

FOOD VALLEY

Olio, crescono le superfici dedicate Ma la **produzione** non fa ancora boom

Colpa della mosca olearia, i cui attacchi sono proseguiti fino a settembre

Emilia-Romagna terra di olivicoltori? Sembra proprio di sì seppur con numeri ancora ridotti. Complice il bel clima e la crescente professionalità degli operatori, negli ultimi cinque anni gli ettari in produzione sono passati da 2.452 a 3.166 mentre la superficie totale sfiora ormai quota 4.000. C'è fibrillazione nel comparto, soprattutto nell'areale vocato che si concentra in provincia di Rimini (valli dei fiumi Conca e Marecchia), Forlì-Cesena, Ravenna (comprensorio brisighellese) poi tra Bologna e Imola. Due sono le Dop, «Brisighella» e «Colline di Romagna».

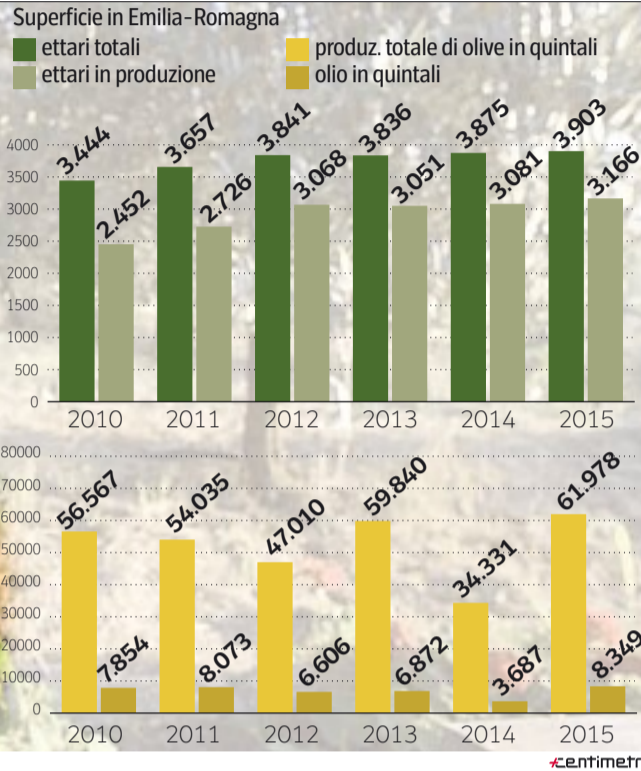
Il primo bollettino sulla campagna 2016 arriva dall'Associazione regionale dei produttori olivicoli: «La raccolta è cominciata in anticipo con una produzione attesa stimata in 6.000/8.000 quintali di olio (pari al 70-80% del potenziale produttivo regionale); l'andamento estivo relativamente mite e con scarsa piovosità dovrebbe garantire anche discrete rese (attorno al 12-14% circa)». Un'annata che si preannuncia, quindi, di «media produzione caratterizzata purtroppo da un andamento climatico sempre favorevole alla mosca olearia protagonista di forti attacchi durante il periodo estivo, proseguiti anche nel mese di settembre». L'allarme è stato dato a più riprese dall'Arpo che ha «suggerito» a tutti gli olivicoltori — via email o sms — modi e tempi con cui effettuare gli interventi antiparassitari necessari e messo in atto iniziative di monitoraggio continuo, incluse le ispezioni settimanali delle trappole.

«Il 2014 ci ha insegnato molto: a difenderci dalla mosca olearia sia con metodi tradizionali che a basso impatto ambientale» dichiara **Franco Spada**, presidente del Consorzio Olio extra vergine di oliva Brisighella Dop (circa 250 quintali d'olio certificati e commercia-

Il comparto



Fonte: Istat - Regione Emilia-Romagna



lizzati ogni anno sui 1.000 prodotti nell'intero comprensorio brisighellese). Tuttavia, «rispetto al 2015 prevediamo un crollo di produzione intorno al 50% dovuto alla mancata allegagione della Nostrana di Brisighella e ad una modifica apportata lo scorso luglio al disciplinare nell'intento di preservare in maniera ottimale la qualità, che abbassa l'acidità massima consentita per legge dal valore di 0,5% a 0,3%: una soglia che, però, quest'anno — ammette l'olivicoltore — è assai difficile da rispettare considerati i mezzi di contrasto adottati contro la mosca killer...».

