

IL SETTIMANALE DELL'AGRICOLTURA

Terra e vita

WWW.AGRICOLTURA24.COM WWW.TERRAEVITA.IT

EDITORIALE
UN EQUO REDDITO
PER LE AZIENDE
AGRICOLE

RISO
VIALONE NANO
IN DIFFICOLTÀ

ORTOFRUTTA
I CONSUMI
TORNAANO
A CRESCERE

BARBABIETOLA
FRA ENERGIA
E BIOPLASTICHE

SI GUARDA GIÀ OLTRE IL 2020

LA PAC CHE VERRÀ

■ LAVORO: Superbonus per chi assume con Garanzia giovani ■ ESPERTO PAC: La comunione ereditaria può presentare domanda ■ FILO DIRETTO: Agevolazioni per società agricola

**SPECIALE
ALBICOCCO**



www.terraevita.it - tel. 02 58300000 - P. D.C. 0530/0003 (Giornale) - Sped. in A.P. - DL 353/2003 (Giornale) - art. 1, comma 1, lett. a) - 0530/0003

18

LEGGI, LAVORO E FISCO
SUPER BONUS
PER CHI ASSUME
CON GARANZIA
GIOVANI



20 L'ESPERTO PAC

La comunione ereditaria può presentare domanda Pac

22 ESPERTI

Società agricola e agevolazioni

26

REGIONI
LOMBARDIA.
POMODORO, COSTI
RADDOPPIATI

27 EMILIA-ROMAGNA

Piv ed export trainano la ripresa

28 MARCHE

In aumento gli ovini da latte

29 PUGLIA

Da record la patata novella Galatina

48

TECNICA E TECNOLOGIA
OLIVO, MECCANIZZARE
PER RIDURRE I COSTI

52

IL SUPERINTENSIVO
AFFIANCA L'INTENSIVO

54

IN ITALIA IL GOJI
FA RETE

58

ACQUA IN AGRICOLTURA
SERVE OTTIMIZZARE

L'OCCHIO DEL FITOPATOLOGO

60 NORD

Drosophila suzukii allarme su ciliegio

61 CENTRO

Tignoletta, l'attacco sui grappolini

62 SUD

Peronospora vite in post-floritura

64

AZIENDE E PRODOTTI
CEREALPLUS TOUR
PER IL MADE IN ITALY

WEB

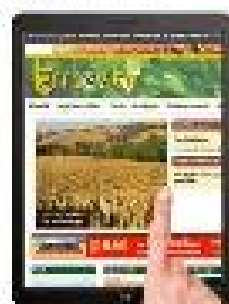
agricoltura24 **press** **RF**

Attualità, innovazione,
sostenibilità sul sito
www.agricoltura24.com



terro **e** vito

è sul sito
www.terroevito.it



DIRETTORE RESPONSABILE: Leo A. Kardella

REDAZIONE: Francesco Bartolozzi,
Dulcinea Bigliardi, Gianni Gualtieri, Capri Lubatkin,
Alessandra Maraschi, Giorgio Sarti

Capo redattoriale: Lorenzo Testi

SEGRETERIA DI REDAZIONE:
Tel. +39051 6676300 - Fax +39051 6676390
Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 BOLOGNA
redazione.terroevito@terroevito.com o da il

UFFICIO GRAFICO: Emegi-Group srl

PROGETTO GRAFICO:
Elisabetta Bellini e Cristina Negri

PROPRIETARIO ED EDITORE:

NewBusiness Media srl

SEDE LEGALE: Via Clivio, 21 - 20137 Milano

DIRETTORE GENERALE: Eugenio Occhiaini

agricola



SEDE OPERATIVA:

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna

UFFICIO PUBBLICITÀ:

Tel. +39051 6676322 - Fax +39051 6676353

pubblicita.terroevito@newbusinessmedia.it

UFFICIO TRAFFICO:

Piazza Galileo Galilei, 6 - 40123 Bologna

Tel. +39051 6676342

terroevito@agricola@newbusinessmedia.it

STAMP. Art. Grafiche Rocca spa

Via Tiberio Claudio Felice, 7 - 64101 Salerno

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO

abbonamenti@terroevito.com o da il

Tel. +3902 98000490 - Fax +3902 98000325

Italia abbonamento annuo cartaceo: Euro 99,00

Italia abbonamento annuo digitale: Euro 90,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Beneficio bancario: IBAN

IT3003009016000000000000000000

Conto corrente postale: 6017060561

Interbank e New Business Media Srl

Calendario e attività agricole: numeri e aggiunte

Registrazione Tribunale bolognese

n. 3046/3.2014

(Principale sede di registrazione presso

il Tribunale di Bologna n. 4773 del 18/04/1973)

POC Tribunale Bologna - cap. AFBL 333/2802 corr.

L. 4/6/2004 art. 100/1 Milano/

RCC n. 24244 del 13 marzo 2014 e

IS043401-2008

Associato:

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CONSUMATORI
Associato: Consumatori Italiani



Associato: ANEPAL
Associazione Nazionale per la
Protezione degli Agricoltori

Responsabilità: Longhi s.p.a. e altri editori e redattori e altri editori e redattori

responsabilità: Longhi s.p.a. e altri editori e redattori e altri editori e redattori

responsabilità: Longhi s.p.a. e altri editori e redattori e altri editori e redattori

PICCOLI FRUTTI Una filiera agricentrica ad alto reddito tra Calabria, Basilicata e Sicilia

di **Emily Casciaro**

In Italia il Goji fa rete

Al secondo anno di attività la Rete di imprese Lykion raddoppia le superfici bio coltivate a *Lycium barbarum*

Dici bacche di Goji e pensi alla Cina, al Tibet o all'Himalaya. E invece è l'Italia, che in poco tempo si è dimostrata vocata alla coltivazione del *Lycium barbarum*, solanacea rustica ed allo stesso tempo preziosa, utilizzata nella farmacopea orientale e mediterranea da almeno duemila anni. **Rosario Previtiera** è tra i protagonisti di questo

Rosario Previtiera.



successo: due anni fa, ha creato la "Rete di imprese per la filiera multiregionale del Goji Italiano" con il nome di Lykion. Agronomo, docente e libero professionista, dopo più di quindici anni dedicati alla progettazione ed alla consulenza integrata a privati, a enti pubblici e di ricerca per le filiere agroalimentari, Previtiera ha deciso di dedicarsi alla costruzione di una rete per la produzione e commercializzazione di bacche di Goji biologiche e "made in Italy". «Ero – dice – alla ricerca di un prodotto innovativo che potesse dare risposte immediate agli agricoltori oltre che un reddito degno di questo nome». E così è nata la rete che oggi conta più di 30 aziende agricole e non solo, tra Calabria, Basilicata, Sicilia per più di 15 ettari (costituendo l'impianto diffuso più grande d'Europa), e prossimamente sarà presente in Sardegna, Puglia e Lazio.

Bacche di Goji.



«Quella del Goji italiano è una filiera agricentrica – continua Previtiera – nel senso che nella costruzione del prezzo finale del prodotto, il margine di guadagno maggiore deve spettare all'agricoltore, al contrario di quanto oggi generalmente accade. E con un prodotto agricolo ad alto reddito come il Goji bio ciò è possibile soprattutto con il clima del Sud Italia. Riusciamo a garantire fino a 20 euro/kg di bacche alle aziende agricole che aderiscono alla rete».

Assistenza tecnica

Una rete che a sua volta offre assistenza tecnica completa dall'impianto alla coltivazione e commercializzazione e formazione professionale. Senza trascurare l'attivazione di convenzioni con primari istituti bancari nazionali che offrono mutui agrari a tasso agevolato (da 0,6% al 3,50% di interesse) ai nostri agricoltori che vogliono investire nel comparto, visti i tempi troppo lunghi e incerti dei vari Psr regionali. «Effettuiamo mensilmente – continua l'agronomo – le visite guidate presso gli impianti pilota della rete con decine di imprenditori agricoli interessati che giungono da tutto il meridione. Collaboriamo con diversi atenei italiani che stanno conducendo per noi importanti ricerche e sperimentazioni da vari punti di vista. Otterremo così i primi veri risultati scientifici europei ed internazionali inerenti il frutto fresco, visto che la gran parte della bibliografia esistente si basa sugli studi delle bacche disidratate».

Il successo di questa "bacca della longevità e della salute" è dovuta a proprietà nutraceutiche eccezionali grazie alla grande quantità di antiossidanti (il ministero della Salute italiano l'ha inserita nel 2012 nell'elenco ufficiale della piante antiossidanti), di polifenoli, vitamine, oligoelementi, sostanze come l'acido ellagico e polisaccaridi specifici (i quattro Pslb – Polisaccaridi del *L. Barbarum* utilizzabili dai diabetici), che le rendono un vero e proprio *super fruit* e un apprezzatis-



Impianto con pali, fili, ala gocciolante e baulatura per evitare ristagni idrici.



Il telo pacciante può essere sostituito da una coltura interfilare di trifoglio.

simo *functional food*. Proprietà salutistiche che non sono contenute solo nelle bacche ma anche nelle foglie, germogli, fiori, rami, corteccia e radici del *Lycium*, di cui si conoscono almeno 16 specie.

I conti culturali

Gli investimenti per un ettaro di Goji completo ammontano mediamente a 30-35.000 euro. Considerando al Sud una produttività di bacche fresche di ca. 2 t/ha al primo anno, 5 t/ha al secondo anno e fino a 10 t/ha dal terzo anno, emerge la possibilità che l'agricoltore si possa ripagare l'investimento già tra il primo e il secondo anno. In realtà mettendo a dimora entro giugno/luglio (è possibile fino a settembre) in soli tre mesi la pianta supera i 2,5 m di altezza e produce anche le prime bacche fino a novembre.

Le piante selezionate, certificate bio e Mun (Marchio Unico Nazionale "IT", certificazione di conformità d'origine e tipicità italiane), fornite dai vivaisti convenzionati in esclusiva con la Rete, vengono messe a dimora (col supporto di cannuccia o di filo verticale come per il pomodoro) con sestri di impianto di 2,5 m x 1 m ed allevate a spalliera con una densità di impianto di 4.000 piante/ha. I terreni dedicati, devono essere liberi e incolti, esposti a sud, di medio impasto o tendenzialmente sabbiosi: non devono essere argillosi in quanto la pianta soffre i ristagni idrici. Essi vengono lavorati e letamati specificatamente e, soprattutto, >>>>



MARTIGNANI S.r.l.

Via Fermi, 63 | Zona Industriale Lugo 1
48020 - S. Agata sul Santerno (RA) | Italy
T +39 0545 230 77 | F +39 0545 306 64
martignani@martignani.com

ELECTROSTATIC[®]
AGRO SPRAY SYSTEM
DAL 1981 Primo in Europa

I mille gusti della bacca della salute

Le bacche di Goji cambiano sapore a seconda del loro utilizzo. Essiccate ricordano il dattero, l'uva passa, pinoli e liquirizia. Le bacche fresche invece iniziano con un sentore di ciliegia e mora, per continuare con sentori di mango e papaya e per finire con un leg-

gero mandorlato-amarostico. Se consumate col picciolo (ricco di preziosi antiossidanti) si avverte un originale e delicato piccantello sul finale. Nel gelato (a base acqua) e nella granita le bacche fresche danno subito sull'esotico per finire con la mora e la ciliegia. La

confettura di bacche di goji e zucca gialla è un concentrato di vitamine e polifenoli e ricorda la mela cotogna, la ciliegia, l'agrumo e la mandorla. Il massimo si ha con lo smoothie, energetico e dissetante: versare una vaschetta da 90-100 g di bacche fresche col picciolo

nel frullatore con 2 cubetti di ghiaccio e frullare per pochi secondi. Il fresco, il vegetale, l'ace e la carota iniziali lasciano il posto ai sentori esotici e di mango. Un eventuale mezzo bicchiere di succo di melograno in aggiunta, ne esalta le peculiarità. **Emily Casciaro**

muniti di baulatura (con o senza pacciamatura) prima dell'impianto, direzione nord-sud, con i pali di testata e i pali intermedi (ogni 6-8 m) che sostengono tre ordini di fili in acciaio. La baulatura, usata in frutticoltura moderna, consente di migliorare le condizioni del terreno e quelle dell'apparato radicale della pianta.

Pacciamatura e irrigazione

Tra le file si suggerisce di seminare Trifoglio (il *subterraneum* in particolare) per la sostituzione di uno strato pacciamante naturale estendibile anche sulla baulatura stessa, laddove non viene steso il telo pacciamante che in genere non consigliamo. Al primo filo, all'altezza di 60-80 cm viene collocata l'ala gocciolante auto-compensante con gocciolatoio e connesso "spaghetto" che giunge nei pressi del colletto della pianta. L'impianto irriguo è necessario per la fertirrigazione a base di prodotti eco-simbionici e quindi ammessi dall'agricoltura biologica. La pianta non necessita di più di 3 l di acqua al giorno. I pali (in cemento o legno) devono avere una altezza massima di 2,20 m fuori terra. La pianta, raggiunge anche i 3 m di altezza. La fioritura in clima caldo mediterraneo comincia ad aprile e si consolida

a maggio. Da fine maggio e i primi giorni di giugno e fino alla fine di ottobre e l'inizio di novembre avviene in continuo la fioritura, l'allegagione e la maturazione delle bacche in circa 15-20 giorni. Il fiore da bianco diventa viola, la bacca inizia ad allegare, si accresce e diventa delle dimensioni giuste per essere raccolta (da 1,5 a più di 2 cm) in soli tre giorni virando dal verde all'arancio al rosso corallo. Poi sfiorisce sulla pianta.

Raccolte scalari

La raccolta, da giugno a novembre è scalare ed avviene ogni 2 giorni circa dagli stessi rami produttivi, ovvero da quelli che si collocano sull'impalcato della spalliera e da quelli che dall'alto dell'ultimo filo si piegano verso il basso verso l'intefilare. La raccolta della bacca con tutto il picciolo e la selezione avviene, in campo così come il confezionamento. La pesatura ed il controllo di qualità del prodotto fresco avvengono presso i punti di stoccaggio e selezione opportunamente individuati. La shelf-life del prodotto in vaschetta da 90-100 g a 4-6 °C va da 7 a 9/11 giorni. I costi stimati di coltivazione non superano i 5-7.000 euro/ha. La raccolta con sistema a spalliera incide per circa 3 euro/kg. Arriva anche a superare i 7-8 euro /kg con sistemi di allevamento a fusetto e alberello. La potatura praticata a gennaio è una semplice cimatura al primo filo al primo anno e al secondo filo al secondo anno per irrobustire il tronco. Eventuale potatura estiva con l'eliminazione dei rami non produttivi può essere anche praticata. I polloni basali vanno sempre eliminati. La coltivazione in serra non è consigliata sia per motivi fitopatologici anche se pur con effetti minimi al Sud (sporadici attacchi

di nottuidi, tripidi, afidi, muffe all'attacco del picciolo) sia per questioni organolettiche della bacca oltre che di espansione e crescita della pianta, la quale rende meglio in pieno campo e dove non è ombreggiata. Recenti analisi sulla presenza di antiossidanti nei residui di potatura ne hanno dimostrato la scarsità o inesistenza nei rami provenienti dalle piante coltivate in serra.

Un mondo di prodotti

Oltre al prodotto fresco la rete ha realizzato la confettura extra di Bacche fresche di Goji italiano e Zucca gialla (in vasetti da 110 g e 40 g), certificata anche Vegan OK. Caratterizzata da ben 2.460 unità Orac (*Oxygen Radical Absorbance Capacity*) in termini di antiossidanti e più di 900 mg di polifenoli/100 g ed è stata premiata col premio Golosario 2016 al recente Sol&Agrifood del Vinitaly a Verona e selezionata come "Novità di prodotto" al recente Cibus di Parma.

In progetto vi è la realizzazione delle bustine per infusi e tisane ed è stato già prototipizzato il "Gojito" ovvero l'infuso alcolico di bacche di Goji, assoluta novità sul mercato. Ulteriori collaborazioni con aziende di riferimento importanti porteranno all'utilizzo del Goji Italiano per l'ottenimento di succhi rossi, detox water ed altri prodotti tra cui, in futuro, le bacche disidratate a bassa temperatura e di altissima qualità oltre che veramente biologiche.

Tra i progetti in atto vi è anche il programma del turismo del Goji Italiano ovvero "i luoghi del Goji Italiano": i turisti possono raccogliere direttamente il prodotto in campo in estate ed alloggiare presso gli agriturismi delle aree interessate in cui gli "chef del Goji italiano" insegneranno loro ad utilizzare le preziose bacche nei menu completi basati sulla dieta mediterranea: dall'antipasto al dolce e fino ai cocktail e agli smoothies. Un'ulteriore sferzata di salute, energia e benessere 100% italiano. ■



La confettura premiata al Vinitaly e al Cibus.