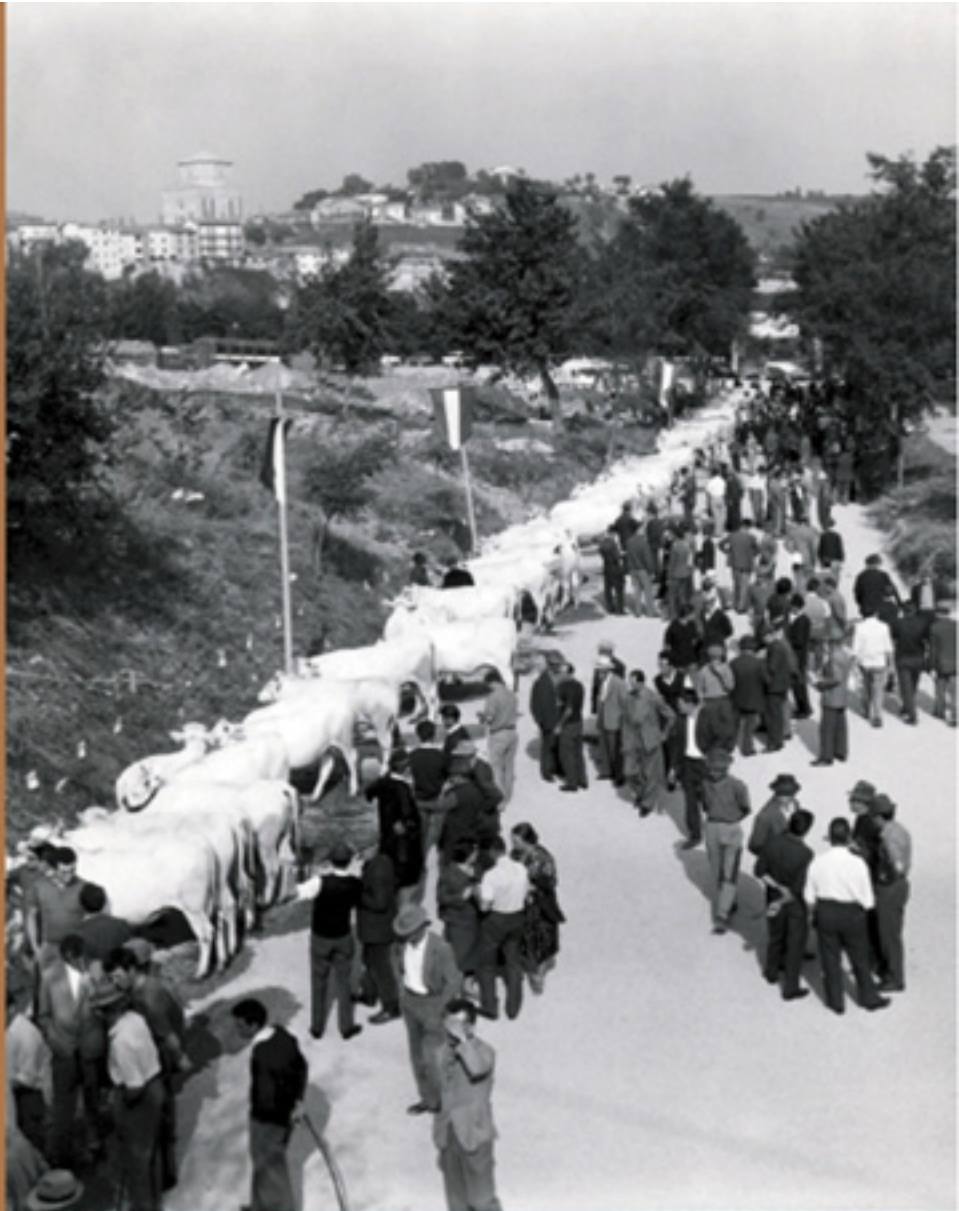


Annata
agraria
2005



Serramazzoni, 1960 • mostra mercato della Bianca Modenese •

Andamento delle produzioni agricole

Assessorato Agricoltura
e Alimentazione



Provincia di Modena



PROVINCIA DI MODENA

COORDINAMENTO

CRISTINA BERGAMINI

REDAZIONE

GIORGIO SVAMPA

MAURILIO CARGIOLI

ROBERTA NANNINI

MASSIMO FORNACIARI

MARIA BARTOLACELLI

ROSSANA PIOLI

SERGIO GENOVESE

MARCO ZILIBOTTI

IL BOLLETTINO

AGROMETEOROLOGICO DI

PRODUZIONE INTEGRATA

IMPAGINAZIONE GRAFICA

SAURO PERTICARINI

STAMPA

TEM - MODENA - MAGGIO 2006

SOMMARIO

3	PRESENTAZIONE ANNATA AGRARIA 2005
4	ANDAMENTO METEOROLOGICO
9	ANALISI ANNATA AGRARIA
11	PRODOTTI TIPICI
17	PRODOTTI TRADIZIONALI
21	VINI DOC
24	AGRICOLTURA BIOLOGICA
25	PRODUZIONI VEGETALI
34	COLTURE ERBACEE
36	COLTURE ORTICOLE E INDUSTRIALI
43	PRODUZIONI ZOOTECNICHE
47	BILANCIO - LUCI E OMBRE
56	ATTIVITÀ DI PROMOZIONE NEL 2005

Annata
agraria
2005



Andamento
delle
produzioni
agricole

Assessorato Agricoltura
e Alimentazione



Provincia di Modena





Presentazione

Annata Agraria 2005

Non è stata un'annata buona, né per l'andamento di molte produzioni (calo sensibile di vite e mais), né per i prezzi (calo notevole di suini, pero e vite) che hanno prodotto una riduzione della produzione lorda vendibile provinciale del 15,4%.

Il 2005 è stato un anno non facile, la crisi economica in cui versa tutta l'Europa e l'Italia in particolare (anno a crescita zero), la contrazione dei consumi, la globalizzazione, il primo anno di applicazione della riforma della PAC unitamente alla recente riforma del settore dello zucchero con la conversione dello zuccherificio di Finale Emilia unico impianto modenese, e la perdurante crisi del parmigiano reggiano hanno appesantito il già difficile periodo dell'agricoltura modenese.

Il disaccoppiamento, perno della nuova PAC, ha dato i suoi primi frutti, calo drastico delle superfici di mais (-20% rispetto al 2004) e di grano duro (-12,5%), in buona parte compensate dalla bietola che è aumentata del 40% (+ 2.550 Ha); invariate le produzioni di grano tenero, orzo, sorgo e oleaginose.

E' stato anche il primo anno in cui si è riusciti a produrre la prima forma di Parmigiano Reggiano con latte derivante esclusivamente da Bianca Modenese, l'anno in cui Modena si è aggiudicata un importante e prestigioso riconoscimento internazionale, portando nella nostra Città, nel 2008, il Congresso Mondiale del Biologico, infine è stato anche l'anno in cui Stato Regioni e Province "rilanciando" al tavolo dello Sviluppo Rurale Europeo hanno fatto arrivare nella sola Provincia di Modena ulteriori 12-13 milioni di Euro che si sono aggiunti agli stanziamenti del periodo 2000 - 2006.

Nel 2006 è necessario che tutti i soggetti della filiera lavorino uniti per qualificare sempre più le nostre produzioni e promuoverle agli occhi di un consumatore giustamente sempre più attento alle esigenze di qualità e salubrità del prodotto, perseguendo la strada della valorizzazione delle nostre produzioni, del nostro territorio e delle nostre tradizioni.

Diversificare le nostre produzioni orientandole sempre più verso le produzioni tipiche e biologiche consentirà all'agricoltura modenese di rafforzare il suo ruolo di leadership nel contesto europeo e mondiale.

Graziano Poggioli
Assessore Agricoltura e Alimentazione

Andamento meteorologico

ASPETTI METEOROLOGICI E AVVERSITA' CLIMATICHE

Il 2005, per alcuni eventi legati alla meteorologia, è stato, soltanto in parte, un anno atipico. L'inverno è stato tendenzialmente mite, se non per una settimana particolarmente rigida, dove si sono toccati diversi gradi sotto zero, l'estate non è stata particolarmente torrida, ma di certo sarà ricordata per la siccità protratta e sfociata poi in un disastroso agosto freddo e piovoso.

L'inizio dell'autunno è stato pienamente in media con la stagione, caratterizzato, comunque, da forti sbalzi termici e meteorologici, con l'alternarsi di giornate fredde e piovose, a giornate calde e assolate. Abbondanti le precipitazioni autunnali.

Da segnalare, alcune grandinate abbattutesi sul territorio provinciale: quella del 7 giugno ha colpito con consistenti danni la zona di Camposanto e in parte Bomporto e Finale Emilia, quella del 7 luglio che ha colpito Camposanto, Finale Emilia, San Felice e dell'8 luglio estesa alla zona di Castelvetro e limitrofe. Molto grave quella del 13 agosto che ha investito le zone di Modena (Vacioglio, San Damaso, San Donnino, Saliceto Panaro, Fossalta) Castelfranco, Nonantola e Ravarino. Infine, ancora il 9 settembre sul territorio di Carpi, Soliera e San prospero.

Durante il mese di gennaio, febbraio e marzo alcune nevicate hanno "imbiancato" Modena e Provincia; a partire da quelle più consistenti del 19 gennaio, 21 febbraio, 3 marzo e 23 novembre, fino a quelle, molto modeste, del 23, 27 e 28 febbraio.

ESAME DETTAGLIATO DEI SINGOLI MESI DELL'ANNATA AGRARIA

GENNAIO: l'anno è iniziato con giornate caratterizzate da temperature (massime, minime e medie) tendenzialmente nella norma, minime e media di poco inferiori alla media. Le precipitazioni sono sta-



te scarsissime, sia rispetto al mese, sia rispetto a quanto avvenuto lo scorso anno in cui le piogge di inizio anno erano state tendenzialmente abbondanti.

FEBBRAIO: per tutto il mese le temperature sono state registrate rigide, e in alcuni casi anche di diversi gradi sotto la media!! In particolar modo, l'abbassamento termico è stato molto forte negli ultimi giorni del mese, in cui i termometri hanno raggiunto valori di -6-8 °C

Le precipitazioni, piuttosto disformi sulla provincia, sono state mediamente inferiori a quanto atteso. Numerose le nevicate, seppure non sempre abbondanti, verificatesi nell'ultima settimana.

MARZO: anche il mese di marzo è iniziato con temperature minime molto rigide e, ancora più che nel mese precedente, la colonnina di mercurio è scesa fino a -9-10°C. Le piogge sono state anche questo mese tendenzialmente scarse. Da ricordare alcune nevicate di modesta entità.

APRILE: per quasi la metà del mese, in tutte le stazioni provinciali, è stata registrata una pioggia, al punto da avere precipitazioni abbondanti e diffuse, superiori alla media trentennale e perfino superiori all'annata passata, già di per sé anomala per l'abbondanza delle piogge registrate nel mese in



causa. Le temperature non hanno avuto particolari oscillazioni rispetto allo standard del mese.

MAGGIO: le temperature minime sono state di poco sotto la media stagionale, mentre le massime sono state sempre attorno ai 25 °C. Le precipitazioni sono state mediamente inferiori ai 50 mm e solo in poche stazioni i pluviometri hanno tracciato valori mensili superiori alla media poliennale.

GIUGNO: le precipitazioni registrate sono rimaste di parecchio sotto la media; nella giornata del 7 giugno una serie di temporali accompagnati da grandine hanno colpito in maniera piuttosto seria la zona di Camposanto, Finale Emilia e in parte il comune di San Felice sul Panaro. Ulteriore grandinata il 30 giugno, sulle zone di Nonantola, Castelfranco Emilia e in maniera più intensa nella zona di Finale Emilia. Le temperature registrate sono state invece in piena media stagionale.

LUGLIO: il mese è stato caratterizzato da temperature miti, salvo alcuni giorni in cui le massime sono state superiori ai 30°; la problematica è rimasta quella delle precipitazioni, praticamente assenti per tutto il mese. Forti grandinate i giorni 7 e 8, che hanno interessato sia zone della bassa (Camposanto, Finale Emilia e San Felice), sia la zona di Castelvetro e Marano S/P.

AGOSTO: questo mese verrà di certo ricordato per le sue anomalie in quanto a temperature; è stato infatti molto forte l'abbassamento termico, con minime attorno ai 12 °. In questo mese, si sono verificate alcune abbondanti precipitazioni, concentrate in pochi giorni, a carattere spesso temporalesco, a volte molto violento, con fenomeni grandinigeni di elevata intensità. In particolare il 13 del mese, sui comuni di Modena, Castelfranco, San Cesario e Spilamberto, la grandine ha procurato danni consistenti, specie nelle zone non agricole, mentre il territorio coltivato ha avuto danni stimati del 40% circa.

SETTEMBRE: l'intero mese è stato caratterizzato da giornate tendenzialmente calde e soleggiate, con temperature giornaliere superiori ai 20°C, mentre le notturne si sono gradualmente abbassate. Soltanto alcune giornate, specie in corrispondenza di perturbazioni e precipitazioni, sono state decisamente anomale con temperature piuttosto rigide. Le piogge sono state parecchio diversificate sul territorio ma in quasi tutte le stazioni gli eventi rilevanti sono stati concentrati in pochi giorni. Il 9 del mese si è verificata una ulteriore grandinata, che, questa volta ha colpito la zona di Soliera, Carpi e San Prospero.

OTTOBRE: il mese è iniziato con un repentino abbassamento delle temperature rispetto al mese passato, che si sono riportate sulle medie del periodo; la prima settimana del mese è stata caratterizzata da piogge molto abbondanti e pure molto intense. Successivamente le temperature si sono alzate in maniera marcata, regalando giornate calde e soleggiate, per terminare nuovamente con giorni in piena media stagionale.

NOVEMBRE: le temperature massime sono state di alcuni gradi più basse rispetto al 2004, sebbene le medie non si siano discostate parecchio. Caratteristiche le precipitazioni, ovunque registrate superiori ai 100 mm; da segnalare una consistente nevicata a fine mese che ha coinvolto anche la zona di pianura, risultando comunque più intensa in alta collina.

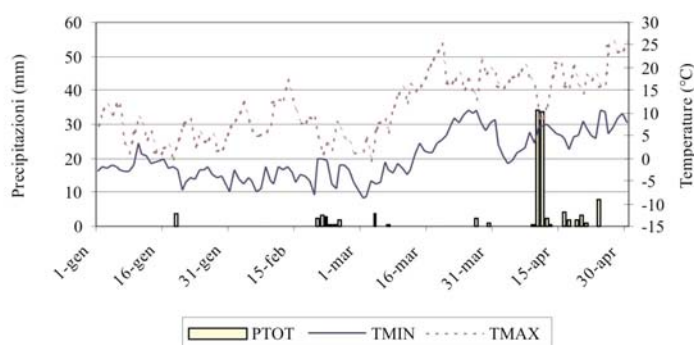
DICEMBRE: temperature minime del mese di 1-2°C sotto lo zero, con forti abbassamenti negli ultimi giorni dell'anno, durante i quali le stesse hanno raggiunto anche -6°C ed oltre. Le piogge sono state quasi sempre fra 60-80 mm, ovvero in media stagionale; solo in alta collina si sono superati i 100 mm.

Andamento meteorologico

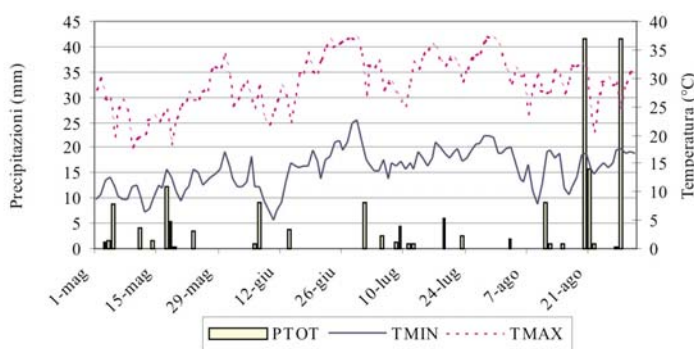


Stazione meteorologica di Albareto

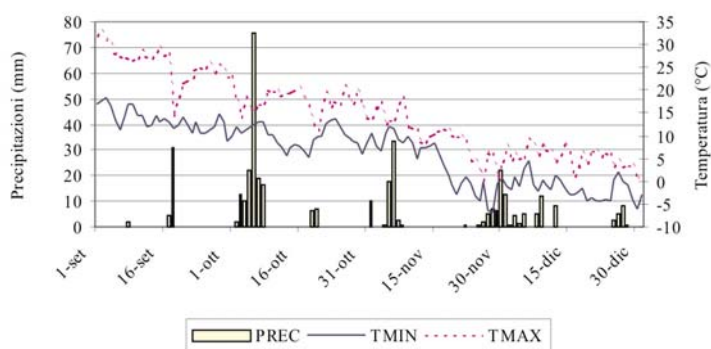
Andamento temperature minima , massima e precipitazioni nel periodo gennaio-aprile - Stazione di Modena



Andamento temperature minime e massima e precipitazioni nel periodo maggio-agosto -Stazione di Modena-



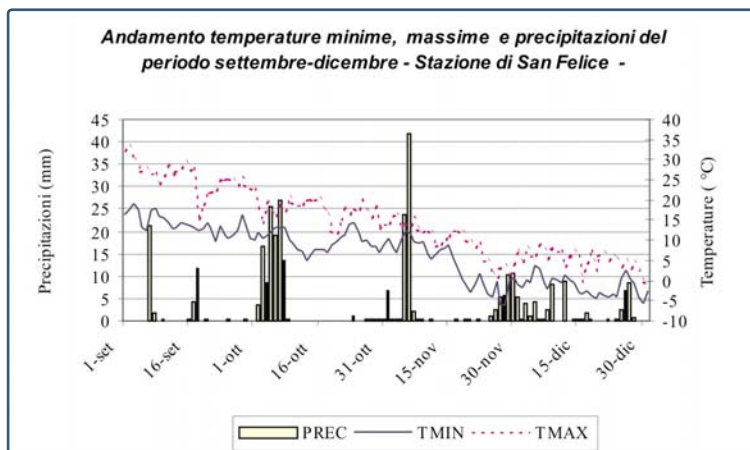
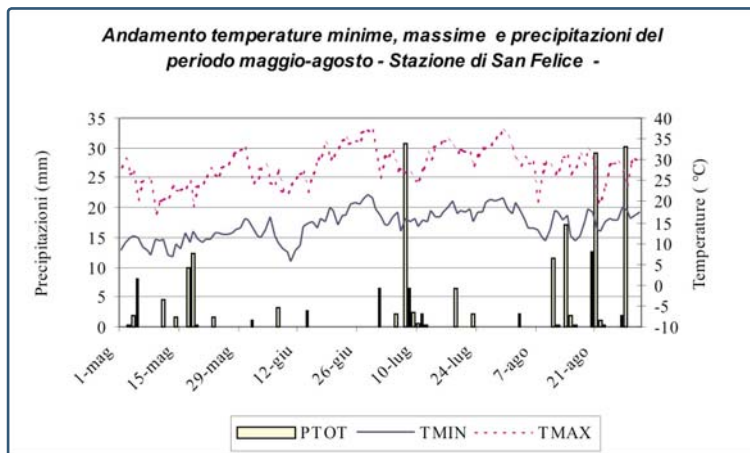
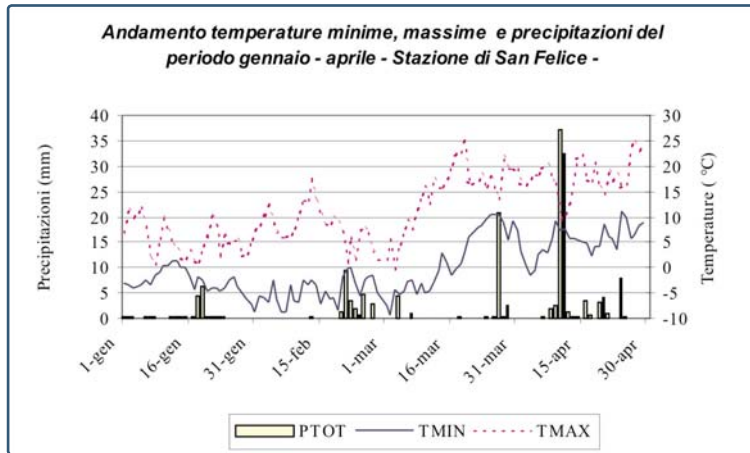
Andamento delle temperature minime, massime e precipitazioni nel periodo Settembre-Dicembre - Stazione di Modena-



Andamento meteorologico



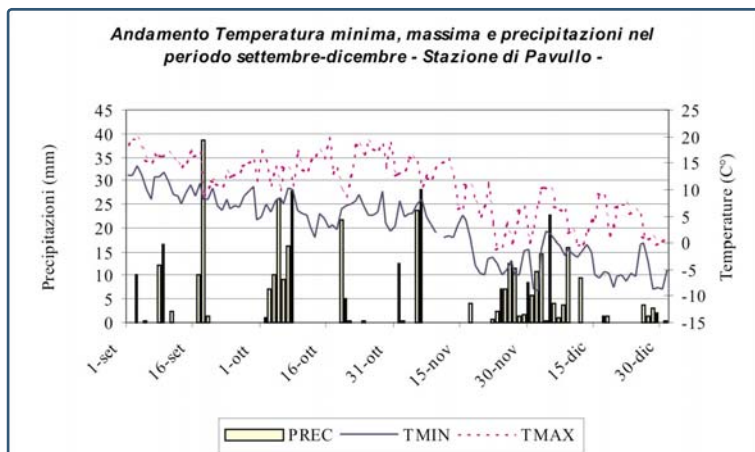
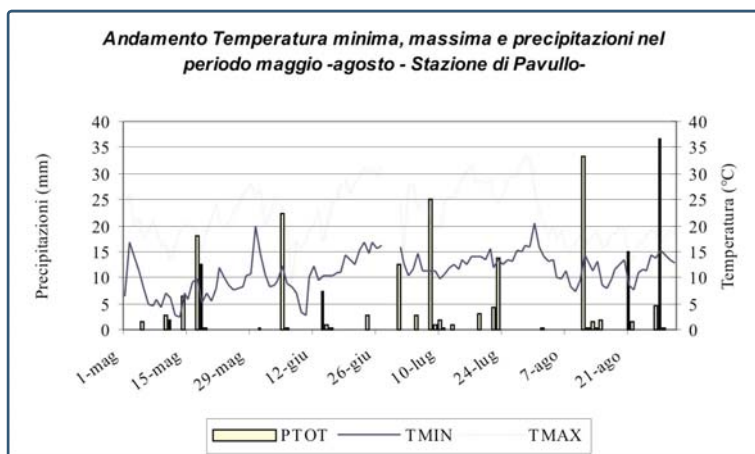
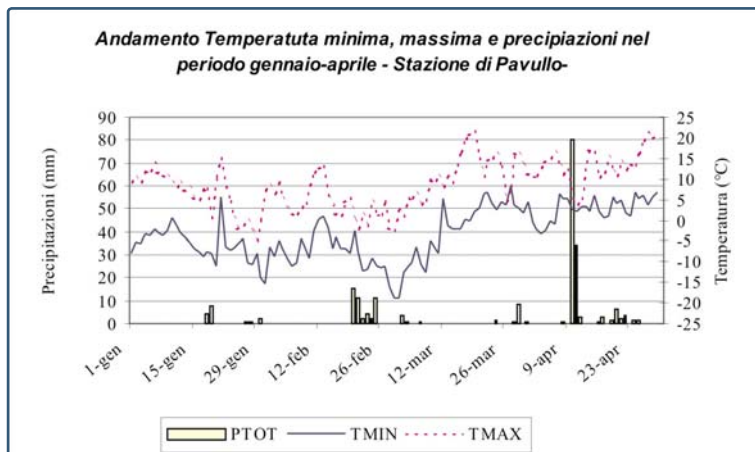
Stazione meteorologica di San Felice



Andamento meteorologico



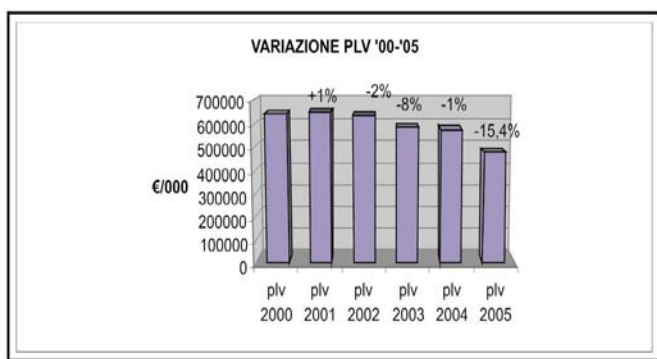
Stazione meteorologica di Pavullo



Analisi annata agraria

Il 2005 si caratterizza come un anno difficile, in cui si sono chiaramente manifestati gli effetti delle profonde trasformazioni che il settore agricolo sta attraversando: l'applicazione dei nuovi regolamenti comunitari, la globalizzazione del mercato, la crisi complessiva del sistema economico, che ha provocato una contrazione dei consumi in particolare nel settore ortofrutticolo, sono i nodi che il sistema agricoltura si trova a dover sciogliere per poter essere ancora competitivo.

Secondo le stime ISMEA, quest'anno la produzione agricola in Italia è calata del 3%, mentre il valore aggiunto del comparto ha subito una flessione del 5,1%.



Per quanto riguarda l'agricoltura modenese si conferma l'andamento negativo in particolare per quanto concerne l'andamento di mercato, si registra, infatti, un calo del 15,4% della produzione lorda vendibile rispetto allo scorso anno.

In particolare il comparto zootecnico segna un -16,3% causato dall'andamento negativo del settore lattiero-caseario che vede i prezzi del latte diminuire dell'11% rispetto allo scorso anno a causa di una pesante stagnazione del mercato del parmigiano reggiano. Anche il settore suinicolo registra una diminuzione dei prezzi che sono diminuiti del 23% rispetto al 2004.

Non mancano, però segnali di ripresa per il 2006 in entrambi i settori.

La carne bovina ha registrato un trend positivo ottenendo un aumento del 13,4% della produzione

	2004	2005	Variazione
	(€000)	(€000)	%
P.L.V. PRODUZIONI VEGETALI	273.787	234.330	-14,4%
P.L.V. SETTORE ZOOTECNICO	294.440	246.410	-16,3%
TOTALE	577.494	480.740	-15,4%

lorda vendibile.

La zootecnia minore registra un andamento negativo per il settore avicunicolo, che è stato pesantemente condizionato dall'influenza aviaria.

Buon andamento produttivo e di mercato, invece, per gli ovicapri che ottengono una crescita della produzione lorda vendibile del 16% rispetto allo scorso anno.

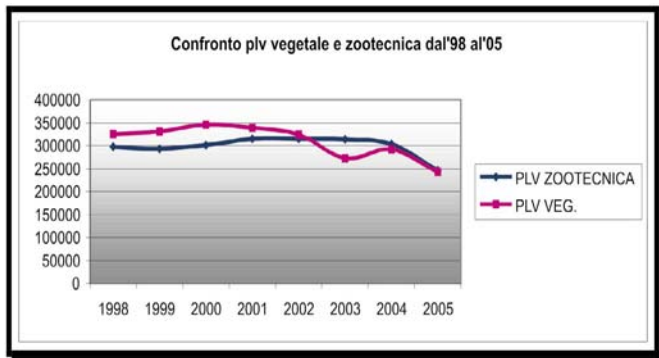
Le produzioni vegetali segnano un calo della produzione lorda vendibile del 14,4% rispetto al 2004, nel settore dei seminativi si registra la forte contrazione della superficie a granturco, conseguente al disaccoppiamento dei premi PAC, che unita all'andamento produttivo insoddisfacente ha messo in crisi una coltura solitamente remunerativa. L'andamento positivo, sia dal punto di vista produttivo che dei prezzi del settore bieticolo resta comunque condizionato dai recenti accordi che prevedono una pesante ristrutturazione del comparto.

Anche il settore arboreo, che rappresenta il 60% della produzione lorda vendibile del comparto produzioni vegetali registra un calo produttivo dell'11% a cui si aggiunge una stagnazione del mercato e prezzi sostanzialmente inferiori allo scorso anno.

Le previsioni per il 2006 sono, però di un progressivo miglioramento, in particolare per la vite.

All'interno di un quadro negativo si possono individuare gli elementi di forza che fanno comunque dell'agricoltura modenese una agricoltura qualificata con produzioni di qualità.

Nel settore frutticolo è da tempo in atto una riqualificazione del settore attraverso l'incentivazione ad adottare i disciplinari di lotta integrata e biologica e l'adozione di marchi di tutela che certifichino la



qualità dei prodotti.

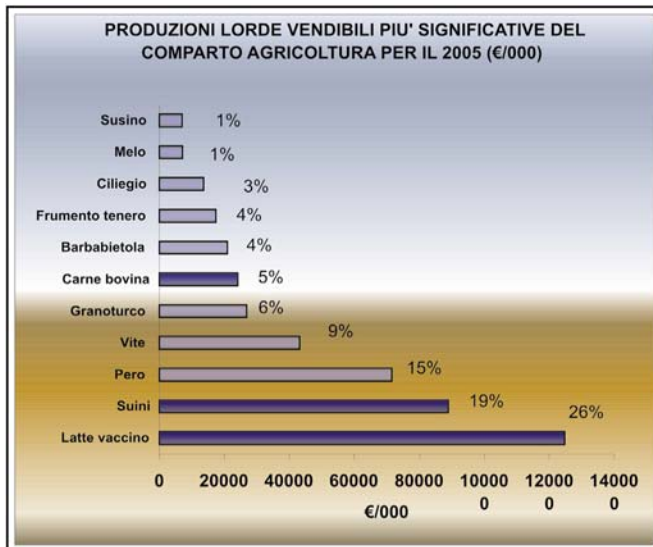
Per esempio il 50% della pera a marchio IGP viene prodotta nella provincia di Modena, il 38% della produzione viticola del 2005 è tutelata dal marchio DOC.

A Modena si producono il 20% delle forme di parmigiano reggiano dell'intero areale di produzione.

L'agricoltura biologica interessa il 5,8 % (dati 2004) della superficie investita.

Questi elementi di qualità necessitano di una sempre maggiore valorizzazione e sostegno per poter divenire elementi trainanti dell'agricoltura modenese.

Se osserviamo le voci più rappresentative, per quanto riguarda la produzione lorda vendibile, possiamo notare come ai primi posti si collochino le produzioni più qualificate del territorio provinciale come il parmigiano-reggiano, le carni suine, la vite



e il pero, confermando l'importanza dello sviluppo delle produzioni di qualità.

Si può rilevare, inoltre, come il comparto agricolo modenese sia caratterizzato da un forte intreccio tra produzioni vegetali e animali.

Da questo quadro emerge l'importanza di un'agricoltura diversificata, per esempio nel 2003 le produzioni zootecniche hanno in parte mitigato gli effetti nefasti di un'annata caratterizzata da un'estate siccitosa.



Parmigiano Reggiano - DOP



Area di produzione - le province di Bologna alla sinistra del fiume Reno e di Mantova alla destra del fiume Po.

La zona di produzione del Parmigiano-Reggiano nel modenese, pur essendo una porzione di territorio limitata in confronto all'areale complessivo di produzione, si distingue per una ragguardevole produttività, infatti il 20% delle forme totali di Parmigiano sono "fatte" a Modena.

A fronte di una crisi generale del mercato si è verificata una ristrutturazione del settore che ha visto calare i caseifici dai 118 del 2003 ai 104 del 2005.

Fonte: Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

N° di forme per provincia	2003	2004	2005	%di forme sul totale (2005)
Modena	587.870	602.607	613.535	20
Parma	1.078.645	1.124.864	1.144.738	37
Bologna	59.475	55.144	59.644	2
Mantova	312.886	334.472	346.146	11
Reggio Emilia	951.628	963.415	967.634	31
Totale	2.990.504	3.080.502	3.131.697	3.131.697

PROVINCIA DI MODENA	2003	2004	2005	% SUL TOTALE DEI CASEIFICI
N° DI CASEIFICI AL 1° GENNAIO	118	113	104	21,3

Fonte: Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano



Bianca Modenese

La razza modenese detta anche Bianca Val-Padana è una razza tipica e autoctona della nostra provincia ed ha un'origine molto simile alla razza Reggiana anche se, sulla Modenese, si è inserito nel tempo e in modo consistente il sangue podolico attraverso l'incrocio con tori romagnoli o podolici del Veneto. Tuttavia la tipologia attuale della razza si è consolidata nella seconda metà del XIX secolo con la creazione di nuclei di selezione. Dal secondo dopoguerra ad oggi si è ridotto drasticamente il n° di capi fino agli attuali 600.

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



Reggiano di solo latte di Bianca modenese a partire dal 4 aprile 2005. Ad oggi la produzione è salita a due forme al giorno.

Esiste un progetto con l'Apa di Modena per l'esame della situazione genetica della razza, la realizzazione di un'attenta attività di selezione dei capi, l'acquisto di riproduttori e la creazione di nuovi nuclei aziendali, il proseguimento dell'embryo transfer e dello stoccaggio del seme. Tutto implementato dalla tracciabilità e dall'etichettatura dei prodotti derivati da questa razza: la carne e il Parmigiano-Reggiano. La Provincia di Modena con Slow Food sta attivando un presidio che permetta il salvataggio della razza e la valorizzazione dei suoi prodotti: carne e formaggio Parmigiano-Reggiano di solo latte di Bianca modenese ed ha partecipato a fiere ed eventi di carattere internazionale: Cheese (Brà, CN), Olimpiadi dei formaggi di montagna (Verona), Salone del Gusto (Torino) per diffondere la conoscenza dell'iniziativa e della razza stessa.

Le caratteristiche qualitative del latte di bianca modenese lo rendono particolarmente idoneo e specifico per la trasformazione in Parmigiano-Reggiano, visto l'ottimo rapporto tra tenore di grasso e di proteine (1:1) e l'alta qualità della sua caseina. Nella selezione della razza, si dà ancora un certo peso alla produzione di carne, sia per quel che riguarda la precocità di accrescimento degli animali giovani, sia per quel che riguarda la conformazione delle femmine a "fine carriera."



Prosciutto di Modena - DOP



Area di produzione - nella zona collinare circostante il bacino oroidrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti fino ad un'altitudine massima di 900 m. L'allevamento e la macellazione avvengono nelle regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Approvvigionamento DOP

DOP "Prosciutto di Modena" - anno 2004

Legenda

Totale presentato con PP = totale cosce certificate dai macelli ed approvvigionate.

Totale non conforme = totale cosce non conformi da controllo ufficiale IPQ.

Totale non omologato = totale cosce non omologate da auto-controllo aziendale.

Totale omologato DOP = totale cosce avviate alla lavorazione per la DOP.

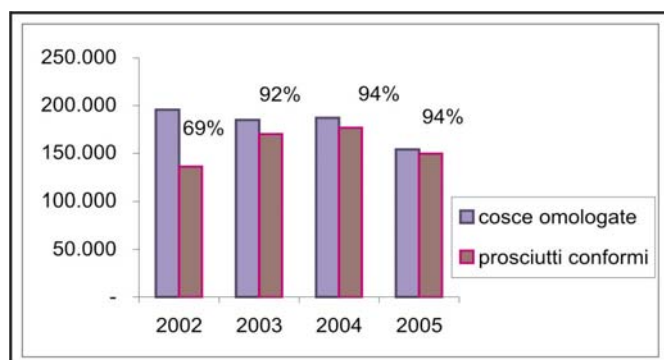
% omologato DOP = % delle cosce omologate rispetto a quelle presentate con PP.

variazione % = variazione delle cosce omologate nel 2004 rispetto al 2003.



mese	prosciutti conformi 2002	prosciutti conformi 2003	prosciutti conformi 2004	prosciutti conformi 2005
gennaio	7.765	18.304	17.907	12.153
febbraio	9.921	12.742	19.265	15.472
marzo	9.936	8.764	17.519	6.533
aprile	15.139	13.156	13.135	11.927
maggio	10.750	21.209	14.497	11.535
giugno	8.697	15.199	8.784	9.416
luglio	15.787	19.413	18.241	16.516
agosto	13.184	10.454	4.733	8.530
settembre	9.840	9.169	12.160	12.426
ottobre	15.103	21.026	23.100	13.010
novembre	11.253	11.617	13.677	18.484
dicembre	8.622	9.000	13.640	13.708
TOTALE	135.997	170.053	176.658	149.710

FONTE: www.ineq-ipq.it - Consorzio Prosciutto di Modena DOP



periodo	Tot. presenta- to con PP	Totale non conforme	Totale non omologato	Totale omolo- gato DOP	% omologato DOP	Variazione % su 2003
Gennaio	19.458	10	1.459	18.016	92.59	4.3
Febbraio	17.053	95	1.225	15.733	92.26	16.6
Marzo	20.687	29	1.992	18.666	89.46	25.0
Aprile	19.115	10	1.504	17.601	92.08	7.6
Maggio	17.521	46	2.114	15.361	87.68	-6.0
Giugno	15.440	288	1.938	13.214	85.59	-6.9
Luglio	16.004	47	1.972	13.985	87.39	-18.9
Agosto	14.597	21	2.010	12.566	86.09	-3.4
Settembre	17.044	25	2.576	14.443	84.74	11.9
Ottobre	17.721	62	2.075	15.584	87.95	-2.6
Novembre	17.768	136	2.251	15.160	85.32	15.9
Dicembre	18.930	296	1.639	16.995	89.78	-15.4
Totalli	211.338	1.065	22.755	187.324	88.63	1.3

Metodo di produzione - si ottiene dalla coscia di suino pesante, di razza bianca, stagionata per un periodo non inferiore ai 9 mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura.

Le cosce fresche non devono subire nessun trattamento di conservazione compresa la congelazione.

La lavorazione inizia con la rifilatura delle cosce, si passa poi alla salagione, primo e secondo sale.

Segue poi il riposo ed in seguito il lavaggio e l'asciugatura. Infine si procederà alla stagionatura vera e propria.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena- DOP



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è frutto delle particolari caratteristiche pedoclimatiche e della varietà delle uve tipicamente coltivate nel Modenese, unitamente all'arte della cottura dei mosti e delle amorevoli procedure dei travasi annuali fra le botticelle delle acetaie. Dopo la pigiatura dell'uva e ancor prima di iniziare la fermentazione, i mosti sono sottoposti a cottura in caldaie a cielo aperto, a pressione ambiente, fino a raggiungere una concentrazione dal 30 al 50 %, (a seconda di necessità nel regime dell'acetaia). Dopo un lungo periodo di decantazione, il mosto cotto inizia una naturale e contemporanea reazione di fermentazione e biossidazione acetica ad opera di lieviti e acetobatteri. Il prodotto subisce poi una fase di trasformazione detta maturazione che è di fondamentale importanza per la formazione dei tipici profumi del Balsamico.

Segue poi la fase di invecchiamento durante la quale le caratteristiche del prodotto guadagnano l'ottimale affinamento.

L'aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (Denominazione di Origine Protetta) è famoso ed apprezzato in tutto il mondo. Ha ottenuto la protezione DOC nel 1986 (L.93 del 03/04/86). È stato riconosciuto DOP dalla Comunità Europea il 17/04/2000.

Materie prime: mosto di uve tipiche modenesi, per lo più Trebbiano e Lambruschi, Spergola e Berzemino, senza addizione di altre sostanze.

Lavorazione: cottura a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto, travasi successivi tra le botticelle, lento invecchiamento sotto l'occhio vigile del produttore.

Uso: prodotto di grande versatilità. Preferibilmente usato a crudo, si esprime al meglio insieme al Parmigiano Reggiano e alle fragole.

Età: l'Ente di Certificazione e la Commissione di Assaggiatori esperti certificano i due livelli qualitativi disponibili:

- Affinato, di invecchiamento minimo di 12 anni*
- Extravecchio, invecchiamento minimo di 25 anni* (capsula oro)

(*: non può essere dichiarato sulla confezione qualsiasi riferimento alla annata di produzione, o alla presunta età del prodotto, come stabilito dal Disciplinare; è consentita solo la citazione "Extravecchio", per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni).



Caratteristiche: colore bruno scuro, carico e lucente. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità. Profumo, "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso ma bene amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole ed armonica acidità. Sapore caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente, in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri.

La bottiglia tipica, a forma sferica con base rettangolare in vetro massiccio, è obbligatoria per tutti i produttori, come previsto dalle Norme del Disciplinare di Produzione.

La bottiglia è sigillata da contrassegno numerato.
FONTE: Consorzio Tutela ABTM.

La giacenza di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a tutto il 3/07/2005 secondo le informazioni fornite dal Cermet (Organismo di controllo) ammonta a litri 2.344.621.

Non sono comprese in tale giacenza i piccoli produttori per i quali è ancora in corso la procedura di adesione di controllo presso il Cermet:

la giacenza dei piccoli produttori è di circa lt. 200.000.

In conclusione si può ritenere che abbia una certa fondatezza il dato di giacenza complessiva a tutto il 31/12/2005 di lt. 2.500.000."

FONTE: Cermet.

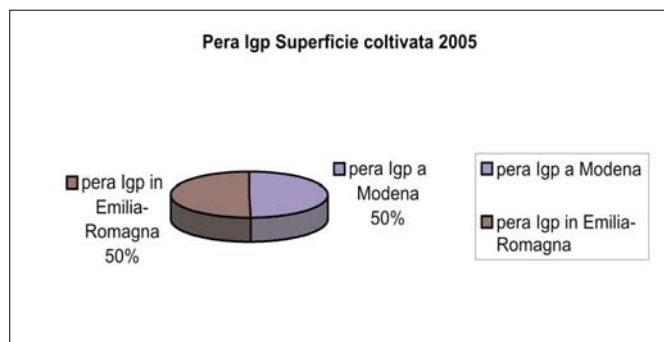
Pera dell'Emilia-Romagna - IGP



Prodotto frutticolo fresco ottenuto dalle varietà: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, Williams.

Esso viene ottenuto con tecniche tradizionali e rispettose dell'ambiente.

Le forme di allevamento sono palmetta e fusetto; la densità consentita è di 3.000 piante per ettaro. La dimensione degli alberi deve essere tale da consentire l'ottenimento di prodotti di alto livello qualitativo; la produzione massima ammessa è di 4.500 chilogrammi per ettaro.



Ove possibile, la difesa fitosanitaria di prevalente utilizzo deve far ricorso alle tecniche di lotta integrata o biologica.

La pera dell'Emilia-Romagna all'atto dell'immissione

al consumo deve avere le caratteristiche proprie delle diverse specie indicate.

Zona geografica di produzione

La zona di produzione è costituita dal territorio atto alla coltivazione della pera nelle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Ravenna.

Nel modenese sono stati stimati 697ha. coltivati a marchio Igp che rappresentano il 50% del totale regionale.

La pericoltura modenese rappresenta un'interessante realtà produttiva del settore primario: considerando il solo territorio provinciale la coltivazione di pera certificata IGP rappresenta il 10% sul totale, mentre analizzando la situazione a livello regionale i quasi 700 del modenese insistono su circa la metà della superficie regionale coltivata con questo marchio.

FONTE: supplemento n. 16

Atlante dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna, Checkfruit (ente unico certificatore), CSO e cooperative del settore.

sup pera IGP (ha) a Modena	Totale sup pera (ha) a Modena	% IGP sul Totale
697	7175	10%



Cotechino di Modena - IGP

Prodotto di salumeria ottenuto da una miscela di carni suine proveniente da muscoli striati, grasso, pelle, e vari condimenti.

La produzione di cotechino Modena avviene secondo le seguenti fasi: preparazione degli ingredienti crudi; macinazione; miscelazione; riempimento.

Segue poi l'asciugamento, nel caso il prodotto venga venduto fresco, o la pre-cottura nel caso opposto.

Il prodotto deve essere facilmente affettato.

Una volta tagliato, la superficie ha un colore rosa brillante, tendente ad un rosso non uniforme, ed una consistenza soda e uniforme.

Zona geografica di produzione

L'area di produzione include il territorio delle seguenti province: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini,



Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo.

Zampone di Modena - IGP

Prodotto di salumeria: carne suina. Viene ottenuto da una miscela di carni suine ottenuta da muscoli striati, grasso, pelle, e vari condimenti.

La produzione di zampone Modena avviene secondo le seguenti fasi: preparazione degli ingredienti crudi; macinazione; miscelazione; riempimento.

Infatti l'impasto viene inserito in un involucro naturale formato dal tessuto cutaneo della zampa anteriore del maiale, comprese le falangi distali, legata all'estremità superiore.

Segue poi l'asciugamento, nel caso il prodotto venga venduto fresco, o la pre-cottura nel caso opposto.

Il prodotto deve essere facilmente affettato. Una volta tagliato, la superficie ha un colore rosa brillante, tendente ad un rosso non uniforme, ed una consistenza soda e uniforme.



Zona geografica di produzione

L'area di produzione comprende il territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo.

FONTE: supplemento n. 16

Atlante dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna

Frutta tipica Susino - Ciliegio



La produzione di ciliegie e susine della provincia di Modena proviene in gran parte dalla zona a sud della Via Emilia.

La maggioranza del prodotto viene commercializzata nell'area vignolese all'interno di imballi marchiatosi Vignola.

Dal 16 dicembre 1965 esiste il Consorzio della Ciliegia Tipica di Vignola, con lo scopo:

1. di promuovere, tutelare, valorizzare ed estendere la produzione ed il commercio della ciliegia della zona del comprensorio di tutela;
2. di tutelare la denominazione della ciliegia tipica di Vignola con un marchio di produzione e di tutela;
3. di promuovere e sostenere ogni utile iniziativa intesa a determinare e salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari della ciliegia di Vignola.
4. propagandare con ogni mezzo utile il consumo della ciliegia, agevolandone produzione, commercio ed esportazione.

Dal 1991 il Consorzio estende la propria tutela anche alla susina.

Il Consorzio di Vignola, che associa sia produttori che operatori commerciali, industriali e cooperative, in questi anni si è occupato, con notevoli sforzi,

dell'attività di valorizzazione della ciliegia e della susina tipica di Vignola sia all'interno dell'area di tutela, sia sulle principali piazze italiane ed estere.

La zona di tutela del Consorzio abbraccia una vasta area che si estende nella zona pede-collinare fra le province di Bologna e di Modena, comprendendo 28 comuni.

Il marchio Vignola oltre che identificare un'area di provenienza, è diventato con gli anni sempre di più un sinonimo di qualità elevata.

Le ciliegie della nostra zona si trovano sui mercati dal 20-25 di maggio al 15 di luglio, mentre le susine dal 15-20 giugno sino all'inizio di ottobre.

Per valorizzare ulteriormente i nostri prodotti il Consorzio, assieme ai propri produttori, alle associazioni agricole, gli Enti locali (Comune di Vignola e Provincia di Modena) sta intraprendendo il percorso per ottenere il riconoscimento DOP/IGP per ciliegie e susine.

FONTE: Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola.



Prodotti a marchio collettivo della Camera di Commercio



Marchio collettivo della Camera di Commercio "Tradizione e sapori di Modena" è il marchio collettivo della Camera di Commercio per i prodotti che, pur essendo caratterizzati da grande tipicità, al momento non beneficiano di protezioni quali DOP o IGP, e che vengono realizzati secondo specifici disciplinari di produzione, con un sistema di controlli mirato al rigoroso rispetto degli stessi.

Infatti, il marchio "Tradizione e sapori di Modena" viene concesso in uso alle imprese sulla base di un regolamento che prevede, per ciascun prodotto, il rispetto di uno specifico disciplinare il quale definisce la zona di produzione, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche, i metodi di coltivazione, produzione o raccolta, le modalità di conservazione,



confezionamento ed etichettatura, oltre ai controlli sulla conformità del prodotto, demandati ad un organismo conforme alle norme UNI EN 45011 designato dalla Camera di Commercio.

I prodotti del paniere che si fregiano del marchio collettivo camerale sono la "Patata di Montese", il "Marrone di Zocca" ed il "Marrone del Frignano", il "Mirtillo nero dell'Appennino modenese", il "Tartufo Valli Dolo e Dragone", i "Tortellini di Modena", la "Crescentina (tigella) di Modena", il "Nocino di Modena", il "Sassolino di Modena", gli "Amaretti di Modena".

(Camera di Commercio Modena)



Patata di Montese

Cìò che distingue la patata di Montese dalle altre varietà presenti in commercio è il suo sapore particolare, che le deriva dalle caratteristiche dei terreni della zona di produzione, unitamente alla elevata conservabilità del prodotto senza ricorrere a trattamenti chimici. Le varietà



principalmente coltivate sono Spunta (a pasta gialla), Kennebec (a pasta bianca), Desireé (a buccia rossa e pasta gialla).

La produzione per il 2005 è stata di 4000q.li con un prezzo medio alla vendita dai produttori di 0,55€/kg. Contro un prezzo alla produzione per la patata comune di 0,19€/Kg.

Pur essendo una realtà di nicchia la patata di Montese può rappresentare una buona redditività per i produttori ed un'interessante opportunità per la valorizzazione del territorio.

Caratteristiche del prodotto

Le cultivar tradizionalmente impiegate sono quelle tardive e medio-tardive, con colore della polpa giallo chiaro o bianca e colore della buccia giallo o bruno rossastro. Sono escluse le varietà precoci.

La dimensione del tubero è medio/piccola compresa tra 40 e 80 mm., di forma allungata, ovale o rotonda. L'aspetto esterno si presenta regolare, senza infossature dei germogli o rugosità con uniformità di colore ed assenza di zone verdi. Il prodotto può essere conservato fino alla primavera successiva.

Il marchio "Patata di Montese" è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il Comune di Montese, la Comunità Montana Appennino Modena Est, altri comuni dell'area, il GAL e le Associazioni agricole della zona per rispondere all'esigenza del consumatore di essere certo di acquistare le vere "Patate di Montese".

FONTE: Comune di Montese; www.traditionalfood.it; Camera di Commercio Modena

Marrone del Frignano Marrone di Zocca

I marroni, antico frutto dell'Appennino modenese, sono ben diversi dalle più comuni castagne:

il gusto è più dolce e profumato racchiudendo ed esaltando i sapori del bosco; il pericarpo, lucido, è di colore marrone chiaro con striature più scure; l'episperma (pellicola) si stacca con facilità; la polpa ha colore bianco avorio con cicatrice ilare non superiore a 1/5 delle dimensioni del frutto e di forma tendenzialmente rettangolare; detta pezzatura è maggiore, tanto che ogni riccio racchiude al massimo 2-3 frutti ed è data da n° frutti per chilogrammo non inferiore a 60 e non superiore a 90.

La quantità prodotta del "Marrone di Zocca" è stimata in circa 600/700 q.li, mentre per il "Marrone del Frignano" si stima una produzione di circa 400/500 q.li.

Nella coltivazione dei marroni non si ricorre ad alcuna sostanza chimica, le piante si nutrono esclusivamente di quello che la terra offre loro spontaneamente, senza concimi o trattamenti antiparassitari.



I marchi "Marrone del Frignano" - "Marrone di Zocca" sono stati realizzati dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il GAL, i Comuni, le Comunità Montane e le Associazioni agricole delle aree interessate. Il marchio collettivo "Tradizione e Sapori di Modena" è finalizzato alla tutela delle tipicità agroalimentari modenesi. Il marchio è di proprietà della Camera di Commercio di Modena, che sorveglia sul corretto uso dello stesso direttamente o avvalendosi delle verifiche di un Organismo di controllo terzo e indipendente.

Fonte: www.traditionalfood.it;
Camera di Commercio di Modena

Mirtillo Nero dell'Appennino Modenese

Per Mirtillo nero dell'Appennino modenese si intende esclusivamente la specie *Vaccinium myrtillus L.*, che cresce allo stato spontaneo.

I frutti sono bacche sub-sferiche dalle dimensioni del diametro di circa 6-8 mm, del peso di 0,25-0,55 g, la parte esterna è di colore nero-bluastro, ricoperta di pruina, il colore della polpa è rosso-bluastro e tingente, il sapore caratteristico, gradevole, di tipo agrodolce, leggermente astringente.

Grazie alle sue innumerevoli proprietà, il mirtillo, oltre che in cucina può essere utilizzato in vari ambiti, come per esempio in quello fitocosmetico per la presenza nelle sue bacche di acidi organici, tannini, pectine ed in oftalmologia per la sua ricchezza in anotociani.

E' prodotto spontaneo perciò non si può parlare di produttori, le aziende trasformatrici sono sei.

La quantità prodotta in zona è stimata intorno ai 10000 q.li di cui solo una parte è destinata alla trasformazione mentre la restante viene immessa come prodotto fresco.

Fonte: www.traditionalfood.it ; Camera di Commercio Modena



Tartufo Valli Dolo e Dragone

Tra i prodotti di eccellenza della tradizione modenese uno dei prodotti di nicchia è senz'altro il tartufo dell'alto Appennino Modenese, una produzione pregiatissima e caratterizzata da ottime qualità organolettiche riconosciute in tutto il mondo.

Le principali specie che caratterizzano la produzione tartuficola sono il tartufo bianco pregiato (*Tuber magnatum Pico*), re incontrastato tra i tartufi, il tartufo nero liscio (*Tuber macrosporum Vittad.*) e lo scorzone estivo (*Tuber aestivum Vittad.*) forse meno conosciuti, ma non di minore qualità.

Il nostro Appennino è caratterizzato dalla presenza di vaste aree per la raccolta libera del tartufo, in cui circa quattrocento tartufai abilitati possono cimentarsi nella "cerca" di questo prezioso prodotto. Nel territorio sono presenti anche diverse tartufaie controllate e coltivate, realizzate secondo le caratteristiche definite dalle disposizioni regionali, strumenti utili per consentire di migliorare la tutela del patrimonio tartuficolo locale e promuovere una maggiore diffusione della tartuficoltura.

Il tartufo riveste un ruolo importantissimo nella tradizione della cucina modenese, infatti sempre più viene utilizzato sia per la preparazione di sughi e condimenti o come elemento per impreziosire i piatti tipici.



Vini Doc Lambruschi



La denominazione di origine controllata è riservata al vino frizzante ottenuto dalle uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Modena, a seconda delle tipologie di Lambrusco.

Dal 1970 questi tre tipi di Lambrusco hanno ottenuto la Denominazione di Origine Controllata.

Caratteristiche del prodotto

Lambrusco è il nome di un gruppo di vitigni, presenti in una zona compresa tra Modena e Reggio-Emilia, simili ma non identici, che si sono evoluti con il tempo dando origine alle quattro DOC dell'Emilia-Romagna (di cui 3 nel modenese).

I Lambruschi costituiscono una famiglia di vitigni che da secoli si sono integrati nel paesaggio modenese.

Da questi si ottiene l'omonimo vino, derivato in origine da "Vitis lambrusca"; frizzante, allegro, moderatamente alcolico, vivace, generoso negli abbinamenti non solo con i piatti della cucina emiliana ma anche con le diverse cucine internazionali.

Per le sue spiccate caratteristiche organolettiche (spuma vivace ed evanescente, profumo intenso e persistente, gusto ricco esaltato da una buona acidità) nella viticoltura modenese si distinguono tre varietà di Lambrusco:

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Lambrusco di Sorbara

Li L. di Sorbara ha avuto estimatori eccellenti già in passato da Virgilio, fino ai duchi Estensi e alla contessa Matilde di Canossa.

Si ricava dall'omonimo vitigno, il grappolo è a forma conica con acini sferoidali del diametro che spesso non supera i pochi millimetri.

A compensare la scarsa produzione è la elevatissima qualità dell'uva. Per facilitarne la fecondazione, il Sorbara viene coltivato con una certa percentuale di Lambrusco Salamino, insieme nello stesso vigneto.

Il Lambrusco Sorbara produce i seguenti tipi di vino:

"Rosso": ha colore rosso rubino o granato, vivace o frizzante con spuma leggermente rosea ed è il più chiaro delle tre varietà; dal caratteristico profumo di violetta.

La gradazione minima è di 10,5° e l'uso è da pasto se secco; e da fine pasto se amabile o dolce.

"Rosato": con caratteristiche uguali al precedente, ma con colore rosato, profumo gradevole, fruttato e caratteristico.

Fonte: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Modena

Lambrusco Salamino di Santa Croce

Deve il suo nome all'omonima frazione di Carpi da cui sembra si sia diffuso il vitigno;

il nome deriva anche dalla forma del suo grappolo, piccolo, cilindrico, che ricorda appunto un piccolo salame.

Il vino deriva essenzialmente dall'omonimo vitigno, anche se è possibile, a livello di impianto del vigneto, la presenza di altri Lambruschi, Ancellotta e Uva d'Oro. Il grappolo è piuttosto piccolo di forma cilindroconica, gli acini di grandezza non uniforme con buccia pruinosa blu-nerastra spessa e consistente. La produzione è ricca e costante.

È un vino frizzante prodotto nelle tipologie Rosso e Rosato, con una gradazione minima di 10,5°.

Spuma dagli orli violacei; il profumo è fresco, persistente, fruttato; gusto armonico, leggermente acidulo, con moderata alcolicità.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Questo Lambrusco si ottiene nella zona collinare a sud e a ovest di Modena.

Come per il Lambrusco Salamino, la base ampelografica prevista all'impianto dei vigneti per il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro consente l'utilizzo di altri vitigni di Lambrusco oltre all'Uva

d'Oro ed al Malbo Gentile. Il grappolo è spargolo di forma conica con acini sferoidali di colore blu scuro o nerastro, pruinosi, con buccia consistente e polpa mediamente succosa. Il vitigno è sufficientemente robusto e adatto a coltivazioni contenute, maturazione tardiva.

Anche qui vi sono due tipologie: "Rosso" e "Rosato"

La tipologia Rosso presenta colore rosso rubino con orli violacei, odore vinoso e particolarmente profumato, sapore secco o asciutto, abboccato o semi-secco o dolce, sapido, leggermente fruttato, con piacevole retrogusto amarognolo.

Tra i Lambruschi DOC, è il più pieno e corposo.

Fonte: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Modena

Reno Doc

I Reno Doc è prodotto nelle zone delle province di Modena e Bologna, attraversate dal fiume Reno.

Con questa denominazione si intendono tre tipi di vino bianco: "Reno Montuni", "Reno Pignoletto" e "Reno Bianco" che possono essere prodotti nelle versioni: tranquillo, vivace, frizzante e secco - abboccato, amabile e dolce.

Il più particolare forse è il Montuni.

Il Montuni ha colore giallo paglierino, odore gradevole e vinoso, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, di giusto corpo e una gradazione minima di 10,5°.

Nella versione fermo si abbina bene a piatti poco strutturati.

La zona modenese presenta caratteri di evidente uniformità negli aspetti pedoclimatici vista la comune origine, la giacitura e l'esposizione dei terreni. Il clima nelle sue varie espressioni ha uniformato il paesaggio e, di conseguenza, le colture, tanto che i vitigni che compongono la base ampelografica dei vini a denominazione di origine controllata "RENO" sono allevati e coltivati con tecniche sostanzialmente omogenee in tutto il territorio. Omogeneità che si riflette anche nella composizione e nelle caratteristiche delle uve, la cui tecnologia di lavorazione ha assunto connotazioni comuni come la spremitura soffice con leggera macerazione per esaltare le tipiche note di fragranza e di freschezza che, unitamente alla spuma fine e persistente, sono gli elementi che caratterizzano maggiormente i vini D.O.C. "RENO".

fonte: www.traditionalfood.it; vini italiani - international food;
Fonte: Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Modena



anno	produzione max consentita di uve lambrusco doc q.li	uva lambrusco doc denunciata q.li	% uva lambrusco doc denunciata rispetto consentita	% uva doc denunciata sul totale
2000	692.974	374.498	55	20
2001	751.411	387.746	52	21
2002	785.167	437.170	56	32
2003	821.877	495.873	61	39
2004	863.292	508.287	59	30
2005	873.860	563.336	64	38

Lambruschi doc

LAMBRUSCO DI SORBARA					PRODUZIONE			
anno	aziende iscritte all'albo vigneti	superfici e vitata iscritta all'albo vigneti (ettari)	produzione consentita di uva d.o.c. (quintali)	produzione consentita di vino d.o.c. (ettolitri)	denunce uve doc (numero)	ricevute rilasciate (numero)	quantitativo di uva doc (quintali)	quantitativo di vino doc (ettolitri)
2000	924	1407	272.171	190.520	612	684	140.736	98.515
2001	938	1588	285.988	200.192	594	678	138.702	97.092
2002	907	1623	292.285	204.599	743	857	141.810	99.267
2003	936	1624	292.259	204.581	756	841	180.492	126.344
2004	951	1682	302.801	211.960	668	762	180.558	126.391
2005	873	1632	293.819	205.673	801	816	190.541	133.379

Lambrusco di Sorbara

LAMBRUSCO SALAMINO DI S.CROCE					PRODUZIONE			
anno	aziende iscritte all'albo vigneti	superficie vitata iscritta all'albo vigneti (ettari)	produzione consentita di uva d.o.c. (quintali)	produzione consentita di vino d.o.c. (ettolitri)	denunce uve doc (numero)	ricevute rilasciate (numero)	quantitativo di uva doc (quintali)	quantitativo di vino doc (ettolitri)
2000	925	1.301	247.246	173.072	663	817	121.925	85.347
2001	975	1.440	273.776	191.643	572	727	130.584	91.408
2002	1.033	1.524	289.681	202.777	890	1.141	188.318	131.822
2003	1.082	1.597	305.178	213.624	868	1.117	204.464	143.125
2004	1.133	1.685	320.111	224.078	690	868	172.131	120.492
2005	1.162	1.772	336.711	235.697	1.079	1.122	228.406	159.884

Lambrusco Salamino di Santa Croce

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO					PRODUZIONE			
anno	aziende iscritte all'albo vigneti	superficie vitata iscritta all'albo vigneti (ettari)	produzione consentita di uva d.o.c. (quintali)	produzione consentita di vino d.o.c. (ettolitri)	denunce uve doc (numero)	ricevute rilasciate (numero)	quantitativo di uva doc (quintali)	quantitativo di vino doc (ettolitri)
2000	825	964	173.557	121.490	678	692	111.837	78.286
2001	899	1.064	191.647	134.153	709	748	118.459	82.921
2002	935	1.128	203.201	142.241	731	767	107.042	74.929
2003	1.050	1.247	224.440	157.108	814	854	110.916	77.641
2004	1.120	1.335	240.382	168.268	842	890	155.598	108.919
2005	1.147	1.352	243.330	170.331	887	893	144.389	101.072

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

VINI DOC RENO					PRODUZIONE			
anno	aziende iscritte all'albo vigneti	superficie vitata iscritta all'albo vigneti (ettari)	produzione consentita di uva d.o.c. (quintali)	produzione consentita di vino d.o.c. (ettolitri)	denunce uve doc (numero)	ricevute rilasciate (numero)	quantitativo di uva doc (quintali)	quantitativo di vino doc (ettolitri)
2000	346	244	43.206	30.244	156	160	10.565	7.395
2001	357	260	46.035	31.980	122	124	8.440	5.908
2002	344	263	46.346	32.442	122	124	11.878	8.315
2003	504	309	53.927	37.749	183	184	12.774	8.942
2004	538	328	57.224	40.056	118	118	12.490	8.743
2005	506	324	58.320	40.824	164	164	15.770	11.039

Reno doc

Agricoltura Biologica



L'agricoltura modenese pur essendo orientata verso produzioni di qualità ed eco-compatibili registra tuttavia percentuali non ragguardevoli di superficie destinate a produzione biologica.

