

## AGRICOLTURA

IL PROVERBIO CHI È BOZIÀD'R È LÄDER  
Chi è bugiardo è ladro

# Bartoli La ragioniera che sussurra ai cavalli

Originaria del Reggiano, si è trasferita con il marito ad Albareto  
La sua azienda punta a salvaguardare e a valorizzare razze a rischio

LORENZO BENEDETTI

■ Passione, competenza, professionalità: sono queste le caratteristiche che contraddistinguono il lavoro di Paola Bartoli, allevatrice e coltivatrice diretta originaria di Reggio Emilia, che ha creato e oggi gestisce l'azienda agricola «Lana Antica» ad Albareto. Si impegna nella salvaguardia della biodiversità e nel portare avanti l'autentica agricoltura di montagna: «Il mio amore per la natura è nato assieme all'interesse per i cavalli - racconta Paola, che dopo il diploma di ragioniera ha subito compreso come non fosse destinata alla vita dietro una scrivania -. Sin da giovanissima mi sono dedicata agonisticamente a sport equestri come la monta western nei maggiori rodei in Europa fino a Weatherford, in Texas, e successivamente ho trasferito la mia passione nel lavoro in scuderia a Modena dove ho conosciuto mio marito, con cui mi sono trasferita in Valtaro». Abbandonata la sella, nel 2011 Paola ha scelto di cambiare



**LANA ANTICA** L'azienda di Paola Bartoli alleva anche vacche rosse e cavalli da tiro pesante.

vita inaugurando l'azienda che tuttora manda avanti in autonomia: «Dopo aver iniziato con poche pecore e vitelli, oggi mi occupo di oltre cinquanta capi di bestiame ed ho esteso l'attività anche alla trasformazione del latte - spiega Paola, che ha ricoperto le cariche di presidente di Agrimerca e della sezione Coldiretti -. Fra i miei obiettivi principali rientra la preservazione delle razze autoctone dell'Emilia, e per questo mi dedico all'allevamento della razza reggiana, nota come

«vacca rossa», soli pochi anni fa in via d'estinzione, e dei cavalli da tiro pesante rapido, con lo scopo di aiutare a garantirne la sopravvivenza». Altro punto fermo dell'azienda è l'assoluta fedeltà ai dettami di un'agricoltura ecosostenibile erede della tradizione dell'Appennino, come indica lo stesso nome dell'azienda. «Sento come compito primario quello di preservare sapori e saperi di un tempo: genuinità, qualità, fiducia sono per me valori imprescindibili nel lavoro - prosegue -. Per questo vendo solo ciò che produco a ciclo chiuso nei mercati Campagna Amica della provincia e tengo al rapporto diretto con le famiglie che credono in un ritorno al mangiar bene». Un'attenzione e un entusiasmo che si concretizzano in progetti sempre nuovi: «Ho in programma il lancio di una linea di pelletteria e l'allargamento della mia azienda - conclude Paola -: le fatiche sono quotidiane, ma la soddisfazione non ha prezzo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Itis Galilei I ragazzi tracciano la filiera della spalla cruda



**SPALLA CRUDA** Gli studenti durante il progetto.

**Gli studenti coinvolti in un progetto che utilizza la tecnologia dei Qr-code**

■ Gli studenti delle classi terze dell'indirizzo economico dell'Itis Galilei di San Secondo hanno sviluppato la tracciabilità agroalimentare del processo produttivo della Spalla cruda di Palasone, realizzata dagli studenti dell'indirizzo agrario, con l'utilizzo della piattaforma multimediale blockchain. Si tratta di una tecnologia che permette, tramite l'apposizione di un Qr-code sul prodotto, di risalire a tutta la filiera e rendere così trasparenti le informazioni inerenti un prodotto.

Sotto la guida di Marco Vitale, ceo di Foodchain ed esperto nominato dal ministero dello Sviluppo economico, gli studenti hanno scoperto i segreti della tecnologia blockchain, un registro transazionale sicuro condiviso da chi opera all'interno di una data rete distribuita di computer e delle reali potenzialità di questa tecnologia applicate al settore agroalimentare: dalla tutela del made in Italy e dal contrasto alla contraffazione sino alla certificazione dei passaggi che il prodotto subisce lungo la supply chain. Il progetto si è concluso con la visita degli studenti al parco scientifico Comonext di Lomazzo, un incubatore di innovazioni.

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Convegno Fauna selvatica e attività antropiche

Incontro domani mattina a San Pancrazio nella sede di Confragricoltura Parma

■ «La fauna selvatica e le attività antropiche: opportunità o minaccia? Risorsa o problema?». Sarà questo il tema al centro del convegno in programma domani alle 9 nella sede di Confragricoltura Parma in via Magani 6 a San Pancrazio (ex cinema Capitol Multiplex). Ad aprire i lavori saranno il presidente di Confragricoltura Parma Mario Marini, il presidente della Provincia Diego Rossi e l'assessore regionale all'Agricol-

tura Simona Caselli. Quindi intervento di Marco Apollonio, direttore del dipartimento di Zoologia dell'Università di Sassari e uno dei massimi esperti italiani di gestione faunistica in rapporto con le attività agricole. A seguire tavola rotonda con la partecipazione di due imprenditori agricoli (uno di collina ed uno di pianura), un rappresentante di Legambiente, un referente del mondo assicurativo ed un tecnico-faunistico. A



**FAUNA** Un cinghiale.

chiudere la giornata l'intervento di Giovanna Parmigiani, componente della giunta nazionale di Confragricoltura. «Si tratta di un importante ed utile momento di confronto - annuncia Marini - durante il quale si affronterà, senza estremismi ma con approccio costruttivo, un tema che impatta pesantemente non solo sulle imprese agricole che operano nel nostro territorio montano ma, sempre di più, anche sulle imprese di pedecollina e pianura». Ci sarà modo di parlare del Piano faunistico regionale con il quale si punta a ridurre i danni subiti dalle aziende agricole ed anche il pericolo incidenti stradali legati alla fauna selvatica: tra il 2012 ed il 2017 sono stati 4.745 gli incidenti, 551 dei quali in provincia di Parma.

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# AGGIORNAMENTO LAUREATI IN VISITA ALLA MADONNINA

■ Corso di aggiornamento al caseificio «La Madonnina» alla scoperta dei segreti del parmigiano reggiano promosso dall'associazione Laureati in scienze agrarie e dall'Ordine degli agronomi di Parma presieduti rispettivamente da Giacomo Tonella e Daniele Sfulcini. Accompagnati dai componenti della famiglia Dioni, titolari dell'attività commerciale, i partecipanti hanno potuto osservare da vicino i processi di lavorazione del parmigiano reggiano. Si è parlato di microbiologia e biologia, dei processi di acidità del siero, di cagliata e della percentuale di grasso necessaria per produrre il parmigiano. Sono stati spiegati anche i segreti dell'espertizzazione delle forme.

M.L.

# Latte a riferimento Prezzo fissato a 71,50 euro

L'accordo fra Gia, Upi e Coldiretti riguarda il primo quadrimestre del 2018

■ Gruppo Imprese Artigiane, Unione Parmense Industriali e Coldiretti hanno raggiunto l'accordo sul prezzo del latte a riferimento per il primo quadrimestre 2018. Il giorno 17 maggio 2019, in conformità agli accordi intercorsi tra l'organizzazione professionale agricola da una parte, gli industriali ed arti-

giani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - da valere per la provincia di Parma - del prezzo del latte ad uso industriale, reso caldo alla stalla, ceduto ai caseifici nel periodo che va dal 1° gennaio al 30 aprile dell'anno scorso, che ai sensi del protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte



**LATTE** La lavorazione.

ad uso industriale sottoscritto in data 3 ottobre 2017 si è convenuto di forfettizzare nella misura di 71,50 euro al quintale (65 euro più Iva 6,50). Nella determinazione dei prezzi di cui sopra si è tenuto conto delle quotazioni medie dei seguenti derivati: burro (3,435 euro il kg), formaggio Parmigiano-Reggiano (euro 11,097 il kg), siero (euro 0,112 il quintale). I suddetti valori medi, maggiorati dell'IVA, servono anche per il pagamento dei predetti generi somministrati dai caseifici ai produttori conferenti latte. Il pagamento del latte, dedotti gli accounti già corrisposti, sarà effettuato entro 30 giorni da oggi.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Coop di garanzia Verso nuove regole

■ Via libera dalla commissione Politiche economiche, con votazione a maggioranza, alla proposta di modifica della legge regionale che disciplina gli interventi a favore di forme collettive di garanzia nel settore agricolo quali consorzi fidi e cooperative di garanzia, nati per soddisfare le esigenze di credito delle imprese agricole in risposta alla volatilità dei mercati e alle problematiche legate alle calamità ambientali.

Lo stanziamento della Regione, collegato alla nuova legge, ammonta complessivamente a 1 milione di euro. Il progetto di legge è finalizzato a precisare che l'obbligo statutario per i consorzi fidi e le cooperative di garanzia beneficiari dei contributi regionali di avere il Consiglio d'amministrazione composto per almeno due terzi da imprese agricole sia applicabile esclusivamente a quelli non soggetti a vigilanza bancaria.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA