

AGRICOLTURA

agricoltura@gazzettadiparma.it

**Cia Emilia Centro
È Notari
il nuovo
presidente**



» Alberto Notari, 41 anni, è il nuovo presidente di Cia Emilia Centro, organizzazione agricola nata nel 2019 dalla fusione delle Confederazioni di Modena e Bologna. Lo ha eletto l'Assemblea confederale. Notari succede a Marco Bergami.

Laboratorio Una grande opportunità per la trasformazione conto terzi

Gli imprenditori agricoli alla scoperta di Food Farm 4.0

» Tre linee produttive e un caseificio, inaugurato da poco, a disposizione degli imprenditori agricoli del Parmense per trasformare i loro prodotti ed immetterli sul mercato. Offre tutto questo Food Farm 4.0, il primo laboratorio territoriale per l'occupabilità in Italia, strutturato come un'azienda agroalimentare 4.0 ed oggetto di un'interessante visita da parte di un folto gruppo di giovani imprenditori agricoli di Confagricoltura, Coldiretti e Cia di Parma: organizzazioni agricole che sostengono questo progetto insieme a Upi, Barilla, Consorzio Parmigiano Reggiano, Mutti, Agugiaro&Figna, Molino Grassi, Randstad, Gi Group, Esselunga, Confcooperative, Gia e polo scolastico agroindustriale Galilei-Bocchialini; alberghiero Magnaghi-Solari, istituto Berenini, liceo artistico Toschi ed istituti comprensivi di Sissa Trecasali e San Secondo.

«Food Farm - spiega Anna Rita Sicuri, dirigente scolastico del Galilei Bocchialini - è un luogo che consente agli agricoltori di trasformare la loro materia prima. Le linee produttive permettono la lavorazione del pomodoro per realizzare passate e sughi;



La visita Gli imprenditori agricoli iscritti alle tre organizzazioni professionali di categoria hanno avuto modo di conoscere da vicino la realtà di Food Farm 4.0.

della frutta per marmellate, confetture, composte e succhi; della farina per i prodotti da forno secchi e poi c'è l'ultimo arrivato: il caseificio per la produzione di formaggi a stagionatura breve. Operativo anche un laboratorio chimico».

La formula è, ormai, collaudata con ampi margini di crescita. Gli agricoltori possono conferire i loro prodotti che vengono poi trasformati grazie al lavoro degli studenti, nell'ambito dei progetti di alternanza scuola-lavoro, ed immessi sul mercato sia con il marchio proprio dell'agricoltore conferente, se questa è la

sua intenzione, sia, in alternativa, con il marchio «Bontà di Parma», presente sugli scaffali di molti centri commerciali e negozi del Parmense.

«Il nostro è un progetto semplice nella forma, quanto rivoluzionario nella sostanza - sottolinea Giovanni Pellegrini, vicepresidente del consorzio di imprese che sostiene Food Farm -. Siamo una struttura pubblica con una linea di produzione vera e propria, come quelle che si trovano nelle aziende agroalimentari. Il valore fondamentale è che tutto l'utile viene reinvestito per mantenere e far crescere la

struttura».

Il docente Salvatore Di Bella è poi entrato nel dettaglio del progetto Food Farm rispondendo alle domande dettagliate degli imprenditori agricoli presenti: «Food Farm è, di fatto, una piccola industria a tutti gli effetti. Gli studenti qui si avvicinano a tecnologie all'avanguardia con le quali lavoreranno nei decenni futuri. Il valore aggiunto è che questo non è un semplice laboratorio fine a sè stesso, ma un luogo dove si fa una produzione reale con la successiva commercializzazione».

c.cal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Incontro Araer Suinicoltura, le proposte di Mammi

» L'Associazione regionale allevatori dell'Emilia Romagna (Araer) ha organizzato in collaborazione con il Servizio salute animale dell'Ausl di Parma un incontro sulla suinicoltura. L'appuntamento, che ha visto una massiccia partecipazione di allevatori, si è tenuto nei giorni scorsi, sia in presenza al Consorzio agrario provinciale di Parma sia da remoto.

È intervenuto l'assessore regionale all'agricoltura Alessio Mammi che ha proposto recinzioni nel perimetro dell'area colpita da peste suina tra Piemonte e Liguria. Sul punto ha assicurato che chiederà «una accelerazione» a Stefano Patuanelli, ministro per le Politiche agricole. «Le recinzioni e la biosicurezza - ha dichiarato Mammi - sono le uniche armi che abbiamo a disposizione, per eradicare la Psa. Per entrambe la Regione Emilia Romagna vuole essere un sostegno per gli allevatori, che stanno già attraversando un momento difficile visti gli aumenti dei costi energetici e delle materie prime».

Al convegno hanno partecipato i vertici della Sanità veterinaria della Regione Emilia Romagna: la dottoressa Anna Padovani e il dottor Ivano Massirio; la dottoressa Alice Proserpi della sezione di Parma dell'Istituto o profilattico sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna; Mario Pellaccini, veterinario e il dottor Cosimo Paladini direttore del Servizio salute animale Ausl di Parma.

