

# **ATTIVITA' DELL'ASSESSORATO AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE**

## **Servizio Valorizzazione delle Produzioni**

### **UNITA' OPERATIVA: Sviluppo agricolo**

#### **Lo Sviluppo Agricolo e i Progetti Strategici dell'Assessorato**

Nell'anno 2006 sono stati finanziati tre progetti di assistenza tecnica: uno nel settore viticolo e due nel settore zootecnico per un importo complessivo di € 373.072,82. Il progetto nel settore viticolo riguarda complessivamente 365 aziende e una superficie a vigneto di 970 ettari in cui vengono applicati i disciplinari di produzione integrata e 117 ettari in coltivazione biologica.

I due progetti del settore zootecnico coinvolgono complessivamente 407 allevamenti e 24 caseifici. L'attività di assistenza tecnica è fornita sia sui temi di gestione tecnica dell'allevamento che sulle problematiche di lavorazione al caseificio. Il latte complessivamente lavorato nei caseifici inseriti nei progetti rappresenta quasi il 60% della produzione complessiva.

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 104 aziende, di cui 32 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 € 28.930,69.

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 di cui è previsto il potenziamento con l'installazione di una nuova stazione automatica. Complessivamente il contributo per questi progetti ammonta a € 103.070,06.

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 “Biogustando” volto a promuovere l’incontro tra produttori, ristoratori e consumatori sui prodotti biologici. Il costo del progetto è di € 73.552,50.

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

### **Progetto Agrobiodiversita’**

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”.

### **Sviluppo dell’olivicoltura nella collina modenese**

Il reinserimento dell’olivicoltura in Emilia presuppone il recupero, l’identificazione e la conservazione del germoplasma olivicolo. Il processo di selezione naturale avvenuto nel corso dei secoli in questa Regione impone l’utilizzo di questi individui (“piante autoctone adattate al clima”) per la ricostituzione di un’antica coltivazione: l’olivicoltura.

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

Bisogna anche considerare che il prodotto che si potrebbe ottenere da questa olivicoltura sarebbe un “prodotto di nicchia” riconosciuto e apprezzato dal consumatore sempre più attento ai principi essenziali dell’alimentazione: l’alimento deve essere sano e salutare.

La prospettiva è quella di arrivare ad ottenere il marchio di Denominazione d’Origine Protetta (D.O.P.) per un prodotto (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.

### **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. Questo obiettivo è stato attuato realizzando un nuovo allevamento di galline modenese presso l'Istituto L Spallanzani sede di Monteombraro. Nei primi mesi del 2006 si è svolto un incontro divulgativo presso l'Istituto L. Spallanzani di Castelfranco dove è stato presentato il progetto in via prioritaria alle aziende agrituristiche e alle fattorie didattiche nel corso del quale si sono raccolte le prime adesioni per allevare galline modenesi.

Dal mese di aprile è cominciata la distribuzione dei pulcini alle aziende che ne avevano fatto richiesta. La distribuzione è proseguita fino alla fine del mese di luglio e ha interessato complessivamente 17 aziende per un totale di circa 450 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 hanno portato alla scomparsa della coltura in Italia.

La canapa è una pianta erbacea annuale caratterizzata da elevata potenzialità produttiva. E' stata coltivata con successo in aree geografiche molto differenziate dalla Finlandia fino al Sud Africa, dal Canada all'Australia. Per questo la si può considerare ubiquitaria. Tradizionalmente era coltivata per le lunghe fibre (dette liberiane perché si formano nel libro, la parte esterna del fusto) adoperate per la produzione di indumenti, biancheria, ma soprattutto corde e vele.

Oggi lo spettro delle possibili utilizzazioni della canapa è incredibilmente ampio, ed in letteratura sono riportati decine di possibili impieghi. Questa particolare duttilità merceologica, unita alle caratteristiche della coltura agricola a basso impatto ambientale hanno portato molti autori a considerare la canapa una pianta di estremo interesse per il futuro capace di "salvare il pianeta" da piaghe quali la deforestazione, il buco nello strato di ozono, l'inquinamento.

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 teoricamente dovrebbero 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.

norma	finalita'	n.domande presentate	n.domande istruite	domande positive n.	importo concesso	organismo liquidatore	n. e tipologia controlli
<b>L.R. 28/98 art. 15</b>	attività di assistenza tecnica e divulgazione	21	21	5	€ 373.072,82	provincia	
<b>L.R. 28/98 art. 15</b>	informatizzazione aziende agricole	104	104	93	€ 20.000,00	provincia	33 sulle domande
<b>L.R. 28/98 art. 15</b>	realizzazione progetti strategici	14	14	14	€ 294.053,25	provincia	
<b>attività di controllo</b>	Regolamento CE 2200/96 - OCM ortofrutta						50 controlli aziendali sulla applicazione dei disciplinari di produzione integrata + 20 campioni per l'analisi sui residui di fitofarmaci
<b>totali</b>		139	139	112	€ 687.126,07		

## **UNITA' OPERATIVA: Educazione Alimentare e Orientamento dei Consumi**

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.

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. 45 aziende provinciali con un flusso di visitatori valutato intorno alle 15.000 persone.

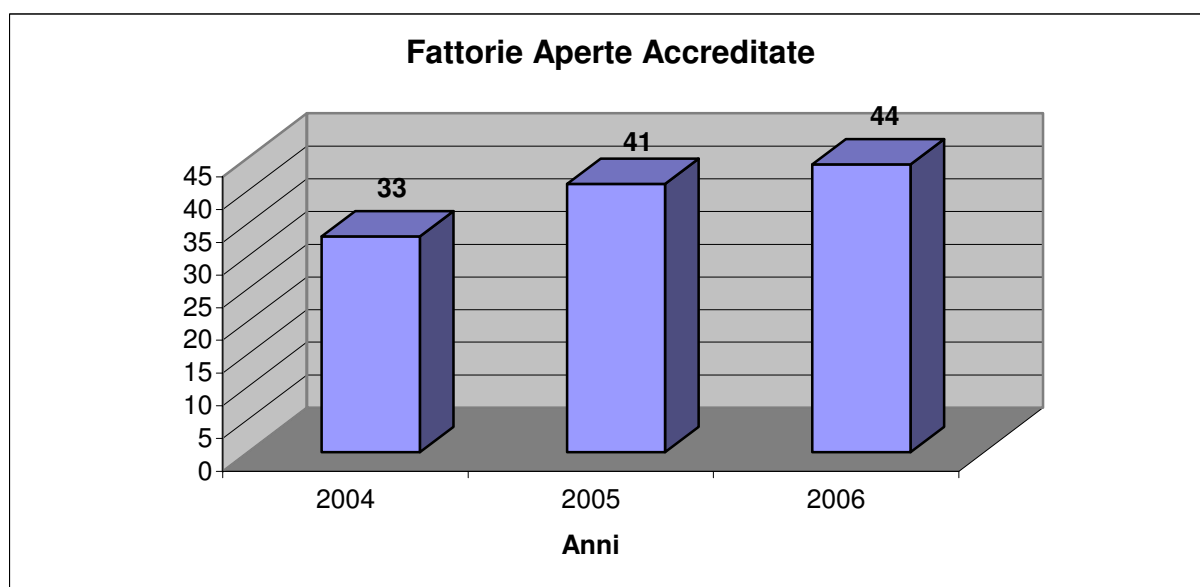
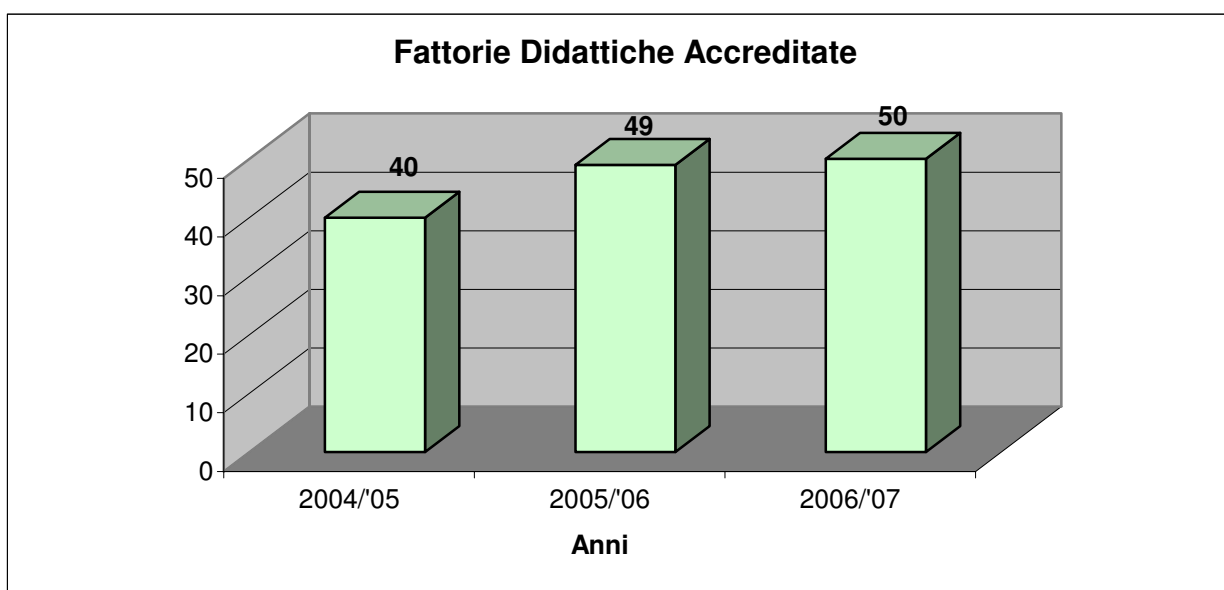
La Fattoria Didattica indirizza la propria offerta di itinerari didattico/conoscitivi principalmente all'universo scolastico oltre che al turismo rurale, Associazioni culturali, ecc e per essere accreditati alla rete provinciale e regionale, devono corrispondere alle condizioni strutturali richieste 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 2005/6 oltre 23.000 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 Il Gusto di Modena, Sana, Children's Tour, Mercanteingiooco, Autunno Vignolese, "Mosto in piazza" Spilamberto, Bambinopoli a Vignola e Fiera "Arcanova" di Torino.



## **Richieste finanziamenti progetti Educazione Alimentare**

<i>Somma Richiesta</i>	<i>Peg Provinciale</i>	<i>Fin. Regione</i>	<i>Fin. Comune Modena</i>	<i>Totale Finanziamenti</i>
------------------------	------------------------	---------------------	---------------------------	-----------------------------

### **Finanziamento anno 2003**

Scuole	€ 102.432,78	€ 44.821,04	€ 88.127,00	D.G.R. 16874/03		€ 132.948,04
Enti e Istituzioni Varie	€ 44.802,61		€ 9.900,00	D.G.R. 17531/06 Prog. Pilota Merenda con gusto		€ 9.900,00
Fattorie, Promozione e altri progetti		€ 11.517,41			€ 3.100,00	€ 14.617,41
<b>Totale</b>	<b>€ 147.235,39</b>	<b>€ 56.338,45</b>	<b>€ 98.027,00</b>		<b>€ 3.100,00</b>	<b>€ 157.465,45</b>

### **Finanziamento anno 2004**

Scuole	€ 119.585,22	€ 30.000,00	€ 94.370,00	D.G.R. 3824/04		
Enti e Istituzioni Varie	€ 48.602,61		€ 15.000,00	D.G.R. 1941/04		
Fattorie, Promozione e altri progetti		€ 20.802,00			€ 3.100,00	
<b>Totale</b>	<b>€ 168.187,83</b>	<b>€ 50.802,00</b>	<b>€ 109.370,00</b>		<b>€ 3.100,00</b>	<b>€ 163.272,00</b>

### **Finanziamento anno 2005**

Scuole	€ 111.637,43	€ 20.600,00	€ 103.206,00	D.G.R. 5489/05		
Enti e Istituzioni Varie	€ 36.601,31					
Fattorie, Promozione e altri progetti		€ 85.764,07			€ 3.100,00	
<b>Totale</b>	<b>€ 148.238,74</b>	<b>€ 106.364,07</b>	<b>€ 103.206,00</b>		<b>€ 3.100,00</b>	<b>€ 212.670,07</b>

### **Finanziamento anno 2006**

Scuole	€ 210.728,81					
Enti e Istituzioni Varie	€ 42.275,00					
Fattorie Promozione e altri progetti		€ 40.564,31				
Fondi non ancora impegnati		€ 49.435,69				
<b>Totale</b>	<b>€ 253.003,81</b>	<b>€ 90.000,00</b>		<i>non ancora attribuiti</i>		<b>€ 90.000,00</b>



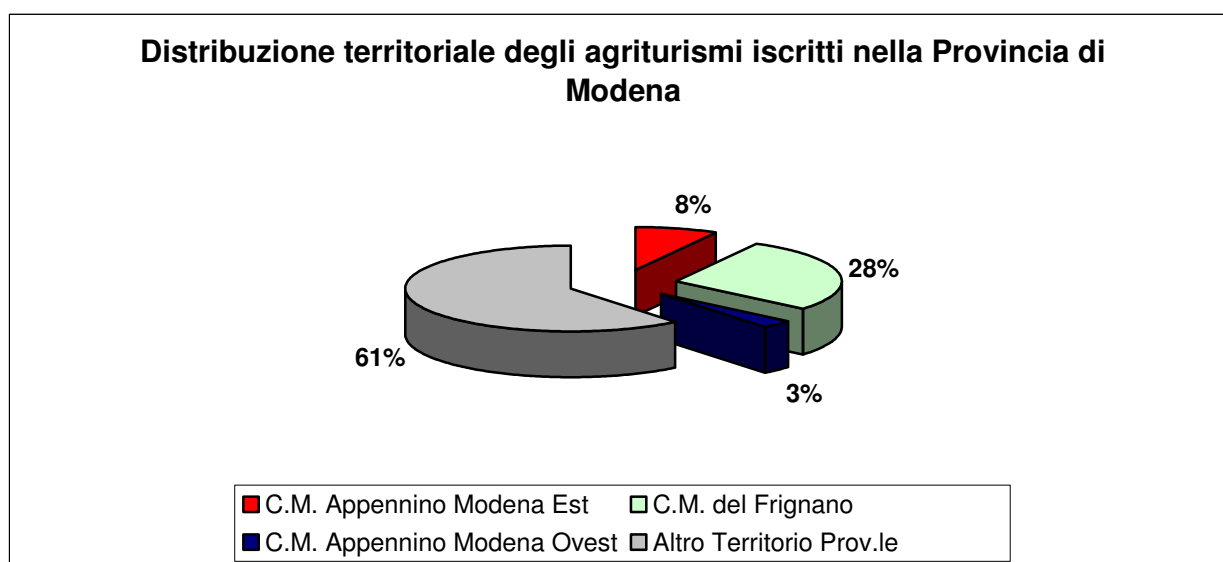


## UNITA' OPERATIVA: Agriturismo

Le aziende agricole, che in Provincia di Modena decidono di diversificare la propria produzione attraverso l'attività agrituristica sono in costante aumento. Nel corso dell'ultima annata agraria la Sezione Provinciale di Modena dell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici ha visto 13 nuove iscrizioni, 6 aggiornamenti e 6 cancellazioni.

Nella tabella sottostante viene evidenziata la ripartizione territoriale degli agriturismi e delle loro principali attività. Da sottolineare il forte aumento del numero di posti letto che si è avuto negli ultimi anni (fino al 2000 erano meno della metà) frutto anche della politica incentivante della pubblica amministrazione.

ENTE COMPETENTE	N. AGRITURISMI ISCRITTI	N. AGRITURISMI ATTIVI	N. POSTI LETTO	N. PIAZZOLE AGRICAMPEGGIO	N. PASTI
PROVINCIA DI MODENA	84	60	373	15	161.200
C.M. DEL FRIGNANO	39	27	220	35	64.800
C.M. APPENNINO MODENA EST	11	11	111	5	30.300
C.M. APPENNINO MODENA OVEST	4	3	12	0	6.000
<b>TOTALI</b>	<b>138</b>	<b>101</b>	<b>716</b>	<b>55</b>	<b>262.300</b>



Il momento attuale, per il settore agrituristico è un periodo di forte transizione: infatti, la legge nazionale del 20/02/2006 n. 96 ha ridisegnato l'assetto complessivo della materia agrituristica andando in contrasto sulla potestà legislativa che nello specifico è delle regioni. Le regioni Lazio e Toscana infatti hanno proposto ricorso alla Corte Costituzionale su alcune parti di tale norma.

In attesa che la Corte Costituzionale si esprima circa la legittimità della normativa statale, in applicazione del criterio cronologico dell'efficacia normativa

delle fonti in base al quale la norma più recente modifica o abroga quella precedente di pari grado, la regione Emilia Romagna ritiene debba essere applicata la disciplina contenuta nella legge nazionale, e , quindi nello specifico, anche le disposizioni riguardanti la disciplina amministrativa per l'esercizio dell'attività agrituristica.

Quindi, con riferimento alla competenza legislativa regionale nella materia dell'agriturismo sarà necessario nel breve periodo un intervento legislativo regionale, volto appunto, da un lato, a disciplinare quegli ambiti che rientrano nella propria competenza legislativa esclusiva, e, dall'altro ad applicare quelle disposizioni della legge nazionale che contengono principi fondamentali. Nel frattempo gli operatori agrituristici potranno avvalersi della denuncia di inizio attività prevista dalla legge 96/2006, che dovrà essere presentata ai comuni con tutele indicazioni e gli allegati necessari affinché l'ente locale possa verificare che l'attività sia svolta nel rispetto della normativa vigente.

### **PRSR asse 3 misura p**

Il Piano Regionale di Sviluppo Rurale 2000/2006 ha oramai chiuso i battenti, ma per quanto riguarda la misura 3p dell'asse3 "diversificazione delle attività agricole" ha visto nell'ultima annata agraria la chiusura di un bando, il 31/12/2005, la realizzazione delle opere ammissibili in tempi ristretti e la loro liquidazione nel mese di novembre 2006.

Nel dettaglio sono pervenute 36 domande di cui 29 sono risultate ammissibili e così distribuite:

misura 3p1 "creazione di circuiti agrituristici, enogastronomici e didattici"	1 domanda
misura 3p2 "creazione di fattorie didattiche"	12 domande
misura 3p3 "realizzazione o ampliamento dell'attività agrituristica"	16 domande

Di queste 27 domande sono state poste in liquidazione.

L'importo complessivo dei contributi posti in liquidazione nell'annata agraria 2005/2006 sommando le domande del bando 2005 con quelle degli anni precedenti che hanno rendicontato le opere realizzate nell'ultimo anno è di euro 2.188.668,57 per 62 istanze collaudate.

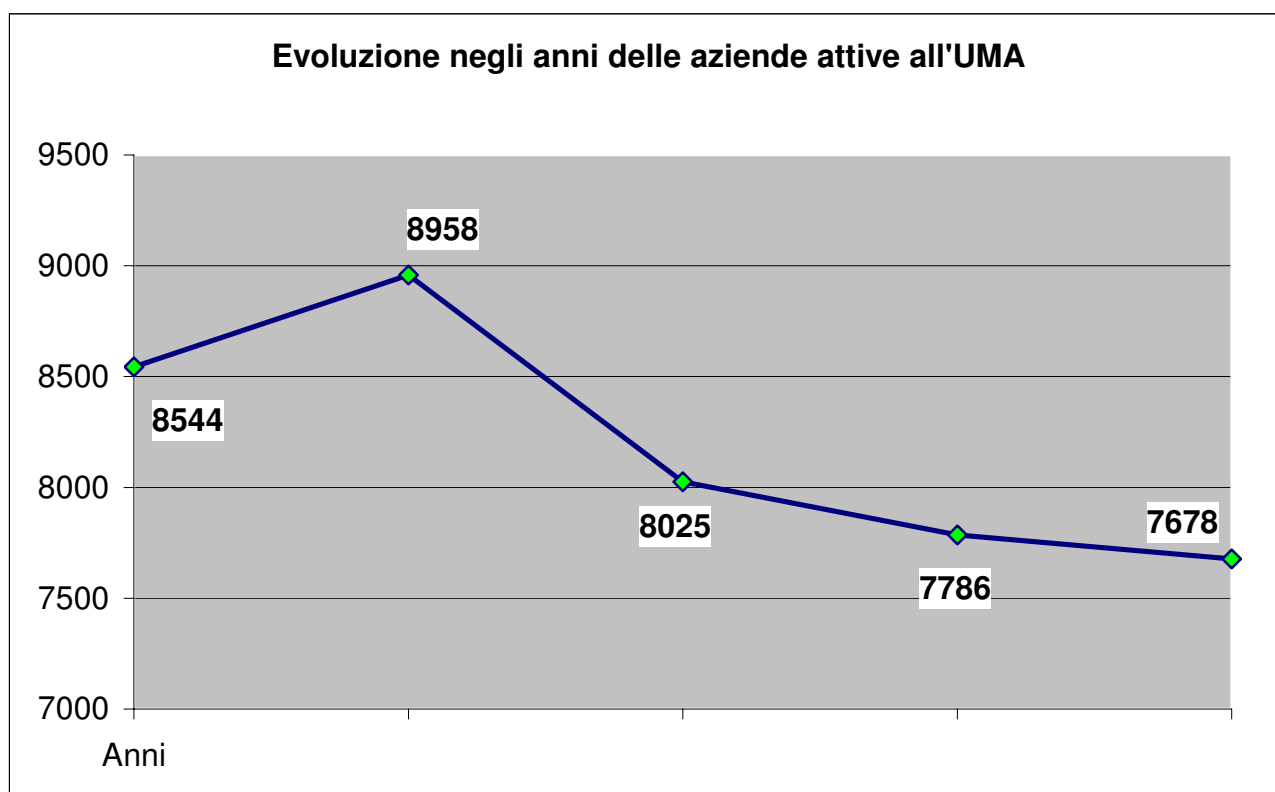
## UNITA' OPERATIVA: Utenti macchine agricole (UMA)

L'attività comprende il rilascio di un "libretto di controllo" che fissa il quantitativo di carburante e ne consente l'acquisto alle aziende agricole che intendono avvalersi dell'agevolazione fiscale prevista dal DM 454/01. Vi è inoltre: il rilascio di attestazioni per le macchine munite di targa stradale, che consentono all'ufficio della Motorizzazione Civile di munire di foglio di circolazione e la targa per le diverse categorie di macchine agricole; la esecuzione dei controlli sulle autocertificazioni; l'autorizzazione alla trebbiatura.

Come si può notare anche per l'anno in corso si è assistito ad una riduzione del numero delle aziende agricole "attive" ovvero di quelle che richiedono il carburante agricolo agevolato. Negli ultimi quattro anni le aziende sono diminuite di ben 866 unità ovvero del 10% delle aziende agricole. Ciò è confermato anche dal saldo negativo tra aziende cessate e nuove aziende.

Si conferma altresì la diminuzione, costante anche questa, negli anni delle licenze per mietitrebbie

	NUMERO AZIENDE					MACCHINE			LICENZE MIETITREBBIE
	ATTIVE ALL'UMA	INATTIVE	NUOVE	VARIATE	CESSATE	NUOVE IMMATICOLAZIONI	PASSAGGI DI PROPRIETÀ	SCARICATE	
2002	8544		493	8	691			4496	283
2003	8958		394	15	502			3525	242
2004	8025	1100	290	4	560	2853	2043	3185	167
2005	7786								
2006	7678	1472	207	9	329	469	1539	2217	139



## UNITÀ OPERATIVA Aiuti di mercato

In questo settore l'attività svolta è quella di istruttore, verifica e certificazione per conto della Regione Emilia-Romagna e di Agrea per la erogazione di contributo per i regolamenti. Questo significa che l'attività non comprende l'erogazione diretta del contributo ma tutta la fase iniziale estremamente pesante non solo operativamente ma soprattutto amministrativamente.

In particolare l'attività più impegnativa è sicuramente quella che riguarda gli ammassi di Parmigiano Reggiano e tutta la gestione dei contributi per l'industrie di trasformazione del pomodoro. Altra attività che comporta un certo impegno è quella relativa all'aiuto ai foraggi essiccati o disidratati in quanto vi è la presenza di un industria di trasformazione di livello nazionale.

Oltre a ciò vi è poi tutta una serie di attività non meno importanti ed impegnative come quelle di: contributi per il ritiro dal mercato di burro con ammasso privato, contributi per il consumo di latte nelle scuole, contributi per la fornitura di burro agli Enti pubblici, contributo al ritiro dal mercato del vino con distillazione facoltativa, contributi al ritiro dal mercato di vino con distillazione di crisi, contributi al ritiro di carni, contributi per la conservazione di frutta essiccata e contributi e orto-frutta.

NORMA	FINALITA'	N.DOMANDE PRESENTATE	N.DOMANDE SVOLTE	DOMANDE POSITIVE/SVINCOLI	
				QUANTITA'	IMPORTO CONCESSO
<b>REG. CE 822/87</b>	Aiuti per Stoccaggio VINO	16	16	43.331 HI	€ 157.211,10
<b>REG. CE 2191/81</b>	Prodotti Casari alle Scuole	34	31	nd	€ 29.889,08
	Latte in polvere	21	20	159,71 t	
	Burro	2	2	26,285 t	
	Controlli Intermedi	9	8	78	
<b>REG.CE 2659/94</b>	Aiuti ammasso formaggi:				
	parmigiano reggiano	906	906	7.969,31 t	€ 799.656,01
	grana padano	97	97	786,62 t	€ 26.719,54
<b>TOTALE</b>		1085	1080		€ 1.013.475,73

Reg. CE 1535/2003 Aiuti alle Prugne Secche		
<b>N. INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE</b>		1
<b>QUANTITA' CONTRATTATA (kg)</b>		2.156.000
<b>QUANTITA' A PAGAMENTO (kg)</b>		966.787
<b>QUANTITA' CONTROLLATA (kg)</b>		132.357
<b>% controllata</b>		5%
<b>CONTROLLI (gg)</b>	<b>Amministrativo e Contabile presso Stabilimento trasformazione</b>	1
	<b>Fisici per almeno il 7% prodotti conferiti</b>	2
	<b>Amministrativo e Contabile presso OP</b>	1

Reg. CE 1786/2003 Aiuti ai FORAGGI DISIDRATATI - Campagna 2005/2006		
<b>N. INDUSTRIE DI TRASFORMAZIONE</b>		2
<b>QUANTITA' USCITA DALLO STABILIMENTO (t)</b>		22.802
<b>RICHIESTA DI CONTRIBUITO</b>		€ 752.473,65
	<b>% controllata</b>	5% min.
<b>CONTROLLI (gg)</b>	<b>RICONOSCIMENTO IMPRESA</b>	1
	<b>Fisici per almeno il 5% quantitativi usciti</b>	35
	<b>Fisici e contabili su reale consistenza delle scorte</b>	6
	<b>Amministrativo e Contabile</b>	36
	<b>Istruttoria contabile (verifica dati presso trasformatore)</b>	1

## Servizio Agro-ambiente

Il Servizio agroambiente ha come finalità prioritaria, nell'ambito del perseguimento di un obiettivo generale di raggiungimento di una qualità globale del processo produttivo, di ottenere un corretto equilibrio tra una produzione agricola competitiva e il rispetto della natura e dell'ambiente. Il processo di integrazione fa riferimento all'adozione di misure di tutela dell'ambiente nell'ambito delle diverse politiche comunitarie. Ciò impone di perseguire attivamente un rapporto equilibrato tra la politica agricola e quella ambientale.

### UNITÀ OPERATIVA: Agroambiente

L'attività dell'unità è consistita nell'accoglimento e nella gestione delle domande di conferma impegni per l'annualità 2006 e delle domande per nuovi impegni agroambientali, per le quali era stato aperto un bando di adesione a fine anno 2005, assunti ai sensi della misura 2f del P.R.S.R..

Successivamente si è proceduto ad adottare gli atti di approvazione dei pagamenti annuali e ad effettuare il controllo amministrativo e/o in loco delle domande estratte a campione dall'Ente Pagatore AGREA.

La stessa attività è stata eseguita anche per le domande di conferma impegni agroforestali assunte ai sensi della misura 2h del P.R.S.R. e dell'ex Reg. CEE 2080/92 per le quali, a partire da quest'anno, è stata prevista la presentazione sul supporto informatico di gestione pratiche SOP dell'Ente Pagatore AGREA.

Di seguito si riporta una tabella riepilogativa dell'attività svolta.

NORMA	FINALITÀ	ISTRUTTORIA				LIQUIDAZIONE		ORGANISMO PAGATORE
		N. DOMANDE PRESENTATE	N. DOMANDE ISTRUITE	N. DOMANDE AMMESSE A CONTRIBUTO	IMPORTO CONCESSO/IMPEGNATO (€)	N. DOMANDE	IMPORTO LIQUIDATO (€)	
Reg. CE 1257/99 misura 2f Ex Reg. CEE 2078/92	Altro Territorio Provinciale	309	309	309	2.067.000	305	2.034.000	AGREA
	C. M. Frignano	323 *	310	310	807.044,14	310	760.235,32	
	C. M. MO Est (Zocca)	224	224	223	320.000	223	320.000	
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)	41	41	41	87.709	41	87.709	
Reg. CE 1257/99 misura 2h ex Reg. CEE 2080	Altro Territorio Provinciale	146	146	146	200.000	145	199.777	
	C. M. Frignano	2	2	2	4.940,8	2	4.940,8	
	C. M. MO Est (Zocca)	20	20	20	13.500	20	13.500	
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)	12	12	12	7.512	12	7.512	

Tra le ulteriori attività svolte vi è stata la partecipazione ai tavoli regionali per la definizione delle misure da inserire nel nuovo P.R.S.R. 2007/20013, inoltre si è dato supporto al tavolo provinciale per la predisposizione del nuovo Piano Territoriale Provinciale di Coordinamento (P.T.C.P), del nuovo Piano provinciale di Tutela delle Acque e per l'aggiornamento delle nuove delimitazioni delle aree SIC e ZPS.

Per quanto riguarda il settore della tartuficoltura è proseguita la gestione amministrativa per il rilascio e il rinnovo dei tesserini di abilitazione alla ricerca e raccolta del tartufo. Si è proceduto all'organizzazione di due sessioni d'esame che hanno consentito l'abilitazione di 46 nuovi raccoglitori portando ad un totale di 486 i tartufai abilitati in Provincia di Modena.

E' proseguita anche l'attività di sostegno ai progetti per la valorizzazione del tartufo nel territorio provinciale.

Nel corso di quest'anno si è dato inizio la collaborazione con il Comune di Montefiorino, il GAL Antico Frignano e Appennino Reggiano e la Regione Emilia Romagna per la realizzazione del progetto del "Parco del Tartufo". Nell'ambito del progetto è stata avviata una convenzione con l'Università di Bologna per la realizzazione di un studio che consenta di individuare le tecniche colturali più adatte al mantenimento e al miglioramento della produzione di tartufo pregiato nelle tartufaie naturali esistenti.

Nell'ambito della Sagra del Tartufo Modenese tenutasi a Montefiorino, alla quale la Provincia ha collaborato per la realizzazione, è stata organizzata un'iniziativa denominata "A spasso nel parco del tartufo" attraverso una passeggiata all'interno del Parco del Tartufo con lo scopo di presentare ai partecipanti il progetto e far conoscere la realtà in cui questo va a realizzarsi.

L'unità ha continuato a fornire il proprio supporto tecnico e finanziario per la realizzazione di alcuni progetti territoriali in aree caratterizzate da specifiche problematiche. I progetti sono finalizzati ad una valorizzazione agroalimentare dei prodotti tipici, la promozione e il sostegno di pratiche e sistemi agricoli rispettosi dell'ambiente che, direttamente o indirettamente, vadano a beneficio della biodiversità al fine di preservare dalla minaccia di estinzione varietà animali o vegetali locali.

I progetti realizzati sono:

1. Il progetto di **"Valorizzazione delle Valli Modenesi"** che attraverso il finanziamento di iniziative pubbliche ha promosso attività di valorizzazione del territorio della bassa modenese. Tra le attività svolte vi sono la realizzazione e l'aggiornamento del sito internet [www.valledeidossi.it](http://www.valledeidossi.it), l'organizzazione di un incontro tecnico-scientifico, di aggiornamento sulle tecniche di inanellamento dell'avifauna e sull'analisi dei dati raccolti dalla Stazione Ornitologica Modenese, alla presenza di ornitologi provenienti dalle diverse regioni italiane.

2. Il progetto per la **"Valorizzazione ecologica delle zone di produzione del Parmigiano Reggiano"** che, attraverso l'adesione ad una ricerca di studio proposta dalla Lega Italiana Protezione Uccelli (LIPU), si propone di realizzare un censimento per la raccolta di dati sulle presenze e sulla riproduzione di alcune specie di uccelli "target" all'interno di allevamenti bovini da latte da destinare alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e in allevamenti ubicati all'esterno del comprensorio del parmigiano. Il risultato ottenuto dove dimostrare come intrinseco sia il

legame tra la qualità del prodotto Parmigiano Reggiano e l'ambiente in cui esso viene prodotto. Inoltre il progetto si propone di favorire un miglioramento della visibilità sul mercato del prodotto Parmigiano Reggiano, attraverso un aumento della sensibilità dei consumatori sul legame esistente tra il rispetto della salute, la tutela dell'ambiente, la qualità dei prodotti e il territorio in cui essi vengono prodotti.

3. Il progetto per la **“Rintracciabilità e la certificazione ambientale dei caseifici nel territorio montano”** che, attraverso la concessione di un contributo alle Comunità Montane, ha individuare alcuni caseifici produttori di Parmigiano Reggiano disponibili ad attuare all'interno del loro processo produttivo nuove tecniche sulla tracciabilità del prodotto e sull'adozione della certificazione ambientale per le strutture di produzione.

Molto importante è stata l'attività effettuata dall'ufficio per la promozione dei progetti realizzati, attraverso la realizzazione di stando espositivi, ad eventi e manifestazioni di interesse locale e provinciale quali “Piante e Animali Perduti” tenutasi a Guastalla il 23 e 24 settembre, “Un Parmigiano Reggiano da gustare..” tenutasi a Lama Mocogno dal 30 settembre al 1 ottobre e la Sagra del Tartufo Modenese tenutasi a Montefiorino dal 24 ottobre al 1 novembre 2006.

#### **UNITA' OPERATIVA: Spandimenti Agronomici**

<b>Autorizzazione allo spandimento su suolo agricolo di reflui zootecnici L.R. 50/95</b>	
AUTORIZZAZIONI	63
DENUNCE NOTIFICHE	31
VARIAZIONI	87
<b>Autorizzazione allo spandimento su suolo agricolo dei fanghi da depurazione D.lgs 99/92</b>	
AUTORIZZAZIONI	11

L'attività è consistita principalmente nell'accoglimento e nella gestione delle domande presentate dalle aziende agricole zootecniche per il rilascio delle autorizzazioni allo spandimento su suolo agricolo degli effluenti zootecnici (L.R. 50/95) e per il rilascio delle autorizzazioni allo spandimento su suolo agricolo dei fanghi di depurazione (D.Lgs. 99/92).

Per quanto riguarda lo spandimento su suolo agricolo dei fanghi di depurazione la nuova normativa regionale ha introdotto modifiche sostanziali nell'attività istruttoria delle domande, rendendola più complessa. Principalmente le novità consistono in un'analisi e un monitoraggio costante e prolungato dello stato del fango, utile a verificarne l'effettivo utilizzo agronomico.

Nella tabella riportiamo un riepilogo dell'attività svolta:

Un'ulteriore novità amministrativa che ha visto interessato l'ufficio è stata la gestione tecnico-amministrativa delle domande per il rilascio dell'autorizzazione integrata ambientale (I.P.P.C.). L'attività risulta essere complessa in quanto prevede una dinamica del procedimento molto articolata, con tempi definiti e con la partecipazione di “attori” diversi tra i quali i Comuni (sportelli SUAP), ARPA, ecc.

Alla scadenza dei termini previsti risultano pervenute all'ufficio n. 10 domande, per le altre domande si dovrà attendere l'inoltro da parte dei SUAP comunali.



L'ufficio è stato interessato da altre attività finalizzate alla valorizzazione dell'utilizzo degli effluenti zootecnici attraverso la realizzazione di alcuni progetti specifici.

- **Progetto Mosaico** che prevede, attraverso un'attività di monitoraggio delle operazioni di spandimento sul suolo agricolo dei liquami e dei letami di alcuni allevamenti zootecnici siti in aree particolarmente vulnerabili (zone di conoide pedecollinare) e suscettibili all'inquinamento da nitrati, all'analisi dei dati per la realizzazione di un SIT "Sistema Informativo Territoriale" che consenta la gestione ottimale dei reflui zootecnici.

- **Progetto Life "Optima N"** attraverso il finanziamento al Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA di Reggio Emilia per la realizzazione di un progetto triennale che si pone l'obiettivo di mantenere e/o recuperare la sostenibilità ambientale dei sistemi agro-zootecnici nei confronti della gestione dell'azoto per il miglioramento e la conservazione della qualità dell'acqua.

Lo studio prevede di verificare quale sia il contributo in azoto nitrico, che le normali pratiche agronomiche utilizzate nelle aziende agricole, forniscono all'inquinamento della falda e allo stesso tempo valutare quali siano le pratiche agricole sostenibili (rotazioni, cover crops, apporto di fertilizzanti e ammendanti) più idonee alla riduzione o all'eliminazione del problema inquinamento da nitrati delle falde.

Da segnalare, per l'interesse manifestato, è stata l'organizzazione, nell'ambito della manifestazione "Un Parmigiano Reggiano da gustare.." che si è tenuta a Lama Mocogno dal 30 settembre al 1 ottobre, dell'iniziativa di promozione sull'utilizzo del letame "Il Cibo della Terra.. un letame da gustare", in cui massimi esperti in materia hanno provveduto ad analizzare e valutare letame fornito da alcuni allevamenti bovini dell'Appennino Modenese e da altre regioni italiane.

## **Agroenergie**

Nell'ambito di una strategia provinciale sullo sviluppo e la promozione dell'utilizzo delle biomasse quali fonti per la produzione di energia, l'ufficio è stato interessato in prima persona per la realizzazione di alcuni progetti specifici.

• **Partecipazione Progetto Life Ambiente "SEQ-CURE"** attraverso il finanziamento al Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA di Reggio Emilia per la realizzazione di un progetto triennale denominato "Sistemi Integrati di riciclo di materiali organici produzione di energia rinnovabile per la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> ed il sequestro di carbonio nei suoli". Il progetto intende attivare in alcune aziende agricole dell'attività dimostrative per la trasformazione energetica di biomasse agro-zootecniche di diversa natura e provenienza (liquami zootecnici, colture energetiche annuali e poliennali). Tra gli obiettivi che il progetto si propone vi è quello di: testare la convenienza economica, valutare i rendimenti energetici, definire le migliori forme gestionali e allo stesso tempo verificare quali siano le ricadute ambientali in termini di riduzione di emissioni di gas ad effetto serra e se vi sia la possibilità di riutilizzo agronomico di reflui organici per favorire un incremento della sostanza organica nei suoli.

• L'organizzazione del convegno "**Dall'agricoltura e dalla silvicoltura – nuove energie da fonti rinnovabili**" tenutosi il 24 novembre nel teatro Comunale di Bomporto, in cui massimi esperti in materia si sono trovati per presentare, approfondire e sviluppare tematiche inerenti l'utilizzo delle Biomasse e delle fonti rinnovabili per la produzione di energia.

L'ufficio ha partecipato, fornendo il proprio supporto tecnico, a diversi incontri tavoli regionali per:

- IPPC
- "Piano d'azione nitrati"

di concertazione agricoltura-ambiente e la fornitura di supporto agli allevatori per l'acquisizione e l'adozione di tecniche gestionali più adeguate.

### **UNITÀ OPERATIVA: Produzioni Animali**

E' proseguita anche per l'anno 2006 l'attività dell'unità operativa relativa alla gestione delle domande per il rispetto della normativa comunitaria di regolamentazione della produzione lattiera. Principalmente l'attività è consistita in:

1) istruttoria delle attività di assegnazione delle quote individuali, nell'adozione di tutti i provvedimenti (comprese le revoche) relativi alla gestione del regime delle quote latte a livello di azienda agricola produttrice, nell'inserimento dei dati relativi alle aziende nel sistema informativo centrale SIAN;

2) monitoraggio primi acquirenti (caseifici) attraverso la vidimazione dei libretti del latte e dei registri di magazzino, la verifica delle dichiarazioni mensili di produzione trasmesse dai caseifici o primi acquirenti, il monitoraggio dei versamenti mensili per le produzioni risultate in esubero ai fini del pagamento del prelievo supplementare, la verifica finale annuale ai fini del calcolo della compensazione e l'emanazione del bando per l'assegnazione della quota di riserva regionale con successiva istruttoria delle domande presentate

3) esecuzione dei controlli delegati dalla Regione Emilia Romagna attraverso un'attività di accertamento in materia sanzionatoria, la gestione del contenzioso e la riscossione coattiva del prelievo supplementare.

Un'ulteriore attività svolta dall'ufficio è stata la promozione di interventi a favore della salvaguardia e della qualificazione delle produzioni zootecniche locali a beneficio della biodiversità.

L'attività è stata svolta principalmente tramite:

- il sostegno all'APA per l'approvazione dei programmi di miglioramento genetico e la tenuta dei libri genealogici di razza;
- La salvaguardia di razze locali con interventi per il miglioramento zootecnico della razza bovina Bianca Modenese, interventi per la promozione dell'allevamento del suino brado, il sostegno a progetti per la diffusione di allevamenti di ovini in territori di alta Montagna e per la tutela e recupero della razza ovina Cornella Bianca.

E' proseguita anche l'attività per il sostegno all'apicoltura consistente nella gestione amministrativa delle domande presentate dagli apicoltori per usufruire dei contributi, previsti dal Reg. CE 797/04, a seguito dell'apertura del bando annuale da parte della Regione Emilia Romagna.

Nell'anno 2006 si è proceduto ad ammettere a finanziamento n. 7 domande per un importo totale pari a € 30.583,00.

Un'ulteriore attività è quella legata alla tutela del benessere animale, principalmente con l'obiettivo di garantire la tutela dei consumatori, degli operatori e degli animali mediante la regolazione e la verifica del rispetto delle norme sanitarie nelle attività agro-zootecniche.

Quest'attività è consistita in:

- una collaborazione, nell'ambito del gruppo benessere animale e con altre Aree della Provincia e con la Regione, per la definizione di proposte da

presentare alla Giunta Provinciale relativamente a progetti da ritenere prioritari in virtù delle novità introdotte dalla nuova Politica Agricola Comunitaria e dal nuovo Piano di Sviluppo regionale (2007-2013);

- gestione amministrativa, per il rilascio delle autorizzazioni ai centri d'imballaggio uova, ai centri di produzione uova da cova e ai mangimifici, finalizzata ad una verifica dello stato sanitario dei processi e del rispetto delle normative;

- la gestione dell'Albo degli operatori di fecondazione artificiale attraverso l'organizzazione di corsi per operatori pratici di fecondazione artificiale e il rilascio dell'autorizzazione a praticare la fecondazione artificiale;

- la vidimazione dei registri dei macelli e l'esecuzione di controlli nell'ambito dei premi alla macellazione e dei premi alla produzione di latte erogati da AGREA in attuazione della PAC zootecnica.

- Di seguito è riportata una tabella con il riepilogo dell'attività svolta.

FINALITA'	N.DOMANDE PRESENTATE	N.DOMANDE ISTRUITE	DOMANDE POSITIVE		DOMANDE LIQUIDATE		ORGANISMO LIQUIDATORE
			N.	IMPORTO CONCESSO	N.	IMPORTO LIQUIDATO	
<b>Produzione latte Denunce annuali</b>							
1^ acquirenti	91						
Vendite dirette	22						
<b>Albo Acquirenti</b>							
Iscrizioni/cancellazioni	5						
Variaz.Anagrafiche	1						
<b>Vidimazioni</b>							
Reg. prodotti caseari	2						
Reg. Vendite dirette	4						
Libretti Latte	50						
<b>Contratti quote latte</b>							
Aziende con quota	138						
Vendita quota	28						
Leasing quota	190						
denunce Pluralità e Cambio di acquirente	48						
Domande mobilità quote Consegne - Vendite	6						
Gestione unitaria quote	0						
Verifica requisiti assegnazione quota	100						
Monitoraggio rateizzazione Superprelievo	47						
Cause di forza maggiore e prod. < 70%	13						
Monitoraggio mancato versamento superprelievo	91						
Monitoraggio mancata conferma dic. Mensili	6						
Controllo Caseifici	14						
Controllo aziende	2						
Controllo Trasportatori	5						
Controllo Produttori in corso di campagna	22						
Riesame delle posizioni individuali	15						
<b>Autorizzazione alla produzione di mangimi</b>	6						
<b>Fecondaz.Artificiale</b>							
Iscrizioni Albo F.A.	0						
Prelievo az.Suini	1						
Preistruttoria Produzione Uova da cova	1						
Controllo Macelli	0						
vid. Registri macellazione	7						
Interventi a favore dell'apicoltura	9	9	9	€ 53.617,00	7	€ 30.583,00	AGREA
Razza Modenese	10	10	10		10		
gestione attività libri genealogici e controlli				1.296.849	1	acconto 90%	RER

# Servizio Produzioni Vegetali e Aiuti alle Imprese Agricole

## UNITÀ OPERATIVA: Produzioni Vegetali

Si occupa delle seguenti attività:

- istruttorie e collaudi delle pratiche legate al settore vigneti (estirpazione, reimpianti, trasferimento dei diritti);
- istruttoria delle domande per ottenere il contributo sul piano viticolo, con ristrutturazione degli impianti per meccanizzazione delle operazioni colturali
- istruttoria delle domande per i contributi ai vigneti colpita da Flavescenza dorata
- gestione ordinaria del rilascio e rinnovo patentini per l'uso dei prodotti fitosanitari;
- gestione delle domande e degli elenchi del set-aside (rimboschimento);

Nell'ambito delle produzioni vegetali sono continuate le attività previste dall'Organizzazione Comune di Mercato (OCM) 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'OCM 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 2005/2006 è stato messo in atto il sesto 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 179 domande, per una superficie da ristrutturare o riconvertire di circa 235 ettari ed una richiesta di contributo di oltre 1.342.000 euro. Per quanto riguarda la lotta alla Flavescenza Dorata, fitoplasmosi della vite che interessa alcuni Comuni della Provincia modenese, sono state liquidate oltre 90 domande, per un importo liquidato di circa 90.000,00 euro.

Nell'ambito dei seminativi sono stati predisposti gli elenchi di liquidazione sul **set-aside e sul ritiro ventennale** di superfici agricole per circa 40 aziende, alcune delle quali sottoposte a verifica campionaria.

In collaborazione con le organizzazioni professionali sono stati realizzati gli esami per **il rinnovo o rilascio dei patentini per la distribuzione dei fitofarmaci** che hanno interessato 144 domande, con l'abilitazione di 143 candidati.

NORMA	FINALITA'	N.DOMANDE PRESENTATE	N.DOMANDE ISTRUITE	N. DOMANDE POSITIVE	IMPORTO CONCESSO	N. DOMANDE LIQUIDATE	IMPORTO LIQUIDATO	ORGANISMO LIQUIDATORE
<b>REG. CE 1493/99</b>	notifiche estirpazione e reimpianto vigneti	735	735	723				
<b>REG. CE 1493/99 art. 11</b>	Premio ristrutturazione e riconversione vigneti 05-06	179	173	171	€ 1.342.436,06	171	€ 1.342.436,06	AGREA
<b>REG. CE 1493/99</b>	Catasto viticolo Sportello Dichiarazioni superfici vitate	1444	1444	1444				
<b>REG. CE 1493/99</b>	Regolarizzazione Dichiarazione Superfici vitate omesse dichiarazioni	25	25	22				
<b>DM 23/7/2003</b>	Aggiornamenti e Iscrizione albo vigneti DOC	784	784	784				
<b>DG RER 2214/01 - DG-RER 551/03 - DG-RER 483/04 - DG-RER 482/05</b>	Contributi per danni da Flavescenza dorata	208	94	94	162851,39	94	140236,64	PROVINCIA
<b>D.P.R. 290/2001</b>	Rilascio patentini per acquisto presidi sanitari	219	218	218		218		
<b>REG CE 1272/88 e 2328/91</b>	Contributi per set-aside imboscimento	40	40	40	€ 107.803,51	40	€ 107.803,51	AGEA
<b>Reg. 1609/89 art. 20 e 20 bis</b>	Contributi per set-aside manutenzione imboscimento	36	36	36	€ 9.160,00	36	€ 9.160,00	AGEA
<b>TOTALE</b>		<b>3670</b>	<b>3549</b>	<b>3532</b>	<b>€ 1.619.250,96</b>	<b>559</b>	<b>€ 1.599.636,21</b>	



## **UNITÀ OPERATIVA Aiuti alle Imprese e Certificazioni**

L'anno 2006 è stato caratterizzato dalla progressiva chiusura delle ultime domande sul Piano Regionale di Sviluppo Rurale e da una intensa attività nel settore delle certificazioni di qualifica dovuta ad una maggiore chiarezza interpretativa delle novità introdotte con i Decreti Legislativi 99/2004 come modificato dal DL 101/2005.

Sul Piano Regionale di Sviluppo Rurale sono state liquidate le ultime 6 domande di imprenditori che avevano chiesto il differimento del termine della fine lavori al 31 maggio 2006 come previsto dalla Delibera di Giunta Regionale 1299/2005 e si è chiuso al 30 maggio sempre di quest'anno la presentazione delle domande sulla misura 1. b Su quest'ultima opportunità di finanziamento concessa ai giovani che si insediano in agricoltura per la prima volta si è proceduto a liquidare il saldo o l'anticipo di quasi tutte le domande presentate e istruite con esito positivo, nei termini previsti dall'organismo pagatore AGREA (20 settembre 2006). Nell'ambito di questi mesi del 2006 segnaliamo la rinuncia al contributo e la conseguente attività di recupero del contributo erogato per alcuni giovani che stante l'attuale situazione economica dell'agricoltura modenese decidono di cambiare mestiere. Diverse poi le aziende che hanno deciso tra la fine dell'anno 2005 e il 2006 di rinunciare a contributi già concessi in particolare sulle misure ammodernamento delle aziende agricole e contributi per l'installazione di reti antigrandine e impianti irrigui antibrina.

Nel settore delle certificazioni di qualifica necessarie per riconoscere la minore imposta all'atto di registrare contratti di acquisto di terreni, nonché per non pagare gli oneri di urbanizzazione previsti per la costruzione o la ristrutturazione di fabbricati agricoli, sono state introdotte svariate modifiche.

Dalla primavera del 2006 a seguito di accordi presi con l'INPS provinciale di Modena anche in virtù dell'ultima circolare dell'INPS nazionale si è ampliata l'attività dell'ufficio anche al riconoscimento della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale (cosiddetto IAP) anche per l'iscrizione negli elenchi previdenziali tenuti appunto dall'INPS.

Pur avendo tre anni di tempo per emettere la certificazione definitiva si sono portati i tempi medi per il rilascio della certificazione da circa 145 giorni degli anni precedenti agli attuali 40 giorni. Al contempo si è esaurito tutto l'arretrato accumulato negli anni.

NORMA	FINALITÀ	N. DOMANDE PRESENTATE	N. DOMANDE ISTRUITE	N. DOMANDE AMMESSE	IMPORTO CONCESSO (€)	N. DOMANDE	IMPORTO LIQUIDATO (€)	ORGANISMO PAGATORE
Pareri rilasciati ai Comuni per Piani di Sviluppo Aziendali (PSA)		13	13	13				
Commissione Provinciale per l'accertamento della professionalità		22	22	22				
LR 31/1975 art. 5 lettere d) e)	Contributi per impianti antigrandine e antibrina					30	325.136,64	PROVINCIA
Misura 1.A Contributi per investimenti aziendali	Altro Territorio Provinciale					6	521.122,72	AGREA
	C. M. Frignano					2	185.234,82	
	C. M. MO Est (Zocca)					2	113.294,85	
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)					0	0	
Misura 1.B Contributi giovani neo-insediati domande iniziali	Altro Territorio Provinciale	28	28					
	C. M. Frignano	12	12					
	C. M. MO Est (Zocca)	1	1					
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)	4	2					
Misura 1.B Contributi giovani neo-insediati Conferme di Insediamento	Altro Territorio Provinciale	27	27	27	522.396,80	68	1.422.103,53	AGREA
	C. M. Frignano	22	16	16	340.000	13	255.000	
	C. M. MO Est (Zocca)	0	0	2	50.000	2	50.000	
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)	2	2	2	30.000	2	30.000	
Misura 1.G	Contributi per ammodernamento imprese agroalimentari							
Misura 3.M	Contributi per la commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità					2	88.572,94	AGREA
<b>CERTIFICAZIONI</b>								
L.590/1964 E 817/71 Certificazioni e per agevolazioni tributarie a favore della proprietà diretta coltivatrice	Provincia	52	119*	91	€ 1.153.396,54			
	C.M. Frignano							
	C.M. MO est	2	1	1				
	C.M. MO ovest	0	0	0	0			
D. Lgs.vo 99/2004 Certificazioni e di qualifica IAP (ex IATP) per ACQUISTO TERRENI	Provincia	36	67*	58	€ 780.999,00			
	C.M. Frignano	16	16	14				
	C.M. MO est	1	1	1				
	C.M. MO ovest	4	4	4				
Certificazioni e di qualifica IAP (ex IATP) per riduzione oneri urbanistici	Provincia	142	97*	93				
	C.M. Frignano	26	16	17				
	C.M. MO est	13	13	12				



<b>(BUCCALO SSI) e Condono</b>	<b>C.M. MO ovest</b>	6	6	6				
<b>Certificazioni e di qualifica IAP (ex IATP) per iscrizione INPS</b>	<b>Provincia</b>	6	3	3				
<b>L. 752/86 art. 3 - L.590/65 - L. 817/71</b>	<b>Pareri in merito alla estinzione anticipata di mutui agrari (PROVINCIA)</b>	4	4	3				
<b>L 203/82 art. 46</b>	<b>Tentativi di conciliazione delle controversie agrarie</b>	21	21	5				
<b>L.590/65</b>	<b>Pareri tecnici per acquisti terreni con intervento ISMEA</b>	4	4	4				
<b>TOTALE ATTIVITA'</b>		<b>423</b>	<b>211</b>	<b>394</b>	<b>2.876.792</b>	<b>127</b>	<b>2.990.465</b>	

## **UNITÀ OPERATIVA Calamità e Aiuti al Territorio Rurale**

Le novità introdotte dal 2006 hanno in particolare interessato le attività relativa alle seguenti norme:

1. D.Lgs. n°102/04 art. 13

La Provincia di Modena deve effettuare la vigilanza ed i controlli sull'attività di difesa attiva e passiva svolta dai consorzi e dagli altri enti riconosciuti.

Al termine dei controlli l'Amministrazione Provinciale esprime il parere di ammissibilità del contributo dello Stato Italiano a favore del Consorzio di difesa,.

I controlli interessano tutti gli aspetti dei contratti assicurativi sottoscritti dagli agricoltori con le compagnie assicurative. Dopo aver estratto un campione significativo di contratti assicurativi si procede ad un accurato accertamento nel quale si verificano le generalità dell'agricoltore, la specie, la varietà, la quantità, il prezzo, l'ubicazione e la tariffa ministeriale applicata del prodotto assicurato.

Con periodicità almeno biennale è necessario controllare, il rispetto da parte dei soci del consorzio, del diritto di opzione previsto dallo statuto del consorzio.

2. Legge naz. N°231/2005 art. 1

Questa legge consente agli imprenditori agricoli produttori di uve da vino di chiedere un aiuto economico alla Stato Italiano. L'importo del beneficio è compreso fra mille e tremila Euro in funzione dell'estensione del vigneto coltivato. Per ottenerlo gli agricoltori devono dimostrare che a seguito della crisi di mercato dell'anno 2005 hanno subito una riduzione del reddito medio derivante dalla produzione di uva da vino del 30% rispetto al reddito medio del triennio precedente.

La Provincia deve effettuare le istruttorie ed approvare gli elenchi dei richiedenti aventi titolo a seguito della verifica delle condizioni di accesso e dei requisiti necessari.

Norma	Finalità	ISTRUTTORIA				LIQUIDAZIONE		Organismo pagatore	CONTROLLI				
		N. Domande presentate	N. Domande istruite	N. Domande Ammesse a contributo	Importo concesso/impegnato (€)	n. Domande	Importo liquidato (€)		Verifica requisiti istruttori Aggiornamento sw	Autocertificazioni (DPR 445/2000)	Verifica delle opere eseguite con sopralluogo aziendale	Controlli Post pagamento rispetto impegni e vincoli	Sopralluoghi preventivi
Misura 3.O Contributi per il rinnovamento e miglioramento dei villaggi, protezione e tutela del patrimonio rurale						14	1.160.822,85		0		14	0	31
Misura 3.R Contributi per lo sviluppo e il miglioramento delle infrastrutture rurali (strade, acquedotti) connesse allo sviluppo dell'agricoltura						2	120.035,84	AGREA	0		2		7
L.185/92 E SEGG. MODIFICHE (L. 256/2002)	Provincia	0	971	1498	4.688.730,00			PROVINCIA	1698	106			234
	C.M. Frignano (contributi conto capitale)	0	552	464	297836	0	0	C. MONTANA	552	0		0	0
	C.M. MO est	0	343										
	C.M. MO ovest	170	170	119	83.072			PROVINCIA					
L.185/92	Prestiti quinquennali di esercizio SICCITA' 2003 (Provincia)	0	409					REGIONE EMILIA ROMAGNA	1059				210

	<b>Prestiti quinquennali di esercizio SICCITA' 2003 (C. M. Ovest)</b>			13	233.599,34								
<b>Reg. CEE 1765/92 Attestazioni ridotta produzione colture NO_FOOD</b>		35	2										
<b>L.23/2005 art. 1 comma 2 Interventi a favore dei produttori uva da vino</b>		1344											
<b>D.Lgs. 102/2004 Contributi in conto capitale PIOGGE PERSISTENTI 2004 opere di bonifica</b>	<b>Provincia</b>	20	8	509.311,88			REGIONE EMILIA ROMAGNA						<b>20</b>
	<b>C.M. Frignano</b>			2.313.858			C. MONTANA						
	<b>C.M. MO est</b>	172					C. MONTANA						
<b>Delimitazione Aree Agricole danneggiate dalle GRANDINATE 2005 ai fini sgravi fiscali</b>		153	72										
<b>D.Lgs. 102/2004 art. 13 Controlli di vigilanza sui consorzi di difesa</b>		190	190	190			MIPAF	190	10			10	
<b>TOTALE</b>		<b>1892</b>	<b>2386</b>	<b>2292</b>	<b>8.126.407</b>	<b>16</b>	<b>1.280.858</b>		<b>3499</b>	<b>116</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>502</b>

# Area Agricoltura

## UNITA' OPERATIVA COMPLESSA Progetti Speciali, Statistica e Studi di Settore

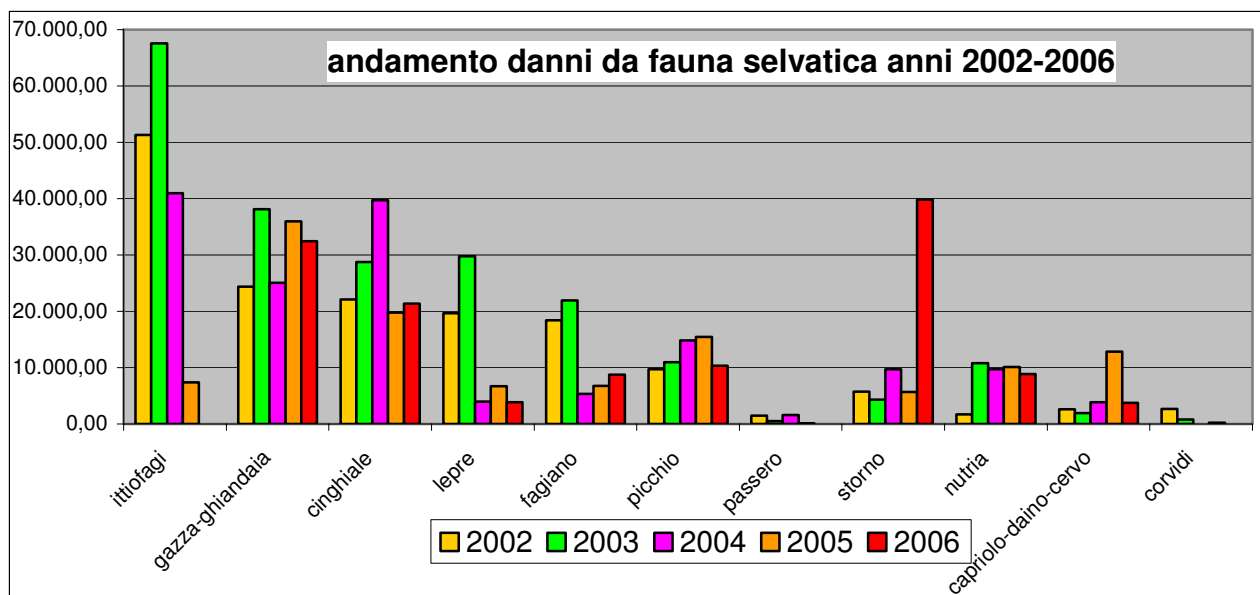
### Danni da fauna selvatica in agricoltura

Il grafico sottoriportato evidenzia che, rispetto al 2005, non ci sono sostanziali variazioni se non due dati estremamente eclatanti:

1. l'impennata nei danni prodotti dallo storno certamente dovuta alla legislazione vigente che ne ha vietato la caccia;
2. il ridimensionamento dei danni da capriolo, cervo e daino. Questo dato, forse è dovuto all'introduzione della caccia di selezione al daino.

Purtroppo non ci è possibile fornire al momento i dati relativi agli ittiofagi perché sono ancora in essere diversi sopralluoghi alle aziende.

Sempre grave, ma costante, la situazione dei danni causati da gazza, ghiandaia e cinghiale.



## **Attività statistica 2006**

L'attività statistica del settore agricoltura è incentrata sulla rilevazione di dati relativi alle produzioni agricole, ai prezzi di mercato, alla struttura delle aziende, del territorio provinciale.

Le modalità sono regolate dalla L.R. 15 che delega le competenze statistiche alle Province e dall'accordo tra Province Regione Emilia Romagna che accoglie e contestualizza il protocollo d'intesa tra ISTAT e regione Emilia Romagna.

Attraverso questi strumenti si producono i dati che vanno a soddisfare le esigenze informative della Comunità Europea (Eurostat) quelle nazionali (ISTAT) e quelle di Regione e Provincia .

Inoltre si realizzano approfondimenti e indagini ad hoc su temi e settori più rilevanti della realtà agroindustriale locale.

## **Applicazione del Programma Statistico Regionale**

**Indagine estimativa sulle produzioni vegetali:** attraverso contatti con referenti privilegiati del settore (cooperative, consorzi, produttori, organizzazioni....) vengono rilevati e stimati i dati relativi alla superficie e alla produzione delle diverse colture, nonché relative all'andamento climatico e colturale, si sono producono circa 260 schede relative alle colture presenti nel calendario ISTAT che vengono successivamente inserite in un programma informatico e, tramite questo, inviate alla Regione dove a cadenza mensile si riuniscono gli addetti statistici delle Province per discutere e validare i dati che successivamente vengono inviati all'ISTAT.

**Indagine estimativa sul patrimonio zootecnico:** in collaborazione con i veterinari, le organizzazioni, le associazioni del settore e la Camera di Commercio si produce una stima semestrale della consistenza zootecnica e una stima annuale della produzione del latte che vengono successivamente comunicate ad ISTAT.

**Stima dei prezzi alla produzione:** si rilevano, presso i referenti del settore, i prezzi alla produzione delle colture vegetali e delle principali produzioni zootecniche, questi dati sono poi utilizzati per stimare la produzione lorda vendibile provinciale e regionale.

Indagine ISTAT sull'agriturismo

L'indagine si è avvalsa di dati residenti in archivi amministrativi, si è trattato di:

contattare l'ufficio competente e di verificare e reperire i dati mancanti.

Altre attività

**È stato costituito il gruppo di lavoro Banca dati, studi e ricerche e annata agraria** a cui partecipano rappresentanti dei diversi uffici; l'attività del gruppo consiste nel:

- **fungere da coordinamento per la stesura e la pubblicazione dell'annata agraria**, al suo interno è stato individuato un comitato di redazione di cui fanno parte l'ufficio statistica e alcuni componenti del gruppo di lavoro. Compito del comitato è di redigere i testi di propria competenza e di assemblare e verificare i testi sulle attività dei diversi uffici.

Già nel 2005 si è proceduto ad una revisione della struttura della pubblicazione, sono stati inseriti nuovi argomenti in particolare la sezione sui prodotti tipici della provincia e sull'agricoltura biologica e la sezione relativa alle attività promozionali dell'Assessorato Agricoltura (convegni, fiere, eccetera).

Si è rivista anche la struttura complessiva della pubblicazione per renderla sempre di più uno strumento di informazione relativo alla agricoltura modenese nei suoi aspetti produttivi, di mercato, di programmazione e promozione.

- **costituire una banca dati del comparto agricoltura** dove possano confluire i dati dell'attività agricola del territorio.

Caratteristiche della banca dati sono la georeferenziazione, cioè la possibilità di avere dati il più possibile disaggregati e individuabili graficamente sul territorio.

L'univocità della chiave di accesso che permetta l'implementazione di altre basi informative.

La base su cui verrà elaborato il progetto è rappresentata dalla cartografia catastale su cui verranno inseriti i dati rilevabili dall'anagrafe aziendale della Regione, ad essa si prevede di integrare altre conoscenze riguardanti le attività delle aziende agricole, per esempio i finanziamenti comunitari.

È stata contattata la Provincia di Bologna che ha già realizzato una banca dati così strutturata e con la quale si sono già svolti diversi incontri.

Attualmente sono state individuate le risorse umane e materiali necessarie alla realizzazione del progetto e si stanno vagliando diversi programmi informatici per individuare il più indicato allo scopo.

### **Amministrazione e Segreteria di Assessorato e di Area**

La Segreteria dell'Assessore e l'U.O. Amministrativa operano a fianco dell'Ente e dei Servizi interni ed esterni ad esso.

La Segreteria di Assessorato provvede a gestire la Segreteria dell'Assessore e la Segreteria della Terza Commissione Consiliare, assicurando una corretta ed efficace comunicazione all'esterno dell'Ente.

L'U.O. Amministrativa, quale struttura trasversale, gestisce correttamente le funzioni relative al buon funzionamento dell'Area Agricoltura in relazione agli aspetti amministrativi, contabili e gestionali e collabora nella realizzazione delle iniziative di valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici modenesi.

L'attività amministrativa e contabile di Area comprende la collaborazione nella predisposizione del bilancio di previsione, la gestione del Piano Esecutivo di gestione, il coordinamento e controllo di tutti gli atti del Comparto agricolo al fine di garantire la corretta ed omogenea gestione amministrativa e contabile delle risorse finanziarie e provvede a gestire tutte le fasi fino all'archiviazione. Provvede alla stesura di atti amministrativi e di liquidazione relativamente ai Cdr: del Comparto agricolo. Assicura un'adeguata informazione al personale relativamente alle disposizioni normative e contrattuali ed assicura la corretta gestione delle presenze-assenze, il conteggio mensile degli straordinari e delle missioni esterne ed il corretto utilizzo del buono pasto.

Nell'attività amministrativa di Area sono incluse attività di informazione agli utenti, ricevimento pratiche, servizio posta e protocollo, smistamento della corrispondenza ed archivio. Altre attività comprendono la conduzione diretta di un piccolo fondo per le spese minute, l'approvvigionamento di cancelleria, l'inventario, la gestione delle automobili in dotazione all'Area Agricoltura.

Altro compito rilevante richiesto dall'area economica è la grafica e la stampa che viene assolta con elevata professionalità.

<b>Gestione Amministrativa</b>			
<b>Finalità</b>	<b>Procedimento</b>	<b>Numero</b>	<b>Importo concesso</b>
<i>Attività amministrativa e contabile</i>	Collaborazione con i Servizi del Comparto per la predisposizione del bilancio di previsione		
	Controllo contabile degli impegni assunti nei Cdr dell'Area	350	
	Controllo residui Bilancio annuale		
	Variazioni di bilancio		
	Provvedimenti di Liquidazione	192	
	Contratti per corrispondenza	24	
	Prestazioni servizio per Comparto Agricoltura (posta, affissioni, ecc)		€. 30.500,00
	Acquisto beni		€. 16.000,00
	Promozione		€. 127.000,00
	Aiuti per l'innovazione al territorio		€. 30.000,00
	Risorse per pianificazione strategica		€. 44.500,00
<i>Coordinamento, Controllo Amministrativo e informatizzazione Atti</i>	Delibere di Consiglio	1	
	Delibere di Giunta	33	
	Decisioni di Giunta	18	
	Determinazioni	454	
<i>Ricevimento corrispondenza Front-office</i>		25.992	
Dotazione fondo economale e rendicontazione		1.000	
Parco Auto rendicontazione		14	
Attività trasversali per il buon funzionamento del Comparto (cancelleria, attrezzature informatiche, richieste manutenzioni ecc..)			

<b>Gestione Personale</b>			
<i>Corretta gestione del personale dipendente e dei collaboratori esterni nel rispetto delle normative vigenti in materia. Controllo presenze ed inserimento giustificativi di assenza</i>	Collaboratori dipendenti	76	
	Collaboratori esterni	18	€. 130.000,00
	Collaboratori	76	
<i>Controllo mensile straordinari</i>		76	
<i>Controllo mensile missioni fino a liquidazioni</i>		36 mensili	
<i>Richieste e distribuzione buoni pasto (provinciali e regionali)</i>		6.000	
Registrazione autorizzazioni relative a codici assenza		720	



# Le Comunità Montane Modenesi

Tre le Comunità Montane nel territorio modenese operanti ai sensi della Legge Regionale n. 15/1997 in alcune materie al pari dell'Ente Provincia.

Le tre Comunità Montane gestiscono autonomamente sul territorio di propria competenza le Misure del Piano Regionale di Sviluppo Rurale afferenti agli Assi 1 (Misure 1.a e 1.b) nonché dell'Asse 2 (ex 2.f 2.h). Inoltre gestiscono una misura la Misura 2.e che concede contributi per le zone svantaggiate di montagna e collina che è attiva solo nel territorio delle tre Comunità Montane.

L'attività si concentra sulla gestione delle misure degli Assi 1 e 2 del Piano Regionale di Sviluppo Rurale nonché sul riconoscimento di qualifica di coltivatore diretto e imprenditore agricolo professionale, sulla gestione dell'agriturismo e tanto altro ancora.....

## **Comunità Montana dell'Appennino Modena Ovest (Frassinoro, Montefiorino, Prignano, Palagano)**

L'anno 2006 è stato per gli agricoltori della Comunità Montana un anno di ATTESA in tutti i sensi:

- dell'approvazione del nuovo PRSR 07-13 per cercare di capire quali risorse poter utilizzare per eventuali investimenti aziendali e per valutare quale tipo di agricoltura sarà possibile portare avanti nei prossimi anni ;
- di un mercato più remunerativo perché coi prezzi attuali del Parmigiano Reggiano le aziende chiudono.

Nel luglio di questo anno 2006 è stato predisposto ed inviato alla Provincia il Programma Rurale Integrato Comunitario (PRIC) necessario per definire le priorità e gli obiettivi strategici da inserire nel futuro Programma rurale integrato provinciale (PRIP)

La Comunità Montana ha cercato di tenere monitorato il settore cercando di capire le criticità particolari, sia delle aziende agricole, sia delle strutture cooperative di trasformazione presenti sul territorio.

Inoltre è stato avviato, assieme alle altre Comunità Montane area Parmigiano Reggiano, una discussione per la distintività del Formaggio di montagna.

Si è proseguito a mantenere i contatti con le aziende che hanno intrapreso e/o che stanno intraprendendo l'allevamento del Suino Brado.

## **L'attività svolta dalle tre Comunità Montane Modenesi**

Oltre alle misure del Piano Regionale di Sviluppo Rurale per la quale la sintesi dell'attività la si ritrova nelle Unità Operative Aiuti alla Imprese e Certificazioni e Agro ambiente, l'attività svolta si è incentrata sul settore delle calamità naturali i cui dati sono stati riportati nella UO Calamità e Aiuti al territorio Rurale nonché sulla Misura 2.e del PRSR per la quale l'attività svolta è si seguito riportata:

NORMA	FINALITÀ	ISTRUTTORIA				LIQUIDAZIONE		ORGANISMO PAGATORE
		N. DOMANDE PRESENTATE	N. DOMANDE ISTRUITE	N. DOMANDE AMMESSE A CONTRIBUTO	IMPORTO CONCESSO/IMPEGNATO (€)	N. DOMANDE	IMPORTO LIQUIDATO (€)	
Reg. CE 1257/99 misura 2e	C. M. Frignano	91	84	84	268.708,25	84	227.840,74	AGREA
	C. M. MO Est (Zocca)	21	21	21	50.000,00	21	50.000,00	
	C. M. Mo Ovest (Montefiorino)	23	23	23	54140	23	54140	

# Attività di Promozione svolte nel 2006

## **Biofach - Fiera internazionale del biologico (Norimberga) 16/19 febbraio 2006**

L'evento fieristico più importante nel settore del biologico Biofach si è svolto a Norimberga dal 16 al 19 febbraio 2006. La Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione ha partecipato con un proprio spazio istituzionale di 30 mq (padiglione 4 stand 111, vicino allo stand della Regione Emilia-Romagna e al ristorante BIO IT a cura del CCPB).

L'occasione è stata utilizzata per promuovere il territorio, l'agricoltura biologica, i prodotti e le eccellenze tipiche e biologiche, i progetti di biodiversità e multifunzionalità promossi dall'assessorato. Particolare importanza è stata data alla promozione del prossimo congresso mondiale IFOAM sull'agricoltura biologica che si svolgerà a Modena nel 2008.



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.

Durante le 4 giornate sono stati fatti degustare alcuni prodotti tipici biologici 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.

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 Giuseppe Todeschini e Antonio Compagnoni, nonché dei collaboratori dell'Assessorato Gianluca Aldrovandi e Maria Bartolacelli.

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:

Urs Nigli FIBL

Kathrine di Matteo OTA

Gerald Herrmann e Angela Caudle IFOAM  
Sasha Courville ISEAL  
Luuk Zonneveld FLO  
Bernward Geier

L'Assessore Graziano Poggioli ha preso parte alla conferenza del tavolo AgriBioMediterraneo che si è svolta durante la fiera per ringraziare del supporto di questo organismo nei confronti della candidatura della Provincia di Modena ad ospitare il prossimo Congresso Mondiale IFOAM e chiedere la collaborazione per la realizzazione dell'evento stesso.

Si è svolto anche un incontro con la rappresentanza brasiliana alla fiera sia sul tema congresso mondiale IFOAM 2008 sia sulle possibili collaborazioni nel campo della certificazione biologica.

Inoltre è stata importantissima la presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni che ha visitato insieme all'Assessore Graziano Poggioli gli stand 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.

Non sono mancate le occasioni per le pubbliche relazioni, gli eventi collaterali a cui l'Assessore Graziano Poggioli ha partecipato insieme alla delegazione della Provincia di Modena (presentazione progetto dedicato alla distribuzione dei prodotti biologici a cura di IFOAM, presentazione progetto BioBenessere a cura di PROBER, cena di gala IFOAM "La Cucina della terra", evento per espositori "Polish Night", ecc...)

### **Children's Tour (Modena) 31 marzo/2 aprile 2006**

L'Associazione Fattorie aperte e didattiche della Provincia di Modena ha valutato con interesse la possibilità di ampliare il proprio raggio d'azione proiettandosi nel settore turistico. Children's Tour 2006- Salone delle vacanze 0 - 14, in programma dal 31 marzo al 2 aprile presso i locali di Modena Fiere, è apparsa la manifestazione ideale per competenza e target in quanto dedicata interamente all'offerta turistica per le famiglie e i bambini.

L'Associazione delle Fattorie Aperte e Didattiche, con il supporto della Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, ha avuto a disposizione uno stand espositivo per la promozione delle Fattorie Didattiche affiliate all'associazione medesima. Lo stand è stato suddiviso in tre aree tematiche (pianura, collina e montagna) più un'area centrale (area pic-nic) adibita alla realizzazione dei laboratori ludico didattici effettuati durante la manifestazione.



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 una buona affluenza di pubblico e soprattutto il gradimento delle famiglie. Nell'ambito Fattorie si è riscontrato notevole interesse, sia del pubblico che della stampa specializzata, al prodotto offerto.

