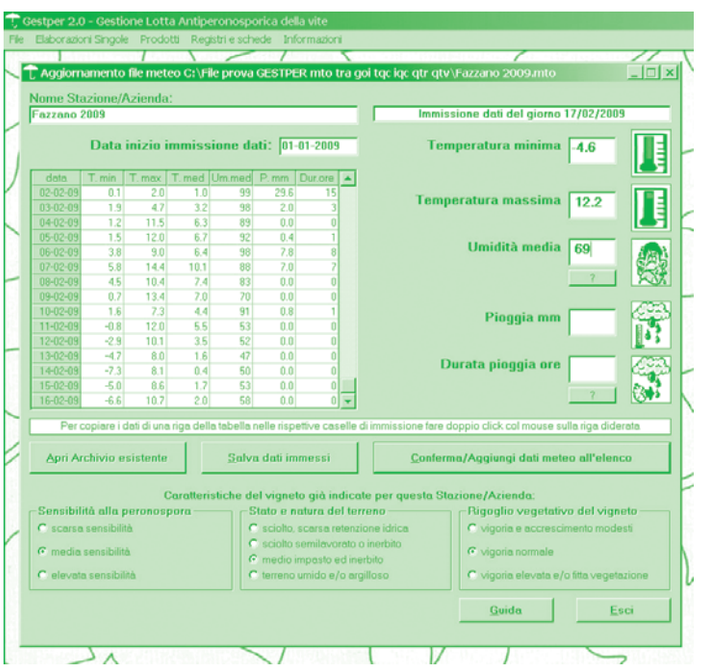
| LOCALITÀ | INDIRIZZO | N. TEL. |
|---|---|---|
| BRESCELLO | Via Alberici (dietro zona sportiva) | tel. **335.7803366** |
| CASTELLARANO | Via della Cava, loc. Roteglia | tel. **0536.853195** |
| CASTELNUOVO NE' MONTI | Loc. Croce - Zona Artigianale | tel. **0522.611404** |
| CAVRIAGO | Via Nove Biolche/Guardanavona | tel. **0522 371775** |
| CORREGGIO | Via Pio La Torre (vicino al cimitero) | tel. **0522.631085** |
| FABBRICO | Via Guidotti | tel. **0522.665610** |
| GATTATICO | Via Vivaldi (zona artigianale Vecchia Puglia) | tel. **347.4204669** |
| MONTECCHIO EMILIA | Via San Rocco - Zona Artigianale | tel. **0522.861084** |
| NOVELLARA | Via Levata 40, presso sede SABAR | tel. **0522.657569** |
| REGGIO EMILIA | Via Gonzaga, presso sede Enìa | tel. **0522.297621** |
| SAN POLO d'ENZA | Via Caduti sul Lavoro | tel. **0522.241101** |
| SCANDIANO | Via Sacchi 9 | tel. **0522.983067** |

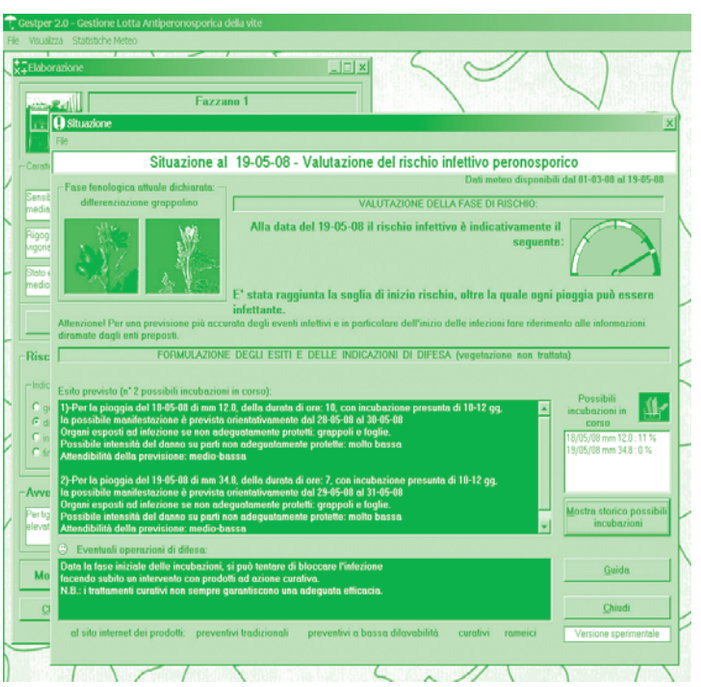
*Il Consorzio Fitosanitario Provinciale, obbligatorio ai sensi del D.Lgs. 214/2005 (che ha sostituito la Legge 987/1931) e L.R. 16/1996, è un Ente di diritto pubblico non economico che impone un tributo a carico dei proprietari di terreno agricolo commisurato al reddito dominicale.*

# BREVE VADEMECUM SU GESTPER 2.0

di **Graziano Oliva**

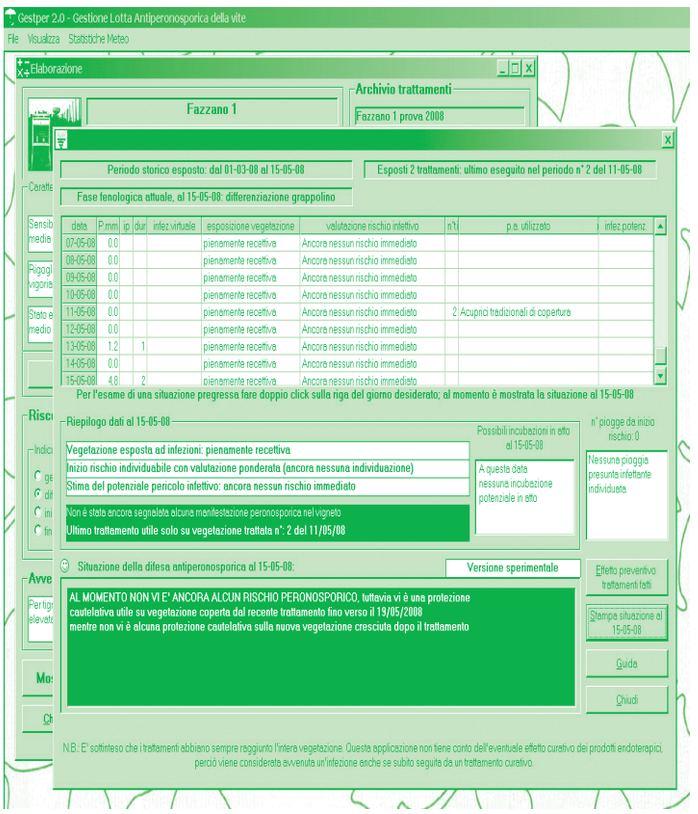
Finestra di immissione dei dati meteo al fine di creare un archivio meteo o aggiornarne uno già avviato.
Sono necessari i dati giornalieri di temperatura minima e massima, l'umidità relativa media, la quantità di pioggia caduta e la durata della precipitazione. I dati contenuti nell'archivio meteo ed elaborati dal programma consentono di formulare le indicazioni e gli esiti.



