

ATTIVITA' DI PROMOZIONE 2007

FIERE ED EVENTI	pag.2
CONVEGNI	pag.16
P.R.S.R. – PRIP	pag. 32
ALTRI TEMI	pag. 37
OCM VITIVINICOLA	pag. 51
LO SVILUPPO AGRICOLO E I PROGETTI STRATEGICI DELL'ASSESSORATO	pag. 52
EDUCAZIONE ALIMENTARE E ORIENTAMENTO DEI CONSUMI.	pag. 57

I dati della presente sezione sono stati forniti dai diversi uffici dell'Assessorato Agricoltura e Alimentazione

La redazione è stata curata da Katia Prandi (Segreteria Assessore), l'impaginazione da Daniele Ferri (Servizio Valorizzazione delle Produzioni e del Territorio Rurale)

FIERE ED EVENTI

BIOFACH - Fiera internazionale del biologico - Norimberga, 14-18 febbraio 2007

Biofach è l'appuntamento fieristico dedicato esclusivamente a prodotti biologici e biodinamici più importante a livello internazionale. Ha diverse sedi in tutto il mondo (Tokyo, Shanghai, San Paolo, Baltimora) e per il mercato europeo si svolge ogni anno a Norimberga (Germania).



La Provincia di Modena (Assessorato Agricoltura e Alimentazione) ha preso parte, negli anni scorsi, alla manifestazione ottenendo importanti risultati come la candidatura ad ospitare il suddetto congresso. Quest'anno ha partecipato alla manifestazione insieme al



Consorzio Modena, soggetto incaricato di organizzare il Congresso Mondiale Ifoam sull'agricoltura biologica che si svolgerà a Modena dal 16 al 20 giugno 2008. La manifestazione è stata l'occasione per presentare i prodotti tipici e biologici del territorio e il grande evento internazionale che porterà a Modena ricercatori, agricoltori ed operatori del biologico da tutto il mondo.

La manifestazione ha visto la presenza di 2.100 espositori provenienti da 116 paesi del mondo con un flusso di visitatori

professionali di oltre 37.400 persone nell'arco delle 4 giornate di apertura. È stato quindi il luogo ideale per presentare prodotti, progetti e attività nel campo dell'agricoltura

biologica ad un pubblico selezionato di addetti ai lavori e un luogo di incontro privilegiato tra la domanda e l'offerta di questo settore, oltre ad un'occasione per promuovere iniziative di carattere internazionale come il Congresso Mondiale dell'Agricoltura biologica Ifoam che si terrà a Modena nel 2008.

L'edizione 2007 di Biofach ha visto l'Italia protagonista come nazione



dell'anno con una serie di eventi dedicati, dalla cerimonia di apertura alla cena di gala, ed uno spazio di rilievo nella comunicazione internazionale prima, durante e dopo la manifestazione.

Durante la fiera hanno avuto luogo diversi momenti di presentazione dell'evento sia nello spazio Ice "Piazza Italia" (sabato 17 febbraio 2007 ore 14.45 hall 4), sia presso lo stand Ifoam (venerdì 16 febbraio 2007 ore 17.30 hall 1), accompagnati dalla degustazione dei prodotti tipici e biologici.

La Provincia di Modena ha occupato uno stand espositivo di piccole dimensioni per l'allestimento della comunicazione istituzionale relativa alle eccellenze del territorio ed i prodotti biologici della nostra agricoltura e ha promosso l'evento 2008 di fronte ad una vasta platea internazionale nei vari momenti convegnistici. Lo spazio è stato



utilizzato anche per organizzare degustazioni di prodotti tipici e biologici delle aziende modenesi come il Lambrusco, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Parmigiano-Reggiano, inoltre torte biologiche, composte, succhi d'uva e aceti balsamici e di vino e realizzati incontri con i referenti delle principali organizzazioni internazionali coinvolte nel congresso mondiale del biologico 2008, per promuoverne la partecipazione presso gli espositori, le istituzioni e gli operatori del biologico presenti in fiera.

Importantissima la presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni che ha visitato insieme all'Assessore Graziano Poggioli gli stands delle associazioni e dei produttori italiani presenti in fiera avendo la possibilità di toccare con mano e instaurare rapporti diretti con il variegato mondo del biologico italiano.



Sono stati distribuiti materiali prodotti da diversi assessorati della Provincia (Agricoltura e Alimentazione, Turismo, Ambiente) nonché materiale dei singoli Consorzi di tutela, della Strada dei Vini e dei Sapori Città, Castelli, Ciliegi e di Modenatur.

Numerosi sono stati gli incontri organizzati per l'organizzazione del congresso mondiale IFOAM 2008, a cui ha partecipato in prima persona l'Assessore Graziano Poggioli con l'aiuto e la collaborazione di Antonio Compagnoni, nonché dei

collaboratori dell'Assessorato Maria Bartolacelli, Paola Bonfreschi, Katia Prandi, Giovanni Bursi e Gianluca Aldrovandi.

Sono stati avviati i rapporti con le principali organizzazioni internazionali che saranno coinvolte a vario titolo nell'organizzazione e nella realizzazione dell'evento del 2008

L'Assessore Graziano Poggioli ha preso parte a diverse Conferenze tra le quali "From field to stove top" (dal campo ai fornelli) con Giovanni Montanari presso la Sala Shanghai, la presentazione del Congresso OWC 2008 presso lo stand IFOAM, le rappresentazioni teatralizzate sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano presso lo stand della Regione Emilia – Romagna ed altre molteplici programmate nei quattro giorni di densa attività. Ha inoltre preso contatto con il Sindaco di Norimberga Ulrich Maly, il patron di Slow Food Carlo Petrini, il Ministro dell'Unione Europea Mariann Fischer Boel, il Sottosegretario al Ministero P.A.A.F.. Stefano Boco, la scienziata indiana Vandana Shiva, Bernward Geier, l'emiro di Abu Dhabi ed altre autorità presenti.

Conferenza FAO "Agricoltura biologica e diritto al cibo" (Organic Agriculture and Food Security) - Roma, 3-5 maggio 2007

Dal 3 al 5 maggio si è svolta a Roma, presso la sede della Fao, la Conferenza Internazionale sull'agricoltura biologica ed il diritto al cibo (Organic agriculture and food security).

L'agenzia ONU per il cibo e l'agricoltura (FAO) ha voluto porre l'attenzione su due temi di grande importanza e attualità e strettamente legati tra loro. Da una parte l'agricoltura biologica intesa come un sistema olistico di gestione delle produzioni agricole che evita l'uso di fertilizzanti chimici ed organismi geneticamente modificati, rende minimo l'inquinamento dell'aria, del suolo e dell'acqua e favorisce la salute e la produttività di piante, animali e persone, dall'altra parte il diritto al cibo inteso come la possibilità fisica, economica e sociale di avere accesso ad un cibo sufficiente, sicuro e nutriente che sia in grado di soddisfare il fabbisogno di ciascuno e che permetta di condurre una vita attiva e sana.

Ampia presenza di pubblico con partecipanti provenienti da oltre 60 paesi, rappresentanti il sistema delle Nazioni Unite e dell'Unione Europea, organizzazioni intergovernative, istituti di ricerca e università, ONG, associazioni di produttori ed organizzazioni private.

La Provincia di Modena ha partecipato tramite l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione nella persona dell'Assessore Graziano Poggioli che ha curato la presentazione e l'introduzione al Congresso, ed il Consorzio Modena Bio 2008 (emanazione di Provincia di Modena e AIAB Emilia-Romagna) che ha presentato un video con i protagonisti dell'agricoltura biologica della Provincia di Modena per il 16mo Congresso



Mondiale IFOAM sull'agricoltura biologica in programma a Modena per il prossimo giugno 2008. E' stato offerto un buffet a base di prodotti tipici bio come vino Lambrusco,

Parmigiano-Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, salumi, formaggi freschi e stagionati.

Giovanni Montanari, biochef dell'Osteria Vecchia di Guiglia, ha curato il menù biologico offerto dalla mensa della Fao durante tutto il periodo della conferenza a base di prodotti tipici e biologici e la compagnia teatrale Koinè di Silvio Panini di Roccamalatina di Guiglia ha realizzato tre performance teatrali sui temi dell'agri-cultura e della fertilità della terra con degustazione teatralizzata di Parmigiano-Reggiano con solo latte di Bianca Modenese e "assaggi" di terre e letami.

La partecipazione all'evento della rappresentanza modenese ha permesso di trovare nuovi importanti contatti, con Carlo Ponzio (Agrostudio) specialista in agricoltura biologica e referente progetto FAO in Siria (cotone e pistacchio) insieme a Mariella Sandini (Bios); Vandana Shiva (attivista indiana e ricercatrice nel campo del biologico); Tewolde Berhan Gebre Egziabher (direttore generale Autorità per la protezione ambientale etiopica): tema di interesse miele; Hitomi Sato (funzionario sezione Cooperazione internazionale del Ministero per l'Agricoltura, le foreste e la pesca giapponese); Caroline Lochart (coordinatrice Commissione per il futuro del cibo): tema di interesse donne e agricoltura biologica; Bernward Geier (ex direttore IFOAM); Subash Mehta (ambasciatore Buthan); Felipe Iniguez Perez (associazione MAELA Mexico); Eugene Milovanov (associazione Ucraina agricoltura biologica); Nadia Scialabba (FAO): tema di interesse cambiamenti climatici; Claude Aubert (pioniere del biologico); Mattia Prayer Galletti (IFAD), cura un progetto in India sui semi; Jane C. Earley (WWF); Luca Colombo (Greenpeace); Sofia Twarog (UNCTAD), lavoro sulle conoscenze indigene; Andrea Ferrante (presidente Aiab nazionale).

I dirigenti del Consorzio del Parmigiano e cinque Assessori all'Unione Europea - Bruxelles, 6-7 giugno 2007

Il 6 e 7 giugno 2007 si è svolta a Bruxelles l'audizione da parte dei funzionari dell'Unione Europea di una delegazione del Consorzio di tutela del Formaggio Parmigiano-Reggiano e di rappresentanti delle Istituzioni locali emiliane. Della delegazione facevano parte il presidente del CFPR Giuseppe Alai, i vicepresidenti Eros Valenti e Paolo Bandini, i consiglieri Aldemiro Bertolini, Paolo Carra, Marco Prandi, Graziano Salsi, Polidoro Scarica e il direttore generale Leo Bertozzi, ed erano affiancati dall'Assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Tiberio Rabboni, dal dirigente Davide Barchi e dagli assessori all'Agricoltura delle province di Parma, Pier Luigi Ferrari, Reggio Emilia, Roberta Rivi, Modena, Graziano Poggioli, e Mantova, Maurizio Castelli.

I funzionari di Bruxelles stavano istruendo due importanti dossier relativi al re dei formaggi italiani.

Il primo è relativo alla procedura di infrazione aperta nei confronti della Germania, per l'uso improprio ed ingannevole del nome "Parmesan", attribuito a formaggi che ben poco hanno in comune con il prodotto di punta della nostra produzione lattiero-casearia artigianale e tradizionale.

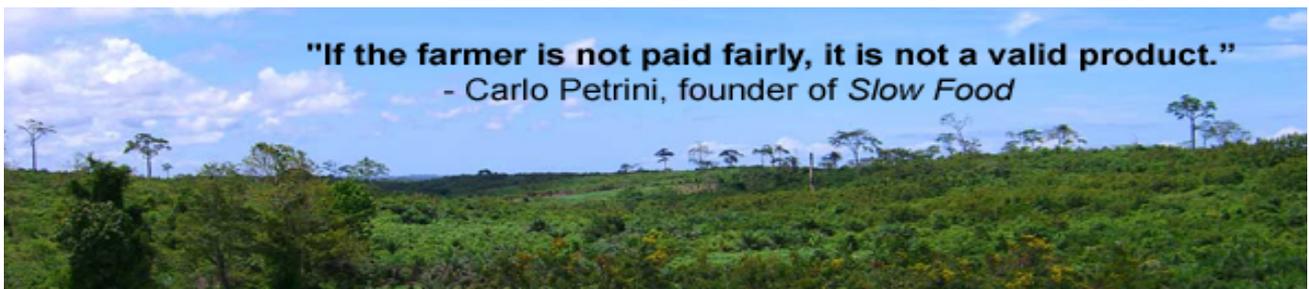
L'impasse su questo tema provoca gravi danni ai nostri allevatori costretti a fronteggiare, oltre alla crisi dei consumi ed alla insufficiente remunerazione, forme di concorrenza sleale che rischiano di incrinare l'immagine che il Parmigiano-Reggiano ha saputo conquistarsi sui principali mercati mondiali, grazie alla perizia ed alla serietà di tutti gli operatori.

La seconda pratica all'esame degli Uffici della Commissione, era relativa alla modifica del disciplinare di produzione del Parmigiano-Reggiano. Le novità introdotte riguardano l'aumento della percentuale di foraggi prodotti in loco da somministrare agli animali e l'obbligo, per tutelare maggiormente i consumatori, di produrre confezioni di formaggio grattugiato o tagliato in porzioni di ridotte dimensioni esclusivamente nel territorio del comprensorio di produzione.

La delegazione si è prodigata per sensibilizzare la Commissione Europea sulle ragioni che hanno spinto a chiedere tali modifiche del disciplinare di produzione, deliberate nel 2003 dall'assemblea del Consorzio. Esse consentono di radicare maggiormente il prodotto al suo territorio di produzione, componente insostituibile e "valore aggiunto" delle filiere produttive di qualità.

La delegazione si è confrontata poi con diversi importanti referenti, dalla Direzione Generale Agricoltura dell'UE, a 15 eurodeputati italiani, al Copa-Cogeca, al rappresentante permanente dell'Italia presso l'Unione Europea, alle organizzazioni professionali e alle centrali cooperative stabilmente presenti con proprie rappresentanze a Bruxelles.

Conferenza IFOAM - Schwabisch Hall, 26-28 agosto 2007



Il 26, 27, 28 agosto si è tenuta a Schwabisch Hall in Germania, la 1^a Conferenza Internazionale dell'IFOAM sul Marketing dei Valori Regionali organizzata in collaborazione con Organic Services e Ecoland.

L'occasione, alla quale hanno partecipato la Provincia di Modena e il Consorzio Modena Bio, rappresentati dall'Assessore all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, è stata utilizzata per presentare le esperienze della Provincia di Modena.

L'Assessore ha illustrato la valorizzazione dei prodotti tipici e biologici, i prodotti DOP, IGP, DOC e le loro declinazioni bio, i Presìdi Slowfood quali la Vacca bianca modenese, la Gallina modenese, la Pecora cornella bianca, e le azioni di supporto della Provincia di Modena ai produttori ed ai prodotti locali, nonché l'importante evento del 16^o Congresso Mondiale del Biologico IFOAM a Modena nel giugno 2008.



Le autorità presenti alla Conferenza, quali la nota scienziata indiana Vandana Shiva, Fabrizio Piva di CCPB Italia, Gerald Hermann, presidente di IFOAM, insieme ad altri illustri membri, hanno offerto diverse occasioni per le pubbliche relazioni della Provincia di Modena.



SANA – Il Salone internazionale del naturale – Bologna, 13-16 settembre 2007



La Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, era presente al SANA, 19° Salone Internazionale del Naturale, nello spazio istituzioni nel padiglione 16 dedicato all'alimentazione, con uno stand condiviso con Camera di Commercio di Modena, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio Modena Bio.

Sono stati promossi i prodotti tipici e biologici del territorio, i progetti di biodiversità animale e vegetale

dell'Assessorato Agricoltura e Alimentazione, le Fattorie Didattiche, il 16^o Congresso Mondiale dell'Agricoltura biologica "Coltivare il Futuro", l'Evento unico "Gusto Balsamico" e il "Progetto Storia di Terra e di Rezdore".

Lo spazio allestito con pannelli dedicati alle principali tematiche d'eccellenza è stato animato durante le 4 giornate di apertura del salone e sono state arricchite dagli spuntini a cura della scuola alberghiera "Nazareno" di Carpi con degustazioni che hanno permesso a più di centinaia di persone di conoscere e assaggiare i prodotti di eccellenza tipici e biologici, serviti sia "puri" che elaborati in ricette originali e gustose.

I prodotti utilizzati sono stati: Prosciutto di Modena DOP, Parmigiano-Reggiano DOP biologico, vini Lambrusco, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, pere IGP dell'Emilia-Romagna, torta Barozzi, torte



biologiche, torta degli ebrei, nocino, anicione. I prodotti sono stati offerti dai consorzi di tutela e valorizzazione che hanno partecipato attivamente alla presentazione dei prodotti.

Le giornate dedicate al grande pubblico hanno visto invece la presenza delle Fattorie didattiche che hanno organizzato laboratori dedicati ai bambini e attività informative.

Uno spazio particolare è stato riservato al totem informativo della Camera di Commercio sul tema dei prodotti tipici del marchio "Tradizioni e sapori di Modena" ed al Consorzio Modena Bio per la promozione del prossimo Congresso Mondiale 16[^] IFOAM sull'agricoltura biologica che si svolgerà a Modena dal 16 al 20 Giugno 2008.



Nella giornata di apertura di giovedì 13 settembre 2007 e' stata organizzata presso lo Stand della Regione Emilia-Romagna – padiglione 16, una conferenza stampa di presentazione OWC - 16[^] Congresso IFOAM "Cultivate the Future", condotta da Antonio Compagnoni e introdotta dall'agronomo esperto di enogastronomia Daniele De Leo, che ha proseguito con intervenuti istituzionali quali l'On. Paolo De Castro Ministro per le Politiche Agricole, Tiberio Rabboni, Assessore Agricoltura Regione Emilia Romagna, Emilio Sabattini, Presidente Provincia di Modena, Gerald Herrmann, Presidente di IFOAM, Fabia Montalbani, Presidente di Aiab Emilia – Romagna e l'Assessore Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena Graziano Poggioli.



