

**OGM: CORRONO NEL MONDO (+7%)
MA IN EUROPA FRENANO DELL'11%**

Isaa: Ogm nel mondo a quota 134 milioni di ettari (+7%), in Europa sotto i 100mila ettari (-11%).

SERVIZIO A PAGINA 9

**VINO: I PROGETTI-PROMOZIONE
«PRENOTANO» 62 MILIONI**

Sono 78 i progetti per la promozione del vino italiano sui mercati extra-Ue e hanno prenotato un budget di 62 milioni di euro.

SERVIZIO A PAGINA 10

**ORTOFRUTTA: PER IL POMODORO
L'OBIETTIVO È 70MILA ETTARI**

Il Comitato di prodotto per il pomodoro da industria ha indicato per il 2010 una superficie massima di 70mila ettari.

FILIERA A PAGINA 13-16

ISTAT. Nel 2009 il valore aggiunto si è ridotto del 3,1% a fronte del calo generale del 5% Pil, l'agricoltura limita i danni

Flessione dell'1,3% per i lavoratori dipendenti, retribuzioni rivalutate dell'1,7%

L'agricoltura è in crisi, ma limita i danni rispetto al sistema economico. Secondo le stime Istat sul valore aggiunto nel 2009 l'agricoltura con 28 miliardi ha perso il 3,1% a fronte del calo del 5% totale, del 15% dell'industria, di quasi il 7% delle costruzioni e del 2,6% dei servizi. Anche sul fronte dell'occupazio-

BILANCIO AGRICOLO 2009	
Valore aggiunto	-3,1%
Occupati totale	-1,8%
Dipendenti	-1,3%
Reddito lavoro dip.	+1,9%
Retribuzioni	+1,7%

ne il dato negativo è meno pesante. Le unità di lavoro complessive (1,2 milioni) hanno subito una flessione dell'1,8% mentre per i dipendenti la riduzione è stata dell'1,3% a fronte del calo generale del 2,7 per cento. Ed è andata meglio anche per quanto riguarda i redditi da lavoro dipendente con un incremento dell'1,9% (-0,6% il totale).

A PAG. 3 Cia: piano strategico unitario con risorse Fedit e Finbieticola

La Cia chiede per l'agricoltura un nuovo grande progetto di rilancio finalizzato al sostegno del territorio e delle filiere finanziato anche con i crediti vantati dalla Federconsorzi e le riserve di Finbieticola. La proposta è stata lanciata dal presidente Giuseppe Politi alla V assemblea dell'organizzazione.

PANORAMA

Ok di Bruxelles per coltivare la patata Ogm

La Commissione Ue ha autorizzato la coltivazione della patata Ogm Amflora della Basf. La decisione mette fine all'embargo sulle colture che resisteva dall'ottobre del 1998.

LIBRO VERDE UE PER SALVARE LE FORESTE

La Commissione Ue ha adottato un «Libro verde» con le opzioni possibili per la protezione delle foreste dai cambiamenti climatici.

FINANZE

Iva: così funzionano i nuovi modelli Intrastat per il 2010
SERVIZIO A PAG. 17

AGEVOLAZIONI

Ismea: terreni solo ai giovani

Bruxelles ha bocciato la richiesta di proroga del regime di aiuti della Cassa per la proprietà contadina, ma l'attività non si ferma. Gli interventi per il riordino fondiario si riconvertono infatti sui giovani. L'Ismea aveva già ottenuto a fine dicembre il via libera Ue per un nuovo regime a misura di under 40 e con la stessa dote di 100 milioni. L'agevolazione per acquistare i terreni si rafforza poi con il «subentro» sempre gestito dall'Istituto.

SERVIZI A PAG. 2

VENDETE DIRETTE. Ok al ddl che prevede anche agevolazioni alla Gdo che apre al Km 0 Spazio ai produttori nei mercati regionali

Spazi riservati per gli agricoltori nei mercati comunali (20% dei posteggi nelle aree pubbliche), possibilità per le strutture commerciali di vendere prodotti a chilometro zero nel 30% della superficie e agevolazioni alla grande distribuzione per «convincerla» ad affidare una quota dei suoi scaffali ai produttori agri-

coli. Le Regioni possono infatti abbattere del 50% i contributi per le concessioni edilizie alle strutture commerciali che si impegnano a dare spazio ai prodotti agricoli di filiera corta. Sono le principali novità dello schema di disegno di legge sulle vendite dirette del ministro Zaia, approvato in via preliminare dal

Consiglio dei ministri il 1° marzo scorso. Il provvedimento rende anche più cogenti le regole sui farmer market contenute nel decreto De Castro. Con il disegno di legge si punta così ad aprire nuovi varchi nella distribuzione per promuovere la vendita diretta degli imprenditori agricoli. Per quanto riguarda i mercatini

degli agricoltori è stabilito che li istituiscono i Comuni comunicando l'apertura alle Regioni. Nei farmer market i prodotti, oltre a rispettare le norme igienico-sanitarie, devono riportare in etichetta l'indicazione del luogo di produzione e l'azienda.

TESTO DEL DECRETO A PAG. 18

SPECIALE LOMBARDIA PAG. I-XII

Con la crisi va in affanno il modello lombardo

La crisi sta mettendo in affanno anche il modello agricolo lombardo. I numeri, ancorché provvisori, sono eloquenti: nel 2009 la produzione è scesa del 6,2% e il valore aggiunto è crollato del 10%. Il forte peso delle commodity e la specializzazione zootecnica accentuano la vulnerabilità del sistema. E forse non è un caso

che il settore che ha mostrato i segnali migliori è quello degli ortaggi. Per il futuro si guarda con molto interesse alla possibilità di coltivare mais Ogm. «Siamo a favore della libertà d'impresa e quindi pronti a cogliere questa occasione» ha affermato Franco Bettoni, presidente degli agricoltori della Lombardia.

LATTE/1: SI STUDIA CONTRATTO FUTURE

Gli esperti hanno proposto un sistema di contratti future per ridurre la volatilità dei prezzi del latte e derivati.

LATTE/2: NULLA LA VENDITA DELLA CENTRALE DI ROMA

Il Consiglio di Stato ha annullato la vendita con cui il Comune di Roma nel 1998 ha ceduto il 75% della Centrale del latte a Cirio. Per Parmalat, che ora controlla la società, l'operazione non è più impugnabile per decorrenza dei termini.

L'INDICE

IN PRIMO PIANO	2-3
ITALIA	4
EUROPA	5-6
MONDO	7
PESCA	8
AMBIENTE	9
IMPRESE E PRODOTTI	10-11
REGIONI	12
FILIERA ORTOFRUTTA	13-16
SPECIALE LOMBARDIA	17-18
LEGGI E FISCO	17-18
TREND & MERCATI	19-27

IL TREND DELLA SETTIMANA

Mercati nazionali

(Variazione percentuale su settimana)

GRANO DURO	Quotazioni invariate ma sempre sui minimi di 152-158 euro a tonnellata alla Borsa merci di Foggia
GRANO TENERO	-0,6% Ancora in leggero calo alla Borsa merci di Bologna le quotazioni del frumento tenero nazionale
MAIS	-0,3% In lieve recupero alla Granaria di Milano i listini del mais nazionale. Stabile il prodotto estero

LATTE SPOT	Nessuna variazione a fine febbraio per il prodotto nazionale crudo quotato alla Camera di commercio di Lodi
BOVINI	-1,59 Scambi ridotti e quotazioni in discesa per vacche e vitellini. Anche l'offerta di vitelli supera la domanda
AVICOLI	+10,13 Dopo alcune settimane di cali riprende quota il prezzo dei polli. Richieste anche le galline, in discesa i tacchini

Mercati esteri

(Euro/tonnellata)

CHICAGO	Grano 137,1 +3,03%
	Mais 109,7 +4,61%
	Soia 257,5 +0,26%
PARIGI	Grano 122,3 =
	Mais 128,0 -1,54%
	Orzo n.q. -
JAEN (Spagna)	Olio extrav. 2.181 +3,21%
	Olio verg. 1.985 +1,32%
	Olio lamp. 1.918 +1,16%

INNOVAZIONE

La società milanese Verdenora scommette sulle tecniche elettrolitiche per produrre una soluzione igienizzante

Una nuova «amuchina» nei frutteti

Il composto, a base di ipoclorito di potassio, ha efficacia soprattutto come battericida e fungicida

L'obiettivo è ambizioso: lanciare sul mercato una macchina in grado di produrre, direttamente nell'azienda agricola, una soluzione elettrolitica capace di difendere i frutteti dagli attacchi di batteri, funghi e antiparassitari in genere. La proposta viene da Verdenora, start up nata il 31 marzo 2008 da Industrie De Nora Spa, azienda milanese che opera a livello internazionale nel settore dell'elettrochimica (presente in Europa, Asia e America con 15 stabilimenti) e partecipa con il 90% del capitale. La nuova azienda si propone quindi di diversificare il core business di Industrie De Nora, leader nel trattamento delle acque per piscine, e individuare nuovi campi di applicazione dell'elettrochimica, come spiega il suo presidente, Renato Gazzaniga: «Il progetto nasce dall'unione delle competenze del dipartimento di Biologia e evoluzione dell'Università di Fer-

rara con il know-how di Industrie De Nora»

Le tecnologie elettrolitiche sono state applicate in campo agricolo per sviluppare un sistema di produzione di ipoclorito di potassio. Questo processo elettrolitico brevettato permette infatti di produrre la soluzione e impiegarla per la prevenzione e la cura delle malattie delle piante da frutta.

Verdeviva - questo il no-

me del nuovo prodotto - si propone di diventare un sostituto degli agrofarmaci e proteggere i frutteti con la stessa efficacia. Si utilizza quindi come battericida e fungicida con l'atomizzatore, ma trova applicazione anche come igienizzante per contenitori di frutta, cesoie e sistemi irrigui. «Stiamo aspettando l'autorizzazione - spiega Gazzaniga - per l'impiego della soluzione come agrofarmaco e at-

tualmente la soluzione viene presentata come igienizzante. Una volta prodotta nell'azienda agricola, deve però essere usata nel giro di pochi giorni per non perdere efficacia».

Target prioritario di «Verdeviva» sono per il momento i frutteti del Nord-Italia, ossia un mercato potenziale di circa 60mila ettari coltivati a meli e altri 40mila investiti a peri. Il business plan prevede di copri-

re nell'arco di sei anni il 20% di questa superficie totale e collocare 3.500 macchine. «Un traguardo piuttosto prudente - sostiene Gazzaniga - visto che abbiamo già cominciato a fare prove con i kiwi e con le orticole, e anche in questo caso con risultati positivi. Il sistema elettrolitico non viene comunque venduto, ma ceduto in leasing operativo per sei anni. Per questo il fatturato dovrebbe crescere pro-

gressivamente per arrivare a 8 milioni l'anno».

La sperimentazione di questo nuovo sistema è iniziata nel 2006 utilizzando dapprima un prototipo, poi una macchina capace di produrre 20 litri e successivamente 100 litri l'ora.

«Attualmente stiamo lavorando su Emilia Romagna e Veneto, ma stiamo per estenderci al Piemonte. E anche i costi sono competitivi, osserva Gazzaniga: «Per il noleggio del sistema elettrolitico si spendono mediamente 300 euro l'anno per ettaro e la macchina ideale di un'azienda media dovrebbe coprire circa 10 ettari di frutteto». Rispetto all'agrofarmaco tradizionale, inoltre, la nuova tecnologia non dovrebbe lasciare alcuna traccia di residui, né sul terreno né sui vegetali. La soluzione potrebbe essere impiegata anche nell'agricoltura biologica. •

«Enzared», al debutto la varietà di kiwi rosso



Dopo quello tradizionale di colore verde e quello «curioso» a polpa giallo, il kiwi ora si tinge di rosso. Frutto del lavoro di miglioramento e selezione varietale della società neozelandese Turners & Growers, la nuova varietà a marchio «Enzared» è stata tenuta a battesimo al Fruit Logistica di Berlino, la fiera internazionale specializzata per gli operatori ortofruticoli che si è tenuta nella capitale tedesca dal 3 al 5 febbraio scorso.

Le prime spedizioni sul mercato europeo della nuova cultivar, attraverso la filiale europea di Turners &

Growers - Enza Fruit Continent - hanno fornito risultati incoraggianti, sia in termini di gradimento da parte dei consumatori, che di prezzo, visto che il kiwi rosso è stato quotato fino al 17% in più rispetto a quello giallo.

Il kiwi rosso è attualmente coltivato in Cina, anche se è previsto che nel giro di pochi anni la base produttiva interesserà molti altri paesi. Ora in Nuova Zelanda è in corso la fase di propagazione e la nuova varietà sarà pronta per essere innestata nel 2011. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FRANCESCA BACCINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con due enzimi in meno il pomodoro dura 45 giorni

Pomodori sempre freschi, anche dopo un mese. L'annuncio della scoperta, destinata a rivoluzionare il campo della conservazione dei prodotti ortofruticoli, arriva dai ricercatori del National Institute of plant genome research (Nipgr) di Nuova Delhi, in India, che hanno individuato i geni di due enzimi coinvolti nella maturazione dei frutti e li hanno eliminati dal Dna del pomodoro per creare quello che potrebbe essere il pomodoro a più lunga durata del mondo.

«Non c'è alcun gene estraneo in questi pomodori - puntualizza Asis Datta, coordinatore della ricerca - il periodo di conservazione è stato aumentato semplicemente bloccando i due geni attraverso la tecnica dell'Rna-interferenza, un meccanismo mediante il quale alcuni frammenti di Rna a doppio filamento sono in grado di interferire e spegnere l'espressione genica, cioè l'informazione contenuta nel gene.

I ricercatori indiani hanno osservato che i due enzimi coinvolti, alfa-mannosidasi (alfa-Man) e beta-D-

N-acetilesosaminidasi (beta-Hex), erano presenti a livelli elevati durante la maturazione dei frutti. Bloccando la produzione di questi enzimi, i pomodori hanno conservato la loro compattezza e struttura fino a 45 giorni senza refrigerazione, superando quindi notevolmente i tempi di conservazione rispetto ai pomodori normali che avvizziscono e perdono con-

I risultati di uno studio sulla conservazione di ricercatori indiani

sistenza dopo circa 15 giorni.

La sottrazione dei due enzimi, secondo i ricercatori indiani, ha mostrato anche caratteristiche positive sotto il profilo qualitativo. Specifiche analisi dei pomodori manipolati geneticamente hanno infatti rivelato che i frutti sono sodi il doppio di quelli normali. Nessuna alterazione è stata inoltre individuata nel normale accrescimento. In base a quanto riferito dai ri-

cerchatori, le piante di pomodoro così trattate crescono e maturano regolarmente, senza che sia stato evidenziato alcun effetto negativo sulla resa del prodotto.

I nuovi pomodori «a lunga conservazione» devono però ancora essere sottoposti a una serie di prove sperimentali in pieno campo, compresi i test di sicurezza su animali, prima di richiedere l'autorizzazione per la coltivazione commerciale da parte delle autorità di regolamentazione indiane. Sui tempi di messa a punto definitiva di questa nuova tipologia di pomodoro i ricercatori dell'Nipgr sono prudenti, precisando che tutto il processo potrebbe richiedere un periodo anche superiore a tre anni.

Ma la ricerca non si ferma al pomodoro: le manipolazioni degli enzimi coinvolti nella maturazione potrebbero presto essere applicate ad altri tipi di frutta, come il mango e la papaya, permettendo così di allungare la loro vita sugli scaffali. •

PAOLA OTTINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Linsalata Dell'Orto
NATURAL GREENS

24h
dalla terra alla tavola in **il tempo della qualità**

presenta la nuova linea di prodotti **italy collection**
il sapore delle regioni

"le zuppe" sono già disponibili nei migliori banchi frigo della GDO!

L'INSALATA DELL'ORTO S.r.l. - COLTIVAZIONE, LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI DI IV° GAMMA - via Giare, 144/A - 30030 Gambarare di Mira (VE) - Italy - tel. +39 041 5675206 - www.linsalatadellorto.it