### **Musei da gustare 2006 (Modena) 27/28 maggio 2006**



Il 27/28 maggio 2006 l'Associazione Fattorie didattiche della provincia di Modena ha preso parte alla manifestazione "Musei da gustare: viaggio nello spazio nel tempo, nell'anima, nel suono e nei sapori" offrendo ai visitatori dei musei di proseguire la giornata con una visita di un'azienda agricola ed assaggiando prodotti tipici e biologici del territorio.

Grazie alla collaborazione tra l'Assessorato Agricoltura e Alimentazione e l'Assessorato Cultura e Turismo si è dato vita ad una prima esperienza di sinergia sul tema dei musei, con la speranza e la volontà di ampliare la collaborazione nell'edizione 2007.

### **Congresso Q-Lif (Odense Danimarca) 30/31 maggio 2006**

Il 30 e 31 maggio 2006 si è tenuto a Odense (Danimarca) il congresso dal titolo "Agricoltura biologica e sviluppo rurale europeo", il congresso internazionale nell'ambito del progetto Q-Lif "Quality Low Input Food". Il progetto Q-Lif, finanziato dall'Unione Europea, ha lo scopo di sviluppare la qualità dei cibi,



assicurare la sicurezza alimentare, ridurre i costi della filiera biologica e coinvolge 35 istituti di ricerca europei. Il congresso è stato un importante momento di incontro per tutti i soggetti coinvolti nel mondo dell'agricoltura biologica, un'occasione per aggiornarsi sullo stato dell'agricoltura biologica a livello europeo e per approfondire l'analisi dei trend futuri, un'occasione di confronto con altre realtà internazionali (Enti, associazioni, Ong, università, ecc...). Oltre alla sezione dei convegni è stata realizzata una parte espositiva in cui è stato allestito uno stand della Provincia di Modena volto alla promozione del 16° Congresso Mondiale Ifoam sull'agricoltura biologica che si terrà a Modena nel 2008.

Infine la delegazione della Provincia di Modena, con a capo l'Assessore Graziano Poggioli, ha consolidato i rapporti con gli organizzatori del Congresso per definire le modalità di svolgimento del congresso 2008 del progetto Q-Lif nell'ambito del più complessivo Congresso Mondiale Ifoam sull'agricoltura biologica che si terrà a Modena nel 2008.

### **Sana – Salone del naturale (Bologna) 7/10 settembre 2006**

SANA 18° Salone Internazionale del Naturale si è svolto a Bologna dal 7 al 10 settembre 2006. All'interno del padiglione 22b dedicato all'alimentazione ha trovato spazio anche lo stand della Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, e della Camera di Commercio. La Strada dei Vini e dei Sapori Città, Castelli, Ciliegi, l'azienda agricola il Poggio, l'azienda Rossi Rabattini e l'Antica distilleria Tegani hanno occupato lo spazio dedicato alle aziende dello stand, esponendo i loro prodotti e arricchendo il panorama delle specialità del territorio.

Lo spazio allestito con pannelli dedicati alle principali tematiche (prodotti di eccellenza, frutta, Congresso mondiale sul biologico Ifoam e turismo) è stato animato durante le 4 giornate di apertura del salone.



Le prime due giornate dedicate agli operatori sono state arricchite dalle degustazioni guidate a cura dello chef Francesco Esposito della scuola alberghiera “Nazareno” di Carpi e degli chef Emilio Barbieri (ristorante Strada Facendo) e Massimiliano Telloli (ristorante Stallo del Pomodoro) aderenti al consorzio di ristoratori “Modena a Tavola”. Si sono svolte 12 degustazioni che hanno permesso a circa 120 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.



La novità del 2006 è stata la presenza, nello stand provinciale, della Strada dei Vini e dei Sapori Città, Castelli, Ciliegi e di alcuni produttori (l’azienda agricola il Poggio, l’azienda Rossi Rabattini e l’Antica distilleria Tegani) che hanno aderito al programma di promozione dell’Assessorato Agricoltura e Alimentazione, un tentativo di creare sinergie pubblico-private nel campo della promozione e valorizzazione dei prodotti tipici e biologici, in Italia e all’estero.



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”.

A Sana è stato delineato un accordo preliminare per la collaborazione tra la Provincia di Modena e la regione spagnola dell’Andalusia rappresentata dal direttore generale per l’Agricoltura biologica Manuel Gonzales de Molina Navarro e dal consulente Roberto Garcia Trujillo, che insieme hanno partecipato al convegno “Mangiare biologico” organizzato dalla Regione Emilia-Romagna sul tema della ristorazione collettiva (scolastica, per anziani e ospedaliera). I campi di collaborazione saranno quelli delle manifestazioni fieristiche e degli scambi commerciali, oltre ad un coinvolgimento della Provincia di Modena al convegno dei medici pediatri e geriatri sul tema del rapporto tra cibo biologico e salute organizzato dalla regione Andalusia.

Lo spazio è stato dedicato anche ad incontri internazionali:

presidente Ifoam Gerald Herrmann

rappresentanti di Fibl

ministro Andalusia Manuel Gonzalez de Molina Navarro e Roberto Trujillo

Hanno inoltre visitato lo stand il Ministro Alfonso Pecoraro Scanio e il Ministro Alessandro Bianchi, è stata ospite ad una degustazione guidata la terza Commissione Consiliare della Provincia di Modena e i rappresentanti di alcuni Consorzi di tutela e valorizzazione.

### **Transromanica workshop (Modena) 21/23 settembre 2006**

Nell'ambito del progetto europeo Transromanica, finalizzato alla creazione di percorsi, itinerari e pacchetti turistici transnazionali legati all'arte romanica, è stato organizzato il primo workshop tra operatori della domanda, prevalentemente stranieri, specializzati nel turismo culturale e operatori dell'offerta turistica dei territori di Modena, Parma e Ferrara.

L'assessorato Agricoltura e Alimentazione è stato coinvolto per la presentazione dei prodotti tipici e biologici del territorio agli operatori stranieri durante la cena di gala e la giornata delle trattative commerciali. Un'operazione di sensibilizzazione verso operatori turistici che possono trovare nell'enogastronomia un valore aggiunto per le loro proposte commerciali. I prodotti per le degustazioni sono stati offerti dai Consorzi di tutela e valorizzazione, così come i materiali informativi specifici per ogni eccellenza, mentre l'area buffet è stata allestita con i materiali informativi della Provincia di Modena sui temi del turismo e delle produzioni tipiche.



### **Sicura (Modena) 18/20 ottobre 2006**

Per il terzo anno si è svolta "Sicura, sicurezza alimentare", convention di convegni, seminari e corsi di formazione che garantiscono l'aggiornamento e lo scambio delle conoscenze tra produttori – controllori – consumatori. L'evento scientifico dedicato alla sicurezza alimentare è promosso dalle Aziende sanitarie di Modena, Bologna, Parma, Piacenza, Reggio Emilia, Regione Emilia Romagna, Modena esposizioni.

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione ha partecipato allestendo uno stand con pannelli dedicati ai prodotti di eccellenza e produzioni che caratterizzano la nostra provincia e col pannello informativo sul Congresso mondiale Ifoam.

All'interno dello spazio dedicato alla Provincia vi è stata la presenza di rappresentanti di Europass, struttura che si occupa dei rapporti tra 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.



### **Il gusto di Modena 21/22 ottobre 2006**

E' una manifestazione enogastronomia organizzata dal Comune di Modena, in collaborazione con Provincia e Camera di Commercio. Tale evento ha coniugato i prodotti tipici del nostro territorio e la tradizione enogastronomia con la lirica e il bel canto.

La manifestazione è stata articolata in diversi eventi tematici organizzati nei mesi di ottobre e novembre su tutto il territorio provinciale, permettendo di scoprire luoghi, tradizioni e sapori caratteristici. Ha avuto il suo culmine il 21 e 22 ottobre nel centro storico di Modena, dove buona tavola, assaggi e degustazioni di prodotti tipici, iniziative per bambini, appuntamenti musicali dedicati alla lirica si sono susseguite per due giorni.

Le produzioni gastronomiche tipiche del territorio provinciale sono state presentate attraverso i consorzi di produzione, degli enti di promozione e delle associazioni che operano per la loro valorizzazione.

Piazza Pomposa ha visto protagonista l'Assessorato con iniziative sviluppate con Fattorie Aperte e Didattiche che attraverso attività di animazione e laboratori hanno coinvolto nell'arco della giornata bambini e adulti. Non solo, è stato proposto "Lo spirito del formaggio" degustazione di Parmigiano Reggiano con animazione a cura di Koinè, e "Nei sensi ....del Parmigiano", percorso organolettico alla scoperta delle sue caratteristiche per grandi e piccini.

### **Salone del gusto e Terra Madre (Torino) 26/30 ottobre 2006**

La sesta edizione internazionale del Salone del Gusto si e' svolta a Torino dal 26 al 30 novembre 2006 in concomitanza con la seconda edizione di Terra Madre.

I sapori e i saperi della terra si sono quindi dati appuntamento a Torino, ognuno per la presentazione delle proprie eccellenze.



Il Salone del Gusto è la rassegna commerciale internazionale che, ogni due anni, propone a un pubblico di oltre 120 mila persone la migliore produzione agroalimentare di qualità, caratterizzandosi sempre più come il momento di incontro diretto tra la produzione di qualità e

i consumatori, come vetrina dei Presidi con ben 300 progetti di recupero di produzioni tradizionali "buone, pulite e giuste" realizzati in tutto il mondo, presentati nei padiglioni espositivi, ai quali e' stata destinata un'area riservata per la commercializzazione della loro produzione.

Terra Madre 2006, luogo seminariale di levatura mondiale, ha dato alle comunità del cibo l'occasione per incontrarsi nuovamente e per fare il punto sulle iniziative sviluppate in questo biennio. Il numero delle comunità del cibo nel 2006 è diventato 1600 (comprensivo di 291 Presidi) in rappresentanza di 150 Paesi. Questa edizione ha coinvolto il mondo della ristorazione di qualità attraverso la partecipazione di 1000 cuochi. Il mondo del cibo sostenibile ha il suo perno nelle comunità mentre sono i cuochi di tutto il pianeta a costituire un legame fondamentale tra la produzione e il consumo di prodotti locali di qualità.





Terra Madre ha portato tutti questi attori, espressione dei saperi tradizionali, a dialogare sullo stesso piano con i rappresentanti del sapere scientifico, assicurato dalla presenza di oltre 200 Università da tutto il mondo.

La Provincia di Modena ha realizzato diverse attività:

#### *1) Presidio della Vacca Bianca modenese*

E' stato presentato al Salone del gusto il Presidio Slow Food della Vacca Bianca Modenese realizzato grazie al lavoro degli allevatori custodi di questa razza autoctona del territorio modenese e agli sforzi della Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione. Un Presidio che aggiunge valore alle produzioni di questa razza come la carne e il latte da cui deriva il Parmigiano-Reggiano di solo latte di Bianca modenese in produzione dall'aprile 2005 al Caseificio di Rosola. I produttori, coordinati dai funzionari della Provincia di Modena, hanno presentato e commercializzato i prodotti della Bianca modenese, favorendo l'informazione sulle caratteristiche della razza e sul progetto di tutela e valorizzazione (produttori presenti: Stefano Fogacci, Andrea Mongiorgi, Alessandro Marchi, Giberto Leonelli, Fabio Pifferi coordinati da Maurizio Nascimbeni).



E' stato inoltre realizzato un evento di presentazione alla stampa del Presidio della vacca Bianca Modenese insieme alla Rossa Reggiana presso stand Consorzio Parmigiano-Reggiano che ha avuto un rilevante successo.

#### *2) Comunità del cibo della Cornella Bianca*

La Provincia di Modena, insieme a quella di Reggio Emilia, è coinvolta in un progetto di salvaguardia e valorizzazione di una razza di pecora tipica delle nostre montagne, la Cornella bianca che e' stata presentata nell'ambito di un seminario di Terra Madre tenutosi il 28 ottobre ore 10.00. Infatti nel corso del convegno "Autoctono e' meglio", Il Dott. Carlo Alberto Alberti, Veterinario dell'AUSL di Reggio Emilia, e' intervenuto a nome della "Comunita' della cornella bianca", pecora di razza autoctona, quindi da valorizzare, dell'appennino, una pecora storica, della tradizione, che rimane comunque assieme a quei pochi pastori che ancora popolano il nostro territorio. La Provincia di Modena ha dedicato il 2006 ai pastori e alla pastorizia.

#### *3) Libro sul Prosciutto di Modena DOP*

L'Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena sta realizzando una collana di volumi dedicati ai prodotti di eccellenza del territorio (già editi i volumi sul Parmigiano-Reggiano, L'aceto Balsamico Tradizionale di Modena, i vini Lambruschi, il Tartufo). Il 2006 sarà l'anno del Prosciutto di Modena a cui è dedicato il volume, edito da Mondadori, presentato durante il Salone del gusto, con un evento dedicato alla stampa e agli operatori del settore con la presenza dello chef Massimo Bottura presentato il 26 ottobre ore 18.30.

#### *4) Storie di terre e di rezdore*

Con l'obiettivo di raccogliere un patrimonio di conoscenze e di saper fare la Provincia di Modena ha affidato a Slow Food una ricerca sulle sfogline o rezdore

presentata nell'ambito del Salone del gusto con l'intervento dello chef Massimo Bottura il 27 ottobre ore 12.00 c/o stand Consorzio Parmigiano-Reggiano, esperienza straordinaria per il valore di archiviazione.

#### 5) Stand istituzionale della Regione Emilia-Romagna

La Provincia ha collaborato con la Regione Emilia-Romagna per la presentazione dei prodotti tipici di eccellenza del territorio all'interno delle attività di degustazione previste e alla diffusione del materiale informativo dell'Ente. Il tema di riferimento dello stand regionale e' stato accentrato su Pellegrino Artusi ed ogni Provincia ha presentato un menù artusiano dedicato, con l'utilizzo dei prodotti tipici di qualità accompagnati da vini autoctoni provinciali/regionali. Un simpatico salto nel passato ottocentesco, con egregia preparazione della tradizione culinaria di Pellegrino Artusi fornita dai cuochi e allievi dello I.A.L., Scuola di Ristorazione di Serramazzoni, interpretata in modo giovane e originale e accompagnata da una singolare rappresentazione della compagnia teatrale Koine'. In scena il 28 ottobre l'arte e usi dell'Artusi in Provincia di Modena con prodotti tipici.



Presenti al Salone del Gusto gli espositori modenesi "Antica latteria Ducale", "Acetaia Leonardi", "Acetaia La Bonissima", "Acetaia Malpigli", "Caseificio Sociale S. Rita", "Acetaia Pedroni", oltre alla gestione del Presidio della Vacca Bianca modenese da parte del consorzio valorizzazione prodotti bovini di razza bianca modenese.

Importanti presenze al Salone del Gusto e Terra Madre del presidente della repubblica Giorgio Napolitano, dell'On. Paolo De Castro Ministro dell'agricoltura, del Presidente Slow Food Carlo Petrini, del Presidente della Camera dei Deputati Fausto Bertinotti, del Ministro degli Esteri Massimo d'Alema, del Sottosegretario Guido Tampieri, dell'Assessore Regionale E.R. Agricoltura Tiberio Rabboni, del Presidente della Provincia di Modena Emilio Sabattini, Antonio Cherchi responsabile della Condotta modenese di Slow Food, oltre all'incontro con rilevanti presenze straniere quali Vandana Shiva, una delle scienziate più famose al mondo, attivista politica e ambientalista, nota tra le figure più prestigiose che si battono a livello internazionale contro la globalizzazione liberista."

### Convegni

- **Produzioni agricole energetiche (Castelfranco E.) 19 gennaio 2006**
- **Giornata nazionale sul susino (Vignola) 25 gennaio 2006**
- **Conferenza "Conoscere l'EFSA" (Modena) 9 febbraio 2006**

Il Regolamento Comunitario n. 178 del 28.1.2002 ha istituito l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa), la cui agenzia ha sede a Parma, con il compito di: fornire pareri scientifici, guida e consulenza in risposta a domande presentate dalla Commissione Europea, dal Parlamento Europeo o dagli Stati membri, valutare il rischio di sostanze regolamentate, quali OGM, pesticidi e additivi per alimenti/mangimi ed elaborare proposte relative a temi quali i livelli massimi di residui per i pesticidi, monitorare specifici fattori di rischio e malattie, sviluppare, promuovere ed applicare nuove e armonizzate impostazioni scientifiche per la valutazione dei pericoli e dei rischi in alimenti e mangimi.

La Provincia di Modena ha aderito, partecipando al Comitato Istituzionale di indirizzo e coordinamento, ad Europass (Ufficio per lo sviluppo delle attività del territorio promosso dalla regione Emilia-Romagna e Provincia di Parma), che ha come obiettivi prioritari: diventare interlocutore primario di EFSA sul territorio regionale; coinvolgere il “Sistema Regionale” pubblico e privato utilizzando le potenzialità legate a EFSA; favorire la specializzazione del settore agro-alimentare regionale in ambito internazionale;



Al fine di contribuire alla realizzazione di tali obiettivi e per uno sviluppo sempre più di qualità dei settori dell'agricoltura e dell'agro-alimentare del nostro territorio, la Provincia di Modena ha collaborato alla realizzazione di un convegno volto a diffondere la conoscenza dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare che si

è svolto il 9 febbraio 2006 presso l'Hotel Raffaello e che ha coinvolto tutti i maggiori attori del territorio.

Ai partecipanti è stato offerto un buffet di prodotti tipici e biologici modenesi, un'ulteriore occasione di conoscenza delle peculiarità del nostro territorio.

- **Incontro tecnico “Aggiornamenti tecnici sulla coltivazione biologica del pero” (Finale Emilia) 10 febbraio 2006**
- **Congresso medici di medicina generale (Modena) 17/18 marzo 2006**
- **Incontro tecnico e degustazione “Zonazione della collina emiliana” (Castelvetro) 21 aprile 2006**
- **Convegno “Le produzioni tipiche: credibilità e garanzie per il consumatore” (Modena) 27 aprile 2006**
- **Incontro “L'agricoltura modenese e il Piano regionale di sviluppo rurale 2007-2013” (Modena) 6 giugno 2006**
- **Dall'agricoltura e dalla silvicoltura. Nuove energie da fonti rinnovabili (Bomporto) 24 novembre 2006**

### **Concorsi**

- **Smetti e vinci 2006**
- **Letame cibo della terra (concorso miglior letame) (Lama Mocogno) 1 ottobre 2006**

Domenica 1° ottobre '06 nell'ex campo sportivo di Lama Mocogno si è tenuto il Concorso per il miglior letame ovvero “il cibo della terra”. Lo scenario di questa singolare competizione è stato curato nei minimi dettagli: un esemplare di vacca Bianca Modenese, una gallina e un galletto Modenese, un gruppetto di pecore Cornelle e Cornigliesi e vicino al tavolo della giuria non poteva mancare il vero protagonista del concorso ovvero il letame che per l'occasione è stato posto su un'antica carretta spandiletame. Dopo il saluto e una breve introduzione sull'importanza della risorsa “letame” il sindaco di Lama Mocogno, Luciana Serri ha dato la parola all'Assessore all'Agricoltura e Alimentazione Graziano Poggioli che ha colto l'occasione per ribadire l'importanza della agrobiodiversità in relazione ai prodotti tipici di eccellenza della Provincia di Modena. I componenti la giuria esaminatrice, Rosa Marchetti, ricercatrice del Centro sperimentale Agronomico di Modena, Antonio Cherchi, consigliere e referente di Slow Food per la Provincia di Modena, Marina Guermandi, pedologa presso il servizio Geologico,

Sismico e dei suoli della regione Emilia-Romagna, Andreas Kasal del Centro Sperimentale di Laimburg (BZ) e Pasquale Spallaci ricercatore-agronomo negli ex istituti di ricerca del MIPAF di Modena e Firenze hanno dato il loro contributo per introdurre l'argomento oggetto del concorso.

Una piccola parentesi, per rompere il ghiaccio, è stata aperta da Silvio Panini della compagnia Koinè che ha intervistato alcuni dei partecipanti al concorso sulle caratteristiche delle loro aziende e sul tipo di letame in esse prodotto.

Al termine di tutti questi preamboli la giuria ha cominciato ad analizzare i campioni di letame che per l'occasione sono stati 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.

### **Altre iniziative**

- **Libro Prosciutto**

La Provincia di Modena in collaborazione con il Consorzio Prosciutto di Modena e l'editoriale Giorgio Mondadori ha realizzato un volume sul Prosciutto di Modena Dop che va ad arricchire la collana dedicata alle zone di produzione tipica del nostro paese.

Il volume, dal taglio innovativo, documenta e illustra i collegamenti tra la realtà del prodotto, la storia e la tradizione del territorio. La struttura del volume consente una duplice leggibilità, per testi e per immagini. Quattro i capitoli: Storia del prodotto; Itinerari alla scoperta dei luoghi dove si produce il Prosciutto di Modena; Tecnica di produzione, disciplinare ecc.; Ricette e abbinamenti con il prosciutto.

Le ricette contenute nel volume sono state realizzate con la collaborazione delle Scuole Alberghiere di Serramazzoni e di Carpi, degli Chef del Consorzio "Modena a Tavola" e dall'Associazione San Nicola.

- **Educational tour "Un viaggio nella terra della Bianca modenese" 13/14 gennaio 2006**

Nelle giornate di venerdì 13 e sabato 14 gennaio 2006 è stato realizzato un educational tour per giornalisti specializzati nel settore agroalimentare e del turismo enogastronomico aderenti all'Associazione Arga (Associazione interregionale Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente) alla scoperta della bianca modenese, tipica razza bovina caratteristica della provincia di Modena, che rischia di scomparire e dei luoghi di allevamento.

Si è trattato di un'iniziativa che si inserisce in un progetto complessivo a cura della Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, con la collaborazione dell'Associazione Provinciale Allevatori, dell'Associazione di Razza, di Slow Food e della Camera di Commercio di Modena. Tale progetto promuove la tutela della biodiversità animale attraverso il recupero e la valorizzazione della bianca modenese e dei suoi prodotti: Parmigiano-Reggiano di solo latte di bianca modenese e carne.

Per far conoscere questo progetto, i luoghi di allevamento e di produzione della bianca modenese, ma anche le bellezze di questo territorio, le pievi, i borghi, il Parco dei Sassi di Roccamalatina, per assaporare le tipicità gastronomiche ed il gusto dell'ospitalità è stato pensato un viaggio che ha evidenziato i diversi aspetti del nostro territorio (agricoltura, alimentazione, turismo, ambiente e cultura).

Hanno collaborato attivamente ed economicamente il Comune di Spilamberto e il Comune di Zocca.



- **Olimpo del gusto (Grugliasco) 24/26 febbraio 2006**

Sulla scia degli eventi sportivi che hanno riempito le pagine dei giornali e dei palinsesti televisivi di questi giorni merita particolare attenzione un evento altrettanto "olimpico": l'Olimpo del gusto. Questa manifestazione, organizzata dalla città di Grugliasco, dall'associazione "Città del Bio" e dall'Aiab, ha avuto come ruolo quello di una grande "vetrina" di prodotti tipici provenienti da diverse zone d'Italia, ognuno con la propria identità e il proprio patrimonio di tradizioni e di sapori.



La Provincia di Modena ha presentato alcuni dei suoi tesori tra i quali: l'aceto balsamico tradizionale, il Parmigiano-Reggiano biologico ricotta e formaggi prodotti con il latte di vacca Bianca Modenese e il Lambrusco.

La qualità e la bontà di questi prodotti ha attirato molti visitatori che hanno gradito in modo particolare il Parmigiano-Reggiano biologico e i prodotti a base di latte di vacca Bianca Modenese. Questo successo va ricercato anche nella presenza consistente di bambini che, un po' per incoraggiamento dei genitori e un po' per curiosità, hanno degustato e apprezzato questi formaggi muovendo così i primi passi di un percorso di educazione alimentare.

Olimpo del gusto è stato anche l'occasione per promuovere il 16° Congresso Mondiale dell'IFOAM (Organizzazione Internazionale dei Movimenti dell'Agricoltura Biologica) intitolato "I frutti dell'agricoltura biologica sono buoni ed equi" che si terrà nel 2008 e che avrà come sede proprio la Provincia di Modena. La decisione è stata presa durante l'Assemblea Generale dell'IFOAM ad Adelaide (Australia).

Non è un caso che sia stata scelta la Provincia di Modena per ospitare un evento come questo: Modena infatti, per quanto concerne lo stretto legame tra territorio prodotti tipici e rispetto dell'ambiente, è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo inoltre è tra le prime province in Italia per l'attività in campo biologico (aziende, prodotti, ristorazione collettiva). Biologico e tipicità sono la carta vincente per riuscire a ridare la sua identità a ciò che mangiamo nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente.

- **Giornata di studio con Alex Podolinsky (tutto il territorio provinciale) 26 giugno 2006**

Alex Podolinsky è uno dei maggiori esponenti dell'agricoltura biodinamica ed ha fama a livello mondiale. E' stato uno dei pionieri di questa tecnica di coltivazione ed ha sviluppato metodi che hanno permesso di ripristinare la fertilità dei suoli salvando diverse aziende agricole in difficoltà. Esempi dell'efficacia delle sue teorie e tecniche sono presenti in Italia.

La Provincia di Modena, Assessorato Agricoltura e Alimentazione, approfittando della presenza in Italia di Alex Podolinsky, ha organizzato un viaggio studio nel territorio modenese per mostrare a questo pioniere dell'agricoltura biodinamica i diversi terreni della provincia di Modena, da quelli per la produzione di foraggi per il Parmigiano-Reggiano di montagna a quelli della bassa riconvertiti ad agricoltura biologica. Il viaggio ha permesso ad agricoltori e tecnici dell'Assessorato di confrontarsi con un metodo diverso di coltivazione, aggiornarsi professionalmente e approfondire i temi legati all'agricoltura biodinamica.

- **Prove dimostrative di sfalcio , andanatura e imballatura di canapa ad uso industriale (Nonantola) 8 agosto 2006**

La Provincia di Modena e il Comune di Nonantola, in collaborazione con il Comitato Sagra dell'Agricoltura, Artigianato e Commercio, la Consulta economica di Castelfranco E. e l'Istituto Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani", hanno organizzato un incontro per presentare i primi risultati del progetto canapa.

L'obiettivo del progetto è quello di realizzare una filiera produttiva locale in cui gli agricoltori siano protagonisti in tutte le fasi. La coltivazione della canapa è stata iniziata a fini energetici e industriali (fibre tessili e biomasse) grazie alla collaborazione con Assocanapa in 4 aziende del territorio modenese e durante la giornata di incontro sono state realizzate dimostrazioni di sfalcio, andanatura e imballatura della canapa.

- **Concerti della Via Lattea (in tutta la provincia) 10 giugno/18 settembre 2006**

Grazie ad un impegno condiviso da diversi soggetti del territorio, alla collaborazione tra il Consorzio Parmigiano-Reggiano, le Province di Modena, Parma e Reggio Emilia, la Regione Emilia-Romagna, l'Arci di Reggio Emilia e l'Associazione "Dietro le quinte", l'Arci di Modena, le Camere di Commercio di Reggio Emilia e Modena, dei Comuni coinvolti, dell'Istituto Musicale "Orazio Vecchi" di Modena, è stata realizzata l'edizione 2006 dei "Concerti della Via Lattea", una serie di concerti di musica classica all'interno dei caseifici e delle sale di stagionatura.

La manifestazione ha incontrato un notevole entusiasmo da parte delle latterie che hanno collaborato, sempre più numerose, alla buona riuscita delle serate. Sono stati protagonisti dei concerti sul territorio modenese i caseifici: Pelloni (Serramazzoni), Hombro (Modena), Savoniero-Susano (Palagano), Nuova Martignana (Modena), Santa Rita (Serramazzoni), Dismano (Montese), Castelnovese (Castelnuovo Rangone).

Le serate musicali hanno visto la partecipazione di un folto pubblico che ha potuto anche assaggiare i prodotti tipici e biologici offerti dalle singole latterie in gustosi buffet.

- **Feste dei formaggi e delle tradizioni di montagna 23 luglio, 6 agosto, 19 agosto 2006**

- **Progetto eccellenze**

I prodotti di eccellenza del territorio modenese devono essere valorizzati al meglio cercando di conquistare i mercati non solo esterni ma anche interni.

La Provincia, con la collaborazione dei Consorzi di tutela dei prodotti di eccellenza, gli operatori, i produttori, le associazioni di categoria, i ristoratori, ha messo in campo iniziative per sensibilizzare gli operatori del settore ed i cittadini sul tema dei prodotti tipici di eccellenza, farne conoscere le caratteristiche uniche e le tecniche tradizionali di produzione, promuoverne l'uso sulle tavole.

# LA COMUNITÀ DELLA PECORA CORNELLA

Intervento di Andrea Nardini e Carlo Alberto Alberti  
esposto a Torino il 28 ottobre 2006, in occasione di  
TERRA MADRE 2006

La Comunità della pecora *Cornella* nasce un po' per caso: il suo primo nucleo è rappresentato da un gruppo di veterinari e agronomi di varie collocazioni professionali (dipendenti A.U.S.L., liberi professionisti, docenti universitari e di scuola superiore) che, nella primavera del 2004, sono venuti a conoscenza dell'esistenza di alcuni capi di pecore di razza *Cornella Bianca*.

La notizia stupì ed appassionò il gruppo, in quanto questa razza, un tempo molto diffusa nella zona collinare e montana dell'Appennino Emiliano, veniva di fatto data ormai per estinta.

## **La razza.**

La pecora *Cornella Bianca* è considerata autoctona, anche se in realtà non è possibile stabilirne con precisione l'origine. Di ceppo appenninico, selezionata dai pastori dell'alto Appennino (reggiano, modenese e bolognese) nel corso dei secoli soprattutto per migliorarne la produzione di latte, la razza è dotata di un Registro Anagrafico, dove però attualmente nessun capo risulta iscritto.

È una pecora bianca, di mole medio-grande: il maschio adulto è alto 85 / 90 cm e pesa fino a 85 Kg. La testa è piuttosto pesante, a profilo montonino, con orecchie strette ed orizzontali e corna in entrambi i sessi.

Il vello è bianco, semichiuso, con bioccoli corti e fini; assente sul ventre e sugli arti.

In analogia con le altre razze di ceppo appenninico, come la Garfagnina e la Zerasca, alle quali è simile, è da considerare a duplice attitudine (latte e carne), anche se nel volume "*L'allevamento ovi-caprino del Veneto*" (a cura di E. Pastore e L. Fabbris, Edizioni Veneto Agricoltura – Regione Veneto, Padova 1999), viene descritta come razza da latte e chiamata "*Reggiana*".

Il C.N.R., in un lavoro di monitoraggio eseguito nel 1983, considerava come area di allevamento della *Cornella Bianca*, oltre a Modena e Reggio Emilia, le province di Bologna e Ferrara. Questa localizzazione, conferma implicita dei tragitti tipici della transumanza invernale dall'Appennino alla pianura, riguardava comunque una popolazione piuttosto limitata: 2.000 – 2.500 capi.

La tendenza negativa si è accentuata negli ultimi anni e la razza è andata quasi scomparendo, sia per la drastica riduzione degli allevamenti, sia per la sua sostituzione con altre razze considerate, a torto o a ragione, più produttive, come la *Massese* o la *Sarda*. SAVE-Foundation, nel suo studio del novembre 2001 "Risorse Genetiche Agrarie in Italia", considerava la *Cornella Bianca* in grave pericolo di estinzione (meno di 100 f,m PT, situazione *critical*).

## **Primi risultati.**

Diciamo subito che la ricerca ha dato risultati sostanzialmente favorevoli, probabilmente migliori del previsto, con ritrovamento di 600 – 700 capi.

Tuttavia, la ricerca della *Cornella Bianca* ha finito per stupire gli stessi appassionati che la stavano facendo: forse perché condotta più con entusiasmo che con schemi precisi, scientificamente rigorosi o metodi codificati, ha finito per approdare a qualcosa di parzialmente diverso da quanto si pensava all'inizio.

La prima considerazione riguarda il luogo di ritrovamento degli animali: si pensava a centri per la conservazione della biodiversità, a parchi zoologici, a strutture scientifiche .... invece le pecore sono state trovate esattamente nello stesso posto di sempre.....coi pastori.

In questo modo però, ed è la seconda considerazione, oltre ad aver ritrovato la *Cornella*, si è trovato molto di più: il mondo dei pastori, la loro cultura.

Un mondo, anch'esso, che si è rivelato per niente scomparso, come qualcuno si aspettava, ma solo nascosto e dimenticato. Una cultura espressione dell'ambiente più svantaggiato della ricca regione Emilia Romagna, associata solitamente a benessere, industrie, prodotti gastronomici noti in tutto il mondo (parmigiano-reggiano, prosciutto di Parma...), ma che ha anch'essa zone marginali, che stanno spopolandosi, terre non più coltivate, soprattutto nella zona dell'Appennino.

Così, alla fine, il centro della ricerca si è spostato: dalla sola ricerca di una razza si è rivolta l'attenzione a questi uomini e alla loro attività, perché solo gli allevatori sono stati e saranno in grado di evitare l'estinzione della nostra pecora, come di qualsiasi altro animale da reddito.

I pastori sono dunque la seconda, essenziale, componente della Comunità della *Cornella*.

### **Prospettive di recupero.**

Attualmente, le prospettive per il recupero della razza sono, almeno potenzialmente, buone.

Il numero di animali trovati dovrebbe permettere il recupero della razza: piccoli nuclei, ritrovati in provincia di Reggio Emilia, o grandi greggi, stanziali o transumanti, rintracciate soprattutto in provincia di Modena, hanno almeno alcuni capi di questa razza e qualcuno è composto quasi esclusivamente da essa. Anche a Ferrara e Rovigo abbiamo trovato *Cornelle*, spesso presso allevatori di origine modenese.

Un altro aspetto positivo è l'interesse dimostrato da numerosi enti: la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, il Comune di Carpineti, le province di Reggio Emilia e Modena (quest'ultima ha intitolato il 2006 ad "anno della pecora" ed ha in corso un progetto di monitoraggio, recupero e salvataggio dei capi di *Cornella Bianca*).

La stessa Azienda Sanitaria Locale di Reggio Emilia ha inserito nei piani di attività 2006 dei Servizi Veterinari un progetto sulla *Cornella Bianca*, anche se informalmente il lavoro era iniziato precedentemente.



Tra le altre istituzioni che partecipano al progetto bisogna ricordare l'Unione Generale Coltivatori Cisl e Associazione Regionale Ovinicoltori, l'Istituto Tecnico Agrario *Zanelli* di Reggio Emilia, presso il quale un nucleo di *Cornelle* è ospitato ed in attiva fase di riproduzione, le università di Parma (Facoltà di Veterinaria) e di Bologna (Facoltà di Agraria). Ancora va citata la preziosa collaborazione di Parco del Frignano, Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano, nonché entrambe le condotte Slow Food, di Reggio Emilia e Modena.

Come si vede, c'è forte interesse al progetto, ma il recupero di una razza fine a sé stesso non ha senso: sarebbe un'operazione di archeologia zootecnica. L'unica strada da intraprendere per salvare la *Cornella* è valorizzare i prodotti che da essa si ottengono, proprio in quanto espressione di tradizioni e cultura, innanzitutto gastronomiche.

La cultura gastronomica delle popolazioni dell'Appennino Emiliano ha alcuni prodotti di eccellenza: formaggi e prodotti a base di carne.

In provincia di Reggio Emilia, è in corso, dalla fine degli anni Novanta, e dunque prima del progetto di recupero della *Cornella*, una forte attività per la valorizzazione del Pecorino dell'Appennino Reggiano, ottenuto in passato proprio con la razza in questione ed oggi soprattutto con altre pecore.

Il Pecorino dell'Appennino Reggiano è prodotto da tempo immemorabile sui nostri monti: attualmente inserito nel catalogo dei prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna, ha in corso la domanda per il riconoscimento della D.O.P. e, nella sua versione a latte crudo, è "presidio Slow Food".

Ovviamente, il pecorino si produce anche a Modena: anzi, in entrambe le province, sono numerosi i pastori che, oltre a produrre pecorino per uso familiare, vendono il latte a caseifici, anche industriali. Ancora oggi, a conferma del tradizionale indirizzo produttivo, il latte è il prodotto più ricercato e la fonte principale del reddito dei nostri allevatori.

Accanto al formaggio, vanno citati alcuni prodotti a base di carne, molto particolari e qualcuno in pratica unico (barzigole, salami e coscetti), tutti prodotti di cui anche dalle nostre parti si sentiva ormai parlare pochissimo e che sono sopravvissuti solo come produzione familiare, soprattutto in una specifica zona della provincia di Reggio Emilia: la vallata del torrente Tresinaro, nei comuni di Carpineti e Baiso. L'origine di questi prodotti viene fatta risalire alla dominazione bizantina, cessata nel 728 D.C.

La barzigola è una particolare preparazione di carne di pecora, una specie di cotoletta, che viene cotta alla brace; probabilmente è nata come metodo per recuperare alcuni muscoli addominali di pecore a fine carriera produttiva e per conservarli in damigiane a bocca larga o vasi di coccio, con l'uso di sale ed altri aromi e spezie, in proporzioni gelosamente tenute segrete.

Oggi le barzigole si ottengono da animali più giovani e con tagli più nobili (ad esempio, di coscia) e la conservazione è più breve, con prodotto finale meno salato.

I "coscetti" sono cosciotti di pecora salati: si possono ottenere da cosce con osso (sono detti "violini", analoghi a quelli ottenuti in altre zone d'Italia), oppure già disossate. I salami si ottengono con carne magra di ovino e grasso di maiale.

Barzigole, salami e violini sono tipici delle zone di mezza montagna dove i pastori transumanti del crinale facevano tappa e, anche in cambio dell'ospitalità ricevuta, commerciavano, oltre a ricotta, formaggio e agnelli, anche le pecore non in grado di proseguire il viaggio.

Queste venivano ristallate e fornivano un importante contributo alla dieta carnea familiare: nella versione più semplice le carni venivano conservate sotto sale in barili o mastelli di legno, fino a giugno e consumate addirittura in brodo, oppure appunto sotto forma di questi sofisticati salumi.

Ma, a parte questi salumi tipici, un'altra possibilità di valorizzazione della *Cornella* è la carne ovina fresca, soprattutto di agnello, il cui consumo in Italia è ancora molto basso, se raffrontato ad altri paesi europei. La Provincia di Modena intende, ad esempio, promuovere il consumo delle carni ovine presso le mense pubbliche e si sta pensando anche ad un progetto di rintracciabilità ed etichettatura della carne di agnello.

### **Attuali difficoltà degli allevatori nel nostro territorio.**

Le prospettive di recupero della *Cornella* sono tuttavia legate anche alla situazione generale dell'ovinicoltura e, se questa nel terzo millennio è una sfida, nel nostro territorio è sfida doppia.

Innanzitutto, quello del pastore è un mestiere per famiglia e al giorno d'oggi i giovani, anche con un'azienda avviata alle spalle, sono più orientati verso attività con maggiori prospettive di guadagno e maggior tempo libero. I pochi che se la sentirebbero di tentare l'impresa, devono fare i conti con le aspettative, non sempre coincidenti, di mogli o fidanzate.

Uno dei problemi emergenti per gli allevatori è quello degli inconvenienti causati da fauna selvatica. Volpi e linci, pur presenti, non causano per ora grossi problemi. Problemi seri provengono invece dagli attacchi del lupo, che si fanno sempre più frequenti, come anche quelli da cani rinselvaticiti, costringendo il pastore a continui spostamenti del gregge, per farlo pernottare in luoghi sicuri. Esistono sì forme di risarcimento, ma occorre seguire una complessa procedura burocratica e innanzitutto ritrovare le carcasse, cosa talvolta impossibile, per farle ispezionare ai veterinari della A.U.S.L.

Oltre al lupo, infatti, anche la burocrazia non lascia tranquilli i pastori. Per gestire un gregge, con le nuove norme e adempimenti (innanzitutto il nuovo sistema di marchiatura ed identificazione degli ovini) è quasi necessaria la presenza fissa di un ragioniere in azienda.

Una semplificazione legislativa sarebbe auspicabile anche per un altro aspetto. I caseifici aziendali, autorizzati alla produzione di formaggio ma senza il riconoscimento comunitario (il cosiddetto "bollo CE"), possono attualmente vendere formaggio solo al consumatore finale ma non sono autorizzati alla vendita ai negozi. Questa possibilità, magari limitata al mercato locale, permetterebbe nuovi sbocchi di mercato, rendendo meno statica la situazione, aumentando la conoscenza, e quindi la circolazione, dei prodotti.

## **Conclusioni.**

Tecnicamente, il recupero della pecora *Cornella* sembra possibile: il numero di animali, l'interesse suscitato, la partecipazione attiva di vari enti e la disponibilità manifestata da alcuni allevatori rendono possibile il recupero. Sono stati presi anche accordi con le Associazioni Provinciali Allevatori per l'iscrizione degli animali al Registro Anagrafico e per la sua gestione, in futuro.

Anche il territorio trarrebbe vantaggio da una maggiore presenza di ovini: una ricerca dell'Università di Bologna anche recentemente ha confermato gli effetti positivi del pascolamento ovino su certe essenze, come il mirtillo nero spontaneo, in quanto gli ovini, oltre alla concimazione, svolgono anche un'azione di controllo delle essenze infestanti, come il "falso mirtillo" che sono più appetite dalle pecore.

Tuttavia, perché tutto questo non sia un fenomeno passeggero e transitorio, appare indispensabile legare la razza ai prodotti che da essa si ottengono (formaggio pecorino, carne, salumi, barzigole) e più in genere alla cultura delle popolazioni della montagna.

La strategia per il rilancio e la valorizzazione del Pecorino dell'Appennino Reggiano, articolata e complessa, ha avuto un punto di forza nella realizzazione di piccoli caseifici aziendali con vendita diretta al consumatore finale. Questa felice strada ha permesso una produzione rispettosa dei principi di igiene, legale dal punto di vista delle complesse norme sanitarie vigenti nella Unione Europea e nello stesso tempo ha permesso di portare direttamente il cliente ad acquistare presso il produttore.

La valorizzazione economica di prodotti, anche di piccole aziende, tramite l'accorciamento della filiera produttiva e distributiva permette di realizzare economie e di evitare il ricorso alla grande distribuzione.

La strada della "filiera corta", per quanto possibile, andrebbe percorsa anche nel campo dei prodotti a base di carne, anche se legalmente un po' più difficile.

Anche qui, stiamo pensando a strutture di lavorazione e trasformazione a carattere aziendale o consortile, ma con la grande criticità della fase di macellazione: la realizzazione di macelli, e anche la loro gestione, è decisamente più complessa (e dunque costosa) dei caseifici. Nonostante questa difficoltà, ed a conferma della "filiera corta", segnaliamo la nascita di strutture di macellazione nell'ambito di aziende agricole.

In zone disagiate, quale la fascia collinare e montana, soprattutto per la macellazione, sarebbe tuttavia auspicabile uno sforzo *di sistema* per agevolare il mantenimento delle attività, aggiornando strutture esistenti o stimolando la nascita di nuove: in altre parole, sarebbe auspicabile uno sforzo anche da parte di enti pubblici (Province di Modena e Reggio, Comunità Montane, Comuni...).

Passaggio ineludibile per attuare questa strategia ci pare tuttavia il possesso, da parte delle aziende produttrici, di requisiti strutturali e gestionali in grado di fornire al consumatore tutte le necessarie garanzie igienico-sanitarie, che rappresentano il prerequisito fondamentale che la legislazione attuale intende garantire sempre e comunque.

Altre direzioni: valorizzazione della ricotta e della lana.

La ricotta è un pregiato prodotto secondario alla produzione del formaggio, richiesto ed apprezzato dal consumatore. Purtroppo è molto deperibile. Nella nostra zona, poi, se ne ha una abbondante produzione primaverile con scarse possibilità di commercializzazione (in quanto i turisti non frequentano le zone montane), mentre è scarsa la produzione estiva, quando essa sarebbe più richiesta. La soluzione che si sta suggerendo è quella di procedere a salatura della ricotta (tecnica tradizionalmente non applicata nelle nostre zone, ma molto diffusa in altre zone d'Italia). Questo suggerimento deriva dal contatto con l'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo.

Infine la lana. Oggi considerata un "male necessario" per gli allevatori, nei secoli scorsi essa rappresentava la principale fonte di reddito: si diceva pagasse l'intero mantenimento dell'animale, trasformando gli altri prodotti in guadagno netto.

Oltre che venduta, era molto usata per esigenze domestiche: produzione di calze, maglie, maglioni, ma anche coperte, trapunte e materassi.

Anche la lana meriterebbe di essere valorizzata; si sta provando a farlo con la collaborazione del Coordinamento Tessitori di Firenze, soprattutto per la produzione di feltro.

Ringraziamenti.

Vi abbiamo esposto brevemente quanto sta accadendo nel nostro Appennino.

Il tentativo di recuperare una razza di pecore sta trasformandosi in una complessa operazione di recupero della cultura, gastronomica ma non solo, delle popolazioni appenniniche, con tante speranze:

- Preservare l'ambiente naturale del nostro territorio
- Contrastare il preoccupante fenomeno dell'abbandono dei campi
- Aiutare una economia agricola e zootecnica oggigiorno decisamente in crisi
- Portare reddito e prospettive di lavoro in un territorio marginale, anche per i giovani che non vogliono abbandonarlo.

Questo sforzo ci sta portando a conoscere e far confrontare tra loro tante realtà, che fino a pochi mesi fa si ignoravano del tutto: i pastori di Fiumalbo, di Zeri, dell'Appennino Reggiano, di Alpago, della Garfagnana (coordinati dalle rispettive Associazioni Allevatori), l'associazione R.A.R.E., A.N.FO.S.C.

Il confronto tra tutte queste esperienze è stato utile, anche perché le difficoltà e i problemi incontrati sono molto simili e probabilmente lo saranno anche le possibili soluzioni.

Proprio in questa prospettiva, abbiamo accettato con grande gioia e gratitudine di confrontarci, qui a Terra Madre, su un piano ancora più ampio.