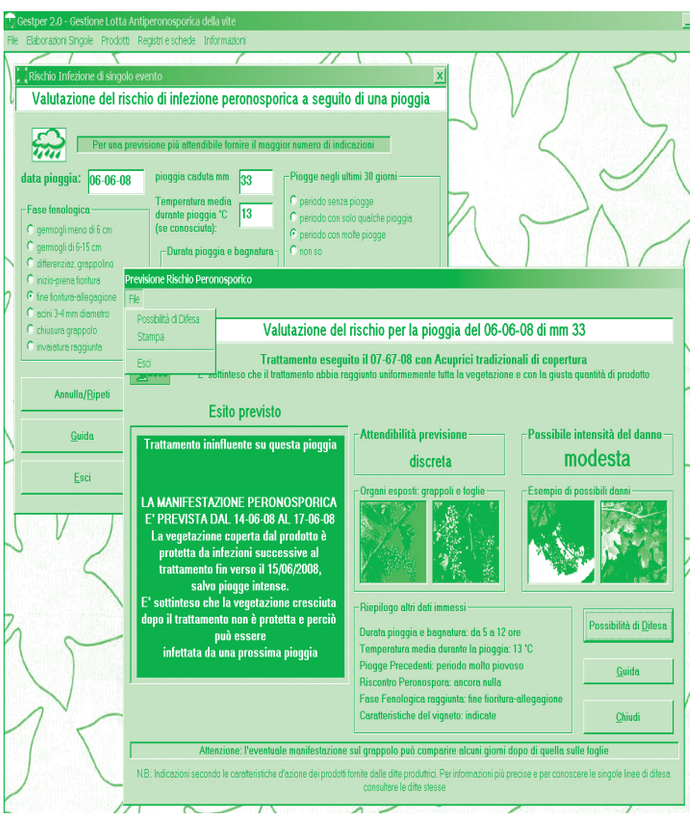



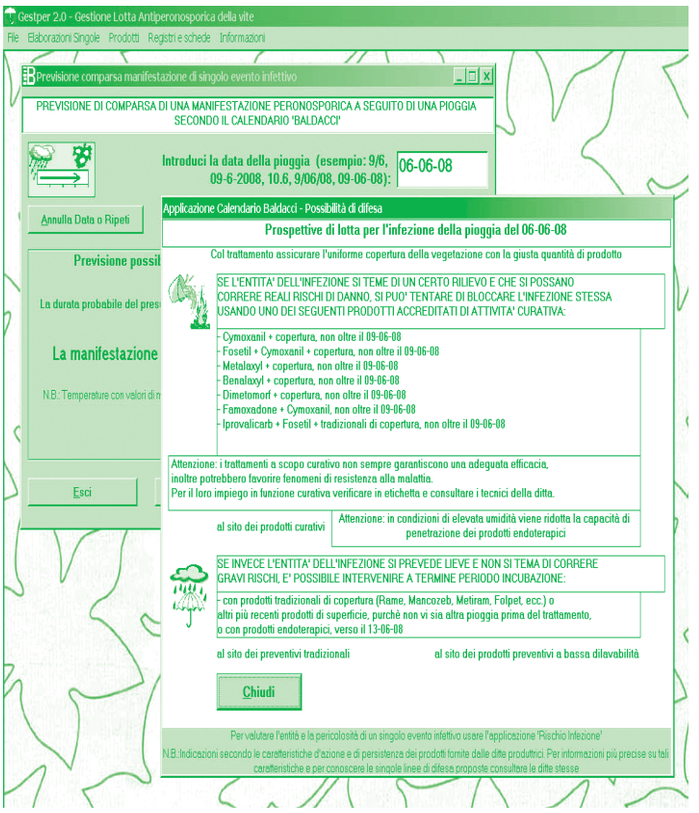

Finestra con esposizione della situazione infettiva del momento. Questa applicazione segnala l'inizio presunto del rischio infettivo in base ai dati dell'archivio meteo in memoria, l'esito sulla vegetazione esposta (non trattata) e fornisce eventuali operazioni di difesa.
Segnala inoltre le presunte incubazioni in atto.

Finestra con lo scenario attuale e storico della difesa antiperonosporica in atto. Questa applicazione è frutto dell'interazione tra i dati meteo e i dati dei trattamenti eseguiti. È possibile osservare la situazione di rischio e lo stato della difesa per ogni giorno trascorso.

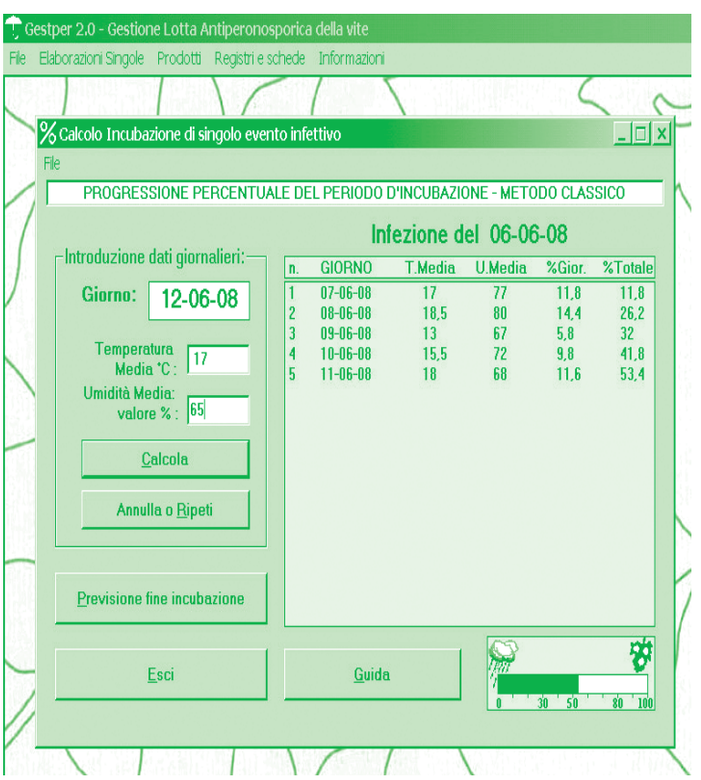



Questa applicazione consente di formulare una valutazione di massima del rischio infettivo di una pioggia in assenza o in presenza di un trattamento.
Fornisce inoltre indicazioni sulle eventuali possibilità di difesa qualora la pioggia venga presunta infettante.



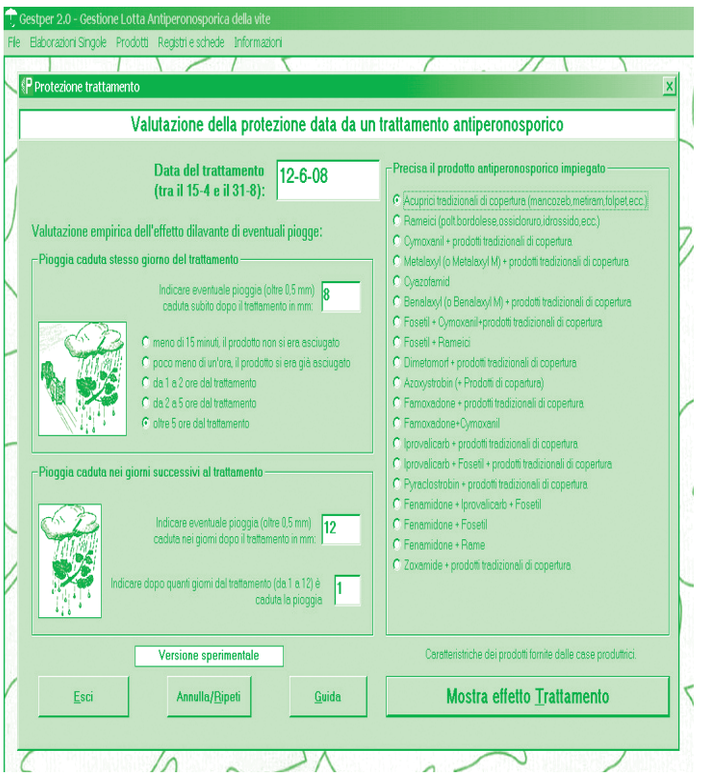

Questa applicazione calcola la durata dell'incubazione secondo il calendario cosiddetto "Baldacci" per una pioggia presunta infettante.
Fornisce inoltre indicazioni sulle possibilità di difesa.




Questa applicazione calcola la durata dell'incubazione secondo il metodo classico dell'avanzamento percentuale giornaliero per una pioggia presunta infettante.
Fornisce inoltre indicazioni sulle possibilità di difesa in base al valore percentuale trascorso.

*segue a pag. 11*

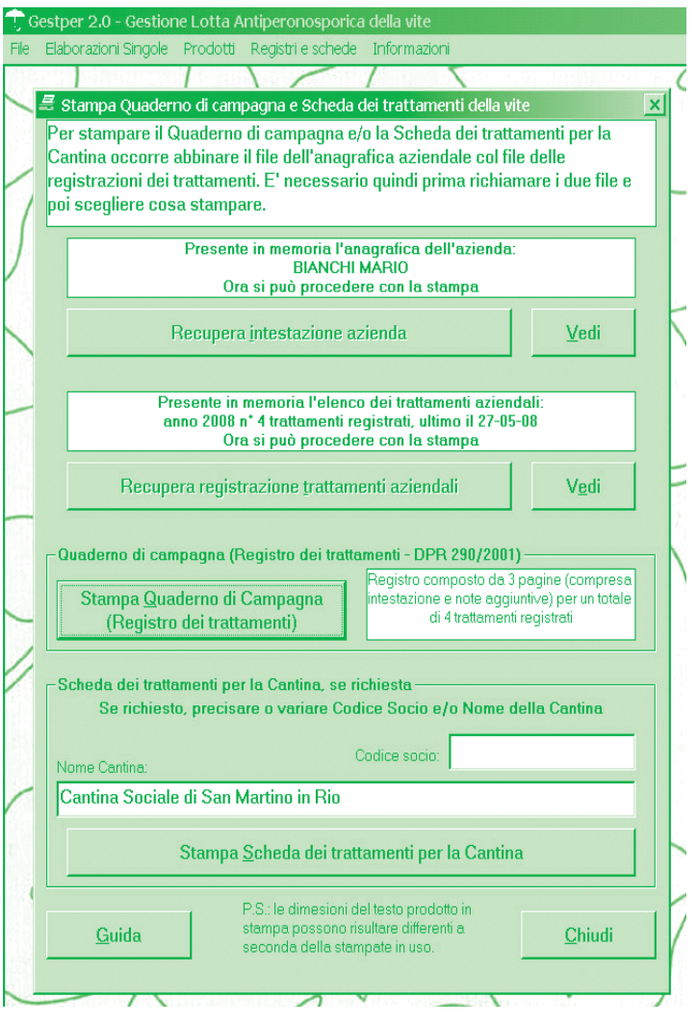
Questa applicazione consente di conoscere indicativamente la protezione offerta da un trattamento con o senza dilavamento causato da una pioggia caduta subito dopo il trattamento e/o nei giorni successivi.




Finestra con note informative sulla Peronospora della vite




Da questa finestra è possibile stampare il Registro dei trattamenti per il vigneto – DPR 290/2001 (quaderno di campagna) e la Scheda dei trattamenti che alcune Cantine richiedono al viticoltore quando conferisce l'uva.






# LA VITICOLTURA REGGIANA DI 85 ANNI FA

di Claudio Corradi

Un caro amico mi ha fatto leggere la quarta edizione dell'annuario viticolo d'Italia, quella del 1924 edita dall'Unione Italiana Vini. È interessante potersi girare per un attimo all'indietro ad osservare una fotografia del nostro passato curata con precisione, attenzione e grande professionalità dal suo autore e grande maestro di enologia Arturo Marescalchi.

In quegli anni la produzione vitivinicola reggiana veniva distinta dai suoi osservatori in quattro zone descritte con queste parole:

- ***di montagna:*** *dove si trovano floride vigne fino all'altezza di 680 metri sul livello del mare, come nel comune di Villa Minozzo. Ivi si producono vini poco alcolici e ricchi di acidità, che si consumano sul sito.*
- ***di collina:*** *rinomata per la produzione di vini fini (lambruschi e bianchi) che sono ricercati e consumati nella maggior parte nella provincia.*
- ***di pianura alta:*** *qui si ha la forte produzione delle uve e dei vini destinati al grande commercio. Nella fabbricazione di questo unico vino reggiano tipico adatto all'esportazione, servono di base le numerose varietà di uve lambrusche, a cui si uniscono le uve ancellotte ricche di zucchero, ma un po' acide, e le uve berzemine e barbere, pure ricche di zucchero. A seconda delle località e proporzioni di dette uve, il vino reggiano varia nelle diverse plaghe di questa zona. Nel circondario di Reggio si hanno vini con maggior grado alcolico e meno colorati che nel Correggese dove al contrario è un poco più basso, e il colore più accentuato. Nella sottozona di Castelnuovo Sotto, Poviglio, si produce il tipo reggiano più corrente. Nel comune di Rubiera lungo il Secchia si producono invece tipi fini di Lambrusco.*
- ***di pianura bassa:*** *importante per l'elevata produzione d'uve e perché fra esse predominano le apprezzatissime fogarine, per il loro elevato grado di acidità e per la gran copia di colore che contengono, qualità che le rendono ricercatissime per correggere ed accrescere la serbevolezza di vini deboli di colore e di acidità.*

Sono gli anni in cui l'Italia produce il 29% di vino in meno rispetto alla Francia. La Spagna invece che oggi si contende il primato fra le tre capitali vitivinicole europee, produceva ancora il solo 40% di quanto era in grado di esprimere il nostro paese. In Italia la viticoltura è ancora principalmente promiscua e solo il 21% è coltivazione specializzata mentre a Reggio quest'ultima non ha ancora raggiunto l'1% della superficie viticola complessiva.

Interessante anche il singolare rapporto fra produzione di vino e numero di abitanti ricercato dal professor Marescalchi che nel periodo 1909-1920 a Reggio Emilia è mediamente di 3,6 ettolitri di vino prodotto per abitante, secondi solo ad Alessandria a livello nazionale e che oggi si è abbassato a 2,25 ettolitri di vino prodotti pro capite.

Particolarmente curioso infine risulta analizzare la situazione produttiva dei vari comuni viticoli della provincia e confrontarli con la situazione odierna fino ad osservare lo straordinario incremento produttivo di comuni come Campagnola, San Martino in Rio e Correggio che hanno fatto registrare un incremento produttivo di produzione rispettivamente del 406, 120 e 106 per cento. Grosse diminuzioni di coltivazione invece sono quelle di Cadelbosco Sopra, che registra un – 55%, o Bagnolo e Quattro Castella entrambi con un –32%.

| | 1922 | 1996 | differenza % |
|---|---|---|---|
| Reggio Emilia | 342.000 | 291.235 | -15 |
| Correggio | 135.000 | 278.361 | 106 |
| Altri Comuni | 712.950 | 195.154 | -73 |
| Novellara | 78.000 | 66.411 | -15 |
| San Martino in Rio | 35.000 | 76.930 | 120 |
| Rio Saliceto | 40.000 | 67.196 | 68 |
| Scandiano | 45.000 | 59.503 | 32 |
| Campagnola Emilia | 10.000 | 50.554 | 406 |
| Rubiera | 35.000 | 45.059 | 29 |
| Albinea | 42.900 | 41.919 | -2 |
| Fabbrico | 37.000 | 34.383 | -7 |
| Casalgrande | 30.000 | 29.830 | -1 |
| Quattro Castella | 40.000 | 27.004 | -32 |
| Bagnolo in Piano | 37.500 | 25.434 | -32 |
| Montecchio | 24.050 | 24.963 | 4 |
| Cadelbosco Sopra | 54.600 | 24.649 | -55 |
| **Totali** | **1.699.000** | **1.338.585** | **-21** |

***Tabella 1:*** *Confronto fra le produzioni del 1922 e quella del 1996, espressa in ettolitri di vino, dei più importanti comuni della provincia di Reggio Emilia, con evidenziato a fianco l'incremento o la diminuzione percentuale registrata in questo lungo periodo.*

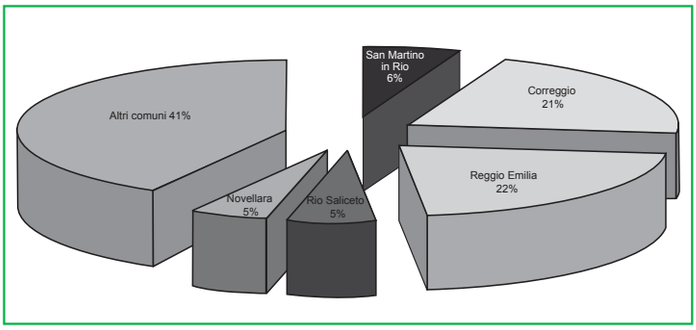



***Grafico 1:*** *Situazione produttiva di vino a Reggio Emilia oggi con evidenziazione percentuale delle aree provinciali più significative.*

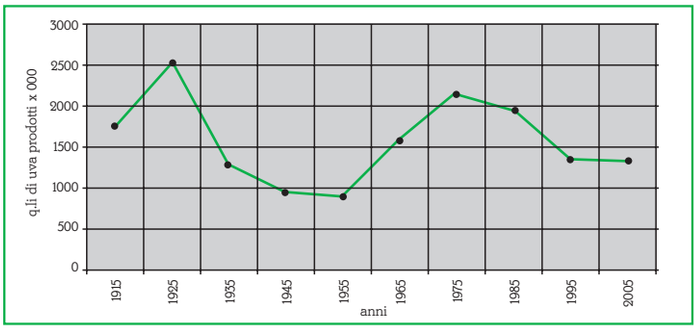



***Grafico 2:*** *Andamento storico delle produzioni di uva in provincia di Reggio Emilia dal 1915 ad oggi.*

# L'INDECIFRABILE CRISI DEL VINO

di Claudio Corradi

Lo scenario vitivinicolo internazionale nel giro di pochi anni è profondamente cambiato e l'unica certezza attuale, assieme alla forte consapevolezza che i mercati di oggi devono essere aggrediti senza aspettare che siano loro a venire a cercarci, è che non è più possibile procedere in ordine sparso, ma occorre impostare un futuro di aggregazione. Questa è in sintesi la premessa di Emilio Pedron, presidente del Gruppo Italiano Vini che, in occasione di un recente convegno svoltosi ad Udine, parlando della crisi del vino, ha precisato che il momento difficile non è quello attuale, ma quello iniziato già da tempo con il crollo dei consumi. Sia chiaro però che il problema non è quello legato ai consumi fuori casa quanto piuttosto a quello dei consumi domestici.

Volendo a questo punto inoltrarci nell'analisi della situazione, la colpa sarebbe quindi da imputare non ai test alcolimetrici lungo le strade quanto piuttosto alla mutazione delle abitudini e dello stile di vita degli italiani e questo nonostante la ristorazione lamenti un crollo medio delle vendite nei locali pari al 25%. Questo calo nei consumi al ristorante pare tuttavia essere imputabile all'introduzione del nuovo codice della strada solo per un 60,3% mentre le restanti ragioni del crollo dei consumi sarebbero invece dovute per un 25,5% al salutismo e per un 14,2% alla contingente crisi economica. Fatto sta che la ristorazione sta cercando di adeguarsi a questa diminuzione delle vendite, peraltro già lamentata anche in un'indagine del 2003, mettendo in atto strategie commerciali come la vendita a bicchiere, la borsina "wine-bag", per portarsi la bottiglia non finita a casa, o la presenza in carta di formati da 375 cc. che potrebbero avere anche un grande futuro per il consumo domestico. Ancora però non si sente parlare di riduzione dei ricarichi che continuano ad aggirarsi attorno al 300%.

Ma il mercato non è solo quello dei ristoranti ed alcune statistiche sostengono che si sta registrando un calo degli acquisti anche nella grande distribuzione: -2,5% su base annua che negli ultimi 5 mesi, proprio per causa dell'attuale incertezza economica, ha raggiunto anche il -6%.

La crisi ovviamente non è solo italiana tanto che per la prima volta in Germania il consumo è calato del 9,4% ed anche negli Stati Uniti è stato evidenziato un -3%. Diminuisce anche l'Inghilterra, mentre solo il Canada resta stabile.

Analizzando le involuzioni dei consumi si evidenzia però un -10% di vendite per i vini che costano meno di 2 euro ed un +19% di richiesta per i vini che costano più di 5 euro. Il fatto che la diminuzione dei consumi inizi dai vini che costano di meno può significare tante cose, anche se come sempre si finisce sul classico e retorico discorso della qualità del vino secondo il quale e purtroppo è convinzione di massa, un vino più costoso deve essere necessariamente più buono e di migliore qualità. In effetti e chi di vino se ne intende lo sa bene, così non è, e la qualità dei vini delle terre del lambrusco ne è la lampante dimostrazione.

Il basso costo però pare penalizzarci e siccome il prezzo di vendita deve essere l'equo risultato dell'analisi dei costi di produzione, compresi quelli di promozione, viene da chiedersi se non sarebbe forse il caso di investire in tal senso cogliendo un duplice obiettivo. D'altro canto, lo abbiamo notato tutti in questi giorni, anche i nostri colleghi del Brunello stanno cercando di scrollare di dosso dal loro vino quell'immagine di prodotto impegnativo cercando di promuoverlo, con investimenti pubblicitari, come vino quotidiano ed alla portata di tutti.

In questo momento di difficile interpretazione della verità appaiono reali due cose: che nessuno è mai contento di quello che ha e che il mercato è fatto soprattutto da consumatori che non conoscono.

La crescita dei consumi di vini più costosi dovrebbe piuttosto essere letta come incremento del consumo di vino fuori casa e diminuzione del consumo domestico ed anche se può essere vero che al ristorante si beva di meno è certamente vero che ben più rilevante è il fatto che nelle famiglie non si stappi più una bottiglia a pasto come accadeva in passato. In questo senso ben venga la presa in considerazione delle bottiglie da 375 cc. presentate con grande decisione al Vinitaly di quest'anno e che si rivelano molto più adatte alle mutate abitudini di vita degli italiani, dove le famiglie sono sempre più piccole, non si mangia più assieme e soprattutto non tutti bevono vino.

È ovvio che il costo della confezione arriva ad incidere in modo sproporzionato rispetto al valore del prodotto, ma dobbiamo anche continuare a dare valore al rito, al fatto di poter sorseggiare un bicchiere di vino appena stappato ed alla qualità che questo sarà in grado di esprimere. D'altro canto non si tratta di un bibita qualunque. Dal punto di vista psicologico poi, anche se la mezza bottiglia costasse come la 750 cc, avremmo avuto la sensazione di non sprecare vino ed anche questo ha la sua importanza (anche al supermercato spesso le confezioni famiglia più convenienti non vengono preferite a confezioni monodose).

Non dimentichiamo infine che il consumatore di oggi non è più fedele come nel passato, ma vuole conoscere, provare, capire. Bevendo due mezze bottiglie al posto di una grande avrà avuto anche la possibilità di conoscere due prodotti al posto di uno e tutto questo alla fine non potrà che giocare a nostro favore.

Ma se in Italia, pare, si beve solo vino costoso, l'export continua ad aumentare o diminuire in funzione del prezzo tanto che il valore medio del vino esportato è di 2,17 euro al litro. L'Italia però esporta vino ad un prezzo medio di 1,70 euro il litro e solo il 20% del vino nazionale esportato raggiunge il prezzo medio.

Il Gruppo Italiano Vini sostiene, per voce del suo presidente che l'80% delle uve italiane vengono vendute al di sotto del costo di produzione ed è di questo che occorre rendersi conto per smettere definitivamente di utilizzare il prezzo come leva. Tutto questo anche in considerazione del fatto che i nostri acquirenti oggi sono competenti, curiosi al con-

*segue a pag. 14*

fronto, ma anche poco fedeli. Poi c'è lo strapotere della Grande Distribuzione Organizzata che con 5 persone in Italia decide le sorti del mercato. E' per questo motivo che Pedron si sente in dovere di dettare tre urgenti regole che il settore deve adottare:

1. verificare attentamente i costi di produzione (basta investire sulle cantine griffate, sulla qualità abbiamo investito fin troppo, ora si deve tornare con i piedi per terra. Il valore del vino deve essere dentro la bottiglia e non fuori);
2. impostare una strategia coesa a livello nazionale;
3. investire sul mercato per conoscerlo meglio, creare conoscenza al fine di ricercare anche valore aggiunto per il nostro prodotto che deve essere servizio, informazione e semplicità.

Al Vinitaly di quest'anno sono emersi altri importanti dati sia statistici, frutto di recenti ricerche di mercato. Le vendite della GDO, per esempio, hanno fatto registrare un –2,4% in volume pur incrementando del 3,6% in valore. Al supermercato cala la vendita di brik e bottiglioni, entrambi del 7%, ed aumenta del 4% la vendita in bottiglia. Al momento gli italiani acquistano il loro vino per il 41% in cantina, per il 39% al supermercato e per il solo 15% nelle enoteche. Ma a livello mondiale pare che nei prossimi 5 anni si potrà registrare una crescita dei consumi di vino del 6% e per paesi come Francia, Italia e Spagna che da soli producono oltre il 50% del vino mondiale, queste aspettative fanno senza dubbio piacere.

I protagonisti dell'incremento dei consumi saranno la Russia ed il Giappone che incrementeranno le loro importazioni del 58%. In termini di fatturato si prevede un incremento dell'1,8% l'anno fino al 2012.

Nel 2008 l'Italia si è aggiudicata il titolo di primo produttore del mondo. Fra il 2003 ed il 2007 il nostro export è incrementato del 40,7% in volume e del 45,2% in fatturato.

Notizie interessanti anche sul fronte dei consumi procapite che sono aumentati dell'1,23% fra il 2003 ed il 2007, il che significa che ogni italiano ogni anno beve una bottiglia in più, anche se questo ultimo anno pare avviato ad una nuova fase di regressione al momento prevista in un –0,3%. Proprio riferendoci al consumo di vino degli italiani, se andiamo ad analizzare le loro abitudini, ci renderemo conto che solo il 43% beve vino ogni giorno ed 17% più di una volta la settimana. In un gruppo di 1.000 intervistati maggiorenni per il 24% il prezzo influisce considerevolmente sulle scelte ed il 53,1% vorrebbe spendere fra i 2,00 ed i 4,00 euro per una bottiglia ideale al consumo domestico.

È solo il 17,3% che si dichiara disposto a spendere fra i 4,50 ed i 6,00 euro a bottiglia. Fra questi, se vogliamo anche raccogliere le loro preferenze in fatto di colore, si evidenzia che metà lo preferiscono rosso e metà lo prediligono bianco.

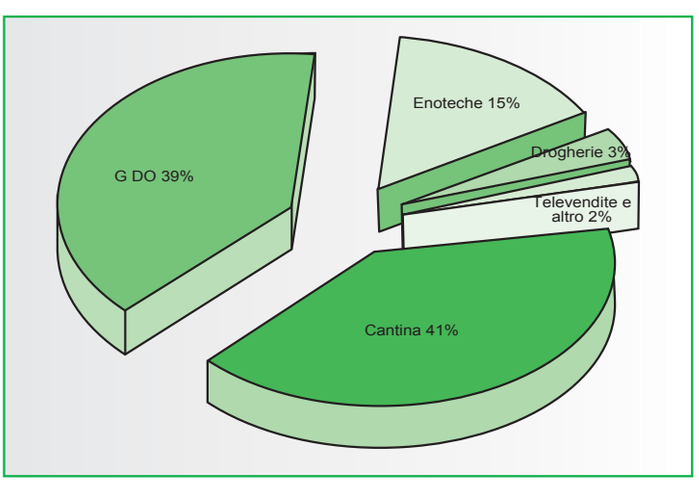



***Grafico 1:*** *Luoghi di acquisto di vino degli italiani*

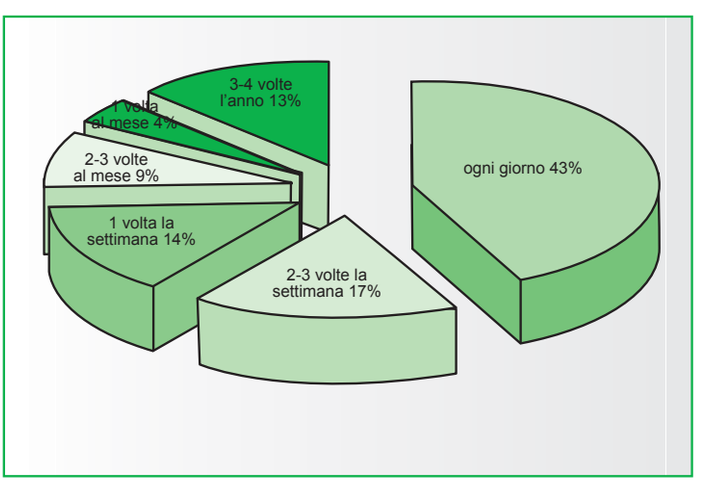



***Grafico 2:*** *Abitudini di consumo di vino degli italiani*

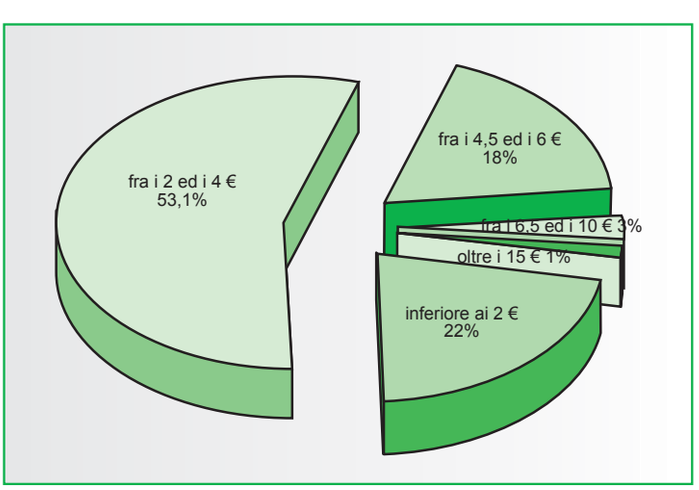



***Grafico 3:*** *Disponibilità di spesa degli italiani per l'acquisto del vino da consumare in casa*

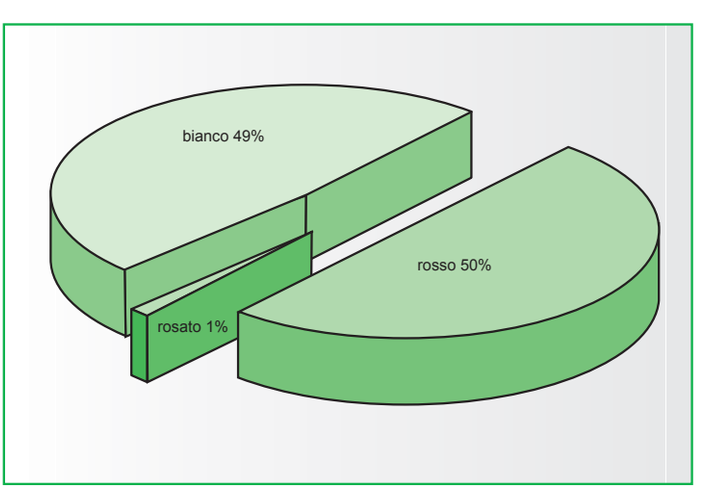



***Grafico 4:*** *Preferenze di tipologia di vino degli italiani*

# VINI REGGIANI PREMIATI DAL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE AL VINITALY 2009

di Claudio Corradi

Ottima performance dei vini reggiani presentati al Concorso Enologico Internazionale che si è svolto anche quest'anno in occasione del Vinitaly di Verona. Sono stati 12 i vini reggiani premiati alla kermesse veronese con medaglie e gran menzioni di merito.
Nella categoria "vini frizzanti a denominazione d'origine" nel gruppo "Bianchi e Rosati secchi" la Cantina Sociale di Puianello ha conquistato la medaglia d'argento con il "Reggiano doc Lambrusco rosato 2008" e la "gran Menzione" con il "Colli di Scandiano e di Canossa doc Lambrusco Montericco rosato 'Rosa Matilde' 2008".
Cinque invece i premi conquistati dai vini di casa nostra nella categoria "vini frizzanti a denominazione di origine rossi secchi":
medaglia d'argento per il "Reggiano Rosso Lambrusco 2008" di Cantine Riunite
medaglia di bronzo al "Reggiano Doc Rosso 'Assolo' 2008" di Medici Ermete e Figli
"Gran menzione" per il "Colli di Scandiano e Canossa Doc Lambrusco Montericco 'Rosso Amarcord' 2008" della cantina di Puianello
"Gran menzione" per il "Lambruisco di Sorbara Doc 2007" di Cantine Riunite
"Gran menzione" per il "Reggiano Doc Lambrusco 'Albinea Canali' 2008" sempre di Cantine Riunite.
Nella categoria "vini frizzanti bianchi , rosati e rossi dolci" le cantine Riunite hanno conquistato la medaglia d'oro con il "Colli di Scandiano e di Canossa Doc Lambrusco Grasparossa 'Coda Rossa' 2007" e la medaglia d'argento con il "Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc amabile 'Il Fojonco' 2007".
Ancora una medaglia d'oro per Cantine Riunite nella categoria "vini frizzanti ad indicazione geografica tipica rossi secchi" con il vino "Emilia Igt Lambrusco 'Vivante' 2008".
Ma al Vinitaly 2009 le cantine reggiane hanno saputo dimostrare eccellenza anche nella produzione di vini fermi ed in modo particolare la Cantina Sociale di Arceto che ha meritato la gran menzione con il "Colli di Scandiano e Canossa Doc Marzemino 'Amarante' 2007" nella categoria "vini tranquilli a denominazione di origine".
Non ultima la gran menzione conquistata nella categoria "vini tranquilli Doc rossi invecchiati" meritata dal "Colli di Scandiano e di Canossa Doc Cabernet Sauvignon 'Rio delle Viole' 2005" della Tenuta di Aljano di Marco Ferioli di Jano di Scandiano.

*Gestire col computer il 'quaderno di campagna' previsto dal DPR 290/2001 valido per tutte le colture*

# REGISTRO DEI TRATTAMENTI "QUADERNO DI CAMPAGNA"

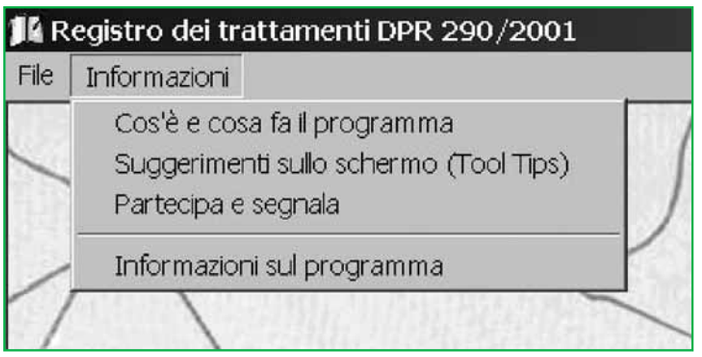
di Graziano Oliva

Il comma 3 dell'art. 42 del DPR 290/2001 dispone la tenuta di un registro dei trattamenti (quaderno di campagna) da parte degli utilizzatori dei prodotti fitosanitari.
Il registro deve rimanere in azienda a disposizione delle eventuali verifiche delle autorità competenti e va conservato almeno per l'anno successivo a quello a cui si riferiscono i trattamenti. Sul registro vanno annotati i dati anagrafici dell'azienda e tutti i trattamenti che di volta in volta sono effettuati sulle diverse colture.
È da qualche settimana che è disponibile nel sito internet *"fitosanitario.re.it"* il programma per pc "Registro dei trattamenti".
Si tratta di un semplice software in ambiente Windows©, prodotto dal Consorzio Fitosanitario Provinciale di Reggio Emilia e a disposizione gratuita degli agricoltori, grazie alla collaborazione della BCC Banca Reggiana, che consente la gestione, la compilazione e la produzione delle stampe del Registro dei trattamenti (quaderno di campagna).

## Cosa fa e com'è composto il programma

L'applicazione produce la versione base del Registro dei trattamenti, normalmente adatta ad un'azienda con uno o più tipi di colture.
In sostanza il Registro, così come recita il disposto legislativo, è composto di due parti: la copertina, con l'intestazione dell'azienda, e




l'elenco vero e proprio dei trattamenti, che entro trenta giorni dalla loro esecuzione devono essere registrati.
Per l'annotazione dei trattamenti vanno riportati: la data di esecuzione, la coltura e la relativa superficie trattata, il nome commerciale del prodotto, la sua quantità, la o le avversità contro cui si è fatto il trattamento, le fasi fenologiche della coltura (semina, trapianto, fioritura, raccolta).
Il programma consente quindi, in distinte finestre d'immissione, la compilazione dell'anagrafica aziendale e la stesura dell'elenco degli interventi coi dati di cui sopra.
I dati immessi vengono salvati in due appositi files (anagrafica aziendale ed elenco dei trattamenti).

## Come si usa il programma

Il programma viene installato sul PC dell'utente come qualsiasi altra applicazione Windows©.
Sono ammesse annualmente, su un massimo di 20 colture differenti, fino a 90 registrazioni di trattamenti.
Pur essendo consigliabile una registrazione per ogni singolo prodotto usato, l'applicazione consente di unificare nella registrazione di un trattamento ad una coltura fino a tre prodotti differenti per tre diverse avversità.
Per una registrazione accurata, atta ad agevolare gli eventuali controlli da parte degli organi preposti, è consigliabile, qualora vi sia una differente necessità dei trattamenti, scomporre la coltura in sottogruppi, distinti magari per varietà o età o ubicazione o diverso sviluppo fenologico.
Pulsanti di guida sono presenti in ogni finestra dell'applicazione, inoltre sono attivi (ma possono essere disattivati) brevi suggerimenti sullo schermo quando si posiziona il puntatore del mouse sull'oggetto di cui si desiderano informazioni.
È altresì consigliabile produrre una stampa del Registro una volta al mese per poterlo esibire agli eventuali controlli, almeno la parte relativa ai trattamenti eseguiti. Per generare la stampa si richiamano il file dell'intestazione anagrafica e quello dell'elenco dei trattamenti; provvederà l'applicazione ad unire in stampa i dati dei due files.
Ad ogni intestazione aziendale è possibile abbinare diversi elenchi di trattamenti, soluzione utile nel caso di desideri copilare registri diversi per corpi separati della medesima azienda.
Il programma consente inoltre la stampa di una scheda di delega ad altro utilizzatore, in sostituzione del titolare o del conduttore, a compilare e sottoscrivere il Registro.

**REGISTRO DEI TRATTAMENTI (QUADERNO DI CAMPAGNA)** - D.P.R. 23 aprile 2001, n. 290 Art 42. comma 3

DATI ANAGRAFICI DELL'AZIENDA

Cognome o Ragione Sociale titolare: ***BIANCHI*** — Nome (se titolare è persona fisica): ***MARIO***

Sesso (M/F): ***M*** — Data nascita: ***20-06-1968*** — Comune di nascita: ***BOLOGNA*** — Prov. (sigla): ***BO***

Codice fiscale: ***BNCMRA68H20A944L*** — Partita IVA: ***12345678901***

**Sede Legale dell'Azienda**

Indirizzo e numero civico: ***Via Belle Speranze, 56*** — Comune: ***Reggio Emilia*** — Prov. (sigla): ***RE***

**Ubicazione Azienda (se diversa dal domicilio o sede legale)**

Indirizzo e numero civico: ----- — Comune: ----- — Prov. (sigla): -----

**Rappresentante legale (solo se il titolare è persona giuridica)**

Cognome o Ragione Sociale del rappresentante legale: ----- — Nome (se rappr. legale è persona fisica): -----

Sesso (M/F): --- — Data nascita: ----- — Comune di nascita: ----- — Prov. (sigla): -----

Firma del titolare o suo delegato: .....

pag. 1 di 4

pag. 2 di 4 - Registro dei Trattamenti (DPR 290/01) dell'Azienda: BIANCHI MARIO

**ANNO 2008 - Esposizione delle registrazioni fatte**

| Data Trattamento | Coltura trattata | Estensione ha trattati | Avversità combattuta | Nome prodotto utilizzato | kg o litri usati |
|---|---|---|---|---|---|
| 28-04-2008 | Vite in produzione | 2 | Peronospora | Poliram Combi | 5 |
| 29-04-2008 | Pero | 1 | Ticchiolatura | Crittam | 2,5 |
| 07-05-2008 | Vite in produzione | 2 | Peronospora+Oidio | Poliram Combi+Tiovit | 5+6 |

Nella pagina successiva vedi fasi fenologiche delle colture registrate

*in collaborazione con BCC Banca Reggiana*

# RISTAGNO IDRICO E SISTEMAZIONE DEL TERRENO

di Rolando Valli



La sistemazione del terreno ha sempre avuto, nei tempi passati, una grande importanza sia nel campo delle coltivazioni erbacee, sia, soprattutto, nel campo delle colture arboree.
Se consultiamo un testo di Agronomia, possiamo leggere il grosso capitolo delle sistemazioni, con ampia e minuziosa descrizione delle sistemazioni presenti, sia in pianura che in collina, nelle diverse regioni italiane. La sistemazione doveva un tempo e deve anche ora garantire un buon sviluppo delle colture, facilitando, in pianura, lo **sgrondo delle acque** ed il corretto franco di coltivazione (un tempo le sistemazioni erano a piantata reggiana e modenese, a cavalletto bolognese, a cavini in Veneto, ecc.) ed evitando, in collina, l'**erosione** (rittochino, girapoggio, spina, ecc.).
La meccanizzazione delle operazioni colturali ha modificato profondamente la pratica della sistemazione; sono però rimasti validi i concetti di regimazione delle acque sia in pianura che in collina. Negli ultimi anni, però, la diminuzione della piovosità sia estiva che invernale aveva fatto sottovalutare il problema, in quanto era preminente la preoccupazione dell'irrigazione della vite e delle difficoltà dell'approvvigionamento dell'acqua.
Si è però dovuto constatare che, di fronte ad una minor piovosità annuale, più frequentemente si assiste ad una concentrazione della pioggia (maggio-giugno dell'anno scorso, febbraio di quest'anno) con un'**intensità di pioggia** raramente riscontrata in precedenza. Tale fenomeno ha messo a dura prova l'efficienza della rete scolante, per cui si sono verificati ristagni d'acqua nei vigneti mal sistemati.
Il fenomeno è stato aggravato dagli interventi cementizi degli ultimi anni (strade, zone industriali) che, oltre a causare una rilevante perdita di fertile terreno agricolo, hanno interferito sulla rete di scolo delle acque, che non sempre è stata adeguatamente ripristinata.
La vite è una pianta che possiede un ampio e sufficientemente profondo apparato radicale, però mal sopporta il **ristagno delle acque** se non per poco tempo (alcune ore, non alcuni giorni). Si rischia altrimenti lo sviluppo dei marciumi del colletto e delle radici (Armillaria, Phytophtora, Agrobacterium, ecc.) e il deperimento della pianta con conseguente minor produzione.
Per tali motivi è necessaria un'efficiente rete di scolo delle acque, costituita o dai tradizionali fossi o da una rete drenante.
Il **drenaggio** è stato messo in opera in molti vigneti nuovi, in certi casi con funzione anche di irrigazione di soccorso; non è sempre possibile però installarlo per la mancanza di una sufficiente pendenza dei terreni e scarsa profondità dei fossi principali di sgrondo.
L'**affossatura**, che viene fatta in funzione della meccanizzazione, deve consentire appezzamenti lunghi (200-300 m), evitando però tratte troppo lunghe che, in certi casi più che facilitare, ostacolano il lavoro delle macchine. La larghezza delle stesse dipende molto dal tipo di terreno: nei terreni di medio impasto si consigliano m 40-50; se si ricorre al drenaggio, i dreni sono posizionati ogni 2-3 filari (m 8-12). In testata le capezzagne debbono risultare ampie circa m 6-7.
Tale sistemazione in pianura si ottiene in genere con limitati movimenti di terra, quindi senza il rischio di scoprire terra vergine; diverso il discorso è in collina dove le distanze prima indicate sono in genere ridotte a causa della pendenza e della irregolarità delle pendici, con possibili rischi di smottamenti.
In caso quindi di piogge abbondanti e concentrate in un breve periodo, si debbono fare tutti quegli interventi che consentono un **rapido deflusso delle acque**:

- buona manutenzione dei fossi di scolo;
- scavo, se necessario, di nuovi fossi o fossatelli;
- intervento con il ripuntatore nell'interfila del vigneto.

Quest'ultima operazione serve anche a contenere la vigoria delle piante in quanto ne taglia una parte delle radici.
In conclusione è opportuno che in sede di nuovi impianti si ponga maggior attenzione alla sistemazione del terreno: i conseguenti livellamenti debbono prevedere un rapido deflusso delle acque sia in pianura che in collina, con affossatura o drenaggio efficienti.

Consorzio Fitosanitario e Cantine Riunite uniti nella divulgazione

# SERATE PERONOSPORA

di Paolo Belletti

Per tutte le patologie vegetali la miglior difesa è la conoscenza, anche per quelle fitopatie con le quali si lotta ormai da decenni. Con questo spirito nel mese di marzo Cantine Riunite e il Consorzio Fitosanitario hanno promosso un ciclo di incontri sul tema: lotta alla peronospora. I seminari sono stati articolati in due distinte serate: nella prima, a cura del professor Agostino Brunelli, ordinario di patologia vegetale presso la Facoltà di agraria di Bologna, si sono affrontati gli aspetti legati alle caratteristiche degli agrofarmaci, mentre la seconda, a cura dei tecnici del Fitosanitario, si sono affrontati maggiormente gli aspetti biologici della peronospora e la corretta applicazione dei prodotti, arricchendo la serata con una franca discussione sulle diverse strategie di lotta.
Queste serate sono state un'occasione per fare il punto sulla lotta alla peronospora che, come molti di noi ricorderanno, si è rivelata di gran lunga la minaccia più pericolosa della scorsa stagione viticola. Sebbene sia necessario molto tempo per esporre un quadro completo della lotta, ci è stato possibile affrontare in una sola serata molti aspetti della difesa quali i cicli infettivi, le attrezzature irroratrici, l'agricoltura biologica, i bollettini, la difesa agronomica ed infine anche una simulazione pratica di difesa.
Un altro tema discusso è stato quello dell'uso dei prodotti, oltre alle nuove molecole e al loro utilizzo, si è parlato di sicurezza per l'operatore e di come leggere le etichette. Purtroppo il complesso mondo normativo non sempre riesce chiaro all'utenza, ne sono un esempio le ancor poco conosciute, ma importanti "frasi di rischio". Esse hanno spinto il Consorzio Fitosanitario che da sempre si rifà ai principi della lotta integrata a sconsigliare l'uso degli agrofarmaci che le presentano, tra i quali il folpet



e le miscele che lo contengono. Nel caso specifico la frase di rischio che è stata data alla sostanza è R40: possibilità di effetti cancerogeni – dati insufficienti.
Le serate hanno avuto il merito di essere un facile aggiornamento sulla lotta antiperonosporica per una platea composta prevalentemente da agricoltori. Molto positivi sono stati i momenti di dibattito a fine esposizione dai quali è emersa una buona preparazione tecnica anche da parte dei viticoltori più giovani.
Le domande a conclusione degli incontri erano spesso incentrate sulle esperienze vissute nella passata stagione viticola che è stata particolarmente complessa. I presupposti della attuale stagione viticola non escludono un'annata difficile come il 2008 ed è importante per gli agricoltori avere le basi tecniche necessarie a gestire tempestivamente ed autonomamente le emergenze, contestualizzando a livello aziendale la difesa consigliata dai tecnici per l'intera provincia.

*L'opinione*

# BANDIAMO I SELF SERVICE DI FRUTTA E VERDURA

di Claudio Corradi

Capita quotidianamente di sentir parlare dell'importanza della frutta e della verdura nell'alimentazione, dei loro grandi benefici sulla salute e della necessità di incrementarne il consumo a beneficio del nostro benessere. Poi, altrettanto quotidianamente, ci si ritrova al supermercato, ormai indiscusso centro di distribuzione leader di frutta e verdura, dove i nostri prodotti non possono mancare, ma nel quale vengono utilizzati soprattutto come specchietto per le allodole e troppo spesso decisamente "rovinati".
È in effetti abbastanza avvilente per un produttore di mele, di pere o di pomodori entrare nella corsia della frutta e verdura di un super od ipermercato e constatare come tutte quelle produzioni, alla quali chi le ha prodotte ha dedicato tanta attenzione, cura, ed il lavoro di una intera stagione, possano essere così maltrattate sia dal personale del negozio che dal consumatore.
È umiliante osservare come chiunque, grazie all'immunità che gli deriva dal fatto

che si sia infilato un guanto di plastica, possa permettersi di toccare, palpare, rigirare, annusare e poi posare sgarbatamente tutto quel patrimonio della natura che viene esposto fra gli scaffali dei supermercati.
Questo è offensivo. È inaccettabile che in un reparto riconosciuto così importante per l'alimentazione umana non sia possibile trovare il modo di investire a favore di uno o più commessi in grado di servire e confezionare la frutta e la verdura ai clienti, evitando in questo modo che ognuno di loro, improvvisandosi esperto di saggi empirici sulla qualità del prodotto, finisca per ammaccare pere, mele, kiwi o tutto quanto si presti alla pressione con il dito per interpretarne chissà quale scherzo celato.
Il fatto che la frutta palpata risulti poi danneggiata i consumatori lo sanno bene e lo conferma il fatto che una volta "analizzata" quella nettarina la ripongono per servirsi di altre ritenute indenni, ma magari tastate da altri pochi minuti prima. Il risultato poi è sotto gli occhi di tutti: frutta che arriva nelle nostre case con conservabilità compromessa ed elevato spreco di prodotto da parte dei supermercati. Questo ultimo aspetto a sua volta determina due ulteriori problemi: l'innalzamento dei costi di frutta e verdura per inglobare anche il costo delle perdite che può raggiungere tranquillamente il 50% del comprato e conseguente contenimento dei consumi di prodotti freschi da parte dei consumatori.
Tutto questo è sotto gli occhi di tutti e sicuramente se da domani il consumatore si trovasse impossibilitato a toccare frutta e verdura, ma avesse a che fare con una persona competente, preparata, cortese e capace di descrivere il prodotto anche nelle sue caratteristiche, nella stagionalità e, perché no, anche sulle tecniche di coltivazione, sono certo che comprenderebbe, sarebbe soddisfatto e probabilmente consumerebbe anche più frutta e verdura. In effetti, c'è ancora molto da lavorare anche sulla formazione dei responsabili di reparto di frutta e verdura e non solo nel miglioramento del garbo e della delicatezza che devono utilizzare nella movimentazione di prodotti deperibili, ma anche nella conoscenza degli stessi. Una volta raggiunto l'obiettivo di eliminare i self service di frutta e verdura dai supermercati (qualcuno ha mai visto i self service del pesce?) tutto sarebbe più facile, visto che potrebbero essere ridotti gli sprechi e per questo diminuiti i prezzi dei prodotti.
Deve in ogni caso essere chiaro che i produttori non incassano la cifra esposta sui banchi del supermercato e gli addetti ai lavori lo sanno bene e sarebbe importante fare sapere all'opinione pubblica che sono proprio i produttori a lavorare a favore di una riduzione dei prezzi ed un miglioramento del servizio e della qualità dei prodotti. Ma i prezzi di frutta e verdura potrebbero essere diminuiti anche con la promozione della stagionalità delle produzioni che, grazie proprio alla presenza di persone competenti e preparate, potrebbe ricordare ai consumatori che le angurie a Natale non sono certamente locali e sarebbe sicuramente il caso di preferire dei più economici ed organoletticamente eccellenti kiwi, mele o pere di produzione regionale. A questo punto oltre al risparmio economico si aggiungerebbe un ulteriore beneficio sia per il cliente che per il produttore, e forse questo momento di crisi è favorevole a queste iniziative.
Nel momento in cui un buon frutto viene consumato nella sua stagione ed al giusto grado di maturazione questo viene apprezzato maggiormente ed è a quel punto che il consumatore comprende finalmente che la frutta e la verdura di stagione non solo fanno bene, ma soprattutto sono buonissime. Ecco quindi la chiusura del cerchio, la piena soddisfazione da parte del produttore che potrebbe vedere finalmente riconosciuto merito e gloria ai propri sforzi e sacrifici, ritrovando l'orgoglio di essere il produttore di quel prodotto che al supermercato non viene più maltrattato da chiunque, ma servito come si fa per le cose più pregiate.



LETTO PER VOI...

# COSA C'È NEL PIATTO
# Qualità e sicurezza degli alimenti

*di Roberto Gaidano*
*Altromondo Editore, pagg. 162, 13 €.*

Dopo gli allarmi sugli alimenti, relativi ai residui di pesticidi, al vino al metanolo, al cibo di Frankenstein, alla mucca pazza e via di seguito, questo libro cerca di aggiornare nel modo più semplice possibile sulla filiera agro-alimentare e sulla sempre maggiore distanza tra agricoltore e consumatore. Cos'è l'agricoltura oggi?
Come si è evoluta e cosa impiega? Quali forme di agricoltura? Quali prospettive? Dopo un excursus storico sull'evoluzione dell'agricoltura nell'ultimo mezzo secolo, l'autore individua nelle aziende agricole come moderne intraprese professionalità, cura dell'ambiente, marketing, salvaguardia dei prodotti tradizionali e del paesaggio, fabbriche di cibo o materie prime genuine e sane.

# Inserto CASACARD 2009

*Per gli associati del Consorzio Fitosanitario e i destinatari del notiziario torna Casacard, nuova edizione. Vantaggi e sconti per la casa per tutto l'anno.*




## UNO STRUMENTO UNICO

Casacard è la tessera sconti gratuita e personale per il mondo della casa. Una rete selezionata e conveniente di negozi e artigiani offre vantaggi esclusivi ai titolari.

## COME UTILIZZARLA

È sufficiente mostrare la tessera (offerta con questa rivista) presso il punto convenzionato al momento dell'acquisto o del preventivo di spesa.

## NOTIZIE UTILI

- L'uso di Casacard è libero, non ha vincoli e si può utilizzarla illimitate volte;
- Nel pieghevole trovi tutti i punti convenzionati, divisi per categorie con i riferimenti utili e lo sconto riservato;
- I negozi, gli artigiani e le imprese sono stati selezionati all'origine per il buon rapporto qualità-prezzo;
- Da quest'anno trovate, inoltre, nuove ed interessanti categorie, per la vita di tutti i giorni e per il tempo libero;
- Tieniti sempre aggiornato sulle promozioni in corso dei nostri convenzionati, visita il sito:

www.casacard.re.it

*Siamo lieti di offrire Casacard a tutti gli associati e destinatari del periodico del Consorzio.*
*Diffondiamo uno strumento di pubblica utilità a Reggio Emilia, segnalandovi anche i servizi gratuiti di Reggiocase.it: cerca-casa, informazioni utili, assistenza di settore, calcolo mutuo, modulistica.*
*Sono le imprese convenzionate che aderiscono al nostro circuito a sostenere tutti i servizi gratuiti al cittadino. Tutto questo sul portale www.reggiocase.it.*

Casacard fa parte dei servizi al cittadino
a cura di Naytes Società Cooperativa
Via Piccard, 18/w - Reggio Emilia

Direttore responsabile: dott. Anselmo Montermini
Autorizzazione del Tribunale di Reggio Emilia n° 187 in data 21/9/1965 - Progetto grafico Compograf, RE - Stampa Tip. Nuova Futurgraf, RE
REGGIO EMILIA - MAGGIO 2009 - N. 1 Spedizione in abb. postale - 70% - Filiale di Reggio Emilia

**CONSORZIO FITOSANITARIO PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA**
**Via F. Gualerzi, 32 - Tel. 0522 271380 - Fax 0522 277968 - E-mail: info@fitosanitario.re.it - www.fitosanitario.re.it**