

## INTERPROFESSIONE

L'Organizzazione di produttori «Cereali Emilia Romagna» è arrivata a controllare il 30% del prodotto regionale

# Alla Op un terzo del grano emiliano

Nel 2011 collocate sul mercato 574mila tonnellate di cereali per un valore di 142 milioni (+33%)

I cereali ritirati nell'ambito della produzione 2011, sono stati 790mila tonnellate, il che significa un balzo del +19,4 per cento rispetto all'anno prima. L'Op (Organizzazione di produttori) Cereali Emilia Romagna avanza di gran carriera nel settore del conferimento e del trading cerealicolo e assume un peso ancor più rilevante nel panorama della produzione italiana. Secondo le rilevazioni dell'Istat, la grande organizzazione emiliano-romagnola, la cui sede è a San Giorgio di Piano, presso il Caip di Bologna e Modena (che sta per diventare Consorzio agrario dell'Emilia), è giunta a detenere una frazione del 29,8% della produzione regionale (+4,8% sul 2010) e del 4,3% di quella italiana (+0,3% rispetto all'anno precedente). Numeri di tutto rispetto questi, che convalidano l'importanza della Op nella quale un peso preponderante è esercitato dai consorzi agrari (accanto a quelli di Bologna e Modena, e di Forlì, Cesena e Rimini, nel 2011, hanno fatto il loro

nuovo ingresso nell'assetto societario anche quelli di Reggio Emilia e di Piacenza) e dalla cooperazione (i nomi sono «Padenna» di Ravenna, «Progeo» di Masone - Reggio Emilia - e «Terremerse» di Bagnacavallo - Ravenna).

Durante il 2011 l'Op ha collocato sul mercato quasi 574mila tonnellate (+1,6% sul 2010) di frumento tenero, duro, orzo, mais, sorgo, soia, girasole, risone e pisello, per

un valore di oltre 142 milioni (+32,7%) di euro e il contesto di riferimento è stato principalmente quello nazionale.

Quanto all'andamento generale del settore, le superfici investite in Italia dei cereali autunno-vernini sono state inferiori al 2010 (i dati nazionali, da fonte Agrit, indicano un -15% per il frumento tenero, e un -11,7% per il duro). In Emilia Romagna (dati Istat) per il gra-

no duro vi è stata una diminuzione di 18.500 ettari rispetto al 2010. Dal punto di vista qualitativo, la campagna di raccolta è ritenuta soddisfacente dai produttori. Una delle caratteristiche che connotano la produzione 2011 è stata l'eterogeneità della resa quantitativa delle produzioni dei cereali nei diversi areali produttivi, per quanto la qualità della granella sia risultata media-

mente buona sia sotto il profilo sanitario sia sotto quello merceologico. Dal punto di vista della qualità, vanno segnalati gli elevatissimi pesi specifici raggiunti da alcune varietà di frumento tenero, che a seconda delle aree di coltivazione, oscillano tra l'83 e l'84%, con un tenore proteico attestato su valori medi tra il 13 e il 14 per cento.

Per i cereali primaverili,

nella campagna 2010-2011, si è registrato un forte incremento per mais e sorgo. L'Istat rileva un incremento per il mais del 10% a livello nazionale e del 25% in Emilia Romagna. Per il sorgo, l'incremento è stato del 4% a livello nazionale e del 6% nell'area emiliano-romagnola. •

ROBERTO FABEN

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PARLA RICCI BITTI

## «Con Piacenza e Reggio cresceremo ancora»

Con Raimondo Ricci Bitti, presidente di «Cereali Emilia Romagna» tracciamo il quadro della situazione alla vigilia della trebbiatura.

Quanto peserà l'ingresso del consorzio agrario di Reggio Emilia e di quello di Piacenza sul volume dei conferimenti di cereali all'Organizzazione?

Le aree di Piacenza e di Parma sono vocate soprattutto ai cereali a paglia, anche se



Raimondo Ricci Bitti

non a livello di altre province della regione. Il peso percentuale dell'ingresso di questi soci si attesta intorno al 10 per cento.

Ci stiamo avvicinando alla trebbiatura. Come si profila l'attuale campagna dal punto di vista qualitativo?

Siamo abbastanza ottimisti. Nonostante qualche periodo di siccità, le ultime precipitazioni, quasi chirurgiche, hanno consentito ai frumenti

di completare abbastanza bene il ciclo vegetativo. Se il clima terrà fino all'ultimo, aumenterà la produzione unitaria e i parametri qualitativi saranno soddisfacenti.

Quali potranno essere gli effetti del terremoto in Emilia sulle possibilità di stoccaggio?

Alcune strutture sono state colpite e sono ancora in corso le verifiche di agibilità e utilizzabilità da parte dei Vigili

del fuoco. Qualora non ci fosse sufficiente capacità di magazzino, notevoli quantità di prodotto potrebbero essere immesse subito sul mercato, con effetto depressivo sui prezzi. Dal canto suo l'Op Cereali Emilia Romagna è a disposizione con le proprie strutture di mercato per far fronte all'emergenza. •

R.FAB.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## CASE HISTORY/1

## L'azienda bio scommette sulla diversificazione

Produce dagli anni Sessanta cereali e leguminose con filiera corta e dal 1990 ha scelto, tra le prime nel Sud Italia, di adottare esclusivamente la coltura organica eliminando i prodotti chimici di sintesi. Tra le colline dell'alta Irpinia l'azienda agricola Pierluigi Zampaglione, con i suoi 180 ettari di estensione in zona Sic (Sito di importanza comunitaria) e ricadenti nei comuni di Calitri e di Nusco, è una storica presenza nel territorio. Più generazioni si sono alternate alla sua guida. Le produzioni cerealicole, circa 2.000 quintali annui di grano duro a cui si aggiungono 5.000 quintali di foraggio, rientrano attualmente in un Progetto integrato di filiera denominato Aureo/Barilla e vengono conferite alle maggiori aziende di trasformazione del biologico presenti sul mercato, come Alce Nero e Plasmon.