Al termine degli interventi e' stato proiettato il video realizzato per la promozione del sedicesimo congresso IFOAM utilizzato per la presentazione modenese nel 2005 ad Adelaide in Australia; il tutto seguito da una degustazione calda di prodotti tipici e biologici modenesi della Provincia di

Modena a cura della Scuola Alberghiera di Serramazzoni.

Lo spazio è stato dedicato anche ad altri incontri sia internazionali che nazionali, quale l'autorevole presenza di Carlo Petrini ed inoltre è stata ospite la terza Commissione Consiliare della Provincia di Modena e i rappresentanti di alcuni Consorzi di tutela e valorizzazione.

L'Assessore Graziano Poggioli durante l'evento e' stato supportato dai collaboratori Giuseppe Todeschini, Maria Bartolacelli, Paola Bonfreschi, Antonio Compagnoni, Loreta Gigante, Katia Prandi, Gianluca Aldrovandi, Giovanni Bursi, Lorenzo Paluan.

Progetto di valorizzazione Razza bianca Modenese - Miami (Florida, USA), 22-27 settembre 2007

La Provincia di Modena, tramite l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione, ha avviato con alcuni allevatori storici, uniti nel Consorzio di Valorizzazione Prodotti Razza Bianca Modenese Valpadana, un progetto per il recupero di questa razza autoctona raggiungendo anche un importante risultato nella commercializzazione.

L'Assessore provinciale Graziano Poggioli ed il Presidente Alessandro Marchi del Caseificio Rosola di Zocca,



con Barbara ed Oberdan Melotti, hanno partecipato il 27 settembre 2007 a Miami in Florida, USA, alla grande inaugurazione a Palm-Beach Gardens, del Publix Green-wise Market, che fa parte di una catena di 1250 supermarkets e dove si possono trovare



esclusivamente prodotti bio ed eco-compatibili e che offre il primo nuovo concetto di supermercato organico. Il Market, che distribuisce prodotti bio a marchio "green-wise", periodicamente realizza delle degustazione dei migliori formaggi al mondo. Così si è verificato che il 27 settembre, nel Publix GreenWise Market's, in un percorso di educazione alimentare, è stata offerta l'opportunità al consumatore di provare il raro prodotto di Bianca Modenese, consistente in sole 25 forme di parmigiano di

montagna disponibili negli USA.

L'evento risulta particolarmente rilevante dopo l'apertura della prima forma con 24 mesi di stagionatura avvenuta nel recente 4 aprile 2007 a Zocca.

Si attesta così un contratto che consente di affermare che diverse scelte strategiche dell'Amministrazione Provinciale oggi sono realtà: la qualità, la biodiversità, l'aggregazione dei produttori nell'offerta nei confronti dei mercati e che il sistema della filiera corta è possibile. Gli Allevatori ed i Produttori agroalimentari di eccellenze possono uscire dal sistema perverso che sino ad oggi ha garantito i profitti solo ai commercianti e alla grande distribuzione. Si tratta di un contratto in cui il Consorzio ha un ruolo determinante, non solo perché lo ha sottoscritto come parte dell'accordo, ma perché il



valore del prodotto è dato dal marchio del Consorzio e quindi dal controllo che il Consorzio svolge sull'intera filiera di produzione, garantendo sia gli associati allevatori che i consumatori.

L'importatore americano si è impegnato a distribuire il prodotto ad altissimo livello nel territorio USA e per altissimo livello e' inteso anche il tipo di consumatore al quale il prodotto sarà rivolto.

Si tratta, senza dubbio, di un accordo molto importante, perché il prezzo concordato per la produzione 2005 non è stato parametrato al listino del Parmigiano Reggiano, ma è stato determinato sulla base dei costi di produzione e delle caratteristiche peculiari del Parmigiano Reggiano di Bianca Modenese.

L'idea che un colosso multinazionale abbia messo tanta disponibilità e tanto entusiasmo in questo progetto è la conferma che la scelta compiuta poco più di due anni fa da un gruppo di coraggiosi allevatori custodi

della razza storica del Parmigiano-Reggiano - la Bianca Modenese, si è dimostrata vincente e non può che influire positivamente sulle scelte che altri vorranno fare.

SICURA– Modena, 19-21 settembre 2007



“Sicura, sicurezza alimentare”, e' giunta alla sua 4^a edizione, facendo incontrare produttori, controllori e consumatori in convention, tramite seminari, workshop, tavole rotonde e con la presenza di alcuni fra i più qualificati esperti

italiani e stranieri, nonché con la realizzazione di incontri con i relatori, oltre agli autori per la presentazione di alcuni libri di particolare interesse per la sicurezza alimentare e la nutrizione.

L'evento specifico dedicato alla sicurezza alimentare è stato promosso da Modena Esposizioni, dalla Regione Emilia Romagna – Assessorato Politiche per la salute- e dalle Aziende USL di Modena e Bologna, in collaborazione con l'Azienda Usl di Reggio E., di Parma e di Piacenza, con il sostegno della Camera di Commercio di Modena.

L'evento e' stato patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dal Ministero della Salute, dalle Amministrazioni provinciali di Bologna, Modena e Reggio E., dal Comune di Modena, dall'Università degli Studi di Modena e Reggio E., dalla Federazione Apicoltori Italiana, dalla Federazione Nazionale Ordine dei Veterinari Italiani, da SIMEVEP- Soc. It. Medicina Veterinaria e dalla Soc. Italiana Nutrizione Umana Onlus.

“Alimentazione e salute” e’ stato il tema di fondo di SICURA 2007, sempre più cruciale per ogni azienda agroalimentare, ed e’ stata anche l’occasione di incontro fra coloro che condividono analoghi problemi e ne cercano la soluzione. Un legame sempre più complesso, sia sul piano normativo che su quello dell’innovazione tecnologica e organizzativo, da quando la sicurezza alimentare è diventata priorità dell’Unione Europea.

L’Assessore Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, e’ stato, con l’Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, promotore, conduttore e relatore del seminario tenutosi venerdì 21 settembre 2007 e dedicato alle “Razze Autoctone: un legame tra razze rare, loro recupero, prodotti e garanzie sanitarie, allevamento pulito e biocompatibile”, che ha accolto gli interventi di Marco Prandi, Presidente AnaBoRe (Associazione Nazionale Bovini di Razza Reggiana) in merito alla Reggiana ed il Parmigiano Reggiano; di Francesco Grossi, Presidente del Consorzio Valorizzazione Prodotti Bovini di Razza Bianca Val Padana Modenese per l’antica razza Bianca Modenese; di Mauro Bigi, imprenditore agricolo di allevamento di Chianina di Canossa per l’illustrazione dell’esperienza di filiera corta completamente integrata in una azienda agricola



zootecnica biologica; di Andrea Iotti, ADSPV AUSL di Reggio Emilia, per un’ipotesi di recupero della razza e della conservazione di attività produttive in area montana rivolte all’allevamento della Pecora Cornella Bianca; di Alessio Zanon, Associazione RARE e consulente progetto provinciale biodiversità, per il recupero della razza di Gallina Modenese; di Cinzia Angiolini, Presidente Consorzio di valorizzazione dell’Agnello e della

Pecora Zerasca che ha presentato una realtà imprenditoriale a forte impronta femminile; di Massimo Spigaroli, Presidente Consorzio Culatello di Zibello per la Nera Parmigiana ed i suoi salumi; le conclusioni a Graziano Poggioli che ha ribadito il concetto di “sapere e’ bene, ma mettere a confronto i propri saperi e’ meglio”



allestendo uno stand con pannelli dedicati ai prodotti di eccellenza e produzioni che caratterizzano la nostra provincia e con pannelli e presentazione di video e brochure in merito al Congresso Mondiale 16^ IFOAM che si svolgerà dal 16 al 20 giugno 2008 a Modena.

Inoltre e’ stato posto in visione e distribuito materiale informativo dei Progetti Agrobiodiversità Animale e Vegetale realizzati dall’Assessorato Agricoltura e

Alimentazione, in merito a “Bianca Modenese”, Gallina Modenese”, Cornella Bianca”, Olivicoltura di Collina”, “Ciliegio”, “Canapa”, “Suino brado”.

Gusto Balsamico – Modena, 5-8 ottobre 2007

La ricca manifestazione si e' tenuta alla sua prima edizione, “Gusto Balsamico”, rassegna internazionale degli aceti dal mondo e dell'agrodolce di qualità, si e' tenuta a Modena da 5 all' 8 ottobre 2007, presso i padiglioni fieristici di ModenaFiere, promossa in collaborazione tra la Provincia, il Comune e la Camera di Commercio di Modena, Slow Food Italia e sponsorizzata dalla Banca Popolare dell'E.R. e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Modena.



La rassegna, ideata con il coinvolgimento fattivo e scientifico della Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e dei Consorzi dei produttori, si e' proposta come vetrina internazionale del nostro prodotto e si e' posta non solo l'obiettivo di valorizzare le peculiarità del balsamico, dell'agrodolce di qualità, ma anche la produzione agro-alimentare modenese attraverso i suoi prodotti di eccellenza.

Gusto Balsamico è un progetto biennale elaborato da Slow Food Italia e si e' inserito in un più ampio proposito di valorizzazione del territorio e dell'economia modenese che ha nell'industria dell'automobile da corsa e nella gastronomia le punte di diamante che qualificano Modena e il suo territorio in Italia e all'estero e, per l'agricoltura, la valorizzazione delle tradizioni e delle identità culturali.

Tra gli obiettivi di Gusto Balsamico vi e' stato l'intento di far conoscere e tutelare l'unicità dell'aceto balsamico tradizionale di Modena e promuoverne la qualità, oltre ad educare i visitatori all'uso dell'aceto fornendo informazioni chiare sui prodotti e utili per sviluppare un consumo consapevole.



Nel padiglione fieristico dedicato alle istituzioni era presente lo stand della Provincia di Modena, nell'area in comune con gli Enti promotori e sponsor. Nello schermo video a disposizione per ogni Ente, la provincia di Modena ha proiettato il video dell'IFOAM presentato nel 2005 ad Adelaide in Australia, “Storie di terra e di rezdore”, “la Biodiversità e i

progetti realizzati dall'Assessorato Agricoltura e Alimentazione” e la “Comunità della Cornella Bianca”. All'interno dello spazio istituzioni, nell'area conferenza, l'arena ha

permesso di comunicare diversi progetti e l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia ha proposto diverse conferenze, tra le quali il "presidio bianca modenese", la "biodiversità – la voce dei protagonisti", "la scuola di cibo:esperienze e modelli per l'educazione alimentare e del gusto" con degustazioni mirate al termine di ogni conferenza organizzate assieme all'Istituto Alberghiero IAL di Serramazzoni.

L'Assessore Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli ha partecipato attivamente all'iniziativa e, tra le altre, ha preso parte alla serata di gala tenutasi il 3 ottobre presso il Teatro Comunale di Carpi, alla presenza del soprano Katia Ricciarelli, che ha accolto la partecipazione di più di 500 persone in teatro con apprezzata contestualizzazione della serata arricchita anche dalla proiezione delle foto dell'aceto sullo schermo del palco.

L'Assessore Poggioli venerdì 5 ottobre ha partecipato alla cerimonia inaugurale dell'evento che ha ospitato, tra gli altri rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole e dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni

Un omaggio alle Rezdore, custodi della tradizione, si è tenuta sabato 6 ottobre con la presentazione del volume "Storie di terra e di rezdore", ricerca storico-sociale sulle tradizioni enogastronomiche del territorio, promossa dalla Provincia di Modena e realizzata da Slow Food Italia, alla presenza del Presidente Emilio Sabattini e di Carlo Petrini di Slow Food.

Un articolato programma di 17 laboratori del gusto che hanno visto la partecipazione massima di 50 persone ognuno e laboratori didattici che hanno coinvolto circa 300 studenti e insegnanti, ha offerto l'occasione per contribuire a formare i consumatori responsabili di domani e per i visitatori nazionali ed esteri, l'occasione per scoprire il patrimonio storico culturale di Modena e delle città del suo territorio. Gli appuntamenti a tavola con le cene balsamiche le cene evento presso l'Accademia Militare di Modena e Villa Cavazza, nonché gli itinerari ideati, sono stati veri e propri viaggi alla scoperta del patrimonio storico-artistico dei centri cittadini e della tradizione enogastronomia modenese.

Un ruolo fondamentale lo ha svolto la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, e tutte le iniziative di promozione e di valorizzazione del prodotto sono state pertanto pensate con la Consorteria: dall'evento più importante di domenica 7 ottobre con la prima Asta Internazionale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, presentato nella fascinosa cornice del Teatro Comunale di Modena che ha accolto ospiti, invitati e pubblico, coniugando momenti di musica, spettacolo e recitazione sul tema dell'aceto balsamico, con la vendita all'incanto di lotti esclusivi e bottiglie di grande pregio storico. Il ricavato è stato devoluto in beneficenza per la realizzazione di due presidi Slow Food/Modena, in Africa, dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità-Onlus.

Il singolarissimo evento, condotto da Patrizio Roversi, ha visto la partecipazione della Casa d'Aste Sotheby's, da Luca Gozzoli della Consorteria di Spilamberto, di Carlo Petrini, Presidente Slow Food International, Roberto Burdese Presidente Slow Food Italia, Alberto Farinasso, Ufficio organizzazione eventi Slow Food, Adolfo Alberto



Fabbri, Condotta Slow Food regionale , Antonio Cherchi Condotta Slow Food Modena, Edmondo Berselli, editorialista, Vito, attore, Ivano Marescotti, attore e del mezzosoprano Salvian Maesano. L'asta ha previsto alcuni momenti internazionali in cui compratori stranieri in diretta si sono aggiudicati il prodotto e alla partecipazione in fiera dei produttori di aceto tradizionale che hanno presentato e commercializzano il prodotto, svolgendo nei confronti del consumatore anche un ruolo di informazione trasparente; alle visite alle acetarie con produzione di aceto tradizionale; alle iniziative a Spilamberto presso la consorceria con visite al museo e la tradizionale bollitura del mosto. Lo scrittore modenese Giuseppe Pederiali e' entrato nel progetto Gusto Balsamico e coinvolto nel ruolo del narratore che individuava nel drago emiliano Magalasso, l'opportunità di coinvolgere scuole e fantasia dei ragazzi per raccontare il favoloso ghiottone di balsamico.

Lunedì 8 ottobre la presentazione ufficiale della guida "Osterie d'Italia 2008" di Slow Food Editore che ha visto la premiazione di 300 "chiocciole", cuochi e osterie, d'Italia, alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole Paolo De Castro e di Carlo Petrini



In occasione di Gusto Balsamico il presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini e il Ministro Paolo De Castro hanno firmato, assieme alla Regione Emilia-Romagna, ai responsabili regionali di Confagricoltura, Cia, Copagri, Fedagri-Confcooperative, Legacoop agroalimentare e Consorzio Produzione certificata aceto balsamico modenese, il **protocollo per l'accordo di filiera a sostegno del riconoscimento dell'IGP dell'Aceto Balsamico di Modena.**

L'accordo, ha spiegato il presidente Sabattini, nasce dalla volontà di recuperare ciò che la Commissione Europea ci ha riconosciuto in maniera parziale nel disciplinare dell'IGP, vale a dire il legame con il nostro territorio. E' un passo avanti per quanto riguarda la valorizzazione della realtà economica modenese. Da parte delle istituzioni c'è l'impegno a mettere in campo azioni a sostegno della crescita della filiera all'interno del Piano di sviluppo rurale.

L'accordo impegna i produttori di mosto e aceto balsamico di Modena ad utilizzare per tre anni (vendemmie 2008-2010) mosti ottenuti dalle uve della provincia di Modena, Reggio Emilia e della Regione Emilia Romagna ottenuti dai vitigni lambrusco, sangiovese, trebbiano, albana, ancillotta, fortana e montuni (i 7 vitigni indicati nel disciplinare del marchio IGP) per una quantità complessiva di 60 mila ettolitri l'anno di mosto concentrato, da ripartire all'interno di contratti bilaterali tra i singoli soggetti. Un gruppo tecnico dovrà, entro tre mesi, definire ulteriori elementi qualitativi delle materie prime e ulteriori elementi contrattuali, quali i parametri per la definizione dei prezzi, nonché sanzioni e garanzie.

Obiettivi dell'accordo di filiera sono garantire una programmazione di approvvigionamento di mosti locali attraverso la stipula di contratti tra produttori di mosti e produttori di aceto balsamico di Modena, contribuire alla formazione di un reddito adeguato a favore degli imprenditori agricoli e assicurare la trasparenza dei rapporti

economici tra imprese della filiera, in particolare per la tracciabilità dei prodotti provenienti da vigneti dell'Emilia-Romagna.

Conferenza "Il Ruolo del servizio di ristorazione pubblica nella promozione dello sviluppo rurale sostenibile, della salute e dell'educazione ambientale e alimentare" –Siviglia, 7-9 Novembre 2007

Dal 7 al 9 novembre 2007 si e' tenuta a Siviglia in Spagna la Conferenza "Il Ruolo del servizio di ristorazione pubblica nella promozione dello sviluppo rurale sostenibile, della salute, dell'educazione ambientale e alimentare"

La Conferenza e' stata organizzata congiuntamente tra la Direzione Generale Agricoltura biologica della Giunta Andalusica e da Alimenterra (rete europea per i sistemi alimentari sostenibili) e fa parte di una serie di azioni europee e transatlantiche per lo sviluppo di una



coscienza e la condivisione di buone pratiche nel campo della ristorazione collettiva e pubblica sostenibile.

L'incontro si e' svolto con esperti di vari paesi europei ed ha coinvolto autorità, agenzie di sviluppo, professionisti in Europa. I temi trattato sono stati: dal ruolo dei servizi alimentari pubblici nello promozione dello sviluppo sostenibile, nello sviluppo della salute ed ambientale nelle scuole primarie e secondarie, negli ospedali, e in altre istituzioni, favorendo legami più stretti tra

produttori e consumatori, migliorando la rendita delle aziende di produzione medio - piccole che sviluppano sistemi produttivi sostenibili soprattutto nel campo dell'agricoltura biologica e nell'allevamento; la cooperazione regionale ed internazionale tra l'organizzazione di produttori con lo scopo di sviluppare filiere locali che rendano capaci i piccoli e medi produttori di far fronte alle richieste del mercato.

La Conferenza si e' svolta in 4 moduli e l'Assessore Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, in rappresentanza della Provincia di Modena, e' stato tra i relatori del 1^ modulo:

Modulo 1): Esperienze degli enti pubblici, città/regioni, nell'implementazione di programmi sostenibili nella ristorazione collettiva.

Modulo 2): Esperienze dei produttori, delle filiere di approvvigionamento, volte a soddisfare la domanda alimentare pubblica, mantenendo standard sostenibile.

Modulo 3): Esperienze delle organizzazioni che si occupano di educazione e salute nella promozione del consumo di cibo proveniente da agricolture sostenibile, in particolare biologica.

Modulo 4): Sviluppo interregionale e internazionale (dibattito sulle azioni che possono essere implementate all'interno di progetti immediati e futuri e la creazione di una rete europea che promuova i cambiamenti a livello comunitario, unione europea.

CONVEGNI

Workshop IMPRESE AGRICOLE: PERCHÉ AGGREGARSI? - Castelfranco Emilia – Istituto Agrario L. Spallanzani, 5 aprile 2007

Agri 2000, in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura dell'Emilia-Romagna e della Provincia di Modena ha organizzato Giovedì 5 aprile presso l'Aula Magna dell'Istituto Agrario L. Spallanzani in Via Solimei a Castelfranco Emilia (MO), un workshop dal titolo IMPRESE AGRICOLE: PERCHÉ AGGREGARSI?

All'iniziativa sono intervenuti: Camillo Gardini "Presidente Agri 2000", Giancarlo Cargioli "Responsabile Servizio Sviluppo Sistema Agroalimentare Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna", Luciana Finessi "Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna", David Navacchia "Responsabile Consorzio Convito di Romagna", Ciro Lazzarin "Coordinatore Area Economica Agri 2000". L'intervento conclusivo è stato svolto da Graziano Poggioli "Assessore Agricoltura e Alimentazione Provincia di Modena".

Tale evento ha fornito agli imprenditori agricoli, attraverso l'utilizzo di soluzioni fortemente innovative, un contributo di esperienze e buone pratiche utili a comprendere il fenomeno e a valutare percorsi praticabili per la sua realizzazione.

Infatti, l'impresa agricola per sopravvivere deve raggiungere dimensioni e dotazioni di capitale umano sufficienti per crescere nell'attuale contesto competitivo.

Pertanto si ci è posti il quesito "In che modo le imprese agricole possono intraprendere un percorso di crescita qualitativa e dimensionale?"

Realizzare un percorso di crescita attraverso risorse interne può essere un itinerario: rischioso, con necessità di ingenti capitali e sicuramente molto lungo e oggi l'agricoltura italiana non può permettersi tempi lunghi.

Uno dei metodi più efficaci e rapidi per acquisire dimensioni adeguate è la realizzazione di "imprese agricole aggregate".

In Italia, già da diversi anni, seguendo anche l'esempio dell'agricoltura francese, sono presenti imprese agricole che hanno ritenuto vantaggioso integrare, tutto o parte, del loro processo produttivo al fine di raggiungere meglio gli obiettivi aziendali.



Convegno “Introduzione della filiera della Canapa in provincia di Modena” – Castelfranco Emilia, 26 gennaio 2007

Per fare il punto della situazione, lanciare nuove idee e proposte per gli usi della canapa a scopo industriale ed energetico, venerdì 26 gennaio 2007, a Castelfranco E, nell'aula magna dell'Istituto Agrario Spallanzani di via Solimei, si è svolto un convegno cui hanno partecipato agronomi, periti agrari, rappresentanti delle associazioni agricole e amministratori pubblici. L'iniziativa è stata promossa dalla Provincia di Modena – Assessorato Agricoltura e Alimentazione e da Assocanapa. Il ritorno della coltivazione della canapa diventa sempre più una realtà concreta e possibile. Iniziata l'anno scorso da un piccolo gruppo di agricoltori modenesi, l'esperienza quest'anno ha fatto un ulteriore passo in avanti nel tentativo di organizzare una vera e propria filiera produttiva a fini industriali ed energetici.

Il convegno si è aperto con un'analisi degli aspetti di tecnica colturale, seguito dagli interventi dei produttori protagonisti delle esperienze di coltivazione. Successivamente Walter Monari e Fiorenzo Manfredi hanno fatto il punto sulle condizioni di mercato e sulle problematiche della trasformazione ed è seguito un intervento di Felice Giraud, presidente nazionale di Assocanapa e delle associazioni agricole.

All'iniziativa è intervenuto l'assessore provinciale all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, che nelle sue conclusioni ha sostenuto che la canapa è una coltura tradizionale che si adatta al clima e ai terreni locali, si presta al metodo della coltivazione biologica e non ha bisogno di attrezzature diverse da quelle normalmente presenti in azienda. Il prodotto di questa tipica coltura multiuso può essere utilizzato come fibra industriale o biomassa da impiegare in bioedilizia o per la produzione di energia termica ed elettrica.

L'obiettivo perseguito è quello di impostare una filiera produttiva locale che parta dalla coltivazione per proseguire con la prima trasformazione e successiva e successiva commercializzazione del prodotto e veda gli agricoltori protagonisti ed attori primari in tutte le fasi. Importante è sviluppare il progetto al fine di raggiungere una dimensione che possa rendere economicamente compatibile territorialmente sostenibili gli investimenti necessari e garantire un reddito al produttore agricolo.



The poster features a light green background. At the top left is the logo of the Province of Modena, and at the top right is the logo of Assocanapa. The text is centered and reads: 'CONVEGNO' in black, followed by 'INTRODUZIONE DELLA FILIERA DELLA CANAPA IN PROVINCIA DI MODENA' in red, and 'impieghi ad uso industriale ed energetico' in red. Below this is a photograph of a person in a hat and jacket standing in a field of tall hemp plants, holding a tool. Under the photo, the date 'venerdì 26 gennaio 2007' is in blue, and the location 'Aula Magna Istituto "L. Spallanzani" Via Solimei - Castelfranco Emilia' is in black and red. At the bottom, the organizing office is listed: 'Segreteria organizzativa: Assessorato Provinciale Agricoltura e Alimentazione di Modena Servizio Valorizzazione delle Produzioni del Territorio Rurale Tel. 059.209.731 - www.agrimodena.it/canapa.html'.

Convegno "Commercio equo e solidale e produzione biologiche: il ruolo delle istituzioni pubbliche e l'impegno delle imprese" - Reggio Emilia, 2 marzo 2007

Nella mattinata di venerdì 2 marzo 2007, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna - sede di Reggio Emilia, in occasione della consegna dei diplomi del Master Universitario in Commercio equo e solidale, certificazione etica e biologica dei sistemi agro-alimentari, si è svolto il Convegno "Commercio equo e solidale e produzione biologiche: il ruolo delle istituzioni pubbliche e l'impegno delle imprese" dove si sono confrontate le diverse ed importanti esperienze sorte a livello locale, nazionale ed internazionale in questi ambiti.

Lo scopo del convegno è stato quello di stimolare le istituzioni pubbliche, associazioni ed imprese, verso azioni integrate per la crescita di un modello di consumo basato su valori altruistici, etici ed ambientali. La riflessione su queste tematiche è stata introdotta dal prof. Tirelli dell'Università Bicocca di Milano e da esponenti delle istituzioni pubbliche tra cui il senatore Nuccio Iovene, vice Presidente Aies ed altre autorità locali che hanno argomentato in merito alle iniziative per la valorizzazione del biologico e del commercio equo solidale a cui i rispettivi comuni hanno aderito.

Sono stati presenti anche i promotori di tali iniziative: il dott. Ignazio Garau, direttore dell'Associazione Città del Bio ed il dott. Adriano Poletti, presidente di Transfair, promotore dell'iniziativa Città equosolidali, assieme ad AGICES.

Per la promozione delle iniziative della Regione Emilia Romagna, in particolare dei tavoli nazionali ed internazionali, per lo sviluppo di reti a sostegno del bio e dell'equo solidale, sono intervenuti la dott.ssa Alessia Bonizzi, responsabile Aree Paese del Servizio Cooperazione Internazionale della Regione Emilia Romagna, ed il dott. Antonio Compagnoni, responsabile Relazioni Internazionali di ICEA.

L'Assessore Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, Graziano Poggioli, ha illustrato il prossimo Congresso Mondiale dell'Agricoltura Biologica, 16[^] IFOAM giugno 2008, e dei movimenti del biologico, esponendo nella sua relazione che il Congresso vuole fare incontrare i ricercatori, i cuochi, i consumatori, coi produttori biologici del Sud e del Nord del Mondo, in un territorio, la provincia di Modena, che assieme alla Regione Emilia Romagna e all'Italia, si colloca ai primi posti a livello mondiale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica e biodinamica, agricoltura sostenibile e modello di sviluppo rurale.

Convegno UNAGA – Modena, 10 marzo 2007

L'Assessore Provinciale all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli ha presentato il Congresso mondiale del Biologico – IFOAM 2008 - al mondo della stampa specializzata agroalimentare e ambientale al Convegno pubblico "COLTIVARE NOTIZIE" organizzato da UNAGA Unione Nazionale Associazioni Giornalisti Agricoli Ambiente e Territorio, in collaborazione con ARGA Associazione Interregionale Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente dell'Emilia Romagna, Marche, Toscana e Umbria, in un Convegno pubblico che si è tenuto a Bologna, sabato 10 marzo 2007, presso il Palazzo degli Affari della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura in Piazza Costituzione n. 8.

Durante il nutrito programma e' stato presentato il Congresso, che, oltre all'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, coinvolge anche diverse Aree, quali il Dipartimento di Presidenza, Assessorati Attività Interventi Economici, Turismo e Sport, Ambiente, con temi attinenti alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, Progetti sull'agrobiodiversità animale e vegetale, accordo agroambientale Parco dei Sassi di Rocca Malatina, Bianca Modenese, Gallina Modenese, Olivicoltura, Ciliegie di Vignola, la ricerca sulle sfogline "Storie di Terra e di Rezdore" e l'evento "Gusto Balsamico", come nuovo evento unico enogastronomico internazionale quale rassegna dedicata al mondo degli aceti e dell'agrodolce, che si e' tenuto a Modena dal 5 all'8 ottobre 2007.

"COLTIVARE NOTIZIE " e' il titolo che rispetta l'evento "COLTIVARE IL FUTURO - Cultivate the future" e che vedrà Modena dal 16 al 24 giugno 2008 capitale mondiale del biologico con la presenza di ospiti esperti, tecnici e produttori da tutto il mondo e molte saranno le personalità di spicco internazionale.

Il Congresso, che quasi come un'Olimpiade si tiene ogni tre anni, e' organizzato da IFOAM e dal Consorzio Modena Bio creato nel 2006 dalla Provincia di Modena e da AIAB Emilia-Romagna e ha coinvolto il mondo nazionale e regionale organizzato dell'agricoltura biologica FEDERBIO Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica e PROBER Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici Emilia -Romagna e tutti gli associati IFOAM italiani. Ha come obiettivo la promozione della cultura del biologico a livello nazionale e internazionale.

L'Assessore provinciale all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, durante l'iniziativa ha dichiarato che il Congresso mondiale del Biologico sarà per la Provincia di Modena un appuntamento particolarmente importante, perché per la prima volta in Italia, consumatori cuochi e ricercatori di valenza internazionale si incontreranno con i produttori biologici del mondo e sarà una grande opportunità di promozione per il nostro territorio, che insieme a tutta l'Emilia-Romagna e all'Italia si colloca ai primi posti a livello mondiale per lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile e positiva come quella biologica e biodinamica.

CHILDREN'S TOUR – Modena, 16-18 Marzo 2007

Partecipare, nelle varie edizioni, alla manifestazione ha consentito all'Associazione Fattorie Aperte e Didattiche di proiettarsi nel settore del turismo scolastico e dei gruppi familiari.

Il Children's Tour 2007 è apparso ideale per competenza e target, in quanto dedicato interamente all'offerta turistica per le famiglie e i bambini (Salone delle vacanze 0 – 14).

La proposta associativa è stata ben accolta e diverse aziende hanno partecipato attivamente e colto l'opportunità di allargare i propri obiettivi inserendosi nelle proposte del turismo organizzato, scolastico e associativo.

La manifestazione ha registrato anche per questa edizione una buona affluenza di pubblico (20.000 ingressi in tre giorni) e soprattutto il gradimento delle famiglie. Nello specifico dell'ambito Fattorie si è riscontrato notevole interesse, sia del pubblico che della stampa specializzata, al prodotto offerto, ma è ancora evidente la carenza di esperienza specifica.

Convegno “La biodiversità zootecnica in Emilia-Romagna - Esperienze e prospettive” - Sassuolo , 26 marzo 2007

Alla presenza, tra gli altri, del Sottosegretario Politiche Agricole e Forestali Guido Tampieri e dell'Assessore Regionale Tiberio Rabboni, lunedì 26 marzo 2007 a Sassuolo, si è svolta l'iniziativa promossa dal Comune di Sassuolo e dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna per la biodiversità zootecnica in Emilia Romagna.

I lavori, moderati da Lisa Bellocchi, giornalista RAI –TV, sono stati aperti dal Sindaco di Sassuolo Graziano Pattuzzi e dall'Assessore provinciale Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, seguiti dagli interventi di diversi esperti ed autorità scientifiche: Donato Matassino e Ferdinando Ciani di Consdabi, Consorzio per la sperimentazione, divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative, che hanno relazionato rispettivamente in merito a Biodiversità e Health Claims e alle Relazioni etniche tra popolazione equina mesomorfa svizzera, quella delle Alpi italiane e della Pianura padana, fino agli inizi del secolo; Alberto Sabbioni che ha presentato una relazione sul censimento della biodiversità zootecnica regionale per la valorizzazione e conservazione delle popolazioni autoctone bovine e suine; Licia Colli e Ajmone Marsan della Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in materia di storia evolutiva degli asini e tracciabilità e rintracciabilità della carne bovina di razza Romagnola; Vincenzo Russo dell'Università di Bologna per la tracciabilità e valorizzazione del Parmigiano reggiano di razza Reggiana.

Nel pomeriggio è stata anche prevista una visita guidata al palazzo Ducale di Sassuolo ed una visita guidata ad un'azienda agricola locale.

Fattorie Aperte - Domeniche in fattoria, 13 e 20 maggio 2007

Il 13 e 20 maggio si è rinnovato l'appuntamento di “Fattorie aperte: colori e sapori dell'Emilia-Romagna” e sono state 240 le aziende agricole aperte in tutto il territorio regionale.

La manifestazione, alla sua nona edizione, ha perseguito l'obiettivo di favorire il rapporto diretto tra produttori e consumatori consapevoli.

Sono state 46 le fattorie che hanno accolto la cittadinanza per essere guidata alla conoscenza delle varie filiere di produzione dei prodotti di eccellenza del nostro territorio e a riscoprire la biodiversità che gli “agricoltori custodi” hanno incentivato nelle proprie aziende (23 a produzione biologica, 15 agriturismi, 33 anche Fattorie Didattiche e 43 con vendita diretta nonché 2 istituti agrari e 1 Parco Faunistico). L'obiettivo di qualificare sempre più e meglio la nostra agricoltura a salvaguardia dell'ambiente, con l'adozione di pratiche agronomiche e ecocompatibili e della produzione biologica, ci ha indirizzato al recupero delle razze animali ed arboree proprie della storia del nostro territorio: la Vacca Bianca Modenese, la Gallina Modenese, la pecora Cornella Bianca, l'Olivo, la ciliegia Mora di Vignola.

Le visite conoscitive delle filiere produttive sono state organizzate per gruppi e guidate dagli agricoltori con in programma passeggiate, pic-nic sull'erba e giocare nei prati. In ciascuna azienda è stato sarà possibile acquistare presso lo spaccio i prodotti a filiera corta.

La manifestazione è ormai “storica” e la cittadinanza ha partecipato sempre più numerosa, attestata oltre 12.000 visitatori. Un rinsaldo con il rapporto tra campagna e città, tra produttori e consumatori perché i nostri prodotti di eccellenza ritornino sempre più sulle tavole dei modenesi e sempre più a qualificare il consumo alimentare: Parmigiano-Reggiano, il prosciutto di Modena, l’Aceto Balsamico Tradizionale, i vini Lambruschi, le pere, le ciliegie di Vignola, i frutti di bosco.

In una fase di profonda trasformazione sociale ed economica, di radicale evoluzione dei comportamenti alimentari, l’impegno della provincia di Modena, tramite l’Assessorato Agricoltura e Alimentazione, è stato valorizzare il modello dell’azienda agricola multifunzionale del territorio, delle produzioni tipiche e biologiche di eccellenza.

Fattorie Aperte è un’ennesima occasione per promuovere il territorio, affinché questa opportunità si realizzi nelle migliori condizioni e la Provincia di Modena, con la partecipazione della cittadinanza tutta, si imponga per la vivacità della sua comunità e la ricchezza del suo patrimonio culturale.

Anche per quest’anno è stato indetto il Concorso, per tutti coloro che visiteranno le fattorie provinciali e regionali, articolato in due sezioni: fotografica e narrativa.

