

## AGRICOLTURA

# Vendemmia Rese in calo ma la qualità è buona

Nell'area dei Colli la raccolta delle uve rosse non è ancora conclusa, ma in alcuni vigneti la produzione è diminuita anche del 20 per cento

NICOLETTA FOGOLLA

La vendemmia 2019 delle uve bianche e rosse ha dato buoni frutti. Il prodotto si può giudicare ottimo, dal punto di vista qualitativo, in base al parere espresso da chi opera nel settore. Diverso è il discorso sulla resa che, rispetto al 2018, nella zona dei Colli, risulta essere in leggera diminuzione per le bianche e in notevole calo per le rosse. In pianura, la produzione delle rosse è stata buona.

«Parlerei - afferma Giovanni Grasselli, presidente del Consorzio volontario provinciale per la viticoltura-Enopolio di Parma - di un ottimo prodotto, anche se con gradazioni scarse nelle prime settimane di raccolta. Anche se all'apparenza le uve sembravano mature già ai primi di settembre, infatti, la maturazione ideale c'è stata tra il 20 e il 30 settembre. La qualità è rimasta inalterata, ma nelle ultime settimane la gradazione è aumentata di 2-3 punti, arrivando fino a 16 e addirittura 19 gradi».

«La quantità è buona - aggiunge Grasselli - Mi riferisco solo alle uve rosse, perché in pia-



VENDEMMIA La qualità delle uve è molto buona.

## Frutti antichi I «Custodi» protagonisti a Paderna

L'associazione «Agricoltori e allevatori custodi» di Parma è stata tra i protagonisti della manifestazione «Frutti Antichi» che si è svolta nel castello piacentino di Paderna. Alla 24esima edizione era presente per l'associazione il professor Enzo Melegari, che ha illustrato le attività svolte e le pubblicazioni realizzate, per la tutela delle antiche varietà di frutta, ortaggi, cereali e vecchie razze animali. Melegari ha poi illustrato i «Corsi Verdi» in programma a novembre e gennaio, ai quali è possibile iscriversi fin d'ora. Info: tel. 3405692616 o mail fruttiantichi.melegari@hotmail.it.

P.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nura abbiamo pochi conferimenti di bianche. Alcuni vitigni di rosse di nostri soci di collina hanno subito qualche attacco di oidio, che ne ha limitato la produzione. La pioggia di maggio ha creato qualche problema, ma posticipato l'iter di sviluppo della malattia». In pianura la raccolta è iniziata in minima parte e a singhiozzo a inizio settembre. È entrata nel vivo solo dopo la metà del mese. L'Enopolio ha ritirato il prodotto fino al 30. La vendemmia delle uve rosse deve ancora essere completata nella zona dei Colli di Parma. «Ci accingiamo a terminare la raccolta - sottolinea Alex Cerioli, presidente della sezione vitivinicola di Confagricoltura di Parma e vicepresidente del Consorzio volontario tutela vini Colli di Parma Doc - . Le uve erano molto belle. La qualità sembra molto buona e il colore c'è. Pure la gradazione alcolica è buona e in linea con quella dello scorso anno». La nota dolente, però, riguarda le rese. «La produzione dei rossi - dice Cerioli - mostra un calo inatteso dal 5 al 20%».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Fidenza Oggi e domani capi in mostra al Dairy show

Il 3° San Donnino Dairy show si terrà oggi e domani al Foro boario di Fidenza. L'evento è organizzato dal Dairy Club Ara Emilia Romagna e dall'Associazione regionale allevatori (Araer), in collaborazione con Associazione nazionale frisona italiana (Anafi), Comune di Fidenza, Associazione nazionale allevatori razza bruna (Anarb). Il programma prevede, tra le 10 e le 12 di oggi, la presentazione delle razze e la gestione dell'iniziativa «Ti presento una vitella», rivolta alle scuole primarie di Fidenza. Alle 14.30, comincerà il 1° Concorso di tolettatura rivolto ai giovani allevatori e alle 16.30, la valutazione all'interno del ring. Alle 20.30 sarà la volta dello Junior Party Araer, ovvero dell'apericena dei giovani allevatori. Domani, il sipario si alzerà alle 9.30, con il momento di formazione e la gara di giudizio morfologico per lo Junior Dairy Club e tra studenti degli Istituti Agrari dell'Emilia Romagna. A seguire si terranno le valutazioni morfologiche (alle 14.30), la gara di conduzione (alle 16) e le premiazioni delle campionesse e vincitori concorsi giovani allevatori (alle 18). In mostra, macchine agricole e prodotti zootecnici.

N.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Cap Giovedì l'incontro dedicato ai cereali



GRANO Se ne parla al Cap.

Il Consorzio Agrario di Parma ha organizzato un incontro per conoscere meglio le oscillazioni del mercato di riferimento dei cereali e valutare le migliori varietà su cui puntare per la prossima annata cerealicola al fine di poter decidere al meglio e in tempo utile.

Il workshop aperto al pubblico interessato si terrà nella sede del Cap in Via Mercati 17 giovedì con inizio alle 10. Oltre ai tecnici esperti del Consorzio a spiegare lo scenario attuale e le scelte tecnico-agronomiche più idonee da intraprendere interverrà il dottor Silvio Pellati della Pellati Infoma riconosciuto centro studi romano esperto di mercati internazionali.

Introdurranno il tema di grande attualità il presidente del Cap Giorgio Grenzi e il direttore generale Giorgio Colina.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Latte a riferimento Prezzo fissato a 72,40 euro al quintale, Iva inclusa

Upi, Gia e Coldiretti: raggiunta l'intesa per il quadrimestre maggio-agosto 2018

Venerdì scorso, in conformità agli accordi intercorsi tra Gruppo imprese artigiane, Unione parmense industriali e Coldiretti Parma, 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 dal 1° maggio al 31 agosto dello scorso anno, che ai sensi del protocollo d'inten-



PARMIGIANO REGGIANO La lavorazione in caldaia.

sa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale sottoscritto in data 3 ottobre 2017 si è convenuto di

forfettizzare nella misura di 72,40 euro il quintale Iva compresa (65,818 euro + Iva 6,582).

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Allevatori Da dicembre il corso di mungitura

Un corso di mungitura per la qualità del latte con approfondimento su tecniche ed impianti è stato organizzato per i prossimi mesi. L'iniziativa si svolgerà dal 10 dicembre al 10 febbraio prossimo al centro di formazione professionale Dinamica. La sede del corso sarà quindi in strada dei Mercati 9/b a Parma. Il corso è rivolto ad imprenditori agricoli, dipendenti e coadiuvanti di aziende iscritte all'anagrafe delle aziende agricole dell'Emilia Romagna. Info: www.dinamica-fp.com.

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## San Pancrazio Peperoncino, tempo di festa alla Stuard

«Festival del peperoncino» domenica all'azienda sperimentale Stuard di via Madonna dell' Aiuto a San Pancrazio. Dalle 10 mercato dei produttori piccanti e mostra varietale con più di cento tipologie diverse di peperoncino e possibilità di visitare i campi dove vengono prodotte. Alle 12 laboratorio sulla realizzazione del peperoncino secco e dell'olio piccante in casa. Alle 12.30 pranzo in azienda con un menu interamente dedicato al peperoncino (piccantezza media). Alle 16.30 gara di assaggiatori.

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAMBIALE AGRARIA AGEVOLATA ANNO 2019

CONTRIBUTO ABBATTIMENTO TASSO REGIONE EMILIA ROMAGNA FINO

all'1,50%

IMPORTO MASSIMO RICHIEDIBILE

€ 150.000,00

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE 30/04/2019

Per maggiori informazioni e per la presentazione della domanda prendi contatto con i nostri uffici (0521/1756120) o gli uffici delle Associazioni Agricole.

AGRI FIDI Emilia

Via Verdi 2 c/o Camera di Commercio, Parma