

Laboratorio Ecosostenibile

Luglio - Settembre 2015

Numero XIII - Anno IV

Politiche agricole e forestali

Il Congresso dell'IFLA Torino 2016

pag. 2

Focus

Il latte di asina, stabilizzante naturale in caciotte al latte misto

pag. 4

Professione e territorio

L'ARA a supporto della zootecnia lucana

pag. 7

Le Organizzazioni di produttori ortofrutticole in Basilicata

pag. 10

Agricoltura e Digitale: oggi possono essere un connubio vincente

pag. 12



Il terzo trimestre dell'anno ha segnato, per la nostra categoria, un importante momento di crescita e confronto. Gli obiettivi prefissati all'interno di EXPO sembrano essere stati ampiamente raggiunti e consolidati attraverso un opinionismo tecnico che ha illuminato l'importante esposizione universale milanese ponendo al centro del dibattito alimentare gli agronomi di tutto il mondo.

Il congresso celebrato nella terza settimana di settembre ha di fatto rilanciato il ruolo, delicato ed essenziale, che i professionisti agronomi e forestali svolgono per la società civile generando valore aggiunto all'obiettivo di nutrire il pianeta attraverso la rivalutazione delle identità locali, la sostenibilità delle produzioni, il contenimento degli scarti alimentari e rispettando, nel contempo, biodiversità e risorse presenti sul territorio mondiale. Una figura professionale, la nostra, sempre più nota e trasversale che ci si augura, anche alla luce della recente elezione del nuovo presidente mondiale che per la prima volta è espressione della nostra nazione, potrà sicuramente beneficiare di una particolare attenzione per le proprie funzioni con una tutela legislativa più attenta e necessaria a valorizzare ulteriormente le nostre competenze, talvolta poliedriche e poco comprese.

Lo sforzo degli Ordini professionali e del CONAF resta fermo, vigile e ampiamente finalizzato a rendere scevro da ogni impropria interpretazione il ruolo degli agronomi e forestali in Italia con la speranza che si possano mettere a frutto linee guida che rendano uniforme a livello mondiale ruoli e competenze, oltre che denominazioni, e che si superino eventuali limitazioni causate dalle differenziazioni della nostra figura nelle diverse realtà.



Carmine Cocca
Direttore Rivista Laboratorio Ecosostenibile



Politiche agricole e forestali

IL CONGRESSO DELL'IFLA TORINO 2016

Il 20-21-22 Aprile 2016 si terrà a Torino il Congresso Mondiale dei Paesaggisti dal titolo intrigante: "Tasting the landscape".

Un evento da non perdere non solo per chi si occupa di paesaggio.

Biagio Guccione

Docente Università degli Studi di Firenze

L'Italia è un paese eccezionale, con straordinarie capacità e risorse umane; intelligenza, creatività ed impegno sono il carattere del nostro paese, siamo bravi in tutto, lo siamo anche nel campo della paesaggistica. Basta lamentarsi sempre!

Ricordo il Congresso dell'IFLA di Firenze del 1996 come uno degli incontri di paesaggistica internazionali fra le eccellenze delle mie esperienze personali. Sono stato in molti appuntamenti del genere in molte parti del mondo ed ho raccolto testimonianze su incontri simili e credo che FIRENZE IFLA 1996 sia stata una pietra miliare! A tale proposito voglio qui ricordare lo straordinario im-

pegno di GUIDO FERRARA (fra l'altro, autore del piano per il Parco del Pollino), che in quella occasione gestì tutto in modo encomiabile in tutti gli aspetti potendo contare su poche risorse ed un manipolo di volontari.

Oggi la situazione è ampiamente cambiata l'AIAPP (Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio), non è più un'associazione poco conosciuta, il periodo del pionierismo si è chiuso da tempo, il suo prestigio è oramai consolidato in tutte le sedi. Una nuova generazione di paesaggisti si è affermata in tutti i campi. Molti Corsi di laurea e Master rilasciano diplomi ufficiali di Agronomo del paesaggio o Architetto del paesaggio e c'è una legislazione attenta ai temi del



Bruschi facente parte del Comitato Esecutivo di IFLA in qualità di Chair della Politiche e Pratica Professionale, tutti per promuovere, diffondere e prendere contatti per il prossimo Congresso. Nell'ambito del Consiglio stesso è stato riproposto il video della candidatura integrato dagli aggiornamenti scientifici ed organizzativi sul prossimo Congresso.

Al termine del Consiglio Mondiale IFLA i delegati sono partiti da Mosca in treno verso San Pietroburgo per partecipare al Congresso Mondiale IFLA 2015, che si è tenuto il 10-11-12 giugno nella Cappella Accademica di Stato nella Palace Square, ove è situato il palazzo del Museo dell'Hermitage. La cerimonia di inaugurazione è stata stupefacente: la Palace Square è stata trasformata in un enorme parterre mediante inserimento di tappeti di zolle erbose forgiate a broderie e la disposizione di un palco su cui dopo i discorsi inaugurali del Governatore di San Pietroburgo G. S. Poltavchenko, del Presidente IFLA Kathryn Moore e delle altre autorità locali. I Congressisti si sono spostati poi nella Cappella Accademica dove si è svolto il Congresso avente per tema "History of Future".

Un'altra tappa fondamentale si è svolta il 26 Giugno a Milano, dopo il Convegno dell'AIAPP: PAESAGGIO E AGRICOLTURE 2.0. A difesa del suolo, svoltosi nella Sala Civica del Comune, in Viale Gabriele d'Annunzio, si è tenuta l'Assemblea ordinaria dell'AIAPP, con all'ordine del giorno l'organizzazione del Convegno. Al di là dei dettagli organizzativi, sono stati comunicati i 4 filoni principali nel quale si articola il Convegno (che qui riportiamo in italiano): 1. Paesaggio da gustare; 2. Paesaggio motore di sviluppo economico; 3. Paesaggi stratificati; 4. Paesaggi ispirati e luoghi di ispirazione. Per informazioni più dettagliate è possibile consultare il sito ufficiale: www.ifla2016.com.

Da queste premesse ci attendiamo un Congresso eccezionale come FIRENZE IFLA 1996 "Paradise on Earth - the gardens of the XXI century", che è ancora nei cuori e nella mente di chi era presente, allora parteciparono 800 paesaggisti provenienti dal 40 diversi paesi del mondo, presentarono 120 relazioni e furono pubblicati due volumi per un totale di 862 pagine. Siamo certi che anche l'anno prossimo il Congresso IFLA sarà un successo di partecipazione e ma soprattutto un'occasione di confronto di alto valore scientifico culturale e professionale nel campo della paesaggistica! ■



paesaggio. Per dirla in breve in questi 20 anni molto è cambiato e per questo, senza trionfalismo o facile ottimismo, siamo certi che TORINO IFLA 2016 che si terrà nei giorni 20-21-22 Aprile sarà un importante appuntamento per la paesaggistica mondiale! Già la città che ospita il Convegno si presta. Torino senza ombra di dubbio è una delle città che ha uno straordinario sistema del verde che va dai parchi urbani a tutto il sistema di ville storiche e parchi naturali che circondano la città di Torino in un unicum peculiare che poche città possono vantare nel nostro paese. Poi c'è la dirigenza dell'AIAPP basata su un affiatato gioco di squadra.

Un ottimo gruppo guidato dalla Presidente Anna Letizia Monti, agronomo, che in perfetta sintonia con la sensibilità dei tempi, ha fruito di studi e ricerche ed un'attività professionale sedimentate in decenni che rende questi giovani tutti brillanti, consapevoli, motivati e straordinariamente generosi e capaci. Dunque siamo ottimisti e vogliamo essere ottimisti!

Già la macchina organizzativa è partita! Due importanti tappe sono state superate. La più importante: a San Pietroburgo si è concluso il 52 Congresso IFLA 2015 ed alla cerimonia di chiusura è avvenuta la tradizionale consegna della bandiera IFLA all'Associazione membro di IFLA delegata ad ospitare ed organizzare il prossimo Consiglio e Congresso Mondiale cioè l'AIAPP, che già nel 2012 aveva presentato la candidatura della città di Torino per IFLA 2016 al Consiglio Mondiale riunitosi a Capetown (Sud Africa) e l'aveva ottenuta presentando il tema "Tasting the landscape".

Come consuetudine il Congresso IFLA 2015 è stato preceduto dalla riunione del Consiglio Mondiale IFLA, che si è tenuto a Mosca i giorni 8 e 9 giugno presso il Moskow Grand Marriott Hotel, a cui hanno partecipato delegati delle Associazioni membri di IFLA ed osservatori per un totale di 85 persone. Era presente la delegazione italiana composta dal delegato IFLA Anna Sessarego, Consigliere del Consiglio di Presidenza AIAPP, Uta Zorzi Muhlmann, Consigliere del Consiglio di Presidenza AIAPP (anche in rappresentanza del Presidente AIAPP Anna Letizia Monti), coordinatore del comitato scientifico di IFLA2016 ed Alessandra Aires, Presidente della Sezione Piemonte AIAPP, nonché Carlo



Focus

Il latte di asina, stabilizzante naturale in caciotte al latte misto

Carlo Cosentino

Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali SAFE - Università degli Studi della Basilicata
Viale dell'Ateneo lucano, 10 - 85100 Potenza

Il latte di asina mostra elevate proprietà nutrizionali e funzionali oltre ad una buona tollerabilità, grazie al suo basso contenuto in grasso e proteine, all'alto contenuto in lattosio, vitamine e acidi grassi essenziali come omega 3 e omega 6.

È ricco in sieroproteine importanti per la difesa dell'organismo quali α -lattoalbumina e β -lattoglobulina, e da una serie di fattori proteici come lattoperoxidasi, lattoferrina, lisozima e immunoglobuline, capaci di inibire un ampio spettro di agenti patogeni (Zhang et al., 2008; La Torre et al., 2010).

In particolare il lisozima è un noto agente antimicrobico naturale che può contribuire all'inibizione della crescita batterica. Spesso il latte vaccino usato per le trasformazioni è contaminato a causa di spore batteriche capaci di sopportare il trattamento termico della pastorizzazione e causare difetti in formaggi a pasta dura e semidura. I batteri più

diffusi sono i clostridia tra cui il *Clostridium tyrobutyricum*, che provoca casi di gonfiore tardivo con produzione di gas poco gradevoli e formazione di cavità indesiderate nel formaggio (Kalak, 2011). Infatti, il *Clostridium tyrobutyricum* è in grado di fermentare l'acido lattico con produzione di acido butirrico, acido acetico, anidride carbonica e idrogeno, la cui pressione provoca crepe e spaccature, per tale motivo i formaggi si presentano con cavità eterogenee accompagnate da un sapore di rancido e un odore sgradevole (Garde et al., 2012).

Le principali fonti di contaminazione sono gli alimenti zootecnici come insilato e foraggi mal conservati e acqua di abbeverata. Molteplici sono i fattori che determinano la crescita di questi batteri durante la caseificazione, come il pH, la concentrazione di sale, il tempo e la temperatura di maturazione della cagliata (Matijašić et al., 2007). Il gonfiore tardivo nei formaggi a pasta dura e semidura è un problema diffusa in molti

caseifici provocando danni economici ai produttori lattiero-caseari. Sono sufficienti poche spore per litro di latte per provocare il gonfiore nei formaggi, risulta infatti particolarmente difficile eliminare le spore in quanto onnipresenti e resistenti al calore, ai prodotti chimici ed all'essiccazione. Nel tempo sono stati messi a punto diversi metodi per eradicare questi batteri: tra i più comuni la battofugazione e la microfiltrazione del latte, l'aggiunta di additivi chimici come il nitrato o il lisozima industriale, oppure l'aggiunta di ceppi di batteri lattici durante la caseificazione che producono peptidi biologicamente attivi.

Molti di questi metodi hanno dato però scarsi risultati: la battofugazione non garantisce la completa assenza delle spore; la microfiltrazione richiede una scrematura del latte; dai nitrati aggiunti si possono liberare sostanze cancerogene; il lisozima industriale aggiunto, estratto da uova, può provocare reazioni allergiche; i batteri lattici possono interferire

◀ Packaging per una caciotta a latte misto vaccino e di asina.

▶ Fasi del processo di trasformazione.

con i processi di caseificazione. Attualmente l'aggiunta di lisozima omologo a quello presente nell'albume d'uovo sembra essere il metodo più efficiente, per il latte a basse concentrazioni di clostridi, ed è il più utilizzato nelle produzioni casearie tipo Grana Padano, Edam, Gouda, Cheddar, formaggi duri grattugiati (Marseglia et al., 2013). La Comunità europea ha riconosciuto il lisozima come additivo autorizzato (Normativa CE 20013/89/CE e la Direttiva 2000/13/CE), ma in dosi non superiori a 25 mg/L e con obbligo della dichiarazione in etichetta.

Tali restrizioni si sono mostrate necessarie poiché i consumatori allergici alle uova hanno mostrato intolleranza ai formaggi con tale additivo (Frémont et al., 1997). Le uova però non sono l'unica fonte di questo enzima, è presente infatti anche nel latte, nelle lacrime e nella saliva. Il latte di asina risulta essere il più ricco in lisozima (varia tra 1,0 e 3,7 mg/mL), rispetto a quello di altre specie di interesse zootecnico come vacca, pecora e capra (tra 0,13 e 0,25 mg/mL).

In particolare alcuni studi hanno evidenziato che il lisozima estratto dal latte di cavalla, asina e vacca non provoca reazioni allergiche. Recentemente, Galassi et al. (2012) e Cosentino et al. (2013) hanno utilizzato il latte di asina come sostituto del lisozima d'uovo per ridurre i casi di gonfiore tardivo in formaggio Grana Padano DOP e in un tradizionale formaggio con latte ovino. Lo studio preliminare condotto da Cosentino et al. (2013) sul latte ovino evidenziò come il latte di asina aveva un effetto inibente sui coliformi, batteri ubiquitari presenti nell'ambiente di allevamento, ma non sulle spore di *Clostridium butyricum*.

Grazie al Progetto MIBAF, finanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 FEASR della Regione Basilicata con la Misura 124 collegata al Progetto Integrato di Filiera Regionale Latte, è stato possibile realizzare e testare un nuovo prodotto caseario "Caciotta a latte misto" ottenuto con latte vaccino e di asina. Il progetto di ricerca ha valutato diversi aspetti della filiera latte tra cui il benessere animale, l'efficienza zootecnica e l'uso razionale della risorsa idrica per l'alimentazione zootecnica. Il nuovo prodotto caseario realizzato è stato anche oggetto di una indagine per individuare una valida proposta di logo, naming e packaging al fine di consentire



un miglior posizionamento sul mercato. La ricerca ha valutato come dosi crescenti di latte di asina aggiunti al latte vaccino pastorizzato riducevano i casi di gonfiore tardivo. Le prove sono state svolte mediante un inquinamento controllato del latte con spore di *Clostridium tyrobutyricum* coltivate in laboratorio. I formaggi ottenuti sono stati monitorati durante tutto il periodo di stagionatura misurando e fotografando le modifiche strutturali esterne ed interne alle caciotte.

Le prove si sono concluse con la valutazione dell'accettabilità del prodotto reclutando regolari consumatori di formaggio tramite consumer test. Nello specifico, durante le caseificazioni diverse aliquote di latte di asina sono state versate in 2 gruppi di vasche, ognuna contenente una quantità fissa di latte vaccino. Dei due gruppi uno è stato contaminato con *Clostridium tyrobutyricum* CLST01, mentre l'altro, non contaminato, è stato utilizzato sia come controllo che per le prove di accettabilità.

Le forme realizzate sono state sistemate in sala di stagionatura e dopo circa 120 giorni di maturazione si sono analizzati i principali parametri chimico-fisici e microbiologici.

I risultati hanno dimostrato che il latte di asina ha effetti sulla riduzione del pH e della carica batterica totale in entrambi i gruppi di formaggio realizzato, determinando una progressiva riduzione della presenza di difetti di gonfiore tardivo e direttamente sul numero di spore di *Clostridium tyrobutyricum* (Cosentino et al., 2015a).

Quindi l'azione antimicrobica del lisozima presente naturalmente nel latte di asina riesce ad inibire molti dei patogeni presenti nel latte e in particolare previene il gonfiore tardivo in prodotti caseari a pasta semidura. Da sottolineare che l'aggiunta di latte di asina non pregiudica l'accettabilità del prodotto, infatti i risultati dell'accettabilità mostrano che il panel non ha riscontrato differenze tra le caciotte a latte misto realizzato a differenti aliquote di latte di asina per i differenti aspetti sensoriali considerati (Cosentino et al., 2015b). Attualmente il gruppo di ricerca afferente alla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata sta proseguendo in altre prove sperimentali finalizzate sia nel valutare l'effetto del latte di asina sul gonfiore in altre produzioni casearia

che nel sperimentare nuovi processi e prodotti caseari a pasta dura e semidura per valorizzare la filiera latte. In un momento come quello attuale completamente dedicato al benessere, all'ecologia, al rispetto dell'ambiente e all'utilizzo di tutto ciò che è naturale, questo nuovo prodotto si inserisce perfettamente nelle più attuali proposte alimentari cogliendo la potenzialità di immettere sul mercato nuovi prodotti graditi dal consumatore, e al contempo si realizza una nuova opportunità anche per i piccoli allevamenti di asini presenti sul territorio. ■

BIBLIOGRAFIA

Cosentino C., R. Paolino, P. Freschi, and A. M. Calluso. 2013. Short communication: Jenny milk as an inhibitor of late blowing in cheese: A preliminary report. *J. Dairy Sci.* 96:3547-3550.

Cosentino C., Paolino R., Valentini V., Musto M., Ricciardi A., Adduci F., D'Adamo C., Pecora G., Freschi P. (2015a). Effect of jenny milk addition

on the inhibition of late blowing in semihard cheese. *Journal of Dairy Science*, 98(8):5133-5142.

Cosentino C., Faraone D., Paolino R., Freschi P., Musto M. (2015b). Short communication: Sensory profile and acceptability of a cow milk cheese manufactured by adding jenny milk. *Journal of Dairy Science* in press.

Fremont, S., G. Kanny, J. P. Nicolas, and D. A. Moneret-Vautrin. 1997. Prevalence of lysozyme sensitization in an egg-allergic population. *Allergy* 52:224-228.

Galassi, L., E. Salimei, and M. Zanazzi. 2012. Impiego del latte di asina in sostituzione di lisozima da uovo nella produzione del formaggio duro italiano: Prime esperienze (Grana Padano cheese making with lysozyme from ass's milk: first results). *J. Ital. Dairy Sci. Assoc.* 63:73-79.

Garde, S., R. Arias, P. Gaya, and M. Nunez. 2011. Occurrence of *Clostridium* spp. in ovine milk and Manchego cheese with late blowing defect: Identification and characterization of isolates. *Int. Dairy J.* 21:272-278.

Kalak, P. 2011. The effect of silage feeding on some sensory and health attributes of cow's milk: A review. *Food Chem.* 125:307-317.

La Torre, G. L., M. Saitta, A. G. Potorti, G. Di Bella, and G. Dugo. 2010. High performance liquid chromatography coupled with atmospheric pressure chemical ionization mass spectrometry for sensitive determination of bioactive amines in donkey milk. *J. Chromatogr. A* 1217:5215-5224.

Marseglia, A., A. M. Castellazzi, C. Valsecchi, A. Licari, G. Piva, F. Rossi, L. Fiorentini, and G. L. Marseglia. 2013. Outcome of oral provocation test in egg-sensitive children receiving semi-fat hard cheese Grana Padano PDO (protected designation of origin) containing, or not, lysozyme. *Eur. J. Nutr.* 52:877-883.

Matijašić, B. B., M. K. Rajšp, B. Perko, and I. Rogelj. 2007. Inhibition of *Clostridium tyrobutyricum* in cheese by *Lactobacillus gasseri*. *Int. Dairy J.* 17:157-166.

Zhang, X. Y., L. Zhao, L. Jiang, M. L. Dong, and F. Z. Ren. 2008. The antimicrobial activity of donkey milk and its microflora changes during storage. *Food Contr.* 19:1191-1195.

Il team di ricerca

Carlo Cosentino, Pierangelo Freschi, Mauro Musto, Rosanna Paolino, Daniela Faraone, Cristiana Labella, Valeria Valentini, Hazem Elshafie, Francesco Adduci, Carmine D'Adamo, Giovanni Pecora

Ringraziamenti

Ricerca condotta nell'ambito del progetto MIBAF - "Miglioramento del benessere animale e della qualità organolettica del latte per valorizzare le produzioni tal quale e dei prodotti trasformati con l'individuazione di possibili nuovi sbocchi di mercato interno ed extra CE" PIF - Programma di Sviluppo Rurale della Regione Basilicata 2007/2013, Fondo FEASR; Asse 1; Misura 124.

Molti risultati ed azioni della ricerca sono visibili su:

- canale internet: <http://www.biodiversitazootecnica.it/>
- pagina facebook: <https://www.facebook.com/BiodiversitaZootecnica>
- canale youtube: https://www.youtube.com/channel/UCjgTAVwmOXs_n1bS1bA_SKQ



▲ Confronto tra caciotte.



▲ Presentazione dei risultati del Progetto MIBAF.

L'ARA a supporto della zootecnia lucana

Augusto Calbi

Direttore Associazione Regionale Allevatori Basilicata



**Associazione
Regionale
Allevatori
della
Basilicata**

1. STORIA

Il Sistema Allevatori nasce in Italia sul finire del secondo conflitto mondiale con lo scopo di far rinascere la zootecnia nazionale. È strutturato con una Associazione nazionale (Associazione Italiana Allevatori) i cui soci sono le Associazioni periferiche di primi livello (le APA - Associazioni Provinciali Allevatori - o le ARA - Associazioni Regionali Allevatori - i cui soci sono gli allevatori del territorio di competenza) oltre alle Associazioni Nazionali Allevatori di specie o razza. A seguito del programma di riorganizzazione nazionale, approvato nel 2009, gli allevatori lucani hanno deciso la fusione delle due APA provinciali in un'unica Associazione Regionale, decisione che si è concretizzata nel 2012 con la nascita dell'Associazione Regionale Allevatori della Basilicata (ARA Basilicata).

2. ATTIVITÀ

Le attività svolte dal Sistema Allevatori possono essere sostanzialmente divise in due tipologie:

- ♦ Tenuta dei Libri Genealogici ed effettuazione dei Controlli Funzionali;
- ♦ Servizi di Consulenza Tecnica alle aziende zootecniche.

2.1. Tenuta dei Libri Genealogici ed effettuazione dei Controlli Funzionali

L'attività di Tenuta dei Libri Genealogici ed Effettuazione dei Controlli Funzionali è quella più storicamente datata.

“I Controlli Funzionali consistono nel rilievo di dati produttivi e riproduttivi su animali per la produzione della carne e del latte. Le Specie controllate per la produzione della carne sono bovini e gli ovini, mentre quelle per la produzione del latte sono i bovini, i bufalini e gli ovicapri.”

L'attività è sancita dalla legge 30/1991 e successive modifiche, e viene espletata affidando ad organizzazioni associate all'AIA e diffuse capillarmente sul territorio il compito di realizzare i controlli funzionali.

Ogni associata all'Aia ha un Ufficio periferico dei controlli della produttività animale che provvede ad organizzare il personale

di campo per la raccolta periodica di dati nelle aziende aderenti. L'attività di raccolta dati è effettuata seguendo disciplinari approvati con decreto del MiPAF e delibere dei Comitati tecnici dei controlli funzionali carne e latte.

Questo garantisce una uniformità e confrontabilità dei dati in tutto il territorio nazionale. I dati dei Controlli Funzionali, una volta raccolti, sono inseriti in una banca dati unica nazionale. Tali informazioni sono poi inviate agli allevatori in forma elettronica o cartacea e costituiscono un fondamentale strumento per il management aziendale. I dati raccolti nell'attività di controllo funzionale sono inoltre utilizzati per la selezione genetica”. (www.aia.it).

Le attività di Tenuta dei Libri Genealogici e l'Esecuzione dei Controlli Funzionali sono proprie del MiPAF che ne delega la pratica attuazione sul territorio al Sistema Nazionale Allevatori.

2.2. Servizi di Consulenza Tecnica

L'attività dei Servizi di Consulenza Tecnica ha avuto inizio in Basilicata a partire dagli anni 80. Tali servizi non sono svolti in maniera uniforme su tutto il territorio nazionale ed ogni Regione disciplina tale tipo di attività in maniera autonoma.

Servizio di Assistenza Tecnica Veterinaria

Il servizio erogato da professionisti medici veterinari prevede interventi in materia di consulenze specialistiche per la risoluzione delle problematiche gestionali, supporto agli allevatori per la lotta alle malattie infettive e parassitarie, gestione riproduttiva, controllo mungitrici e miglioramento qualità del latte

Servizio di Assistenza Tecnica Agronomica e Zootecnica

Il servizio erogato da professionisti dottori agronomi prevede interventi in materia di redazione di piani colturali, consulenza sulle scelte varietali, tecniche di produzione e conservazione dei foraggi, valutazione degli alimenti ed analisi, elaborazione di razioni alimentari, consulenze sul management aziendale, normative in materia di igiene, sanità e benessere animale, gestione dei reflui zootecnici e rifiuti speciali.

Servizio di Valorizzazioni delle Produzioni

Viene effettuata Assistenza alla trasformazione per i prodotti lattiero caseari ed il controllo delle produzioni attraverso l'ausilio della metodica H.A.C.C.P.

Certificazione dell'origine dei prodotti

Il Marchio Nazionale (ItaliAlleva) è stato definito dall'AIA, d'intesa con il Ministero per le Politiche Agricole e le cui linee operative sono state validate dal Ministero della Salute.

Il marchio ItaliAlleva garantisce alle produzioni regionali l'inserimento in un circuito nazionale di miglioramento genetico degli animali e qualitativo delle produzioni. Inoltre il Marchio ItaliAlleva caratterizza ancora di più le produzioni sui mercati

extraregionali, svolgendo il ruolo di piattaforma che eleva il valore delle tipicità regionali. Il marchio "Itali alleva" è a costo zero.

Attività di Formazione agli Allevatori

Vengono organizzati incontri di formazione per allevatori circa le tecniche di allevamento e produzione, i sistemi di controllo qualità, l'alimentazione, le tecnologie innovative, la podologia.

2.3. Strutture di supporto ai servizi erogati

Laboratorio di analisi

L'A.R.A. Basilicata è dotata di un laboratorio che esegue, per gli allevatori e trasformatori della regione, analisi di tipo chimico, chimico-fisico e microbiologico su latte e derivati, foraggi e mangimi, carni e derivati, sangue, feci, acque e terreno. Il Laboratorio è accreditato ACCREDIA con il n° 0248 nel settore chimico per le determinazioni di Grasso, Proteine, Lattosio, Urea, Punto di Congelamento e pH per il latte vaccino, bufalino, caprino ed ovino e per la determinazione delle Caseine nel latte vaccino ed ovino.

Nel settore microbiologico vengono effettuate determinazioni, oltre che sul latte e derivati, anche su acque, carni e derivati. Tali determinazioni sono finalizzate ai piani di Autocontrollo della filiera alimentare che l'A.R.A. stessa redige quale servizio di consulenza. Si eseguono, inoltre, esami batteriologici su latte ed esami coprologici. Anche per il settore microbiologico il laboratorio dell'A.R.A. è accreditato per Carica Batterica Totale Mesofila, Coliformi Totali, Escherichia coli, Staphylococcus coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, Salmonella spp e Trichinella spp.

Centro di selezione multispecie di Laurenzana

- Centro torelli
- Centro ovi-caprino
- Centro suini
- Centro conigli

Centro Cavalli di Piano del Conte - Avigliano

3. SERVIZI EROGATI DAL SISTEMA ALLEVATORI E LORO IMPATTO SULL'ECONOMIA AZIENDALE E SULLA SALUTE PUBBLICA

Il Servizio erogato, attraverso le attività quotidianamente svolte dal proprio personale tecnico specializzato ha ripercussioni positive sul management e sulla redditività delle aziende aderenti al Sistema Allevatori. Di seguito vengono illustrati alcuni esempi su quanto affermato

a) MIGLIORAMENTO GENETICO

RAFFRONTO PREZZI MEDI			
PODOLICA	Torello da ingrasso € 600	Giovenca non iscritta € 900	
	Torello da riproduzione € 2.650 (con punte di € 5.200)	Giovenca Iscritta € 1.600	
BOVINI FRISONA	Torello da ingrasso € 500	Giovenca non iscritta € 1.100	
	Torello da riproduzione € 3.500	Giovenca Iscritta € 2.300	
OVINI	Agnello da macellazione € 52	Femmina non iscritta € 100	
	Soggetto riproduzione € 1.000 (punte per razza Sarda € 9.000)	Femmina iscritta € 280	

b) QUALITÀ DELLE PRODUZIONI (LATTE)

La qualità del latte viene monitorata mensilmente tramite il campionamento e le analisi effettuate durante l'attività di controllo funzionale sia su campioni di massa che individuali.

La valutazione della qualità prende in considerazione sia i parametri chimico-fisici che i parametri citologici e microbiologici del latte. In regione le problematiche più importanti sono legate al controllo delle cellule somatiche.

L'infezione della ghiandola mammaria è, senza dubbio, la principale e più importante causa di incremento della carica leucocitaria del latte.

La principale conseguenza dell'innalzamento delle cellule somatiche nel latte è la riduzione dell'efficienza produttiva degli animali. Si è calcolato che, a partire da valori di 25.000 cellule/ml si perdono 0,34 kg di latte al giorno nelle primipare e di 0,79 nelle pluripare ad ogni raddoppio della carica leucocitaria, vale a dire ad ogni incremento di un punto di linear score.

Il latte proveniente dalla mungitura di una bovina senza problemi di infezione mammaria presenta valori medi di 165.000 cellule/ml. In una mandria ben condotta il 50% dei capi ha conteggi inferiori alle 100.000 cellule/ml e l'80% non supera le 200.000 cellule/ml.

Si comprende bene, quindi, come la perdita di efficienza produttiva degli animali assuma particolare importanza in questo momento produttivo in cui l'ottimizzazione dei fattori di produzione è l'unica risposta possibile alle condizioni di crisi che affliggono il settore.

CELLULE SOMATICHE DEL TANK	PERDITA DI LATTE			
	PRIMIPARE		PLURIPARE	
	Kg./ giorno	Q.li / lattazione	Kg./ giorno	Q.li / lattazione
< 50.000	0.0	0.0	0.0	0.0
50-100.000	0.48	1.46	0.78	2.4
100-200.000	0.96	2.93	1.56	4.7
200-400.000	1.44	4.36	2.34	7.1
400-800.000	1.92	5.86	3.12	9.5
800-1.600.000	2.40	7.32	3.9	10.2
1.600-3.200.000	2.99	8.8	4.68	14.3

c) LOTTA ALLE PARASSITOSI ANIMALI

Nella Regione Basilicata l'allevamento bovino, con 88.392 capi e l'allevamento ovino, con 262.202 capi (dati ISTAT, 2010), costituiscono una importante realtà per l'economia rurale dell'intera regione.

Dallo studio, che ha interessato un campione ampiamente rappresentativo della popolazione di allevamenti bovini e di allevamenti ovinii della Basilicata è emerso che un allevamento senza parassiti non esiste.

L'impatto economico è risultato sicuramente notevole. Negli ovinii, similmente a quanto emerso da altre indagini, le perdite economiche complessive vanno stimate ben oltre il 30% del prodotto lordo vendibile e sono imputabili a perdite quantitative e qualitative della produzione di latte (diminuzione di

proteine, grasso e sali minerali, difetto di lavorabilità) - perdite quantitative della produzione di carne (mancato accrescimento degli agnelli, deperimento delle rimonte e degli adulti, sequestro di carcasse, tessuti ed organi) - perdite qualitative della produzione di lana per difetto di fibra (minore lunghezza, minore resistenza, difetto di lavorabilità) - perdite di prole (ipogenitalismo, ipofertilità, aborti, ipovitalità neonatale). A queste perdite vanno aggiunti inoltre l'accorciamento della vita produttiva degli animali, le difficoltà di crescita dei capi lattanti per insufficiente capacità nutrizionale del latte materno per qualità e quantità, la diminuzione del tasso di rimonta interna, l'aumento della recettività verso altri agenti patogeni (es. virus e batteri), l'interferenza con la risposta immunitaria etc. Da considerare anche le spese per acquisto di alimenti aggiuntivi, di rimonte esterne, eventuali cure agronomiche dei pascoli, interventi sanitari, trattamenti farmacologici, disinfezioni/disinfestazioni e rinnovo lettiera.