Come per il vino, si attendono eccezionali standard qualitativi. «La gradazione alta delle uve, con vini Sangiovese sui 14-14,5°C, significa pure una buona resa delle

oliva» dice **Gianluca Tumidei**, un frantoio di famiglia e 15.000 tra Brisighella e Castrocaro, che ora sta raccogliendo le drupe della varietà precoce Leccino «da piante cariche di frutti».

«Bene anche la cultivar Correggiolo grazie, appunto, all'efficace attività di controllo dei fitofagi e dei parassiti». Lo conferma **Giovanni Tiberto**, presidente del Consorzio Colline di Romagna Dop che cura ulivi di proprietà ai confini tra Rimini e Verucchio coltivati in regime di lotta integrata: «E pensare che, qui, fino a qualche anno fa non c'era alcuna necessità di approntare piani di difesa». E prende tempo sul Consorzio: «Siamo in stand-by, reduci da due annate di scarsa produzione (e con solo 7-8 aziende olivicole associate).

Una pausa di riflessione che servirà a decidere le sorti future».

C'è poi chi fa olio biologico e ha abbracciato armi davvero sofisticate per contenere i danni del minaccioso insetto ovvero la «confusione sessuale» (si tratta di esche che attirano il maschio adulto azzerandone il potenziale fertile) e lo spynor-fly (una melassa dolciastra contenente l'insetticida naturale). «Il secondo rimedio è indispensabile perché possono sempre presentarsi esemplari fecondati nel campo vicino. Ho effettuato ben cinque trattamenti con spynor-fly a partire dalla fine di luglio ma nonostante ciò mi preparo ad un calo produttivo del 20%» confida **Filippo Ferri** dalla sua azienda bio a Montenovo di Montiano (Forlì-Cesena) in mezzo a una distesa di ulivi nuovi e secolari dove custodisce persino varietà autoctone e rare come la Rossina, anche se per quest'ultima «si prefigura una stagione da dimenticare».

Ba. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Franco Spada (Consorzio Brisighella Dop)

Rispetto al 2015 stimiamo un crollo della produzione del 50% dovuto alla mancata allegagione della Nostrana di Brisighella e ad una modifica apportata a luglio al disciplinare

Parma

Innovazione



Imprenditori e ateneo insieme per la prima scuola di alta formazione sul cibo

Dovrebbe vedere la luce entro l'anno accademico 2018-2019 la prima scuola internazionale di alta formazione su alimenti e nutrizione dell'Università degli Studi di Parma. L'ateneo guidato dal rettore Loris Borghi e l'associazione «Parma, io ci sto!», che coinvolge soprattutto i più importanti imprenditori del territorio, hanno infatti deciso di fare squadra per creare, al campus universitario della città, un vero e proprio polo d'eccellenza dedicato al cibo. L'iniziativa si chiama «Food Project» e prevede la riqualificazione di un'area da 6.000 metri quadrati per realizzare laboratori, sale convegni, biblioteche, spazi dedicati a didattica, ricerca e spin-off e, in una cascina storica, la sede della nuova scuola post-laurea per studenti, ricercatori, imprese e professori di tutto il mondo. Ad annunciarlo sono lo stesso Borghi, Alessandro Chiesi, presidente di «Parma, io ci sto!», e Guido Barilla, coordinatore del settore agroalimentare dell'associazione. Terminata da poco la fase preliminare, entro l'anno dovrebbe arrivare il progetto esecutivo della scuola, da affidare tramite bando a gennaio 2017. Il cantiere sarà poi inaugurato tra maggio e giugno del prossimo anno, mentre entro fine estate 2018 è previsto il taglio del nastro. L'investimento iniziale è di 8,75 milioni di euro: 4,75 milioni sono stati stanziati dall'ateneo, 2 milioni da Barilla, 750mila euro da Chiesi e 250mila da Fondazione Cariparma.

Beppe Facchini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'agenda

● 10 ottobre
A Parma si inaugura il Tecnopolo al Campus universitario Scienze e Tecnologie dell'ateneo. Parco area delle Scienze, dalle 10.

● 10 ottobre
Alla Libreria Coop Ambasciatori di Bologna, Gabriele Falciasecca presenterà il libro «Dopo Marconi il diluvio». Ore 18

● 11-12 ottobre
Due seminari gratuiti sul settore del wellness nei Paesi del Golfo Arabico. L'11 ottobre, dalle 14.30, nella sede della Camera di commercio di Rimini in via Sigismondo 28; il 12 ottobre, dalle 14.30, in via Alfieri Maserati 16 a Bologna.

● 12 ottobre
A Parma al via la seconda edizione del progetto «Laboratori per la Responsabilità sociale d'impresa». Alle 14.30 in via Verdi 2.

● 12 ottobre
A Modena al via la 3ª edizione di Forum Meccatronica. Dalle 9.30 al Forum Guido Monzani.

● 17 ottobre
A Bologna l'incontro sul regolamento dell'Ue 2016/679 in materia di protezione dei dati personali e i controlli sui lavoratori. In via San Domenico 4, dalle 14.30

Stagione per stagione

Tonda rossa, mini o gigante ora la **zucca** si vende anche tagliata

di **Barbara Bertuzzi**

Tonda rossa o mini oppure gigante da vendere esclusivamente tagliata a pezzi. «La gamma si sta ampliando parecchio ma — incalza e provoca Andrea Campus, Crop Business Developer di Enza Zaden — serve la mano della Gdo per fare conoscere tutta l'offerta». Proprietà e benefici della zucca spingono in alto i consumi, in Italia e altrove, e le aziende sementiere viaggiano spedite verso la diffusione di nuovi ibridi capaci di offrire interessanti potenzialità di sviluppo sia sul mercato interno — fresco e industria — che su quello estero. La novità Enza Zaden 2017 si chiama E 88.081 della tipologia Kabocha, meglio conosciuta come Delica (buccia di colore verde e polpa gialla dalla forma rotondeggiante leggermente appiattita, max due chili di peso), che è la più diffusa anche in Emilia-Romagna dove la coltura sfiora i 250 ettari di superficie sui 4.500 nazionali con le province di Modena e Ferrara in testa. I suoi

punti di forza? «La produttività (test in campo indicano un incremento significativo) e l'uniformità di calibro; polpa dal color arancio intenso e grado brix-zuccherino alto». Già in commercio da cinque-sei anni è invece Tiana, la baby Butternut o violina (1 chilo x 18 centimetri di lunghezza) che «sembra una bomboniera».

«Il nostro interesse è sviluppare le varietà più apprezzate dal consumatore, ma anche intercettare gli orientamenti prima del tempo — dichiara Valentino Chiarini di Agribologna — Capita spesso che il mercato non sia pronto a recepire un prodotto. È successo con la zucca di colore rosa testata di recente nel Bolognese che, tuttavia, non ha convinto appieno nonostante le ottime qualità organolettiche. Però intanto custodiamo esperienza e progettualità sui sestri di impianto, in futuro chissà...».

Se si sposta l'attenzione oltrefrontiera, si scopre poi che Germania e Nord Europa apprezza-



Il frutto

Con il termine zucca vengono identificati i frutti di diverse piante appartenenti alla famiglia delle Cucurbitaceae, in particolare alcune specie del genere Cucurbita ma anche specie appartenenti ad altri generi come la Lagenaria vulgaris o zucca ornamentale

no la zucca tonda rossa (tipologia Hokkaido) e che in prossimità del Natale il loro stock termina. Di conseguenza avrebbero bisogno di importarne. «Sono segnali concreti che possono aprire a sbocchi promettenti per i nostri agricoltori», insiste Campus. La varietà più coltivata è la Orange Summer: «il 99,9% prodotta oggi con metodo biologico e destinata all'export». Caratteristiche: tonda ovale e pezzatura 1,2-1,6 kg; bel colore esterno e interno.

Il trend delle vendite dice pure che cresce la domanda del «tagliato». In questo caso si richiede una polpa molto colorata come la Honshu adatta sia al mercato fresco, sia alla quarta gamma e alla trasformazione: «rotonda e schiacciata, pesa circa 5 chili e spicca per il colore interno giallo aranciato; soprattutto, si raccoglie fino al mese di ottobre e si conserva un anno intero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA