

Consorzio Agrario Al via la stagione per imbottigliare il vino in provincia



» Al via la stagione dell'imbottigliamento 2024 con le 19 agenzie del Consorzio Agrario di Parma che presidiano tutta la provincia dall'Appennino al Po disponibili, grazie ai loro esperti di agenzia, a fornire il miglior consiglio utile secondo il calendario aggiornato delle

lune e dell'alternanza meteorologica. E proprio nel pieno rispetto della tradizione consolidata nel tempo - che vuole la stagione più tiepida con clima mite (da marzo ad aprile) insieme alla luna calante - si potrà avviare la pratica dell'imbottigliamento. «Col tempo se-

reno e in assenza di vento si potrà cominciare a fare ciò che erano soliti fare i nostri nonni soprattutto coi vini del nostro territorio e in questo caso provvedendo nell'immediato a imbottigliare i vini più amabili», commenta il presidente del CAP Giorgio Grenzi.



Riforma Nuove norme di tutela dopo tre anni di negoziati

Parlamento europeo, varata la riforma di Dop e Igp

» Dopo quasi tre anni di negoziato, il Parlamento europeo ha dato il via libera alla riforma delle norme che regolano la protezione delle Igp e delle Dop. Varato il 28 febbraio con 520 voti favorevoli, 19 contrari e 64 astensioni, entrerà in vigore ad aprile 2024 e conterrà misure per proteggere le Indicazioni geografiche anche online (i domini che le utilizzano illegalmente saranno chiusi o disabilitati).

Le nuove norme le tutelano anche quando vengono utilizzate nella trasformazione alimentare: l'ingrediente con simbolo Igp deve essere «utilizzato in quantità sufficienti da conferire al prodotto trasformato una caratteristica essenziale», fa sapere una nota del Parlamento. Nello stesso prodotto non deve essere usato nessun altro ingrediente paragonabile a quello a marchio Igp; la percentuale dell'ingrediente dovrà essere indicata su un'etichetta; eventuali gruppi di produttori delle Igp dovranno essere informati e potranno formulare raccomandazioni sull'uso corretto.

Un esempio pratico? Un

Rapporto 2023 Ismea Qualivita

Per il Rapporto il sistema italiano delle Dop si articola in 296 Consorzi di tutela, con oltre 195mila imprese attive nelle filiere cibo e vino e più di 890mila lavoratori: di questi, 580mila sono occupati nella fase agricola e 310mila in quella della trasformazione industriale

produttore di ravioli che usa il Parmigiano Reggiano Dop nel proprio ripieno, sarà tenuto al rispetto di precisi parametri: la quantità non potrà essere inferiore a un minimo stabilito; non potrà impiegare altri grattugiati non Dop; e avrà l'obbligo di notificarne l'utilizzo ai consorzi di tutela. Manna per l'Italia, che a oggi ha all'attivo più di 880 Dop e Igp che generano un fatturato pari a 20 miliardi di euro (l'export vale 11,6 miliardi).

«Ora abbiamo un regolamento fondamentale per le nostre filiere di qualità», ha dichiarato il relatore del provvedimento Paolo De Castro (Pd), secondo cui è stato rafforzato «il ruolo delle associazioni di produttori e la tutela delle Igp» e aumentata «la semplificazione, la sostenibilità e la trasparenza»

Paolo De Castro

«Ora abbiamo un regolamento fondamentale per le filiere di qualità, rafforzato il ruolo delle associazioni»

za nei confronti dei consumatori». «Un sistema migliore - continua De Castro - che genera valore aggiunto senza investire fondi pubblici. Dopo la crisi derivante dalle pandemie, dall'invasione russa dell'Ucraina e dall'impennata dei prezzi di produzione, è una buona notizia per gli agricoltori».

Con il nuovo regolamento si eliminano le falle del sistema che consentono di sfruttare indebitamente la reputazione delle Igp italiane. «Un risultato storico, importante, che va nella direzione della maggiore valorizzazione e tutela delle nostre Dop e Igp - commenta l'assessore regionale all'agricoltura Alessio Mammi -. La nostra Regione, che detiene il primato europeo con ben 44 Igp, ha particolare interesse per garantire un adeguato reddito ai produttori, rafforzare il ruolo dei Consorzi, promuovere maggiore protezione e tutela, oltre che sostenibilità e trasparenza verso i cittadini che acquistano i prodotti. Tra prodotti Dop e Igp parliamo di 3,6 miliardi di euro di produzione in Emilia-Romagna su 7 miliardi a livello nazionale».

Monica Rossi

I numeri

- 3.410 prodotti iscritti a livello Ue
- La «Dop economy» fattura 80 miliardi di euro
- 20 miliardi di euro è il fatturato, in Italia, del sistema delle Dop e Igp: il food vale 9 mld, il vitivinicolo 11
- 120 miliardi di euro il peso del falso made in Italy alimentare a livello mondiale

Il mio orto

Sono facili da coltivare

È tempo di piselli Semina in marzo

Facili da coltivare, fanno bene all'orto: hanno infatti una relazione «simbiotica» con dei batteri in grado di produrre azoto, migliorando le qualità organolettiche del terreno. Morale: dopo avervi seminato e coltivato i piselli, quell'appezzamento sarà ricco di elementi nutritivi per la successiva coltivazione (tra cui: lattughe, indivie, aglio, cipolle, cipollotti).

Ecco come si coltiva. Scegliete un appezzamento ben esposto e in posizione luminosa, con terreno del tipo poco compatto (medio impasto) in grado di offrire un buon drenaggio e po-



vero di calcio. Lavorate il terreno in profondità e, se privo di fertilità residua, includetevi del concime organico maturo (1 kg scarso per mq). Tracciate dei solchi e poi scavate delle buche profonde 3-4 cm per interrare i semi. Le distanze fra i solchi dipendono dalla varietà: i piselli nani richiedono buche equidistanti 40 cm nella fila, mantenendo una distanza di 45 cm tra le file; mentre i piselli rampicanti, una distanza di 65 cm tra le buche e di 75 cm tra le file. Sistemate un seme in ogni buca e poi ricompattate la terra coprendoli ed esercitando una leggera pressione. Annaffiate a pioggia per evitare di smuovere il terreno. Se la stagione è seccata, annaffiate ma con moderazione, tenendo presente che troppa acqua è dannosa per i piselli tanto quanto il secco. Le piantine iniziano a germinare pochi giorni dopo la semina. I fiori invece compaiono dopo qualche settimana: quando un fiore secca, in quel punto crescerà un baccello. Man mano che la coltivazione progredisce, sarchiate il terreno liberandolo dalle infestanti. Non appena le piantine saranno alte 12-15 cm, accumulate della terra ai loro piedi per sostenere la crescita. Per i piselli rampicanti, quando le piantine avranno raggiunto i 10-12 cm, mettetevi a dimora anche i sostegni (griglie o canne di bambù) di misura proporzionata alle dimensioni finali. Dopo 80-120 giorni dalla semina (a seconda della varietà), i piselli sono pronti per essere raccolti. Per valutare il grado di maturazione, assaggiate il legume contenuto nel baccello: deve essere sferico, di un bel verde acceso ma ancora tenero e dolce.

M.R.

La scheda

Periodo di semina: fino alla fine di marzo
Terreno: a medio impasto, con un buon drenaggio e povero di calcio
Semina: in buche profonde 3-4 cm, distanti tra loro 40 cm per i piselli nani (45 cm tra le file) e 65 cm per quelli rampicanti (75 cm tra le file)
Raccolta: 80-120 giorni dalla semina

CUOCHI AI FORNELLI

DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ
PRIMA DEL TGPARMA

12 TV
PARMA



SCARICA
LA NUOVA APP
GRATIS SU TUTTI
GLI STORE DIGITALI



CUOCHI AI FORNELLI

Le ricette dei nostri Chef

LA CUCINA PARMIGIANA
LE SUE RICETTE - I SUOI SEGRETI - I SUOI INTERPRETI

NUOVE
RICETTE

GIPA
arredogipa.it

PALADINI
OTELLO
SUPERMERCATI

ARTIGIANA
MATERASSI