

VALLE D'AOSTA

Ritorna l'evento FontinaMI

Dopo la prima edizione dello scorso anno, il Consorzio per la tutela della dop Fontina ripropone l'iniziativa FontinaMI nei ristoranti di Milano. Dal 13 al 26 febbraio, gli chef di dieci ristoranti della città interpretano, con la creazione di piatti inediti, il più conosciuto formaggio valdostano. Le forme utilizzate rappresentano il fiore all'occhiello della produzione: ogni chef ha a disposizione una delle dieci Fontine finaliste del concorso «Modon d'or», organizzato ogni anno dalla Regione per premiare le migliori forme prodotte in alpeggio durante l'estate. Non una, quindi, ma tante Fontine, ognuna con le proprie caratteristiche legate all'erba mangiata dalle bovine, al clima, alla bravura del casaro. E ognuna riconoscibile dal numero di fascera e tracciabile, con luogo e giorno di produzione.

Le proposte degli chef spaziano da abbinamenti con il pesce alla rivisitazione di piatti più conosciuti fino alle ricette tipiche valdostane e ogni pasto è preceduto da un assaggio in purezza del formaggio. L'obiettivo è mostrare la versatilità della Fontina e come può diventare protagonista di tutti i tipi di piatti, anche quelli gourmet, e ricordare che non esiste una, ma tante Fontine, a conferma dell'autenticità e delle peculiarità del prodotto. L'elenco dei ristoranti, con i diversi menu, è pubblicato sul sito del Consorzio fontina-dop.it

C.De.

LIGURIA

Contributi per l'apicoltura

È aperto fino al 15 marzo il bando regionale di attuazione del Programma nazionale di interventi a favore del settore dell'apicoltura che per quest'anno mette a disposizione 254.601,77 euro a favore delle associazioni apistiche giuridicamente riconosciute e degli apicoltori singoli.

La presentazione delle domande di contributo deve essere fatta attraverso il portale sian.it assicurandosi che il proprio fascicolo aziendale sia attivo; qualora fosse necessario perfezionare o aprire il fascicolo aziendale è necessario rivolgersi a un Caa.

Riservato alle Associazioni apistiche è previsto un interessante intervento al 100% di finanziamento per l'organizzazione e la partecipazione a eventi, seminari e concorsi volti a premiare la qualità del miele, nonché per la realizzazione di materiale informativo.

Sia i singoli che le associazioni possono accedere a contributi rispettivamente del 60% o del 75% per l'acquisto di materiali e attrezzature tra i quali: arnie con fondo a rete anti varroa, sciami e api regine di razza *Apis mellifera ligustica*, attrezzature per la lotta alle avversità climatiche e per favorire e razionalizzare la transumanza (ad es. motocarriole).

G.B.

PIEMONTE

Nuova concessione per la vigna reale

La società semplice agricola Orsolina di Moncalvo (Asti) di proprietà della famiglia di imprenditori Denegri che controllano la società di diagnostica e biotecnologie Diasorin, con interessi anche nel mondo della ristorazione, si è aggiudicata per il prossimo quinquennio la conduzione della vigna di Villa della Regina, residenza sabauda patrimonio dell'Unesco nel comune di Torino.

La vigna, assegnata al Demanio statale nel 1994 e consegnata alla Soprintendenza per i beni artistici e storici di Torino, già citata nell'anno 1615, è stata reimpiantata nel 2003 con il vitigno freisa e con le varietà storiche: grisa roussa, cari, balaran, neretto, duro, carry, bonarda, barbera. La superficie vitata è poco meno di un ettaro e la produzione annua media si attesta sui 49 quintali di uva.

La vigna è stata condotta per 15 anni dalla società agricola Balbiano di Andezeno (Torino), azienda storica nella produzione del Freisa di Chieri, che ha promosso nel 2014 un primo gemellaggio internazionale tra «vigne urbane» con il vigneto parigino di Montmartre e ha dato vita, nel 2019, a un'associazione internazionale denominata UVA (Urban Vineyard Association).

All'asta per il rinnovo della concessione, indetta dalla Direzione regionale Musei del Piemonte del Ministero della cultura, la vigna è stata assegnata in conduzione alla società Orsolina per un canone annuo di 24.000 euro. La base d'asta era stata fissata a 6.000

euro; il valore annuo della produzione di uva, a prezzi correnti di mercato, è di circa 4.100 euro.

