

# AGRICOLTURA

agricoltura@gazzettadiparma.it

**Consorzio agrario  
Presentato  
carro miscelatore  
100% elettrico**

» A Bardi, nell'area antistante l'agenzia del Consorzio agrario di Parma, è stato presentato in anteprima l'innovativo carro miscelatore semovente per l'alimentazione animale 100% elettrico, con alte performances che integrano tecnologia, efficienza e sostenibilità. Sono intervenuti esponenti del Cap, dell'azienda costruttrice e il vicesindaco Luigi Boccacci.

## Pomodoro, lotta a tutto campo contro il batterio «assassino»

La ralstonia fa appassire le piante, con gravi danni alle produzioni

» Una lotta a tutto campo contro la ralstonia solanacearum, il batterio killer del pomodoro da industria che ha colpito in più occasioni nel Parmense. Per fronteggiare i rischi la Regione ha elaborato un piano di intervento che si concretizza nello studio di tecniche innovative, in sistemi di sanificazione degli impianti di trasformazione, in adeguate rotazioni colturali e, soprattutto, nella conferma degli indennizzi agli agricoltori danneggiati chiamati a segnalare tempestivamente eventuali problematiche.

«Non esistono attualmente - spiega la Regione - mezzi chimici e biologici per debellare e mettere definitivamente fuori gioco il patogeno, che causa l'appassimento delle piante di pomodoro, con gravi danni alle produzioni agricole. Al momento l'unico rimedio per scongiurare l'allargamento del contagio è l'eliminazione delle piante infette e la disinfezione di tutto ciò che è venuto a contatto con le produzioni contaminate: macchinari per la raccolta, mezzi di trasporto e imballaggi».

La Regione ha avviato un programma triennale 2021-



**Attacco devastante**  
Gli effetti della ralstonia su una piantina di pomodoro da industria.

2023 di azioni finalizzate a migliorare la conoscenza delle modalità di diffusione del batterio, oltre a studiare tecniche innovative di contrasto e un affidabile sistema di sanificazioni degli impianti e adeguate rotazioni colturali. Il programma è stato messo a punto dal Servizio fitosanitario regionale, in stretto coordinamento con i tecnici del Consorzio fitosanitario di Parma, dell'Oi del pomodoro del Nord Italia e del Dipartimento delle produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Tra le azioni potenziate, il monitoraggio capillare sull'eventuale pre-

senza sul territorio della ralstonia solanacearum.

L'attività di screening, in via di completamento, è portata avanti dagli ispettori del Consorzio fitosanitario di Parma.

Il Servizio fitosanitario regionale ha inoltre realizzato una collana di video «Conoscere per sorvegliare» che ha l'obiettivo di aiutare a riconoscere la malattia e quindi ad isolarla nel più breve tempo possibile. È in corso di svolgimento anche una prova sperimentale sulla prevenzione del rischio di diffusione del pericoloso batterio in caso di contaminazione accidentale in un impianto-pilota di trasformazione industriale.

«Quella contro la ralstonia solanacearum è una battaglia da combattere tutti insieme: agricoltori, trasformatori ed istituzioni - commenta Tiberio Rabboni, presidente dell'Oi -. Il via libera della Regione al piano di lotta contro il batterio-killer del pomodoro, un percorso condiviso con l'Oi, è una notizia molto positiva».

E Confagricoltura Parma aggiunge: «È giunto il momento di fare qualcosa di

più oltre a circoscrivere le zone in cui la ralstonia si manifesta, come fatto sino ad oggi. Spiace che non sia stato finanziato il Goi sulla ralstonia, proposto da tutta la filiera, ma accogliamo comunque positivamente l'elaborazione di un nuovo piano da parte della Regione con il quale sarà fondamentale capire origine e modalità di diffusione del batterio. Nell'esprimere vicinanza alle aziende colpite dalla ralstonia, che subiscono danni economici e pesanti ripercussioni nell'organizzazione aziendale, auspichiamo che si possa investire anche in studi che permettano di trovare soluzioni alternative alla mera distruzione del prodotto attaccato dal batterio».

«Speriamo - conclude Confagricoltura Parma - che le risorse del prossimo biennio del Psr possano finanziare i Goi ammessi, come quello sulla ralstonia, ma non finanziati per carenza di risorse. Siamo pronti a collaborare con il Fitosanitario regionale per trovare le soluzioni più efficaci e sostenibili per le aziende».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Latte a riferimento Prezzo fissato a 62 euro al quintale Iva inclusa



**Parmigiano reggiano**  
Il prezzo del latte conferito riguarda il secondo quadrimestre (da maggio ad agosto) del 2020.

» Venerdì, in conformità agli accordi intercorsi tra Gruppo imprese artigiane, Unione parmense degli industriali e Coldiretti 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 1° maggio-31 agosto 2020 che ai sensi del protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale sottoscritto nel 2017 si è convenuto di forfettizzare in: 62 euro al quintale (Iva compresa), ovvero 56,365 euro al quintale + Iva al 10% (5,635 euro al quintale).

Nella determinazione dei prezzi si è tenuto conto delle quotazioni medie nel periodo maggio-agosto 2020 dei derivati: burro (1,230 euro/Kg), Parmigiano (10,143 euro/Kg) e siero (0,152 euro/ql).

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, de-dotti gli acconti già corrisposti, sarà effettuato entro il 12 novembre 2021.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Gente  
di campagna**

## Querzola I maiali al pascolo e un frutteto bio di 15mila piante

Quella dell'azienda agricola Querzola di Casembola (Borgotaro) è prima di tutto la storia di una famiglia che ha scelto di rispondere a un richiamo del cuore per un ritorno alle origini in un vecchio podere, dove i nonni si erano rifugiati durante la Seconda Guerra mondiale.

Lasciata Milano negli anni '90, Francesco con Laura e i figli Irene, Michele, Anna e Sara oggi vi coltivano mele, pere, ciliegie, frutti di bosco, susine, pesche, albicocche, noci, nocciole, patate.

«Prima di iniziare, abbiamo voluto accorpere i terreni troppo frazionati, cercando di fare piccoli interventi di bonifica per contrastare l'erosione e le frane. Abbiamo poi costruito un bacino di raccolta delle acque piovane di 350 metri cubi a uso irriguo senza utilizzo di cemento».

Il «motore» dell'azienda? L'agricoltura biologica: dei 35 ettari a disposizione, sono 15 quelli coltivabili (il resto è bosco) di un'impresa che opera nel rispetto della natura «e nel segno della multifunzionalità: puntiamo cioè su diverse attività da valorizzare con produzioni di qualità e con la trasformazione. A distanza di tempo, la scelta di scommettere sul biologico ci ha aiutato a conoscere meglio il nostro lavoro. Siamo in



**Negli anni Novanta la riscoperta del podere: fu rifugio dei nonni durante la guerra**

una zona incontaminata, dove le uniche coltivazioni sono prati e un po' di cereali. I problemi sono semmai gli animali selvatici, con i quali cerchiamo però un equilibrio giorno per giorno».

I Querzola coltivano circa 4 ettari a frutta per un totale di oltre 15.000 piante. «Abbiamo scelto varietà rustiche e portainnesti adatti alle diverse situazioni di terreno e coltivazione. Abbiamo inoltre fragole e un po' di ortaggi destinati alla trasformazione».

Un vecchio fienile in pietra è diventato, nel 2005, il laboratorio nel quale, con un'attrezzatura che lavora sottovuoto in tempi ridotti e a basse temperature, si producono senza additivi marmellate, succhi di frutta, creme, mostarde, caramelle e frutta sciropata.

«Il laboratorio è «nato» dall'esigenza di non buttare ai maiali la frutta di scarto ma ancora buona».

Dal 2001, infatti, i Querzola allevano appunto suini allo stato semi brado. «Abbiamo iniziato per poter utilizzare i tanti terreni incolti o in posizioni coltivabili solamente a mano - dice -. I maiali non li costringiamo mai al chiuso in nessun periodo dell'anno. Ciascuno di loro ha a disposizione 1000 metri quadri di pascolo tra prato e bosco, e accesso ad acqua sorgiva o di torrente. Integriamo il pascolo con mangime biologico, scarti di lavorazione della frutta, erba medica intera fresca. Ancora non certifichiamo i prodotti derivati dal maiale, benché l'allevamento sia a controllo biologico». Le new entry dell'azienda, iscritta alla Cia, sono le vacche da carne «anche esse libere di pascolare» e il frumento «che maciniamo nel nostro mulino».

Monica Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Parmigiano Caseifici aperti, in 12mila per il festival al Campovolo

» Voleva essere un'occasione speciale per tornare a divertirsi insieme in completa sicurezza, magari replicando il successo delle edizioni passate. Ma i risultati hanno superato le aspettative: nello scorso fine settimana del Festival di Caseifici Aperti, oltre 30 mila appassionati hanno visitato l'area di origine del Parmigiano Reggiano Dop e oltre 12 mila persone hanno frequentato l'area Campovolo di Reggio Emilia per il «villaggio del Parmigiano Reggiano», la grande novità dell'edizione 2021.

Nel «villaggio del Parmigiano Reggiano» c'era quanto di meglio il territorio offre per celebrare il buon vivere e la comunità, dai food truck ai cooking show, dalle performance artistiche all'arte, dalle animazioni per i più piccoli agli sport. All'interno del Festival uno spazio importante hanno avuto le masterclass Parmelier, il nuovo corso di degustazione aperto a chef, operatori del settore e consumatori, per apprezzare ancora meglio il Parmigiano.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### LA SCHEDA

**Nome:** Francesco Querzola  
**Età:** 54 anni  
**Segno zodiacale:** Cancro  
**Studi:** Laurea scienze agrarie  
**Hobby:** Il mio passatempo è quello che faccio tutti i giorni: coltivare e allevare  
**Sogno nel cassetto:** «Che quanto fatto non vada perso»  
**Azienda:** Soc. agr. Querzola, loc. Casembola, Borgotaro  
**Attività:** Coltivazione bio di frutta, ortaggi, carne e farina, con trasformazione e vendita di marmellate, succhi di frutta, creme, mostarde, caramelle, frutta sciropata