Da ciò emerge come la situazione parassitologica negli animali da reddito non debba essere assolutamente sottovalutata, non solo per i danni diretti ed indiretti sulla produttività del settore, ma anche per i rischi per la salute dell'uomo, derivanti dalla presenza di diversi parassiti agenti di zoonosi.

d) PODOLOGIA

Influenza sulla riproduzione

**Maggior intervallo parto-concepimento:
11-28 "days open" in più rispetto alle non zoppe**

Più basse % di gravidanza

Più cisti ovariche

Più del 30% delle vacche zoppe, nei primi 30 gg di lattazione, macellate senza alcun evento riproduttivo, contro il 5,4% delle vacche non zoppe



4. RISORSE UMANE IMPIEGATE

Personale

Dipendenti n. 42 (Controllori zootecnici, Informatici, Amministrativi, Tecnici di laboratorio, Veterinari, Agronomi) suddivisi nei seguenti settori:

- ◆ Libri Genealogici e Controlli Funzionali n. 21
- ◆ Qualità n. 2
- ◆ Supporto Tecnico Amministrativo n. 5
- ◆ Informatico n. 2
- ◆ Direzione n. 2
- ◆ Laboratorio n. 4
- ◆ Servizio Controllo Mungitrici n. 2
- ◆ Amministrazione n. 2
- ◆ Servizio Consulenza Zootecnica n. 1
- ◆ Consulenza Sanitaria n. 1

Professionisti convenzionati n. 80

- ◆ Veterinari n. 63
- ◆ Tecnici di Laboratorio n. 4
- ◆ Zootecnici n. 5
- ◆ Altri Professionisti n. 8

5. AZIENDE SEGUITE

Aziende seguite: 2.522

Allevamenti seguiti: 4.970

6. CAPI SEGUITI

Capi controllati: 287.000

Capi LG: circa 51.000

7. CONCLUSIONE

Le risorse utilizzate dal Sistema Allevatori rappresentano in maniera concreta la migliore finalizzazione della spesa per aumentare la competitività dell'impresa zootecnica che di fatto rappresenta un momento di produzione di bene pubblico. ■



Le Organizzazioni di produttori ortofrutticole in Basilicata

Gerardo Zarriello - Rocco Giuzio - Gilda Esposito

Ufficio Produzioni Vegetali Dipartimento Politiche Agricole e Forestali Regione Basilicata

L'agricoltura lucana trova nel comparto ortofrutticolo uno dei suoi punti di forza. Nonostante si concentri su una limitata superficie territoriale (7% della SAU), essa rappresenta il volano dell'economia agricola regionale. Le colture ortofrutticole ricoprono una superficie di circa 30mila ettari, di cui 6.000 in provincia di Potenza e la restante parte nell'area dell'arco jonico Metapontino.

Il comparto ortofrutticolo incide sulla PLV regionale per **205 euro**, circa il 42% di quella regionale, impegnando una forza lavoro di circa 14.000 unità¹.

Le caratteristiche pedoclimatiche della Basilicata, i vari ordinamenti produttivi e i diversi calendari di produzione, permettono una diversificazione produttiva di molte ortive.

Nel complesso, le superfici investite ad ortaggi coprono **41%** della SAU; le superfici frutticole, invece, occupano il **59%** del comparto e costituiscono il 23% della PLV regionale.

La produzione maggiore riguarda frutta, agrumi e orticole con circa 7,2 milioni di quintali. I prodotti di spicco sono: fragole, pesche, albicocche, nettarine, susine, arance, clementine, actinidia. Per quanto riguarda albicocche, clementine e fragole la Basilicata si pone tra i maggiori produttori italiani.

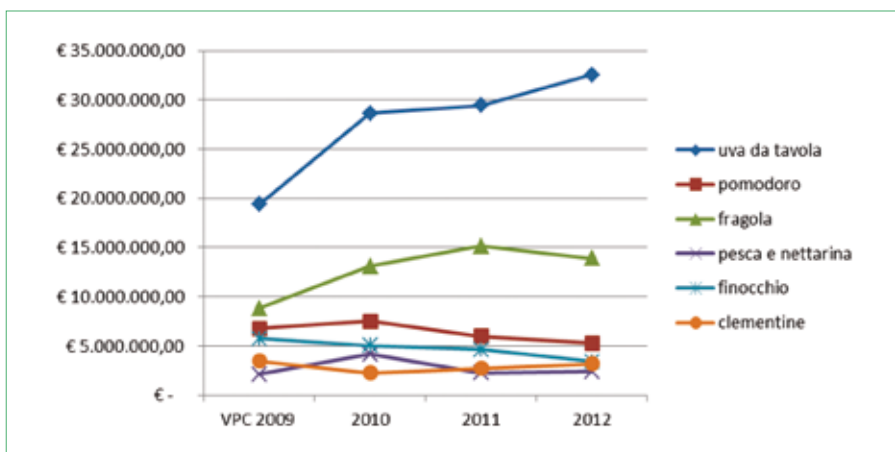
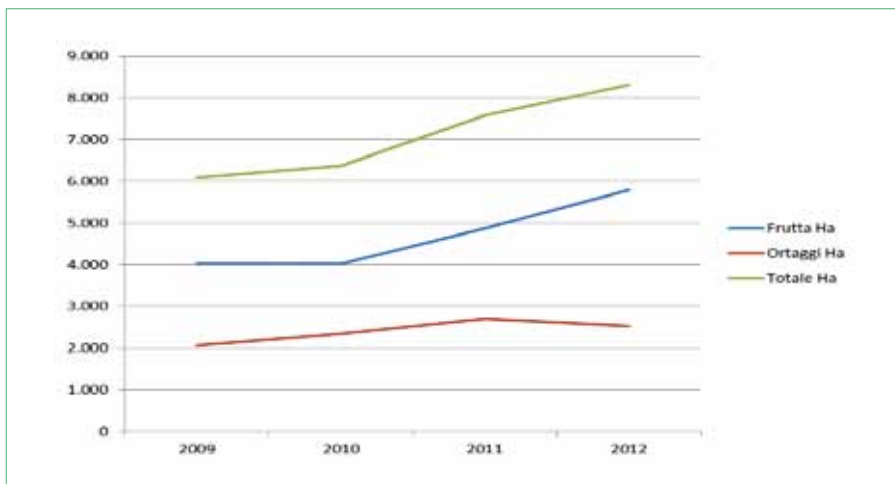
Tra le altre ortive di qualità presenti troviamo: asparagi, cavolfiori, cavoli, broccoli, lattuga, indivia, pomodori, peperoni, melanzane, meloni, finocchio, carciofi e rucola.

In questo contesto si inseriscono le Organizzazioni di Produttori (OP²).

Le (OP) aggregazione di aziende agricole di produzione, sono riconosciute dalle Regioni per prodotto o gruppi di prodotto in base al Reg (UE) 1308/2013.