Al meeting è intervenuto, con alcuni tecnici, Marco Orsi, direttore di Coldiretti Parma, che ha ringraziato l'assessore Mammi per l'impegno profuso nei confronti del Governo, per far sì che venga emanato il decreto per lo stanziamento degli aiuti agli allevamenti colpiti.

N.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Gente
di campagna**

Vighi «Io e quei fiori lilla che colorano i piatti di giallo»

Magico tocco che infiamma ogni piatto, lo zafferano è l'opera d'arte racchiusa in un fiore lilla. Ben oltre il risotto, l'oro rosso della tavola, così chiamato per il colore dei suoi stigmi (la parte superiore del pistillo), che si stempera nel tipico «giallo zafferano», richiede le meritate attenzioni.

L'azienda agricola Vighi, a Gramignazzo di Sissa, lo produce dal 2018. «Abbiamo iniziato con pochi bulbi - racconta il titolare Fabio Vighi - per incrementare gradatamente dopo aver appurato, con esami di laboratorio, l'ottima qualità del nostro zafferano, che curiamo personalmente con una lavorazione manuale in ogni passaggio, dall'impianto del bulbo alla delicata raccolta dei fiori, prima dell'essiccazione».

Tra agosto e novembre la terra fa proliferare i portentosi tuberi, cui spetta una costante pulizia dalle erbe selvatiche: una volta a riposo non smettono di lavorare, moltiplicandosi da soli per regalarne qualcuno in più alla stagione successiva. «Io a giugno - prosegue Vighi - li espanto e li seleziono per spinarli di nuovo a fine estate. Esistono macchine spinatrici, per impiantarli, ma io e mia moglie facciamo tutto a mano. È una coltura molto impegnativa, soprattutto in pro-



Mi sono innamorato dello zafferano: è buono anche nel gelato

porzione al quantitativo poi prodotto. Per questo poi lo zafferano è molto costoso. Si consideri che ogni bulbo nell'annata fa al massimo tre fiori. Per fare un grammo di zafferano occorrono dai 180 ai 200 fiori, quindi circa 70-80 bulbi. Lo scorso anno ho raggiunto la mia produzione massima: spinando circa 12 mila bulbi ho ottenuto 1 etto di zafferano. Vendiamo i pistilli integri, tutt'altra cosa rispetto allo zafferano macinato. Offrono maggiore garanzia e conservano me-

glio le proprietà. Inoltre, pur non avendo la certificazione per ragioni burocratiche, la nostra produzione è biologica a tutti gli effetti».

L'azienda Vighi offre ai clienti affezionati i pistilli di zafferano riposti in vasetti. I coltivatori di questa spezia aromatica ne conoscono i segreti. Mentre la versione in polvere può essere aggiunta direttamente ai piatti, i pistilli devono essere trattati prima dell'uso. I loro stigmi, infatti, vanno lasciati in infusione coperti in una tazzina con acqua molto calda per 40-60 minuti. Decorso il tempo di attesa, si può incorporare il tutto nella preparazione desiderata, meglio a fine cottura per non alterarne le proprietà. Con aroma leggermente amaro-gnolo, lo zafferano pare abbia potere digestivo e stimolante della memoria se assunto in piccole quantità (anche per non scontentare il portafoglio...). Ma Quanto costa la spezia che tinge di sole ogni piatto? «Noi un grammo - spiega Vighi - lo vendiamo a 25 euro, mezzo 15 a euro. Nei supermercati è davvero difficile trovare lo zafferano in pistilli, un prodotto di nicchia, che va imparato ad amare. Noi stiamo testando la sua versatilità. Consiglio, ad esempio, il gelato allo zafferano: è buonissimo!».

Claudia Olimpia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Competitività Nasce il polo logistico: l'accordo firmato a Roma

» Un polo logistico nazionale con diverse infrastrutture su tutto il territorio nazionale per garantire un approvvigionamento più sicuro e sostenibile delle eccellenze dell'agroalimentare italiano. È questo l'obiettivo dell'intesa siglata a Roma tra i rappresentanti di Coldiretti, Consorzi Agrari d'Italia, Assologistica e Confetra per favorire la competitività delle imprese agricole e assicurare ai consumatori di ricevere ogni giorno i prodotti degli agricoltori italiani garantendo sicurezza, origine, genuinità e qualità.

Per realizzare questo ambizioso progetto, Consorzi Agrari d'Italia metterà a disposizione tramite Cai Re una parte del suo patrimonio immobiliare, adeguatamente esaminato e classificato dagli altri partner in base alle potenzialità e alla posizione strategica sul territorio.

L'idea del polo nasce dalla crescente richiesta dei consumatori di una maggiore velocità nello spostamento delle merci, coniugata con la sostenibilità per l'ambiente.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Nome: Fabio Vighi
Età: 45 anni
Segno zodiacale: Acquario
Studi: Licenza media
Hobby: «Prendermi cura dei miei animali»
Sogno nel cassetto: «Far crescere la mia azienda»
Azienda: Agricola Vighi, località Gramignazzo di Sissa Trecasali
Attività: Produzione di zafferano.