Si registra una diminuzione della superficie complessiva a biologico del 2,8% e del 2,25% di quella in conversione; sono 420 le aziende a conduzione biologica nel 2005, 20 in meno rispetto al 2004.

Nel 2004 le aziende bio in provincia di Modena erano così distribuite:

il 23% in pianura, il 27,5% in collina, mentre il 49,5% in montagna.

Le foraggere sono le colture più rappresentate e, rivestendo un ruolo fondamentale nella filiera zootecnica, testimoniano un interesse verso produzioni di qualità e a basso impatto ambientale anche nel settore lattiero-caseario.

Per quanto riguarda le arboree più importanti si registra una lieve diminuzione percentuale. Significativi segnali d'incentivazione al commercio e alla distribuzione dei prodotti bio vengono dalla regione:

l'Emilia-Romagna, unica tra le regioni italiane, ha di fatto inserito l'obbligo della ristorazione biologica nelle scuole; al 31/12/05 le 133 mense bio in regione rappresentano il 20,6% del totale italiano.

fonte: Biobank

Superficie ad Agricoltura Biologica

		2005			2004		
Somma di sup (Ha)		tipo agricoltura			tipo agricoltura		
CATEGORIA1	CATEGORIA2	Biologico	In Conv.	Totale	Biologico	In Conv.	Totale
	CEREALI DA GRANELLA	848	153	1.001	1.163	230	1.393
	COLTURE PROTEICHE DA GRANELLA	48	9	57	45	5	50
	FORAGGERE AVVICENDATE	4.726	929	5.655	4.395	912	5.306
	ORTIVE IN PIENO CAMPO	49	1	50	39	6	46
	PATATA	16	0	16	15	0	15
	PIANTE INDUSTRIALI	50	0	50	76	0	76
	SEMENTI	0	1	1	3		3
	TERRENI A RIPOSO	82	11	93	37	16	53
Totale SEMINATIVI		5.841	1.104	6.946	5.772	1.169	6.941
COLTIVAZIONI LEGNOSE AGRARIE	FRUTTA FRESCA DI ORIGINE TEMPERATA	170	13	183	173	27	200
	FRUTTA FRESCA SUB-TROPICALE	1		1	1		1
	FRUTTA IN GUSCIO	116	25	141	105	30	135
	OLIVO PER LA PRODUZIONE DI OLIVE	1		1	1		1
	VITE	214	75	289	220	67	287
Totale COLTIVAZIONI LEGNOSE AGRARIE		502	113	615	499	125	624
Totale PRATI PERMANENTI E PASCOLI		1.552	873	2.425	1.807	911	2.718
BOSCHI	BOSCHI	7	10	16	5		5
Totale BOSCHI		7	10	16	5		5
SUPERFICIE AGRARIA NON UTILIZZATA	SUPERFICIE AGRARIA NON UTILIZZATA	0	0	0	2		2
Totale complessivo		7.902	2.100	10.002	8.084	2.206	10.290

fonte: Regione Emilia-Romagna

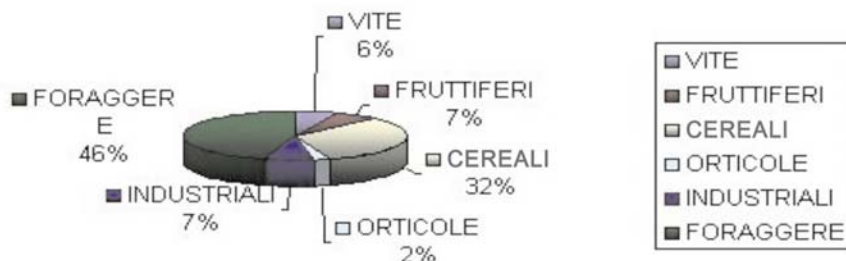
Produzioni Vegetali

Le produzioni vegetali rappresentano il (49%) della produzione lorda vendibile della provincia per un totale di 242.996 milioni di euro. Il 47% della superficie è investito a foraggiare, a testimonianza dell'importante realtà zootecnica del nostro territorio, il resto della superficie investita è occupato per il 30% dai cereali, per il 12% dalle colture legnose, vite compresa, per l'8% dalle colture industriali, mentre il 3% è rappresentato dalle orticole. È interessante notare che le arboree pur occupando solo il 12% della superficie investita, rappresentano il 60%

della produzione lorda vendibile del settore vegetale, seguono i cereali con il 20%, le orticole con l'11% ed infine le industriali con il 9% sulla plv totale del settore. Per quanto riguarda l'andamento produttivo il comparto è stato caratterizzato, in complesso, da un'insorgenza limitata delle principali fitopatologie e da produzioni nella norma anche se in genere inferiori allo scorso anno confermando il trend produttivo nazionale che prevede per il 2005 un calo delle produzioni agricole del 3,3% (fonte Ismea). L'andamento del mercato è stato caratterizzato da forte stagnazione e prezzi generalmente inferiori allo scorso anno. Si delinea per il settore la necessità di rivedere le strategie produttive e di puntare sullo sviluppo delle produzioni di qualità, considerati anche i grossi cambiamenti insorti con la nuova PAC e la ristrutturazione del comparto bieticolo che prevede la riduzione di almeno il 50% della superficie investita.

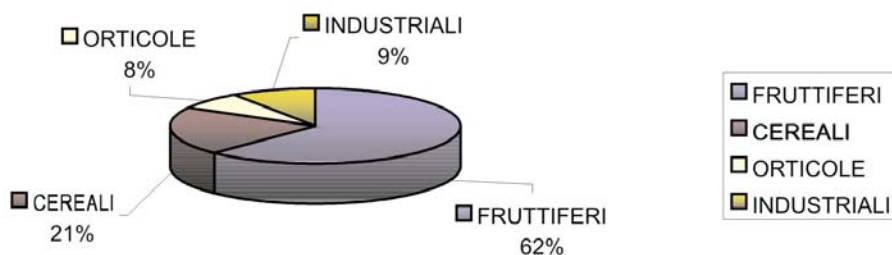
Colture coltivate

DISTRIBUZIONE % DELLE COLTURE COLTIVATE NEL 2005



Gruppi di Colture

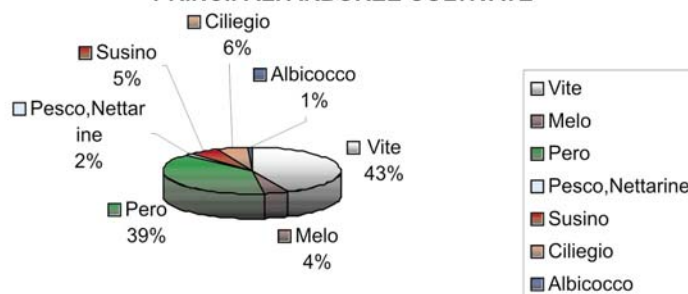
RIPARTIZIONE PLV VEGETALE 2005 PER GRUPPI DI COLTURE



Arboree

osservando la distribuzione delle diverse colture arboree emerge l'importanza produttiva della vite che occupa il 43% della superficie investita a legnose agrarie e del pero che ne rappresenta il 39%. Ciliegio e susino, pur occupando una superficie sensibilmente minore (rispettivamente il 6% e il 5%) rappresentano produzioni importanti dal punto di vista della tipicità e della redditività, anche se quest'anno prezzi e produzioni hanno subito una consistente battuta di arresto. In generale le colture arboree hanno risentito sia di una diminuzione produttiva che di un andamento di mercato non soddisfacente, in particolare per la vite che segna un -17% della produzione e un prezzo dell'uva inferiore del 9% rispetto allo scorso anno. Il pero registra un calo della produzione del 6% e una riduzione del prezzo di mercato del 14%. Nota positiva per il melo, che consolida la sua pur limitata estensione (4% sul

2005 SUPERFICI A PRODUZIONE PER LE PRINCIPALI ARBOREE COLTIVATE



totale investito ad arboree) e si rivela una coltura remunerativa anche se, ormai un po' marginale. Complessivamente il settore frutticolo registra un calo di produzione dell'11% e una flessione della produzione lorda vendibile del 23% rispetto alla scorsa annata agraria, le previsioni per il 2006 sono però di un progressivo miglioramento, in particolare per la vite che dovrebbe superare la stagnazione di mercato che ha penalizzato la produzione di quest'anno.

Superfici e Produzioni Arboree

	2004				2005			
	superficie totale ettari	superficie a produzione ettari	resa media per ettaro Q.li	produzione raccolta Q.li	superficie totale ettari	superficie a produzione ettari	Resa media per ettaro Q.li	produzione raccolta Q.li
ARBOREE								
Vite	8.160	7.158	242	1.732.236	8.335	7.344	195,76	1.437.661
Melo	990	752	320	240.640	985	747	315	235.305
Pero	7.185	6.562	314	2.060.468	7.175	6.556	295	1.934.020
Kaki	43	29	250	7.250	38	26	245	6.370
Pesco,Nettarine	356	294	215	63.210	356	294	205	60.860
Susino	1.006	883	143	126.269	998	880	175	154.000
Ciliegio	1.023	937	62	58.094	1.023	937	73	68237
Albicocco	182	147	98	14.406	180	145	105	15.180
Totale	18.945	16.762		4.302.573	19.090	16.929		3.911.633

Produzione lorda vendibile Arboree

	2004			2005		
	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile
	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)
ARBOREE						
Vite	1.732.236	33	57.164	1437661	30	43.130
Melo	240.640	29	6.979	235305	30	7.059
Pero	2.060.468	43	88.600	1934020	37	71.559
Kaki	7.250	70	508	6370	40	255
Pesco,Nettarine	63.210	29	1.833	60860	31	1.887
Susino	126.269	70	8.839	154000	45	6.930
Ciliegio	58.094	260	15.104	68237	200	13.647
Albicocco	14.406	100	1.441	15180	100	1.518
Totale	4.302.573		180.469	3.911.633		145.984

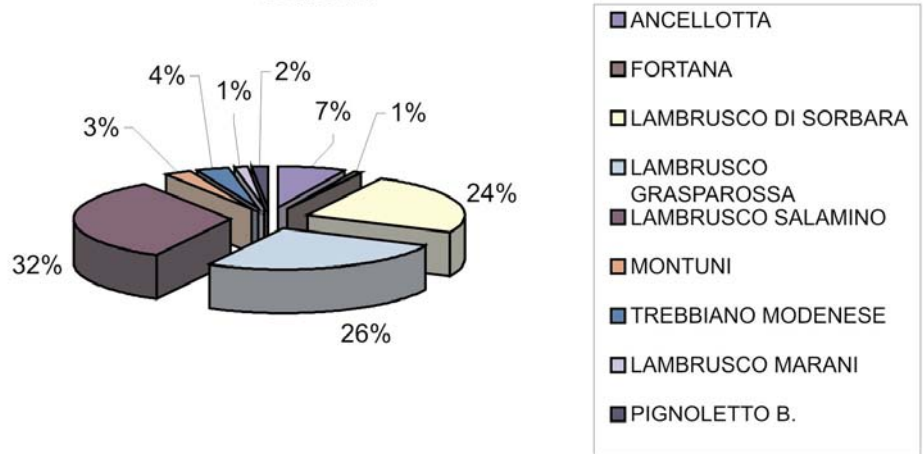
Vite

L'esubero di prodotto vendemmiato nel 2004 ha contribuito ad una significativa stagnazione di mercato i cui risultati hanno avuto ripercussioni sull'economia del settore. L'aumento di superficie a produzione rispetto all'annata agraria scorsa, non compensa la diminuzione delle rese medie, infatti la produzione raccolta per l'anno 2005 è del 19% in meno rispetto al 2004.

Il calo produttivo in parte è dovuto alle condizioni climatiche verificatesi in fase di pre-raccolta, abbassamento brusco delle temperature e una piovosità abbondante ed intensa hanno favorito attacchi di botrite (in particolare per le uve a bacca bianca) e di marciume acido (specialmente per varietà a grappolo compatto). L'effetto di queste patologie è stato aggravato dalle difficili condizioni di campo generatesi in concomitanza della vendemmia; è stata difficoltosa anche la raccolta meccanica. I prezzi delle uve destinate alla vinificazione risultano in calo rispetto alla scorsa campagna viti-vinicola.

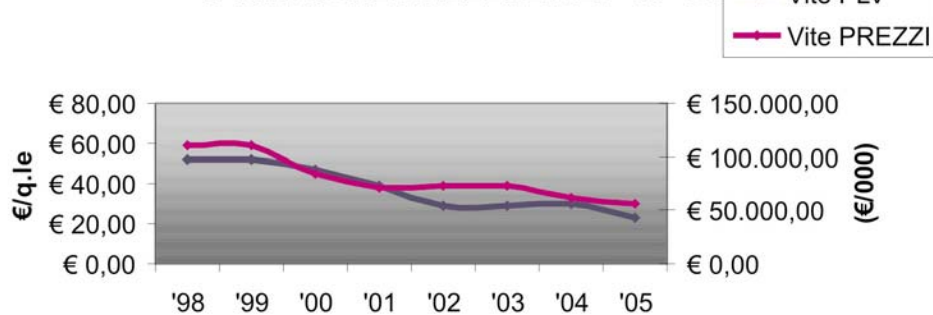
Vitigni maggiormente coltivati

Distribuzione percentuale dei vitigni maggiormente coltivati



Variatione prezzi e PLV 98 - 05

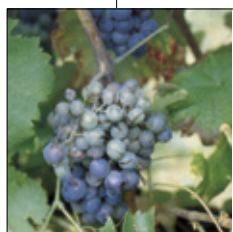
VARIAZIONE PREZZI E PLV 98- 05



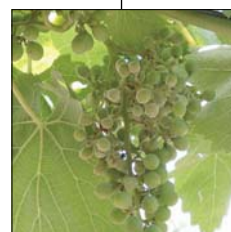
Situazione Fitosanitaria



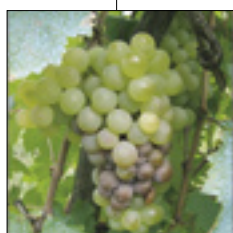
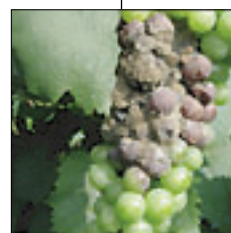
Peronospora: andamento stagionale poco favorevole che non ha creato pericolose infezioni



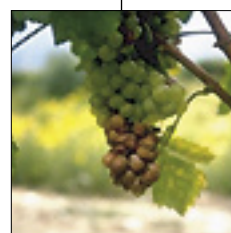
Oidio: presenza consistente anche nelle aree di pianura



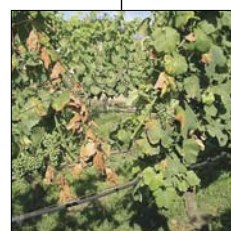
Botrite: andamento stagionale favorevole ad infezioni soprattutto nella fase di pre-raccolta.
Gli interventi eseguiti nella fasi strategiche hanno nel complesso dato esito positivo.
Danni comunque elevati sulle uve bianche, generalmente limitati sulle nere.



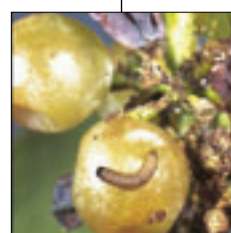
Marciume acido: l'andamento stagionale ha favorito questa alterazione soprattutto su vitigni a grappolo compatto.



Mal dell'esca: presenza in aumento



Tignoletta: prima generazione abbastanza intensa, in calo la seconda e terza, nel complesso ben controllate.

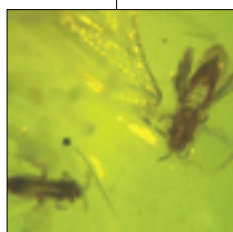




Flavescenza e legno nero: in aumento la presenza di viti sintomatiche con particolare gravità nelle zone focolaio.



Scafoideo: aumento della popolazione rispetto a quanto osservato negli anni precedenti.



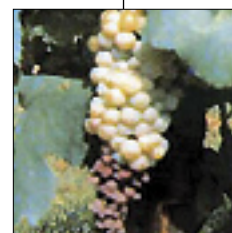
Tripidi: alta intensità di infestazione che ha ostacolato in più casi il normale decorso del germogliamento.



Ragnetto giallo: infestazioni diffuse.



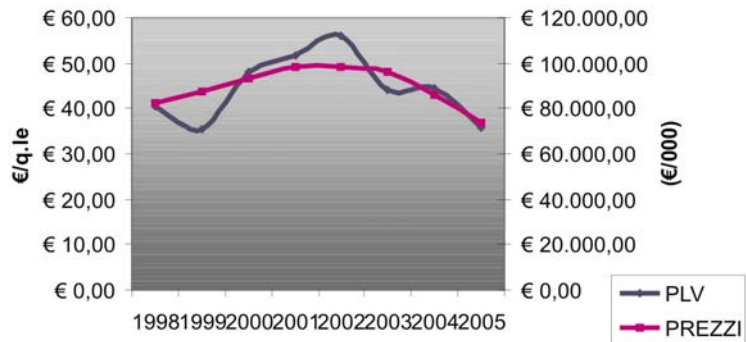
Disseccamento del rachide: si sono registrati casi ascrivibili a questa fisiopatia.



Pero

La superficie investita, per quanto riguarda il pero, risulta stabile. L'andamento produttivo è risultato in calo del 6% rispetto al 2004 con rese medie intorno ai 295 q.li/ha. A parte l'Abate, che si conferma la varietà più remunerativa con prezzi alla produzione che si attestano su valori medi di 58 €/q.le, i prezzi alla produzione per le altre varietà coltivate sul territorio modenese hanno subito una flessione pari al 14% rispetto all'annata precedente. Il prezzo medio risulta di 37 €/q.le.

Variatione prezzi e plv '98-'05 PERO



Melo

I valori di superficie a produzione, rese medie e produzione raccolta si mantengono su valori pressochè costanti rispetto al 2004; i prezzi invece sembrano subire una tendenza al rialzo. La coltura del melo, fino a poco tempo fa distribuita in maniera ubiquitaria sul territorio, sembra stia conquistando una fetta della zona pede-montana con risultati discreti.

Variatione prezzi e plv dal '98 al '05 MELO



Situazione Fitosanitaria



Ticchiolatura: infezioni limitate, nessun problema particolare per la difesa. Si conferma la validità dell'impiego di prodotti ad azione preventiva. Le prime infezioni in campo spia si sono registrate in data 26 aprile, a seguito delle piogge dell'8-9-10 aprile



Maculatura bruna: andamento stagionale poco favorevole allo sviluppo dell'avversità in linea con le segnalazioni del modello previsionale. Oltre al periodo di fine giugno, in cui si sono verificate piogge consistenti e conseguentemente alcune occasionali segnalazioni di comparsa di sintomi in campo, le piogge di agosto hanno comportato rischio di infezione, che, tutto sommato, non ha comportato particolari danni in campo. La difesa è risultata efficace e i danni limitati.





Valsa: segnalazioni in aumento in particolare su Abate Fetel anche su impianti giovani 10-15 anni. E' difficile quantificare la presenza anche perché spesso non viene individuata.



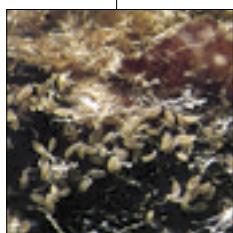
Oidio: sulle varietà più sensibili di melo presenza in aumento per le condizioni climatiche favorevoli



Colpo di fuoco: presenza diffusa ma infezioni generalmente poco intense anche nelle aree colpite da grandine. Come già registrato nelle ultime annate si è verificato un aumento dei sintomi nella fase di pre-raccolta.



Cocciniglie: presenza costante si conferma la necessità di interventi specifici



Eriofide: presenza limitata



Afidi e Tentredini: su pero nessun problema particolare da segnalare. Su melo si sono registrate reinfestazioni di afide grigio anche in stagione avanzata.



Ricamatori: presenza in aumento soprattutto della generazione svernante. In generale i danni sono stati limitati dagli interventi specifici.





Eulia: su pomacee presenze e danni limitati.



Carpocapsa: presenza costante il primo volo è stato in genere abbastanza elevato. E' mancato uno stacco evidente tra il secondo e il terzo. La nascita delle larve è continuata oltre la metà di settembre. Questo ha richiesto un numero consistente di interventi che hanno, salvo eccezioni, ben contenuto i danni. Come strategia di difesa si conferma l'efficacia del virus utilizzato in prima generazione.



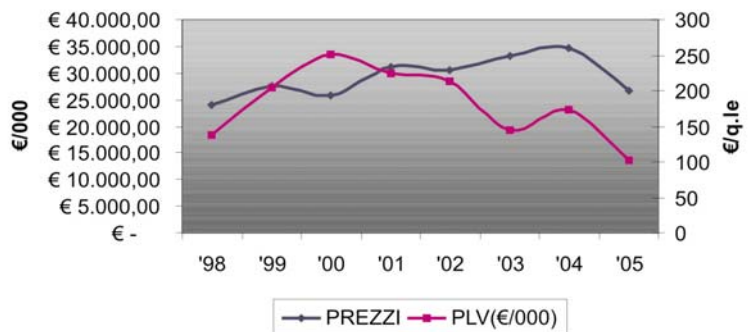
Psilla: le generazioni primaverili e di inizio estate non sono state particolarmente consistenti. Qualche problema e danno sui frutti nelle fasi di preraccolta.



Ciliegio

L'annata 2005 è stata caratterizzata da una buona qualità del prodotto. Rese migliori e produzioni più abbondanti non sono state sufficienti a contenere una contrazione della PLV di circa il 10% causata da prezzi alla produzione stimati sui 200€/q.le contro i 260 dello scorso anno.

Variatione prezzi e plv dal '98 al '05 CILIEGIO



Situazione Fitosanitaria



Corineo: non si segnalano problemi particolari



Monilia: l'andamento climatico ha determinato condizioni di rischio nelle fasi di fioritura e di preraccolta delle varietà precoci. In generale i trattamenti specifici eseguiti hanno ben contenuto i danni.





Afide nero: qualche reinfestazioni



Mosca: la presenza si conferma diffusa sull'area di coltivazione, dove si consiglia d'intervenire sulle varietà a maturazione medio-tardiva. Il volo non è stato nella norma e non si segnalano danni rilevanti.



Eulia: segnalata presenza con danni anche consistenti nella fase di maturazione



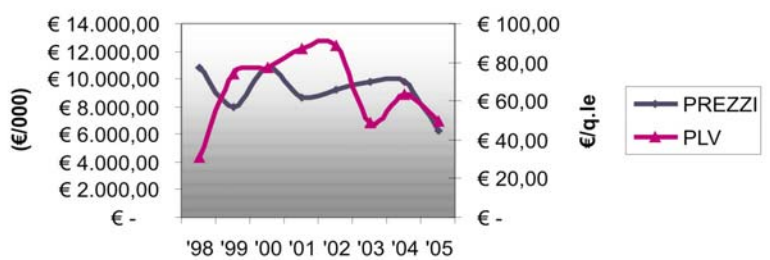
Acari: qualche caso di infestazione di tetranychus urticae ed eriofidi negli impianti sotto copertura



Susino

L'aumento delle rese unitarie ha determinato un incremento produttivo di oltre il 20%, questa è una delle cause del drastico ribasso dei prezzi alla produzione, conseguentemente la plv è calata notevolmente.

VARIAZIONE PREZZI E PLV DAL '98 AL '05
SUSINO



Situazione Fitosanitaria



Sharka: applicando le misure di lotta obbligatoria, il problema pur presente, è rimasto sotto soglie accettabili.



COLTURE ERBACEE

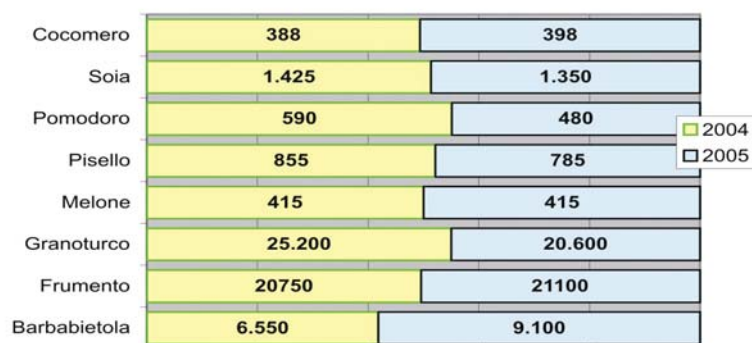
CEREALI

Per quanto riguarda il comparto cerealicolo si registra una flessione della superficie investita dell'8% e la produzione diminuisce in complesso del 13% rispetto al 2004, in particolare si registra, un calo del 18% della superficie investita a mais che ha dovuto far fronte, inoltre, a condizioni climatiche sfavorevoli riportando una riduzione della produzione del 27%. La produzione lorda vendibile del comparto è dimi-

nuita del 12%, in particolare il mais ha subito un calo della plv del 19%.

Il settore dei cereali è il più sensibile alle conseguenze della riforma della PAC che prevede il dissaccoppiamento dei premi dalle produzioni, diventa importante andare verso una diversificazione e valorizzazione delle produzioni anche attraverso accordi di filiera e lo sviluppo delle produzioni di qualità.

CONFRONTO SUPERFICI A PRODUZIONE



Superficie e
Produzione Cereali

	2004			2005		
	superficie a produzione	resa media per ettaro	produzione raccolta	superficie produzione	Resa media per ettaro	produzione raccolta
CEREALI						
Fruento Tenero	19.950	63	1.256.850	20.400	71	1.449.216
Fruento Duro	800	57	45.600	700	61	42.798
Orzo	3200	58	185.600	3350	56	187.600
Riso	340	65	22.100	314	65	20.410
Sorgo	950	60	57.000	1000	55	55.000
Granoturco	25.200	110	2.772.000	20.600	90	2.018.800
Totale	50.440		4.339.150	46.364		3.773.824

Produzione Lorda
Vendibile Cereali

	2004			2005		
	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile
	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)
CEREALI						
Fruento tenero	1.256.850	13,5	16.967	1.449.216	12	17.391
Fruento duro	45.600	14,4	657	42.798	14	599
Orzo	185.600	13,5	2506	187.600	13	2438,8
Riso	22.100	29,5	652	20.410	26,5	540,865
Sorgo	57.000	13	741	55.000	11	605
Granoturco	2.772.000	12	33.264	2.018.800	13,3	26.850
Totale	4.339.150		54.787	3.773.824		48.425

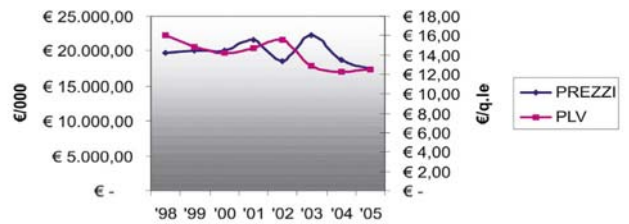
GRANO

Per il grano tenero si registra un aumento di superficie del 2,3% rispetto allo scorso anno, mentre si è avuto un calo del 12,5% per il grano duro. Sui cereali non sono stati segnalati particolari problemi di natura fitosanitaria. Le condizioni climatiche sono risultate favorevoli al conseguimento di rese eccezionali che si attestano sui 71 q.li/ha, quindi un incremento percentuale rispetto al 2004 pari al 12,7%. La produzione raccolta è aumentata del 15,3% per il grano tenero, mentre per il grano duro nonostante un aumento % della resa media (del 7,2%) , si è avuto un calo della produzione raccolta di oltre il 6% a seguito della diminuzione di superficie. I prezzi si aggirano sui 12 €/q.le.

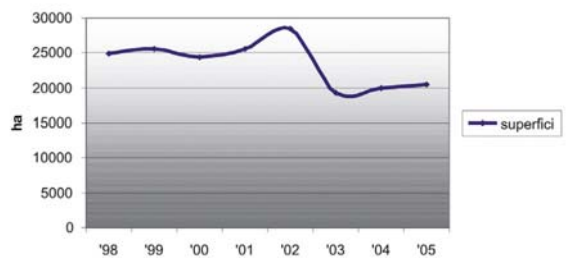
Situazione fitosanitaria

Non si segnalano problemi particolari, salvo qualche caso di presenza di cimici.

Variatione prezzi e plv '98-'05 FRUMENTO TENERO



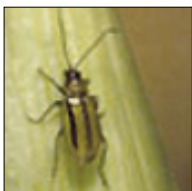
Variatione superfici '98-'05 FRUMENTO TENERO



MAIS

Un significativo calo delle superfici, produzioni medio-basse e qualità assolutamente non soddisfacenti hanno caratterizzato l'annata agraria corrente per questa coltura. La scarsa piovosità nelle fasi di accrescimento ha concorso in buona parte alle scarse rese, la cui qualità è stata compromessa da copiose precipitazioni in concomitanza della raccolta. Da questa situazione sono state penalizzate in particolar modo le varietà precoci: una fetta della produzione è risultata inutilizzabile a causa di una cospicua presenza di micotossine. Inoltre dal punto di vista fitosanitario si è rilevata una presenza elevata della piralide sia in prima che in seconda generazione. I prezzi risultano in aumento, anche se quest'anno non fanno del mais una coltura remunerativa.

Situazione fitosanitaria

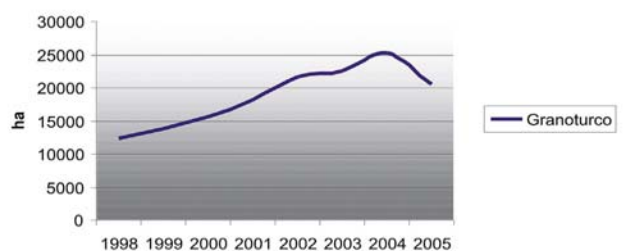


Diabrotica: non è ancora stata rilevata la presenza sul territorio provinciale

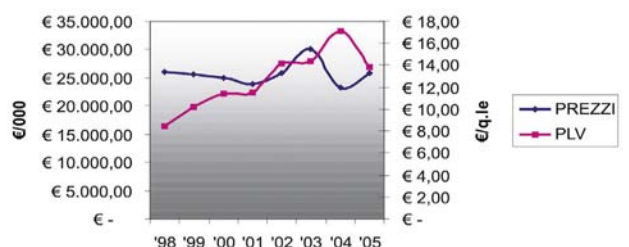


Piralide: presenza elevata sia in prima che in seconda generazione.

Variatione superfici a produzione Granoturco



Variatione prezzi e plv '98-'05 MAIS



COLTURE ORTICOLE E INDUSTRIALI

Le colture orticole occupano il 2% della superficie investita e rappresentano l'8% della produzione lorda vendibile del settore vegetale. Si registra una diminuzione complessiva della superficie (-8%) e della produzione (-22%), in particolare si è verificata una flessione del 37% della produzione del pomodoro da industria che lo scorso anno aveva realizzato rese eccezionali. La produzione lorda vendibile diminuisce del 16% rispetto allo scorso anno, in particolare a causa dell'andamento negativo del pomodoro e del cocomero che ha realizzato prezzi inferiori di quasi il 50% rispetto al 2005 a causa dell'elevata piovosità nei mesi estivi che ha fatto calare drasticamente i consumi. Il comparto delle coltu-

re industriali registra un andamento culturale e produttivo sostanzialmente positivo, in particolare la bietola realizza un aumento di produzione del 37%, in diminuzione, ma sostanzialmente nella norma le produzioni di soia e girasole. Per quanto riguarda l'andamento di mercato, resta in primo piano la situazione della bietola che viene fortemente penalizzata dai recenti accordi dell'OCM zucchero che prevedono la riduzione di almeno il 50% della superficie della coltura e lo smantellamento di diversi zuccherifici, tra cui quello di Finale Emilia. Come per i cereali, questo settore viene penalizzato dalla riforma PAC e diventa di primaria importanza una riconversione e una valorizzazione delle produzioni.

Superficie e
Produzione Colture
Orticole

	2004				2005			
	superficie totale	superficie a produzione	resa media per ettaro	produzione raccolta	superficie totale	superficie produzione	Resa media per ettaro	produzione raccolta
ORTICOLE								
Fragola		39	210	8190		31	210	6510
Fagiolo e fagiolino		282	75	21150		260	76	19760
Pisello		855	80	68.400		785	70	54.950
Cocomero		388	410	159.080		398	420	133.728
Patata		610	300	183.000		540	310	167.400
Melone		415	240	99.600		415	245	101.675
Pomodoro		590	780	460200		480	600	288000
Aglio		25	80	2.000		23	80	1.840
Cipolla		168	380	63.840		165	240	39.600
Zucca e Zucchine		120	270	32.400		110	260	28.600
Altre Orticole		215		63500		210		63000
Totale		3.492		1.161.360		3.207		842.063

Superficie e
Produzione
Industriali
e Foraggere

	2004				2005			
	superficie totale	superficie a produzione	resa media per ettaro	produzione raccolta	superficie totale	superficie produzione	Resa media per ettaro	produzione raccolta
INDUSTRIALI								
Barbabietola		6.550	502	3.288.100		9.100	550	5.005.000
Girasole		106	35	3.710		100	35	3.500
Soia		1.425	40	57.000		1.350	35	46.550
Totale		8.081		3.348.810		10.550		5.055.050
FORAGGERE								
Prati Monoliti		46.800	409	19.141.200		46.800	400	19.037.000
Prati Polititi		1.300	255	331.500		1.300	260	338.000
Erbai		2.600	377	980.200		2500	392	927.700
Prati		9.000	180	1.620.000		9.000	200	1.800.000
Pascoli		5.500	120	660.000		5.500	130	715.000
Totale foraggere		65.200		22.732.900		64.965	1.382	22.817.700
Totale		130.400		45.465.800		130.065		45.635.400

Produzione Lorda
Vendibile delle
Colture Orticole
e Industriali

	2004			2005		
	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile	Produzione Raccolta	Prezzi Unitari	Produzione Lorda Vendibile
	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)	(Q.li)	(€/Q.le)	(€/000)
ORTICOLE						
Fragola	8190	150	1229	6510	160	1042
Fagiolo e Fagiolino	21150	30,5	645	19760	30	592,8
Pisello	68.400	23	1.573	54.950	23,8	1.308
Cocomero	159.080	10,5	1.670	133.728	5,8	776
Patata	183.000	19	3.477	167.400	20	3348
Melone	99.600	33,5	3.337	101.675	30,5	3.101
Pomodoro	460.200	8	3.678	288.000	7,55	2.174
Aglio	2.000	118,5	237	1.840	118	217
Cipolla	63.840	7	447	39.600	11,6	459,36
Zucca e Zucchine	32.400	24	778	28.600	23,35	667,81
Altre Orticole*	63.500		4.050	63.000		4.095
Totale	1.161.360		21.121	905.063		17.781
INDUSTRIALI						
Barbabietola	3.288.100	4,9	16.112	5.005.000	4,18	20.921
Girasole	3.710	19,5	72	3.500	20	70
Soia	57.000	21,5	1.226	49.950	23	1.149
Totale	3.348.810		17.410	5.058.450		22.140
TOTALE P.L.V	13.151.893		273.787	13.648.965		234.330

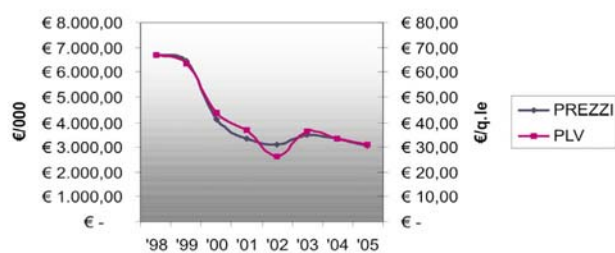


MELONE

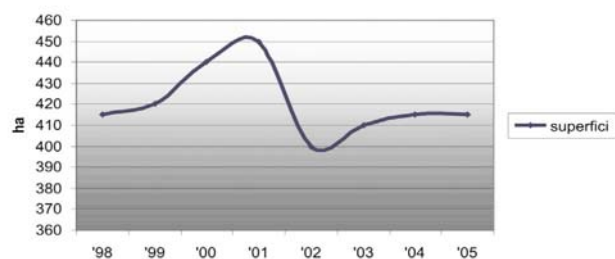
Superficie e produzione raccolta sono rimasti quasi invariati rispetto al 2004, mentre i prezzi risultano in leggera flessione.

Il clima variabile ha determinato un andamento altalenante dei prezzi per l'intera durata del ciclo colturale; il prezzo alla produzione si aggira ad oggi su valori di 30,5€.

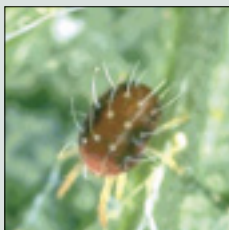
Variatione prezzi e plv '98-'05 MELONE



Variatione superfici '98 - '05 MELONE



Situazione fitosanitaria



Ragno rosso: infestazioni in aumento in particolare nelle coltivazioni protette



Oidio: infezioni rilevanti soprattutto sulle varietà sensibili



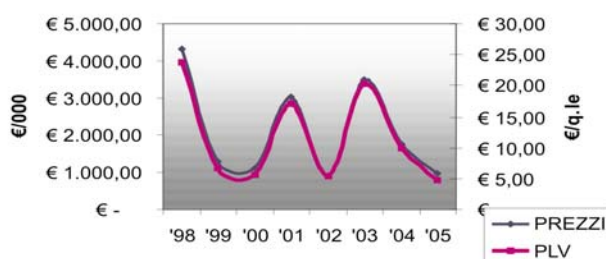
Peronospora: infezioni rilevanti solo sulle varietà a raccolta tardiva (agosto).



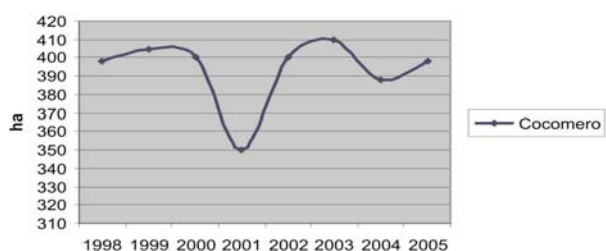
COCOMERO

A fronte di una buona produzione e di una buona qualità non si è raccolto il 20% del prodotto in quanto non era remunerativo, infatti i prezzi alla produzione è di 5,8 €/q.le. Sicuramente il clima piovoso che ha caratterizzato agosto non ha favorito i consumi.

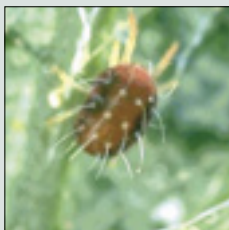
Variatione prezzi e plv '98-'05 Cocomero



Variations superficie Cocomero '98-'05



Situazione fitosanitaria



Ragno rosso: infestazioni in aumento in particolare nelle coltivazioni protette



Oidio: infezioni rilevanti soprattutto sulle varietà sensibili



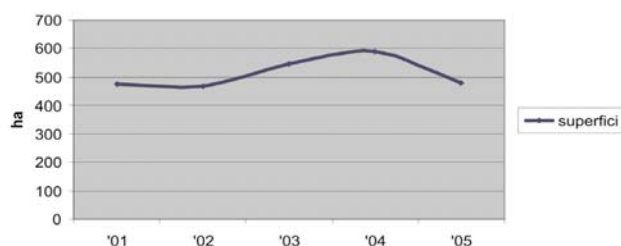
Peronospora: infezioni rilevanti solo sulle varietà a raccolta tardiva (agosto).



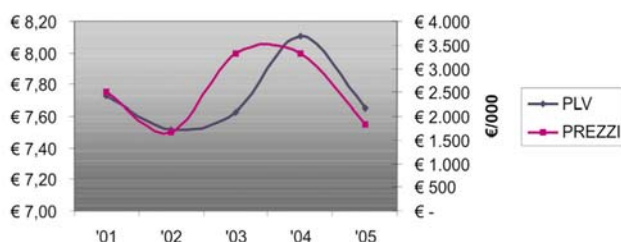
POMODORO

Produzioni discrete (in calo comunque rispetto all'eccezionale produzione del 2004) e qualità discreta anche se le abbondanti piogge della seconda metà di agosto, oltre ad ostacolare la raccolta, hanno causato forti danni per fessurazioni dei frutti e marciumi che in alcuni casi hanno comportato la totale perdita del prodotto. Giacenze di "magazzino" nelle industrie hanno reso difficoltoso il ritiro del prodotto contribuendo ad una stagnazione del mercato. Una lieve diminuzione di superficie, un brusco calo delle rese medie ed un prezzo di 7,55€/q.le hanno determinato un tracollo della plv di circa il 40%.

Variazione superfici '98-'05 POMODORO



Variazione prezzi e plv '01- '05 POMODORO



Situazione fitosanitaria



Peronospora: infezioni limitate, con un aumento sulle varietà tardive



Alternaria: presenza di infezioni ma danni limitati



Batteriosi: presenza diffusa ma con danni limitati



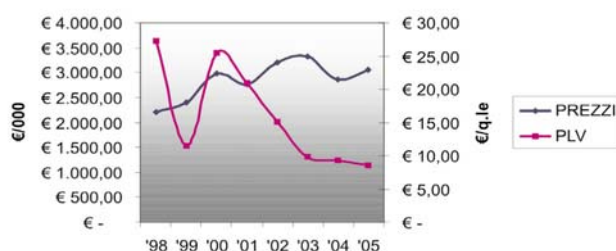
Eliothis (Nottua gialla del pomodoro): le infestazioni sono state ben contenute dagli interventi, con danni limitati.



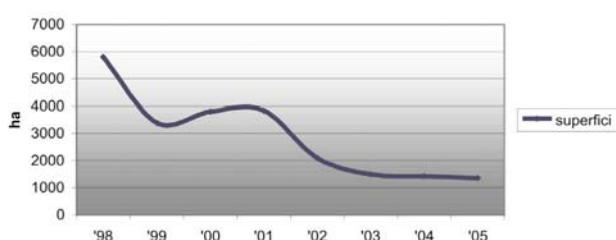
SOIA

Sostanzialmente stabile, per questa annata agraria, la superficie investita a soia, diminuisce la resa produttiva rispetto allo scorso anno ma resta comunque buona, e il prezzo di mercato si attesta sui 23€/q.le subendo un incremento del sette per cento.

Variatione prezzi e plv '98-'05 SOIA



Variatione superfici '98-'05 soia



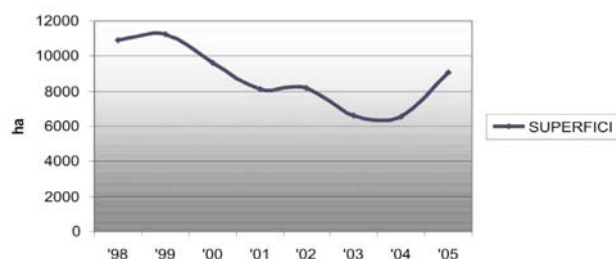
Situazione fitosanitaria

Nessuna particolarità da segnalare.

BARBABIETOLA

Per questa coltura si registra un cospicuo aumento della superficie (+ 40% in questa annata agraria). Complessivamente la resa produttiva media è stata di 550 quintali per ettaro (il 9,5% in più rispetto al 2004); annata caratterizzata da buone produzioni e grado medio polarimetrico sui 15,5; tuttavia per comprendere meglio l'andamento di mercato relativo a questa coltura è indispensabile prendere in rassegna il quadro politico comunitario. OCM zucchero di fine novembre: la condizione per attivare la maggior parte dei finanziamenti è quella di smantellare almeno il 50% della produzione; il fondo per la ristrutturazione prevede per gli impianti che abbandonino le produzioni nei primi due anni un aiuto di 730 euro la tonn, 625 per il terzo e 520 per chi decide di abbandonare nella campagna 2009/2010. Un altro aiuto è rappresentato dal fondo per la diversificazione con un aiuto di 109,5 €/tonn.; nel caso si dovesse raggiungere uno smantellamento inferiore al 50%, è previsto invece un aiuto maggiore nel caso si raggiunga il 50% e ancora il 75%. Con la riforma a regime il premio disaccoppiato si traduce in 11,32 €/tonn. Per chi continuerà a produrre ci sarà un premio accoppiato che a regime raggiungerà i 5,3 €/tonn. a condizione di una diminuzione produttiva superiore al 50%. In definitiva con la riforma a regime il prezzo dello zucchero passerà dagli attuali 631,9 €/tonn. A 404,4 €/tonn., mentre per la barbabietola il prezzo passerà a 26,29 €/tonn. Con la riforma a regime, sommando a questo prezzo l'aiuto compensativo disaccoppiato più il 30% accoppiato si arriva a 42,91€/tonn..

Variatione superfici '98-'05 BARBABIETOLA



Variatione prezzi e plv'98 - '05



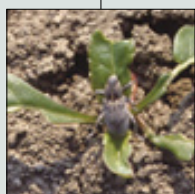
Ora la difficoltà maggiore sta nell'individuare un punto di equilibrio tra gli impianti che decideranno di restare attivi e i bieticoltori. In Emilia-romagna solo tre impianti su nove resteranno aperti (chiude i battenti lo stabilimento di Finale!!!). Resteranno aperti per la produzione di zucchero gli stabilimenti di S. Quirico (Parma), di Minerbio (Bologna) e di Pontelagoscuro (Ferrara). L'assetto complessivo non è quello auspicato dalla Regione non solo perché gli zuccherifici attivi in Emilia-Romagna saranno soltanto tre, ma anche perché la Sfir (Società Fondiaria Industriale Romagnola S.P.A.) ha dichiarato che l'impianto di Pontelagoscuro lavorerà con certezza solo per la campagna bieticola 2006, senza impegni per gli anni successivi. Ciò che rimane del settore bieticolo-saccarifero deve invece proiettarsi almeno sui prossimi cinque anni ed utilizzare questo periodo transitorio per avvicinare i costi di produzione alle medie dell'Europa continentale. Solo così si può dare certezze e prospettive ad agricoltori, lavoratori e territori. La riforma europea dello zucchero e gli impegni del ministro Alemanno fissano l'obbligo della conversione per tutti gli stabilimenti che cessano la produzione dello zucchero vedremo in seguito come verranno impiegati i fondi stanziati dall'UE per la riconversione degli zuccherifici.



Situazione fitosanitaria



Cercospora: in generale ben contenuta dagli interventi



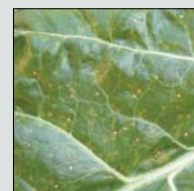
Cleono: si sono registrati alcuni casi con forti attacchi



Nottue: non si può escludere con certezza la presenza di Spodoptera esigua.



Mamestra: i danni maggiori, sono stati causati dalla seconda generazione di Mamestra (seconda metà di luglio). Il controllo è stato difficile per la presenza contemporanea di larve in diversi stadi di sviluppo. I danni sono comunque rimasti localizzati ad alcuni appezzamenti o su aree ristrette.



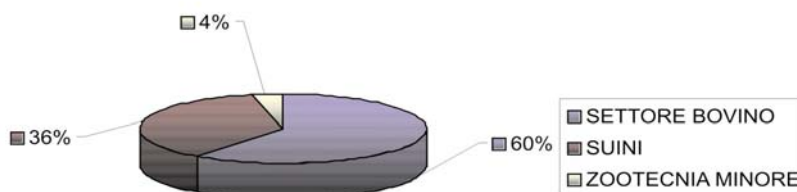
Produzioni Zootecniche

Si registra un calo della consistenza zootecnica per quanto riguarda il settore bovino che rileva il 2,9% in meno rispetto allo scorso anno dovuto alla chiusura di stalle a causa dell'andamento di mercato difficoltoso e della elevata età degli addetti, che non trovando chi subentri nell'attività devono chiudere l'allevamento, fenomeno che si riscontra prevalentemente in montagna. In pianura c'è la tendenza a razionalizzare le stalle, creare allevamenti di grandi dimensioni, a stabulazione libera che permette di ottenere rese produttive più alte, infatti, la produzione complessiva del latte è aumentata quest'anno del 2%. Si rileva comunque un costante aumento dei costi di gestione che si ripercuote sulla redditività del settore. Il comparto suinicolo registra un calo dello 0,4% della consistenza, si evidenzia, quindi, una certa stabilità dopo la diminuzione degli anni scorsi, permangono le difficoltà del mercato. Per gli avicunicoli si denota un andamento di mercato negativo, in particolare per gli avicoli a causa dell'influenza aviaria. La produzione lorda vendibile del comparto zootecnico che rappresenta il 51% del totale provinciale, ha subito, rispetto allo scorso anno un calo del 16,3% ed è così ripartita: la carne bovina incide per un 10% sul totale, mentre decisamente più incisiva è la percentuale derivante dal latte vaccino (con quasi 125 milioni di euro rappresenta circa il 50% delle produzioni). Il settore suinicolo partecipa per il 36% al totale della plv. Interessante il dato relativo agli ovi-caprini, che pur non rivestendo a livello quantitativo un ruolo predominante nell'economia modenese, sembra essere in continua espansione, grazie anche a nuovi orientamenti dei consumi legati ai fenomeni dell'immigrazione.

CONFRONTO CONSISTENZE AL 1/12 DAL '02 AL '05

	AL 1/12/02	AL 1/12/03	AL 1/12/04	AL 1/12/05
SUINI	459.505	450.764	439.780	437.849
EQUINI	2.930	2.847	2.817	3.094
CAPRINI	755	832	1.057	995
OVINI	5.020	4.390	5.068	4.650
BOVINI	114.409	111.333	104.773	101.776

PLV SETTORE ZOOTECNICO 2005



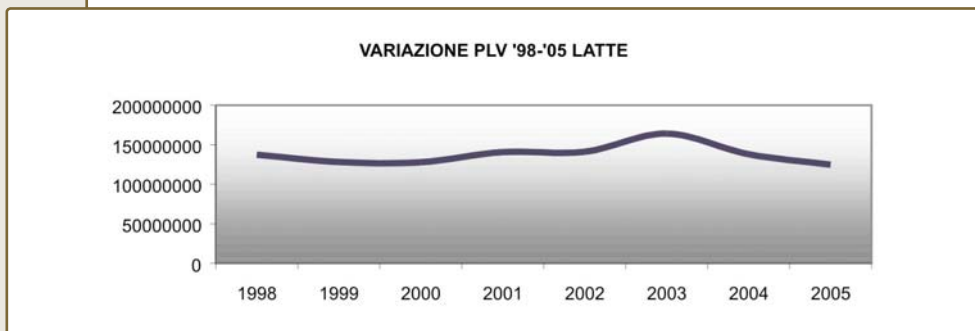
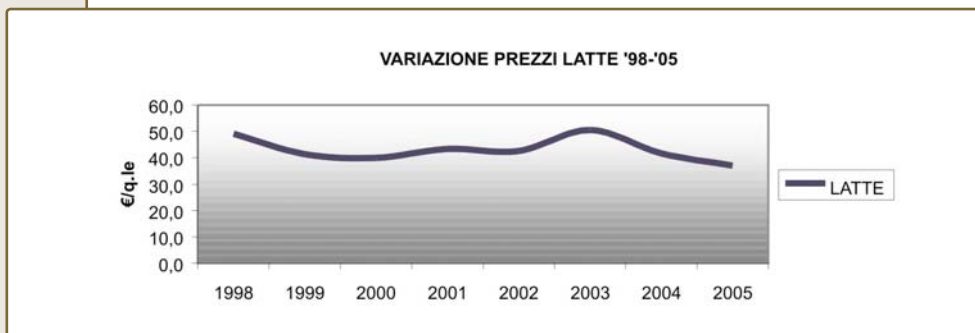
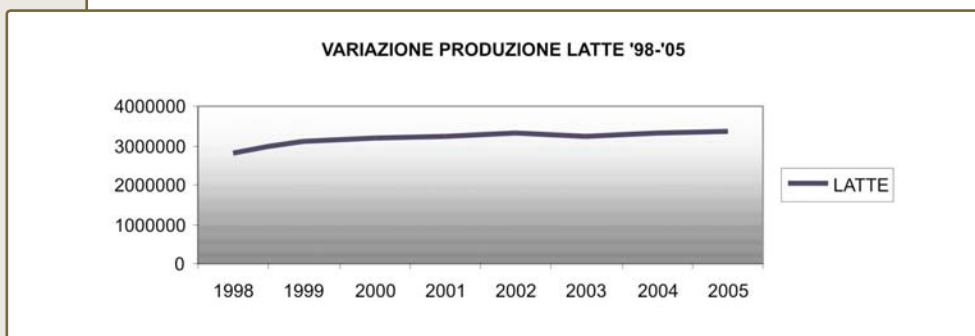
BOVINI

Si registra un andamento positivo per il settore della carne bovina (+13,4% della PLV) in particolare per vitelloni e vacche da macello in quanto c'è stata una maggiore richiesta di capi pronti per la macellazione a causa di una minore disponibilità di capi da ristallo provenienti dall'estero, mentre per i vitelli a carne bianca l'andamento è stato negativo; I vitelli baliotti hanno ottenuto ottimi prezzi. Il settore lattiero caseario registra un 9,5% in meno rispetto lo scorso anno. Il prezzo del latte vede un calo dell'11% in minima parte compensato dall'aumento della produzione (2%). Si evidenzia una consistente crisi di mercato che vede un aumento della produzione del latte unito ad un andamento di mercato stazionario del parmigiano reggiano. Nei primi dieci mesi dell'anno si è registrato un andamento negativo del mercato con prezzi inferiori rispetto allo scorso anno, negli ultimi due mesi, invece, si sono evidenziati segnali di ripresa delle quotazioni per le produzioni del 2004, in concomitanza si è verificato un aumento dei consumi. Questi segnali positivi sembrano di buon auspicio per il 2006.



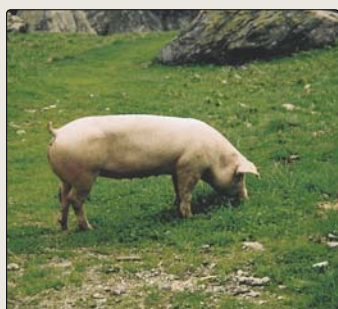
CONSISTENZA DEL BESTIAME IN PROVINCIA DI MODENA				
	AL 1/12/02	AL 1/12/03	AL 1/12/04	AL 1/12/05
BOVINI				
Di età inferiore a un anno	23.267	23.677	21.377	22.358
Da 1 a 2 anni:				
Maschi	8.777	8.895	9.014	5.043
Femmine	17.184	15.511	15.720	17.340
Oltre i 2 anni:				
vacche da latte	62.108	60.101	56.884	55.771
altre vacche	1.302	1.394	1.144	711
Tori	1.730	1.716	598	553
altri bovini	41	39	36	0
Totale	114.409	111.333	104.773	101.776

	PRODUZIONE LORDA VENDIBILE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE						VAR. %04-05	VAR. %04-05
	2004			2005				
	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	prezzi	plv
CARNE BOVINA	150640	141	21240	146350	165	24090	16,7	13,4
LATTE VACCINO	3313780	41,6	137853	3380055	37	124704	-11,3	-9,5
TOTALE			159093			148794	5,4	3,9



SUINI

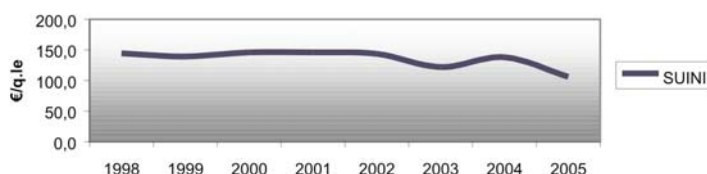
Il settore dei suini ha evidenziato un andamento negativo, nei primi mesi si sono registrati prezzi attivi per i lattonzoli, mentre i suini da macello hanno avuto un andamento stazionario, il comparto risente della crescente importazione di carne dall'estero; i prezzi sono diminuiti del 23% rispetto allo scorso anno.



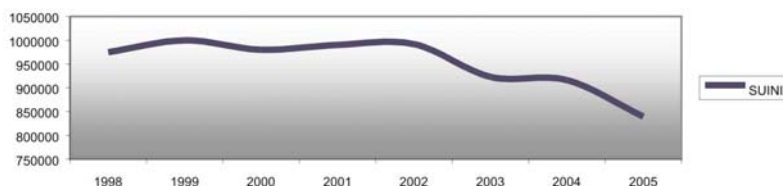
CONSISTENZA DEL BESTIAME IN PROVINCIA DI MODENA				
	AL 1/12/02	AL 1/12/03	AL 1/12/04	AL 1/12/05
SUINI				
Scrofe	42.194	40.328	38.778	37.104
Verri	985	918	772	697
Altri Suini	416.326	409.518	400.230	400.048
Totale	459.505	450.764	439.780	437.849

	PRODUZIONE LORDA VENDIBILE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE						VAR.	VAR.
	2004			2005			%04-05	%04-05
	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	prezzi	plv
SUINI	916000	138	126408	839300	106	88966	-23,2	-29,6
TOTALE			126408			88966		

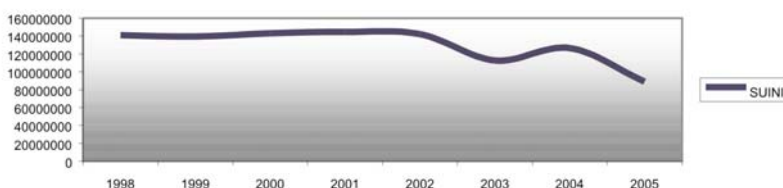
VARIAZIONE PREZZI SUINI '98-'05



VARIAZIONE PRODUZIONE SUINI '98-'05

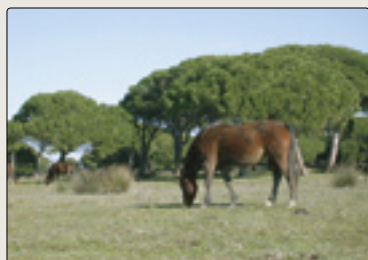


VARIAZIONE PLV '98-'05 SUINI



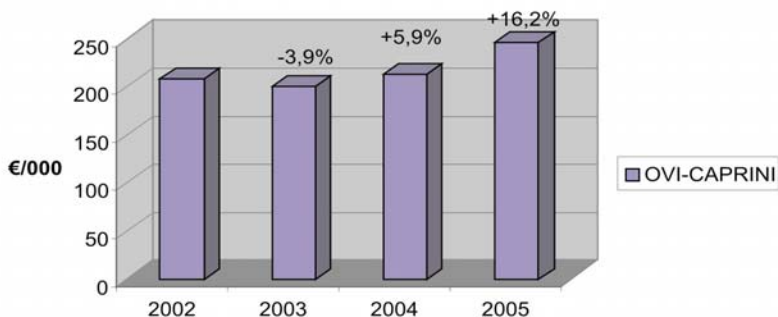
ZOOTECNIA MINORE

La zootecnia minore registra un buon andamento di mercato per il settore ovi-caprino che, rispetto al 2004, vede una crescita della produzione lorda vendibile del 16% con prezzi superiori dell'11,6% rispetto allo scorso anno; infatti a fronte di una diminuzione della consistenza degli ovini del 8,2% e di quella caprina del 5,9%, i prezzi alla produzione segnano un aumento dell'11,6%, determinando una crescita della plv pari al 16%. Per gli avicunicoli si registra un andamento negativo, la produzione lorda vendibile dei cunicoli cala del 13,3%; per gli avicoli, il cui andamento è fortemente condizionato dall'influenza aviaria si registra un calo del 12% per la carne e dell'1,5% per le uova.



*Altre produzioni: equini, struzzi, miele, latte ovi-caprino.

VARIAZIONE PLV CARNE OVI-CAPRINA DAL 2002 AL 2005



CONSISTENZA DEL BESTIAME IN PROVINCIA DI MODENA

	AL 1/12/02	AL 1/12/03	AL 1/12/04	AL 1/12/05
OVINI				
Agnelli	436	933	769	730
Pecore, Agnelle da latte	2.665	2.321	2.192	2.690
Pecore, Agnelle non da latte	1.264	1.753	1.344	1.182
Altri Ovini	237	177	314	190
Totale	5.020	4.390	5.068	4.650
CAPRINI				
Capretti	85	112	272	170
Capre e Caprette Montate	615	664	658	747
Altri Caprini	55	56	127	78
Totale	755	832	1.057	995
EQUINI				
Cavalli	2.822	2.729	2.666	2.930
Asini	95	103	132	146
Muli e Bardotti	13	15	19	18
Totale	2.930	2.847	2.817	3.094
Totale CONSISTENZA ZOO.MINORE	8.705	8.069	8.942	8.739

PRODUZIONE LORDA VENDIBILE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

	2004			2005			VAR. %04-05	VAR. %04-05
	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	PRODUZIONE (Q.LI)	PREZZI (€/Q.LE)	PLV (€/000)	prezzi	plv
OVI-CAPRINI	1180	180	212	1226	201	246	11,6	16
AVICOLI: CARNE	11750	123,5	1451	11685	109	1276	-11,6	-12,1
UOVA	66 (milioni pezzi)	0,08	5280	65	0,08	5200	0	-1,5
CONIGLI	5545	188	1042	5480	165	904	-12,2	-13,3
ALTRE PROD.*			953			1024		
TOTALE			8938			8650		