Visita di studenti americani dell’Università di Saint Joseph’s - Modena, 22 maggio 2007

26 partecipanti, studenti e tutor americani, dell’Università di Saint Joseph’s, hanno partecipato al meeting del 22 maggio 2007, accolti in visita presso la Camera di Commercio di Modena dal Presidente Alberto Mantovani, dall’Assessore provinciale Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, dai prof. Giancarlo Pellacani, prof. Sergio Paba, prof. Tiziano Bursi, prof.ssa Paola Bertolini e dalla dott.ssa Martinelli dell’Università di Modena e Reggio Emilia – Facoltà di Economia Marco Biagi.

La visita è stata motivata dalla scoperta dei valori del cibo in Italia e in Emilia Romagna e sono state presentate relazioni sulle eccellenze del territorio: Formaggio Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico tradizionale di Modena, Lambrusco di Modena e Prosciutto di Modena.

Per la Provincia di Modena il benvenuto è stato dato dall’Assessore Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli che ha presentato il video OWC IFOAM, illustrato il Congresso mondiale “Cultivate the Future” e omaggiato il libro “Parmigiano – Reggiano’s Lands”.

La visita è proseguita con il pranzo presso l’Agriturismo Biologico Centofiori e nel pomeriggio con visita presso il caseificio Hombre e l’acetaia Fabbri.

Conferenza EFSA di Vignola “Allergeni e Indicazioni Nutrizionali. Etichettatura degli alimenti” - Castello di Vignola, 15 giugno 2007

Il 15 giugno, nel Castello di Vignola, la Provincia di Modena insieme alla Provincia di Bologna, a Europass e all’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), hanno organizzato una conferenza per illustrare il lavoro scientifico svolto dall’Efsa nel campo

degli allergeni e intolleranze alimentari, nonché degli adempimenti legislativi relativi a messaggi nutrizionali e salutistici.

Europass è l'ufficio che si occupa dei rapporti fra l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e le Istituzioni, le associazioni di categoria, i soggetti imprenditoriali e le organizzazioni economiche-sociali del territorio emiliano romagnolo per cogliere le opportunità offerte dall'insediamento dell'EFSA a Parma; è membro accreditato del Liaison Committee, organo di collegamento tra EFSA e gli interlocutori territoriali. Europass è stato istituito con una convenzione fra le Province di Modena, Bologna, Reggio Emilia, Piacenza, Parma, la Regione Emilia-Romagna, l'Università di Parma e la Camera di Commercio di Parma.

Durante il convegno, dopo il saluto del Presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini e dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Bologna Gabriella Montera, sono state presentate ricerche scientifiche svolte in vari campi ma tutti aventi un fine ultimo ossia quello di salvaguardare la salute del consumatore europeo ed, in particolare italiano. Il coordinatore scientifico della giornata è stato il prof. Antonio Ubaldi, coordinatore scientifico di Europass e docente alla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Parma.

I relatori sono stati:

Dr.ssa Silvia Valtueña Martínez, esperto scientifico EFSA nel panel Prodotti dietetici, Nutrizione ed Allergie (NDA) che ha affrontato il ruolo di Efsa nella legislazione europea in materia di allergeni per l'etichettatura degli alimenti;

Prof. Giuseppe De Giovanni, Consigliere Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Partner consultant Total Quality Food che ha analizzato le tematiche inerenti l'informazioni e gli adempimenti in materia di allergeni e messaggi nutrizionali e salutistici.

Prof. Alessandro Pinto, del Dipartimento di Fisiopatologia Medica – Sezione Scienza dell'Alimentazione. Università La Sapienza di Roma che ha presentato lo stato della ricerca sulle problematiche emergenti delle allergie e delle intolleranze alimentari.

Prof. Giovanni Lercker, Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Bologna che ha invece esaminato un caso specifico di indicazioni salutistiche in etichetta nell'olio extra-vergine d'oliva.

Le relazioni sono scaricabili dal sito www.europass.parma.it

Convegno “Quale futuro per la pastorizia modenese” – Pavullo nel Frignano, 8 giugno 2007

Festa dei Pastori – Fiumalbo, 12 agosto 2007

Nel 2007 sono state attivate varie iniziative inerenti il settore degli ovi-caprini, in particolare per la conservazione della razza Cornella Bianca.



Si è lavorato su 2 progetti finanziati dal GAL e cofinanziati dalle province di Modena e di Reggio Emilia, elaborati rispettivamente dal Parco del Frignano e dall'A.R.O.

Il primo progetto prendeva in considerazione l'intero settore degli ovi-caprini puntando sia alla prevenzione dei greggi dai predatori, tramite la costruzione di appositi recinti per il ricovero, che alla valorizzazione delle produzioni, in particolare quelle lattiero-casearie,



Durante il corso dell'anno sono state effettuate numerose analisi sul latte; sia per i greggi transumanti, confrontando le produzioni invernali relative alle aree di pianura, con quelle ottenute nel periodo di alpeggio estivo, che per i greggi stanziali di pianura.

Nell'ambito del progetto è stato organizzato nel mese di giugno 2007, all'interno della Fiera dell'Economia Montana di Pavullo, un convegno sull'importanza e le possibilità offerte dalla pastorizia.

Un secondo evento è stato la Festa dei Pastori organizzata a Fiumalbo il 12 agosto, che ha visto una buona partecipazione da parte dei produttori e ospiti.

Il secondo progetto ha riguardato il recupero della razza Cornella bianca, allevamento caprino di Frassinoro, attraverso un'indagine storica e un'analisi finalizzata ad individuare la consistenza dei capi presenti; inoltre è stato effettuato uno studio morfologico e genetico della razza, attraverso analisi del pelo, finalizzato a caratterizzare la razza e porla a confronto con altre, quali la Massese, la Garfagnina e la Zerasca. Gli arieti individuati come possibili riproduttori, sono stati sottoposti al test della *scrapie*.



Inoltre è stato attivato il registro anagrafico della razza Cornella bianca presso l'APA di Reggio Emilia, nel quale sono stati iscritti circa trecento capi. Nel mese di marzo 2007 è stato inoltre attivato un bando della Comunità montana dell'Appennino Reggiano, finalizzato all'acquisto di pecore, agnelle e arieti e alla costituzione di gruppi di monta.

Incontro con delegazione coreana IFOAM – 19 luglio 2007

Nella mattina di giovedì 19 luglio, si è svolta la prima visita in Provincia della delegazione coreana, quindici funzionari della Corea del Sud sono stati in visita alla Provincia di

Modena in vista del sedicesimo Congresso mondiale del biologico che si terrà a Modena dal 14 al 24 giugno 2008.

All'incontro con il presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini e l'assessore Agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena Graziano Poggioli, tra gli altri erano presenti dalla città di Namyangju il sindaco Hong Sunyeoul e il direttore dell'ufficio economia e ambiente Kim Chung Sik.

Dopo il benvenuto alla delegazione



coreana del presidente Emilio Sabattini, l'assessore Graziano Poggioli ha presentato le linee generali dell'evento internazionale, parlando di viticoltura, frutticoltura, ma anche cosmesi naturale e detergenti ecologici, tutti argomenti che hanno suscitato grande interesse nella delegazione. Seoul, capitale della Corea del Sud, è infatti il paese candidato a ospitare il Congresso mondiale del biologico del 2011.

E' stato un incontro molto soddisfacente e l'idea di organizzare il Congresso mondiale

2008 come un evento 'regionale' che coinvolga tanto il centro storico di Modena quanto altri comuni, è tanto piaciuta ai nostri ospiti che ci hanno assicurato la loro presenza per il prossimo giugno insieme ai produttori biologici coreani.

Durante l'incontro, dopo la proiezione del video sul sedicesimo congresso Ifoam, sono stati presentati alla delegazione coreana i prodotti locali dell'agricoltura biologica che di Modena sono il fiore all'occhiello: l'aceto balsamico, il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Modena. Quindi è stata fatta una visita all'azienda agroalimentare biologica Hombre, a Modena.



Convegno “Il diritto all'alimentazione” - Modena, 13 ottobre 2007

Il 13 ottobre 2007 si è tenuto il convegno “Il diritto all'alimentazione” presso la Fondazione Marco Biagi. Iniziativa è stata programmata in coincidenza con le celebrazioni che organismi internazionali (FAO, OMS, ONU) e nazionali hanno dedicato alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione “L'Italia con l'ONU contro la fame nel mondo”.

Il convegno si è proposto come momento di confronto tra i soggetti istituzionali e la società civile organizzata favorendo la riflessione sul divario tra la parte più povera e quella più ricca della popolazione mondiale e la nostra realtà sociale, in quanto l'alimentazione è pur sempre fattore chiave dello sviluppo.

In questo ambito è stato presentato il progetto “Ritorno alle Origini” attraverso il quale si chiama la scuola a riflettere su agricoltura, cultura del territorio, biodiversità, contadini custodi del territorio, educazione al comportamento alimentare sin dall'infanzia ed etica del cibo.

Il Convegno è stato condotto Ivana D'Imporzano, giornalista, e tra le autorità presenti in sala:

Emilio Sabattini – Presidente Amministrazione Provinciale; Graziano Poggioli, Assessore provinciale Agricoltura e Alimentazione ; Giancarlo Mori- Dirigente Ufficio Scolastico Provinciale di Modena; Isabella Rae Unità del diritto all'alimentazione – Dipartimento economico-sociale FAO/ONU.

Adriana Querzè Assessore del Comune di Modena per Istruzione e Politiche dell'Infanzia, Autonomia Scolastica, Rapporti con l'Università ha relazionato in merito al valore dell'uguaglianza e educazione all'uso consapevole del cibo e delle risorse ambientali. Francesco Gesualdi del Centro Nuovo Modello di Sviluppo - Pisa ha presentato “Un mondo



diviso: Sud/Nord, lo scambio ineguale”; Padre Ottavio Raimondo Direttore Editrice Missionaria Italiana “Un mondo più equo: verso il giusto benessere” ;

Alessandro Micich, esperto di processi formativi “Rovesciamo il mondo: educare alla sostenibilità per comprendere e cambiare i consumi. (Laboratorio coi ragazzi delle 3° classi della scuola secondaria - Istituto Comprensivo Castelvetro)”; “La Banda Larga” Gruppo di contaminazione di cultura musicale del Mediterraneo; Joan Blom del



Dipartimento materno infantile pediatrico – Università di Modena e Reggio Emilia “Cibo per la mente” ; Tiziano Fazzi Officina Educreativa “CivicaMente” con la presentazione del progetto didattico “Ritorno alle Origini”

Le conclusioni sono state affidate a Giuseppe Todeschini, Dirigente Servizio Valorizzazione delle Produzioni e del Territorio Rurale - Provincia di Modena

Al termine buffet a cura della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni.

Convegno: “La Salvaguardia delle antiche varietà frutticole e viticole” – Castelfranco Emilia - Villa Sorra - 29 ottobre – 1 novembre 2007

Il convegno “La Salvaguardia delle antiche varietà frutticole e viticole”, promosso dalla Provincia di Modena sulla agrobiodiversità vegetale, si è svolto lunedì 29 ottobre a Villa Sorra di Castelfranco Emilia. Per l’occasione è stata anche allestita ed inaugurata la mostra pomologica di frutti antichi, con decine di varietà antiche di frutta e vite. Il tutto organizzato dall’Assessorato Agricoltura e Alimentazione insieme al Centro Ricerche produzioni vegetali (CRPV) in collaborazione con la Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni, l’Istituto Agrario Lazzaro Spallanzani di Castelfranco E., l’Istituto Tecnico Agrario statale Fabio Bocchialini di Parma.

L’iniziativa è nata con l’intento di trasmettere ai giovani le esperienze e le competenze degli agricoltori anziani per salvaguardare le antiche varietà frutticole e viticole.



I lavori del Convegno si sono aperti con l’illustrazione del progetto “Agrobiodiversità” della Provincia di Modena che prevede l’istituzione degli “Agricoltori Custodi delle Agrobiodiversità animali e vegetali del nostro territorio”.

Sono state presentate anche le opportunità per la biodiversità animale e vegetale previste nell’ambito del nuovo Piano Regionale di Sviluppo Rurale ed i relatori hanno argomentato in merito ai vitigni autoctoni di Modena, del progetto di

sviluppo dell’olivicoltura da olio nelle province emiliane, del censimento delle antiche varietà frutticole in Emilia Romagna, del progetto di creazione del presidio per la ciliegia “Mora” di Vignola, del recupero e della valorizzazione di vecchie varietà di castagno, del ritorno della mela Campanina “la mela della nonna”, e di frutti dimenticati.

Presenti in sala studenti degli istituti scolastici coinvolti ed alla discussione hanno partecipato i relatori Carmela Santopaolo, dirigente scolastica dell’Istituto Agrario “L. Spallanzani” di Castelfranco E.; Giuseppe Todeschini, Roberto Bertoni, Paolo Corsinotti dell’Assessorato Agricoltura e Alimentazione Provincia di Modena; Giovanni Nigro e Claudio Buscaroli per il CRPV; Andrea Fabbri del Dipartimento di Biologia evolutiva e



funzionale dell'Università di Parma; Tiziana Nasolini e Stefano Tellarini dell'Osservatorio Agroambientale; Gino Quartieri di Slow Food; Luigi Vezzalini della Comunità Montana dell'Appennino Modena Est; Katia Agide intenditrice di frutti antichi e tradizioni del passato; Giampiero Negroni Presidente ProRa; Benedetto Bonomi imprenditore agricolo e agronomo.

Le conclusioni a Graziano Poggioli, Assessore Agricoltura e Alimentazione Provincia di

Modena, che ha affermato che la scomparsa di una varietà o di una razza, e' anche la

perdita di saperi e sapori di un territorio. Il legame diventa più debole, il prodotto più banale riducendo la qualità, e questo e' ciò che si vuole evitare. Affrontare il tema della biodiversità vuol quindi dire salvare un patrimonio culturale, sociale ed economico straordinario, fatto di eredità contadine e artigiane non scritte, ma ricche e complesse, che trova nel nostro territorio ancora una ricca testimonianza di uomini e donne come dimostra la ricerca "Storia di Terra e di Rezdore" condivisa con Slow Food.



L'iniziativa è proseguita con l'inaugurazione e visita alla mostra pomologica di frutti antichi, a cura dell'Istituto Agrario Bocchialini di Parma in collaborazione con CRPV. La

presenza di pannelli illustrativi e didattici ha permesso anche ai neofiti della materia di cogliere elementi informativi e conoscitivi utili per valutare il valore culturale, storico ma anche biologico di quanto esposto, favorendo un opportuna riflessione sulla necessità di tutelare tale patrimonio.



Per terminare, e' stato preparato un laboratorio di degustazione guidata di prodotti della biodiversità a cura di IAL di Serramazzoni e Istituto Agrario L. Spallanzani di

Castelfranco E., seguita da una visita guidata al Parco Villa Sorra.

Convegno “Problematiche emergenti dell’Agricoltura Montana” – Zocca, 16 novembre 2007

Il 16 novembre 2007, a Zocca, il Consorzio Fitosanitario Provinciale di Modena in collaborazione con l’Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, il Comune di Zocca e le Organizzazioni Professionali Agricole, ha organizzato una tavola rotonda aperta al pubblico sul tema delle problematiche fitosanitarie emergenti dell’Agricoltura Montana di rilevante impatto socio-economico: la vespa cinese del castagno e le cavallette dei prati o cavallette dalle ali rosa.



Dopo i saluti di Carlo Leonelli Sindaco di Zocca, e di Maurizio Pivetti Presidente del Consorzio Fitosanitario di Modena, sono state illustrate le relazioni in merito alla vespa cinese, parassita del castagno, mentre, sul tema cavallette, sono stati presentati i risultati del progetto provinciale di contenimento e sperimentazione di mezzi di lotta a basso impatto ambientale.

I lavori sono stati coordinati da Guido Mazzali, Responsabile Servizio produzioni Vegetali ed Aiuti alle Imprese Agricole dell’Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena e le conclusioni e considerazioni finali all’Assessore Graziano Poggioni.

“DeGusto” Bio chef e Bio Gourmet – Modena, 26 Novembre 2007



Un centinaio di persone tra produttori e operatori del mondo bio hanno partecipato alla terza edizione di *DeGusto*. L’incontro di lunedì 26 novembre 2007, promosso dal Consorzio Modena Bio e dal Consorzio Modena a Tavola con un seminario presso l’Azienda Bio Hombre, ha concluso le lezioni di cucina naturale per chef

tenutesi a Modena, dal 22 ottobre al 19 novembre 2007

Punti di forza e di debolezza del mondo bio sono stati affrontati nel corso del seminario, che ha messo a confronto i diversi protagonisti della filiera per stimolare l’offerta di menu biologici, gustosi e nello stesso tempo salutari, nei ristoranti di qualità. Tanto che già si pensa, oltre a una seconda edizione del corso nel 2008, a lezioni *ad hoc* rivolte a pizzaioli, che si cimenteranno nell’impasto di farine biologiche, e a ristoratori, per una gestione degli alberghi basata su comportamenti sostenibili.

L'introduzione dei lavori ed i saluti sono stati affidati al Presidente del Consorzio Modena Tavola, noto ristoratore Vinicio Sighinolfi, mentre il moderatore Venetia Villani, Tecnologa Alimentare e Direttore di Cucina Naturale.

Al Convegno ha partecipato l'Assessore all'Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena Graziano Poggioli, che ha sostenuto, durante il suo intervento, che la fase preliminare al consumo è quella più delicata: infatti è fondamentale conoscere dove, come, quando viene prodotto ciò che mangiamo.

Presenti al tavolo dei relatori il graditissimo ospite Marco Columbro, in qualità di addetto ai lavori, oltre che affermato attore e conduttore televisivo, e Paolo Carnemolla Presidente Prober.

Non sono mancati, inoltre, curiosità e aneddoti: lo chef Igles Corelli, ad esempio, ha raccontato dell'incontro con una produttrice biodinamica che lo ha "convertito" ad un'accurata ricerca dei prodotti da utilizzare in cucina. Il cuoco Giuseppe Capano, invece, si è soffermato sulle differenze di trattamento tra le materie prime "convenzionali" e quelle biologiche, più bisognose di attenzioni soprattutto nella fase della conservazione. Dell'esperienza dei produttori di Piacenza – che si sono organizzati per fornire prodotti biologici alle mense del comune di Piacenza - ha parlato, infine, Giacomo Sala, presidente del consorzio Biopiac.

Al termine del convegno i partecipanti si sono salutati con una saporita degustazione a base di prodotti locali bio: salumi, parmigiano-reggiano, aceto balsamico tradizionale di Modena, marmellate, crescentine e gnocco fritto.

I venti chef del corso si sono dilettrati, più che nella semplice preparazione di piatti, in una vera e propria arte: il "bio-menu" mette in campo la fantasia per l'accostamento dei cibi e la preparazione nella scelta di alimenti freschi di stagione oltre che nella lettura delle etichette dei prodotti da impiegare.

Progetto/concorso "Ritorno alle Origini"

E' stato presentato alle scuole dell'obbligo il progetto/concorso "Ritorno alle Origini": un



Kit multimediale che guida a un percorso di conoscenza della cultura agroalimentare del territorio provinciale, dalla società agricola dei nostri nonni agli imprenditori agricoli

dei giorni nostri.

Il progetto invita le scolaresche alla scoperta dei prodotti di eccellenza e delle biodiversità che caratterizzano l'agricoltura modenese, elaborando poi



una poesia, un racconto, uno spot pubblicitario ecc... per partecipare al concorso che si chiuderà con la premiazione degli elaborati migliori in occasione del Congresso Mondiale del Biologico IFOAM 2008.

Tutte le informazioni si possono reperire all'indirizzo:

www.agrimodena.it/alimentazione.html

“L’orto a scuola – seminiamo buon cibo” - Progetto Pilota Regionale



Nella Provincia di Modena nell'anno scolastico **2006/07** è stato realizzato presso le scuole “Pisano”, “Don Pastore”, “Don Milani” “Montecuccoli” e “Giovanni XXIII” di Modena; “L. Ferrari” di Formigine; “Don Milani” di Castelnuovo Rangone.

Nell'anno scolastico **2007/08** ha aderito la Direzione Didattica di Vignola con le scuole: “Collodi”, “Andersen”, “Peter Pan”, “Rodari”, “Calvino” “Mazzini” e “Barozzi” e con la

consulenza tecnica della Fattoria Il Germoglio.

L'orto biologico è un grande laboratorio all'aperto dove alunni e docenti possono sperimentare scoprendo i segreti della natura, assumersi responsabilità in quanto un buon raccolto dipende dalla dedizione di tutti.

“A tutta frutta” - Progetto Pilota Regionale



Per la Provincia di Modena ha aderito, nell'anno scolastico **2006/07** l'Istituto Comprensivo di Castelvetro, con la collaborazione delle Fattorie Didattiche (Il Faeto, I Bastardini, Il Germoglio, La Barbera, Il Motto).

Nell'anno scolastico **2007/08** ha aderito l'Istituto Comprensivo “A. Pacinotti” di San Cesario s/P con la collaborazione delle

Fattorie Magnoni e Il Germoglio.

Il progetto ha l'obiettivo di incentivare il consumo dei prodotti ortofrutticoli sia a scuola che in famiglia per “educare alla salute” attraverso una corretta alimentazione e l'acquisizione di stili di vita adeguati.

V[^] Olimpiade dei formaggi e delle tradizioni di montagna – Oberstdorf (Germania) 26 /28 ottobre 2007

I produttori modenesi di Parmigiano Reggiano di montagna hanno fatto il pieno di medaglie all'Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, svoltasi dal 26 al 28 ottobre ad Oberstdorf in Germania e che ha visto la partecipazione dell'Assessore

Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli insieme ai sei caseifici modenesi partecipanti alla 5[^] edizione che sono stati: il Caseificio Casola di Montefiorino; il Caseificio Dismano di Montese; il Caseificio Salto Santa Maria di Montese; la Cooperativa Casearia S. Lorenzo di Prignano

sulla Secchia; la Cooperativa Casearia Val del Dolo di Frassinoro e il Caseificio Sociale Santa Rita di Serramazzoni e si sono aggiudicati ben cinque medaglie delle nove vinte dai P-R di montagna.



Nella categoria “Parmigiano-Reggiano OLTRE 30 MESI complessivamente di stagionatura” :

ORO a Santa Maria di Salto di Montese

ARGENTO a S. Rita di Serramazzoni

BRONZO a S. Rita di Serramazzoni

Il Caseificio Casola di Montefiorino ha avuto medaglia d'ARGENTO e di BRONZO nella STAGIONATURA 19-21-mesi e 22-29 mesi.

Gli ottimi risultati ottenuti nelle premiazioni, ma anche l'apprezzamento del prodotto di montagna da parte dei consumatori tedeschi (eravamo nella patria dove si produce il Parmesan) conferma l'urgenza che si arrivi come richiesto dai numerosi produttori di montagna e dalle delibere dei Consigli Provinciali, a formalizzare, all'interno del disciplinare del Consorzio, la distintività del Parmigiano Reggiano di Montagna per riconoscere ai produttori di quei territori i loro maggiori costi di produzione e la diversa qualità del prodotto.

P.S.R. – P.R.I.P.

ADOZIONE DEL PROGRAMMA RURALE INTEGRATO PROVINCIALE (PRIP) 2007-2013

L'attività di concertazione che ha avuto inizio negli anni passati l'attività di concertazione di ascolto e predisposizione del Programma Rurale Integrato Provinciale (Prip) 2007-2013 si è concentrata nell'annata agraria 2007. Infatti a partire dal 21 febbraio 2007 sono poi iniziati da Pavullo nel Frignano nella sede della Comunità Montana del Frignano una serie di incontri territoriali per area vasta, proseguiti il 15 marzo a Palagano per la Comunità Montana Appennino Modena Ovest e agli altri incontri riportati nella tabella sotto indicata che hanno coinvolto, mediante invito formale, le 11.000 aziende agricole operanti nel territorio modenese.

In data 5 marzo 2007 si è tenuta una Conferenza delle Autonomie Locali nella quale, oltre ad una breve descrizione delle opportunità di finanziamento per i Comuni modenesi e del PSR, si è provveduto ad illustrare le scelte che il PRIP deve adottare sul proprio territorio e il programma degli incontri in calendario invitando i soggetti intervenuti a presentare osservazioni scritte.

Parallelamente agli incontri pubblici territoriali sono stati organizzati anche Tavoli con i tecnici di zona delle organizzazioni agricole al fine di valutare le problematiche e i fabbisogni di intervento prioritari nelle aree vaste interessate. In particolare si è svolto un incontro a Mirandola per tutta l'area nord modenese (20/3/2007 e 3/4/2007) e un incontro sul territorio di pianura e collina intorno a Modena (5/3/2007).



Nel mese di marzo – aprile si sono svolti altri incontri interni alla Provincia con i Dirigenti degli Assessorati Attività Produttive, Turismo, Ambiente e Formazione per trovare possibili integrazioni tra i diversi fondi strutturali e le politiche ambientali.

In data 16 aprile 2007 è stata presentata al partenariato sociale, convocato in un'unica seduta, e costituito dai

componenti della Conferenza delle Autonomie locali, della Conferenza Economica Sociale (CESP) e della Commissione Consiliare Provinciale la prima bozza del PRIP, successivamente riformulata e divulgata in un secondo ciclo di incontri sul territorio (24/5 a Mirandola, 28/5 a Pievepelago e 1/6 a Formigine).

Nel mese di maggio sono poi stati consultati i diversi anelli costituenti la filiera (consumatori 10/5, trasformatori 14/5) e poi convocati Tavoli di filiera (Biologico 17/5, Parmigiano Reggiano 21/5, Vitivinicola 22/5, 29/5 Ortofrutticola, 31/5 Carni) per analizzare le problematiche e le opportunità relative alle singole filiere.

Il 20 di agosto 2007 la Provincia di Modena ha inserito nel proprio sito internet www.agrimodena.it la prima versione del PRIP completa a seguito dell'approvazione definitiva del P.S.R., dandone comunicazioni ai componenti la Consulta Agricola Provinciale, alle tre Comunità Montane, al GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano, ai Sindaci dei Comuni modenesi e alle aziende agricole attraverso la newsletter di Agrimodena.

Il 4 settembre 2007 è stato riunito il gruppo di lavoro provinciale Sviluppo Rurale 2007 – 2013 per dibattere sulle modifiche apportate al P.S.R. approvato definitivamente ma soprattutto per spiegare in sintesi quanto riportato nel Programma Provinciale Integrato Provinciale.

A seguito della pubblicazione sono pervenute richieste di integrazioni e modifiche da Associazioni agricole provinciali modenesi (ASSOAGRICOLTORI; CIA; COLDIRETTI; COPAGRI); Comunità montane modenesi; Sindacati agricoli di base CGIL CISL e UIL; Prober; Lega Cooperative e Unione delle Cooperative di Modena.



In data 20 settembre 2007 è stata convocata la Commissione Consigliare Terza della Provincia di Modena Attività Economiche che ha tenuto una seduta in adunanza pubblica chiedendo il parere sul PRIP alla Consulta, al GAL alle tre Comunità Montane ai sindacati di base e a PROBER.

Il 4 ottobre sono stati incontrati dapprima i sindacati di base CGIL CISL UIL, quindi le associazioni del commercio, del turismo e dell'artigianato, ed il 23 ottobre si è tenuto un incontro tecnico con le Comunità Montane ai fini di esporgli i contenuti del PRIP.

Successivamente il testo del PRIP è stato esaminato dai Consiglieri componenti la Commissione Consiliare Sviluppo Economico, esame concluso nella seduta del 7 di novembre, che era stato presentato il giorno 31 ottobre alla Consulta Agricola il testo definitivo del PRIP.

In data 12 novembre 2007 il Consiglio Provinciale ha adottato il testo del PRIP con propria deliberazione n. 165. Il PRIP approvato è poi stato esaminato dal gruppo di valutazione regionale che in data 16/11/2007 con verbale n. 15279 ha chiesto delle modifiche formali al testo adottato che sono state recepite dalla Delibera di Consiglio Provinciale n. 200 del 12/12/2007.

Nella tabella che segue sono evidenziati tutti i momenti più importanti di concertazione svolti dalla Provincia di Modena per arrivare alla definizione del PRIP.

DATA	ORA	LUOGO	PRESENZE
8/1/2007	9-13	Incontro con Provincia di Reggio Emilia, Comunità montane modenesi e reggiana e GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano	Circa 20 persone
21/2/2007	9-13	Pavullo secondo incontro tecnico della Comunità Montana del Frignano	Circa 40 persone
5/3/2007	10-12	Conferenza Autonomie Locali	Circa 25 persone
5/3/2007	15-18	Incontro a Modena sul territorio di collina e di pianura intorno a Modena	Circa 20 persone
8/3/2007	15-18	Incontro con Provincia di Reggio Emilia, Comunità montane modenesi e reggiana e GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano	Circa 10 persone
14/3/2007	15-17,30	Pavullo terzo incontro del Tavolo Tecnico della Comunità Montana	Circa 20 persone
15/3/2007	9 – 13	Palagano (anche per altri Comuni Comunità Montefiorino) Monchio di Palagano	Oltre 130 persone
16/3/2007	9 – 13	IPSAA di Castelfranco Emilia per gli agricoltori di Castelfranco e di San Cesario	Circa 70 persone
20/3/2007	10-13,30	Incontro a Mirandola sul territorio della Bassa Modenese	Circa 20 persone
27/3/2007	14,30-17,30	Zocca (anche per altri Comuni Comunità Montana) Sala Comune di Zocca	Circa 80 persone
29/3/2007	9-13	Bomporto (anche per Comuni unione del Sorbara ovvero Ravarino e Bastiglia più Nonantola) c/o Municipio	Circa 50 persone
29/3/2007	14,30 – 17	Vignola (anche tutti i Comuni dell'Unione dei Castelli) presso Az. Agr. Toschi	Circa 85 persone
03/04/2007	14,30-18,00	Incontro a Mirandola sul territorio della Bassa Modenese	Circa 15 persone
10/4/2007	14,30-18,00	Finale Emilia c/o Istituto Tecnico Agrario Calvi (esteso anche a tutti i Comuni dell'Area nord)	Circa 65 persone
12/4/2007	15,30-18,00	Carpi (anche per Comuni Novi, Soliera, Campogalliano)	Circa 75 persone
16/04/2007	9,30 – 13	Modena Incontro Provinciale con contemporanea presenza della Commissione Sviluppo Economico, Conferenza delle Autonomie Locali e del CESP	Circa 150 persone
10/5/2007	10-12	Incontro con Associazioni dei Consumatori	Circa 5 persone
14/5/2007	9-11	Incontri con Trasformatori	Circa 12 persone
17/5/2007	9-12	Incontro con operatori del mondo del biologico	Circa 15 persone
21/5/2007	14,30-18	Incontro sulla filiera del parmigiano reggiano	Circa 25 persone

22/5/2007	15-19	Incontro sulla filiera vitivinicola	Circa 30 persone
24/5/2007	10-13	Mirandola Incontro aperto al pubblico	Circa 35 persone
28/5/2007	10-13	Pievepelago Incontro aperto al pubblico	Circa 20 persone
29/5/2007	14,30 – 18	Incontro sulla filiera ortofrutticola	Circa 15 persone
31/05/2007	10-12,30	Incontro a Castelnuovo R. sulla filiera delle carni	Circa 15 persone
01/06/2007	10-13	Formigine Incontro aperto al pubblico	Circa 20 persone
11/6/2007	15-18	Incontro con agricoltori della Provincia che avevano sottoscritto documento di richieste di modifica al PRIP	Circa 25 persone
3/7/2007	9-11	Incontro con agricoltori modenesi sulle prospettive agricoltura modenese e sul PRIP	Circa 20 persone
9/7/2007	10-13	Conferenza delle Autonomie Locali per presentazione scelte del PRIP	Circa 40 persone
10/7/2007	15-18	Incontro con Associazioni Agricole e Centrali Cooperative modenesi sul PRIP	Circa 20 persone
19/7/207	15-18	Commissione Sviluppo Economico della Provincia	Circa 20 persone
24/7/2007	9-12	Discussione in Giunta Provinciale sullo scelte del PRIP	
20/8/2007		Inserimento del PRIP in internet sito Agrimodena	
4/9/2007	14,30 – 17	incontro Gruppo Sviluppo Rurale 2007 - 2013	Circa 20 persone
20/9/207	15-18	Commissione Sviluppo Economico della Provincia con la partecipazione di Associazioni Agricole, Centrali Cooperative modenesi, Comunità Montane, Sindacati di base	Circa 30 persone
4/10/2007	9-11	Incontro con sindacati di base per emendamenti al PRIP	5 persone
4/10/2007	11-13	Incontro con Associazioni del commercio, dell'artigianato e del Turismo	6 persone
8/10/2007	17-19	Incontro politico con Comunità Montane modenesi per definizione assetto organizzativo PRIP	5 persone
23/10/2007	14,30-17,30	Incontro con le Comunità Montane	9 persone
29/10/2007	15-17	Commissione Sviluppo Economico della Provincia	Circa 20 persone
30/10/2007	9,30-13	Giunta Provinciale determinazioni in ordine al PRIP	
31/10/2007	9,30-13	Consulta Agricola	Circa 10 persone
7/11/2007	15-17	Commissione Sviluppo Economico della Provincia	Circa 20 persone

29/11/2007	15-17	Commissione Sviluppo Economico della Provincia per analisi Osservazioni Regionali al PRIP	Circa 20 persone
3/12/2007	14,45-17	Incontro con Comunità Montane per analisi Osservazioni Regionali al PRIP	9 persone
11/12/2007	15-17	Commissione Sviluppo Economico della Provincia per analisi Osservazioni Regionali al PRIP	Circa 20 persone
31/10/2007	9,30-13	Consulta Agricola	Circa 10 persone
7/11/2007	15-17	Commissione Sviluppo Economico della Provincia	Circa 20 persone

ALTRI TEMI

Concorso “Il Miglior letame: il cibo della terra” Lama Mocogno - 7 ottobre 2007



La riuscitissima iniziativa “ Concorso IL MIGLIOR LETAME, IL CIBO DELLA TERRA”, organizzata nel Comune di Lama Mocogno, in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, alla sua la 2^a edizione, si e' svolta domenica 7 ottobre 2007.

La singolare competizione, organizzata nel contesto della manifestazione “Parmigiano – Reggiano da gustare” , ha messo insieme la sapienza e l'esperienza dei contadini con i loro prodotti locali e di

eccellenza, i ristoratori con menù dedicati a questi prodotti e i consumatori, alla ricerca di conoscenza e consapevolezza.

Ciò che ha arricchito l'iniziativa di quest'anno e' stata la forte integrazione con la rassegna “Gusto Balsamico” e la determinazione ad ottenere il giusto riconoscimento per il Parmigiano Reggiano di montagna.

La manifestazione ha visto il meritevole sforzo organizzativo di tutti gli attori coinvolti, a partire dagli Allevatori presenti e partecipanti al concorso, associato alla disponibilità delle Aziende Agricole che hanno garantito la presenza di razze animali e delle materie prime, e dalla ospitalità del Sindaco di Lama Mocogno Luciana Serri.



Gratitissima la partecipazione dell'On. Ivano Miglioli e dell'Associazione Slow Food con l'autorevole presenza del Presidente

Slow Food Internazionale Carlo Petrini, coadiuvato dai suoi collaboratori Roberto Burdese Presidente Slow Food Italia, Alberto Farinasso Ufficio organizzazione eventi Slow Food, Antonio Cherchi Condotta Slow Food Modena, dei Relatori di fama nazionale e Componenti la Commissione giudicatrice dei campioni di letame, composta da Graziano Poggioli, Giuseppe Carnevali, Ivo Bertaina, Marina Guermandi, Antonio Cherchi. Anche la partecipazione del Gruppo Teatrale “Koinè” con Silvio e Cesare Panini, e l'attività svolta dai dipendenti e operatori del Comune di Lama Mocogno e dell'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena, ha permesso di far fare un ampio salto di qualità a questa competizione unica.



L'edizione si è arricchita con l'esperienza della produzione del letame di Bianca Modenese di allevatori tradizionali e biologici e di trattamenti del letame a cui viene posta particolare attenzione come il "Terriccato Reggiano" e il "Cumulo Biodinamico", oltre che da eventi sportivi, come il gioco della tradizione rurale, "la ruzzola", dove nella storia l'attrezzo era costituito da forme di formaggio.

Il concorso si è riconfermato "eccezionale" e "bizzarro", ma in realtà tratta un tema molto serio. Il

nostro mondo agricolo è in continua evoluzione, ma c'è anche confusione e necessità di cambiamento, per questo occorre ed è fondamentale riscoprire il "sapere dell'agricoltura", cioè l'arte di coltivare i campi e allevare animali a cominciare dalla conoscenza e sapienza di produrre il letame, che ne consenta una maturazione e un utilizzo "cosciente". Ciò al fine di evitare impatti negativi sull'ambiente, ma ancor di più per sfruttare correttamente le caratteristiche del letame ai fini produttivi delle aziende agricole e per la produzione di cibi più sani, puliti e giusti come devono essere tutte le nostre produzioni di eccellenza, ad iniziare dal Parmigiano Reggiano, in questo caso di Montagna, di Bianca Modenese, da agricoltura biologica.



I componenti della giuria esaminatrice dopo le relazioni dei convenuti e la teatralizzazione di degustazione di Parmigiano Reggiano, hanno analizzato i campioni di letame posti singolarmente all'interno di piccole cassette di legno. Previa analisi chimica, ciascun membro della giuria ha effettuato un'analisi visiva, morfologica e olfattiva dei singoli campioni. Il primo classificato alla seconda edizione del concorso è risultato l'Azienda Agricola Tizzano di Stefano Fogacci.

Protocollo di intesa tra le province di Modena e Reggio Emilia e le relative Comunità Montane

Per definire le linee di intervento, il tema catalizzatore, da suggerire al futuro Gruppo di Azione Locale (GAL) che si potrebbe costituire sul territorio provinciale, il 28 marzo 2007 è stato sottoscritto un Protocollo di Intesa tra le Province di Modena e Reggio Emilia, le Comunità Montane modenesi e quella reggiana.

In aderenza alla programmazione territoriale dello sviluppo delle zone Leader sono state delineate le strategie, gli obiettivi generali di sviluppo e nello specifico è stato individuato un tema catalizzatore: *Valorizzazione Economica delle Risorse del Territorio*.

A seguito del protocollo di intesa, le due Province di Modena e Reggio Emilia hanno condiviso non solo il tema catalizzatore ma anche le azioni che i due Programmi Rurali Integrati Provinciali (PRIP) propongono al futuro GAL per raggiungere il tema catalizzatore.



Taglio della prima forma di Parmigiano Reggiano di Bianca Modenese– Zocca, 4 aprile 2007

Il 4 aprile 2007, la prima forma di Parmigiano Reggiano prodotto con solo latte di vacca bianca modenese ha compiuto 2 anni!

L'assaggio e' stato fatto Zocca dove ha avuto luogo una iniziativa organizzata dall'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di

Modena in collaborazione con il Consorzio di Valorizzazione prodotti dei bovini di razza Bianca Valpadana - Modenese e Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus.

La giornata e' iniziata presso il Caseificio Rosola assistendo alla lavorazione del latte di bianca modenese per la produzione di Parmigiano Reggiano, per poi proseguire presso l'agriturismo "Tizzano" di Monteombraro di Zocca con il taglio della prima forma che ha compiuto, appunto, 24 mesi



di stagionatura così come previsto dal disciplinare del Consorzio della bianca modenese. Al termine la degustazione dei prodotti di bianca modenese.

La produzione di questa tipologia di formaggio è iniziata esattamente il 4 aprile 2005, nel caseificio sociale di Rosola di Zocca. E da allora alcuni allevatori di bovini di “bianca modenese”, tra gli ultimi custodi di questa antica razza e a rischio d'estinzione, hanno cominciato a conferire il latte al caseificio di Rosola che lo ha lavorato a parte e ne ha ricavato una forma al giorno.

Contemporaneamente, la maggioranza di questi allevatori ha costituito il Consorzio valorizzazione prodotti dei bovini di razza bianca Valpadana modenese, già presidio Slow Food dal 25 maggio 2006. infatti presente all'iniziativa, anche Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, insieme a Linda Nano, Adolfo Alberto Fabbri, Antonio Cherchi.



Al battesimo del Parmigiano di Bianca, nonostante l'imprevedibile giornata invernale, sono intervenute diverse autorità, tra le quali il Presidente della Camera di Commercio Alberto Mantovani, il Presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini, l'Assessore Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli, Carlo Leonelli Sindaco di Zocca, Eros Valenti Vice presidente Consorzio Parmigiano Reggiano, Francesco Grossi Presidente del Consorzio Bianca Modenese, Luciano Catellani Presidente Antica Razza Reggiana, lo chef

Massimo Bottura, esponenti della cooperazione e delle organizzazioni professionali agricole ed il graditissimo battitore Ezio Gavioli, che ha provveduto alla battitura della forma insieme a Celeste Fontana.

Concerti della Via Lattea (in tutta la provincia di Modena) dal 30 giugno al 10 settembre 2007

Per la quinta edizione dell'iniziativa “I Concerti della Via lattea” si è rinnovata l'emozione del magico incontro tra Parmigiano Reggiano e la musica classica, evento ideato da ARCI Reggio Emilia e realizzato grazie alla preziosa collaborazione delle sezioni di Modena, Reggio Emilia, Parma, dal Consorzio Parmigiano Reggiano e dagli Enti Province di Modena, Parma, Reggio E., Camere di Commercio di Modena e Reggio Emilia, dei Comuni coinvolti, dell'Istituto Musicale “Orazio Vecchi” di Modena. La manifestazione ha riscontrato un notevole successo da parte delle latterie che hanno collaborato ed il pubblico è quali duplicato rispetto alla scorsa edizione, rendendo necessario in molte occasioni l'ausilio di maxi- schermi esterni.

Nel corso degli anni si riscontrano nelle sale un'attenzione crescente da parte degli ascoltatori i quali hanno affinato i propri gusti e "pretendono" un livello artistico sempre più alto.

Particolarmente gradito e' stato il contatto diretto con gli artisti: i musicisti suonano vicini al pubblico senza barriere o distanze convenzionali come nei teatri e i buffet al termine, inoltre, sono diventati un momento conviviale dove pubblico e musicisti hanno potuto interagire.

Sono stati protagonisti dei concerti sul territorio modenese i 7 caseifici: *Nuova Martignana* sabato 30 giugno (Modena), *Savoniero-Susano* sabato 21 luglio (Palagano), *Pelloni* giovedì 2 agosto (S. Dalmazio di Serramazzone), *S. Rita* 10 agosto (Serramazzone), *Dismano* 17 agosto (Montese), *Coop Soc. Castelnovese* 26 agosto (Castelnuovo Rangone), *Hombre* 10 settembre (Modena), con un'affluenza complessiva attestata vicina alle 3.500 persone.



La novità dell'edizione 2007 e' stata il gemellaggio con l'abbazia di Mont-des-Cats (Francia) e complessivamente si e' rivelata un'esperienza riuscita sotto ogni punto di vista e che ha visto tutti i partner, istituzioni, consorzi, produttori, pienamente soddisfatti. Il gemellaggio ha avuto una grande risonanza mediatica e ha avviato una serie di relazioni

culturali e commerciali tra la Regione del Nord Pas De Calais (Francia) e l'Emilia Romagna.



Nel gemellaggio sono stati coinvolti anche i Consorzi del Lambrusco Reggiano e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La formula del concerto a buffet ha richiamato molto pubblico, mediamente 400 persone a concerto, incentivando le vendite dei prodotti italiani presso lo spaccio dell'abbazia.

Prove dimostrative sfalcio, andanatura e imballatura di canapa ad uso industriale – Nonantola, 27 luglio 2007

Venerdì 27 luglio 2007, in località Casette di Nonantola, si sono tenute le prove dimostrative di sfalcio andanatura e imballatura della canapa. Dal 2006, grazie all'appassionata iniziativa di un piccolo gruppo di esperti e agricoltori nel modenese, è stata avviata la coltivazione della canapa con finalità industriali ed energetiche.

L'iniziativa è stata promossa dalla Provincia di Modena e dal Comune di Nonantola per verificare i risultati del secondo anno di coltivazione e l'evoluzione della meccanizzazione nella fase di raccolta del prodotto mirando a raggiungere efficienza e produttività. La canapa infatti è apparsa, alla luce di approfondite verifiche preliminari, una coltura adatta per tale tipo di coltivazione nel nostro territorio.



La giornata è iniziata presso l'az. Agr. Cavriani, con il saluto del Sindaco di Nonantola Pier Paolo Borsari e con la presentazione del progetto "Canapa" da parte dell'Assessore Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena Graziano Poggioli, seguiti dagli interventi di Giancarlo Muzzarelli, presidente Commissione Territorio, Ambiente, Mobilità della Regione Emilia Romagna, che ha presentato la **Legge**

Regionale 18 giugno 2007, n. 8 "Promozione della coltura della canapa (*Cannabis sativa L.*) e altre colture innovative nel territorio dell'Emilia-Romagna" recentemente approvata, e Marco Ligabue del Centro ricerche produzioni animali che ha esposto un progetto di produzione di biomasse della canapa associato all'impiego di liquami animali nella fase della concimazione.

In occasione di questa giornata è stata illustrata la proposta di Statuto per la Costituzione di un Consorzio di imprenditori agricoli per la produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti a base di canapa.

La mattinata si è conclusa con le prove dimostrative di sfalcio, andanatura e imballatura della canapa presso l'azienda agricola ospitante.

La giornata dimostrativa è stata quindi l'occasione per fare il punto su questa cultura tradizionale che può essere coltivata con il metodo dell'agricoltura biologica, non richiede irrigazioni ed è utilizzabile per molteplici usi anche energetici e per la bioedilizia.

All'iniziativa hanno inoltre collaborato gli istituti agrari Spallanzani di Castelfranco E. e Calvi di Finale E., nonché il Comitato Sagra dell'agricoltura, artigianato e commercio di Castelfranco E.. Hanno inoltre partecipato il Collegio dei periti agrari e l'Ordine degli agronomi e le organizzazioni professionali agricole (Confederazione Italiana Agricoltori, Associazione Agricoltori, Federazione Coltivatori Diretti, Copagri- Confederazione produttori agricoli).

Progetto di Riconversione Produttiva ex Zuccherificio di Finale Emilia

A seguito della chiusura dello zuccherificio di Finale Emilia determinata dalla riforma dell'OCM zucchero, che ha coinvolto sia i lavoratori dello stabilimento che le aziende agricole locali (per un bacino di 12.000 ettari coltivati in un raggio di circa 40 km) si è avviata una fase di studio per la riconversione produttiva dello stabilimento .

Una prima proposta formulata da Italia Zuccheri, proprietaria dell'impianto, prevedeva la realizzazione di un impianto a combustione per la produzione di energia elettrica da 22,5 MW con utilizzo di biomassa costituita da prodotti agricoli dedicati (in percentuale del 33 %) e residui provenienti dalla raccolta differenziata dei rifiuti (in percentuale del 67 %), tale proposta ha trovato la netta opposizione sia delle Amministrazioni Locali che dei cittadini.

Nel corso del 2007, pertanto, Italia Zuccheri ha presentato una nuova proposta per un impianto a combustione di dimensioni più ridotte pari a 12,5 MW elettrici che prevede

l'utilizzo esclusivo di biomassa agricola : sorgo da fibra ed altri sottoprodotti agricoli quali potature, stocchi e paglie di cereali per una quantità stimata di 94.000

tonnellate/anno. La superficie agricola interessata sarà di circa 3500 ettari.

La proposta ha portato alla stesura di un Accordo preliminare di Riconversione Produttiva sottoscritto da Italia Zuccheri, Comune di

Finale E., Provincia di Modena, Regione Emilia-Romagna, Associazioni Sindacali dei Lavoratori ed Associazioni Agricole (Assoagricoltori, CIA, Copagri).

Punto fondamentale dell'accordo è la Sperimentazione per la coltivazione di sorgo da fibra che sarà effettuata nel corso del 2008 su una superficie di circa 90 ettari a seguito della quale, solo se di esito positivo, seguirà la realizzazione dell'impianto per la produzione di energia elettrica con un accordo di filiera agricola locale per la produzione di sorgo da fibra.

La Provincia di Modena crede sia importante questa fase di Sperimentazione e sarà presente in modo da garantire un percorso utile di verifica degli aspetti sia agronomici - economici che ambientali. Occorre che la sperimentazioni sia aperta a diverse opzioni, ponendo massima attenzione al bilancio energetico fra la produzione di colture agricole dedicate e la successiva trasformazione in energia elettrica.



Il tema delle produzioni di biomassa è anche legato all'uso dei fanghi di depurazione che nell'area di Finale E. vede ampie superfici coinvolte ed all'uso delle risorse idriche che dovranno essere oggetto di particolare attenzione. Saranno coinvolti i Centri di Ricerca, in particolare l'Università, garantendo ai cittadini l'accesso a tutte le informazioni.

Un tema importante è anche quello legato alla meccanizzazione delle attività colturali che richiede tempo e risorse da adottare nel periodo di sperimentazione, i tecnici dell'assessorato Agricoltura verificheranno presso la Regione E.R. le disponibilità economiche al riguardo.

La sperimentazione deve essere la base per la definizione di un accordo di filiera in modo che gli agricoltori siano gli attori del progetto per la produzione della materia prima e della vendita di energia. Al riguardo Italia Zuccheri si è impegnata ad utilizzare parte delle risorse provenienti dai Certificati Verdi a beneficio degli agricoltori coinvolti nel progetto.

O.C.M. VITIVINICOLA

Nell'ambito delle produzioni vegetali sono continuate le attività previste dall'Organizzazione Comune di Mercato (O.C.M.) per la vite, che dall'agosto 2000 è entrata in funzione modificando le procedure ordinariamente seguite. E' stata introdotta la possibilità del **reimpianto anticipato** che permette al viticoltore, dietro il rilascio di una garanzia fideiussoria di 5500 € per ettaro, di realizzare un nuovo impianto di vite tre anni prima di abbattere il vecchio, mantenendo così inalterata la produzione lorda vendibile dell'azienda.

L'O.C.M. ha introdotto la nozione di **potenziale viticolo**, inteso come prodotto della superficie per la produzione in essa ottenibile, e ciò ha modificato l'esercizio del diritto di reimpianto, in particolare lo stesso non può uscire dalla Regione, ed obbliga l'iscrizione al catasto viticolo nazionale con l'iscrizione alla DOC o IGT.

Queste nuove opportunità hanno accresciuto negli ultimi anni le richieste di intervento sulle superfici vitate, ma tale incremento è legato ancor più all'implementazione del **Piano di ristrutturazione e riconversione viticola**, attivato dalla Regione dal 2001, che consente l'accesso a richiesta di contributi in conto capitale per la realizzazione di nuovi impianti adatti alla raccolta meccanica.

Nel corso del 2007/2008 è stato messo in atto l'ottavo bando del piano viticolo, gestito a livello provinciale con la presentazione di un unico progetto collettivo, che è stato accolto da cooperative, cantine ed organizzazioni di categoria con la presentazione di oltre 190 domande, per una superficie da ristrutturare o riconvertire di circa 271 ettari ed una richiesta di contributo di oltre 1.433.000 euro. Per quanto riguarda la lotta alla Flavescenza Dorata, fitoplasmosi della vite che interessa alcuni Comuni della Provincia modenese, sono state liquidate nei vari bandi oltre 165 domande, per un importo liquidato di circa 474.000,00 euro.

Sintesi procedimenti settore viticolo – Provincia di Modena

NORMA	FINALITA'	N.DOMANDE
REG. CE 1493/99	notifiche estirpazione e reimpianto vigneti: Estirpi ha 420 Reimpianti ha 354	735
REG. CE 1493/99 art. 11	Premio ristrutturazione e riconversione vigneti 05-06	190
REG. CE 1493/99	Catasto viticolo Sportello Dichiarazioni superfici vitate aggiornamenti	800
REG. CE 1493/99	Regolarizzazione Dichiarazione Superfici vitate omesse dichiarazioni	133
DM 23/7/2003	Iscrizione albo vigneti DOC ed elenchi IGT	2300
DG RER 2214/01 - DG-RER 551/03 - DG-RER 483/04 - DG-RER 482/05	Contributi per danni da Flavescenza dorata	165

L'Azienda Sperimentale Modenese segnala i Vitigni più rappresentativi e autoctoni del territorio, ed in particolare:

Vitigni a Bacca Nera	Vitigni a Bacca Bianca
<ul style="list-style-type: none"> • Malbo Gentile, Amabile di Genova • Sgavetta, Schiavetta, Lambrusco foglia verde • Uva Tosca, Tosco • Lambrusco Oliva, Olivine, Mazzone • Lambrusco di Fiorano • Festasio (non in elenco nazionale) • Occhio di Gatta (non in elenco nazionale) 	<ul style="list-style-type: none"> • Trebbiano di Spagna (non in elenco nazionale) • Trebbiano di Modena • Spergola • Ruznintena (non in elenco nazionale)

VARIETA' VITICOLE ISCRITTE NELL'ELENCO DELL'AZIONE 11 DELLA MISURA 214 DEL PIANO REGIONALE DI SVILUPPO RURALE

Patrimonio di specie autoctone oggetto di aiuto per la salvaguardia della **agrobiodiversità**.

Vitigni iscritti al registro nazionale	Vitigni non iscritti al registro nazionale
<ul style="list-style-type: none"> • Alionza • Angela • Bervedino • Canina nera • Centesemino • Lambrusco oliva • Melara • Negretto • Santa Maria • Gavetta • Spergola • Uva Tosca • Verdea 	<ul style="list-style-type: none"> • Albana nera • Bertinora • Belzamino • Biondello • Bsolla • Rambella • Fogarina • Termarina • Famoso • Comacchia • Lanzesa • P350 • Lambrusco Benetti • Lambrusco di Fiorano • Malvasia aromatica di Parma • Pelagos di Bagnacavallo

	<ul style="list-style-type: none"> • Ruggine o Ruznintena • Santa Maria nera • Scarsa foglia • Trebbiano di Spagna • Uva di Tundè • Vernaccia riminese • Verrucchiese
--	--

Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate “VQPRD” - provincia di Modena -

I vini di qualità che si possono produrre in provincia di Modena devono necessariamente derivare dalle varietà di vite ammesse alla coltivazione sul territorio Nazionale e Regionale.

La legislazione, inoltre, definisce le rese in uva e vino che si possono raggiungere con le diverse varietà affinché il vino possa essere classificato a DOC o a IGT

Tabella: Limite massimo della produzione di uve e vino per ettaro che si può conseguire in vigneti a DOC

Denominazione di Origine Controllata	Produzione massima di uve (q/ha)	Resa massima in vino finito (%)	Produzione massima di vino (q/ha)
Lambrusco di SORBARA	180	70	126
Lambrusco SALAMINO DI SANTA CROCE	190	70	133
Lambrusco GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	180	70	126
Reno MONTUNI	180	70	126
Reno PIGNOLETTO	150	70	105
Reno BIANCO	180	70	126
Colli Bolognesi BARBERA	120	70	84
Colli Bolognesi CABERNET SAUVIGNON	100	70	70
Colli Bolognesi MERLOT	120	70	84
Colli Bolognesi PIGNOLETTO	120	70	84
Colli Bolognesi PINOT BIANCO	110	70	77
Colli Bolognesi SAUVIGNON	120	70	84
Colli Bolognesi BIANCO	130	70	91

(DM 31/7/93 G.u. n. 191 del 16/8/93, DM 14/7/97 G.u. n. 46 del 25/2/97, DM 30/7/97 G.u. n. 184 del 8/8/97)

I disciplinari di produzione dei singoli vini a Denominazione di Origine Controllata definiscono le aree su cui possono essere coltivate le vigne che daranno questi vini nonché le percentuali dei vitigni che concorrono alla loro produzione. Di seguito si riporta in sintesi la composizione dei vari vini a DOC della provincia di Modena

LAMBRUSCO DI SORBARA

60-100% Lambrusco di Sorbara.

0-40% Lambrusco Salamino.

LAMBRUSCO SALAMINO DI S.CROCE

90-100% Lambrusco Salamino.

0-10% Altri Lambruschi, Fortana (Uva d'Oro), Ancellotta.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

85-100% Lambrusco Grasparossa

0-15% Altri Lambruschi, Fortana (Uva d'Oro), Malbo Gentile.

RENO MONTUNI

85-100% Montù

0-15% Uve Bianche non aromatiche come da elenco raccomandati e/o autorizzati in Provincia di Modena.

RENO PIGNOLETTO

85-100% Pignoletto

0-15% Uve Bianche non aromatiche come da elenco raccomandati e/o autorizzati in Provincia di Modena.

RENO BIANCO

40-100% Alionza e Trebbiano Romagnolo (da soli o congiuntamente).
0-60% Uve Bianche non aromatiche (presenti in ambito aziendale) come da elenco raccomandati e/o autorizzati in Provincia di Modena.

COLLI BOLOGNESI

Con le seguenti specifiche:

Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pignoletto, Pinot Bianco, Sauvignon.

85-100% Una delle sopracitate varietà.

0-15% Uve di colore analogo non aromatiche (presenti in ambito aziendale) come da elenco raccomandati e/o autorizzati in Provincia di Modena, usate da sole o congiuntamente.

COLLI BOLOGNESI BIANCO

60-80% Albana.

20-40% Trebbiano romagnolo.

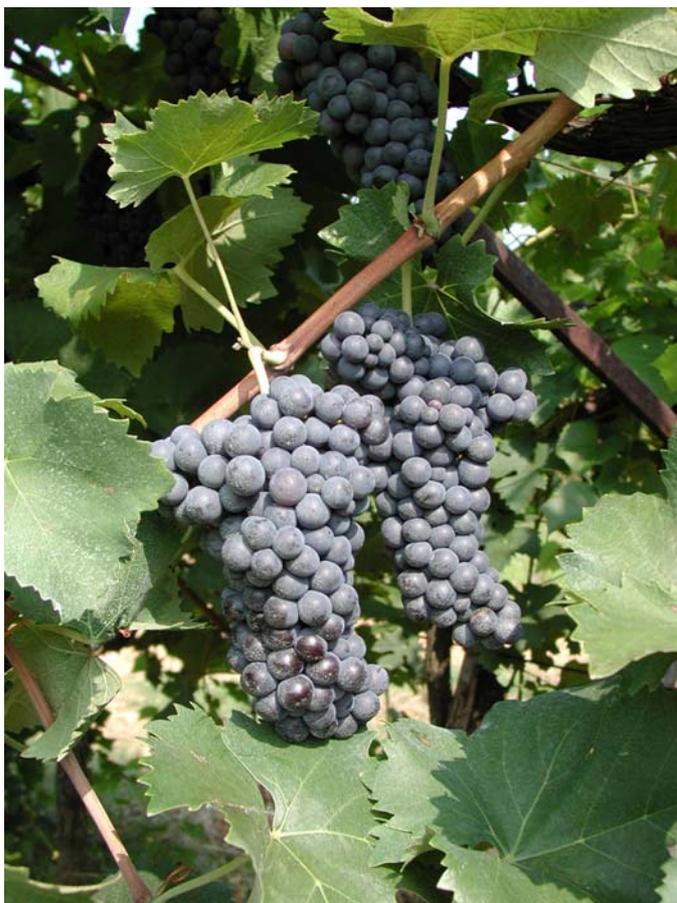


Tabella – Limite massimo della produzione di uve e vino per ettaro che si può conseguire in vigneti a IGT

Indicazione Geografica Tipica	Produzione massima di uve (q/ha)	Resa massima in vino finito (%)	Produzione massima di vino (q/ha)
Bianco di Castelfranco Emilia o Bianco di Castelfranco	290	80%	232
Lambrusco della Provincia di Modena o Lambrusco di Modena	290	80%	232
Malbo Gentile della Provincia di Modena o Malbo Gentile di Modena	240	80%	192
Trebbiano della Provincia di Modena o Trebbiano di Modena	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", ALIONZA	260	80%	208
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", ANCELLOTTA	260	80%	208
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", BARBERA	210	80%	168
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", CABERNET	210	80%	168
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", CABERNET FRANC	210	80%	168
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", CABERNET SAUVIGNON	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", CHARDONNAY	230	80%	184
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", FORTANA	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", LAMBRUSCO	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", MALVASIA DI CANDIA	240	80%	192
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", MALVASIA BIANCA	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", MERLOT	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", MONTU'	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", PIGNOLETTO	260	80%	208

I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", PINOT BIANCO	260	80%	208
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", PINOT GRIGIO	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", PINOT NERO	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", RIESLING ITALICO	200	80%	160
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", SANGIOVESE	210	80%	168
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", SAUVIGNON	230	80%	184
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", TREBBIANO	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", BIANCO	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", ROSSO	290	80%	232
I.G.T. "Emilia" o "dell'Emilia", ROSATO	290	80%	232

(DM 2/8/96 art. 1, 2 - Publ. G.u. n.190 del 14/8/96)

I disciplinari di produzione dei singoli vini a Denominazione di Origine Controllata e IGT definiscono le aree su cui possono essere coltivate le vigne che daranno questi vini, nonché le percentuali dei vitigni che concorrono alla loro produzione.

Si riporta in sintesi le percentuali di superfici viticole maggiormente coltivate nel nostro territorio Modenese a novembre 2007:

ANCELOTTA N.	6,23%
FORTANA N.	1,04%
LAMBRUSCO DI SORBARA N.	21,36%
LAMBRUSCO GRASPAROSSA N.	22,96%
LAMBRUSCO MAESTRI	1,14%
LAMBRUSCO MARANI N.	2,49%
LAMBRUSCO SALAMINO N.	33,22%
MALBO GENTILE	0,48%
MONTU' B.	3,55%
PIGNOLETTO B.	2,04%
TREBBIANO MODENESE B.	3,85%
TREBBIANO ROMAGNOLO	0,54%
ALTRE	1,09%

RIFORMA DELL'O.C.M. VINO – approvata nel Dicembre 2007

Il consiglio Agricoltura e Pesca ha approvato a maggioranza qualificata, col voto favorevole dell'Italia, la riforma dell'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino, la nota riassume alcune delle principali novità contenute nella riforma:

ENVELOPE NAZIONALI: consentiranno di adeguare le misure alla loro particolare situazione. Tra le misure possibili ci sono: promozione nei paesi terzi, ristrutturazione/conversione dei vigneti, modernizzazione della catena di produzione, innovazione, sostegno per la vendemmia al verde e nuove misure per la gestione delle crisi.

SVILUPPO RURALE: una parte delle risorse sarà trasferito allo sviluppo rurale, col vincolo ad essere usate per le regioni viticole. tra le misure previste c'è l'insediamento dei giovani agricoltori, il miglioramento del marketing, la formazione, il sostegno alle organizzazioni dei produttori, il finanziamento dei costi addizionali e del mancato reddito derivanti dal mantenimento dei paesaggi culturali, il prepensionamento.

DIRITTI DI IMPIANTO: saranno cancellati dal 2015, con la possibilità di mantenerli a livello nazionale fino al 2018.

DISTILLAZIONE: la distillazione di crisi sarà limitata a quattro anni a discrezione degli stati membri fino alla fine del 2012-2013, la spesa massima sarà limitata al 20% dell'envelope nazionale il primo anno, al 15% nel secondo, al 10% nel terzo ed al 5% nel quarto. La distillazione dell'alcool potabile sarà eliminata nell'arco di quattro anni, con un pagamento accoppiato per il periodo transitorio che sarà rimpiazzato dal pagamento unico disaccoppiato. Gli stati membri potranno richiedere la distillazione dei sottoprodotti, che sarà finanziata dagli envelope nazionali ad un livello significativamente più basso.

PAGAMENTO UNICO: il pagamento unico disaccoppiato sarà distribuito ai produttori viticoli a discrezione degli stati membri ed a tutti i produttori che espianano le vigne.

ESPIANTO: il programma di espianato sarà volontario, durerà tre anni ed interesserà un'area totale di 175 mila ettari, con un premio che calerà nell'arco di tempo considerato. uno stato membro può bloccare l'espianato se l'area supera l'8% della superficie vitata nazionale o il 10% dell'area totale di una regione. la commissione può bloccare l'espianato se l'area raggiunge il 15% della superficie vitata di uno stato membro. Gli stati membri possono escludere dall'espianato le zone montane o di particolare interesse ambientale.

PRATICHE VITICOLE: la responsabilità di approvare nuove pratiche enologiche o di modificare quelle esistenti sarà trasferita alla commissione, che valuterà le pratiche enologiche accettate dall'OIV e ne incorporerà alcune nella lista di quelle europee.

ETICHETTATURA: il concetto di vini di qualità dell'UE sarà basato su Igp e Dop. le politiche di qualità, ben consolidate a livello nazionale, saranno salvaguardate. l'etichettatura sarà più semplice e, ad esempio, consentirà ai vini da tavola di indicare varietà ed annata sull'etichetta. Potranno continuare ad essere protetti alcuni termini tradizionali e forme di bottiglie.

ZUCCHERAGGIO: continuerà ad essere permesso, anche se i livelli massimi di arricchimento con zucchero o mosto saranno ridotti. per ragioni climatiche eccezionali, gli stati membri possono chiedere alla commissione di aumentare il livello di arricchimento.

AIUTI AI MOSTI: potrà essere pagato, nella sua forma attuale, per 4 anni. dopo il periodo transitorio, la spesa per l'aiuto ai mosti sarà trasformata in pagamento disaccoppiato ai produttori di vino.

(Fonte: Agrapress)

LO SVILUPPO AGRICOLO E I PROGETTI STRATEGICI DELL'ASSESSORATO

Nell'anno 2007 sono stati finanziati cinque progetti di assistenza tecnica: uno nel settore viticolo e quattro nel settore zootecnico per un importo complessivo di € 329.567,97. Il progetto nel settore viticolo riguarda complessivamente 335 aziende e una superficie a vigneto di 881 ettari in cui vengono applicati i disciplinari di produzione integrata e 116 ettari in coltivazione biologica.

I quattro progetti del settore zootecnico coinvolgono complessivamente 758 allevamenti e 62 caseifici. L'attività di assistenza tecnica è fornita sia sui temi di gestione tecnica dell'allevamento che sulle problematiche di lavorazione al caseificio.

Un'azione a parte è stata attivata a favore della informatizzazione delle aziende agricole, mediante l'approvazione di un bando per la concessione di contributi, pari al 40% della spesa, per l'acquisto di computer da parte delle aziende agricole. A questa iniziativa hanno presentato domanda complessivamente 122 aziende, di cui 33 sono state finanziate per un importo pari a € 20.000,00.

Collegata al finanziamento per l'acquisto di computer c'è l'attività di diffusione delle informazioni tramite internet, mediante l'aggiornamento del sito "Agrimodena" appositamente creato per fungere da vero e proprio portale per l'agricoltura modenese. Qui è possibile reperire tutte le informazioni normative e tecniche che interessano l'agricoltura. Collegato al sito esiste anche il notiziario periodicamente inviato tramite posta elettronica a poco più di mille utenti. L'attività divulgativa si avvale anche della collaborazione con la trasmissione televisiva "A cielo aperto". Per queste attività la somma impiegata ammonta a € 45.000,00.

Particolare importanza è stata data ai "progetti strategici" che l'Amministrazione Provinciale ha curato direttamente. Fanno parte di questi progetti un insieme di interventi che riguardano le produzioni vegetali e che vanno dall'attività di coordinamento dei tecnici di produzione integrata per la redazione dei bollettini tecnici, al coordinamento delle informazioni sul settore irriguo per una corretta gestione dell'irrigazione. Si passa poi al servizio di monitoraggio dei parassiti effettuato in campi pilota al fine di definire i tempi corretti per la difesa fitosanitaria con l'ausilio anche di specifici modelli previsionali. Il tutto richiede una gestione dei dati meteorologici provenienti dalle stazioni sia meccaniche che automatiche. Complessivamente il contributo per questi progetti ammonta a € 83.000,00.

All'interno dei progetti strategici è compreso un intervento a favore dello sviluppo delle produzioni biologiche. Tale intervento è articolato in tre azioni che riguardano lo sviluppo di una iniziativa finalizzata a creare un punto di vendita collettiva di prodotti da agricoltura biologica, la redazione e diffusione del bollettino di produzioni biologiche sui contenuti della difesa fitosanitaria, della conduzione agronomica e normativa ed infine il progetto "Bioinvestendo" volto a promuovere la qualificazione degli interventi nelle aziende biologiche finalizzati alla creazione di punti di vendita diretta dei prodotti e valutazione delle opportunità di interventi nel settore delle energie rinnovabili. Il costo del progetto è di € 74.000,00.

E' proseguito il progetto di caratterizzazione delle materie prime da destinare alla produzione degli aceti balsamici per un importo di € 30.000,00.

Si sono finanziati inoltre un pacchetto di progetti a supporto della valorizzazione di alcune produzioni tipiche locali come la ciliegia di Vignola e la patata di montagna oltre alla divulgazione della zonazione vitivinicola per un importo complessivo di € 30.000,00.

Progetto Agrobiodiversità

In Italia sono a rischio di estinzione 1500 varietà di frutta. La stessa sorte è riservata agli animali domestici: negli ultimi cinquanta anni abbiamo perso almeno cinque razze di bovini, tre di caprini, oltre dieci tra ovini e suini, sette di equini e quattro di asini.

La scomparsa di una varietà o di una razza è anche la rinuncia ai sapori di un territorio, perché una razza significa carne, latte, salumi e formaggi. Il legame con il territorio è più debole, il prodotto più banale e spesso diminuisce la qualità.

Per contribuire a conservare il patrimonio genetico autoctono, la Provincia di Modena promuove il progetto “Agrobiodiversità in Provincia Modena. Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone” sancito da apposita Delibera di Giunta Provinciale. Questo progetto si pone l’obiettivo di individuare, recuperare, conservare antiche razze e varietà a rischio di estinzione, favorendo, quando possibile, la loro reintroduzione sul mercato.

A questo fine si istituisce la figura degli “**agricoltori custodi**” a cui viene affidato il compito di tutori delle risorse genetiche del territorio.

La rete degli “agricoltori custodi” selezionata andrà a costituire il “**Conservatorio Provinciale dell’Agrobiodiversità**” a carattere diffuso.

Il progetto, insieme alle attività promosse dalla Provincia su tema della biodiversità, è stato presentato nel corso di un convegno tenutosi a Villa Sorra lo scorso 29 ottobre.