Dopo lo sviluppo di un'attività agrituristica, nel 2004 la famiglia Zampaglione ha deciso di investire per diversificare l'attività. È stata av-

viata, così, la costruzione di un mulino a pietra, di un laboratorio per la produzione di pasta biologica, uno per la lavorazione del pomodoro e del miele e la cantina. L'investimento, pari a circa 300mila euro, ha goduto di un finanziamento pubblico del 50% nell'ambito di un Patto territoriale. «Siamo partiti nel 2006 con il vino -

Zampaglione è stato tra i primi ad adottare il biologico al Sud

spiega Pierluigi Zampaglione, titolare dell'azienda - per riportare alla produzione il potenziale vitivinicolo dei terreni. Attualmente sono 2 gli ettari vitati: circa 12.000 piante in un unico vitigno di alta qualità da cui nasce il Fiano biologico Don Chisciotte, coltivato a quote elevate (800 metri). La produzione è di circa 8.000 bottiglie l'anno. Dallo scorso anno è sul mercato, con 3.000

barattoli, il passato di pomodoro, anch'esso biologico e commercializzato con il marchio 363 Every Special Day. I pomodori sono prodotti, trasformati e confezionati in azienda, dove vengono gestite tutte le fasi della filiera. Il 20% del vino e del passato di pomodori vengono esportati negli Stati Uniti e in Danimarca, mentre tutti i prodotti aziendali sono certificati dalla BioAgricert.

«Questa piccola produzione di uve e pomodori di qualità - continua Zampaglione - esprime la nostra passione e l'impegno nel valorizzare le potenzialità della terra che lavoriamo. Inoltre, con tale diversificazione, pur impegnando solo 3 ettari dei 180 totali, siamo riusciti quasi a raddoppiare il fatturato e i margini di crescita sono ancora consistenti». L'azienda, infatti, ha un giro d'affari annuo di circa 175mila euro di cui 95mila dai cereali e 80mila da vino e pomodori. •

BRUNELLA GIUGLIANO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## CASE HISTORY/2

## In Irpinia un pastificio insegue il 100% italiano

Produce grano duro ad alta quantità proteica destinato quasi esclusivamente agli stabilimenti dei pastai Voiello e punta a realizzare un pastificio aziendale che porti a una filiera corta di pasta italiana al 100% senza l'aggiunta di grano canadese. È l'Azienda Agricola Roberto Urbano, nata nel 1996 dopo oltre 100 anni di attività familiare nella cerealicoltura.

L'azienda produce ogni anno 3.000 quintali di grano su circa 70 ettari di terreni nel territorio di Savignano Irpino, in provincia di Avellino, a cui si aggiungono altri 30 ettari a Pago Veiano, in località Piana Romana in Pietrelcina (nel beneventano), acquistati nel 2004 attraverso un finanziamento pubblico di 120mila euro (su un investimento totale di 900mila) del Por Campania 2000-2006 - Misura 4.10. «Il grano con alte qualità proteiche - spiega il titolare Roberto Urbano - è stata da subito una grande novità per il mercato e ha fatto sì che il mio prodotto potesse entrare nel programma Voiello denominato «Pro-

getto Aureo», con il quale il fatturato annuo è aumentato dal 2010 a oggi di circa il 40 per cento. Attualmente raggiungiamo un giro d'affari di 130mila euro».

Per la realizzazione del pastificio aziendale è in corso una ricerca sul grano proteico, condotta in collaborazione con il ministero alle Politiche agricole, la Facoltà di

L'impresa di Roberto lavora a una semola senza grani canadesi

Agraria dell'Università di Portici (Napoli) e un piccolo pastificio di Gragnano (Napoli) denominato L'oro di Gragnano. «Lo scorso anno - continua il titolare - abbiamo seminato nei terreni di Pago Veiano un campo sperimentale con quattro varietà di grano e otto tipi di concimazione. Da questo apprezzamento, oggetto della ricerca in corso, abbiamo prodotto una pasta di semola di grano duro italia-

na al 100 per cento. L'idea è di continuare su questa strada realizzando in house pasta Made in Italy con tracciabilità dell'intera filiera e pronta sia per i mercati nazionali che per quelli internazionali. In questo modo il nostro fatturato potrebbe crescere in maniera esponenziale».

Il progetto, dal costo di 800mila euro, è già stato presentato all'Ismea. Altra novità, che si aggiunge a quella del grano proteico, è una tecnica di coltivazione, introdotta in azienda da circa due anni, basata sulla semina su sodo. «Stiamo ottenendo risultati grandiosi - conclude Roberto - sia per la bassa erosione del terreno che per il risparmio in termini di carburante, con costi di produzione calati del 30 per cento». L'azienda, inoltre, negli anni ha usufruito di finanziamenti Por e Psr per 500mila euro per il rinnovo delle macchine operatrici e per ristrutturare una chiesetta rurale a corredo della tenuta. •

B.G.

© RIPRODUZIONE RISERVATA