



Emergenza Covid-19 e agricoltura



**L'agroalimentare lucano:
un patrimonio di qualità da tutelare.
Porta in tavola la Basilicata rurale!**

L'emergenza sanitaria legata al Covid-19, oltre a provocare lutti in tutto il mondo, ha stravolto qualsiasi programmazione economica, in tutti i settori. L'agricoltura in qualche modo ha tenuto, pur con pesanti scossoni, ma c'è bisogno di misure urgenti a sostegno dei vari comparti, oppure presto entreranno in crisi forse irreversibile diversi comparti essenziali, che tra l'altro forniscono beni primari. Una crisi che, da economica, diverrebbe crisi sociale.

I Governi europei stanno tentando di correre ai ripari: riunioni febbrili delle Commissioni UE stanno portando a rivedere indirizzi e norme, mentre si mette mano ai tempi della nuova PAC e si rivede il sistema di accesso al credito. A livello nazionale si monitora costantemente il settore, e anche a livello regionale la Basilicata fa del suo meglio per fronteggiare il fenomeno e sostenere le imprese.

Questo Focus del n. 94 di AGRIFOGLIO non pretende di essere esaustivo su ciò che accade all'agricoltura in tempo di emergenza sanitaria: d'altra parte, le disposizioni e le modifiche ai vari provvedimenti di settore cambiano quasi di ora in ora. Ciononostante, abbiamo provato a rimettere ordine tra i principali provvedimenti in discussione o già approvati a vari livelli, con l'intenzione di contribuire a fare chiarezza su alcune delle questioni più importanti.

Redazione di Agrifoglio

Aiuti straordinari agli allevatori di animali da latte	4
Analisi climatica del mese di marzo	6
Elevata quantità di olio di oliva nell'ultima campagna in Basilicata	11
Ciliegio giallina	14
Aglianico del Vulture e Primitivo di Basilicata, rete di esperti contro l'oidio	17
Il piombo nelle munizioni da caccia: un pericolo sottovalutato (PRIMA PARTE)	20
L'emergenza coronavirus rallenta i mercati e le filiere agroalimentari	24
Covid-19, il vademecum per la sicurezza nel settore agricolo	26
L'intelligenza artificiale entra nelle serre del Mediterraneo con il progetto SusMedHouse	29
De Gustibus	33
L'insalata gialla e rossa di Castronuovo Sant'Andrea è Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)	38
Coronavirus: parte il credito alle imprese agricole con la garanzia ISMEA	40
Olivarum 2020, premiato l'Oleificio Trisaia di Rotondella	42
Prodotto di montagna: è il logo del MIPAAF per tutelare le eccellenze agroalimentari ad alta quota	49
PAC, con l'emergenza Covid ecco quali scadenze cambiano	53
#WeAreItaly: Andy Luotto con un video racconta al mondo l'Italia a tavola	56
A Picerno (PZ) un'azienda punta sull'allevamento del pollo ruspante	58
Il controllo precoce delle crittogame dell'olivo	63
Fanelli, le filiere un modello efficace per far fronte alle situazioni di crisi	67
Coronavirus, l'Europa non trascura l'agricoltura	71
Selvicoltura, la Regione proroga al 15 maggio sgombero e pulitura delle faggete	74
Eventi e fiere rinviati o annullati a causa del Covid-19	77
Crescenzi, "nell'emergenza, l'opportunità per sperimentare modelli più efficienti"	79
Carta e penna	82
"Compra lucano", la campagna della Regione Basilicata per l'agroalimentare	84

Aiuti straordinari agli allevatori di animali da latte

I beneficiari dovranno essere in possesso del fascicolo aziendale aggiornato. Domande entro il 31 maggio alla Regione Basilicata



Sino al prossimo 31 maggio gli allevatori di animali da latte con aziende ubicate in Basilicata potranno presentare domanda all'Ufficio Zootecnia del Dipartimento regionale Politiche agricole e forestali, per ricevere un aiuto finanziario straordinario teso a fronteggiare la crisi dovuta all'emergenza Covid-19.

La delibera n. 221 approvata dalla Giunta regionale in data 27 marzo 2020, su proposta dell'assessore Francesco Fanelli, ha stanziato la somma di 200 mila euro ed è stata pubblicata sul supplemento ordinario del Bollettino ufficiale della Regione Basilicata n.31 del 2 aprile 2020. Il provvedimento, fanno sapere dall'Ufficio Zootecnia, si è reso necessario per andare incontro agli allevatori che, a causa delle

misure restrittive adottate dal governo nazionale per affrontare la pandemia, hanno subito una notevole contrazione dei quantitativi di latte ritirato dalle stalle. Ciò è dovuto essenzialmente alle difficoltà dei caseifici nel commercializzare i prodotti, alla contrazione dei quantitativi richiesti da ristoranti, mense, bar e più in generale alla notevole riduzione del consumo di latte fresco. In tale contesto le Organizzazioni professionali agricole e l'Associazione regionale allevatori hanno segnalato le grandi difficoltà per la tenuta economica delle aziende zootecniche.

Il calcolo dell'aiuto regionale sarà corrisposto in relazione alla riduzione del fatturato dei mesi di marzo o aprile dell'anno in corso in rapporto a quello dei mesi di gennaio o febbraio, sempre di quest'anno, e sarà al massimo del 30% della riduzione effettiva di quanto fatturato. Non potrà comunque superare i 20 mila euro per azienda. I beneficiari dovranno essere in possesso del fascicolo aziendale aggiornato.

Il [modulo di candidatura](#), disponibile sul sito della Regione Basilicata, dovrà essere compilato, firmato digitalmente e presentato, unitamente alla documentazione richiesta, soltanto attraverso Posta elettronica certificata (Pec) inviata alla casella di Pec avvisoallevatori@pec.regione.basilicata.it. La chiusura dell'istruttoria delle pratiche, avverrà entro 45 giorni dal termine ultimo di presentazione delle domande.

Filippo Radogna

Analisi climatica del mese di marzo

Freddo e siccità hanno causato qualche danno ad alcune colture



Dopo una stagione invernale che passerà alla storia per essere stata tra le più miti e siccitose dal 1800 ad oggi, anche marzo, almeno nelle prime due decadi, ha avuto le stesse caratteristiche del periodo precedente. Poi, dal 24, una doppia intrusione di aria fredda, balcanica prima e scandinava dopo, ha causato un forte abbassamento delle temperature e il ritorno delle piogge.

A livello Europeo, almeno per la zona occidentale, come pubblicato dal bollettino climatico mensile Copernicus, la temperatura media è stata nella norma, come del resto è visibile in figura 1a. Situazione confermata anche dalle elaborazioni dell'ISAC-CNR a livello nazionale (figura 2).

Per quanto riguarda la Basilicata, come già accennato, dobbiamo distinguere due periodi:

- Le prime due decadi miti e siccitose;
- La terza decade molto fredda e piovosa, con precipitazioni nevose al di sopra dei 400 m slm.

Analizzando con maggiore dettaglio quanto è accaduto, dobbiamo evidenziare che nel periodo precedente, un'area anticiclonica presente sul Mediterraneo ha impedito l'accesso alle perturbazioni anche sull'Italia, favorendo la formazione di cielo sereno o poco nuvoloso e temperature giornaliere spesso superiori alla media stagionale, le quali durante le ore pomeridiane hanno superato i 20°C in molte località (tabella n.1).

Tabella n. 1. Dati medi mensili di marzo 2020 (Fonte: Servizio Agrometeorologico Lucano – ALSIA)

Area	t med (°C)	t min (°C)	t max (°C)	ur med (%)	ur min (%)	ur max (%)	Prec (mm)	Et0 (mm)
Metapontino	10,6	-1,1	24,0	70,3	27,2	98,7	88,2	5,4
Collina Materana	9,6	-3,0	25,4	67,8	20,8	96,2	72,8	5,5
Medio Agri e Basso Sinni	9,9	-2,0	26,2	70,0	20,3	100,0	110,8	5,5
Vulture e Alto Bradano	8,7	-3,8	24,0	70,5	23,5	97,9	66,4	5,3
Mercure e Lagonegrese	10,0	1,0	21,4	73,1	19,0	99,8	122,0	4,7
Sub Appennino e Valle Agri	6,7	-6,1	21,8	68,8	17,0	97,1	109,6	4,9

Dal giorno 23, la pressione atmosferica ha cominciato a cedere, e una perturbazione proveniente dai Balcani ha causato una rapida riduzione della temperatura, con cali fino a 7°C della temperatura media dai valori stagionali e ancor di più per le massime, scese da 20°C a meno di 10°C, mentre le minime sono giunte sotto lo zero in molte località, metapontino compreso. L'ondata di freddo e neve per fortuna ha avuto breve vita, non più di 48 ore. Poi un corpo nuvoloso proveniente dal nord Africa ha "portato" con sé le piogge e un aumento della temperatura, soprattutto nei valori minimi. Un'altra rapida riduzione della temperatura è stata registrata tra il 31 di marzo e i primi giorni di aprile, con addirittura precipitazioni nevose al di sopra dei 400 m.

Come detto, per fortuna e non solo per l'agricoltura, dal 25 al 28 sono state registrate piogge ovunque con quantità comprese tra i 60 e i 120 mm; per i dettagli consultare la tabella 1 e la figura 1b.

Per quanto riguarda il soddisfacimento del fabbisogno in freddo delle specie arboree, l'accumulo stagionale medio nell'area del Metapontino è stato di 1.232 unità con il metodo Utah e 700 ore con il metodo Weinberger, con uno scarto negativo di circa il 30% rispetto alla media dell'ultimo ventennio.

Vedremo eventuali effetti negativi nel corso della stagione. Per gli interessati, un report stagionale è stato pubblicato nel numero 93 di Agrifoglio ([CLICCA QUI](#)), oltre ai dettagli settimanali nei bollettini agrometeorologici del Metapontino.

In conclusione, possiamo dire che l'andamento meteorologico mensile non è stato molto favorevole per l'agricoltura regionale, perché danni da freddo sono segnalati nel Metapontino, Lavellese, Materano per le drupacee e la vite in particolare, ma non si escludono danni anche ad altre colture. Per i cereali, ma per l'agricoltura in generale, la pioggia è da definirsi una vera manna dal cielo, nonostante la situazione molto compromessa nei terreni più poveri e per le semine anticipate. Buona invece la campagna delle fragole che ha beneficiato dell'andamento termico mite dei mesi precedenti e che ha prontamente recuperato l'arresto subito nei giorni più freddi di fine marzo e inizio aprile.

Ulteriori informazioni sono disponibili nelle sezioni Temi e Servizi di questo sito.

Emanuele Scalcione, Pietro Dichio, Giuseppe Fabrizio

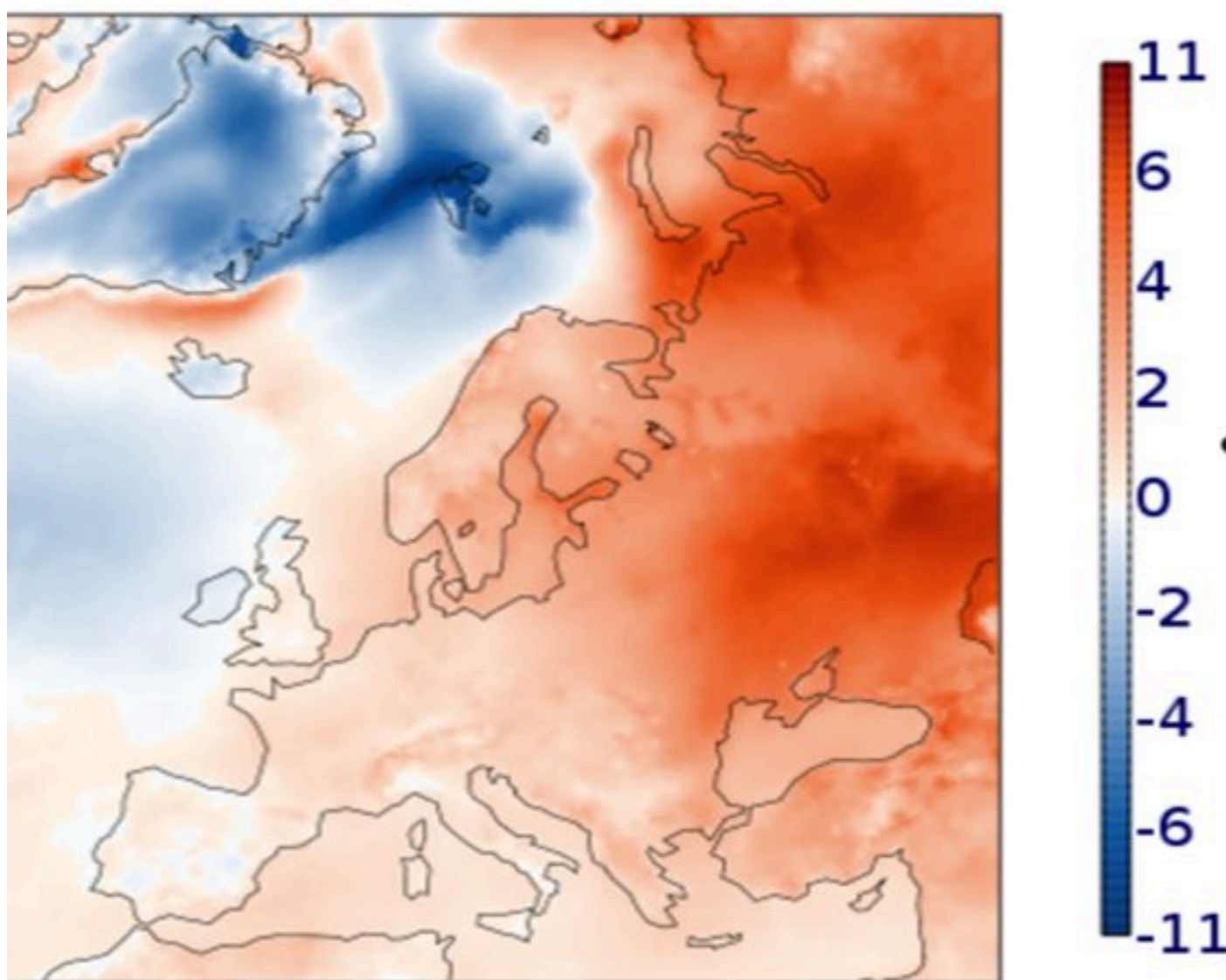


Figura 1a

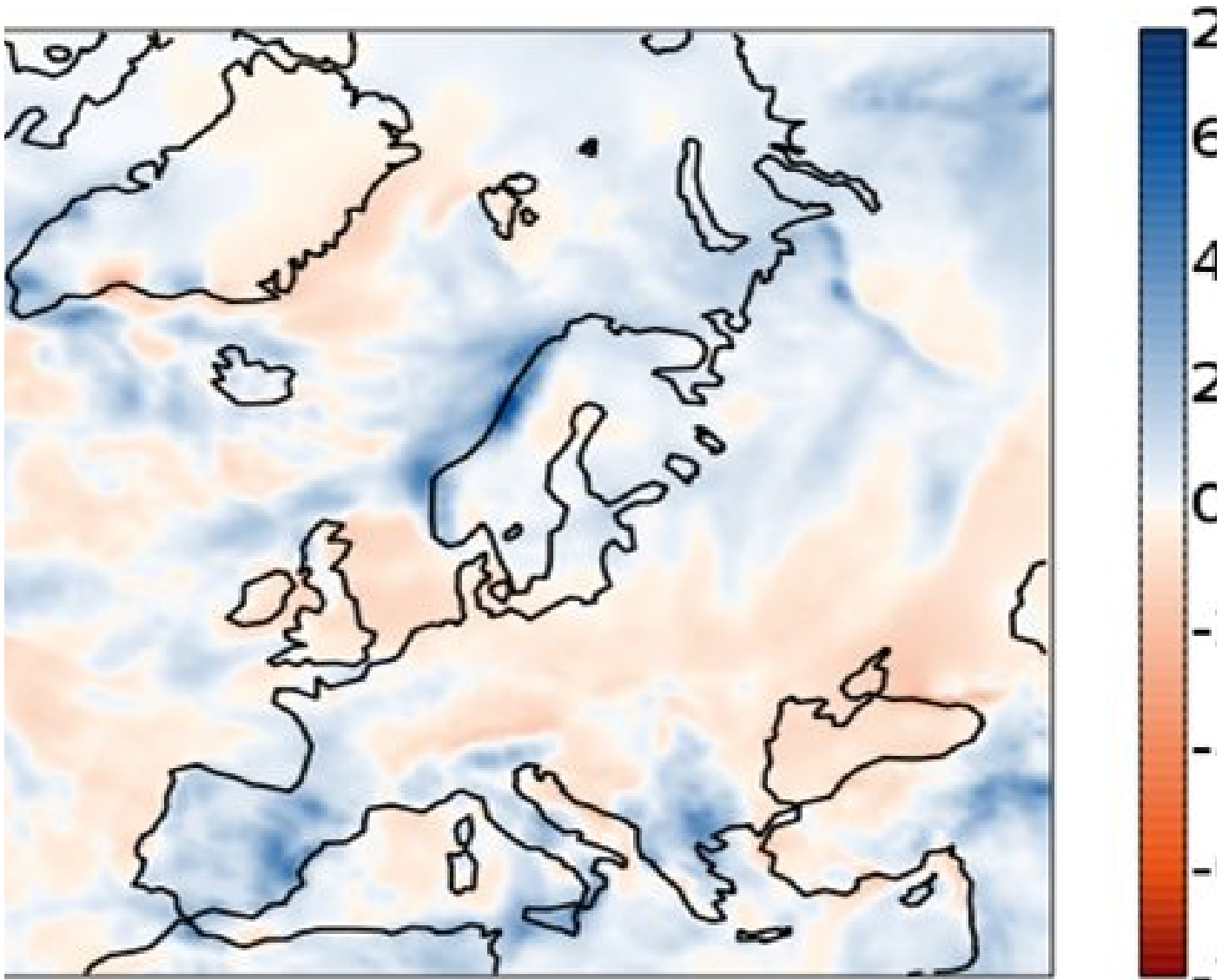


Figura 1b

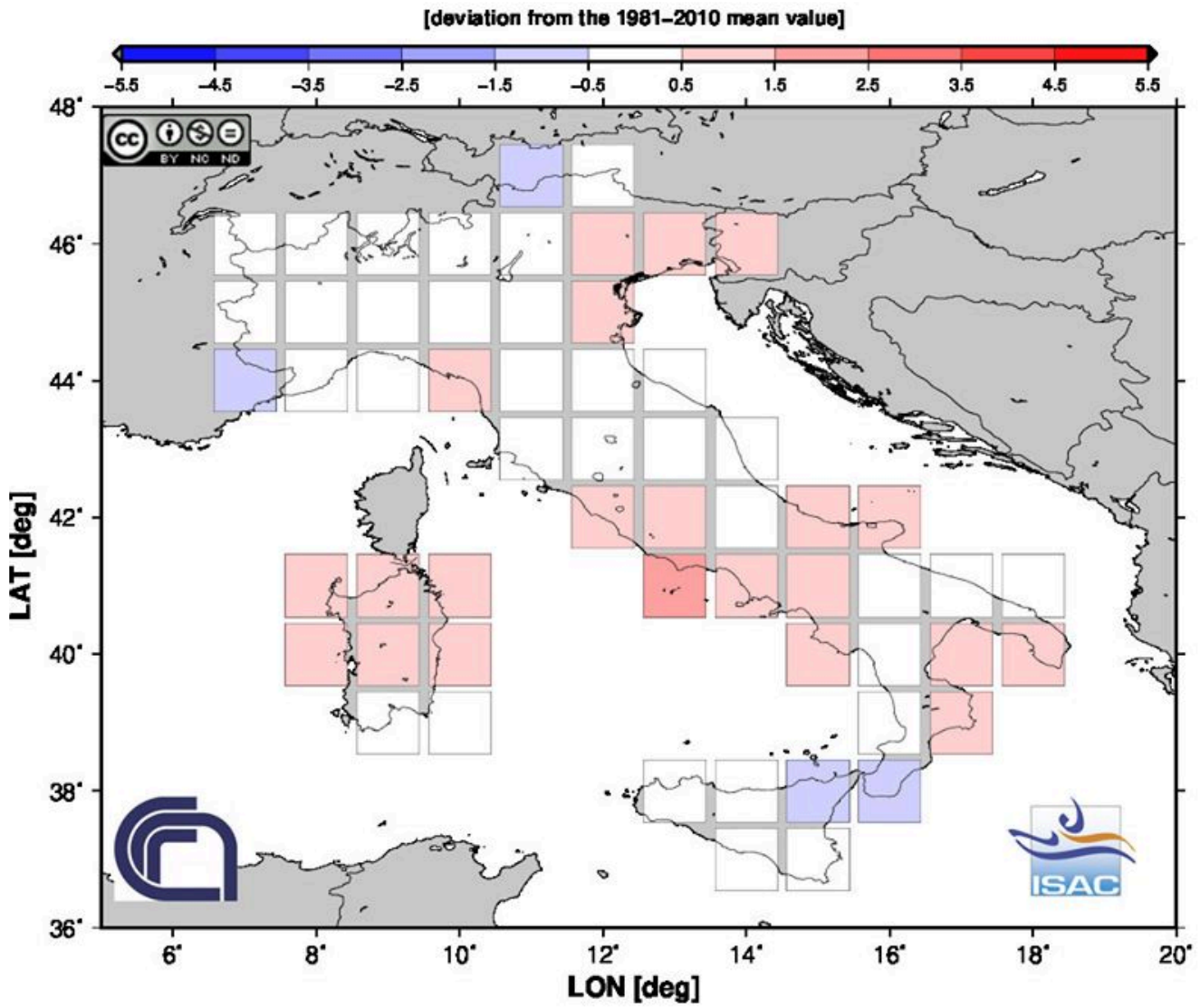


Figura 2

Elevata quantità di olio di oliva nell'ultima campagna in Basilicata

Italia divisa in due: bene al sud, male al nord



A campagna olivicola ormai conclusa si possono fare delle considerazioni riguardo la produzione quantitativa di olio grazie ai dati pubblicati dall'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) nel mese di aprile 2020.

Le produzioni rese note da ISMEA sono rivenienti dai dati dell'AGEA, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, ente nazionale che svolge funzioni di Organismo di Coordinamento e di Organismo pagatore dei fondi dell'Unione europea ai produttori agricoli. I dati sono originati dalle dichiarazioni di produzione

dei frantoi per gli anni dal 2015 al 2018, e dai dati di presunta produzione per il 2019 stimata dalla stessa ISMEA al 15 marzo 2020: in definitiva, anche se i valori sono suscettibili di piccoli aggiustamenti, il dato può essere ritenuto ormai delineato.

Dall'osservazione dei dati si evidenzia subito l'abbondante produzione avuta nelle regioni del centro sud Italia. Dall'analisi risulta un incremento di produzione cospicuo per la Basilicata che ha visto una crescita percentuale del 412,00% rapportata alla produzione del 2018: il miglior risultato di incremento produttivo che si registra a livello nazionale, e vede la regione contribuire con il 1,77% alla produzione nazionale. Incremento produttivo di tutto rispetto si è avuto anche in altre regioni del sud come la Calabria, con il 283,7%, la Campania, con il 123,3%, e la Puglia, con il 185,5%.

Tali incrementi produttivi risultano elevati perché rapportati alla campagna 2018, risultata poco produttiva. L'incremento di produzione rimane comunque confermato anche rispetto alla media produttiva del quadriennio 2015/2018 dove si registra per la regione Basilicata un incremento del 46% che rimane sempre il maggiore incremento percentuale rispetto alle altre regioni italiane. Seguono la Puglia, la Campania e la Calabria rispettivamente con incrementi del 33,6%, 32,7 e 31,2.

Dai dati si osserva ancora come la produzione ha spaccato in due l'Italia. Le regioni settentrionali hanno visto una drastica riduzione della produzione. Il peggiore risultato è stato registrato per il Trentino Alto Adige in cui la produzione è stata praticamente azzerata avendo registrato, rispetto al 2018, un -98% corrispondente a una produzione di 10 tonnellate. Seguono Lombardia, Veneto e Piemonte con riduzioni percentuali rispettivamente del 91,7 - 91,2 e 85,7.

Risultato inverso si è invece registrato nella campagna di produzione 2018, dove le regioni settentrionali hanno avuto un incremento di produzione positivo contrariamente a quanto verificatosi nelle regioni meridionali in cui il trend è stato negativo. Raffrontando, infatti, la produzione del 2018 con la media di produzione del quadriennio 2015/2018 il migliore risultato spetta al Piemonte con un incremento di produzione del 110% mentre il peggiore risultato spetta alla Basilicata con una riduzione di produzione del 71,5%.

Produzione italiana di olio di oliva di pressione (tonnellate). Fonte Ismea su dati Agea dichiarazioni di produzione dei frantoi; *2019 stima Ismea al 15 marzo 2020. Tabella rielaborata.

Regione	Media (15-18)	2018	2019*	Var. % 19*/18	Var. % 19*/(15-18)	Var. % 18/(15-18)	Ripartizione regionale produzione olio di oliva 2019
Piemonte	10	21	3	-85,71	-70	110	0,00
Lombardia	856	1481	123	-91,69	-85,63	73,01	0,03
Trentino-Alto-Adige	358	494	10	-97,98	-97,21	37,99	0,00
Veneto	2176	3652	321	-91,21	-85,25	67,83	0,09
Friuli-Venezia-Giulia	128	155	90	-41,94	-29,69	21,09	0,02
Liguria	4156	5245	1488	-71,63	-64,20	26,20	0,41
Emilia-Romagna	1170	1258	785	-37,60	-32,91	7,52	0,22
Toscana	17644	20788	9930	-52,23	-43,72	17,82	2,72
Umbria	5258	6395	3825	-40,19	-27,25	21,62	1,05
Marche	3604	2220	2424	9,19	-32,74	-38,40	0,66
Lazio	14806	8746	10851	24,07	-26,71	-40,93	2,97
Abruzzo	9953	7146	8936	25,05	-10,22	-28,20	2,45
Molise	2916	2391	2877	20,33	-1,34	-18,00	0,79
Campania	11711	6776	15536	129,28	32,66	-42,14	4,26
Puglia	156263	73108	208755	185,54	33,59	-53,21	57,21
Basilicata	4418	1260	6451	411,98	46,02	-71,48	1,77
Calabria	40969	14011	53758	283,68	31,22	-65,80	14,73
Sicilia	34210	18109	34373	89,81	0,48	-47,07	9,42
Sardegna	4589	1661	4375	163,40	-4,66	-63,80	1,20
ITALIA	315196	174917	364910	108,62	15,77241	-44,5053	100,00

Antonio Buccoliero

Ciliegio giallina

Prunus avium (L.) - La scheda



Caratteri di riconoscimento

Sinonimi: primitivo, muoddo, gialla, zucchero e cannella.

Foglia

lamina fogliare: grande

lunghezza del picciolo: medio

presenza di nettari: assenti

Frutto:

dimensione: medio

forma: reniforme

estremità pistillare: piatto

sutura: assente o molto poco evidente

lunghezza del gambo: lungo

strato di abscissione tra peduncolo e frutto: assente

numero di lenticelle sulla buccia: poche

colore della polpa: giallo sfumato di rosso

consistenza della polpa: soffice

Luogo, livello e condizione di diffusione

Vecchia varietà comune ed ampiamente distribuita in tutta l'area del Parco del Pollino.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche**Albero**

Vigore: medio

portamento: semieretto

Epoca fioritura: I - II decade di aprile

Raccolta: III dec. Di giugno

Utilizzo: consumo fresco.

Uso nella tradizione

Le ciliegie vengono mangiate allo stato fresco.

Luogo di conservazione

Varietà presente in molti siti di conservazione degli agricoltori custodi del Pollino e presso il sito di conservazione Alsia Pollino. Varietà iscritta nel Repertorio regionale delle varietà in via di estinzione in base alla L.R.n.26/2008.

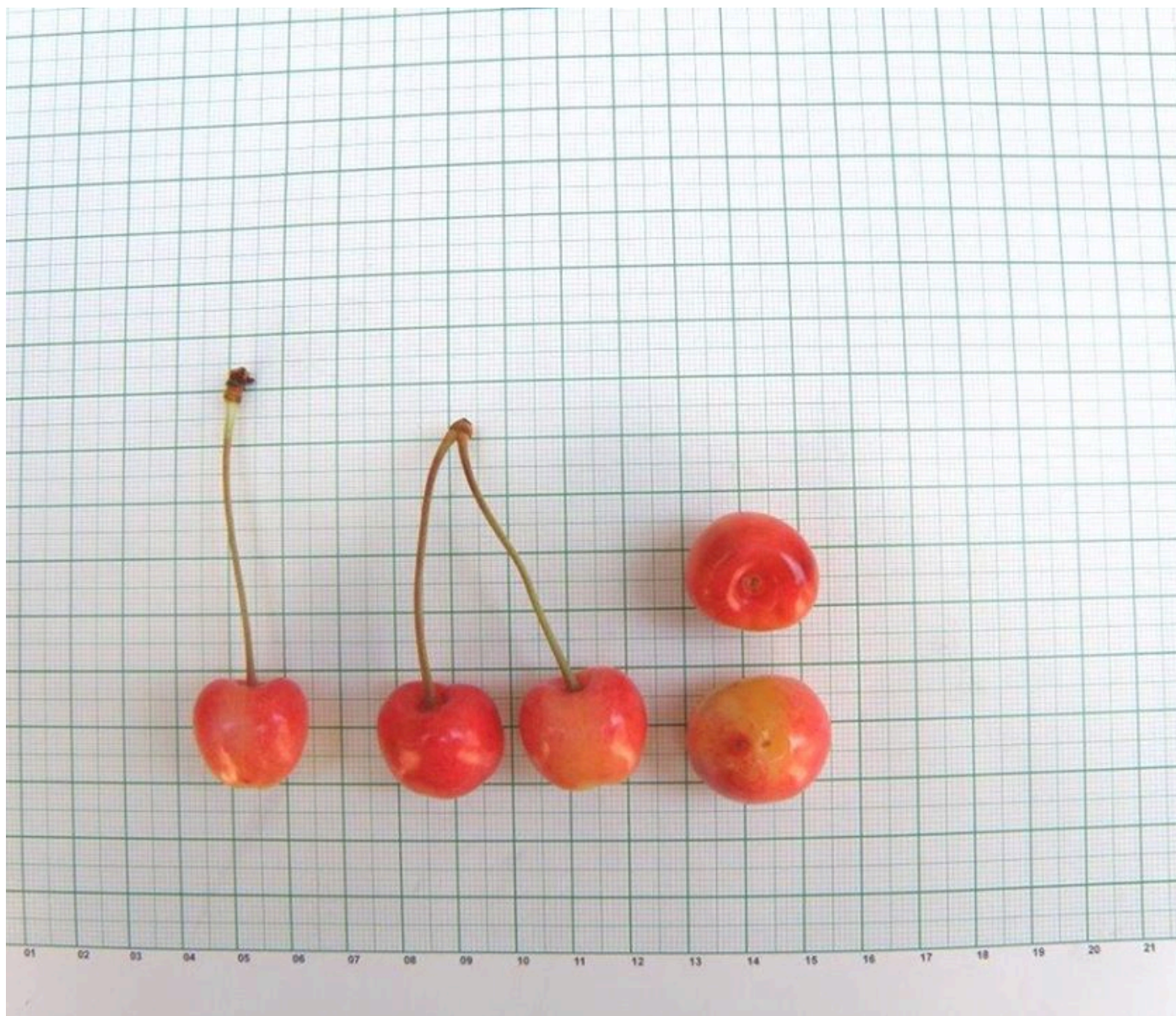
Natura e livello di conoscenza

Varietà già segnalata nel manoscritto “Il regno delle due Sicilie” nel 1853.

Referente

Alsia - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa “Pollino” di Rotonda. Agricoltore Custode Lufrano Antonio - Terranova di Pollino (PZ).

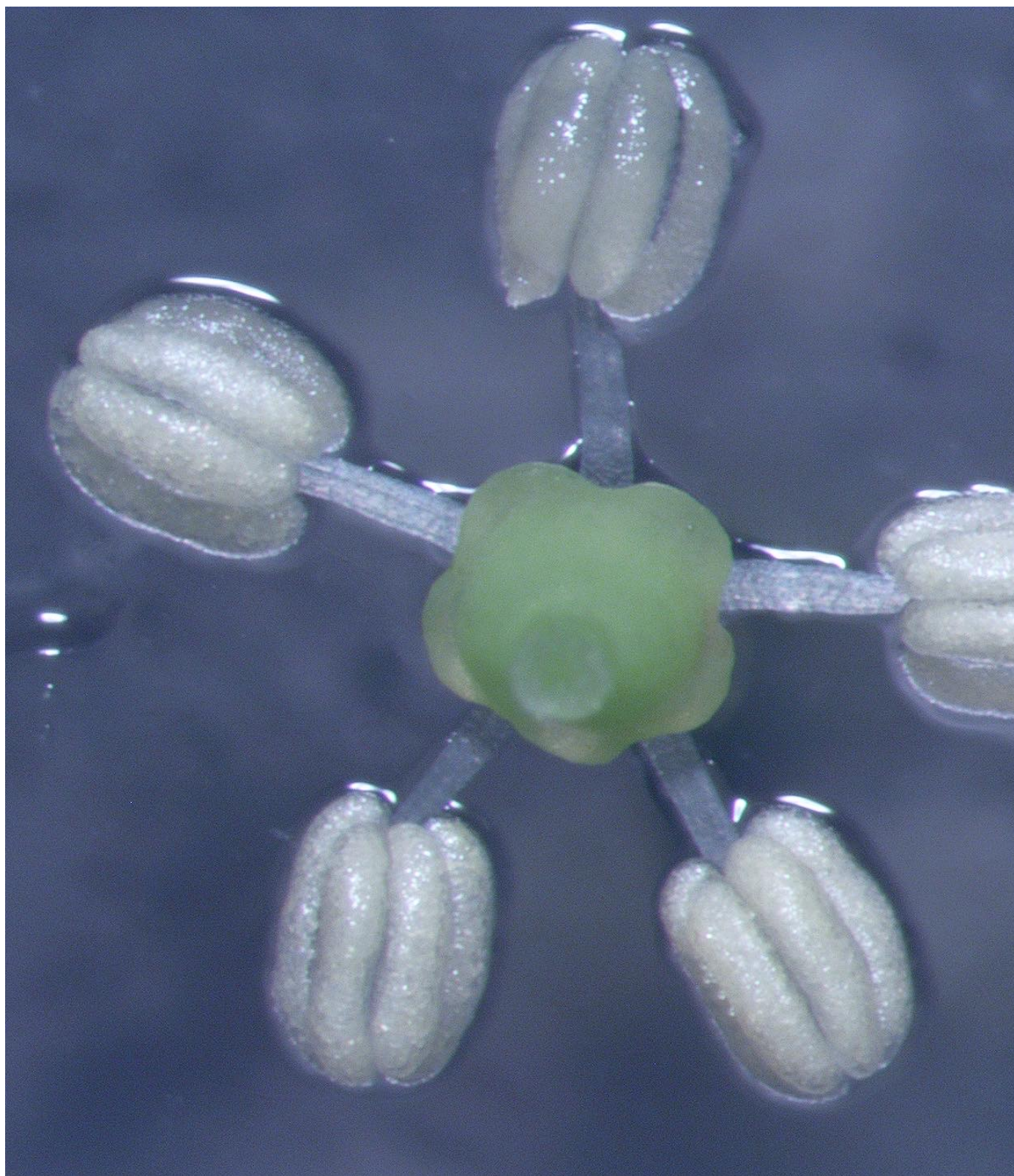
Pietro Zienna, Domenico Cerbino



Frutti

Aglianico del Vulture e Primitivo di Basilicata, rete di esperti contro l'oidio

Il Consorzio "Qui Vulture" capofila di un progetto che impegna anche i ricercatori del Centro Ricerche dell'ALSIA "Agrobios"



Una rete fra organismi di settore e università per studiare i vitigni Aglianico e Primitivo di Basilicata, ed evitare che l'oidio attecchisca sulle piante. E quanto si propone di fare il progetto In.Vini.Ve.Ri.TAS, finanziato dalla Regione Basilicata tramite la Sottomisura 16.2 del PSR, il Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, e che vede come capofila il Consorzio "Qui Vulture". Un progetto che

cerca di offrire nuovi spunti per la lotta all'oidio o mal bianco, una malattia che colpisce molte specie vegetali, provocando una sorta di muffa bianca sulle foglie e determinando difficoltà di sviluppo e riduzione dell'attività fotosintetica.

"L'oidio è una patologia grave per la coltura della vite – spiega Caterina D'Ambrosio, componente dell'Unità di Biologia cellulare del Centro Ricerche dell'ALSIA "Metapontum Agrobios" e del team che lavora al progetto – e determina una forte riduzione della produzione sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, perché la pianta produce grappoli con acini molto piccoli e scadenti. L'attenzione si è concentrata su due vitigni caratteristici di questa regione, l'Aglianico e il Primitivo, poiché sono molto suscettibili a questa patologia. L'obiettivo principale del nostro gruppo di lavoro è quello di selezionare cloni tolleranti alla malattia con i nuovi metodi di *genome editing*. Questo risultato avvantaggerà il produttore, che sosterrà costi di produzione più bassi, e il consumatore, che disporrà di un prodotto più sano e l'ambiente per il ridotto utilizzo di fitofarmaci. La coltura della vite diverrà, così, più sostenibile – prosegue la ricercatrice – sia dal punto di vista economico che ambientale".

Altri obiettivi del progetto (che coinvolge anche l'Università di Basilicata con il Dicem, il DiS ed il Safe, l'Università di Milano con il Dsaa, l'Azienda Agricola Battifarano, il CNR con l'Istituto di Metodologie per l'Analisi Ambientale, il Consorzio di tutela dell'Aglianico del Vulture, il Consorzio di Tutela Vini Doc Matera) sono la caratterizzazione genetica di vitigni autoctoni, l'allestimento di una banca di germoplasma *in vitro*, la selezione di starters capaci di esaltare le proprietà antiossidanti e antinfiammatorie del vino rosso, l'individuazione di nuove tecnologie per migliorare la gestione agronomica ed economica del vigneto.

Il progetto, presentato all'inizio del 2019, è stato approvato con Determina dirigenziale 11 giugno 2019, n. 470, dell'Ufficio Politiche Sviluppo Rurale del Dipartimento Politiche agricole e Forestali - Regione Basilicata, e sta procedendo in diverse fasi. "Presso il Centro Ricerche Metapontum Agrobios sono stati già avviati gli esperimenti per l'ottimizzazione delle condizioni per la coltura in vitro dei due vitigni oggetto di studio – spiega Caterina D'Ambrosio. Gli espianti, costituiti da antere allo stadio di tetrade, vengono prelevati da infiorescenze immature di piante allevate in campo o in serra. Le antere vengono poste su un substrato contenente ormoni vegetali, e tenute in camera di crescita al buio a 25°C. La proliferazione cellulare dei filamenti delle antere porta alla formazione di calli compatti da cui si differenziano gli embrioni somatici che daranno luogo a nuove piantine. Nel progetto In.Vini.Ve.Ri.TAS, gli approcci metodologici utilizzati, che per la loro particolarità rappresentano un unicum, fanno della ricerca in atto un'occasione per mettere a punto strumenti e meccanismi utili sia per la tutela e valorizzazione dei vitigni Aglianico e Primitivo che per il miglioramento della competitività del comparto viti-vinicolo lucano".

Antonella Ciervo

Il piombo nelle munizioni da caccia: un pericolo sottovalutato (PRIMA PARTE)

Un metallo usato da sempre, ma molto dannoso per la salute. La seconda e ultima puntata dell'articolo nel prossimo numero di Agrifoglio



Abbiamo trovato il contributo di Alessandro Andreotti - che lavora per l'Area per l'Avifauna Migratrice dell'ISPRA - sul pericolo da piombo originale e interessante. Per scelta della Redazione, non abbiamo voluto sottoporlo a "tagli", che ne avrebbero probabilmente alterato parzialmente il senso: così, considerata la sua lunghezza, ve lo proponiamo in due puntate. La seconda e ultima parte sarà pubblicata sul numero 95 di Agrifoglio.

Il piombo è un metallo molto versatile che l'uomo ha utilizzato da sempre per una molteplicità di usi diversi. La bassa temperatura di fusione e la duttilità ne hanno favorito la lavorazione e l'impiego sin dai tempi più remoti. Nel corso dei secoli è stato impiegato anche in modo massiccio per la produzione di piccoli oggetti di uso quotidiano, statuette votive, vasi, pentole, condutture degli acquedotti, lastre per il rivestimento dei tetti, giocattoli, pesi da pesca e per l'ancoraggio delle imbarcazioni, proiettili per fionde e

catapulte e, addirittura, è stato utilizzato per la preparazione di alimenti e cosmetici. In tempi più recenti ha trovato largo impiego nelle benzine, negli inchiostri, nelle vernici, nelle batterie, nella preparazione di diversi prodotti industriali e persino nella cura delle carie dentali; inoltre, sin dall'invenzione della polvere da sparo, è stato adoperato per la produzione delle munizioni per ogni tipo di arma da fuoco.

Il piombo, però, è una sostanza molto tossica che provoca una forma di avvelenamento nota con il termine di "saturnismo". Normalmente in natura questo elemento non si trova allo stato puro, ma segregato all'interno di minerali; gli atomi di piombo nel reticolo cristallino dei minerali risultano innocui perché non possono essere assorbiti da piante e animali. L'uomo, con l'estrazione dalle rocce e con le successive lavorazioni, rende il piombo in grado di svolgere la sua azione tossica. Gli effetti negativi del piombo sulla salute umana sono noti da molto tempo; già gli antichi romani erano consapevoli delle malattie professionali di coloro che lavoravano all'estrazione e alla lavorazione di questo minerale. L'esposizione a elevate dosi determina effetti drammatici sulla salute (intossicazione acuta), che non passano inosservati: ad essere colpito è praticamente tutto l'organismo, dall'apparato digerente all'apparato escretore, dal sistema nervoso a quello circolatorio. Nei casi più gravi le persone in poco tempo vanno incontro a coma e morte.

Molto più subdoli sono invece gli effetti dannosi del piombo nel caso di esposizioni a basse dosi, al punto che l'effettiva pericolosità di questo metallo è stata compresa solo da alcuni decenni, grazie allo sviluppo di nuove tecniche analitiche, che permettono di rilevare gli elementi chimici anche in quantitativi minimi, e delle scienze mediche epidemiologiche. L'assunzione di piccolissime quantità di piombo non determina sintomi clinici, ma produce un effetto negativo soprattutto sui feti e sui bambini perché interferisce con il normale sviluppo del sistema nervoso centrale. È ormai accertata e riconosciuta dalla comunità scientifica internazionale la correlazione esistente tra il livello di piombo nel sangue nei bambini e la riduzione delle capacità intellettuali, misurate attraverso il calcolo del quoziente intellettivo. Questi danni, purtroppo, sono irreversibili e dunque comportano un deficit cognitivo che permane per l'intera durata della vita di un individuo. Nelle persone adulte, d'altra parte, è stato accertato che il piombo è in grado di arrecare ipertensione (con conseguente aumento del rischio di malattie cardiovascolari), problematiche ai reni e danni al sistema nervoso.

La familiarità che le persone hanno con prodotti che contengono piombo e, al tempo stesso, la mancanza di sintomi nel caso di esposizioni a bassa intensità rendono spesso difficile convincerle dei rischi esistenti per la salute connessi con l'utilizzo di questo materiale e della necessità di modificare i propri comportamenti. Uno dei casi in cui risulta più arduo sensibilizzare sui rischi derivanti dall'uso del piombo riguarda le munizioni da caccia. Quando si parla di questa problematica le obiezioni più comuni che si sentono dire suonano più o meno così: *"mio nonno e mio padre sono sempre andati a caccia e hanno mangiato la selvaggina, eppure sono morti che avevano più di ottant'anni; non conosco nessun cacciatore che sia stato intossicato dal piombo delle munizioni; questo è un argomento pretestuoso, cavalcato da chi è contrario alla caccia e la vuole chiudere"*. Sgombriamo innanzitutto il campo da quest'ultima obiezione: il piombo non è l'unico materiale con cui si possono fare le munizioni da caccia. Esistono alternative altrettanto valide ed economiche. Vi sono interi paesi dove l'uso dei pallini di piombo è stato bandito e i cacciatori proseguono la loro attività con soddisfazione e in sicurezza. Un caso particolarmente significativo è rappresentato dalla Danimarca, dove l'uso del piombo nelle cartucce è vietato dal 1996 e oggi nessun vorrebbe mai tornare all'utilizzo delle vecchie munizioni al piombo. Del

resto anche in Italia sono stati introdotti dei bandi parziali, relativi all'esercizio dell'attività venatoria nelle sole zone umide, eppure da allora la caccia agli uccelli acquatici è proseguita esattamente come prima.

Selvaggina al piombo: un rischio per la salute

Le ragioni della messa al bando del piombo dalle munizioni da caccia sono ben altre e risiedono nella necessità di prevenire danni alla salute umana, alla fauna selvatica e all'ambiente. Se i cacciatori non hanno la percezione di questi problemi, neppure per gli effetti sulla loro stessa salute e quella di loro familiari, è solo perché i quantitativi di piombo che si assumono mangiando selvaggina non determinano l'insorgenza di sintomi clinicamente rilevabili. Eppure gli effetti sono ampiamente dimostrati e sono tutt'altro che trascurabili. Del resto anche la benzina al piombo non provocava danni evidenti, eppure le ripercussioni sulla salute erano rilevanti al punto che i governi hanno deciso di bandirne la vendita.

La carne degli animali selvatici abbattuti durante l'attività venatoria viene contaminata perché i pallini dei fucili da caccia o i proiettili delle carabine tendono a frammentarsi al momento dell'impatto contro la preda, dando luogo ad un alto numero di schegge anche minuscole che si distribuiscono nei tessuti che circondano il canale della ferita. Molti studi condotti da gruppi di ricerca attivi in diverse parti del mondo hanno messo in luce come le particelle di piombo nel corpo degli ungulati possano spingersi anche ad alcune decine di centimetri dalla zona attraversata dal proiettile, andando a contaminare una vasta porzione del corpo dell'animale. Persino i pallini di dimensioni minori cedono frequentemente schegge nel momento dell'impatto contro il corpo di piccoli uccelli come i tordi e gli storni.

Data la facilità con cui le munizioni al piombo generano una contaminazione diffusa delle carni, l'asportazione dei proiettili o dei pallini non è una profilassi sufficiente a garantire la salubrità alimentare della selvaggina. Gli stessi pallini, nella maggior parte dei casi, sono individuabili con molta difficoltà durante le consuete fasi di preparazione, date le loro piccole dimensioni e la circostanza che spesso i tessuti nell'area attorno alla ferita sono fortemente irrorati dal sangue. Per questo rimangono all'interno delle carni durante la cottura. Analogamente, nel caso degli ungulati l'asporto dei tessuti attraversati dal proiettile non garantisce la totale rimozione delle schegge di piombo che si sono prodotte a seguito dell'impatto. Ne consegue che, quando si cucina un piatto a base di selvaggina, è molto probabile che nella carne vi siano frammenti più o meno numerosi di piombo metallico.

Di per sé, il piombo in forma metallica non risulta facilmente assimilabile dal nostro apparato digerente, pertanto se la carne di selvaggina venisse consumata cruda le conseguenze sulla salute umana sarebbero più limitate. Il processo di cottura, tuttavia, favorisce la trasformazione del piombo metallico nella forma ionica, che può essere più agevolmente assorbita dall'intestino.

Studi sperimentali condotti da ricercatori spagnoli hanno dimostrato come nei piatti a base di selvaggina la quantità di piombo in forma biodisponibile sia influenzata dal tipo di ricetta utilizzata per la preparazione: si è visto che, oltre alle temperature elevate, svolge un ruolo importante l'impiego di ingredienti acidi, come l'aceto. A prescindere dal tipo di ricetta seguita, comunque, è stato accertato che il consumo regolare di carni di animali cacciati con il tradizionale munizionamento al piombo comporta un incremento del livello di piombo nel sangue; sono sufficienti uno o due pasti al mese per osservare un

aumento tale da rappresentare un rischio concreto per la salute, soprattutto per le categorie più sensibili (donne in gestazione o nel periodo dell'allattamento, bambini e adulti con ipertensione o patologie renali).

FINE PRIMA PARTE - La seconda e ultima parte dell'articolo sarà pubblicata nel n. 95 di Agrifoglio

Si ringrazia Massimo Piacentino per le foto.

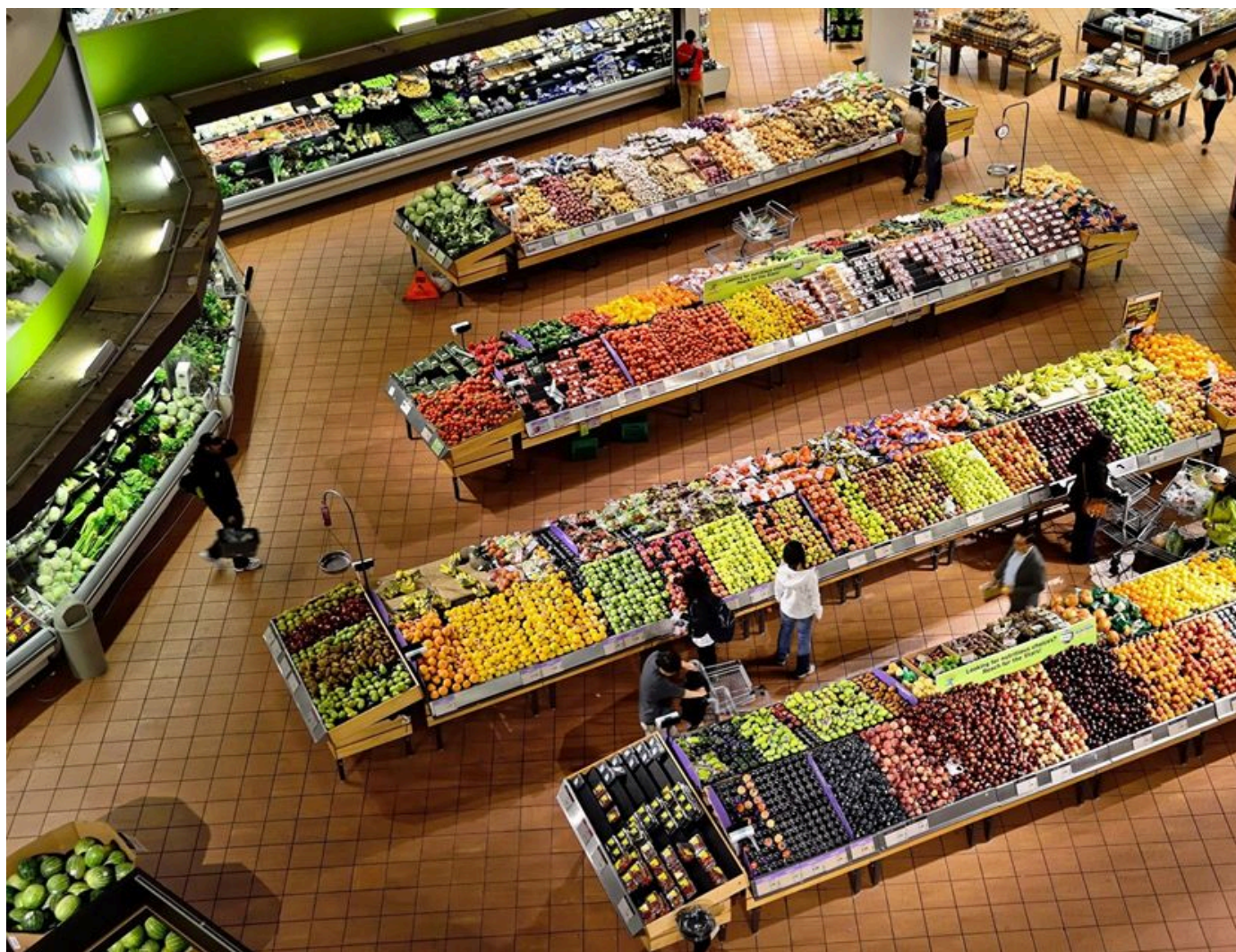
Alessandro Andreotti



Germano reale (*Anas platyrhynchos*)

L'emergenza coronavirus rallenta i mercati e le filiere agroalimentari

Consumi più bassi fanno scendere la domanda di alcuni prodotti, anche se per il momento in Italia i mercati tengono



La dinamica innescata dall'emergenza Coronavirus in Italia ed in tutto il mondo, porta conseguenze anche sui listini dei beni delle materie prime agricole ed alimentari, come racconta l'analisi di Borsa merci Telematica Italiana (BMTI). La BMTI è la società del Sistema camerale italiano per la regolazione, lo sviluppo e la trasparenza del mercato e per la diffusione dei prezzi e dell'informazione economica che fa capo al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Tra le materie prime agricole, i timori di un netto rallentamento della domanda mondiale stanno colpendo in particolare i semi oleosi, con forti ribassi della soia sulle principali piazze internazionali, compresa l'Italia. Ma gli scambi si confermano limitati anche per il riso, mentre si registrano i primi timori legati alle difficoltà di approvvigionamento di mais dall'estero, e rimane statico il mercato dei grani di base, con domanda limitata ed incertezza sull'andamento futuro della domanda. In rialzo i prezzi della carne di

maiale e di coniglio, con la chiusura forzata dei ristoranti che pesa invece sui prezzi di seppie, calamari, acciughe, gambero rosa, mazzancolle, in calo, con surplus di offerta e domanda limitata. Arrivano poi sul mercato, con prezzi in crescita, i prodotti della primavera, come i carciofi, gli asparagi e le fragole.

A preoccupare, visti i forti cali di prezzo, è invece il settore lattiero-caseario, con i primi segnali di crisi, accolti con preoccupazione da parte dei produttori. Questione sollevata da Cia-Agricoltori Italiani, che spiega come i caseifici inizino a rallentare le lavorazioni e a chiedere agli allevatori di diminuire la produzione, a causa soprattutto della chiusura delle mense e dei canali bar e ristorazione, diretta conseguenza delle nuove misure di contenimento, chiedendo alle aziende italiane di disdire i contratti con l'estero e di acquistare dagli allevatori italiani, così come ai cittadini di acquistare latte fresco italiano. Restando in tema, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, per salvaguardare la produzione dei suoi 330 caseifici, ha rivolto al Ministero delle Politiche Agricole ed alla Ue la richiesta di "una deroga al disciplinare, come previsto da legge 1151/2012 che regola le Dop in caso di emergenze sanitarie, per consentire maggiore flessibilità ai tempi e vincoli di lavorazione al fine di evitare la chiusura di caseifici e allevamenti". Anche in virtù di sempre maggiori criticità che riguardano la disponibilità di organico dovuta al crescere dei contagi, che ha portato il Consorzio alla creazione di una banca dati di casari in pensione ed ex addetti alla produzione che possono essere richiamati dai caseifici in difficoltà.

All'indomani delle misure restrittive adottate dal Governo italiano in risposta all'epidemia di Covid-19, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA) ha tempestivamente avviato un monitoraggio delle filiere agroalimentari, analizzando l'evoluzione delle principali variabili dei mercati nelle diverse fasi di scambio (origine, ingrosso e dettaglio). Il rapporto è articolato in un'analisi dei trend dei consumi delle famiglie italiane, un'analisi di dettaglio sulla situazione di mercato e dei prezzi di tutte le filiere agroalimentari e riporta i primi risultati di un'indagine ad hoc sviluppata in questi giorni su un panel di imprese agricole e alimentari. L'analisi restituisce l'immagine di un settore che, con l'eccezione rappresentata dal florovivaismo e dalla pesca, risente meno della situazione di crisi e, pure nella necessità di affrontare numerose criticità, è ancora sotto controllo in termini di tenuta e capacità di garantire l'approvvigionamento dei mercati finali. Tuttavia, la veloce evoluzione del contesto, anche a livello internazionale, potrebbe rapidamente mutare gli scenari in cui stanno operando i settori.

Già rispetto alle prime settimane di crisi analizzate nel Rapporto, la situazione complessiva è mutata in maniera anche radicale. La progressiva chiusura del canale Horeca, non solo a livello nazionale ma anche internazionale, ad esempio, ha sottratto un canale di sbocco importantissimo per i prodotti di posizionamento alto e medio-alto (per esempio vino o formaggi) e che assorbe percentuali rilevanti dei flussi complessivi di export.

In prospettiva potrebbero poi palesarsi ulteriori difficoltà. Nelle imprese comincia a essere problematica la carenza di manodopera, a cui si aggiungono criticità a livello di logistica e trasporti. Inoltre la paventata chiusura delle frontiere di alcuni Paesi esteri potrebbe causare problemi per l'approvvigionamento di materie prime da trasformare o di prodotti finiti per il quale il nostro Paese non è autosufficiente.

Giovanni Martemucci

Covid-19, il vademecum per la sicurezza nel settore agricolo

Regione Basilicata e parti datoriali e sindacali hanno sottoscritto un documento per garantire le migliori condizioni dei lavoratori



Per contrastare e contenere l'espansione del COVID19 negli ambienti di lavoro autorizzati a proseguire le attività anche nella fase emergenziale, lo scorso 8 aprile, su sollecitazione dell'Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata, Francesco Fanelli, si sono riunite in modalità di videoconferenza le parti sindacali e datoriali, nella fattispecie le Organizzazioni Sindacali, CGIL – CISL e UIL, attraverso i Segretari Generali di Basilicata, e i Segretari Generali di Categoria di Basilicata FLAI-CGIL, FAI-CISL e UILA-UIL, oltre che le Organizzazioni Datoriali Regionali Coldiretti, CIA – Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri e ACI Agroalimentare Basilicata, al fine di concordare, a fronte delle operazioni di raccolta intensiva, un documento atto a garantire le migliori condizioni di lavoro in sicurezza ([scarica il documento](#)).

Per favorire la più ampia e costante azione di prevenzione e contrasto alla diffusione del COVID19, le Organizzazioni Coldiretti, CIA – Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri e ACI Agroalimentare Basilicata si impegnano ad informare i datori di lavoro associati affinché concretamente si coniughi l'indispensabile prosecuzione delle attività produttive con la garanzia di condizioni di salubrità e sicurezza degli ambienti di lavoro. In particolare, le aziende assuntrici di manodopera del comparto agricolo, si impegnano a garantire in tutti gli ambienti di lavoro dove operano e sono presenti uno più lavoratori, l'attivazione delle indispensabili precauzioni oltre i più consoni livelli di protezione e sicurezza ai propri dipendenti.

Le aziende a tal fine, con le modalità più idonee, informano i lavoratori e chiunque entri in azienda delle disposizioni vigenti in materia di contenimento da COVID19 delle Autorità. Le precauzioni e gli adeguati livelli di protezione sono garantiti distribuendo i necessari ausili per ogni singolo dipendente e rispettando tutte le indicazioni di buona condotta prescritte dall' I.S.S. circa il contrasto alla diffusione del COVID19. Le aziende assuntrici di manodopera si impegnano a garantire le necessarie precauzioni e protezioni anche in occasione della movimentazione e trasporto dei dipendenti dal domicilio al luogo di lavoro.

Le aziende assicurano la pulizia e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti e delle aree comuni. I sistemi di protezione, precauzione e prevenzione, saranno garantiti per tutto il tempo in cui vige l'obbligo e la relativa regolamentazione e in base alle indicazioni che le Autorità indicheranno. Quotidianamente si provvederà a dedicare il tempo necessario prima di avviare le attività lavorative ad effettuare tutte le indispensabili operazioni finalizzate a tutelare e garantire igiene personale organizzando apposite postazioni per distribuire prodotti disinfettanti oltre a mascherine e guanti. Verrà chiesto a ciascun lavoratore, prima dell'inizio della giornata lavorativa ed al termine della stessa, se si avvertono particolari sintomi influenzali, quali tosse e raffreddamento e di controllare la temperatura corporea: i lavoratori sono tenuti a informare tempestivamente il datore di lavoro della presenza, anche durante la giornata lavorativa, di eventuali sintomi influenzali riconducibili a COVID-19, e in tal caso i datori di lavoro ne informano immediatamente l'Autorità sanitaria competente. Nel caso in cui si verificasse una situazione del genere, il lavoratore non sarà avviato al lavoro e sarà invitato a segnalare tale stato al medico curante.

Riguardo i lavori in spazi aperti, si conviene e si stabilisce che in base alla tipologia di prestazione da effettuare, di volta in volta si concorderà con il dipendente la soluzione più idonea e consona allo svolgimento del lavoro, avendo cura prima di tutto della totale preservazione e protezione del lavoratore e di eventuali colleghi nel caso le operazioni di lavoro richiedessero la presenza di più persone.

Si conviene che tutte le operazioni di precauzione e protezione vengano assicurate all'interno del normale orario di lavoro. Si stabilisce, qualora le strutture dell'azienda agricola lo consentano e d'intesa con il lavoratore, che il datore di lavoro - in alternativa al servizio trasporto - possa ospitare il dipendente.

E' consentito il trasporto dei lavoratori dalle regioni limitrofe purché si rispettino le distanze minime di sicurezza negli autobus, riducendo la presenza dei lavoratori tali da evitare il contatto sociale degli stessi. Ad ogni modo, sarà favorito il più possibile l'utilizzo della manodopera lucana, per evitare al minimo l'impatto dei lavoratori che vengono dalle altre regioni, istituendo le liste di prenotazione presso i centri per l'impiego, pratica già consolidata in occasione della raccolta del pomodoro nell'area dell'Alto

Bradano. Sarà poi istituito un tavolo permanente presso le prefetture, alla presenza degli organi di controllo ed ispettive, per il controllo dei flussi e per il rispetto delle misure contenute nel protocollo per la sicurezza.

Saranno anche effettuate verifiche continue tramite le forze dell'ordine e dei sindaci del territorio per evitare la formazione di "ghetti" composti da lavoratori extracomunitari, al fine di evitare assembramenti in luoghi privi di servizi igienico sanitari, dove è più facile il propagarsi del contagio. Laddove vi siano strutture già individuate per l'ospitalità dei suddetti lavoratori, si attueranno, con gli organi competenti, tutte le misure affinché vi sia il rispetto delle normativa vigente in termini di sicurezza ed ospitalità.

Giovanni Martemucci

L'intelligenza artificiale entra nelle serre del Mediterraneo con il progetto SusMedHouse

L'esperimento di respiro europeo, a cui partecipa anche l'Isafom del CNR, sarà testato in una struttura dell'Antalya in Turchia



Un progetto internazionale in ambito euro-mediterraneo per sperimentare innovazioni in una serra HighTech per la coltivazione di prodotti ortofrutticoli tipici. Sfruttando l'intelligenza artificiale (AI) ad autoapprendimento, supportata dall'elaborazione di immagini, e con applicazioni progettate specificatamente per le esigenze dell'ambiente mediterraneo, il progetto **SusMedHouse** mira a sviluppare una serra tecnologicamente avanzata che sia più sostenibile dal punto di vista ambientale, in cui si migliori l'efficienza, la produttività e si ottimizzi il consumo di acqua, energia e risorse non rinnovabili.

Le innovazioni proposte verranno testate in un modello sperimentale di 2000 metri quadrati da realizzare in un'importante azienda del settore, partner del progetto, sita in Antalya, Turchia. Il progetto "SusMedHouse", avviatosi il 1 marzo 2020 e che si completerà in 36 mesi, riunisce esperti di diversi Paesi tra cui la Turchia, la Germania, il Portogallo, la Spagna, l'Egitto e l'Italia.

Superando una severa selezione, il progetto è stato finanziato dalla fondazione PRIMA (Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area) per una cifra complessiva pari a circa 1,5 milioni di euro. L'equipe internazionale di ricercatori, dotata di competenze complementari, viene coordinata da Temel Yasar Katircioglu, Ar&Tecs, Turchia; per l'Italia partecipa Roberto Altieri, Ricercatore del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (CNR-ISAFOM), assieme al suo gruppo di lavoro di Perugia. "Si tratta di un progetto multidisciplinare - spiega Altieri - che propone innovazioni riguardanti vari aspetti della coltivazione in serra, tra cui la gestione dei parassiti e patogeni delle piante, l'uso di substrati di crescita a base di compost e zeoliti e privi di torba, l'uso appropriato di pannelli fotovoltaici e di rivestimenti per il controllo dell'irraggiamento solare per un condizionamento ideale dell'ambiente, l'uso di biosensori capaci di valutare la qualità dell'acqua irrigua e di drenaggio promuovendone, per quanto possibile, l'opportuno riciclo nel sistema colturale. Il progetto, inoltre, mira anche a ridurre il rilascio di residui e contaminanti nell'ambiente. L'efficienza e la sostenibilità verranno anche promosse attraverso lo sviluppo di un Sistema di Supporto Decisionale (DSS) capace di orientare, in tempo reale, le scelte manageriali, evitando sprechi ed inquinamento dell'ambiente"

"Per quanto attiene al nostro specifico ruolo nel progetto - chiarisce il ricercatore - rifacendoci ai sani principi dell'economia circolare, ci siamo proposti in particolare per lo sviluppo di substrati colturali peat-free, puntando su compost e zeoliti. L'idea è stata integrata nel progetto e sviluppata in dettaglio nel Work Package n. 6 dal titolo B-Growth Media Development, che sarà realizzato sotto la mia personale responsabilità scientifica. L'insieme delle innovazioni proposte - prosegue Altieri - saranno testate in 4 distinte sezioni sperimentali, utilizzando diversi metodi di coltivazione: convenzionale, idroponica, acquaponica ed agro-fotovoltaico. Le colture individuate per la "sperimentazione in campo", che si concentrerà prevalentemente nell'ultimo anno del progetto, sono lattuga, pomodoro e peperone, piante tipiche dell'ambiente Mediterraneo e coltivate per tutto l'anno".

Una volta stabilite e garantite le condizioni ambientali ideali, la serra dimostrativa permetterà di confrontare i risultati ottenuti sia in termini di efficienza globale che di contenimento dell'uso di risorse. Intendiamo, quindi - aggiunge Altieri - dimostrare nei fatti, rispetto allo stato dell'arte, la maggiore efficienza, produttività ed eco-sostenibilità della serra SusMedHouse, a tutto vantaggio della competitività per le aziende del settore. In altri termini, ci aspettiamo che le innovazioni proposte, una volta validate dal punto di vista tecnico-economico, possano concretamente trasformarsi in un virtuoso modello di riferimento, che rispetti l'ambiente e che sia anche socialmente accettato, perché capace, grazie all'automazione ad esempio, di agevolare il lavoro manuale. Verranno messi a punto metodi applicativi per assistere gli agricoltori nella gestione integrata dei parassiti e patogeni o nella realizzazione dei terricci colturali. Infine, oltre al risparmio di risorse, ci attendiamo di dimostrare come sia possibile ridurre drasticamente anche la produzione di scarti da smaltire, impiegando tecniche oculate di riciclo nel sistema di acqua e fito-nutrienti, o promuovendo il compostaggio di scarti agro-industriali a livello locale, per la produzione di terricci privi di torba, adatti alla crescita delle piante".

Purtroppo, l'emergenza sanitaria da coronavirus tuttora in corso, sta condizionando, almeno in parte, il regolare avvio delle attività SusMedHouse. "Tuttavia, i team coinvolti - rassicura Altieri - lavorando in smart working, hanno già largamente contribuito alla realizzazione dello specifico sito web del progetto, in procinto di essere finalizzato per la diffusione online, laddove sarà possibile documentarsi sui dettagli tecnici delle singole attività programmate".

Antonella Ciervo



Una serra di lattuga. E' una delle colture coinvolte nel progetto



Pomodori coltivati in serra. Insieme ad altre colture mediterranee, saranno presenti nella struttura individuata in Turchia

De Gustibus

Sfera con fragola Candonga e limoni, gelato al basilico, olive di Ferrandina e olio Vulture Dop, tatin di mele della Val d'Agri



Sfera con fragola Candonga e limoni del Metapontino. Gelato al basilico su sabbia alle olive nere di Ferrandina e olio extra vergine Vulture DOP. Tatin di mele della Val D'Agri e crema di ricotta. E' con questo dessert che il Team Basilicata dell'Unione regionale Cuochi lucani ha concluso in dolcezza il menù presentato ai Campionati della Cucina Italiana di Rimini 2020.

E' anche grazie a questo goloso viaggio tra i sapori e le eccellenze lucane che il Team Basilicata, guidato da Vincenzo Romano e composto da Rocco Mecca, Giuseppe Arno, Marco Pietrafesa, Oreste Pagano, Stefano Palumbo, Vito Macchia e Patrizia Viola, ha conquistato il prestigioso titolo di Campione d'Italia.

Ecco la ricetta, gentilmente concessa dall'Unione regionale Cuochi lucani:

Ingredienti per 4 persone

MOUSSE ALLA FRAGOLA

- 36 g Purea di fragole
- 36 g Panna
- 18 g Meringa
- 1 g Gelatina

Unire la purea alla meringa, aggiungere la gelatina reidratata e sciolta al composto. Alleggerire con la panna semi-montata.

GELÉE ALLA FRAGOLA E PEPE DI SICHUAN

- 20 g Purea di fragola
- 3 g Destrosio
- 0,01 g Gelatina
- 0,02 g Pepe
- 0,02 g Acido citrico
- 0,02 g Acqua

Riscaldare la purea con il destrosio a 45° aggiungere la gelatina reidratata, l'acido sciolto con l'acqua ed il pepe. Colare nello stampo e abbattere.

MOUSSE AL LIMONE

- 25 g Succo di limone
- 41,5 g Cioccolato bianco
- 1 g Gelatina
- 56 g Panna
- 25 g Zeste di limone candito

Riscaldare il succo a 40°. Aggiungere la gelatina reidratata e le zeste. Versare il composto sul cioccolato fuso e mixare. Portare il composto a 38° e aggiungere la panna semimontata.

CURD AL LIMONE

- 2 g Buccia di limone
- 20 g Zucchero
- 12 g Uova pastorizzate
- 5 g Tuorlo pastorizzato
- 7 g Succo di limone
- 11 g Burro
- 0,1 g Gelatina

Mixare I primi 5 ingredienti e cuocere a 82°. Aggiungere la gelatina reidratata e portare il composto a 40°. Aggiungere il burro e mixare. Colare negli stampi.

CHABLONAGE

- 60 g Cioccolato bianco
- 40 g Burro di cacao
- 30 g Olio evo
- 5 g Sale

Sciogliere gli ingredienti e miscelare tra loro. Temperare e caricare la pistola. Spruzzare i pezzi ben freddi.

BISCOTTO ALLE MANDORLE

- 12,5 g Polvere di mandorle
- 12,5 g Zucchero
- 12,5 g Farina frolla
- 12,5 g Burro
- 0,05 g Tuorlo

Lavorare tutti gli ingredienti assieme e stendere a 2mm. Far riposare per 12 ore e coppare. Cuocere a 170° per 8 minuti.

SALSA ALLA FRAGOLA

- 20 g Gelatina neutra
- 20 g Purea fragole
- 0,05 g Succo limone
- 5 g Fragole pulite
- 1g Menta

Cuocere i primi 3 ingredienti e raffreddare. Tagliare a dadini le fragole e la menta a julienne. Unire i 2 composti e stoccare in frigo.

DECORAZIONE AL CIOCCOLATO

- 10 g Cioccolato fraisier
- 5 g Zucchero
- 1 g Oro in polvere

Sciogliere il cioccolato e temperare, formare le forme sulle mascherine e cospargere con la miscela di zucchero e oro. Far cristallizzare.

GELATO AL BASILICO

- 44 g Latte
- 18,5 g Panna
- 3 g Latte in polvere

- 9 g Zucchero
- 3 g Destrosio
- 1 g Glucosio
- 0,05 g Stabilizzante
- 4,5 g Basilico

Pastorizzare tutti gli ingredienti tranne il basilico. Raffreddare a 3° e mixare con il basilico sbollentato e raffreddato in acqua e ghiaccio. Maturare la miscela e mantecare. Porzionare il gelato in quadrati di pellicola e abbattere in negativo.

SABBIA ALLE OLIVE

- 5 g Maltosec
- 5 g Olio evo
- 5 g Olive di Ferrandina
- 0,01 Sale maldon

Decorazione

- 1 g Basilico baby
- 1 g Olio evo

Mescolare tutti gli ingredienti.

PASTA SFOGLIA

- 62,5 g Farina
- 12,5 g Burro
- 1 g Sale
- 25 g Acqua
- 50 g Burro piatto

Impastare i primi 5 ingredienti, far riposare il pastello e procedere alle pieghe. Far riposare e coppare la forma desiderata. Cuocere in mezzo a due teglie a 200°. Caramellare e coppare nuovamente.

SABLÈ

- 27,5 g Burro
- 27,5 g Zucchero a velo
- 0,2 g Sale
- 16 g Polvere di mandorle
- 50 g Farina frolla
- 11 g Uova pastorizzate
- 1 g Aromi

Lavorare come una comune frolla, far riposare e dare la forma desiderata. Cuocere a 170°.

TATIN DI MELE

- 10 g Zucchero
- 4 g Burro
- 1 g Succo di limone
- 40 g Mele
- 0,01 g Canella
- 0,01 g Vaniglia

Caramellare lo zucchero e cuocere con il burro, aggiungere le mele pulite, e tagliate a dadini. Cuocere per 2 minuti. Aggiungere il succo di limone e gli aromi. Riempire le semisfere ed abbattere in negativo.

CREMA DI RICOTTA

- 20 g Latte
- 5 g Panna
- 7,5 g Zucchero
- 2 g Amido di mais
- 7,5 g Ricotta vaccina
- 0,05 g Vaniglia

Cuocere in microonde tutti gli ingredienti tranne la ricotta. Portare il composto a 40° e aggiungere la ricotta, mixare e abbattere in positivo.

Margherita Agata

L'insalata gialla e rossa di Castronuovo Sant'Andrea è Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Pomodorini gialli e rossi, sale, olio e peperone secco gli ingredienti di un piatto ricco di memorie



Pomodorini gialli e rossi, sale, olio extravergine di oliva, aglio, peperone secco di Senise: sono questi gli ingredienti dell'Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea (PZ).

Il piatto, che affonda le sue radici nella tradizione contadina del piccolo borgo, è stato inserito dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali nell'ultimo aggiornamento dell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT), pubblicato sul supplemento ordinario n. 9 alla Gazzetta Ufficiale n.42 del 20 febbraio 2020. Su segnalazione dell'Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in

agricoltura alla Regione Basilicata, l'insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea è entrata nell'elenco PAT insieme ad altri 13 prodotti, di cui 9 curati dall'Alsia.

Questa particolarissima insalata è un piatto che profuma di antiche memorie, ha il sapore di tempi lontani. E rievoca scenari ambientali che costituiscono il patrimonio culturale e affettivo di un popolo, riportando alla mente "lo scenario quasi fantasmagorico di pomodorini appesi in mazzi appositamente costruiti dalla saggezza semplice delle nostre madri".

La tradizione vuole che i pomodorini rossi e quelli gialli venissero piantati rigorosamente il 19 marzo, pur avendo un diverso periodo di raccolta, un differente utilizzo in cucina e una durata di conservazione molto più lunga per i pomodorini gialli, per i quali può protrarsi per oltre otto mesi. Particolarmente gustosi, i pomodorini gialli e rossi di Castronuovo di Sant'Andrea si lasciano apprezzare anche per le straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali.

Sono usati per preparare bruschette, sughi e per insaporire zuppe di verdure e legumi. Nel cenone contadino della vigilia di Natale, ad esempio, non mancavano mai i vermicelli conditi con il sugo di pomodorini rossi e pezzetti di baccalà. L'insalata di pomodorini gialli, insaporita dall'aggiunta di qualche peperone bianco secco arrostito, di uno spicchio d'aglio e di abbondante olio novello, come racconta Francesco Bulfaro nella relazione storica che ha accompagnato la richiesta di inserimento nell'elenco nazionale Pat, "univa tutta la famiglia intorno al desco per trovare ristoro alle fatiche quotidiane".

La preparazione dell'insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea è semplicissima: basta tagliare i pomodori a pezzettini e condire con aglio, sale e abbondante olio extra vergine di oliva. Il peperone viene arrostito e frantumato nell'insalata e i suoi semi vengono eliminati. L'insalata si presenta come un impasto omogeneo di colore rosso scuro, dal sapore particolare e un retrogusto dolciastro.

Margherita Agata

Coronavirus: parte il credito alle imprese agricole con la garanzia ISMEA

Il Sottosegretario alle Politiche Agricole, L'Abbate: "possibilità di accedere direttamente al Fondo di Garanzia per le PMI"



Per sostenere le imprese del comparto primario in difficoltà a causa dell'emergenza COVID-19, lo Stato garantisce tutta la liquidità necessaria per far fronte alle coltivazioni in atto, agli impegni presi con banche e fornitori, agli investimenti indispensabili per aumentare la redditività delle aziende. Da qualche giorno anche le imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura potranno infatti beneficiare delle opportunità previste dal cosiddetto **Decreto Liquidità**. È attivo, infatti, il primo canale che prevede la concessione di finanziamenti di pronta attivazione, garantiti sino al 100% da ISMEA, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. "Il secondo canale sarà operativo nei prossimi giorni con la conversione in legge del "Cura Italia" – spiega il Sottosegretario alle Politiche Agricole, Giuseppe L'Abbate – e consiste nella

possibilità, anche per le imprese agricole, di accedere direttamente al Fondo di Garanzia per le Piccole e Medie Imprese grazie ad un emendamento che ho fortemente voluto e che è stato già accolto in Senato”.

Con la garanzia automatica e gratuita di ISMEA, le imprese del comparto primario che attestino, tramite autocertificazione, la situazione di difficoltà a causa dell'emergenza Coronavirus, potranno accedere a un finanziamento per liquidità sino a 25mila euro e durata 6 anni, di cui 2 di preammortamento. L'importo sarà pari al 25% dei ricavi risultanti dal bilancio o dalla dichiarazione IVA e comunque entro l'ammontare di 25mila euro, mentre le start up potranno autocertificare i propri dati contabili previsionali. Questo finanziamento ha la garanzia gratuita dello Stato al 100%, perciò sarà erogato ad un tasso parametrato calcolato al di sotto del 2% e la banca si limiterà alla sola verifica dei requisiti, senza la normale istruttoria bancaria e senza aspettare l'istruttoria ISMEA in quanto la garanzia è automatica oltre che gratuita. Vi sono poi finanziamenti destinati a liquidità e investimenti, sempre di durata massima 6 anni, il cui importo è commisurato in alternativa al doppio della spesa salariale, al 25% del fatturato oppure al fabbisogno, autocertificato, di capitale di esercizio e spese di investimento per i successivi 18 mesi.

“Questa tipologia di finanziamento può arrivare fino a 5 milioni di euro e ha la garanzia gratuita al 90% - dichiara il Sottosegretario L'Abbate. Infine, vi sono finanziamenti per rinegoziazione di debiti esistenti pregressi con l'aggiunta di nuova liquidità per almeno il 10%. In questo caso la garanzia gratuita è all'80%. Nonché finanziamenti per rinegoziazione di operazioni erogate da non oltre tre mesi e comunque dopo il 31 gennaio scorso che possono arrivare fino a 5 milioni di euro, per una durata di 6 anni con una garanzia all'80%. È importante sottolineare – conclude Giuseppe L'Abbate – che l'operazione dei 25mila euro senza istruttoria può essere cumulata, successivamente o contemporaneamente, con una operazione più strutturata che preveda diverse finalità”.

Unica esclusione, trattandosi di fondi pubblici, riguarda le imprese beneficiarie la cui posizione sia classificata “a sofferenza”. Possono essere ricomprese, invece, le posizioni classificate come “inadempienze probabili” o “scadute e sconfinanti deteriorate” purché tale classificazione sia successiva al 30 gennaio 2020.

Giovanni Martemucci

Olivarum 2020, premiato l'Oleificio Trisaia di Rotondella

Selezionati venti oli extravergine di eccellenza, ambasciatori della Basilicata del gusto

Olio lucano d'eccellenza

Primo classificato

Menzione Speciale
Grande Produttore

Torre Cantore

Oleificio Trisaia - Rotondella

olio Extra Vergine d'oliva, fruttato intenso verde, di erba, note di mandorla e spezie, complesso, amaro intenso, piccante intenso, equilibrato e persistente

Acidità 0,33

Perossidi 1,9



Fruttato intenso verde, note di mandorla e spezie: è l'olio extravergine di oliva "Torre Cantore", prodotto dall'Oleificio Trisaia di Rotondella, il vincitore della XVI Premio regionale Olivarum. E all'azienda di Nicola Suriano è andata anche la menzione speciale di "Grande produttore". Le altre quattro menzioni speciali sono state assegnate all'azienda **Marvulli** di Matera per il miglior "Biologico", all'azienda agricola **Quinto** di Montalbano Jonico per l'"Olio monovarietale", ai **Frantoiani del Vulture** di Venosa per la "Dop Vulture" e all'**Antico frantoio Di Perna** di Campomaggiore per il "Prodotto di montagna".

Per la prima volta, inoltre, sono stati premiati gli "Oli lucani di eccellenza", i venti extravergine, cioè, che sono stati valutati con un punteggio di almeno 80/100.

L'emergenza coronavirus, quindi, non ha fermato il Premio *Olivarum* che, nonostante si sia costretti a rinunciare alla cerimonia pubblica per la consegna del prestigioso riconoscimento, compie un notevole balzo in avanti dal punto di vista della qualità.

“A questo concorso – conferma **Alfredo Marasciulo**, capo panel di assaggio e presidente della giuria di *Olivarum* 2020 - ho rilevato la partecipazione di oli che possono ambire a vincere grandi concorsi nazionali e internazionali. Ho trovato una grandissima qualità nella gran parte dei campioni partecipanti”.

Segno che l'opera di divulgazione delle buone pratiche in campo e in frantoio, svolta con costanza dal Dipartimento politiche agricole e forestali della Regione Basilicata e dall'ALSIA, ha dato i suoi frutti: la Basilicata del gusto potrà finalmente essere rappresentata da una “squadra” di oli di eccellenza, espressione delle diverse cultivar e dei territori.

“*Olivarum* non è solo un concorso, è molto di più – ha dichiarato l'assessore regionale alle Politiche agricole e forestali, **Francesco Fanelli**. Rappresenta un'occasione di confronto tra produttori e frantoiani per migliorare il prodotto e i processi produttivi, oltre a diffondere una cultura della qualità dell'olio extra vergine, valido alleato di una dieta sana. Tutti gli oli di eccellenza selezionati – ha continuato Fanelli – faranno parte del variegato paniere agroalimentare di cui la nostra terra è ricca, contribuendo a rappresentare l'identità della Basilicata agricola nel mondo, nelle fiere e nelle boutique del gusto. I nostri oli di eccellenza potranno così essere apprezzati dai consumatori, sempre più attenti alla qualità degli alimenti”.

In totale, a questa edizione del Premio *Olivarum* hanno partecipato 48 oli provenienti da 30 comuni della provincia di Matera e di Potenza, prodotti nella campagna agraria 2019/20. I campioni di olio sono stati sottoposti a valutazioni organolettiche e ad esami chimico-fisici dal Panel di Assaggio regionale presso il Centro ricerche dell'ALSIA "Metapontum Agrobios".

Solo il 14% dei campioni ha presentato leggeri difetti (riscaldamento/morchia, muffa/terra ed avvinato) che richiedono una maggiore attenzione nelle fasi di raccolta, nei tempi e nelle temperature di molitura. “Come in ogni concorso – spiega il capo panel Marasciulo - ci sono campioni buoni e altri meno. In ogni concorso il momento più bello è quello della premiazione, ma quello più utile è quello del confronto con chi non si è classificato bene. L'auspicio è che i pochi produttori che hanno presentato prodotti non eccezionali lo abbiano fatto con lo spirito giusto, quello cioè di partecipare per mettersi in discussione, confrontarsi con altre realtà e trovare le giuste motivazioni per migliorarsi e vincere l'anno successivo”.

I campioni di olio non utilizzati, pari a 200 bottiglie, saranno dati in beneficenza alle famiglie più bisognose.

“Premio Regionale *Olivarum* per i migliori oli extravergine di oliva

“XV/Edizione - Annata 2019/2020”

Premio Olivarum	Menzioni speciali	Denominazione olio	Ditta	COMUNE
Primo Classificato	Grande Produttore	Torre Cantore	Oleificio Trisaia	Rotondella (MT)
	Biologico	Cenzino	Az. Ag. Vincenzo Marvulli	Matera (MT)
	Monovarietale	Monocultivar Coratina	Az Agricola Quinto	Montalbano Jonico (MT)
	Dop Vulture	Vulture DOP	Frantoiani del Vulture s.r.l.	Venosa (PZ)
	Prodotto Montagna	di BIO	Antico Frantoio Di Perna	Campomaggiore (PZ)
	Aurum	Frantoio Oleario F.lli Pace	Pietragalla (PZ)	
	Giardino Arcieri	Az. Agr. Fanelli Francesco	San Mauro Forte (MT)	
	Frantoio Biscione	Frantoio Biscione Pietro	Cancellara (PZ)	
	Effluvio	Az. Agricola Carriero	Montescaglioso (MT)	
	Coratina monovarietale	Cantine del Notaio	Rionero in Vulture (PZ)	
Oli Lucani di Eccellenza	L'Evo degli Avi	G&D Srls	Colobraro (MT)	
	Lamia	Giovanni Lacertosa snc di Rosanna lacertosa & Ferrandina C.	(MT)	
	Bioagrimar	Soc. Agricola Agrimarsnc	Genzano di L. (PZ)	

Fontana dei Santi	Impresa Agricola Pepe Luciano	Albano di Lucania (PZ)
Principe	OP Soc Rapolla Fiorente	Rapolla (PZ)
Classico	Soc. Agricola Agrielaia srl	Pisticci (MT)
Mantenera	Az. Agr. Mantenera	Tricarico (MT)
Tenuta Golfi	Frantoio Grassanese	Oleario Grassano (MT)
Ti olio bene	AzAgr.Musillo Angelo	Bernalda (MT)
La cultura gusto	del Soc. Agr. Il legume dei Sassi	Matera (MT)

Margherita Agata



Il logo del Premio regionale Olivarum





Il panel di assaggio degli oli in concorso

Prodotto di montagna: è il logo del MIPAAF per tutelare le eccellenze agroalimentari ad alta quota

Con un video-tutorial, l'Alsia spiega come richiedere l'indicazione facoltativa di qualità



Per tutelare il prodotto di montagna e riconoscerne il valore sociale, ambientale e turistico, un Regolamento comunitario (1151/2012) ha introdotto l'indicazione facoltativa di qualità **"Prodotto di montagna"**, il cui uso in Italia è disciplinato dal Decreto ministeriale n. 57167 del 2017.

Una denominazione che ha una duplice valenza: da un lato, dotare gli operatori delle zone montane di uno strumento efficace per mantenere l'attività primaria in aree difficili e tramandare la tradizione agroalimentare locale; dall'altro, tutelare i prodotti e i consumatori. La possibilità di adottare l'indicazione

facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" è stata voluta per migliorare la commercializzazione dei prodotti della montagna e comunicare ai consumatori la provenienza e le caratteristiche di questi prodotti, completando così il quadro normativo nazionale sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Il logo, realizzato dal Ministero delle Politiche agricole Alimentari e Forestali, è **verde con una montagna stilizzata**. Può essere utilizzato sui prodotti e le materie prime che provengano essenzialmente da zone montane e, nel caso degli alimenti trasformati, quando trasformazione, stagionatura e maturazione hanno luogo in montagna.

In **Basilicata** sono già **106** le aziende che possono fregiarsi di questo marchio. Ma cosa si deve fare per poter utilizzare l'indicazione facoltativa "Prodotto di montagna"?

L'ALSIA, per non far venir meno l'azione di affiancamento e supporto ai produttori in questo difficile momento di emergenza sanitaria, sulla base di quanto predisposto dall'Azienda sperimentale dimostrativa dell'ALSIA "Pollino" di Rotonda (PZ), ha realizzato un [video-tutorial](#) con tutto quello che c'è da sapere per potersi districare agevolmente nel quadro normativo di riferimento e poter richiedere il marchio. Il logo "Prodotto di montagna" può essere utilizzato in abbinamento ad altri marchi, simboli e loghi che qualificano il prodotto sulla base di standard diversi, purché non si ingeneri confusione nel consumatore.

Per zone di montagna, ricordiamo, si intendono le aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani, di cui all'art. 32, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, e indicati nei Programmi di sviluppo rurale delle rispettive Regioni.

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna" può essere applicata ai prodotti:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e trasformati in tali zone (es. uova, latte, ecc.)
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone (es. carni, ecc.)
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna
- dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna
- di origine vegetale, unicamente se le piante sono coltivate nelle zone di montagna.

Il Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 57167 del 26 luglio 2017, inoltre, disciplina le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" e la concessione delle deroghe per alcune operazioni di trasformazione svolte al di fuori della zona di montagna.

Il marchio "Prodotto di montagna" è sicuramente un valore aggiunto per le aziende agroalimentari che lo espongono, oltre che un aiuto concreto per i consumatori a riconoscere e scegliere dalle etichette le produzioni di qualità Made in Basilicata e, di conseguenza, supportarne il loro valore non solo economico, ma anche quello sociale e ambientale.



Margherita Agata

PAC, con l'emergenza Covid ecco quali scadenze cambiano

Intanto il Parlamento UE approva il rinvio della riforma al 2023, e un fondo anticrisi di 400 milioni per l'agricoltura



Per aiutare il settore agroalimentare ad affrontare le conseguenze della pandemia da Covid-19, la Commissione europea ha messo in campo una serie di misure che introducono una flessibilità eccezionale e semplificazioni nell'uso dei fondi **PAC**, in grado di ridurre gli oneri burocratici per agricoltori e Stati membri.

Intanto il Parlamento UE ha approvato la posizione della commissione Agricoltura dell'Europarlamento sul regolamento transitorio della politica agricola comune che prolunga l'efficacia dei regolamenti PAC oltre il 2020. L'entrata in vigore della nuova PAC sarà quindi rimandata dal 2021 al **2023** se entro il 30 ottobre non saranno pronti nuovo bilancio Ue e riforma. Gli eurodeputati chiedono anche un **fondo**

anti-crisi da oltre **400 milioni** di euro in aggiunta alla normale dotazione finanziaria. La posizione adottata dalla Commissione Agricoltura con il voto da remoto dovrà essere negoziata con il Consiglio Ue: l'obiettivo è di arrivare a un accordo entro il 30 giugno.

La commissione AGRI propone inoltre che, se il budget pluriennale Ue 2021-27 non fosse approvato in tempo, **i tetti di spesa Pac restino quelli del 2020**, mettendo di fatto gli agricoltori al riparo dai tagli proposti dalla Commissione europea per il periodo finanziario post 2020. Tra le altre misure approvate, un accesso più facile al fondo contro le perdite di reddito degli agricoltori, la possibilità di autoregolamentazione per i produttori organizzati di olio e, per il vino, l'estensione del periodo di validità dei diritti di impianto delle viti fino al termine del periodo transitorio.

Per quanto riguarda alcune pratiche ordinarie, come la stipula dei contratti di affitto e dei contatti di trasferimento dei titoli, la Circolare AGEA (Agenzia per le erogazioni in agricoltura) n. 24085 del 31 marzo 2020, recependo le decisioni della Commissione europea, ha introdotto una serie di deroghe e misure eccezionali che tengono conto delle restrizioni alla libera circolazione delle persone e dell'esercizio di attività economiche, adottate per contenere la diffusione del virus.

Vediamo altri dettagli:

- Le **Domande PAC** per il 2020 saranno prorogate di un mese, dal 15 maggio al **15 giugno 2020**. Difficile al momento ipotizzare un'ulteriore proroga se si tiene conto che gli agricoltori, beneficiari dei pagamenti, contano sull'anticipo del 50-80% al 31 luglio 2020. Senza domanda PAC, gli anticipi dei pagamenti non possono essere erogati, quindi la scadenza del 15 giugno 2020 è difficilmente modificabile. La proroga, quindi, riguarda solamente la presentazione delle domande.
- La **detenzione delle superfici** ammissibili da parte dell'agricoltore rimane **confermata al 15 maggio 2020**.
- Per la validità dei **documenti di identità** in scadenza, con riferimento alla raccolta e al deposito del documento del dichiarante, che deve essere obbligatoriamente inserito nel fascicolo aziendale, AGEA precisa che in applicazione di quanto disposto dal decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, è automaticamente prorogata **al 31 agosto 2020**.
- La circolare AGEA n. 29058 del 4 aprile 2018 stabilisce che **i titoli di conduzione** a supporto della consistenza territoriale aziendale devono essere presenti **nel fascicolo** aziendale al momento della sottoscrizione della **domanda**. In **deroga** a ciò, per la campagna 2020, qualora non fosse possibile rispettare tale regola, l'agricoltore può produrre una **dichiarazione** sostitutiva di atto notorio, sottoscritta e presentata **separatamente da ciascuna delle parti contraenti**, corredata del documento di identità e della dichiarazione di avvenuto accordo tra le parti per la cessione delle superfici. La deroga sui titoli di conduzione delle superfici per il 2020 **non** si applica ai terreni che sono concessi dalla Pubblica amministrazione, oppure nel caso in cui il documento richiesto sia una sentenza o un provvedimento dell'Autorità giudiziaria.

- Per la sottoscrizione di ulteriori atti propedeutici alla presentazione di domande di aiuti predisposti elettronicamente attraverso i sistemi, valgono le disposizioni in ordine alla **sottoscrizione differita**, come per i titoli di conduzione.
- In situazioni normali, la Domanda Unica deve essere sottoscritta dall'agricoltore richiedente a pena di inammissibilità. Per la campagna 2020, gli agricoltori provvedono alla sottoscrizione della domanda unica mediante l'utilizzo della **firma digitale**. Qualora non fosse possibile utilizzare tale modalità, è ammessa la **presentazione telematica** delle domande di aiuto da parte dei **Caa**, previa acquisizione da parte dello stesso Caa, dell'assenso dell'agricoltore alla sua presentazione e alla successiva sottoscrizione al termine del periodo emergenziale.
- Gli atti di **trasferimento dei titoli** per la campagna 2020, possono essere sottoscritti e registrati fino al **30 settembre 2020**, data ultima anche per la presentazione della relativa domanda. La domanda di trasferimento titoli non può essere accolta qualora il cedente abbia ottenuto il pagamento dell'anticipazione nazionale al 31 luglio 2020. In altre parole, un agricoltore che ha chiesto l'anticipo al 31 luglio 2020 non può trasferire i titoli in ritardo ovvero fino al 30 settembre 2020.

Margherita Agata

#WeAreltaly: Andy Luotto con un video racconta al mondo l'Italia a tavola

"Ho immaginato tanti cuochi come un'orchestra per celebrare il cibo, il nostro più grande patrimonio"



#WeAreltaly è la campagna del Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale per promuovere tutto il bello e il buono dell'Italia nel mondo. L'attore e cuoco **Andy Luotto**, uno degli ambasciatori scelti per il progetto, ha unito due delle sue grandi passioni: la cucina e la musica. Ne è nato un video diventato immediatamente uno dei più popolari sul web.

“Quando mi hanno proposto questo progetto mi son chiesto da dove partire per raccontare la bellezza del nostro Paese – racconta Andy Luotto ad **Agrifoglio**. Il pensiero è andato a **Pellegrino Artusi** che ha guidato tutti, meglio di chiunque altro, nel più completo viaggio all'interno della cucina italiana, ed a **Gioachino Rossini** il più popolare, godereccio ed elegante compositore italiano. Hanno entrambi regalato felicità a tutto il mondo”.

Il sogno di Andy ha iniziato così a prendere forma. “Ho immaginato tanti cuochi come un'orchestra. E allora mi sono attaccato al telefono e ho coinvolto a giocare con me decine di persone famose, ex allievi e persino un amico pizzaiolo. Nessuno mi ha detto di no”.

Gli spartiti sono quelli di due grandi: Artusi, di cui ricorre il bicentenario della nascita, e Rossini, un autentico maestro anche in cucina (suoi i famosi tournedos). Il primo "orchestra" le ricette, il secondo dà il tempo alla musica sul travolgente crescendo de "La Gazza Ladra". Ovviamente a dirigere quest'orchestra di grandi talenti è Andy Luotto, premio Marietta ad Honorem nel 2014.

"Per le riprese – confessa Andy - ho coinvolto la mia famiglia. Unico spettatore un pastore di pecore che, incredulo, ci ha tenuto d'occhio a distanza, durante le riprese "clandestine" fatte in mezzo ad un campo isolato, vicino a casa. In qualche momento ci siamo sentiti come ladri, ma alla fine ci siamo divertiti tutti con spirito liberatorio e patriottico e, per giunta, senza spendere un centesimo. *Francesco Paglioli*, che vive a Salerno, ha curato il montaggio insieme via WhatsApp. E tutti gli amici che hanno mandato i loro video lo hanno fatto, come me, a titolo gratuito. A tutti loro va il mio ringraziamento: *Iginio Massari, Gianfranco Pascucci, Alfonso Jaccarino, Claudio Sadler, Igles Corelli, Pietro Lehman, Fabio Campoli, Bruno Barbieri, Giorgione, Alessandro Ceci, Marisa Laurito, Antonella Ricci, Vinod Sookar, Federico Quaranta, Marco Valletta, Pasqualino Rossi, Nicola Savino, Beppe Salmeri, Bernardino Lombardo, Lucio Pompili, Giuseppe del Sesto, Dino de Bellis, Rita Russino, Paolo Bertelli, Pietro Ratti, Giuseppe Demonte, Fabrizio Nonis, Michele di Carlo, Alessandro Cretella, Carlotta Ricciardelli, Maurizio Di Dio, Marco Fabbri, Antonio Coli, Giovanni Crippa, Adriana De Lorenzis, Natascia Chiarlo*".

#WeAreItaly? "È un concetto straordinario che va oltre il patriottismo – spiega Luotto. #WeareItaly è espressione di bellezza, passione, cultura. E cosa c'è di più potente del cibo per trasmettere tutto questo? Si può uscire bene da questo "schifo" di pandemia solo con la cultura. E' il cibo è cultura. Far conoscere di più e meglio la nostra cucina – sostiene - è un modo per aprire le porte al mondo della cultura italiana. Se vuoi portare qualcuno a visitare i musei devi prima farlo passare dalla cucina. E con i mezzi di trasporto a disposizione oggi tutto può arrivare presto e bene in ogni parte del mondo. Pellegrino Artusi, con una felice intuizione, ha messo su un Atlante del gusto che è un autentico tesoro. Si tratta di un patrimonio gastronomico e culturale a cui non siamo ancora riusciti a dare il giusto valore, facendolo conoscere come merita".

Ed è proprio con questo obiettivo che, dopo lo straordinario successo del video di #WeAreItaly, Andy Luotto potrebbe continuare a raccontare al mondo l'Italia a tavola in una trasmissione televisiva, ispirata all'Italian chefs orchestra.

Il motto? Andy non ha dubbi: "Lo stesso che ho tatuato su un braccio e l'unica frase in italiano imparata da una tribù di pigmei a cui ho insegnato a preparare gli spaghetti al pomodoro: Porca vacca, manca il basilico".

Margherita Agata

A Picerno (PZ) un'azienda punta sull'allevamento del pollo ruspante

I sapori di una volta, ma con la garanzia del bollino CEE



La storia de *Il Quadrifoglio* inizia nel 2006 tra le campagne picernesì. A ipotizzare un nuovo indirizzo produttivo, stimarne la fattibilità e soprattutto valutare se “i conti tornano” sono i tre fratelli Palumbo assieme ai loro genitori, che decidono di scommettere sul progetto di allevare polli ruspanti, macellarli e distribuirli agli esercizi commerciali.

Ritenuta magra e digeribile, la carne di pollo è sempre più richiesta dal consumatore, anche per il prezzo relativamente più basso rispetto ad altre carni. Il suo consumo, dalla fine degli anni '50 ad oggi, è cresciuto di molto in Italia; se allora il consumo annuo di carne pro-capite si aggirava su 24 kg di cui 2 di pollame, nel 2018 si parla di 90 kg di carne pro-capite di cui quasi 20 di pollame. Sempre secondo

Unaitalia, il nostro Paese è largamente autosufficiente per quanto riguarda l'approvvigionamento di carni avicole, con un grado di auto approvvigionamento di circa il 107%. Questo vuol dire che l'intero fabbisogno nazionale è coperto dalla produzione interna. Ma si tratta al 99% di allevamenti intensivi. In Italia ogni anno vengono macellati circa 500 milioni di polli (fonte Istat) di cui il 99,5% sono cresciuti in allevamenti intensivi (fonte Sinab) a velocità "supersonica". Risultati strabilianti si raggiungono con i polli *broiler*, ibridi commerciali ottenuti dall'incrocio di varie razze caratterizzate dall'aver una rapida velocità di accrescimento, tale che in 40 giorni raggiungono il peso di 4 kg vivi, corrispondenti a circa 3 kg macellati. L'illuminazione è controllata per cui gli animali sono costretti a mangiare anche di notte grazie alla luce artificiale che li tiene svegli; crescono addossati tra loro in capannoni con elevata densità di individui; sono sottoposti a trattamenti antibiotici per tutto il ciclo di vita al fine di scongiurare la comparsa di epidemie; infine, subiscono un notevole stress per il trasporto verso il macello che può durare anche parecchie ore su camion, senza acqua né cibo.

L'azienda *Il Quadrifoglio*, invece, ha deciso di puntare sulla qualità entrando così a far parte dell'1% degli allevamenti italiani non intensivi. La sfida della famiglia Palumbo sta nell'acquistare pulcini di un giorno, allevarli a terra nel pieno rispetto delle norme per il benessere animale, utilizzare un'alimentazione di granaglie senza l'uso di antibiotici, trasferirli al macello che dista solo pochi metri, consegnare il prodotto refrigerato nel giro di 24 ore.

Le spese da sostenere per un sogno così ambizioso però non sono poche e pertanto, con la speranza di usufruire di finanziamenti pubblici, il progetto venne candidato ad un bando ma a seguito della delusione di essere stati tagliati fuori per cause banali, la tentazione di demordere e destinare ad altro quei soldi fu alta. La famiglia Palumbo decise di non rinunciare al suo obiettivo e di realizzare tutto a proprie spese e, finalmente, nel 2006 prese il via l'allevamento e nel 2008 vennero rilasciate le autorizzazioni per il macello.

La scelta della razza, primo step dell'intera attività, ha tenuto in considerazione, quale caratteristica principale, una elevata rusticità al fine di evitare l'uso degli antibiotici, seppur a discapito della velocità di accrescimento. Pertanto, la scelta è ricaduta sulla *Red 75* che si presenta con il piumaggio rosso.

L'allevamento è fatto rigorosamente a terra senza l'ausilio di luce artificiale, con spazi per capi ben al di sopra dei 33 kg/m² previsti per legge, che per polli di 2 kg corrispondono a 16 capi per m²; la macellazione avviene intorno ai 150 giorni, un periodo di gran lunga superiore ai 60 giorni che le grandi aziende adottano per razze simili, allevati però intensivamente.

Il macello è a bollo CEE, il che significa che ha gli stessi requisiti e obblighi dei grandi macelli, quelli, per intenderci, che in un giorno macellano quanto l'azienda fa in un anno. Gli animali sono abituati alla presenza dell'uomo per cui si lasciano catturare senza stress e il benessere animale è rispettato al massimo anche durante le fasi di macellazione, grazie alla presenza di varie attrezzature tra cui lo *storditore* che tramite una leggera scarica elettrica stordisce l'animale prima della iugulazione. Per completare la spiumatura dei polli, infine, si interviene con una rifinitura manuale che elimina eventuali piumette residue.

Attualmente l'azienda *// Quadrifoglio* macella in un anno circa 10.000 capi, con un ritmo di 150-200 a settimana a seconda del periodo dell'anno (nel periodo natalizio, ad es., aumenta la richiesta e si lavora di più). La macellazione, che avviene in presenza del veterinario, e la distribuzione sono settimanali.

Una volta macellato, su ciascun pollo viene apposto un bollino che riporta il codice CEE e il nome dell'azienda la cui funzione è quella di garantire il consumatore sulla provenienza. Curiosamente, la prima cosa che fanno alcuni macellai è quella di eliminare le etichette poiché a detta loro il consumatore medio, associando erroneamente il bollino all'allevamento intensivo, preferisce un pollo "anonimo" garantito a voce come "paesano" dal macellaio di fiducia.

Il mercato del salernitano assorbe oltre l'80% del prodotto che va nei supermercati, negli agriturismi ma soprattutto nelle macellerie.

I sacrifici sono tanti ma la soddisfazione della famiglia Palumbo è data dalla crescita dei numeri di polli allevati e macellati di anno in anno. Da poco tempo quindi *// Quadrifoglio* ha intrapreso anche l'allevamento del *broiler*, ibrido a rapido accrescimento, che si presenta con il piumaggio bianco, al fine di soddisfare anche la fetta di mercato che richiede soprattutto il petto del pollo. Le modalità di allevamento però restano le stesse adottate per il pollo rosso per cui, a differenza del *broiler* industriale che viene macellato a 40 giorni, *// Quadrifoglio* lo macella a 70 garantendo uno standard qualitativo superiore.

I problemi da affrontare quotidianamente sono tanti e su tutti grava il comune denominatore della burocrazia: norme, regole, procedure, varie le istituzioni alle quali sottostare per i controlli o verso le quali ottemperare adempimenti con una certa tempistica. Tutto ciò si traduce in tempo, costi e stress.

La soddisfazione però arriva dai clienti, macellai in primis, che riconoscono la qualità, la freschezza e la serbevolezza della carne.

Per saperne di più vai al sito del [Quadrifoglio](#)

Maria Assunta Lombardi



Pollo Red 75



Pollo Broiler



Il macello de Il Quadrifoglio

Il controllo precoce delle crittogame dell'olivo

E' in primavera che alcuni funghi colonizzano la vegetazione con infezioni latenti



In questo periodo potrebbero evidenziarsi i nuovi attacchi degli scolitidi (*Phloeotribus scarabeoides*, *Hylesinus oleiperda*) dell'olivo che, scavando gallerie, producono cumuletti di rosura sui rami, in corrispondenza dei fori di penetrazione che spesso sono all'ascella dei rami. Questi coleotteri generalmente attaccano piante debilitate ma stiamo osservando una recrudescenza del problema, soprattutto negli oliveti fitti (superintensivi) dove probabilmente le concimazioni e le irrigazioni più spinte predispongono a queste infestazioni. E' da considerare che gli interventi diretti (trattamenti insetticidi) contro gli scolitidi sono di scarsa efficacia e, pertanto, non consigliabili, mentre è importante rimuovere le cause predisponenti, come gli stress idrici o la presenza di rami secchi e depositi di legna di potatura.

Negli oliveti in cui nello scorso anno sono stati osservati attacchi diffusi di occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*), di piombatura (*Mycocentrospora cladosporoides*) o di lebbra (*Gleosporium olivarum*, *G. clavatum*), prima della fioritura andrà effettuato un trattamento specifico per proteggere la nuova vegetazione, devitalizzando la carica di inoculo localizzata sulle foglie e i rametti infetti o sulle drupe mummificate. I prodotti a base di rame sono ad ampio spettro e quindi attivi anche su altre malattie tra cui la rogna batterica. Il rame agevola la caduta delle foglie infette, soprattutto di quelle colpite da spilocea, più sensibili alla fitotossicità dello ione metallico il quale penetra più facilmente nel mesofillo fogliare attraverso le lesioni della cuticola provocate dal fungo. In alternativa ai composti rameici è sempre possibile l'uso della dodina o del mancozeb i quali non hanno effetti fitotossici e possono essere applicata anche a ridosso della fioritura sia per proteggere la nuova vegetazione che per devitalizzare i conidi ancora presenti. Contro la spilocea dell'olivo è registrata una miscela a base di tebuconazolo e trifloxystrobin attiva anche contro gli agenti fungini responsabili della lebbra.

Come evidenziato da sperimentazioni condotte in Puglia, per abbattere la carica di inoculo negli oliveti attaccati da lebbra, più che i trattamenti invernali, sono utili quelli contro le infezioni latenti primaverili. In primavera, infatti, il fungo colonizza i residui fogliari, le olivine, i teneri rametti e le foglie e si mantiene in forma di micelio fino alle prime piogge autunnali, quando differenzia i conidi e diffonde l'infezione sulle drupe. E' questo, pertanto, il periodo migliore per intervenire.

Arturo Caponero



Tipica manifestazione di "occhio di pavone" su giovane foglia



Forte defogliazione a causa di infezione di cladosporiosi o piombatura

Fanelli, le filiere un modello efficace per far fronte alle situazioni di crisi

L'agricoltura lucana ai tempi del Covid19: nostra intervista all'Assessore regionale alle Politiche agricole e forestali



L'emergenza sanitaria in atto, oltre a provocare lutti e sofferenze, ha prodotto non poche ripercussioni su molti comparti produttivi. Per fare il punto su quanto accaduto in Basilicata, e su quanto messo in atto per fronteggiare la difficile situazione, la Redazione di AGRIFOGLIO ha intervistato l'Assessore regionale per le Politiche agricole e forestali, Francesco FANELLI.

Assessore, in questa emergenza, l'agricoltura è stata tra i pochi settori produttivi attivi, ma non sono mancate le criticità.

La filiera agricola e agroalimentare in questa fase epidemiologica non si è mai fermata, diventando centrale, strategica e di sostegno alla tenuta del sistema Italia. Ha così garantito un bene di prima necessità e l'approvvigionamento di cibo da portare sulle nostre tavole. La catena del lavoro non si è interrotta nemmeno per un giorno, ma le criticità e i problemi vengono segnalati di continuo, aggiungendosi a quelli consolidatisi nel tempo e di carattere ordinario. Il problema maggiore si è verificato con la chiusura della rete Horeca che coinvolge ristoranti, bar, hotel, oltre a un crollo della richiesta di prodotti sui mercati esteri. Noi abbiamo istituito prontamente presso il Dipartimento regionale Politiche agricole e forestali un tavolo crisi permanente con le organizzazioni datoriali, e di volta in volta ci siamo confrontati con gli organismi di rappresentanza del settore per definire interventi possibili. Ad esempio, siamo intervenuti in modo tempestivo con un provvedimento per fronteggiare la crisi del settore lattiero-caseario.

Qual è il provvedimento specifico adottato?

L'intervento prevede un aiuto straordinario e immediato agli allevatori di animali da latte che hanno subito notevoli danni economici per il mancato ritiro del latte alla stalla stimato in regione intorno agli 800-1000 q.li al giorno, dovuto sia alla difficoltà dei caseifici di vendere i prodotti trasformati e sia alla riduzione del consumo di latte fresco nelle catene di ristorazione, mense e bar che, dopo le misure restrittive imposte dal Governo, hanno dovuto sospendere le attività. L'aiuto verrà corrisposto sulla base della riduzione di fatturato subita. Le domande di aiuto dovranno essere presentate entro il prossimo 31 maggio e la richiesta può essere inoltrata direttamente dall'allevatore in modalità on-line.

Per la fragolicoltura, invece quali sono le maggiori difficoltà?

Ho avanzato alla Ministra alcune proposte operative sollecitate dalle organizzazioni di produttori per trovare soluzioni fattibili per fronteggiare la contrazione della domanda dei prodotti ortofrutticoli e il crollo dei prezzi. Un primo problema è legato alla manodopera stagionale. Un primo passo lo abbiamo fatto con la sottoscrizione dell'accordo con le organizzazioni datoriali per assicurare livelli di sicurezza nei luoghi di lavoro, ma ci si aspetta dal Ministero una decisa azione rivolta a risolvere questo problema che investe tutto il territorio nazionale. L'altro aspetto riguarda la commercializzazione, soprattutto sui mercati esteri. Abbiamo chiesto alla Ministra di aprire un confronto con la grande distribuzione per portare sugli scaffali dei supermercati i prodotti delle nostre aziende agricole e zootecniche che sono sicuri, tracciati e di qualità per evitare che i raccolti non vengano ritirati e che non venga garantita la giusta retribuzione a chi ha fatto investimenti onerosi.

In linea generale, come avete proceduto nel dare risposte causate dall'emergenza sanitaria?

Sull'ordinario, il lavoro degli uffici si è concentrato sullo snellimento delle procedure e degli adempimenti burocratici, dando risposte immediate e veloci alle richieste che, in modo specifico, sono pervenute dai singoli operatori. Sullo straordinario, ci stiamo impegnando nel reperire risorse aggiuntive per dare liquidità alle aziende.

Quali sono le proposte che come assessori dell'agricoltura avete portato al tavolo nazionale?

Personalmente ho avanzato la richiesta di innalzare la percentuale di anticipo dal 50 al 70 per cento per le misure strutturali del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020. Nel documento, inoltre, è stato chiesto l'incremento dal 50 al 70 per cento dell'anticipo degli aiuti della Domanda unica PAC 2020, e dal 75 all'85 per cento dell'anticipo per le misure a superficie del PSR 2014-2020; una maggiore flessibilità nell'utilizzo delle risorse comunitarie relative al PSR 2014-2020, per poter effettuare una riprogrammazione in coro, così da poter fronteggiare le nuove emergenze dettate dalla pandemia; l'attivazione degli **ammortizzatori sociali in deroga** per i dipendenti delle imprese agricole e del settore dell'agriturismo, sia a tempo determinato che indeterminato; la **sospensione dei versamenti fiscali** e del **pagamento delle rate dei mutui bancari** e dei relativi interessi e successiva rateizzazione degli importi dovuti; **misure di ristoro** per le aziende, come quelle agrituristiche, che stanno già subendo disdette di prenotazioni. Tra le altre misure agricole, una generale **sburocratizzazione** e **semplificazione normativa**.

Quali sono le maggiori richieste avanzate da parte delle organizzazioni agricole?

Misure per assicurare maggiore liquidità alle imprese agricole, velocità nelle procedure di sostegno agli investimenti per ripartire più competitivi e flessibilità delle scadenze nelle procedure.

Le filiere agricole in questi momenti di crisi diventano una soluzione vincente per contrastare le speculazioni dal campo alla tavola e la concorrenza sleale?

Le filiere rappresentano una modalità organizzativa che riteniamo essenziale per migliorare i processi interni e contrastare quelli esterni. L'obiettivo è quello di garantire la giusta remunerazione tra i diversi attori. All'esterno diventano scudo verso fenomeni di possibile speculazione, in quanto capaci di attivare forme virtuose di auto regolamentazione. Tutto ciò in una visione di filiera produttiva che rappresenta una delle modalità organizzative più efficaci per fronteggiare momenti di crisi in generale e migliorare la capacità produttiva di trasformazione e commercializzazione. Crediamo fortemente nella competitività e forza delle filiere, tanto che abbiamo provveduto a reperire risorse per finanziare per tutti i progetti che, inizialmente, sono risultati ammessi ma non finanziabili per carenza di risorse.

Per garantire la sicurezza dei lavoratori nei campi avete promosso un importante accordo sottoscritto con le organizzazioni datoriali. Di cosa si tratta?

Prima la salute degli operai, poi la produzione, garantendo adeguati livelli di protezione a chi presta la propria opera. Nel documento sottoscritto tra organizzazioni datoriali e sindacali sono elencati tutte le accortezze per assicurare le migliori condizioni di lavoro in termini di sicurezza e salubrità durante le operazioni di raccolta intensiva.

Assessore per fronteggiare la mancanza di manodopera stagionale nei campi, alcune organizzazioni agricole hanno attivato piattaforme on-line per incrociare domanda e offerta. Voi cosa pensate di fare?

Sono iniziative apprezzabili, sia Jobincountry di Coldiretti, sia Agrijob di Confagricoltura, e sia “Lavora con agricoltori italiani” della Cia, per far incontrare domanda e offerta e che stanno dando importanti risultati. Stiamo valutando se attivare una piattaforma regionale per inserire i dati delle imprese e quelle delle persone in cerca di lavoro.

Per sostenere le aziende avete promosso come Dipartimento la campagna “Compra lucano. Mangi sano e dai una mano”.

L’iniziativa nasce dall’esigenza di dare un aiuto concreto alle imprese agricole e zootecniche, invitando i consumatori ad acquistare prodotti made in Basilicata, sostenendo così il reddito delle nostre aziende in una sorta di economia solidale. Mettendo nel carrello della spesa prodotti del ricco paniere agroalimentare lucano abbiamo oltretutto la garanzia di mangiare cibi sani, certificati e simbolo dell’identità dei nostri territori. L’agroalimentare lucano è un patrimonio di qualità da tutelare.

Coronavirus, l'Europa non trascura l'agricoltura

Tra i provvedimenti, sostegno economico alle aziende e libera circolazione delle merci con le "corsie verdi"



La crisi economica provocata dalla pandemia da coronavirus ha colpito in modo significativo l'agricoltura, segnata sia dalle limitazioni nel movimento delle merci che dalle difficoltà di reperimento di forza lavoro per le campagne di raccolta periodiche dell'ortofrutta. L'intervento europeo, in questo settore trainante delle economie di molti dei Paesi membri, ha affrontato molti degli aspetti che hanno condotto al progressivo rallentamento del comparto agricolo.

Il 15 aprile scorso la Commissione per l'agricoltura ha sostenuto le proposte della commissione europea a favore del settore agroalimentare, in particolare per lo stoccaggio privato. Tra le richieste, quella di attivare riserve strategiche per aiutare i comparti che registrano le maggiori difficoltà. Necessario, è stato inoltre sottolineato dagli eurodeputati, che si preveda un bilancio a lungo termine anche per il periodo del post-Covid19.

Le misure della Commissione europea includono la riassegnazione dei fondi agricoli inutilizzati per contrastare gli effetti della crisi nelle aree rurali. Sotto il profilo del sostegno economico è stata proposta anche una maggiore flessibilità nell'uso del Fondo agricolo europeo per lo sviluppo rurale, con prestiti e garanzie con tassi di interesse molto bassi, per costi fino a 200mila euro.

Per gli agricoltori, inoltre, la Commissione europea ha previsto che possano beneficiare di aiuti fino a un massimo di 100 mila euro per azienda agricola, e fino a 800 mila euro per le imprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Una integrazione è prevista con un aiuto "de minimis", concesso solo con l'approvazione preventiva della Commissione. Il massimale è stato portato a 20 mila euro (25 000 in taluni casi specifici). Ciò significa che, conformemente al quadro temporaneo, il totale degli aiuti nazionali che possono essere concessi per azienda può raggiungere 120 000 euro (oppure, come appena visto, 125 000).

Fondamentale anche l'aspetto legato al trasferimento delle merci che l'Europa ha normato con la creazione di "corsie verdi", ovvero appositi spazi ai valichi di frontiera, aperti al trasporto delle merci con procedure ridotte al minimo con controlli effettuati senza che i conducenti debbano abbandonare il proprio veicolo e senza che venga richiesto loro di presentare documenti diversi da quello di identità e dalla patente di guida e, se necessario, una lettera del datore di lavoro. Nessun veicolo per il trasporto merci e nessun conducente dovrebbero subire discriminazioni, indipendentemente dall'origine e dalla destinazione, dalla nazionalità del conducente o dal Paese di immatricolazione del veicolo. Gli Stati membri sono inoltre invitati a sospendere temporaneamente tutte le restrizioni alla circolazione attualmente in vigore, come il divieto di circolazione nel fine settimana, i divieti notturni e quelli settoriali.

L'impegno dell'Unione europea sta nelle parole del commissario responsabile per l'agricoltura, Janusz Wojciechowski: "Ci troviamo ad affrontare una crisi senza precedenti e sono più che mai grato ai nostri agricoltori e produttori che continuano a lavorare alacremente, nonostante le crescenti sollecitazioni e le difficoltà sempre più forti. Nel periodo critico che stiamo attraversando la nostra catena di approvvigionamento alimentare ha dimostrato di essere resiliente".

L'attenzione dell'Unione europea si è concentrata anche sui lavoratori stagionali con un invito ai Paesi membri affinché il lavoro stagionale sia considerato come professione critica e ottenga misure adeguate di sostegno e sviluppo anche in termini di libera circolazione.

Antonella Ciervo



Apposite corsie verdi alle frontiere renderanno più veloce il passaggio delle merci

Selvicoltura, la Regione proroga al 15 maggio sgombero e pulitura delle faggete

Posticipati i termini per i cedui, dopo lo stop dovuto all'emergenza sanitaria. L'assessore Fanelli: "Il settore forestale, tassello importante"



“Il settore forestale rappresenta un tassello importante per la nostra economia agricola. Una corretta gestione dei boschi gioca un ruolo strategico nella lotta ai cambiamenti climatici, per la prevenzione del dissesto idrogeologico, oltre alla manutenzione del territorio e delle aree interne”. Così l'assessore alle Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata, Francesco Fanelli, ha annunciato la decisione di prorogare al 15 maggio il completamento delle operazioni di sgombero e ripulitura per i cedui di faggio. La scelta di ampliare l'opportunità di investimento per “Accrescere la resilienza e il pregio ambientale degli ecosistemi forestali”, prevista dalla determina n.172 dell'1 aprile 2020 e riferita alla determina n. 64 del 13 febbraio scorso con l'approvazione della graduatoria definitiva, prende in considerazione una serie di azioni che le aziende mettono in atto per garantire manutenzione di boschi cedui in tutta la regione.

Tra le azioni che hanno ricevuto finanziamenti ci sono il taglio e l'esbosco di piante morte che mettono in pericolo l'efficienza ecologica degli ecosistemi. Sostegno è previsto anche per chi mette in atto la

conversione di boschi cedui invecchiati in cedui composti o formazioni miste aperte, anche ad alto fusto. Stessi provvedimenti sono previsti per gli interventi di miglioramento dei castagneti non da frutto per creare habitat colturali estensivi di pregio ambientale. Importante anche l'azione di valorizzazione che riguarda boschi di specie forestali nobili, rare, sporadiche e di alberi monumentali.

Le attività di selvicoltura in Basilicata, come in altre regioni d'Italia, erano state bloccate dal Decreto del Consiglio dei ministri dello scorso 22 marzo per contenere e gestire l'emergenza coronavirus. Un provvedimento, questo, che aveva fermato operazioni di manutenzione in grado di contrastare sia la diffusione di attacchi parassitari che il pericolo di incendi.

Antonella Ciervo



L'assessore regionale alle Politiche agricole, Francesco Fanelli

Eventi e fiere rinviati o annullati a causa del Covid-19

Sconvolto un calendario che negli anni è diventato fittissimo, spinto dal business



Tutti gli eventi e le fiere delle settore wine e food sono state rinviate o annullate a causa dell'emergenza legata al Covid-19. Gli appuntamenti fieristici del settore food si sono moltiplicati negli anni, raggiungendo un calendario davvero fittissimo, anche solo contando gli eventi specialistici. Tra gli operatori del settore la fiera rappresenta ancora un mezzo tra i più efficaci per allargare i propri orizzonti di business, sia che ci si rivolga al pubblico con un proprio stand, sia che la si frequenti come professionista per informarsi di novità del settore, tendenze, processi, tecnologie e concorrenza. Di seguito elenchiamo le principali fiere che sono state rinviate o del tutto annullate.

Seminat – Apimell – Buon vivere – Piacenza: Rinviate ad Ottobre. Il verde, il florovivaismo, l'orticoltura, il mondo delle api, i gioielli dell'agroalimentare: tutto questo trovano i visitatori a Piacenza Expo con le tre

manifestazioni Seminari (Mostra-mercato dedicata a piante ornamentali e da frutto, sementi, attrezzature da giardino), Apimell (Mostra-mercato di apicoltura e dei prodotti e dell'alveare), Buon Vivere (Mostra-mercato);

Fiera nazionale dell'agricoltura – Lanciano: Rinviata. La Fiera nazionale dell'agricoltura di Lancianofiera, in provincia di Chieti quest'anno doveva segnare la 59ª edizione. Tre i padiglioni dedicati a sistemi e attrezzature per la coltivazione dei terreni e per il giardinaggio, macchine olearie e per il settore vitivinicolo, fiori, piante e sementi;

Ortogiardino - Pordenone: Sospesa. Ortogiardino, il Salone dedicato a floricoltura, orticoltura, vivaistica, attrezzature per giardini e parchi torna a Pordenone era alla 41ª edizione. Nel quartiere fieristico pordenonese, in viale Treviso, 1, si trovano fiori e piante da esterno, da appartamento e da orto, bulbi e sementi, attrezzature;

Fiera della meccanizzazione agricola - Savigliano Cuneo: Sospesa. Nell'area fieristica di via Alba a Savigliano (Cuneo) si doveva svolgere la 39ª edizione della Fiera nazionale della meccanizzazione agricola. Questi i numeri dell'evento: 60.000 visitatori, 49.000 m² di area espositiva, 850 stand. Sono previsti il concorso novità tecniche, incontri tematici e convegni;

Vinitaly - Verona: anche se inizialmente era stata prima confermata e poi rinviata a giugno, anche la più grande fiera italiana dedicata al mondo dell'enologia deve arrendersi e rinviare l'appuntamento al 2021. La decisione è stata presa dopo una lunga insistenza da parte di produttori e buyers, motivati sia dalla pericolosa vicinanza con il periodo di quarantena, sia dal periodo poco felice per lasciare il lavoro nelle vigne, che a giugno vede uno dei momenti più intensi;

Cibus - Parma: Il salone internazionale dell'alimentazione ha deciso di posticipare al mese di settembre la sua ventesima edizione. Le condizioni di difficoltà che stanno scoraggiando buyers ed espositori hanno costretto gli organizzatori di Cibus a fissare dall'1 al 4 settembre le nuove date per la fiera;

Taste - Firenze: era stata inizialmente riprogrammata per i primi di giugno, è stata cancellata e rinviata alle date ordinarie del 2021 (13-15 marzo);

L'Expo di Cesena ripartirà con la propria attività con **MacFrut – Fruit & Veg Professional Show** l'esposizione internazionale dell'ortofrutta, alla fiera di Rimini, dall'8 al 10 settembre 2020 anziché dal 5 al 7 maggio;

La **Mostra Agricoltura Faenza** (Maf) e **MoMeVi** (Mostra meccanizzazione vitivinicoltura) alla Fiera di Faenza, in un primo tempo posticipate al 24 al 26 aprile, preso atto dell'attuale situazione di incertezza generale a causa del Covid-19, di comune accordo con gli espositori sono state annullate. Il doppio evento fieristico specializzato su macchinari e attrezzature, vivaismo, servizi e tecnologie per vigneto, frutteto, campi, magazzino e cantina, dà così appuntamento al 2021.

Giovanni Martemucci

Crescenzi, "nell'emergenza, l'opportunità per sperimentare modelli più efficienti"

Intervista al direttore dell'ALSIA. Cronoprogramma delle attività sostanzialmente in linea, e rafforzati i contatti on-line con l'utenza



“Non ci siamo mai fermati, garantendo i servizi che l'ALSIA ha sempre offerto e aggiungendone altri, proprio per venire incontro alle esigenze di chi è costretto a rimanere a casa”. Così il direttore dell'Agenzia lucana di Sviluppo e Innovazione in agricoltura, Aniello Crescenzi, sottolinea le misure adottate già in tempi non sospetti. “Abbiamo subito intuito che le nostre vite sarebbero cambiate e che fondamentale sarebbe stato fare in modo che il sistema, in particolare quello agricolo, fosse sostenuto e aiutato in un momento che si preannunciava molto complicato. Il risultato – prosegue il direttore – è che il rapporto con gli operatori del settore non si è mai interrotto, e prosegue anche con una intensa programmazione in termini di servizi e iniziative”. Gli uffici materani, infatti, hanno garantito i contatti attraverso il sito web, i social media, il servizio telefonico, la posta elettronica e la messaggiera whatsapp.

Il lavoro ininterrotto è confermato anche dal recente incontro in videoconferenza che ha unito ben sei regioni (Sardegna, Liguria, Lazio, Campania, Puglia ed Emilia Romagna) per lavorare insieme al rafforzamento del ruolo sociale che svolgono le fattorie didattiche in tutta Italia, e che per l'Alsia sono coordinate da Ippazio Ferrari. "La nostra città si candida a svolgere un'attività di coordinamento che, proprio in questo settore, presenta potenzialità di grande importanza in un momento in cui il Paese rischia di fermarsi. E' per questo che abbiamo riunito diverse realtà puntando su un aspetto non marginale che era emerso anche nell'incontro nazionale che avevano promosso lo scorso 16 ottobre a Matera: il rapporto con i bambini e in particolare con le famiglie è quanto mai centrale, e passa anche attraverso il peso che l'agricoltura e l'ambiente svolgono. Il lavoro che si svolge nelle fattorie didattiche, in questo senso, può diventare un ausilio significativo per le famiglie, messe a dura prova dallo stop per il coronavirus e più ancora adesso, in vista della ripresa delle attività. Non possiamo sottovalutare, infine, l'aspetto produttivo di questo strumento: la sofferenza delle fattorie didattiche, per il mancato introito di questi mesi, potrebbe essere risolta grazie a queste iniziative che rispettano tutte le norme imposte dai decreti governativi".

"Grande attenzione, inoltre - ha aggiunto Crescenzi - è stata prestata alla continuità dei servizi specialistici strutturati dell'Agenzia, come il Servizio Agrometeorologico Lucano (SAL), il Servizio regionale di controllo funzionale e taratura delle macchine irroratrici per la distribuzione dei prodotti fitosanitari (SeTI), quello di Difesa integrata delle colture (SeDI), nonché alle attività di sperimentazione in corso nelle vari sedi delle aziende agricole dimostrative dell'agenzia. I numerosi progetti in corso, sono quasi tutti in linea con il cronoprogramma delle attività, nonostante qualche rallentamento di ordine pratico dovuto alla forte limitazione della presenza in sede del personale e delle uscite in campo per le disposizioni di contenimento emanate dai Governi nazionale e regionale".

"Inoltre - ha proseguito il direttore dell'ALSIA - l'attività di programmazione ed amministrativa è proseguita con notevole impulso, con l'approvazione da parte dell'ALSIA del bilancio di previsione e dei programmi annuale e triennale con diversi mesi di anticipo rispetto allo scorso anno. Grande sforzo è in corso, in questi giorni, nella definizione di un nuovo assetto organizzativo dell'Ente, per rendere ancora più incisiva l'azione dell'Agenzia nel supportare il settore agro-alimentare della Regione Basilicata".

"L'Alsia, tra l'altro - ha precisato Crescenzi - non ha mai interrotto le sue attività ricorrendo al sistema dei webinar, ma anche in generale rafforzando la comunicazione on line sia con la pubblicazione e diffusione quotidiana di notizie e informazioni che con gli specifici approfondimenti del suo periodico, Agrifoglio, pubblicato in versione digitale. Il momento richiede strumenti di informazione che intercettino la necessità di ottenere risposte alle richieste degli operatori agricoli e di condividere, al tempo stesso, tutte le nostre principali attività".

"Infine - ha concluso il direttore Crescenzi - un doveroso ringraziamento da parte mia va a tutti i Dirigenti per aver colto, dalla necessità di ridurre al minimo gli spostamenti e l'isolamento dei dipendenti, "l'opportunità" di sperimentare nuovi modelli organizzativi e del lavoro che possono apportare in poco tempo dei risultati positivi in molti campi dell'Agenzia, e a tutti i dipendenti per aver recepito il particolare momento emergenziale con notevole spirito di sacrificio ed abnegazione al lavoro adattandosi alle nuove metodologie di lavoro "agile" per mantenere, ed in alcuni casi migliorare, l'efficienza dell'ALSIA".



Antonella Ciervo

Carta e penna

In volo con prudenza



ph. sgallo

"L'agroalimentare non si ferma": avevamo titolato così un nostro video del 29 febbraio scorso, quando cominciavano le prime restrizioni dovute all'emergenza sanitaria che nel frattempo montava velocemente. Era una sprone, una sorta di inno civile alla "resistenza produttiva" per un settore che, sapevamo, sarebbe stato tra quelli impegnati a reggere in prima linea il peso delle difficoltà crescenti.

Quel breve video dell'ALSIA, lanciato sui social con l'hashtag #italiafabene proposto poche ore prima dalla ministra per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Teresa Bellanova, e da lei stessa condiviso, fu visualizzato diverse migliaia di volte. Portò nelle case degli italiani l'idea di una Basilicata caparbia, che fa dei suoi piccoli numeri un punto di forza, e che fa leva sulla sua genuinità, sui suoi sistemi ancora sani e attenti alla salute dei cittadini.

Pochi giorni dopo, si avverarono le previsioni più nere, e l'Italia tutta si è trovata ad affrontare - insieme praticamente a buona parte dell'Europa e del mondo - sicuramente il momento più doloroso e difficile dal secondo dopoguerra. L'emergenza sanitaria è diventata anche economica e sociale, ma il sistema agroalimentare ha tenuto botta, al meglio che ha potuto.

Le istituzioni stanno cercando in ogni modo di contemperare le esigenze di tutela della salute con quelle della ripresa economica, ma ovviamente non è semplice trovare la quadra. In Basilicata, per quanto possibile, si cerca di stimolare i lucani a far ripartire i consumi, utilizzando nostre materie prime. "Compra lucano" è la potente campagna promozionale messa in piedi da alcuni giorni dalla Regione Basilicata con i fondi del PSR, proprio per ricordare a tutti i cittadini come sia possibile riempire l'intero carrello della spesa utilizzando i meravigliosi prodotti della nostra terra. Tutto questo mentre, a partire dal 4 maggio 2020, il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 aprile allenta la stretta, e alcune attività produttive potranno cominciare a ripartire. Si scalpita, mentre si freme per spiccare il volo e tornare a solcare i cieli.

Ma il richiamo alla prudenza è d'obbligo. Da non confondere con la timidezza, o peggio ancora con la paura, mai come ora la prudenza deve essere *auriga virtutum*, cocchiera delle virtù. Come la poiana, uno dei rapaci più grandi e potenti che solca i cieli della Basilicata e d'Italia, che allarga le penne della sua coda a ventaglio, portandole quasi a contatto con le ali e timonando con grande maestria alle basse velocità.

Torniamo in volo, sì, ma con prudenza.

Sergio Gallo

"Compra lucano", la campagna della Regione Basilicata per l'agroalimentare

Si punta a far ripartire i consumi, invitando i cittadini a riempire il carrello della spesa con prodotti della nostra terra



Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



Compra Lucano!

Mangi sano e dai una mano

L'agroalimentare lucano:
un patrimonio di qualità da tutelare.
Sulla tavola la Basilicata rurale!



L'agroalimentare della Basilicata entra nel carrello della spesa. E' il messaggio forte della campagna promozionale promossa dalla fine di aprile dal Dipartimento Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata, accompagnata dal claim "Compra lucano! Mangi sano e dai una mano".

Un video efficace, di poco più di un minuto, con immagini ad effetto, ripreso anche dalla trasmissione Rai "Uno Mattina". Per sottolineare come la filiera agricola e agroalimentare sia tra i pochi settori produttivi ad aver garantito, nell'emergenza sanitaria dovuta al coronavirus, l'approvvigionamento del cibo.

La campagna promozionale, finanziata con fondi del Psr Basilicata 2014-2020, cerca di dare una mano concreta alle imprese lucane dell'agroalimentare, invitando a comprare prodotti della Basilicata e sostenendo così il reddito delle nostre aziende in una specie di "economia solidale". Prodotti che si distinguono per la loro genuinità, per essere spesso anche certificati e comunque rappresentativi dell'identità dei nostri territori.

L'iniziativa - rilanciata anche dall'ALSIA nei giorni scorsi - è sostenuta anche dalle Organizzazioni professionali agricole, dell'ARA, l'Associazione regionale allevatori, e dai Comuni. Ma si stanno muovendo anche le organizzazioni dei commercianti, il mondo cooperativo e alcuni ordini professionali.

[CLICCA QUI](#) per guardare il video di Compra Lucano.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it