Sviluppo dell’olivicultura nella collina modenese

Nonostante l’Emilia si trovi in zone marginali per la coltivazione dell’olivo, l’interesse per questa pianta sta divenendo sempre più forte grazie al reperimento di olivi secolari e al loro studio. Nuovi impianti stanno nascendo nelle quattro province emiliane (Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia), sono sempre più numerosi gli agricoltori interessati a questa coltura soprattutto in aree marginali dove altre piante stenterebbero a crescere.

Inoltre la tecnica colturale dell’olivo non è impegnativa risultando peraltro complementare a quelle tipiche della zona.

Il reinserimento dell’olivicultura in Emilia presuppone però il recupero, l’identificazione e la conservazione del germoplasma olivicolo autoctono. Il processo di selezione naturale avvenuto nel corso dei secoli nelle nostre aree collinari ci ha consegnato alcuni preziosi olivi secolari, relitti delle antiche colture praticate in Emilia per tutto il medioevo e oltre.

L’analisi e il recupero del patrimonio genetico di queste piante “autoctone”, adattate al clima, si impone per la ricostituzione almeno parziale del patrimonio varietale antico e per un’olivicultura veramente nostra e peculiare.

Il prodotto che si può ottenere da questa olivicultura, viste le nostre condizioni pedoclimatiche e le prime analisi effettuate, sarebbe un eccezionale prodotto “di nicchia” che, se opportunamente valorizzato, può incontrare l’apprezzamento di un’ampia parte di consumatori evoluti, alla ricerca di sapori raffinati e con una lunga tradizione alle spalle.

La prospettiva è quella di arrivare ad ottenere il marchio di Denominazione d’Origine Protetta (D.O.P.) per un olio con caratteristiche organolettiche esclusive e ristrette al territorio emiliano.

L'olivo come pianta rappresenta, nel contempo, una specie di elevato pregio paesaggistico, quindi può essere integrato in parchi e aree adibite alla conservazione del territorio e alla rivalutazione del paesaggio tipico italiano.

Nel corso della primavera si è completata la messa a dimora delle piante che costituiscono il campo catalogo della provincia di Modena. In questo campo si sono messe a confronto almeno quattro esemplari di diverse "accessioni" locali per monitorarne il comportamento vegetoproduttivo.

Nel corso del 2007 si è provveduto a distribuire le piante di olivo autoctono assegnate mediante un bando della Provincia. Le aziende interessate sono state 20 per un numero complessivo di piante assegnate pari a 867.

Recupero e salvataggio della "Gallina Modenese"

Viene citata sporadicamente in alcuni testi come razza locale. Deriverebbe presumibilmente da incroci tra la Padovana Comune (Megiarola migliorata), Livorno Bianca e la Livorno Dorata. In ragione del suo colore predominante "fulvo-camoscio" era pure detta Fulva di Modena (Clementi F.,1950). Compare in alcuni antichi dipinti del pittore emiliano Gaetano Chierici.

Era il pollo che si poteva trovare nelle aie delle aziende agricole modenesi prima che prendessero piede gli ibridi selezionati per le uova o per la carne.

Il progetto di recupero partito nel 2005 ha previsto in una prima fase il consolidamento dei centri dove erano allevati i capi di gallina modenese; in particolare l'Istituto di zootecnia dell'Università di Parma e l'allevatore custode Giuliano Serafini di Nonantola. Dal mese di aprile di quest'anno si è ripetuta come nel 2006 la distribuzione dei pulcini alle aziende che ne avevano fatto richiesta a seguito di uno specifico bando di assegnazione. La distribuzione è proseguita fino alla fine del mese di luglio e ha interessato complessivamente 29 aziende per un totale di circa 610 pulcini distribuiti.

Progetto Canapa

Negli anni '50 l'Italia era il secondo maggior produttore di canapa al mondo (dietro soltanto all'Unione Sovietica) e la produzione era concentrata principalmente in Emilia Romagna.

La varietà "Carmagnola" forniva la miglior fibra in assoluto, e le rese unitarie per ettaro erano maggiori che in ogni altro paese. Per secoli (almeno fin dal 1300, l'acquirente era la Marina Inglese) l'Italia ha esportato canapa, e da sempre la varietà italiana è stata riconosciuta come produttrice della miglior qualità di fibra tessile per indumenti.

La canapa era sempre stata usata dunque per vestirsi e produrre qualunque tipo di cordame, tessuto, carta (fino all'inizio del '900 la quasi totalità della carta era prodotta con canapa), i suoi semi davano un ottimo olio combustibile e in campo farmaceutico le sue applicazioni erano vastissime.

Poi il rapido ed inesorabile declino decretato dalla introduzione delle fibre sintetiche ha portato alla scomparsa della coltura in Italia.

Negli anni '90 il crescente interesse dimostrato dall'industria tessile, cartaria e lo sviluppo della bioedilizia la necessità per gli agricoltori di diversificare le coltivazioni, introducendo colture a basso impatto ambientale, hanno portato sempre un maggior numero di paesi a riconsiderare le restrizioni imposte alla coltura della canapa. In Italia, la coltivazione è ritornata solo nel 1998 su di una superficie di circa 350 ha (contro i quasi 100.000 ha degli

anni '50). Ciò è stato possibile grazie alla Circolare del Ministero delle Politiche Agricole (Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali) del 2 dicembre 1997, in cui sono state definite le modalità da seguire da parte degli agricoltori interessati, per evitare confusione con le coltivazioni da droga.

Oggi la *Cannabis sativa* si può coltivare in tutti gli stati della UE ma è sottoposta a speciali controlli per verificare che le varietà seminate siano quelle incluse in un elenco ufficiale, riconosciuto a livello europeo (regolamento C.E. n° 2860/2000, allegato XII, articolo 7 bis), che debbono contenere non più dello 0,2% di THC (tetra-idro-cannabinolo), il principio attivo con effetti psicotropi.

Anche nella nostra provincia si è assistito ad un rinnovato interesse per questa coltura che ha portato un gruppo di agricoltori ad intraprendere una iniziativa di coltivazione della canapa finalizzata alla creazione di una filiera che prevede due sbocchi commerciali: la produzione di fibra tecnica ad uso industriale e la produzione di biomassa ad uso energetico. Questa attività è nata sull'onda del convegno svolto nel mese di gennaio presso l'Istituto Agrario L. Spallanzani di Castelfranco sul tema delle agrobioenergie. Successivamente nel mese di agosto si è svolta a Nonantola una prova dimostrativa di sfalcio, andatura e imballatura di canapa che ha messo in luce come questa coltura sia inseribile nella normale rotazione aziendale utilizzando attrezzature già presenti normalmente in azienda.

Rispetto allo scorso anno è stata presentata una macchina innovativa per lo sfalcio della canapa tagliandola in tre parti rendendo la successiva fase di raccolta notevolmente facilitata.

L'interesse degli agricoltori su questo progetto è stato sempre molto forte e si è concretizzato nella costituzione di un consorzio di produttori il giorno 7 dicembre di quest'anno. Il consorzio si candida come naturale gestore delle attività previste su questo progetto a partire dalla possibilità di accedere ai contributi previsti dalla legge Regionale n. 8 del 18 giugno 2007 che stanziava fondi per la realizzazione di impianti pilota per la lavorazione della canapa.

Progetto Bianca Modenese

La razza modenese detta anche Bianca Valpadana è una razza tipica e autoctona della nostra provincia ed ha un'origine molto simile alla razza Reggiana anche se, sulla Modenese, si è inserito nel tempo e in modo consistente il sangue podolico attraverso l'incrocio con tori romagnoli o podolici del Veneto.

Tuttavia la tipologia attuale della razza si è consolidata nella seconda metà del XIX secolo con la creazione di nuclei di selezione.

Dal secondo dopoguerra ad oggi si è ridotto drasticamente il n° di capi fino agli attuali 600.

Il progetto della Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, a tutela della biodiversità animale attraverso il recupero e la valorizzazione della razza bovina autoctona Bianca Modenese si compone di 2 parti principali: una **parte tecnica** volta all'aumento numerico dei capi, alla conservazione genetica, alla tracciabilità dei prodotti, alla produzione di Parmigiano-Reggiano e alla valorizzazione della carne; una **parte promozionale** volta alla diffusione della conoscenza della razza, all'attivazione di canali di comunicazione efficaci ed alla collaborazione con importanti associazioni che si occupano di tutela e valorizzazione di razze autoctone e prodotti tradizionali di alta qualità.

Una convenzione tra la Provincia di Modena, un caseificio e alcuni allevatori ha permesso di iniziare la **produzione** giornaliera di una forma di Parmigiano-Reggiano di solo latte di

Bianca modenese a partire dal 4 aprile 2005. Ad oggi la produzione è salita già a due forme al giorno.

Esiste un progetto con l'Apa di Modena per l'esame della situazione genetica della razza, la realizzazione di un'attenta attività di **selezione** dei capi, l'acquisto di **riproduttori** e la creazione di nuovi **nuclei aziendali**, il proseguimento dell'**embryo transfer** e dello **stoccaggio del seme**. Tutto implementato dalla **tracciabilità** e dall'**etichettatura** dei prodotti derivati da questa razza: la carne e il Parmigiano-Reggiano.

La Provincia di Modena con Slow Food ha attivato un **presidio** per promuovere il salvataggio della razza e la valorizzazione dei suoi prodotti: carne e formaggio Parmigiano-Reggiano di solo latte di Bianca modenese ed ha partecipato a **fiere ed eventi** di carattere internazionale: Cheese (Brà, CN -2007), Olimpiadi dei formaggi di montagna (Verona – 2005), Salone del Gusto (Torino -2006) per diffondere la conoscenza dell'iniziativa e della razza stessa.

Il progetto ha visto l'adesione di un consistente numero di allevatori che hanno dato vita ad un **Consorzio per la valorizzazione dei prodotti della razza Bianca Modenese**. Tale consorzio sarà il punto di riferimento per tutte le azioni di promozione che l'Amministrazione attuerà sul tema della vacca Bianca Modenese.

Le caratteristiche qualitative del latte di bianca modenese lo rendono particolarmente idoneo e specifico per la trasformazione in Parmigiano-Reggiano, visto l'ottimo rapporto tra tenore di grasso e di proteine(1:1) e l'alta qualità della sua caseina.

Nella selezione della razza, si dà ancora un certo peso alla produzione di carne, sia per quel che riguarda la precocità di accrescimento degli animali giovani, sia per quel che riguarda

la conformazione delle femmine a "fine carriera."



Nel corso del 2007 si è consolidato dal punto di vista commerciale il progetto. In particolare nel corso di un evento pubblico tenutosi a Zocca il giorno 4 aprile si è aperta la prima forma di parmigiano reggiano di 24 mesi di stagionatura. E' questa la stagionatura minima a cui può essere venduto questo formaggio. Da aprile è quindi iniziata la commercializzazione delle prime forme che hanno riscosso da subito

un notevole interesse verso gli operatori commerciali. Successo che ha varcato i confini nazionali grazie ad un importantissimo accordo commerciale con una catena di distribuzione Statunitense che tratta prodotti caseari artigianali e di alta qualità.

EDUCAZIONE ALIMENTARE E ORIENTAMENTO DEI CONSUMI. CONTROLLO DEI DATI SUL FABBISOGNO ALIMENTARE.

In applicazione della L.R. 15/97, con la delega in “Educazione Alimentare ed Orientamento dei Consumi”, l’Assessorato promuove attività di ricerca, informazione ed educazione alimentare finalizzata all’acquisizione di comportamenti salutistici, alla conoscenza delle produzioni tipiche e di eccellenza del territorio provinciale, promuovendo convegni, seminari, workshop e predisponendo materiale informativo/divulgativo.

Con l’entrata in vigore della L.R. 29/02, “Norme per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”, si sono rafforzate le linee operative che hanno posto al centro degli interventi le fasce più deboli della popolazione (anziani e bambini), con il sostegno ed il finanziamento di progetti di educazione alimentare e di qualificazione degli appalti della ristorazione promuovendo l’inserimento dei prodotti biologici, tipici ed equo-solidali.

A sostegno del raggiungimento degli obiettivi dei progetti scolastici sono stati organizzati corsi di formazione rivolte al corpo docente della scuola dell’obbligo, incontri con le comunità familiari oltre al coordinamento di due progetti Pilota Regionali:



“A Tutta Frutta: n. 5 porzioni, n. 5 colori” – realizzato nelle Direzioni Didattiche di Castelvetro e San Cesario sul Panaro, con la collaborazione degli operatori delle Fattorie Didattiche per incentivare il consumo di frutta e verdura nelle merende scolastiche;

“L’Orto a Scuola: seminiamo buon cibo” – realizzato in n. 6 plessi scolastici provinciali e nella Direzione Didattica di Vignola per un

totale di n. 12 orti scolastici – per facilitare la coltivazione con tecnica biologica e per facilitare la conoscenza degli odori, sapori e varietà dei prodotti dell’orto.

Con la programmazione delle attività didattiche e promozionali, vengono sostenuti i progetti presentati da Comuni, Enti territoriali, Associazioni, Istituzioni Scolastiche di ogni ordine e grado operanti in ambito provinciale.

Regione e Province dal 1998 hanno promosso il progetto “Fattorie Aperte e Didattiche”, ponendo al centro delle azioni di intervento la multifunzionalità delle aziende agricole, che rappresenta una delle chiavi strategiche di valorizzazione, sviluppo e presidio del territorio rurale.

Secondo l’Unione Europea, infatti, il termine multifunzionalità esprime “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale,

conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare”.

La multifunzionalità aziendale favorisce anche l'integrazione del reddito agricolo attraverso lo sviluppo di attività non strettamente connesse agli ambiti della produzione agro-alimentare (Agenda 2000).

Aperto le porte ai consumatori, la “Fattoria” svolge il ruolo importantissimo di diffondere informazioni/conoscenze sulle filiere agroalimentari, sulla tracciabilità dei prodotti e sulla loro qualità, favorendo l'attivazione della filiera corta tra produttori e consumatori., attivando rapporti di scambio, anche economici, che si consolidano nel tempo ristabilendo il rapporto di fiducia tra consumatore e produttore.



La nona edizione della manifestazione regionale “Fattorie Aperte: colori e sapori della RER” ha registrato l'adesione di n. 46 aziende provinciali con un flusso di visitatori valutato intorno alle 13.500 persone.

La Fattoria Didattica indirizza la propria offerta di itinerari didattico/conoscitivi principalmente all'universo scolastico oltre che al turismo rurale, Associazioni culturali, ecc e per essere accreditati alla rete provinciale e regionale,devono corrispondere alle condizioni strutturali richieste dalla “Carta della Qualità” .

Gli imprenditori agricoli hanno l'obbligo di frequentare corsi di formazione e aggiornamento, finanziati dal Fondo Sociale Europeo ed organizzati in collaborazione con i Centri di Formazione preposti(CSA e CIPA).

Nel contesto della programmazione scolastica, la Fattoria Didattica rappresenta un innovativo osservatorio/laboratorio di educazione alimentare/ambientale, dove, attraverso vari itinerari didattici è possibile familiarizzare con gli aspetti produttivi ed eco-compatibili propri dell'agricoltura locale (nel 2006/7 oltre 27.300 persone –adulti e bambini- hanno frequentato i percorsi didattici).

La Fattoria si è rivelata concretamente un luogo pedagogico vivente, dove convivono tracce, presenze e processi che possono essere interpretati nelle molteplici valenze formative che offrono ri-dando dignità di autentica cultura al mondo rurale.

Dal 2000 si è costituita l'Associazione Fattorie Aperte e Didattiche della Provincia di Modena con l'obiettivo di potenziare il rapporto con il consumatore inteso nella sua accezione più ampia, oltre a favorire la partecipazione ad eventi pubblici, in collaborazione

con l'Assessorato, quali Children's Tour, Mercanteingioco, Autunno Vignolese, "Mosto in piazza" a Spilamberto, Bambinopoli a Vignola.

Iniziative:

- Convegno **Il diritto all'alimentazione**, organizzato da Provincia, Comune e Ufficio Scolastico Provinciale di Modena tenutosi in ottobre.

L'iniziativa è programmata in coincidenza con le celebrazioni che organismi internazionali (FAO – OMS – ONU) e nazionali hanno dedicato alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione – 16 Ottobre 2007 - "L'Italia con l'ONU contro la fame nel mondo" e con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Il convegno, "Il diritto all'alimentazione" che è un obiettivo da raggiungere, si propone come momento di confronto tra i soggetti istituzionali e la società civile organizzata, per promuovere riflessioni sul divario tra la parte più povera e quella più ricca della popolazione mondiale e la nostra realtà sociale in quanto l'alimentazione è pur sempre fattore chiave dello sviluppo.

-Progetto/concorso **Ritorno alle Origini**, indirizzato alle scuole provinciali a supporto dei progetti di educazione alimentare, per indagare sulle biodiversità, il biologico, i prodotti tipici, ecc... invitando le classi a produrre slogan, fumetti, spot, ecc...: i lavori prescelti verranno premiati in occasione del Congresso Mondiale del Biologico IFOAM – giugno 2008.

ANNO 2007

SETTORE ATTIVITA':	Educazione Alimentare ed Orientamento dei Consumi					
	NORMA	FINALITA'	N. DOMANDE PRESENTATE	N. DOMANDE ISTRUITE	DOMANDE POSITIVE	
N.					IMPORTO CONCESSO	
L.R. 29/02	Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva.	32	32	32	€ 131.245,17	PROVINCIA
PEG Provincia	Spese per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare		3	3	€ 20.000,00	PROVINCIA

Anno 2005	Fin. Regionale	€ 103.206,00	istruite n. 18 domande
	Peg Provinciale	€ 106.364,07	istruite n. 10 domande (per un importo di € 21.628,69)
Anno 2006	Fin. Regionale	€ 133.324,46	istruite n. 24 domande
	Peg Provinciale	€ 90.000,00	istruite n. 7 domande
Anno 2007	Fin. Regionale	€ 131.245,17	istruite n. 32 domande
	Peg Provinciale	€ 20.000,00	istruite n. 2 domande