E.Z.

LOMBARDIA

Da una cava dismessa acqua per uso irriguo

Il primo bacino con funzione di difesa idrogeologica e di accumulo di acqua a scopo irriguo, realizzato con il recupero di una cava dismessa, è stato inaugurato a Castrezzato (Brescia).

Si tratta del primo intervento completato dopo l'approvazione della legge regionale n. 34/2017, che si pone l'obiettivo di contrastare gli effetti delle crisi idriche nel settore agricolo e contemporaneamente di assicurare la difesa idrogeologica e la riqualificazione del territorio. Uno degli strumenti individuati per raggiungere tali scopi è il recupero delle cave esistenti, dismesse e abbandonate.

Grazie al lavoro del Consorzio di bonifica Oglio Mella e del Comune, in collaborazione con la Regione e con l'Associazione regionale dei consorzi, è stata trasformata una vecchia cava in un invaso destinato ad assicurare la difesa idrogeologica del territorio e l'accumulo di acqua necessaria all'irrigazione, con una capacità di 150.000 metri cubi. È previsto a breve l'inizio dei lavori per il recupero di un'altra ex cava, sempre nel Bresciano.

E.F.

Possibile adozione dell'irrigazione intermittente su riso

Il Centro ricerche dell'Ente nazionale risi ha presentato i risultati di un'indagine relativa all'irrigazione intermittente e alla possibilità di adottare questa tecnica nel territorio pavese. La tecnica in questione, testata da diversi anni in comprensori risicoli di svariati Paesi, consiste nell'alternare periodi di sommersione, con periodi di asciutta e con interventi di irrigazione solo quando l'umidità del terreno scende sotto determinate soglie; il tutto assicurando rese paragonabili a quelle ottenute con la sommersione continua. Aspetto molto interessante emerso dall'indagine è che l'area tra i Comuni di Mortara, Robbio e Vigevano, quindi Alta Lomellina, presentano con-

dizioni ottimali, di clima e di suolo, per adottare l'irrigazione intermittente.

Secondo i ricercatori, per l'avvio della campagna 2023, andrebbe prestata grande attenzione alla possibilità di adottare questa tecnica che, oltre a garantire un sicuro risparmio idrico nelle risaie a quote superiori, porterebbe beneficio anche alle risaie della Bassa Lomellina, in quanto la presenza di acqua in fase di semina finirebbe con l'arricchire a primavera inoltrata le falde e le risorgive nelle zone a quota inferiore. Ciò potrebbe consentire un significativo risparmio idrico, esigenza sempre più pressante. **E.F.**

TRENTINO-ALTO ADIGE

G4AE, a salvaguardia dei pascoli

«Grazing4Agroecology», il cui acronimo è G4AE, rappresenta uno dei programmi europei di salvaguardia e/o promozione dei prati-pascoli e con obiettivo principale il mantenimento e lo sviluppo del prato stabile. Partecipano al programma: Francia, Germania, Irlanda, Italia, Olanda, Portogallo, Romania e Svezia.

Sono 18 le associazioni agrarie e le stazioni di ricerca e/o di consulenza agraria che partecipano al programma; 120 sono le aziende agricole direttamente coinvolte.

È ormai da qualche anno che nella parte alpina di lingua tedesca si notano aziende che puntano sul pascolo per tutto il periodo in cui cresce l'erba e quindi il progetto G4AE dirà la sua anche in proposito. L'Alto Adige è parte attiva del programma, in particolare con il suo Centro di ricerca agraria di Laimburg in collaborazione con Bioland Südtirol (Unione provinciale delle aziende agricole biologiche). La partecipazione di tante aziende permetterà un confronto indispensabile per individuare le migliori strategie per poter affrontare il futuro. **P.G.V.**

Pannelli fotovoltaici: in arrivo i contributi

Su proposta dell'assessore all'agricoltura Giulia Zanotelli la Giunta provinciale ha approvato i criteri e le modalità attuative per la concessione dei contributi a sostegno degli investi-

menti per l'installazione dei pannelli fotovoltaici, destinati sia alle imprese agricole, singole e associate, sia alle cooperative agricole e loro consorzi. Le domande potranno essere presentate a partire dal 16 febbraio fino al 31 maggio 2023. L'importo totale delle risorse è di 4 milioni di euro di cui 500.000 euro saranno destinati alle imprese agricole singole o associate mentre 3,5 milioni saranno destinati alle cooperative agricole e loro consorzi. **A.T.**

