



Provincia di Piacenza
– Assessorato Agricoltura –

PIANO PROVINCIALE DI SVILUPPO AL SISTEMA
AGRO-ALIMENTARE

ANNO 2010

Maggio 2010

Piano provinciale di sviluppo al sistema agro-alimentare - Anno 2010 – Sommario

Premessa e obiettivi generali del piano	4
A PARTE PRIMA – ATTIVITÀ ORDINARIE	5
.A.1 <i>Settore Produzioni Zootecniche.....</i>	5
.A.1.1 <i>Progetto finalizzato zootecnia e attività standard del settore zootecnico</i>	5
B PARTE SECONDA – ATTIVITÀ INNOVATIVE	11
.B.1 <i>Settore Produzioni Vegetali.....</i>	11
.B.1.1 <i>Assistenza tecnica al sistema agroalimentare 2010.....</i>	11
.B.1.2 <i>Controlli per l'individuazione del momento della vendemmia attraverso le analisi chimiche delle uve per i parametri di qualità e assistenza alle cantine di piccola e media produzione, dalle fasi di avvio alla vinificazione fino a quelle di stoccaggio in botti e/o cisterne.</i>	16
.B.2 <i>Settore produzioni zootecniche.....</i>	17
.B.2.1 <i>Progetto controllo e contenimento della presenza di aflatossine nel latte.....</i>	17
.B.2.2 <i>Controllo di gestione tecnico-economica dell'allevamento.....</i>	17
.B.2.3 <i>Monitoraggio della mungitura</i>	18
.B.2.4 <i>Progetto tracciabilità.....</i>	19
.B.2.5 <i>Programma innovativo per un miglioramento delle tecniche di allevamento finalizzate al benessere animale negli allevamenti suini.....</i>	20
C PARTE TERZA - SUPPORTI ALLE ATTIVITÀ DI ASSISTENZA TECNICA ...	20
.C.1.1 <i>Azione n° 1 attività della rete agrometeorologica</i>	20
.C.1.2 <i>Azione n° 2 promozione e divulgazione del piano.....</i>	21
.C.1.3 <i>Azione n° 3 controlli ambientali per Natural Valley</i>	21
.C.1.4 <i>Azione n° 4 certificazione dei requisiti del progetto 'Natural Valley'.....</i>	22
.C.1.5 <i>Azione n° 5 Indagine sulla circolazione di Coxiella burnetii in aziende di bovine da latte in Provincia di Piacenza.....</i>	22
.C.1.6 <i>Azione n° 6 collaborazione con l'Elcooperativa Fornello per l'individuazione dei momenti idonei per i trattamenti di difesa alla vite, monitoraggio dell'evoluzione della flavescenza dorata e adozione di nuove strategie di difesa</i>	23
.C.1.7 <i>Azione n° 7 organizzazione delle "giornate tecniche sul pomodoro" denominate "Tomato World in campo".....</i>	23
.C.1.8 <i>Azione n° 8 Prova dimostrativa di macchine operatrici per la spollonatura della vite con la tecnica del pirodiserbo</i>	25
.C.1.9 <i>Azione n° 9 servizio d'informazione fitosanitaria mediante sms</i>	25
.C.1.10 <i>Azione n° 10 rilevazione di dati agrofienologici per le colture arboree da frutto e la vite</i>	26
.C.1.11 <i>Azione n° 11 sistemi di previsione e avvertimento delle avversità delle colture agrarie.....</i>	30
.C.1.12 <i>Azione n° 12 Progetto per lo sviluppo di attività indirizzate all'assistenza tecnica alle aziende, alla divulgazione della cultura e alla valorizzazione dei salumi tipici del nostro territorio - Anno 2010.....</i>	32
.C.1.13 <i>Azione n° 13 Partecipazione ai bollettini di assistenza agrometeorologica settore vitivinicolo</i>	36
.C.1.14 <i>Azione n° 14 Servizio informazione tramite e-mail.....</i>	36
.C.1.15 <i>Azione n° 15 Servizio di avviso tramite sms</i>	36
D PARTE QUARTA - COORDINAMENTO	38

.D.1	Referente provinciale difesa e diserbo.....	38
.D.2	Referenti provinciali produzioni animali.....	38
E	PARTE QUINTA - RIEPILOGO FINANZIARIO E RIPARTO COSTI	39
.E.1	C.3 Aspetti economici.....	39
F	PARTE SESTA - STRUTTURA DI COORDINAMENTO	42

Premessa e obiettivi generali del piano

Il Presente Piano Provinciale costituisce elemento di applicazione della Legge Regionale 11 agosto 1998 n. 28 “Promozione dei Servizi di sviluppo al Sistema agro-alimentare” e l’applicazione del Programma poliennale dei servizi di sviluppo al sistema agroalimentare 2008-2013 della RER approvato con deliberazione dell’Ass. Leg. RER n. 195 del 12/11/2008.

La costruzione del Piano segue le indicazioni delle “Modalità di attuazione del Piano Provinciale di sviluppo al sistema agro-alimentare anno 2010 ” (approvate con Delibera di Giunta n. 145 del 12 marzo 2010).

Con il Piano Regionale di Sviluppo Rurale (PSR) si è attivata anche la Misura 114 dell’Asse 1 che comporta la fornitura di consulenza alle aziende agricole nei vari settori delle produzioni attraverso il “Catalogo Verde”, strumento in cui sono contenute le offerte dei Fornitori di consulenze, dal quale le Aziende agricole scelgono i progetti attinenti alle proprie esigenze economiche. Nel primo bando di applicazione del Catalogo verde hanno fatto richiesta di utilizzo dei progetti 90 aziende con l’utilizzo prevalente di pacchetti di consulenza dei settori zootecnico e vegetale. L’utilizzo della misura, pur comportando un impegno economico piuttosto contenuto, ha determinato l’avvio di un nuovo modo di intendere l’assistenza aziendale e ciò ha interessato soprattutto le aziende leader del settore, mentre le aziende standard hanno rivolto la loro attenzione ai servizi offerti dalle organizzazioni di prodotto. Sulla base dei dati riscontrati, si prevede che nel corso del prossimo avviso pubblico del 2010 ci sarà una maggiore richiesta di consulenze che andrà a coinvolgere anche le aziende medie del settore agricolo. In ogni caso le due iniziative di consulenza e assistenza tecnica dovranno coesistere per dar modo di offrire alle aziende servizi mirati alle specifiche esigenze aziendali. Gli obiettivi della L.R. 28/1998 e della D.G.R. n. 1750/2005 sono stati mantenuti in questo piano per i settori vegetali e zootecnici.

Nella presentazione del piano le domande ammesse sono state suddivise per settori e riportano i progetti relativi all’assistenza tecnica delle produzioni vegetale, zootecniche, con i progetti innovativi e le attività di supporto.

Nei termini previsti dalle modalità di attuazione del “Piano Provinciale di Sviluppo al Sistema Agro-alimentare” sono stati presentati 6 progetti, che sono risultati tutti finanziabili.

L’ammontare del costo dei progetti di € 606.350,07, porta ad una richiesta di contributo di € 391.096,32, valore superiore a quanto previsto dallo stanziamento regionale, che ammonta per Piacenza a € 178.221,53. Si è pertanto proceduto all’assegnazione dei fondi sulla base della disponibilità derivante dai trasferimenti regionali e dalle risultanze delle istruttorie di approvazione dei progetti.

Il Piano è strutturato in 6 parti di cui le prime 4 descrittive delle attività di assistenza nei vari settori e altre 2 parti nelle quali sono riportati i costi progettuali a carico delle singole associazioni e quelli sostenuti dall’ente pubblico.

A PARTE PRIMA – ATTIVITÀ ORDINARIE

.A.1 Settore Produzioni Zootecniche

A questo settore è stato presentato un solo progetto dall'APA.

Il territorio di riferimento del progetto è quello provinciale. All'interno dello stesso, in armonia con quanto già fatto nel 2009, saranno ricercate e sviluppate tutte le sinergie e collaborazioni con gli altri enti tradizionalmente coinvolti nel Piano di Assistenza Tecnica: Consorzio CO.LAT, APL, CONSORZIO AGRILATTE, ASL, Centri di Formazione Professionale, Provincia, Comunità Montane, Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Organizzazioni Professionali Agricole, Industrie del settore lattiero-caseario, Università Cattolica del Sacro Cuore, Veterinari Aziendali.

.A.1.1 *Progetto finalizzato zootecnia e attività standard del settore zootecnico*

- ∅ Organismo gestore: Associazione Provinciale Allevatori
- ∅ Referente: Dr. Piergiuseppe Romanini

Le attività zootecniche hanno come riferimento normativo di base i D.P.R. 54/97 e D.P.R. 155/97 relativi alla qualità del latte e ai sistemi di autocontrollo.

Le attività standard sono riferite sia alla produzione di latte che confluisce ai caseifici sociali e alle strutture industriali, che alle produzioni di carne derivanti da allevamenti di bovini, ovicaprini e suini.

L'assistenza tecnica sarà garantita attraverso le figure professionali di:

- ◆ zootecnici, per il controllo della razione alimentare, della qualità organolettica degli alimenti e della verifica della copertura dei fabbisogni alimentari al cambio della razione alla mandria, dei piani di accoppiamento e colturali, nonché del management alle strutture;
- ◆ veterinari, per il controllo igienico sanitario del bestiame e dell'azienda e la profilassi delle patologie dell'animale, in particolare per le mastiti subcliniche;
- ◆ tecnologi di caseificio, per il controllo del latte nelle diverse fasi della filiera di trasformazione.

Imprese e produttori coinvolti

Continueranno i contatti con gli stabilimenti di trasformazione con l'intento di perseguire il miglioramento della qualità del formaggio Grana Padano e la rapidità di intervento.

L'intervento di assistenza è previsto a 122 aziende, e comprende quelle conferenti a 20 caseifici di cui 9 cooperativi e 9 privati e 2 aziendali; 39 aziende non producono latte e globalmente sono coinvolti 4.773 capi, di cui 2.739 bovini da latte, 545 bovini da carne, 689 ovicaprini e 800 suini. Si intende proseguire l'accordo con la Cooperazione per continuare l'assistenza tecnica di filiera che miri a risolvere i problemi specifici legati alla trasformazione a Grana Padano secondo le indicazioni che vengono impartite dagli stessi caseifici in conformità alle direttive del Consorzio di Tutela. In questo caso l'Assistenza Tecnica sarà ancor più legata al responsabile di stabilimento che, nell'ottica dell'autocontrollo, ha esigenza di mantenere quegli standard operativi che riducano al minimo l'insorgenza di problemi qualitativi.

Per quanto riguarda l'Assistenza Tecnica agli allevatori dell'area montana si proseguirà a garantire e implementare l'Assistenza agli allevamenti sia con produzioni biologiche che tradizionali.

Il progetto di assistenza tecnica 2010 si prefigge di rispondere ad esigenze specifiche manifestate dai vari tipi di produzione: pertanto, pur partendo dagli obiettivi primari che restano il benessere degli animali e il miglioramento del prodotto, gli interventi si diversificheranno in funzione del modello di assistenza.

- ◆ Allevatori conferenti a Caseifici Cooperativi (modulo A1): 7 caseifici, 1.335 capi. Obiettivo primario resta il miglioramento dei parametri relativi a cellule somatiche, grasso e proteine totali, carica microbica totale,

acidità e numero di spore totale secondo quanto riportato dal disciplinare guida del formaggio Grana Padano. Ultimo obiettivo è fornire consulenza in ordine alla manualità del personale addetto alla mungitura per garantire maggiormente la consegna di latte con caratteristiche idonee alla trasformazione (ad esempio senza la presenza di sostanze inibenti).

- ◆ Per favorire la migliore applicazione del DPR 54/97 e dei Regolamenti comunitari 852/04 e 853/04 si provvederà, anche in armonia con l'ASL, a fornire agli allevatori la consulenza necessaria al raggiungimento dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative ed in questa ottica si continuerà anche per il 2009 nell'assistenza e nella correzione di eventuali errori manageriali per il conseguimento dei parametri previsti dalla certificazione D.O.P. Grana Padano. I tecnici impiegati dovranno quindi collaborare con il Responsabile della qualità del Caseificio prestando la necessaria assistenza per il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione attraverso consulenze e controlli nelle aziende e riunioni periodiche volte tra l'altro ad assicurare la costante tenuta sotto controllo delle fasi operative critiche.
- ◆ Gli stessi obiettivi saranno la linea guida anche per l'intervento presso le aziende del modulo A2 (latte compravenduto: 6 caseifici, 16 aziende, 547 capi)

Linee generali d'intervento

La buona qualità delle produzioni è il risultato di sinergie di azioni che devono essere messe in atto dal personale che accudisce gli animali, da quello che provvede alla loro alimentazione e da coloro che forniscono all'azienda beni e servizi.

Tali azioni presuppongono l'impegno da parte di tutti gli addetti alla conduzione dell'azienda, dal titolare al mungitore, che dovranno essere coinvolti in modo attivo per poter intervenire in modo coordinato al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati.

Concretamente, sono stati previsti i seguenti punti:

- ◆ visite nelle aziende assistite secondo un calendario concordato con l'allevatore;
- ◆ interventi su chiamata in caso di problemi particolari;
- ◆ interventi d'urgenza in caso di analisi del latte con parametri sanitari al di sopra della norma.
- ◆ la verifica annuale dell'impianto di mungitura; altri controlli verranno eseguiti su richiesta del veterinario o dello zootecnico in accordo con l'allevatore;
- ◆ la raccolta dei dati relativi alla qualità del latte – sia per quanto riguarda i caseifici privati che quelli cooperativi - attraverso la rete informatica regionale che ci consente di disporre in tempo reale dei dati delle analisi sulla base dei quali predisporre interventi d'urgenza;
- ◆ il crescente interessamento dei primi acquirenti del latte; un loro ruolo attivo nel responsabilizzare gli allevatori con differenziazioni economiche in funzione della qualità del prodotto è essenziale ai fini dell'ottenimento dei risultati qualitativi.

Linee pratiche di svolgimento del piano

Il miglioramento qualitativo del latte è un processo complesso regolato da alcuni punti nevralgici:

- ◆ Raccolta e analisi dei dati di allevamento: elemento imprescindibile per programmare interventi efficaci. Oltre ai dati sulla qualità del latte di massa, disponibili direttamente dai laboratori di analisi, quando possibile si farà ricorso ai dati individuali produttivi, riproduttivi, sanitari ed alle analisi sugli alimenti. Tali dati saranno elaborati ed interpretati in modo da fornire ai responsabili delle aziende elementi oggettivi su cui basare decisioni e scelte gestionali. In particolare per tutti gli allevamenti potranno essere effettuati controlli sul latte, anche a cadenza periodica, con prelievi ed analisi oltre a quelli previsti dall'accordo interprofessionale.
- ◆ Alimentazione: la corretta alimentazione della mandria condiziona la qualità del latte. A fianco dei prodotti aziendali (per lo più foraggi) che rappresentano la base della razione della bovina da latte nella provincia di Piacenza, si fa ricorso all'impiego di alimenti in commercio; la cattiva qualità degli alimenti, una razione non equilibrata, errori nella somministrazione degli stessi comportano ripercussioni negative sulla qualità del latte. L'assistenza tecnica si occuperà di indicare agli addetti le misure atte a massimizzare lo sfruttamento delle risorse aziendali, fornire gli elementi atti a bilanciare gli apporti alimentari somministrati con la razione nonché verificare l'effetto delle scelte operate. In particolare per quanto riguarda gli allevatori conferenti a caseifici produttori di Grana Padano, sarà verificato il rispetto nell'utilizzo degli alimenti suggeriti dal Consorzio di tutela e dai regolamenti interni delle società cooperative.

- ◆ **Management:** la conduzione dell'allevamento influenza in modo determinante le caratteristiche del latte. L'assistenza tecnica procederà alla valutazione del management nel suo complesso, dando particolare importanza alla fase della mungitura per individuare e proporre correzioni ad errati comportamenti. Per tali motivi verranno aumentati i controlli per il corretto svolgimento delle operazioni di mungitura. I risultati delle soluzioni proposte ed applicate in allevamento saranno discussi con i responsabili delle aziende, al fine di instaurare un processo di crescita professionale. In particolare per quanto riguarda gli allevatori conferenti a caseifici Grana Padano, ci si rifarà al recente Regolamento di Attuazione preparato dal Consorzio di tutela.
- ◆ **Sanità animale:** patologie acute, croniche, ricorrenti o anche sporadiche, ancorché localizzate al di fuori dell'apparato mammario, interferiscono in maniera negativa con la produzione sia qualitativa che quantitativa del latte. Zootecnici e veterinari si occuperanno, per quanto di competenza, degli aspetti sanitari della mammella e delle altre patologie sistematiche o di apparato che possono influenzare qualitativamente e quantitativamente la produttività degli animali. L'obiettivo è quello di coadiuvare il veterinario aziendale nell'individuare le manifestazioni patologiche anche di tipo sub-clinico, di collaborare alla formulazione di corrette diagnosi eziologiche fornendo così elementi utili all'esecuzione di interventi mirati. In particolare l'assistenza tecnica interverrà in tutti gli allevamenti interessati da mastite contagiosa, con l'obiettivo di fornire loro gli strumenti atti a perseguire l'eradicazione dell'infezione.
- ◆ **Benessere animale e salvaguardia ambientale:** poiché è dimostrato che il benessere animale è fattore decisivo per la salute della mandria e per la qualità del latte prodotto, andranno identificate in ogni allevamento le condizioni incompatibili con il benessere animale al fine di minimizzare possibili fattori stressanti. Alle aziende più sensibili verrà proposto di aderire al programma specifico. Si darà particolare attenzione alle indicazioni riportate nella normativa vigente, non trascurando tutti quei fattori ambientali e strutturali che si rilevassero di ostacolo al benessere degli animali. Verranno messe in atto azioni per favorire l'applicazione del nuovo decreto ministeriale 7 aprile 2006 e del conseguente programma d'azione regionale per il contenimento dell'inquinamento da nitrati di origine agricola (ex L.R. 50/95) e dei Piani territoriali di tutela e risanamento delle acque prelevando campioni, facendo analizzare le acque di bevanda e prestando un servizio di consulenza agronomica finalizzato ad una corretta gestione e all'ottimizzazione dell'uso dei reflui zootecnici.
- ◆ **Miglioramento genetico:** l'importanza della componente genetica ad esempio sul contenuto proteico del latte è ampiamente dimostrata. L'assistenza tecnica incoraggerà l'adozione di criteri di selezione che siano più vicini alle esigenze della trasformazione.
- ◆ Per i caseifici sociali che aderiranno al progetto, si proseguirà con il servizio di verifica sulle modalità di produzione del latte in conformità al disciplinare del grana padano per la certificazione D.O.P. del prodotto. Il lavoro svolto dal tecnico prevede visite aziendali al fine di verificare quanto segue:
 - La gestione dell'alimentazione delle bovine non deve pregiudicare l'attitudine del latte alla trasformazione in formaggio grana. In particolare, il disciplinare prevede che vengano rispettati parametri qualitativi e quantitativi degli alimenti somministrati; l'azione del tecnico in azienda è quindi quella di formulare le razioni somministrate alle bovine e controllare che rispettino tale disciplinare. Tale azione prevede pure che non vengano utilizzati alimenti vietati, sottoprodotti dell'industria saccarifera freschi o insilati, ortaggi e relativi sottoprodotti freschi o conservati umidi.
 - Viene eseguito inoltre un controllo sulla raccolta, stoccaggio e refrigerazione del latte. Infatti, il latte di stalla può essere raccolto dopo ogni mungitura caldo o raffreddato (a 18-20°C) oppure refrigerato (max 8°C). E' consentita la raccolta del latte di massa derivante da 2 mungiture successive se almeno quello della prima è stato conservato a temperatura compresa tra i 6 e i 14°C.
 - Si effettua il controllo del funzionamento dell'impianto di mungitura che deve essere a norma ISO e prevedere almeno una verifica annuale da parte di tecnici addetti alla manutenzione.

Il risultato di questo lavoro si riassume nella compilazione di un modulo che viene rilasciato firmato dal tecnico e dall'allevatore a disposizione dell'Ente certificatore.

QUALITA' LATTE AREA MONTANA

Proseguirà l'impegno dei tecnici per migliorare la qualità del latte dell'area montana, dove ancora troppe aziende presentano valori molto elevati di carica batterica e di cellule, con difficoltà nella consegna del latte e di conseguenza pericolo di cessazione di attività.

Come convenuto insieme a Provincia, Coltivatori Diretti, Confagricoltori, Unione Agricoltori e Apl, l'Apa provvederà a visite urgenti per trattare le non conformità anche ad aziende non iscritte al piano di assistenza annuale: a questi interventi faranno seguito interventi mirati per individuare le cause e tenere

sotto controllo la situazione, con monitoraggi periodici (soprattutto analisi del latte di massa e conta leucitaria individuale) e interventi per risolvere o contenere il problema. Il bacino di utenza è quello della “Natural Valley” e della restante parte dell’area montana, e interesserà una novantina di aziende.

Elemento fondamentale per la buona riuscita di questo progetto sarà l’azione di sensibilizzazione, di formazione e di divulgazione che dovrà essere condotta con regolarità.

SETTORE BOVINI DA CARNE

Per quanto riguarda gli allevamenti di bovini da carne si prevede che le adesioni delle aziende aumentino leggermente perché alcuni allevatori di collina e montagna, sfiduciati dall’andamento di mercato del latte, sono passate all’allevamento di animali da carne.

Dovrebbero quindi aderire una trentina di aziende di cui 2 con produzioni biologiche.

Tale modulo si ripropone sulla base del modello “linea vacca-vitello” che prevede l’impiego del veterinario e dello zootecnico.

Gli interventi saranno svolti in sintonia con il Progetto Regionale della Qualità Controllata.

L’assistenza tecnica dovrà supportare le scelte dell’allevatore relativamente a:

- ◆ tipo di animali da allevare in rapporto al mercato ed alle condizioni ambientali;
- ◆ miglioramento genetico;
- ◆ alimentazione;
- ◆ tecnica di allevamento;
- ◆ miglioramento degli aspetti riproduttivi degli allevamenti e qualitativi del prodotto da destinare al mercato
- ◆ durante l’annata verranno studiate nuove elaborazioni per il miglior sfruttamento dei dati in nostro possesso per le aziende iscritte ai controlli funzionali con l’evidente agevolazione del lavoro dei tecnici per individuare i punti critici di produzione e le eventuali possibilità di miglioramento.

ASSISTENZA TECNICA ALLE PRODUZIONI ZOOTECHNICHE BIOLOGICHE.

Premessa

La realtà del biologico, radicata soprattutto nella zona della “Natural Valley”, conta una ventina di aziende che consegnano già Latte Biologico.

La conversione al biologico può essere giustificata da vari motivi fra i quali ricordiamo:

- ◆ esigenze di mercato dettate dalla ricerca da parte del consumatore, allarmato dalle frequenti notizie diffuse dagli organi di stampa sulla sanità e salubrità degli alimenti, di prodotti “sani e naturali” anche se a costi più elevati;
- ◆ esigenze economiche indirizzate a spuntare prezzi delle produzioni più elevati che garantiscano una remuneratività anche in zone svantaggiate come la nostra collina e montagna;
- ◆ esigenza di differenziarsi nei confronti delle aziende in pianura che vantano costi di produzione inferiori;
- ◆ ricerca di un diverso equilibrio tra attività agricola ed ambiente che garantisca la prosecuzione dell’attività produttiva sul territorio e contribuisca, di conseguenza, alla salvaguardia del territorio montano e collinare.

Territorio ed Enti di riferimento

Le aziende interessate al progetto sono principalmente localizzate nella zona montana o comunque svantaggiata della provincia di Piacenza e precisamente nei comuni di Bettola, Farini, Ferriere, Ponte dell’Olio, Morfasso, Gropparello e Pecorara. L’iniziativa sarà condotta in collaborazione con altri Enti interessati ai prodotti biologici ed alla salvaguardia del territorio quali: Federazione Coltivatori Diretti, Comunità Montana, Consorzio Agrario Provinciale e Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

Tipologia dell’intervento

Gli interventi tecnici nelle aziende biologiche devono tenere in considerazione il fatto che, nella zootecnia gestita secondo i criteri propri della produzione biologica, l'elemento prevenzione legato agli interventi di carattere sanitario acquista un'importanza strategica per evitare le patologie e di conseguenza le terapie: la stessa cosa ovviamente si può dire relativamente a tutte le pratiche che rientrano nella sfera del benessere animale.

L'applicazione di queste nuove tecniche di allevamento comporta un notevole impegno da parte dei tecnici per informare gli allevatori e per l'implementazione in azienda dei sistemi di controllo e di archiviazione dei dati che servono per tenere sotto stretto controllo ogni singolo animale.

Da ciò discende la necessità di un'assidua presenza dei tecnici nelle aziende per raggiungere le finalità desiderate: si prevede che ogni azienda debba essere visitata una volta al mese.

Tipologia d'intervento Zootecnico:

- ◆ informazione e istruzione sulla produzione di foraggi biologici, colture da concentrato e migliori tecniche per l'adattamento degli animali al pascolo in collaborazione con un tecnico dell'ANAB esperto in produzioni biologiche da affiancare al nostro zootecnico incaricato;
- ◆ consigli per la selezione di razze e di seme con buone caratteristiche di adattabilità ambientale, resistenza alle malattie, longevità e produttività;
- ◆ adeguamento delle strutture di allevamento per il massimo rispetto delle esigenze fisiologiche e comportamentali degli animali allevati;
- ◆ utilizzazione dei prodotti biologici per l'alimentazione del bestiame con formulazione di razione equilibrata;
- ◆ controllo della qualità degli alimenti supportato da eventuali campionamenti e analisi di laboratorio;
- ◆ consigli sulle programmazioni delle produzioni agricole destinate all'alimentazione degli animali;
- ◆ consigli sulle varietà, concimazioni ammesse, periodo di taglio e stoccaggio dei foraggi;
- ◆ controllo delle analisi e adeguamento dei parametri qualitativi del latte per le aziende con tale produzione;
- ◆ eventuali prelievi e analisi di latte di massa;
- ◆ verifica della correttezza della messa in atto delle indicazioni espresse dal tecnico addetto al controllo dell'impianto di mungitura.

Tipologia d'intervento Veterinario:

- ◆ controllo conoscitivo preliminare delle tecniche di allevamento presenti, valutazione delle condizioni di benessere degli animali e della situazione sanitaria e comportamentale di ogni singolo animale;
- ◆ consigli tecnici di prevenzione delle malattie bovine più diffuse;
- ◆ informazione e istruzione sulle cure veterinarie con prodotti omeopatici, fitoterapici e propri della medicina naturale;
- ◆ controllo delle analisi e adeguamento dei parametri sanitari del latte per le aziende con tale produzione;
- ◆ igiene dei locali di allevamento, delle attrezzature e, dove presenti, degli impianti di mungitura e di stoccaggio del latte;
- ◆ uso del California Mastitis Test per l'individuazione tempestiva di bovine con elevata presenza di leucociti.
- ◆ eventuali prelievi e analisi di latte vacca per vacca per l'individuazione e la cura mirata delle mastiti.

Tipologia d'intervento del tecnico dell'impianto di mungitura:

- ◆ verrà effettuato un controllo preliminare dell'impianto di mungitura;
- ◆ altri controlli verranno eseguiti su richiesta del veterinario o dello zootecnico in accordo con l'allevatore;
- ◆ potrà essere richiesto dall'allevatore il controllo con lo strumento elettronico "Lactocorder" che permette il monitoraggio e l'individuazione degli errori sulla metodica di mungitura.
- ◆ verranno dati consigli sui prodotti più idonei da utilizzare per la produzione di latte biologico e sull'operatività per la produzione di foraggi e di colture per la formulazione del mangime biologico.
- ◆ Si cercherà di preparare gli allevatori nel miglior modo possibile alla tecnica del pascolo.

Si ritiene che la figura professionale più importante fra i tre tecnici impegnati nella prima fase di assistenza sia quella del veterinario che deve essere obbligatoriamente aziendale e che deve quindi decidere e accordarsi con gli altri due tecnici e con l'allevatore per quanto riguarda tempi e modalità degli interventi.

Durata del progetto

Il progetto necessita ancora dell'impegno da parte dell'assistenza tecnica, affinché si consolidino le tecniche e le operatività nelle aziende quindi si prevede di proseguire l'attività per tutta l'annata in corso.

Obiettivi e finalità

L'obiettivo principale di questo progetto è sicuramente quello di dare un supporto tecnico valido, che consenta di mantenere la delicata fase di transizione da allevamento tradizionale a biologico.

Ulteriore finalità è contribuire a diffondere la zootecnia biologica in quelle zone dove la zootecnia tradizionale non risulta competitiva col risultato di accelerare il processo di abbandono della produzione con le conseguenze che possono derivare alla tutela del territorio.

Gli altri obiettivi del progetto sono:

- ◆ migliorare la qualità delle produzioni animali con il raggiungimento degli standard ottimali di prodotto e l'applicazione dei disciplinari di produzione biologica;
- ◆ favorire la corretta adozione dei sistemi di controllo qualità e di certificazione di prodotto biologico nei processi produttivi a dimensione di filiera;
- ◆ favorire la valorizzazione delle produzioni tramite la certificazione del prodotto ottenuto con metodo biologico;
- ◆ implementare l'adozione di tecniche agronomiche e di allevamento rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali;
- ◆ aumento della redditività per le aziende produttrici di latte grazie al miglioramento della qualità dello stesso e al pagamento latte-qualità;

Contenuto del lavoro

Le visite pratiche dei tecnici si svolgeranno, come già descritto nelle tipologie d'intervento, in stretta collaborazione con l'allevatore.

Infine verrà effettuata una valutazione dei risultati del lavoro eseguito con il numero di aziende aderenti, il conseguimento e il mantenimento della conformità con il Regolamento per le produzioni biologiche, la qualità e la quantità del latte, l'incremento ponderale per le aziende da carne.

Una parte di lavoro verrà svolto anche presso i nostri uffici per l'archiviazione dei dati raccolti, per l'invio delle analisi del latte ai tecnici interessati e per le elaborazioni dei risultati conseguiti durante e alla fine del Programma.

Verranno sicuramente intrapresi rapporti di stretta collaborazione con l'industria di trasformazione del prodotto.

L'equipe di tecnici impegnata nel progetto sarà composta da uno zootecnico dipendente dell'Associazione Allevatori di Piacenza, dai veterinari liberi professionisti operanti nelle aziende interessate e dal tecnico degli impianti di mungitura dipendente A.P.A..

Il fatto che il progetto preveda la collaborazione di diverse figure professionali e di diverse strutture rende necessaria la presenza di un coordinatore che predisponga le linee di lavoro e la modulistica per l'attività del personale in campo, organizzi riunioni di coordinamento periodiche, gestisca le relazioni con gli Enti interessati e gli Enti di controllo e verifici, anche con visite nelle aziende se necessario, le attività di progetto e i risultati ottenuti.

Materiale impiegato

Oltre all'attrezzatura e al materiale normalmente utilizzati per l'assistenza tecnica, si renderà disponibile per ogni tecnico un kit completo per l'uso del California Mastitis Test per l'individuazione tempestiva di bovine con elevata presenza di leucociti.

SETTORE SUINI

Si prevede di assistere allevamenti da riproduzione e a ciclo chiuso dando priorità alle aziende che aderiscono al piano genetico ANAS. Si avrà riguardo della qualità delle produzioni attraverso una consulenza diversificata che prenderà in esame la situazione igienico-ambientale dell'allevamento oltre all'analisi della razione e alla gestione riproduttiva dell'allevamento. Le figure professionali coinvolte saranno 2: zootecnico e veterinario che svolgeranno le seguenti tipologie di servizio:

- ◆ consulenza alimentare,
- ◆ analisi di alimenti e di acque,
- ◆ valutazione sierologica,
- ◆ valutazione e consulenza del microclima.

SETTORE OVICAPRINI

Per questo settore le adesioni sono le stesse dello scorso anno.

Si intendono fornire alle aziende tutti quei servizi che effettivamente interessano l'allevatore e che sono rivolti all'assistenza sanitaria, assistenza all'alimentazione ed al management.

Questi servizi, oltre alla sanità dell'allevamento, mirano al miglioramento ed alla qualificazione del latte prodotto. È previsto l'impiego di veterinario e zootecnico.

∅ Costo totale	€	71.580,93
∅ Spesa ammessa	€	39.369,51
∅ Contributo concesso	€	39.349,55

B PARTE SECONDA – ATTIVITÀ INNOVATIVE

.B.1 Settore Produzioni Vegetali

.B.1.1 Assistenza tecnica al sistema agroalimentare 2010

Controlli per l'individuazione del momento della vendemmia attraverso le analisi chimiche delle uve per i parametri di qualità e assistenza alle cantine di piccola e media produzione, dalle fasi di avvio alla vinificazione fino a quelle di stoccaggio in botti e/o cisterne.

- ∅ Organismo gestore: A.S.A.P.
- ∅ Referente: p.a. Medoro Rebecchi

La viticoltura piacentina sta affrontando profondi processi di trasformazione e di modernizzazione. Tutti gli aspetti che possono concorrere al miglioramento delle caratteristiche organolettiche e visive del vino, sono oggetto di un attento esame. L'attuale mercato vinicolo nazionale sta attraversando un momento di crisi. Anche a livello locale il mercato ha intonazione pesante e quindi ci troviamo ad affrontare un periodo particolarmente delicato. Tale situazione è dovuta principalmente ad un'abbondante offerta di prodotto, ad un appiattimento della qualità, ad una scarsa caratterizzazione delle produzioni, ad una modesta richiesta da parte dei consumatori, alla crisi economica internazionale che non trova precedenti per vastità e gravità.

L'entrata in vigore dell'OCM vino attinente le Dop e Igp la nuova l'etichettatura, il sistema dei controlli, accresce il giusto significato a qualità, territorio, origine, cultura, tradizione. Quanto sopra significa non perdere tutele e strumenti per competere su un mercato che sta diventando sempre più

difficile e diversificato. Per poter vincere le prossime sfide, i vitivinicoltori piacentini devono necessariamente puntare sulla qualità della produzione locale a scapito della ormai consolidata quantità, personalizzando sempre più il vino ed applicando allo stesso prezzi medi adeguati al livello qualitativo. Per meglio coniugare quantità e qualità la CE, attraverso l'OCM vino è intervenuta attraverso azioni quali estirpo volontario, potatura verde, ristrutturazione dei vigneti. Un'azione del tutto volontaria, finalizzata ad aumentare la qualità del vino, è la pratica del diradamento dei grappoli atto a diminuire la quantità di grappoli per ceppo in alzando così la qualità. Un'operazione quest'ultima molto importante, che attualmente trova purtroppo notevole resistenza da parte dei vitivinicoltori in generale e i produttori di vino dop e igp in particolare. Questo significa che gli attuali prezzi dell'uva varietale trovano una giustificazione nell'attuale tendenza a produrre in modo quantitativo, mentre i viticoltori di vino doc sono più propensi a ridurre la produzione di uva Doc e IGT. Il periodo fenologico più indicato per procedere al diradamento dell'uva, è quello che va dall'allegagione sino alla maturazione con risultati diversi e diversificati. Al fine di poter ottenere i migliori risultati qualitativi, aumento grado zuccherino, profumi e colore, il periodo fenologico consigliato per operare il diradamento dei grappoli è quello dell'inizio invaiatura. Il diradamento dei grappoli oltre ad aumentare la qualità dell'uva e di conseguenza del vino, aiuta ad equilibrare l'incontro fra domanda ed offerta dando una positiva intonazione al mercato del vino locale.

Una strategia di mercato che può dare risultati positivi, è quella di cercare di anticipare la vendita del vino attraverso la messa in commercio del vino Novello apportando positivi risultati sotto il profilo economico.

La finalità dell'iniziativa è quella di innalzare gli standard qualitativi delle produzioni di vino, apportando armonia al mercato in un'ottica di ridefinizione complessiva degli attuali equilibri.

La disponibilità di uve con buone caratteristiche qualitative intrinseche semplifica le eventuali operazioni correttive di cantina, il cui utilizzo, spesso e volentieri mette in crisi le aziende di ridotte dimensioni. La finalità che il presente progetto si propone di realizzare: una consulenza tecnica nella gestione della pigiatura e delle prime fasi della vinificazione in relazione all'annata ed alle esigenze delle singole cantine. L'azione consiste nel fornire assistenza tecnica capace di minimizzare gli eventuali sbalzi qualitativi tra annata ed annata e, all'interno della stessa annata, tra lotti di vino.

La consulenza avrà anche effetti pedagogici, migliorando le conoscenze tecniche dei titolari delle cantine in materia di operazioni correttive da apportare alle proprie produzioni.

Si sottolinea come il progetto porterà miglioramenti qualitativi alle produzioni vitivinicole con ricadute positive sulla redditività delle singole aziende assistite.

Gli operatori del settore devono inoltre inserire ed investire su metodologie produttive fisiche, dando le giuste valenze a:

- ◆ utilizzo di uve che si presentano sane, non imbrattate da residui di fitofarmaci e con una gradazione zuccherina, misurata con rifrattometro oppure con babo, che sia in grado di soddisfare pienamente la gradazione alcolimetrica minima del vino doc, igt o comunque di qualità che si vuole ottenere (gradazione zuccherina 18,5-22);
- ◆ fermentazioni e prese di spuma ottenuti con aggiunta di lieviti selezionati e da cambi di temperature apportati ai vasi vinari con l'ausilio di frigoriferi;
- ◆ vasi di contenimento composti da materiale di acciaio;
- ◆ condizionamenti realizzati con impianti isobarici;
- ◆ Assistenza per la gestione della pigiatura dell'uva.

Occorre quindi intervenire attraverso un'assistenza tecnica mirata soprattutto alle prime fasi della vinificazione, dove si riesce ad incidere in modo significativo sulla qualità del vino.

La finalità dell'iniziativa è innalzare gli standard qualitativi delle produzioni vinicole mirando anche alle simmetrie di mercato, cercando di riequilibrare l'offerta con la domanda.

Il presente progetto si propone di realizzare: una consulenza tecnica finalizzata ad una migliore gestione dei vigneti, un'assistenza tecnica rivolta alle prime fasi della vinificazione tenendo in dovuta considerazione il materiale (qualità dell'uva) e le esigenze delle singole cantine. Si sottolinea come il progetto porterà miglioramenti qualitativi alle produzioni vitivinicole con ricadute positive sulla redditività delle singole aziende assistite.

AZIONE DI ASSISTENZA TECNICA

PROGRAMMA

L'azione prevede l'assistenza tecnica di cantina in due momenti: quello preparatorio finalizzato alla conoscenza ed al rilievo delle strutture, attrezzature, manuali di produzione, presentazione cantina; quello introduttivo con inizio delle operazioni di trasformazione cercando di convincere i produttori ad innalzare la qualità delle produzioni introducendo nelle cantine idee innovative nelle fasi di pigiatura e valutazione del processo di inizio vinificazione.

Sono previste tre visite per azienda.

La prima sottoazione consiste in una visita in cantina per verificare l'attrezzatura atta alla vinificazione. Durante la visita il tecnico procederà a rilevare le metodiche utilizzate dall'impresa anche in termini commerciali rilevando il mercato di riferimento, modalità di vendita, tipologie di vini.

La seconda consiste in una verifica, da parte del tecnico, sul grado di preparazione dell'imprenditore verso tutte le operazioni di cantina che sono prettamente legate all'introduzione dell'uva in cantina ed alla predisposizione dell'attrezzatura verso la vinificazione

La terza prevede la rilevazione, da parte del tecnico, delle prime operazioni di vinificazione.

Tutti i sopralluoghi saranno concordati con le aziende in modo da spalmare il programma sulla base delle esigenze delle cantine. Le aziende coinvolte in detta azione saranno assistite dai tecnici Erica dott. Marcotti, Panelli Dott. Dario.

DESCRIZIONE DEI DESTINATARI

Le iniziative illustrate sono rivolte a 143 aziende con cantine e vigneti ubicate nei comuni di Agazzano, Carpaneto Piacentino, Castell'Arquato, Bobbio, Gazzola, Gropparello, Lugagnano, Nibbiano, Pecorara, Pianello, Ponte dell'Olio, Travo, Vigolzone, Vernasca, Ziano. Il territorio interessato è particolarmente vocato alla vitivinicoltura ma, evidenzia ritardi a livello imprenditoriale rispetto alle altre zone viticole dei territori limitrofi. Si sono individuati nelle aziende vitivinicole di piccole e medie dimensioni i soggetti maggiormente interessati agli obiettivi delle presenti azioni.

OBIETTIVI:

- ◆ Coadiuvare l'imprenditore agricolo nella sua forma tecnico-organizzativa incentivando la sua crescita dal punto di vista della funzione economica, ambientale, sociale;
- ◆ Migliorare gli standard qualitativi delle produzioni che sappiano dare quale risultato finale soddisfazioni sia al produttore che al consumatore;
- ◆ Migliorare le operazioni di trasformazione, condizionamento, conservazione e marketing che riescano a fornire un prodotto omogeneo in modo da dare risposte positive al mercato e ai consumatori;
- ◆ Armonizzare tutti gli interventi di assistenza in funzione delle azioni previste nella nuova OCM vino;
- ◆ attivare un servizio di assistenza alle aziende che aderiscono ad iniziative di certificazione dei prodotti iniziando con i processi di tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni;
- ◆ Introduzione di azioni previste dall'ocm vino.
- ◆ Applicazione in modo totale delle prescrizioni previste dai disciplinari dei vini Doc e IGT Colli Piacentini.

ELENCO IMPRESE

	Aziende	Comuni	P. Iva
1	Tagliafichi Francesco	Agazzano	00866040330
2	Dovani Cristiano	Alseno	01347610337
3	Gregori Roberto	Alseno	01413790336
4	Terzoni Giuseppe	Alseno	01099080333
5	Magistrati Stefano	Bobbio	01327760334
6	Produttori Agricoli Moizo Scotti	Bobbio	00384920336
7	Santo Marco	Bobbio	01221550336
8	Az. La Collina Srl	Borgonovo	01036050332
9	Genesi Dionisio	Borgonovo	00973470339
10	Oddi S.S.	Borgonovo	01345130338
11	Repetti Gian Piero	Borgonovo	01028640330
12	Solenghi Gaetano	Borgonovo	00832870331
13	Biasini Stefano	Carpaneto	01370410332
14	Rossi Andrea	Carpaneto	01376880330
15	Rossi Stefano	Carpaneto	01375630330
16	Biasini Stefano	Carpaneto	01370410332
17	Zanelli Stefano	Carpaneto	01274580339
18	Casa Vinicola Italo Testa	Castell'arquato	00222470338
19	Ferri Andrea	Castell'arquato	01277610331
20	Sebastiani Sergio	Castell'arquato	00963710330
21	Societa' Agricola Croci Ermano	Castell'arquato	01515620332
22	Vioni Valter	Castell'arquato	01235560339
23	Leccacorvi Luca	Castell'arquato	01263310334
24	Corradi Margherita	Gazzola	01279610339
25	Az. Agr. La Costa Di Magnani Antonella	Gropparello	01024180331
26	Barbuti Giuseppe	Lugagnano	01032230334
27	Argenti Dionigi	Nibbiano	00273080333
28	La Pobiella Di Bagnalasta Elena	Nibbiano	00899290332
29	Ballerini Giovanni	Nibbiano	00840120331
30	Barocelli Benito	Nibbiano	00777580333
31	Blengio Alessandra	Nibbiano	05383910964
32	Braga Pietro	Nibbiano	01330490333
33	Cassi Ernesto E Fg. Marco S.S.	Nibbiano	01193140330
34	Dimola Enrico Maria	Nibbiano	01261740334
35	Gaiaschi Siro E Andrea	Nibbiano	01166460335
36	Ghigini Roberto	Nibbiano	01225380334
37	Azienda Vitivinicola San Giorgio Di Girasoli Massimo	Nibbiano	01527530339
38	Negri Luigi	Nibbiano	01353140336
39	Passerini Giuseppe	Nibbiano	00369520333
40	Passerini Paolo	Nibbiano	01177470331
41	Pisani Mario E Fg Graziano S.S.	Nibbiano	01203960339
42	Azienda Vitivinicola " Il Vignolo Di Rossi Bianca E Figlio	Nibbiano	01321020339
43	Scarabelli Francesco	Nibbiano	00988540332
44	Trabucchi Antonio	Nibbiano	01455070332
45	Trasi Colombano E Massimiliano	Nibbiano	01174850337
46	Vitali Mario E Luigi	Nibbiano	00836490334
47	Albertini Giacomo	Pecorara	01037360334
48	Cassi Enzo	Pecorara	00375740339
49	Volpini Pietro	Pecorara	00704050335
50	Attorpi Angelo	Pianello	01230060335
51	Az. Casa Nova Di Prati Luigi	Pianello	01177230339
52	Az. Il Colle Di Pallaroni	Pianello	01203970338
53	Az. Agr. Vitali Di Fravica	Pianello	00372760330
54	Dallavalle Eliseo	Pianello	01452220336
55	Grosso Antonietta	Pianello	01076020336

56	Podere Canova Societa' Agricola S.S.	Pianello	01437300336
57	Rettani Flavio	Pianello	01320180332
58	Sdraiati Lucia	Pianello	00910710334
59	Societa' Agricola F.Lli Braghieri S.S.	Pianello	00383910338
60	Soc. Agr. Tenuta Villa Tavernago	Pianello	01506090339
61	Bongiorni Agostino	Piozzano	01206590331
62	Az. Agr. Il Picchio Di Brizzi Stefano	Piozzano	01397000330
63	Magnani Marisa	Piozzano	01222180331
64	Az Agr Il Baraccone Di Andreana Burgazzi	Ponte Dell'olio	01203800337
65	Az Agr. Il Sassone Di Angiporti Laura	Ponte Dell'olio	01293750335
66	Carini Roberto	Ponte Dell'olio	01228940332
67	Az. Agr. Agriturstica La Torre S.S	Ponte Dell'olio	01349380335
68	Cordani Luigi E Claudio	Ponte Dell'olio	01147450330
69	Ferrari Daniela	Ponte Dell'olio	01097140337
70	La Pattona Di Civetta Amedeo	Ponte Dell'olio	01051950333
71	Lombardelli Ugo Di Lombardelli Maria	Ponte Dell'olio	00867020331
72	Marengoni Slvio Lino E Flavio Ss	Ponte Dell'olio	01147440331
73	Molinelli Luigi	Ponte Dell'olio	01031800335
74	Peroni Ivano	Ponte Dell'olio	01392480339
75	Piccoli Andrea	Ponte Dell'olio	01185700331
76	Stragliati Roberto	Ponte Dell'olio	00420390338
77	Az. Agriturstica La Sorgente	Rivergaro	01434660336
78	La Cantinetta Di Brigati Marco	Rivergaro	01150580338
79	Granetti Rita	Rivergaro	00412210338
80	Brizzolara Franco	San Giorgio P.No	01201820337
81	Biasini Antonio	San Giorgio P.No	
82	Az Agr. La Pagliara Ss	Travo	01352640336
83	Az. Vitivinicola Gazzola Pietro E Stefania Ss	Travo	01484540339
84	Condi Enrico	Travo	01444000333
85	Az. Vitivinicola I Salici Di Gazzola Claudio	Travo	01350910335
86	Losi Ludovico	Travo	00382490332
87	Platè Giorgio	Travo	01319250336
88	Repetti Giorgio Leandro E Davide Ss	Travo	01152450332
89	Repetti Oliviero E Silvio	Travo	00384420337
90	Saliceti Maria	Travo	01193820337
91	Varani Gina	Vernasca	00813190337
92	Az. Agr Lusignani Alberto Di Marco Lusignani	Vernasca	01348440338
93	Ballarini Stefano	Vernasca	01341150330
94	Eleuteri Raffaele	Vernasca	01181340330
95	Rocchetta Maria Paola	Vernasca	01511510339
96	Molinari Graziano	Vernasca	01389980333
97	Erede Di Bargazzi Marino Bargazzi Tiziano	Vernasca	01227190335
98	Torri Massimo E Fabio Ss	Vernasca	00905690335
99	Torri Paolo	Vernasca	01365130333
100	Vall'ongina Azienda Agricola	Vernasca	01291300331
101	Rossi Anna E Cattivelli Simone Ss	Vernasca	01200080339
102	Eleuteri Pietro	Vernasca	
103	Il Casello Di Rigolli Franco	Vernasca	01014040339
104	Illica Magnani Enrico	Vernasca	00757310339
105	Illica Magnani Renato	Vernasca	00993680339
106	Illica Magnani Rina	Vernasca	01283420337
107	Provini Giuseppe	Vernasca	00907450332
108	Az.Agr.I Perinelli Di Giorgia Sguazzi	Vigolzone	
109	Az.Agriturstica La Favorita	Vigolzone	01210290332
110	Alberici Renzo	Vigolzone	00383470333
111	Ama Soc. Agr. Di Burgazzi Flli	Vigolzone	00841050339
112	Az Agriturstica La Favorita	Vigolzone	01121600330

113	Az. Agr. Agrit. Ronco Delle Rose Di Sacchi Davide	Vigolzone	01233830338
114	Az. Agr. Villa Peirano Di Oltrona Visconti	Vigolzone	01008440339
115	C.M.P. 1844 S.P.A. Agricola	Vigolzone	01449350337
116	Cantine Romagnoli	Vigolzone	01335630339
117	Carmeli Agostino	Vigolzone	01173690338
118	Chinosi Luca	Vigolzone	01345020331
119	Fulcini Francesco	Vigolzone	01346500331
120	Fulcini Giovanni Pietro	Vigolzone	01230710335
121	Ghigna Giovanni	Vigolzone	00702280330
122	Mazza Antonio	Vigolzone	01070430333
123	Paganelli Francesco	Vigolzone	01226400339
124	Paganelli Pietro	Vigolzone	01228190334
125	Rossetti Anna	Vigolzone	00166360339
126	Sala Rosa	Vigolzone	01187950330
127	Villa Franca	Vigolzone	01405980333
128	Araldi - Magliulo E Figlio S.S.	Ziano P.No	01189970336
129	Az. Vitivinicola Badenchini S.S.	Ziano P.No	01300990338
130	Az. Agricole "Casamiglio" - "La Pioppa" Dei F.Lli Maserati E Fg. Gianluca S.S.	Ziano P.No	01116590330
131	Az Agr. Manara Societa' Agricola S.S.	Ziano P.No	00972660336
132	Az. Vitivinicola La Moradella Di Bernini M. E G. Societa' Agricola S.S.	Ziano P.No	00375840337
133	Az.Agr. San Lorenzo Societa' Agricola S.S.	Ziano P.No	01194140339
134	Bernini Claudio	Ziano P.No	01190010338
135	Bonelli Luigi E Figlio	Ziano P.No	01222670331
136	Campo Del Corbellaio Di Braghieri	Ziano P.No	01536500331
137	Daprati Sergio E Mirella	Ziano P.No	01200460333
138	Ferrari L.,Ruggeri M. E Fg. Marco S.S.	Ziano P.No	00942550336
139	Groppi S.S.	Ziano P.No	01323380335
140	La Pergola S.S.	Ziano P.No	01342060330
141	Molinelli Vini	Ziano P.No	00910010339
142	Savini Ss	Ziano P.No	01351500333
143	Vitali Giuseppe E Fg. Daniele	Ziano P.No	00874140338

∅ Costo totale	€	40.000,00
∅ Spesa ammessa	€	25.740,00
∅ Contributo concesso	€	16.000,00

B.1.2 Controlli per l'individuazione del momento della vendemmia attraverso le analisi chimiche delle uve per i parametri di qualità e assistenza alle cantine di piccola e media produzione, dalle fasi di avvio alla vinificazione fino a quelle di stoccaggio in botti e/o cisterne.

- ∅ Organismo gestore: U.P.A.
- ∅ Referente: Dr Giovanni Marchesi

Il lavoro innovativo che il tecnico andrà a svolgere consisterà: nell'individuare il vigneto, da cui eseguire in campo, nel periodo dall'inviatura alla raccolta, almeno due prelievi di campioni di acini. Tale materiale verrà poi analizzato al fine di valutare i parametri utili (grado zuccherino, acidità e pH) alla realizzazione delle curve di maturazione eseguite, per tipo di vitigno e per tipo di vino, nelle aziende suddette. Tale lavoro permetterà l'individuazione del momento migliore per effettuare la vendemmia.

Si intende supportare l'imprenditore nelle scelte di cantina durante le principali fasi di trasformazione dalla pigiatura alla pressatura, alla macerazione, alla fermentazione alcolica e svinatura delle vasche, realizzando sopralluoghi per l'analisi dei mosti e la condivisione delle conseguenti tecniche operative.

Sono coinvolte dal progetto 7 aziende.

∅ Costo totale	€	1.714,80
∅ Spesa ammessa	€	1.200,36
∅ Contributo concesso	€	1.200,00

.B.2 Settore produzioni zootecniche

.B.2.1 Progetto controllo e contenimento della presenza di aflatossine nel latte

Il problema Aflatossine (sebbene in modo non preoccupante) si è ripresentato nelle ultime campagne maidicole costringendo allevatori e tecnici a una costante e continua sorveglianza. Per gli allevatori questo comporta dover affrontare maggiori spese di analisi del latte e per la razione, eliminando le farine di mais sospette.

Il programma prevede il controllo del latte cui far seguire l'eventuale procedura rientro dei valori di contaminazione da aflatossina M1.

Il punto di partenza dell'operatività del modulo sarà costituito dall'analisi dei dati sul livello di aflatossina presente nel campione di latte di massa prelevato dai tecnici o portato direttamente al laboratorio dagli allevatori, in base ai quali seguirà:

- ◆ Intervento da parte del tecnico nelle aziende con valori elevati;
- ◆ Prelievo di campioni di mangimi considerati a rischio (mangimi composti, mais granella o mais farina) per la determinazione del valore di aflatossina B1;
- ◆ Controllo dei silos e più in generale della corretta conservazione dei mangimi semplici e composti
- ◆ Sulla base dei risultati analitici effettuati sugli alimenti, il tecnico provvederà ad un'eventuale nuova formulazione del mangime e ad un nuovo piano di razionamento
- ◆ A distanza di 5/7 giorni dall'avvenuto cambiamento della razione, dovrà essere prelevato un nuovo campione di latte di massa per controllare il valore di aflatossina M1
- ◆ Nel caso in cui i valori risultassero ancora elevati, si procederà ad un'ulteriore verifica ed indagine più approfondita.

Si prevedono 3 visite per azienda da parte dello zootecnico o del veterinario con 3 analisi del latte e 1 analisi del mangime.

∅ Costo totale	€	6.507,36
∅ Spesa ammessa	€	5.206,00
∅ Contributo concesso	€	5.206,00

.B.2.2 Controllo di gestione tecnico-economica dell'allevamento

Il calcolo della perdita economica si effettua, tramite il metodo di valutazione "Management Score" che, attraverso un'elaborazione dei dati dei controlli funzionali, permette la rapida individuazione delle perdite economiche riferite separatamente alla qualità del latte, alla quantità prodotta e ai problemi riproduttivi della mandria. Tale metodica ha inoltre il vantaggio di poter velocemente quantificare gli eventuali miglioramenti dovuti all'assistenza.

In affiancamento, sarà valutato un nuovo software in grado di elaborazioni tecniche avanzate che possono contribuire a meglio individuare le aree di inefficienza su cui intervenire per migliorare il risultato di stalla.

Al fine di fornire un supporto tecnico alle aziende di bovini da latte iscritte ai controlli funzionali è stato individuato uno strumento software (Dairy Comp) in grado di elaborare indici, tabelle e grafici utili per l'analisi della gestione riproduttiva, produttiva e sanitaria della mandria.

Il programma utilizza i dati dei controlli funzionali presenti negli archivi del libro genealogico e la versione a nostra disposizione è quella dedicata ai consulenti aziendali.

Di ogni stalla iscritta ai controlli sarà possibile elaborare gli aspetti significativi delle seguenti fasi e situazioni:

Inizio lattazione

- ◆ Curve di lattazione per quanto riguarda andamento e picco di lattazione;
- ◆ Percentuali di grasso nei primi giorni di lattazione per evidenziare le bovine con rischio di chetosi qualora i titoli fossero elevati.

Lattazione avanzata e periodo estivo

- ◆ Inversione del rapporto grasso/proteine per evidenziare stati di acidosi con rischio di laminiti.

Stato riproduttivo

- ◆ Calcolo e rappresentazione grafica del tasso di rilevamento calori e tasso di gravidanza per ogni finestra estrale di 21 giorni oltre il periodo di attesa volontario;
- ◆ Rappresentazione grafica e tabulare dello stato riproduttivo della mandria.

Stato sanitario della mammella

- ◆ Grafico del Linear score dell'ultimo controllo funzionale confrontato con quello del controllo precedente per osservare come evolvono le cellule somatiche nella mandria;
- ◆ Verifica del trattamento in asciutta osservando il grafico del Linear Score al primo controllo funzionale rispetto a quello del controllo prima dell'asciutta;

Questo progetto, affiancato a quello già avviato negli anni scorsi del Management Score si propone di indagare ancora più in dettaglio gli aspetti tecnico-gestionali dell'allevamento e suggerire eventuali azioni di miglioramento.

Il progetto sarà rivolto ad almeno 30 aziende di bovini da latte iscritte ai controlli funzionali.

L'impegno previsto sarà di 0,3 UL che si aggiungono a quelle richieste per l'attività ordinaria.

∅ Costo totale	€	13.014,71
∅ Spesa ammessa	€	10.412,00
∅ Contributo concesso	€	10.412,00

.B.2.3 Monitoraggio della mungitura

Controllo e correzione degli errori sulla metodica di mungitura con l'utilizzo di un nuovo strumento elettronico (Lactocorder) che permette di registrare le curve di flusso e di conducibilità elettrica.

I risultati dei controlli effettuati sulla mungitura con questo strumento hanno evidenziato che è opportuno verificare gli impianti in precedenza per la funzionalità generale al fine di escludere i seguenti problemi:

- ◆ fluttuazioni del vuoto dovuti a carenze nella realizzazione dell'impianto;
- ◆ guaine non usurate e di dimensione idonea ai capezzoli della mandria;
- ◆ guaine con la maggior adattabilità al portaguaine e di mescola non troppo dura né troppo morbida.

Il lactocorder consente di analizzare l'impianto di mungitura e la manualità di mungitura sotto altri aspetti e precisamente ci permette di vedere:

- ◆ la messa a latte dell'animale;
- ◆ fluttuazioni di vuoto all'interno della guaina;

- ◆ tempestività nello stacco del gruppo a fine mungitura sia manuale che automatico.

La messa a latte viene effettuata dal mungitore. Cronometrati tempi di messa a latte si nota che questi vanno dai 30 secondi ad oltre tre minuti. Ciò comporta che, anticipando troppo l'attacco del gruppo (quando l'animale non è ancora pronto a dare il latte), si ha un allungamento del tempo di mungitura e una perdita di produzione di latte.

Al contrario, aspettare troppo nell'attacco del gruppo genera una partenza normale ma il flusso massimo non viene mantenuto per un tempo adeguato con la conseguenza di mungere a secco alcuni quarti della mammella. Analizzando i grafici che risultano per ogni realtà aziendale si riesce ad ottimizzare tale momento della mungitura.

Oscillazioni del flusso durante la mungitura stanno ad indicare fluttuazioni di vuoto all'interno della guaina. Ciò può essere dovuto ad ingressi di aria per mal posizionamento del gruppo oppure alla guaina che mal si adatta ai capezzoli. E' importante sottolineare che ciò comporta un ritorno di latte in mammella con le conseguenze che ne derivano a carico della sanità dell'apparato.

L'ultima indicazione che ci viene fornita dalla lettura del grafico del LACTOCORDER è la tempestività dello stacco del gruppo a fine mungitura.

Se lo stacco viene fatto manualmente, è il mungitore che valuta i tempi di svuotamento completo della mammella. Nei casi di stacchi automatici, con trazione o senza e in presenza di indicatori di flusso o lattometri elettronici, sta nella perfetta taratura di detti sistemi la tempestività dello stacco. Attraverso la lettura dei grafici si può vedere se in mammella c'è ancora latte oppure se c'è sovramungitura.

∅ Costo totale	€	9.544,12
∅ Spesa ammessa	€	7.635,00
∅ Contributo concesso	€	7.635,00

.B.2.4 Progetto tracciabilità

La tracciabilità di filiera è lo strumento indispensabile per recuperare la fiducia del consumatore nei confronti dei prodotti zootecnici.

Il progetto si propone di continuare a fornire agli allevatori l'assistenza necessaria alla corretta gestione delle registrazioni previste dai regolamenti comunitari per quanto riguarda alimenti, mangimi (acquistati e autoprodotti), animali, fornitori, clienti e piani di razionamento. La raccolta di questi dati si effettua direttamente in azienda mediante modulistica o software di realizzazione Apa. Si prevede anche di mantenere aggiornata la mappatura dei locali di stoccaggio dei mangimi e foraggi destinati agli animali in modo da garantire il controllo del processo di approvvigionamento a tutela della sicurezza delle produzioni.

Il progetto si realizzerà nelle aziende che aderiscono ai programmi di assistenza tecnica e si affiancherà all'assistenza ordinaria.

Il personale impegnato ammonta a 0,56 U.L. per la realizzazione di una visita trimestrale per ciascuna azienda. Le aziende interessate sono quelle di bovini da latte e da carne, suini, ovicaprini che usufruiscono dell'assistenza ordinaria.

Con la modulistica fornita sarà possibile raccogliere i dati relativamente a:

- ◆ Elenco fornitori
- ◆ Elenco clienti
- ◆ Elenco materie Prime
- ◆ Registro approvvigionamenti con movimentazione dei lotti
- ◆ Autoproduzioni

- ◆ Formulazione delle razioni e caratteristiche/composizione degli alimenti somministrati
- ◆ Mappa dei locali e delle strutture di stoccaggio

∅ Costo totale	€	30.367,67
∅ Spesa ammessa	€	24.294,00
∅ Contributo concesso	€	18.263,45

.B.2.5 Programma innovativo per un miglioramento delle tecniche di allevamento finalizzate al benessere animale negli allevamenti suini

La crescente sensibilità dell'opinione pubblica nei confronti di informazioni aggiuntive sui prodotti alimentari acquistati, nonché una maggior attenzione del mondo produttivo verso i benefici che possono derivare da un miglioramento del benessere degli animali allevati, hanno portato alla formulazione di una normativa europea, nazionale e regionale sull'argomento.

La difficoltà è contemperare queste norme, talvolta di difficile compatibilità con le singole realtà aziendali e comunque suscettibili a interpretazioni difformi, rende importante la realizzazione di un intervento mirato di assistenza che faciliti il recepimento della normativa sul territorio e prevenga le segnalazioni di non conformità da parte dell'autorità sanitaria e le eventuali sanzioni.

Predisposizione, in stretto raccordo con i veterinari Asl, di una check-list nella quale siano indicati gli elementi più significativi per ciascuna delle categorie produttive (suinetti, magroni, finissaggio, scrofe, verri) relativamente alle strutture (superficie/ capo, luce, pavimentazione) e alle condizioni di allevamento (omogeneità dei gruppi, aggressività, presenza di soggetti gerarchicamente deboli).

Risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate, in stretta collaborazione con gli allevatori.

Verranno realizzate 3 - 4 visite nell'arco dell'anno per ogni allevamento aderente al programma; esse serviranno a prendere coscienza della situazione locale, ad elaborare piani di intervento, se necessari, e a verificare che gli stessi siano posti in essere.

Si prevede l'impiego di un tecnico veterinario per la formazione specifica, la divulgazione delle nuove normative e per l'esecuzione del programma stesso.

∅ Costo totale	€	6.073,53
∅ Spesa ammessa	€	4.859,00
∅ Contributo concesso	€	4.859,00

C PARTE TERZA - SUPPORTI ALLE ATTIVITÀ DI ASSISTENZA TECNICA

.C.1.1 Azione n° 1 attività della rete agrometeorologica

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

La Struttura garantirà la gestione e manutenzione delle stazioni agrometeorologiche e del software installato presso la struttura. Per tale attività si avvarrà di ditte, incarichi a tecnici per la manutenzione delle stazioni automatiche, che affiancheranno i tecnici provinciali.

L'attività prevede il monitoraggio settimanale del clima attraverso le stazioni analogiche e automatiche, per fornire il riepilogo settimanale delle stazioni d'interesse ai tecnici e operatori. Tra le diverse elaborazioni vengono forniti, per l'A.T., i confronti con i valori climatologici del periodo, il

rischio climatico di gelate, i dati rilevati dai piezometri, il bilancio pluviometrico, le previsioni meteorologiche dell'ARPA-SIM.

∅ Costo totale	€	6.721,18
∅ Spesa ammessa	€	6.721,18
∅ Contributo concesso	€	6.721,18

.C.1.2 Azione n° 2 promozione e divulgazione del piano

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

Con l'attivazione del Catalogo Verde l'obiettivo del Piano è mirato soprattutto a far sì che le iniziative di supporto alle produzioni abbiano gli strumenti per consentire una consulenza indiretta al settore agricolo. E' affidata al Catalogo Verde attraverso progetti di consulenza, informazione e formazione, lo strumento che permette alle aziende di attingere a progetti specifici di pesatura Aziendale. In questo contesto il tecnico deve promuovere le azioni del Catalogo Verde e divulgare le attività del Piano alle strutture che hanno un'azione di supporto.

Le attività del piano sono spesso confinate ai fruitori tradizionali e risulta spesso che diverse aziende non siano a conoscenza delle iniziative promosse con l'assistenza al sistema agro-alimentare. Si ritiene pertanto importante affidare ad un tecnico l'azione di divulgazione del piano e dei progetti del Catalogo Verde i cui dettagli operativi saranno concordati in apposita convenzione, al fine di individuare nuove aziende che potranno essere informate sulla possibilità di utilizzare informazioni specialistiche sia dalla L.R. 28/98 che attraverso i progetti presenti sul Catalogo Verde. Il tecnico dovrà inoltre sviluppare un'azione di coordinamento e supporto di tutte le iniziative divulgative all'interno del presente piano.

Tra le attività del piano sono previste almeno due giornate di analisi dei risultati del Piano Provinciale di Sviluppo al Sistema Agroalimentare con le strutture coinvolte nel piano e con i tecnici del settore agricolo provinciale.

∅ Costo totale	€	10.000,00
∅ Spesa ammessa	€	10.000,00
∅ Contributo concesso	€	10.000,00

.C.1.3 Azione n° 3 controlli ambientali per Natural Valley

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

Il presidio delle caratteristiche ambientali dell'area Natural Valley è uno dei requisiti di base del progetto. I parametri ambientali di aria, suolo e acqua devono essere monitorati in continuo per constatare l'assenza di inquinanti e contestualmente per avere a disposizione dell'utente interessato i valori dei parametri monitorati. Al fine di disporre di tali dati si procederà ad affidare ad ARPA e al Comune che verrà individuato per il monitoraggio che ARPA sulla base di analisi ambientali effettuerà nel territorio incarico specifico con apposite convenzioni per il rimborso delle spese e per consentire il monitoraggio della qualità dell'aria.

∅ Costo totale	€	4.000,00
∅ Spesa ammessa	€	4.000,00
∅ Contributo concesso	€	4.000,00

.C.1.4 Azione n° 4 certificazione dei requisiti del progetto 'Natural Valley'

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

Il procedimento per la certificazione prevede un Ente di Certificazione esterno che provveda alla verifica del rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento. Si procederà, pertanto, a rinnovare all'Ente Certificatore CSQA (Ente per la certificazione ambientale) l'incarico con apposita convenzione.

- ∅ Costo totale € 4.000,00
- ∅ Spesa ammessa € 4.000,00
- ∅ Contributo concesso € 4.000,00

.C.1.5 Azione n° 5 Indagine sulla circolazione di *Coxiella burnetii* in aziende di bovine da latte in Provincia di Piacenza

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

Coxiella burnetii è un batterio intracellulare obbligato agente eziologico della Febbre Q, una patologia molto diffusa nel mondo animale, nonché causa di infezione nell'uomo (zoonosi).

Nei ruminanti sia domestici che selvatici le manifestazioni cliniche sono generalmente limitate all'apparato riproduttore ed in particolare si osservano aborto e natimortalità nelle pecore e capre e metrite, infertilità ed occasionalmente aborto nei bovini.

Gli animali infetti eliminano *Coxiella burnetii* tramite la placenta e con diversi escreti e secreti quali feci, urine, secreto vaginale, liquidi fetali e latte.

Coxiella burnetii può persistere a lungo nell'ambiente, essendo resistente a fattori fisici e chimici, quali calore, essiccazione ed alcuni disinfettanti. L'inalazione di aerosol e polveri contaminate è considerata la principale modalità di infezione per uomo ed animali; un'altra via di trasmissione può essere l'ingestione di latte crudo e suoi derivati. La via alimentare, considerata precedentemente secondaria, è stata ora posta sullo stesso piano di quella inalatoria dal Centro Europeo per il Controllo delle Malattie (ECDC 2008).

Nell'uomo per lo più la malattia decorre in forma asintomatica o come forma simil-influenzale.

In caso di decorso acuto si può associare polmonite ed epatite, mentre nei casi cronici si osservano endocardite valvolare ed epatite granulomatosa. Nella donna gravida si può riscontrare aborto, natimortalità e parto prematuro.

La maggior parte di casi umani sono stati associati ad infezione negli ovi-caprini, come dimostrano i recenti dati epidemiologici del Nord Europa, Olanda in particolare.

Sono state condotte indagini sulla diffusione di questo agente eziologico dal latte di massa delle aziende bovine Lombarde e Venete (anni 2007-2009), effettuando la ricerca dell'agente eziologico mediante metodica PCR: in entrambe le indagini oltre il 40% dei campioni esaminati sono risultati positivi.

La presente indagine si propone di indagare la circolazione di tale patologia nell'allevamento di vacche da latte da un campione di allevamenti significativo della Provincia di Piacenza, tramite la ricerca con metodica PCR da latte di massa.

∅ Costo totale	€	2.000,00
∅ Spesa ammessa	€	2.000,00
∅ Contributo concesso	€	2.000,00

.C.1.6 Azione n° 6 collaborazione con l'Elicooperativa Fornello per l'individuazione dei momenti idonei per i trattamenti di difesa alla vite, monitoraggio dell'evoluzione della flavescenza dorata e adozione di nuove strategie di difesa

- ∅ Organismo gestore: Amministrazione Provinciale di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. A. Libè

Obiettivi e descrizione

La Società Elicooperativa “Fornello” opera essenzialmente nel comune di Ziano Piacentino, nel comune di Castel San Giovanni, in località Creta, e nei comuni di Pianello e Nibbiano.

La superficie interessata ai trattamenti nell'annata agraria 2010, sarà di circa 45 ettari di vigneto, tutti in posizione collinare e svantaggiata, dove sono presenti oggettive difficoltà che limitano gli interventi con i mezzi da terra.

Come obiettivo l'Elicooperativa si pone lo scopo di permettere la continuità di coltivazione a quei vigneti che posti in zone difficoltose verrebbero altrimenti abbandonati, ma che presentano caratteristiche altamente qualitative. Si pone altresì lo scopo di alleviare ai soci l'incombenza del trattamento, soprattutto a chi non ne fosse in grado o a chi non sia attrezzato, permettendo loro di continuare l'attività.

Il tecnico, in collaborazione con il presidente, seguirà lo sviluppo vegetativo della vite e in collaborazione con la “Rete Agrometeorologica” del Servizio valuterà, in base ai parametri di temperatura e piovosità, ed ai bollettini agrometeorologici, i momenti idonei per effettuare il trattamento. Durante la fase operativa, tecnico o presidente collaboreranno per controllare direttamente i vigneti interessati, osservando le condizioni fenologiche e per verificare che i trattamenti siano eseguiti correttamente. Contemporaneamente si controlleranno le eventuali comparse di infezioni e lo sviluppo di malattie dandone comunicazione ai tecnici del Servizio per la stesura dei bollettini agrometeorologici.

I dati del monitoraggio verranno confrontati, al termine della stagione viticola, con quelli rilevati dalle aziende in cui i trattamenti sono eseguiti con mezzi propri. La realizzazione di questo progetto richiede tutta la stagione vegetativa della vite, dal germogliamento (in aprile) fino alla raccolta (settembre-ottobre), dove valuteremo le epoche di raccolta e di maturazione, le rese e l'eventuale differenza tra chi ha utilizzato il mezzo aereo e chi i mezzi propri.

∅ Costo totale	€	2.000,00
∅ Spesa ammessa	€	2.000,00
∅ Contributo concesso	€	2.000,00

.C.1.7 Azione n° 7 organizzazione delle “giornate tecniche sul pomodoro” denominate “Tomato World in campo”

- ∅ Organismo gestore: Azienda Sperimentale Vittorio Tadini
- ∅ Referente: dott. Luigi Stefanini

Obiettivi e descrizione

Nel nostro territorio la coltura del pomodoro da industria si caratterizza per una valenza produttiva, ma anche professionale, tanto da poter essere considerata per molti aspetti una vera “cultura”.

Un concetto quest'ultimo, che ha trovato notevole riscontro già da anni, anche a seguito della realizzazione del progetto della “Associazione Distretto del Pomodoro”, che rappresenta indubbiamente

un fattore di formidabile importanza per qualificare ulteriormente il sistema produttivo delle tre province e che è stato oggetto in questi anni di un notevole sviluppo.

In questo quadro da anni già dagli anni '80, l'Azienda Tadini promuove, una serie di iniziative per sottolineare alcuni aspetti tecnici legati a questa coltura, per aggiornare i nostri produttori e presentare di volta in volta le innovazioni prodotte.

Dal 1996, le iniziative tecniche della Tadini, si sono collegate alla tradizionale fiera di San Giacomo: la manifestazione di maggiore durata e articolazione promossa dal Comune di Podenzano, che ha sul proprio territorio la presenza di due stabilimenti di trasformazione, due grandi vivai per la produzione di piantine, produttori storici che hanno dato vita a suo tempo alla Cooperativa ARP, oltre Tadini stessa che sul pomodoro ha svolto ricerche, prove sperimentali e dimostrazioni di varia natura.

Inoltre dal 2000 il territorio piacentino in collegamento a quello di Parma, promuove attraverso Piacenza Expo la rassegna Tomato Word, un appuntamento fieristico molto sentito dal settore.

Anche nel 2010, in occasione della apertura della campagna di raccolta e quindi di apertura degli stabilimenti, si terrà la manifestazione di Podenzano all'interno della quale troverà posto la quindicesima Edizione di Tomato World in campo che si terrà presso l'Azienda Tadini dal 22 al 24 Luglio e che avrà, proprio per la sua connotazione il Patrocinio della Associazione Distretto del Pomodoro.

Il programma tecnico sarà anche quest'anno promosso da diverse Istituzioni e Organizzazioni del settore, innanzitutto la Provincia di Piacenza, ma anche di Parma e Cremona, la Camera di Commercio di Piacenza, la Fondazione di Piacenza e Vigevano, il Comune di Podenzano, Piacenza Expo S.p.a, il Centro Scolastico Agrario (Istituti Agrario e Alberghiero), il Crpv di Cesena, le Associazioni dei Trasformatori AIIPA e dei produttori AINPO e ASIPO e altre importanti Istituzioni ed Enti.

Le iniziative tecniche si terranno presso l'Azienda Tadini e sono previste visite alle prove di confronto varietale e di tecnica culturale, un convegno divulgativo, un convegno sulla irrigazione, esposizioni di ditte produttrici di prodotti per l'agricoltura e costruttrici di macchine agricole.

Sarà inoltre organizzato un percorso di visite ai vivai di produzione delle piantine, ad aziende di produzione e agli stabilimenti di trasformazione presenti in provincia di Piacenza.

Il programma della manifestazione, si completerà con alcune serate a carattere anche culturale, che saranno organizzate nella corte del complesso La Faggiola.

La rassegna che si svolge da molti anni costituisce un appuntamento ormai fisso per tecnici e agricoltori piacentini produttori di pomodoro, che ogni anno trovano in questo evento interessanti opportunità di prendere visione delle prove varietali in corso, conoscere le innovazioni tecnologiche presentate dalle ditte partecipanti e approfondire, attraverso i convegni proposti le loro conoscenze, in particolare rispetto ad un tema sugli aspetti agronomici del pomodoro grande significato economico e ambientale.

L'impegno richiesto all'Azienda Tadini per l'organizzazione dell'iniziativa di carattere tecnico, dovuto alle molteplici e differenziate attività previste, determina elevati costi di gestione che in parte saranno finanziati mediante contributi di vari Enti e in parte saranno a carico della Azienda Tadini stessa.

Al fine di assicurare la copertura di una parte degli oneri non coperti da contributi di altri Enti, considerato il significato della manifestazione che raccoglie l'interesse e l'adesione della molteplicità delle Istituzioni, Enti e Associazioni che si occupano del settore, si richiede un contributo.

∅ Costo totale	€	4.800,00
∅ Spesa ammessa	€	3.360,00
∅ Contributo concesso	€	1.500,00

.C.1.8 Azione n° 8 Prova dimostrativa di macchine operatrici per la spollonatura della vite con la tecnica del pirodiserbo

- ∅ Organismo gestore: Azienda Sperimentale Vittorio Tadini
- ∅ Referente: dott. Luigi Stefanini

Obiettivi e descrizione

L'energia vegetativa di cui è dotata la vite, specialmente nel primo periodo del suo impianto, porta alla formazione di gemme latenti che emettono germogli chiamati impropriamente polloni. Infatti, con questa nomenclatura botanica dovrebbero essere denominati solo i ricacci dalle radici della pianta, e in particolare quelli sviluppatasi nella parte della loro inserzione sul fusto, mentre i germogli sviluppati da gemme latenti dislocate sul ceppo e sulle branche dovrebbero chiamarsi succhioni. Tali germogli sono per lo più improduttivi e non sono destinati al rinnovo di capi a frutto, e pertanto è necessaria la loro eliminazione per evitare affastellamenti di vegetazione che renderebbero più complicate le altre operazioni riguardanti la potatura verde.

Il controllo dei succhioni (germogli che non sono fruttiferi) sulla base del fusto della vite è un'operazione che richiede più interventi nel corso della fase iniziale del ciclo della pianta. L'intervento di contenimento può essere eseguito sia con metodi meccanici che con mezzi chimici o fisici (oltre che manualmente). Tra i metodi fisici si contempla l'utilizzo del fuoco per eliminare i germogli in eccesso; tale metodo viene definito tecnicamente "pirodiserbo". Per verificare la capacità del pirodiserbo nel contenimento dei succhioni della vite con macchine appositamente progettate si intende procedere ad una dimostrazione eseguendo la prova in un vigneto in piena età presso un'azienda viticola del Piacentino.

∅ Costo totale	€	2.200,00
∅ Spesa ammessa	€	1.540,00
∅ Contributo concesso	€	1.500,00

.C.1.9 Azione n° 9 servizio d'informazione fitosanitaria mediante sms

- ∅ Organismo gestore: Consorzio Fitosanitario Provinciale
- ∅ Referente: Dr. Bruno Chiusa

Obiettivi e descrizione

Il Consorzio Fitosanitario in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale di Piacenza intende continuare nell'erogazione del servizio di informazione tecnica e allerta fitosanitaria rivolto a frutticoltori, maiscoltori, viticoltori, produttori di pomodoro da industria, tecnici difesa delle Organizzazioni dei Produttori e altro personale impegnato a vario titolo nell'assistenza tecnica. Il servizio, già collaudato nel corso degli anni precedenti ha lo scopo di informare in tempo reale mediante messaggi SMS riguardo i rischi di comparsa di avversità crittogamiche ed insetti delle colture tipiche della provincia, il servizio, ha ricevuto diversi apprezzamenti da parte degli utenti nel corso della difficile annata 2008 e di quella 2009 e ha anche lo scopo di garantire una razionalizzazione della difesa.

Il servizio, gratuito per tutti gli utenti che ne facciano richiesta, prevede la sottoscrizione di apposita scheda di adesione, reperibile presso gli uffici del Consorzio Fitosanitario oppure scaricabile dal sito dell'Ente (www.fitosanitario.pc.it/sms.asp). I dati degli utenti del servizio vengono inseriti in archivio elettronico, utilizzato poi per indirizzare i messaggi ai destinatari finali. Il servizio in accordo con il Servizio Agricoltura della Provincia di Piacenza viene erogato tramite accordo a titolo gratuito con Società Basf, regolato da convenzione, per l'utilizzo della loro piattaforma tecnologica per l'invio di SMS. Basf, in base alla convenzione si impegna a garantire la massima riservatezza per ciò che riguarda i contenuti dei messaggi inviati. L'utilizzo di tale piattaforma viene garantito per un anno o per un massimo

di 5.000 SMS entrambi comunque rinnovabili previo accordo tra le parti e avviene mediante collegamento ad un sito internet ed utilizzando userID e Password personalizzate.

Il Consorzio Fitosanitario di Piacenza si assume l'onere di espletare tutte le formalità relative al rispetto della legge sulla privacy per quanto riguarda la raccolta ed archiviazione dei numeri di telefono che saranno inseriti nell'elenco per l'invio degli SMS.

Il Consorzio Fitosanitario si assume la responsabilità del contenuto dei messaggi SMS che saranno inviati sia per quanto riguarda il rispetto delle leggi vigenti che per quanto riguarda l'eventuale correttezza agronomica dei consigli forniti.

I messaggi predisposti nell'ambito del Bollettino settimanale Agrometeorologico e di Produzione Integrata verranno inviati con cadenza settimanale o bi-settimanale o comunque ogni volta che se ne ravvisi la necessità e avranno ad oggetto informazioni inerenti emergenze fitosanitarie (es. peronospora/alternaria pomodoro, peronospora/oidio/botrite della vite ticchiolatura di melo e pero, momenti e modi di intervenire contro insetti quali cidee di melo, pero e pesco, scafoideo della vite, diabrotica e piralide del mais e altre emergenze che potranno manifestarsi durante l'anno.

A cadenza mensile verranno raccolte informazioni presso un numero significativo di utenti (5 %) al fine di valutare se i contenuti dei messaggi hanno raggiunto l'obiettivo di migliorare la difesa fitosanitaria e raccogliere suggerimenti per perfezionare la forma e l'incisività dei messaggi.

Il servizio verrà allargato a nuovi utenti, inoltre si procederà alla verifica di campo della reale presenza delle malattie e delle avversità, per controllare l'effettiva rispondenza dell'operato al messaggio inviato.

∅ Costo totale	€	3.000,00
∅ Spesa ammessa	€	2.100,00
∅ Contributo concesso	€	2.000,00

.C.1.10 Azione n° 10 rilevazione di dati agrofienologici per le colture arboree da frutto e la vite

- ∅ Organismo gestore: Consorzio Fitosanitario Provinciale
- ∅ Referente: Dr Bruno Chiusa

L'evoluzione delle strategie di difesa fitosanitaria ha portato all'applicazione razionale di un complesso di misure biologiche, biotecnologiche, chimiche, colturali o di selezione vegetale, permettendo così di limitare l'impiego di fitofarmaci.

Interventi mirati e limitati all'effettiva necessità sono alla base di un'agricoltura che vuole salvaguardare l'uomo e l'ambiente. A tale scopo è necessario rendere disponibili segnali tecnici agli operatori agricoli, suggerendo il momento più opportuno per effettuare un trattamento di difesa o per verificare la concentrazione del parassita in campo.

Il progetto si propone di perseguire tali obiettivi, mediante il monitoraggio dei principali fitofagi dei fruttiferi e della vite, al fine di determinare i momenti idonei all'applicazione dei trattamenti di difesa, con il duplice obiettivo di supportare la stesura del bollettino di produzione integrata e di valutare l'effettiva ricaduta dell'applicazione dei Disciplinari di produzione integrata a confronto con aziende non aderenti al servizio.

Nel corso dei sopralluoghi verranno effettuati controlli sulle seguenti colture: melo, pero, pesco e vite, per verificare le fasi fenologiche, i cicli dei principali insetti dannosi, mediante il monitoraggio con trappole sessuali e controlli visivi di campo, circa la presenza di parassiti e di organismi utili.

I dati ricavati verranno utilizzati per la stesura dei Bollettini settimanali e quindi, pubblicati sul quotidiano locale a cadenza settimanale. Il Consorzio Fitosanitario è da tempo impegnato a investire

risorse in questa direzione al fine di divulgare informazioni sempre più tempestive e puntuali, dando così l'opportunità all'agricoltore di intervenire con i trattamenti idonei nel periodo di massima efficacia.

Durata prevista del progetto: mesi 7.

OBIETTIVI E FINALITÀ

A partire dalla metà del secolo scorso, la disponibilità di nuovi prodotti fitosanitari di sintesi, permise di ottenere i primi eclatanti successi in tutti i campi d'impiego, ma in particolare con gli insetticidi e gli erbicidi e successivamente con i fungicidi sistemici; la lotta chimica sembrava potesse risolvere tutti i problemi relativi alla difesa delle colture.

Se da un lato ciò ha permesso di risolvere molti problemi e di aumentare la produttività delle colture, conseguentemente ha fatto nascere una serie di inconvenienti sempre più gravi, quali la distruzione di specie utili e il conseguente aumento di quelle dannose, le manifestazioni di resistenza, ovvero lo sviluppo delle capacità di un ceppo di tollerare dosi di antiparassitario che sono letali per la maggior parte degli individui di una popolazione normale della stessa specie.

Inoltre, è di seria considerazione il problema dei residui nei prodotti, che possono creare problemi sanitari sia per il consumatore che per il produttore, l'inquinamento ambientale e l'aggravio economico.

Si è imposta quindi la necessità di trovare strade alternative che potessero consentire una riduzione degli interventi fitosanitari, a vantaggio dell'ambiente e della salubrità del prodotto agricolo.

Tra le strade percorse per perseguire tale obiettivo, è nato da oltre un decennio, un progetto in relazione alla rilevazione di dati agrofenologici per le colture arboree e per la vite, grazie alla collaborazione tra il Consorzio Fitosanitario e l'Amministrazione Provinciale, in seno al Programma Provinciale di Assistenza Tecnica alle coltivazioni.

L'attuazione di questo progetto ha permesso di fornire dati inerenti alla fenologia a allo stato fitosanitario delle colture frutticole e viticole mediante rilievi specifici atti a individuare tempestivamente la presenza di fitofagi e infezioni fungine presenti sulle colture. Le informazioni così ottenute, vengono utilizzate per la stesura dei Bollettini di Produzione Integrata, strumento prezioso per l'erogazione della consulenza in materia fitosanitaria, e per coadiuvare le indicazioni estrapolate dai modelli previsionali in relazione alle principali avversità fitoiatriche.

Questi dati sono di fondamentale importanza per la previsione di eventi patologici o parassitari; l'acquisizione dei dati relativi allo stadio vegetativo della coltura riveste sicuramente un ruolo importante al fine di rendere sempre più mirata la difesa, nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale dell'attività agricola, che consiste in una sensibile diminuzione del numero di trattamenti specifici necessari per il controllo dei patogeni.

Il Consorzio Fitosanitario rinnova quindi la propria disponibilità anche per l'anno 2010 a proseguire l'attività intrapresa mettendo a disposizione il tecnico p.a. Anna Marani, che da anni svolge attività di assistenza tecnica presso il suddetto Ente, con l'obiettivo di diffondere ulteriormente la rete dei controlli fitosanitari a supporto delle aziende agricole.

CONTENUTO DEL LAVORO

La viticoltura, in provincia di Piacenza, rappresenta da sempre un comparto produttivo di grande interesse; l'importanza del settore va ben oltre i semplici dati economici e commerciali in quanto la vite e i vini tipici delle nostre terre, sono elementi inscindibili della tradizione, della storia, della gastronomia e del paesaggio dei nostri paesi. Una produzione che si concilia perfettamente anche con le nuove esigenze di tutela dell'ambiente.

Quello frutticolo è sempre stato un comparto di dimensioni inferiori rispetto a quello viticolo, in quanto a superficie occupata, ma caratterizzato da un grande assortimento di specie diverse, in aree ad alta vocazionalità, in grado di offrire una produzione di elevato livello qualitativo.

Gli attuali programmi di difesa integrata, frutto di anni di ricerca e controlli di campo, hanno consentito a viticoltori e frutticoltori, di adottare le più efficaci strategie di controllo fitosanitario delle colture.

I risultati sono stati più che soddisfacenti, sia in termini di riduzione di trattamenti, sia come minori costi per l'azienda.

Nei programmi di produzione integrata, la giustificazione degli interventi insetticidi, acaricidi e fungicidi viene stabilita sulla base di criteri di intervento definiti per ogni singola coltura, che possono essere semplici consigli tecnici, oppure avere carattere vincolante.

Nell'annata in corso si intende proseguire con il monitoraggio della *Carpocapsa pomonella*, *Cydia molesta*, *Cydia funebrana*, tortricidi ricamatori, *Archips podanus* e *Pandemis ribeana*, tignole della vite, *Lobesia botrana* e *Clysia ambiguella*, a supporto dell'attività di assistenza tecnica. Per gli insetti, i criteri su cui basare la difesa sono principalmente la conoscenza della densità dell'insetto, attraverso il monitoraggio con trappole a feromoni, (il superamento di specifiche soglie d'intervento è vincolante per la maggior parte dei fitofagi) e l'indicazione relativa dell'evoluzione della popolazione.

L'individuazione della soglia di tolleranza consente di effettuare un trattamento solo se la densità della specie dannosa raggiunge un valore minimo tale da giustificare il costo dell'intervento.

Inoltre, i campionamenti verranno effettuati a cadenza settimanale, per l'intero arco vegetativo delle colture, per la registrazione delle fasi fenologiche dei fruttiferi e della vite.

Nel contempo questi controlli permettono di accertare l'eventuale presenza di fitofagi e infezioni fungine, basandosi anche sul concetto di probabilità di infezione, in relazione alle condizioni climatiche, al fine di individuare tempestivamente l'evoluzione degli attacchi fungini e dei parassiti animali presenti sulle colture.

Gi appezzamenti in cui saranno effettuati i rilievi nel settore frutticolo sono nove (area della Bassa Val d'Arda), condotti con tecniche di produzione tradizionale, relativi a sei aziende, di cui una nel comune di Castelvetro, tre nel comune di Villanova e due nel comune di Monticelli.

Per quanto riguarda la vite, verranno controllati cinque vigneti, di cui 3 in Val Tidone (località Rossago di Ziano, Fornello) 1 in Val Nure (Albarola di Vigolzone) e 1 in Val Trebbia (Ancarano di Rivergaro).

STRUTTURE COINVOLTE

Target: Viticoltori, frutticoltori, tecnici della filiera agro-alimentare.

Valutazione degli effetti del progetto

Le informazioni ottenute saranno utilizzate per la stesura dei bollettini di Produzione Integrata e per coadiuvare le indicazioni elaborate dai modelli previsionali, in relazione alle principali avversità fitoiatriche.

I risultati fino ad ora ottenuti sono confortanti, sia per quello che riguarda la riduzione del numero dei trattamenti, sia per la conseguente riduzione in termini di costi per l'azienda.

I frutticoltori e viticoltori del comprensorio provinciale, si possono avvantaggiare dei risultati del progetto, in quanto soggetti principali dell'utenza interessata.

Inoltre, l'attività dei tecnici che operano nel settore, potrà essere agevolata da strategie di difesa più specifiche e sicure. Di conseguenza, grazie al minor impatto ambientale dovuto alla riduzione di antiparassitari chimici di sintesi, anche il consumatore finale potrà usufruire di prodotti alimentari più salubri e sicuri.

Descrizione dell'attività

Il Consorzio Fitosanitario Provinciale svolge da diversi anni, in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale, un controllo sistematico delle colture arboree, per avere sempre il polso della situazione fitosanitaria, utile per le creare le strategie di difesa e per fornire dati settimanali sugli stadi fenologici.

Il Consorzio Fitosanitario Provinciale intende proseguire con il progetto relativo alla rilevazione dei dati agrofenologici e con il monitoraggio dei principali fitofagi delle colture arboree della vite.

Il tecnico preposto ad effettuare l'attività sopra descritta, Anna Marani, opererà per due giornate lavorative, per lo svolgimento dei rilievi di campo che verranno effettuati durante il ciclo vegetativo dei fruttiferi e della vite, per un periodo che va da inizio marzo a fine settembre.

Saranno eseguiti controlli sulla densità di popolazione di *Carpocapsa pomonella*, *Archips podanus* e *Pandemis ribeana* (tortricidi ricamatori), su melo e pero, *Cydia molesta* su pesco, *Cydia funebrana* su susino, *Lobesia botrana* e *Clysia ambiguella* (tignole della vite) sulla vite, a supporto dell'attività di assistenza tecnica.

Oltre al monitoraggio dei fitofagi con trappole a feromoni, intendiamo effettuare campionamenti, ossia rilievi a cadenza settimanale, per l'intero arco vegetativo delle colture, per segnalare le fasi fenologiche delle colture in osservazione.

Questi controlli consentiranno di accertare l'eventuale presenza di fitofagi e infezioni fungine, basandosi anche sul concetto di probabilità di infezione in relazione alle condizioni climatiche, al fine di individuare tempestivamente l'evoluzione degli attacchi fungini e dei parassiti animali presenti sulle colture.

Si conferma anche per quest'anno la partecipazione del tecnico alle riunioni del bollettino di produzione integrata e l'inserimento dei dati relativi alla rilevazione delle fasi fenologiche delle colture e alle catture dei principali fitofagi monitorati con trappole a feromoni.

PRODOTTO O RISULTATO DELL'ATTIVITA'

Notevoli sono le risorse investite per l'utilizzo di sostanze chimiche nell'ambito agricolo, talvolta utilizzate in modo indiscriminato, con conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute dell'uomo.

Per contenere gli effetti indesiderati dell'uso massivo di fitofarmaci, esiste una lunga storia di ricerche volte all'osservazione dei fenomeni naturali, come la biologia e il comportamento dei parassiti animali e vegetali delle colture, in correlazione alle fasi fenologiche e ai dati climatici.

Informare in tempo reale agricoltori e tecnici circa la situazione fitosanitaria delle principali colture di una determinata area o comprensorio, è l'obiettivo verso il quale siamo costantemente tesi. Tramite i bollettini agrometeorologici, grazie ai quali si possono estendere informazioni al maggior numero possibile di aziende, consigli tecnici relativi alla difesa integrata, sulla base dei dati emersi dai campionamenti effettuati, si possono fornire agli utenti, indicazioni utili e al tempo stesso di facile interpretazione per evitare, o per lo meno limitare, gli eventuali danni di origine parassitaria.

Questo è un modo di razionalizzare la difesa fitosanitaria e consente di diramare le informazioni tecniche a livello territoriale, senza gravare sui costi dell'assistenza tecnica.

Inoltre, il conseguimento di tali obiettivi, consente agli operatori di avere accesso agli strumenti necessari per ottenere produzioni qualitativamente eccellenti, in grado di dare maggiori garanzie al consumatore, tutto questo con metodiche rispettose dell'ambiente.

∅ Costo totale	€	3.400,00
∅ Spesa ammessa	€	2.380,00
∅ Contributo concesso	€	2.000,00

.C.1.11 Azione n° 11 sistemi di previsione e avvertimento delle avversità delle colture agrarie

Ø Organismo gestore: Consorzio Fitosanitario Provinciale

Ø Referente: Dr Bruno Chiusa

OBIETTIVI E FINALITÀ

E' prevista anche per l'anno 2010 l'applicazione e lo sviluppo dei sistemi di previsione e avvertimento in quanto hanno ormai acquisito da tempo un ruolo molto importante nel corso della definizione delle strategie di difesa di numerose colture.

I buoni risultati ottenuti in questi anni hanno consolidato l'utilità di questa attività che viene considerata uno strumento che può fornire indicazioni potenzialmente utilizzabili sia dai tecnici e che dagli agricoltori.

L'applicazione è estesa a livello provinciale pertanto è possibile seguire in modo mirato l'andamento dei vari parassiti e fornire un servizio di assistenza sempre affidabile.

La comparsa e lo sviluppo delle avversità delle piante sono influenzati in modo determinante dall'andamento climatico e i sistemi di previsione e avvertimento, attraverso l'elaborazione dei valori delle varianti stabili, riescono a fornire quotidianamente indicazioni utili alla definizione del messaggio di difesa.

Gli andamenti meteorologici di questi ultimi anni caratterizzati da un'imprevedibile mutevolezza influenzano in modo determinante la comparsa e lo sviluppo di molti parassiti che non compaiono oppure non siano in grado di moltiplicarsi in modo tale da provocare gravi perdite; mentre all'inverso si possono avvicinare periodi particolarmente favorevoli alla diffusione delle malattie e degli insetti che se non efficacemente controllati possono arrecare danni ingenti.

Le indicazioni fornite dai sistemi di previsione e avvertimento (modelli previsionali, rilievi di campo e divulgazione dei dati ottenuti) offrono la possibilità di individuare a livello locale le epoche in cui eseguire i trattamenti in base all'epidemiologia dei miceti, al ciclo biologico degli insetti, all'andamento climatico ed al rischio d'infezione o d'infestazione.

L'obiettivo è posizionare in modo mirato gli interventi e quindi ridurre le applicazioni fitoiatriche. La difesa a "calendario" rappresenta purtroppo una tecnica che in alcuni ambienti trova ancora applicazione e viene alimentata da strategie commerciali di dubbia serietà.

Nel corso degli anni si è potuto comunque notare una generale crescita di una coscienza più rispettosa dell'ambiente e la diffusione della difesa integrata, sfociata successivamente nella formulazione di Disciplinari di produzione integrata, ha permesso di contenere l'uso degli antiparassitari limitandone l'impiego solo se strettamente necessario.

I sistemi di previsione e avvertimento vengono utilizzati come strumento di supporto all'assistenza tecnica e vi è quindi la necessità di continuare ad operare sul territorio al fine di garantire la diffusione degli input necessari al miglioramento delle strategie di difesa. Il tutto nell'ambito di un coordinamento regionale per la messa a disposizione dei dati e per la definizione di una metodologia comune che consenta di ottimizzare al massimo le esperienze maturate nelle diverse realtà provinciali.

E' necessario anche in questa annata proseguire ad approfondire l'attività concernente i sistemi di previsione e avvertimento riguardanti le principali avversità presenti nella nostra provincia ottemperando all'incarico di struttura redazionale specializzata che provvederà ad un'elaborazione ragionata dei dati ottenuti interpolando le possibili informazioni con le indicazioni derivanti dalla rete di monitoraggio.

CONTENUTO DEL LAVORO

Sono coinvolte le avversità che maggiormente possono influenzare il corretto sviluppo delle principali colture agrarie e nel corso di questa annata verranno regolarmente attivati e consultati i modelli

previsionali le cui informazioni, integrate con le indicazioni dei rilievi di campo, verranno utilizzate per la definizione del messaggio da divulgare a tecnici e agricoltori.

L'attività che verrà svolta riguarderà il pomodoro da industria (*P. infestans*), il frumento tenero (Oidio e ruggine bruna), la barbabietola da zucchero (*C. beticola*), la vite (peronospora, oidio e tignoletta), i fruttiferi (*V. inequalis*, *E. amylovora*, *C. pomonella*) e il monitoraggio aerobiologico di spore fitopatogene per la previsione di epidemie.

Durata prevista del progetto: mesi 12

PROGETTO OPERATIVO

- Rilievi fitopatologici e fenologici: a partire dal momento in cui si presenteranno le condizioni predisponenti verranno eseguiti specifici rilievi nei campi spia opportunamente impostati e verrà installato il captaspore volumetrico.
- Dati meteorologici: l'acquisizione dei dati meteorologici indispensabile per l'applicazione dei modelli previsionali verranno garantiti dal Servizio Meteorologico Regionale per le stazioni di competenza. L'aggiornamento quotidiano avviene attraverso l'accesso ad un sito web di Agronica attivato appositamente per la gestione dei dati meteorologici. La copertura di tutto il territorio provinciale viene garantita attraverso l'utilizzo dei dati meteorologici sui "quadranti" (maglia 5x5 Km) dell'intera superficie della pianura e inizio collina provenienti e da stazioni meteorologiche.
- Elaborazione delle informazioni: almeno una volta a settimana i dati biologici e climatici verranno elaborati al fine di ottenere le informazioni necessarie ad attivare un efficiente servizio di previsione e avvertimento
- Contatti con i tecnici: nel corso della stesura dei bollettini, si instaureranno contatti diretti con il personale tecnico che si occupa di assistenza tecnica per discutere sull'attendibilità delle informazioni scaturite dalle precedenti elaborazioni e per divulgare le informazioni raccolte mediante indicazioni sui trattamenti da realizzare. Ulteriori scambi di informazioni verranno attivate indirettamente tramite comunicazioni telefoniche, e-mail, ecc.
- Partecipazioni alle riunioni di coordinamento: si parteciperà alle riunioni di coordinamento per discutere sull'attendibilità delle informazioni e per confrontare le diverse esperienze locali maturate
- Stesura della relazione finale: in questa occasione verranno forniti i risultati ottenuti e le conseguenti valutazioni mediante un'analisi critica sul lavoro svolto.

Target: le imprese assistite sono rappresentate da tutte le aziende agricole e in particolare quelle inserite nei programmi di produzione integrata OCM ortofrutta, PRSR 2007-2013. LR 29/99 che usufruiscono dei dati dei sistemi di previsione e avvertimento delle avversità delle colture agrarie attraverso i bollettini. Anche i tecnici che operano nel settore fitoiatrico potranno avvalersi dei risultati scaturiti dall'applicazione del sistema. Le attività in esame costituiscono un indispensabile supporto per la gestione della difesa a livello provinciale.

STRUTTURE COINVOLTE

Consorzio Fitosanitario Provinciale

A livello locale è il riferimento della provincia (coordinamento operativo) e del SFR in materia di difesa fitosanitaria.

Referenti: Renata Bottazzi

Tecnici delle organizzazioni professionale e dei produttori: grazie alle loro attività contribuiscono alla raccolta delle informazioni di campo per la redazione dei bollettini di lotta integrata e per la validazione dei modelli previsionali. Contemporaneamente usufruiscono delle indicazioni scaturite dalle elaborazioni dei sistemi di previsione.

Agricoltori: usufruiscono delle indicazioni scaturite dalle elaborazioni dei sistemi di previsione e si avvalgono dei bollettini di lotta integrata per la realizzazione della difesa fitosanitaria.

DESCRIZIONE DEI RISULTATI E DEI PRODOTTI ATTESI (FINALI ED INTERMEDI)

Le indicazioni conseguite con l'applicazione dei sistemi di previsione e avvertimento potranno essere utilizzate nel corso della definizione delle strategie di controllo delle avversità e valutate come elemento di decisione nella gestione integrata della difesa.

Le informazioni ottenute dovranno comunque essere sempre confrontate con la realtà aziendale sulla base dell'esperienza professionale dei tecnici e agricoltori.

I sistemi di previsione e avvertimento non si possono sostituire al giudizio di un tecnico competente ma possono fornire un valido aiuto per coloro che operano in agricoltura aumentando l'efficacia delle decisioni nell'ambito della difesa fitosanitaria.

Tali informazioni verranno fornite al personale tecnico anche nell'ambito delle riunioni di coordinamento provinciale e della redazione del bollettino settimanale.

VALUTAZIONE DEGLI EFFETTI DEL PROGETTO

Attraverso le informazioni inerenti allo stadio biologico ed epidemiologico dei parassiti e alle indicazioni fornite dai sistemi di previsione è possibile un'ulteriore razionalizzazione delle tecniche di intervento grazie soprattutto al miglior posizionamento dei trattamenti ed alle maggiori conoscenze sulla diffusione delle malattie più importanti nel comprensorio piacentino. Attraverso la divulgazione di tutte le informazioni scaturite dall'applicazione del sistema, risulterà possibile:

- ◆ informare in tempo reale i tecnici e gli agricoltori sulla situazione fitosanitaria relativa alle avversità in esame
- ◆ fornire assistenza per la redazione dei bollettini agrometeorologici;
- ◆ diminuire i costi dell'assistenza tecnica alle aziende mediante supporto di tipo indiretto;
- ◆ diminuire i costi di produzione per l'azienda (minor numero e/o migliore posizionamento dei trattamenti antiparassitari);
- ◆ migliorare la qualità della produzione;
- ◆ salvaguardare la salute degli operatori agricoli;
- ◆ diminuire l'impatto ambientale;
- ◆ diminuire l'impatto dei trattamenti sugli organismi utili (entomofauna ed acarofauna);
- ◆ sensibilizzare gli agricoltori in merito agli aspetti eco-tossicologici dei prodotti fitosanitari;
- ◆ migliorare, aggiornare, verificare i sistemi di previsione e avvertimento applicati al fine poter fornire un servizio sempre più efficiente ed affidabile

∅ Costo totale	€	3.000,00
∅ Spesa ammessa	€	2.100,00
∅ Contributo concesso	€	2.100,00

.C.1.12 Azione n° 12 Progetto per lo sviluppo di attività indirizzate all'assistenza tecnica alle aziende, alla divulgazione della cultura e alla valorizzazione dei salumi tipici del nostro territorio - Anno 2010

- ∅ Organismo gestore: Consorzio Salumi Tipici Piacentini
- ∅ Referente: prof. Roberto Belli

Il Consorzio Salumi Tipici Piacentini intende proseguire per l'anno 2010 il piano di attività avviato lo scorso anno a favore dei salumi della salumeria piacentina compresi nell'elenco regionale e riconosciuti tipici per raggiungere gli obiettivi:

- *valorizzare i salumi tipici della nostra provincia*

- *diffondere la cultura del “gusto” della salumeria piacentina*
- *incrementare la cultura della sicurezza sanitaria*

I risultati fin qui ottenuti sono molto significativi per le tre DOP piacentine, con la stessa sistematicità si intende avviare e estendere l'attività di assistenza per altri prodotti della salumeria piacentina per farli essere pure loro punti di forza delle nostre filiere produttive.

L'introduzione dell'analisi sensoriale in azienda, avvenuta a seguito del lavoro svolto sulla caratterizzazione sensoriale dei tre DOP piacentini, si intende estenderlo anche alle altre tipicità della salumeria locale, al fine di completare un lavoro avviato e porre nelle condizioni gli associati del consorzio di disporre di uno strumento capace di favorire un concreto miglioramento qualitativo.

Il lavoro avviato nel 2009, la cui mole è ben oltre il preventivato e l'azione limitata per insufficienza di fondi nella sostanza proseguirà sulle stesse linee guida nel corso del 2010. A questo proposito sarà portata avanti l'attività di sensibilizzazione dei soci all'utilizzo dell'analisi sensoriale come strumento per individuare i punti di miglioramento nella qualità sensoriale dei loro salumi.

Saranno pertanto organizzati degli incontri con i produttori, durante i quali si discuteranno le principali problematiche relative a “difetti” sensoriali rilevati durante i test, ai quali sarà data una spiegazione di tipo tecnologico, al fine di eliminare quegli errori nella lavorazione che potrebbero aver causato appunto il difetto. Quest'ultimo aspetto di supporto tecnico, sarà gestito attraverso il coinvolgimento di tecnici specializzati nelle produzioni di salumi, individuati dal Consorzio. Come già evidenziato nel progetto dello scorso anno, il Consorzio ritiene che offrire questo tipo di supporto tecnico alle aziende, senza che queste ultime debbano accollarsi singolarmente i costi di formazione di un proprio panel.

Proseguirà l'attività di diffusione della cultura dei salumi, con la formazione degli studenti delle scuole alberghiere, dei consumatori e dei ristoratori.

In particolare il Consorzio concentrerà i propri sforzi per attuare progetti formativi attraverso 4 degustazioni guidate in occasioni della quali saranno fornite le conoscenze di base, comunicate in modo semplice e pratico, sulle tecniche produttive (come si fanno i salumi, il significato della stagionatura, ecc), su come leggere adeguatamente un'etichetta (di difficile comprensione alla maggior parte delle persone) e sulle caratteristiche sensoriali che si devono valutare nei prodotti per poterli giudicare in modo oggettivo (il colore che deve avere una coppa, come si deve presentare l'impasto di una salame di qualità, come individuare i sentori di “rancido” e di “muffa”, ecc) affinché diventino più autosufficienti e consapevoli delle scelte in fase di acquisto.

La cultura della sicurezza sanitaria verrà sensibilizzata con 2 incontri con i responsabili della sicurezza dei salumifici associati per affrontare le problematiche che si incontrano nella prevenzione delle malattie infettive con particolare riferimento alla salmonellosi, al fine di migliorare la qualità sanitaria delle produzioni, la prevenzione dalle malattie infettive e la cultura igienico-sanitaria degli operatori del settore

Per il completamento degli obiettivi prefissati, è necessario usufruire di un supporto tecnico e logistico e di mezzi finanziari. Si ritiene che gli stessi possano rientrare a pieno titolo in quelli previsti dalla legge regionale 28/98, in quanto il raggiungimento degli stessi si rifletterebbe in modo positivo sullo sviluppo del settore zootecnico e delle carni conservate della nostra provincia e anche del turismo, valorizzando il legame delle produzioni con il nostro territorio, la tradizione e la cultura.

Ambito territoriale

Le aziende fruitrici del servizio di assistenza tecnica previsto dal presente programma, sono tutte quelle aderenti al Consorzio, attualmente 19, distribuite su tutto il territorio della provincia di Piacenza.

Responsabile del progetto

Responsabile del presente progetto è il presidente del Consorzio Salumi Tipici Piacentini, prof. Roberto Belli.

Elenco delle aziende coinvolte			
<i>Denominazione</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>CAP</i>	<i>Località</i>
Salumificio Gagliardi G.P. S.R.L.	Via Verdi, 26	29019	S.Giorgio P.no
Giordano S.R.L.-	Via Provinciale, 28 – Loc. Case Draghi	29013	Carpaneto
Grossetti Salumi S.R.L.	Via del Santuario, 48	29010	Stra di Nibbiano
Salumificio La Rocca S.A.S	Loc. Caneto	29014	Castell'Arquato
Salumificio Montepenice Di Marchionni Giulio	Via Roma, 72	29029	Rivergaro
Salumificio Peveri Carlo & C. S.N.C.	Loc. Chiaravalle, 232	29010	Alseno
San Bono S.R.L.	Via Vaccari, 28/30	29028	Ponte dell'Olio
Salumificio Sarmatese S.A.S.	Via Emilia Piacentina 41	29010	Sarmato
Savi Salumi S.R.L.	Via Turro	29027	San Polo
Salumificio Serafini Roberto S.R.L.	Strada Agazzana, 59	29100	Piacenza
Salumificio Valnure S.R.L.	Via Ormellina, 4	29028	Ponte dell'Olio
Salumificio Val D'ongina S.N.C.	Via Po, 1 – S. Nazzaro	29010	Monticelli d'Ongina
Salumificio Il Colle S.R.L.	Via Creta 64	29010	Vicobarone
Salumificio Chiarone Di Oddi Emilio & C. S.N.C.	Loc. Chiarone	29010	Pianello Val Tidone

Obiettivi, attività

Nelle pagine seguenti è riportato un prospetto che definisce nel dettaglio:

- *Gli obiettivi e le finalità;*
- *Le attività*
- *Gli indici*
- *Il nominativo delle figure tecniche coinvolte e quelle di supporto*

Tabella 1: miglioramento della qualità dei salumi tipici piacentini

Obiettivi e finalità	Attività e strumenti	Indici
1 Utilizzare lo strumento dell'analisi sensoriale per tutte le produzioni tipiche della salumeria piacentina, oltre alle tre DOP, come strumento di valutazione della qualità delle produzioni.	<ul style="list-style-type: none"> •Ampliare le competenze dei Giudici assaggiatori, che compongono il panel di valutazione del Consorzio, attraverso corsi formativi, a tutte le tipologie di salumi compresi e catalogati tra i prodotti tipici. •Incrementare il numero di giudici assaggiatori istituendo nuove edizioni di corsi formativi di base •Effettuare test sensoriali su un numero significativo di prodotti, campionati in tutte le aziende che producono salumi tipici, per avviare la caratterizzazione e definire il profilo sensoriale di riferimento per ciascuno dei prodotti. Creazione della scheda di analisi sensoriale definitiva e dei range di conformità •Effettuazione dei test sensoriali, richiesti dalle aziende, a supporto dell'innovazione tecnologica e del miglioramento della qualità dei nostri salumi tradizionali •Incontri periodici con le Aziende, per confrontarsi in merito alle tematiche di qualità delle produzioni e dar loro un supporto tecnico per gli aspetti tecnologici che potrebbero essere alla base di eventuali difetti di carattere sensoriale evidenziati nei test condotti. 	Indici di mercato e di qualità forniti dalle aziende a un anno dall'inizio della sperimentazione

Tabella 2:valorizzazione dei salumi tipici piacentini

Obiettivi e finalità	Attività e strumenti	Indici
----------------------	----------------------	--------

2	Valorizzazione dei salumi tipici piacentini attraverso: •Predisposizione di una monografia sui prodotti tipici della salumeria piacentina, al fine di diffondere la cultura, la tradizione e la storia e far conoscere all'esterno l'attenzione dei produttori e del consorzio per la qualità dei propri prodotti	Redazione e pubblicazione di una monografia (come già realizzata per i salumi DOP piacentini, sui salumi tipici piacentini, che tratti aspetti di carattere storico-culturale, tecniche di preparazione, caratteristiche di etichettatura, caratteristiche sensoriali, ricette gastronomiche con relativi abbinamenti ai vini della nostra provincia	Quelli che emergeranno da un'indagine sull'utilità della monografia, per la valorizzazione dei salumi (da definirsi strada facendo)
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tabella 3: Incremento della cultura della sicurezza sanitaria

Obiettivi e finalità	Attività e strumenti	Indici
3 Incrementare la cultura della sicurezza sanitaria	Verranno organizzati 2 incontri con i responsabili della sicurezza dei salumifici associati per affrontare le problematiche che si incontrano nella prevenzione delle malattie infettive con particolare riferimento alla salmonellosi.	n° partecipanti e interesse dimostrato

Risultati attesi

Miglioramento della qualità dei salumi tipici piacentini

L'introduzione dell'analisi sensoriale nelle aziende, come strumento di valutazione della qualità delle produzioni, di confronto con il mercato, di supporto all'innovazione tecnologica e alla ricerca e sviluppo, porterà ad ottenere dei prodotti caratterizzati da profili sensoriali ben definiti, che diventino strumento del controllo qualità nelle aziende, al fine del miglioramento della qualità dei prodotti e della definizione di standard di confronto per le aziende.

Valorizzazione dei salumi tipici piacentini

La valorizzazione dei salumi tipici piacentini, attraverso la pubblicazione di una monografia sui prodotti tipici piacentini, sarà utile al fine di diffondere la cultura, la tradizione e la storia e far conoscere all'esterno l'attenzione dei produttori e del consorzio per la qualità dei propri prodotti. Dallo svolgimento di tale attività, ci si aspetta una valorizzazione autentica dei nostri salumi, unendo le conoscenze della tradizione, della cultura, della storia, dell'arte e della tecnica di preparazione e infine delle reali caratteristiche sensoriali che li contraddistinguono. Lo scopo non è solo quello di voler raccogliere tutto lo scibile sui nostri prodotti, ma soprattutto di diffonderlo entro e al di fuori del nostro territorio, anche come dimostrazione del grande sforzo compiuto dalla nostra provincia, dai produttori, dal Consorzio ed enti pubblici, per creare e migliorare la qualità e il valore storico dei prodotti della nostra terra. Pensiamo che una pubblicazione con questi contenuti e questo valore aggiunto, possa anche aumentare la visibilità dei nostri prodotti in tutto il paese e rappresentare un buon supporto alla commercializzazione.

Incremento della cultura della sicurezza sanitaria

La sanità è la priorità assoluta per identificare la qualità dei prodotti finiti. Attraverso queste azioni di informazione e formazione si vuole innalzare l'attenzione e la sensibilità dei vari addetti alla sicurezza nelle azioni di prevenzione e stimolare la messa in opera di tutti i controlli per evitare l'insorgere di infezioni.

∅ Costo totale	€	7.150,00
∅ Spesa ammessa	€	5.000,00
∅ Contributo concesso	€	5.000,00

.C.1.13 Azione n° 13 Partecipazione ai bollettini di assistenza agrometeorologica settore vitivinicolo

- ∅ Organismo gestore: Unione Provinciale agricoltori di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. G. Marchesi

Obiettivi e descrizione

Due tecnici effettueranno una visita settimanale su tre aziende agricole ciascuno. I rilievi agrofenologici sulla vite avranno luogo a partire dalle fasi successive all'invasatura. I risultati delle analisi saranno condivisi partecipando alla stesura del bollettino settimanale di assistenza agrometeorologica. Le aziende sono localizzate in Val Tidone (tre), in Val Nure (due), in Val Trebbia (una).

L'attività, che verrà svolta dalla dott.ssa Germana Campelli e dal dott. Francesco Murelli, consisterà nell'effettuare controlli accurati su appezzamenti pilota e nel rilevare a cadenza settimanale lo stadio fenologico della vite e la presenza delle malattie crittogamiche, di insetti ed acari. I dati derivati da tali rilevazioni verranno diffusi ai viticoltori tramite bollettini, avvisi o altri opportuni canali di informazione. Il tecnici parteciperanno agli incontri organizzati con le strutture locali al fine di avere tutte le informazioni necessarie per risolvere eventuali problemi.

∅ Costo totale	€	1.000,00
∅ Spesa ammessa	€	700,00
∅ Contributo concesso	€	700,00

.C.1.14 Azione n° 14 Servizio informazione tramite e-mail

- ∅ Organismo gestore: Unione Provinciale agricoltori di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. G. Marchesi

Obiettivi e descrizione

Anche il settore agricolo utilizza sempre più la nuova tecnologia "Internet" come mezzo d'informazione ed è soddisfatta del lavoro svolto negli anni precedenti. Sulla scorta della positiva esperienza, l'Unione Agricoltori intende proseguire il servizio d'informazione tramite e-mail per i soci che lo richiederanno.

∅ Costo totale	€	5.150,00
∅ Spesa ammessa	€	3.600,00
∅ Contributo concesso	€	3.600,00

.C.1.15 Azione n° 15 Servizio di avviso tramite sms

- ∅ Organismo gestore: Unione Provinciale Agricoltori di Piacenza
- ∅ Referente: Dr. G. Marchesi

Obiettivi e descrizione

La nuova prestazione offerta dalla nostra associazione servirà per diverse comunicazioni (esempio scadenze amministrative, eventi del settore, ecc.), ma in particolare si vuole utilizzarla per dare messaggi utili per il rispetto dell'ambiente nello svolgimento del lavoro agricolo. In questo primo anno quindi avviseremo gli agricoltori per il corretto uso dei reflui zootecnici (liquame e letame) epoca di spandimento deroghe e divieti nell'utilizzo ed anche sull'uso dell'acqua per l'irrigazione per massimizzare la sua efficienza e ridurre lo spreco.

∅ Costo totale	€	2.200,00
----------------	---	----------

∅ Spesa ammessa	€	1.540,00
∅ Contributo concesso	€	1.500,00

D PARTE QUARTA - COORDINAMENTO

.D.1 Referente provinciale difesa e diserbo

- ∅ Organismo gestore: Consorzio Fitosanitario Provinciale
- ∅ Referente: Dr. Bruno Chiusa

Obiettivi e descrizione

Il coordinamento tecnico risulta di rilevante importanza per lo svolgimento delle attività di assistenza tecnica sia indiretta (bollettini, messaggi SMS, raccordo operativo con i tecnici di produzione integrata) che diretta fungendo sia per gli agricoltori che per i tecnici da riferimento per le problematiche fitosanitarie.

L'incarico prevede la partecipazione alle riunioni settimanale di coordinamento regionale (sede fissa:c/o Servizio Fitosanitario Regionale; sedi itineranti: c/o località o campi sperimentali, o prove dimostrative); la partecipazione settimanale alle riunioni provinciali con i tecnici di produzione integrata, biologica e agro - ambientali per la stesura dei Bollettini Agrometeorologici e di Produzione Integrata (nella presente annata si prevede di proseguire, in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale, il servizio di allerta ed informazioni mediante SMS esteso oltre a pomodoro e vite anche alle colture frutticole).

Importante la partecipazione ai Comitati tecnici organizzati dal C.R.P.V. per l'aggiornamento delle linee tecniche di difesa e agronomiche dei Disciplinari di Produzione Integrata; la partecipazione ad attività di campo con i tecnici e l'organizzazione di attività divulgative e di aggiornamento.

- ∅ Costo totale € 8.000,00
- ∅ Spesa ammessa € 6.400,00
- ∅ Contributo concesso € 6.400,00

.D.2 Referenti provinciali produzioni animali

- ∅ Organismo gestore: Associazione Provinciale Allevatori
- ∅ Referente: Dr. Piergiuseppe Romanini

Obiettivi e descrizione

Sulla base delle esperienze maturate negli anni passati risulta necessaria, come da sempre evidenziato dalla circolare regionale, la figura del coordinatore che dovrà imprimere maggiore incisività all'organizzazione operativa dei tecnici. Il coordinatore dovrà tenere contatti con i Presidenti di Caseifici, con l'Associazione dei produttori, i referenti dei caseifici industriali e partecipare agli incontri di coordinamento provinciali e regionali.

Indispensabile anche la figura dell'informatico esperto del settore per l'analisi, l'elaborazione ed il trasferimento di tutti i dati raccolti e ritenuti utili per una gestione più razionale degli interventi e del personale.

Personale coinvolto: tecnico CO.LAT: Sig. Giorgio Moretti;

Coordinatore A.P.A.: Dr. Roberto Balestra.

- ∅ Costo totale € 35.119,80
- ∅ Spesa ammessa € 28.095,84
- ∅ Contributo concesso € 20.275,00

E PARTE QUINTA - RIEPILOGO FINANZIARIO E RIPARTO COSTI

.E.1 C.3 Aspetti economici

Spesa Ammessa

	Costo totale	Spesa ammessa	A carico pubblico	A carico privato
Consorzio Fitosanitario Provinciale	17.400,00	12.980,00	12.500,00	4.900,00
ASAP	40.000,00	25.740,00	16.000,00	24.000,00
APA	187.658,48	127.596,53	106.000,00	81.658,48
Tadini	7.000,00	4.900,00	3.000,00	3.000,00
Unione Provinciale Agricoltori	10.064,80	7.040,36	7.000,00	3.064,80
Provincia di Piacenza	28.721,53	28.721,53	28.721,53	0,00
Consorzio salumi	7.150,00	5.000,00	5.000,00	2.150,00
	297.994,81	211.978,42	178.221,53	118.773,28

Settore zootecnico

Elenco attività ordinarie

Settore	Modulo	Settore	N° capi	N° aziende	
Bovini da latte	A1 Latte conferito a caseifici cooperative	Media prod. < 3 anni	0	0	
		Media prod. > 3 anni	629	7 (4 caseifici)	
		Bassa produttività	706	19 (3 caseifici)	
	A2 Latte compravenduto	Leader	0	0	
		Media prod. < 3 anni	0	0	
		Media prod. > 3 anni	406	10	
		bassa produttività	141	6	
	A2M	Leader	0	0	
		Media prod. < 3 anni	0	0	
		Media prod. > 3 anni	102	6	
		bassa produttività	503	20	
	Totale bovini da latte			2.487	68
	Bio -latte	A2b		252	14
Bovini Carne Bio	BB		12	4	
Bovini da carne	B		533	31	
Ovicaprini	C		689	5	
Suini	D		800	3	

Aspetti economici

UNITA' LAVORO SUDDIVISE PER UNITA' LAVORO

Settore	Tipo attività	Unità Lavoro
lactocorder	innovativo	0,22
Mscore + DairyComp	innovativo	0,30
Tracciabilità	innovativo	0,56
Benessere animale	innovativo	0,14
Aflatossine	innovativo	0,15
Carne-ovini	ordinario	0,29
Latte-suini	ordinario	1,36
Totale unità lavoro		3,02

Supporti per le attività di assistenza tecnica

Prospetto riassuntivo

N. az.	Titolo	Ente Gestore	Nominativo Referente	% cont.	Costo totale	Spesa ammessa	Contributo concesso
Az. 1	Provincia di Piacenza	Attività della rete agrometeorologica	Dr A. Libè	100%	6.721,53	6.721,53	6.721,53
Az. 2	Provincia di Piacenza	Promozione e divulgazione del piano	Dr A. Libè	100%	10.000,00	10.000,00	10.000,00
Az. 3	Provincia di Piacenza	Controlli ambientali per Natural Valley	Dr A. Libè	100%	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Az. 4	Provincia di Piacenza	Certificazione dei requisiti del progetto 'Natural Valley'	Dr A. Libè	100%	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Az. 5	Provincia di Piacenza	Indagine sulla presenza di Prototheca spp. in allevamenti di bovine da latte della provincia	Dr A. Libè	100%	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Az. 6	Provincia di Piacenza	Collaborazione con l'Elicooperativa Fornello per l'individuazione dei momenti idonei per i trattamenti di difesa alla vite...	Dr A. Libè	100%	2.000,00	2.000,00	2.000,00
Az. 7	Tadini	Organizzazione delle "giornate tecniche sul pomodoro" denominate "Tomato World in campo"	Dr L. Stefanini	70%	4.800,00	3.860,00	1.500,00
Az. 8	Tadini	Iniziative divulgative per il settore viticolo: cambiamenti climatici e risposte adattative.	Dr L. Stefanini	70%	2.200,00	1.540,00	1.500,00
Az. 9	Consorzio Fitosanitari o Provinciale	Servizio di informazione fitosanitaria mediante SMS	Dr B. Chiusa	70%	3.000,00	2.100,00	2.000,00
Az. 10	Consorzio Fitosanitari o Provinciale	Rilevazione di dati agrofologici per le colture arboree da frutto e la vite	Dr B. Chiusa	70%	3.400,00	2.380,00	2.000,00
Az. 11	Consorzio Fitosanitari o Provinciale	Sistemi di previsione e avvertimento delle avversità delle colture agrarie	Dr B. Chiusa	70%	3.000,00	2.100,00	2.100,00
Az. 12	Consorzio salumi	Progetto per lo sviluppo di attività indirizzate all'assistenza tecnica alle aziende...	Prof. R. Belli	70%	7.150,00	5.000,00	5.000,00
Az. 13	Unione Prov. Agricoltori	Partecipazione ai bollettini di assistenza agrometeorologica settore vitivinicolo	Dr G. Marchesi	70%	1.000,00	700,00	700,00
Az. 14	Unione Prov. Agricoltori	Servizio informazione tramite e-mail	Dr G. Marchesi	70%	5.150,00	3.600,00	3.600,00
Az. 15	Unione Prov. Agricoltori	Servizio di avviso tramite sms	Dr G. Marchesi	70%	2.200,00	1.540,00	1.500,00
TOTALE					60.621,53	51.541,53	48.621,53

Coordinamento oneroso

Referente Difesa e Diserbo	Consorzio fitosanitario Provinciale	Dr. Bruno Chiusa	80%	8.000,00	6.400,00	6.400,00
Referenti settore zootecnico	A.P.A	Dr. Balestra Dr. Moretti	80%	35.119,80	28.095,84	20.275,00
TOTALE				43.119,80	34.495,84	26.675,00

Riepilogo finanziario e riparto

Assegnazione regionale trasferita	€178.221,53
di cui fondi ordinari	€152.426,53
fondi finalizzati zootecnia	€ 25.795,00

Soggetto attuatore	Contributo concesso				
	Personale	S. Accessorie	Az. Supporto	Coordinamento	Totale
Consorzio Fitosanitario Provinciale	€0,00	€0,00	€6.100,00	€6.400,00	€12.500,00
ASAP	€16.000,00	€0,00	€0,00	€0,00	€16.000,00
APA	€85.725,00	€0,00	€0,00	€20.275,00	€106.000,00
Tadini	€0,00	€0,00	€3.000,00	€0,00	€3.000,00
Unione Provinciale Agricoltori	€588,00	€735,00	€5.800,00	€0,00	€7.000,00
Provincia di Piacenza	€0,00	€0,00	€28.721,53	€0,00	€28.721,53
Consorzio salumi	€0,00	€0,00	€5.000,00	€0,00	€5.000,00
TOTALE generale	€139.313,00	€735,00	€100.281,53	€26.675,00	€178.221,53

SETTORE PRODUZIONI VEGETALI

Personale	40.840,00	Accessorie	1.224,72
a carico pubblico	16.588,00	a carico pubblico	612,00
a carico privato	24.252,00	a carico privato	612,72

SETTORE PRODUZIONI ANIMALI

Personale	137.088,32
a carico pubblico	85.725,00
a carico privato	51.363,32

SUPPORTI

60.621,53	
a carico pubblico	48.621,53
a carico privato	12.000,00

COORDINAMENTO

43.119,80	
a carico pubblico	26.675,00
a carico privato	16.444,80

TOTALE

282.894,37	
a carico pubblico	178.221,53
a carico privato	104.672,84

F PARTE SESTA - STRUTTURA DI COORDINAMENTO