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cantina di Ramuscello: sale la produzione di vino vegano

La Cantina produttori Ramuscello e San Vito (PN) raddoppia la produzione di vino vegano. Dalla vendemmia 2022, infatti, sono stati prodotti e certificati 10.000 ettolitri rispetto ai 5.400 dell'anno precedente. Di fatto, si tratta della maggior quantità di vino vegano prodotto e certificato in Friuli Venezia Giulia.

«Da molti anni la nostra Cantina cooperativa – spiega il presidente Gianluca Trevisan – è impegnata sulla costante ricerca della salubrità, sia delle uve che dei vini prodotti. Oltre al vino vegano, lo scorso anno abbiamo ottenuto anche la certificazione per la produzione del vino biologico. Inoltre, l'80% dei nostri soci aderisce volontariamente al disciplinare di difesa integrata Sqnpi. Sul tema della sostenibilità ambientale, siamo sempre attenti alle sensibilità del mercato e alle diverse richieste degli imbottiglieri, per questo abbiamo intrapreso un percorso di assistenza tecnica in campagna, fatta di controlli e verifiche, che dovrebbe portarci all'obiettivo di un vino a "residuo zero".

«Quello del quale stiamo parlando è un mercato in crescita – aggiunge il direttore della Cantina, Rodolfo Rizzi – al quale dedichiamo circa il 20% della nostra produzione che, dalle nostre previsioni, sarà destinata ad aumentare. I principali imbottiglieri, per ora, sono dislocati nel Nord Italia, ma il nostro vino vegano viene già distribuito in tutta la Penisola».

Il protocollo di certificazione è stato predisposto dal Ceviq. I vini certificati sono il Pinot grigio, il Prosecco, il Merlot, la Ribolla gialla e il Refosco dal peduncolo rosso. **A.D.F.**

Contratti di licenza per la soia «Visnu»

L'Ersa Fvg intende procedere alla stipula di contratti di licenza esclusiva per lo sfruttamento commerciale della varietà di soia «Visnu» a livello mondiale o, in alternativa, circoscritte a singole aree territoriali. Le ditte interessate al conseguimento delle licenze sono invitate a presentare manifestazioni d'interesse secondo le modalità indicate nel sito ersa.fvg.it che dovranno pervenire in forma scritta entro le ore 12:00 del 2 marzo 2023. **A.D.F.**

EMILIA-ROMAGNA

Bando da 15,2 milioni per rinnovare i vigneti

Oltre 15,2 milioni di euro per favorire l'innovazione tecnica e varietale tra i filari dell'uva. Al via l'edizione 2023 del bando regionale per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti, strategia fondamentale introdotta dalla Giunta regionale per accompagnare le imprese lungo la strada che porta al mercato con produzioni di qualità. Il bando, il primo nel settore del vino nell'ambito del Piano strategico della Pac 2023-2027, prevede l'erogazione di contributi ad hoc per l'estirpazione e il reimpianto di nuove varietà di uva da vino e per incentivare tecniche innovative, all'insegna della meccanizzazione e degli impianti irrigui di ultima generazione.

Gli aiuti variano da 8.000 a 8.500 euro ad ettaro a seconda che i nuovi impianti siano localizzati rispettivamente a Nord o a Sud dell'asse della via Emilia. A questo cifra vanno poi sommati un contributo extra di 900 euro/ettaro per l'estirpazione del vecchio vigneto e ulteriori 3.000 euro/ettaro, per il mancato reddito durante il fermo produttivo per i lavori di rinnovo di vigneti. Altro requisito fondamentale: la superficie minima dell'intervento è fissata in 5.000 metri quadrati che si possono raggiungere anche sommando le superfici relative a più interventi. Tra le spese ammissibili vanno considerati non solo i costi sostenuti per eseguire l'intervento, ma anche le spese per i lavori in economia.

Tra le novità del bando la possibilità di intervenire su vigneti esistenti di qualsiasi età, a eccezione del sovrain-