I principali obiettivi e obblighi delle OP sono:

- ◆ pianificare e concentrare la produzione dei soci, adattarla alle esigenze del mercato, migliorarla, immetterla sul mercato attraverso la commercializzazione diretta;



- ◆ sostenere l'impiego di pratiche eco-compatibili, innovative, economicamente competitive;
- ◆ garantire ai produttori soci l'assistenza tecnica;
- ◆ mettere a disposizione dei propri aderenti i mezzi tecnici per la raccolta, il magazzinaggio, il condizionamento e la commercializzazione dei prodotti;
- ◆ avere un numero minimo di aderenti e un volume minimo di produzione;
- ◆ offrire garanzie di durata e efficienza, di capacità di concentrazione dell'offerta;
- ◆ garantire una corretta gestione commerciale e contabile delle proprie attività;
- ◆ garantire il controllo democratico da parte dei produttori;

Le OP per poter essere riconosciute devono assumere una delle seguenti forme giuridiche societarie:

- ◆ **società di capitali** aventi per oggetto sociale la commercializzazione dei prodotti agricoli;
 - ◆ **società cooperative** agricole e loro consorzi;
 - ◆ **società consortili** di cui all'articolo 2615-ter del codice civile, costituite da imprenditori agricoli o loro forme societarie;
- e rispettare i seguenti requisiti:

- ◆ numero minimo di soci produttori **10** (dieci); **5** (cinque) per le OP riconosciute unicamente per funghi e tartufi, per fichi freschi, per i fichi d'India, per noci e piante officinali.
- ◆ valore minimo di produzione commercializzata per tutti i prodotti del settore ortofrutticolo **4.000.000,00**

di euro; per i solo ortaggi **3.000.000,00** di euro; per la sola frutta **3.000.000,00** di euro; sono previsti valori più bassi nel caso di riconoscimento di OP per singolo prodotto³.

- ♦ la durata minima dell'adesione di un produttore, aderente sia direttamente che tramite altro organismo associativo, ad una OP non può essere inferiore ad un anno.

L'Unione europea sostiene le OP ortofrutticole tramite un cofinanziamento sulle spese sostenute per la realizzazione di programmi operativi⁴. Principali obiettivi dei programmi operativi sono:

- ♦ pianificazione della produzione;
- ♦ miglioramento della qualità dei prodotti freschi e trasformati;
- ♦ incremento del valore commerciale dei prodotti;
- ♦ promozione dei prodotti, freschi o trasformati;
- ♦ misure ambientali, gestione dell'acqua, agricoltura biologica;
- ♦ prevenzione e gestione delle crisi (ritiro dal mercato; raccolta prima della maturazione o mancata raccolta; promozione e comunicazione e formazione, assicurazione del raccolto; costituzione di fondi comuni di mutualizzazione);
- ♦ adeguamento e potenziamento degli investimenti connessi alla produzione e alla commercializzazione;

L'aiuto comunitario:

- ♦ è pari al **50%** delle spese sostenute per il programma operativo, ma in casi particolari può arrivare al **60%** e per i prodotti ritirati dal mercato e dati in beneficenza tramite istituti caritativi è pari al **100%**;
- ♦ non può tuttavia superare il 4,1% del valore della produzione commercializzata dall'OP.

In Basilicata, relativamente all'Associazione, riscontriamo un buon livello di aggregazione. Infatti le aziende ortofrutticole associate in OP, nel 2013, am-

montano a circa 1.000, con un valore di produzione commercializzata nel **2013** che si aggira intorno agli **110** milioni di Euro, corrispondente al **33%** della produzione lorda vendibile ortofrutticola regionale. Le OP riconosciute, da 2 nel 1998 sono diventate **8** nel 2014, di cui 1 in provincia di Potenza e 7 in provincia di Matera (*allegato 1*).

L'aiuto Comunitario percepito dalle stesse per l'espletamento dei programmi operativi, ai sensi della normativa vigente sulla OCM ortofrutta, nel periodo 2006/2013, è passato da circa **1,9 milioni** di euro nel 2006 a quasi **4 milioni** di euro nel 2013.

L'aiuto Comunitario previsto nella Regione Basilicata per l'espletamento dei programmi operativi nel 2015, nonostante la crisi e le calamità naturali verificatesi nelle aree forti della Basilicata si aggira intorno ai **4,5 milioni** di euro.

Le superfici investite ad ortofrutta, nel corso del quadriennio 2009/2012, dalle

O.P. lucane sono passate da **6.086** ha del 2009 a **8.320** ha del 2012.

Le coltivazioni più rappresentative sono l'uva da tavola, le fragole, le nettarine e il pomodoro.

Per quel che concerne la tipologia di spesa nell'ambito dei programmi operativi, la categoria più significativa è quella destinata agli interventi finalizzati al **miglioramento della qualità** dei prodotti, che comprendono soprattutto tecniche colturali migliorative (diradamenti, sfogliature, potature verdi) e strutture per tunnel serre. Rilevanti sono anche gli interventi per incrementare il valore commerciale dei prodotti, che testimoniano l'impegno del sistema aggregativo delle OP, rivolto alla valorizzazione di prodotti attraverso le azioni di marketing.

Non di minore importanza sono le azioni che promuovono le pratiche colturali e le tecniche di produzione rispettose dell'ambiente, quali l'acquisto di mezzi tecnici. ■

OP ORTOFRUTTICOLE ATTIVE IN BASILICATA AL 1° GENNAIO 2015

COD. IT	DENOMINAZIONE	SEDE AMMINISTRATIVA
146	Consorzio OP del Mediterraneo	C/da Piani Km 1,5 85026 Palazzo San Gervasio (PZ)
166	OP Esedra Soc. Consortile arl	Prima Traversa Marche, 4 75015 Marconia di Pisticci (MT)
265	Agricolafelice	Zona Troyli 75028 Tursi (MT)
325	Ancona	Via Liborio Romeo, 7 75025 Policoro (MT)
414	Lucaniafrutta	Via Siris, 8 75025 Policoro (MT)
446	Asso Fruit Italia Società Coop. Agricola	Via Tagliamento, 31 75020 Scanzano Jonico (MT)
466	Athena	Via Zara, 1 75012 Bernalda (MT)
541	Agorà	Via Epeo 75012 Metaponto (MT)

1. Fonte - Annuario Statistico Regionale 2011.

2. (AOP) Associazione di organizzazioni di produttori riconosciute.

3. Se la richiesta di riconoscimento verte esclusivamente su prodotti ottenuti con il metodo di produzione biologico ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007, i parametri come sopra individuati sono ridotti del 30%.

4. La domanda per l'approvazione del programma operativo poliennale è presentata alla Regione ove l'OP risulta riconosciuta e ha la sede legale, entro il 30 settembre dell'anno precedente a quello di realizzazione del programma stesso.



Agricoltura e Digitale: oggi possono essere un connubio vincente

Carlo Mileti

La rinascita del settore agricolo passa non solo dalla riscoperta delle produzioni di qualità, ma anche e soprattutto dalle applicazioni digitali. Non è più sufficiente “raccontare” sul web sociale l’Agricoltura e l’Enogastronomia o promuovere e vendere i propri prodotti, il futuro dell’agricoltura oggi passa dall’uso della tecnologia quotidiana nelle attività di campagna per sviluppare processi innovativi ad alto valore aggiunto e consentire il monitoraggio delle risorse e del territorio.

Nella terra dell’Aglianico del Vulture, la Basilicata, nasce iWineAPP una APP per la gestione della filiera vitivinicola. È il progetto di 3 quarantenni lucani per l’ottimizzazione della gestione delle coltivazioni della vite in realtà complesse e organizzate come aziende di dimensioni medio-grandi o cantine sociali. Attualmente iWineAPP è in fase di testing presso una cantina sociale lucana con 500 soci e una superficie coltivata di circa 900 ettari.

iWineAPP è un sistema di gestione innovativo nel settore della viticoltura basato su logica SIT, sistema informativo territoriale capace di gestire il complesso di uomini, strumenti e procedure che permettano l’acquisizione e la distribuzione dei dati nell’ambito dell’organizzazione e che li rendano disponibili, validandoli, nel momento in cui sono richiesti a chi ne ha la necessità per svolgere una qualsivoglia attività.

iWineAPP consente, a titolo di esempio, la gestione immediata e ottimale della cura della vite e la pianificazione della raccolta dell’uva: le aziende possono così monitorare quasi in continuo lo stato di

salute delle viti e intervenire in maniera tempestiva evitando perditempo e falsi allarmi. Come ci si occupa della cura della vite con una app? L’operatore del vigneto ha l’APP installata su un normale device di campo (smartphone o tablet) su cui carica in maniera guidata le principali informazioni rispetto allo stato di salute della vite allegando anche alcune foto. L’APP è dotata di un database delle principali cure e gli fornisce le prime indicazioni su prodotti e/o principi attivi da utilizzare. Contemporaneamente, invia al Server centrale un ticket con la segnalazione georeferenziata che quindi attiva l’assistenza di secondo livello, in cui il dottore agronomo può valutare da remoto lo stato di salute ed inviare sull’APP, all’operatore, soluzioni integrative/sostitutive a quelle proposte in automatico o pianificare una visita sul campo per approfondimenti e/o valutazioni dirette.

iWineAPP può gestire la vendemmia. Il terminale di campo può essere collegato ad un rifrattometro bluetooth che sarà in grado di rilevare con buona approssimazione il grado zuccherino dell’uva ed individuare in quali vigne poter effettuare la raccolta. In questo modo le aziende strutturate riescono, anche in tempo reale, a raccogliere sempre l’uva con il grado zuccherino desiderato, mentre le Cantine Sociali possono definire regole standard per il conferimento dei soci per pervenire a una gestione ottimale delle procedure di raccolta e conferimento. Il tutto può anche essere integrato con piccole stazioni meteorologiche o misuratori delle caratteristiche del terreno in modo da costruire una vera e propria rete di monitoraggio e può essere dotato

di una piattaforma social per la condivisione interna mediante la gestione di messaggistica e lo scambio di informazioni tra operatori, agronomi, azienda. Il sistema è di facile utilizzo dal proprio smartphone o tablet e gli utenti che operano direttamente sul campo raggiungono facilmente l’assoluta autonomia. Da un punto di vista ingegneristico e tecnico, l’APP che i tre lucani stanno sviluppando e testando, permette l’elaborazione e la manipolazione dei dati geometrici georeferenziati memorizzati in strutture del tipo DBMS (Database management system) che gestiscono le proprietà spaziali dei dati; mette, inoltre, in relazione tra loro dati diversi, sulla base del loro comune riferimento geografico in modo da creare nuove informazioni gestionali. Queste operazioni consentono una più efficace ed efficiente pianificazione e gestione delle attività.

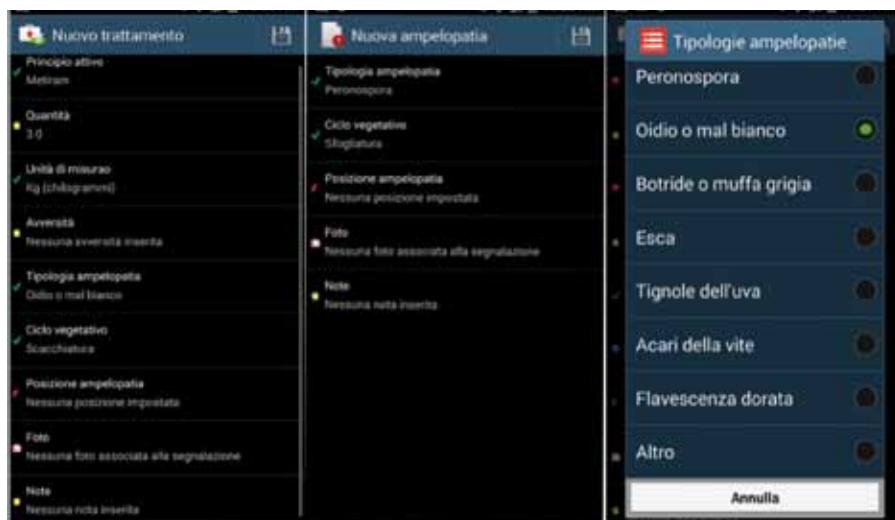
L’architettura è composta dai seguenti moduli: Sistema di rilevazione in campo - Sistema di acquisizione di dati in campagna mediante apparati - Sistema di acquisizione e sincronia - Sistema di interrogazione dinamico e produttore di reportistica e file GIS

Il Sistema di rilevazione in campo è rappresentato da device portatili dotati di GPS integrati (smartphone, tablet). Il software è in grado di acquisire informazioni geolocalizzate ed associarle a foto, disegni, banche dati precompilate e può essere personalizzato sulle specifiche richieste dei clienti. È in grado di riconoscere QRcode e barcode ed oggetti a seguito di geoquery spaziali. Il software di campo si connota, inoltre, per una sua specifica profilazione che garantisce, mediante sistemi di autenticazione,

la gestione guidata e ottimizzata degli operatori impiegati nelle operazioni di rilevazione. Il Sistema di acquisizione di dati in campagna mediante apparati di campo assegna la facoltà a uno specifico sensore di monitorare determinate grandezze per un assegnato punto invariante con specifiche coordinate al variare del tempo. Tutti i valori acquisiti da una centralina programmata, a seguito di opportuni controlli di coerenza degli stessi, vengono inviati al Server centrale.

Il Sistema di acquisizione e sincronia è il software di regia che consente di pianificare le attività di acquisizione in campo e in seguito la validazione delle stesse informazioni.

Tale sistema gestisce le operazioni di upload dei dati da rilevare e di download delle informazioni rilevate in situ, operazioni autorizzate solo sulle macchine in possesso di specifici ruoli e che consentono la visualizzazione delle informazioni georeferenziate su opportuni portali cartografici, contenenti i layer desiderati. Il portale cartografico interno al sistema di acquisizione e sincronia è in grado di gestire ortofotocarte, carte catastali, carte tecniche digitali, carte tecniche raster, informazioni tematiche ecc. Lo stesso portale cartografico consente l'acquisizione di altri strati informativi provenienti da



altre fonti come ad esempio geoportali ministeriali e SIT appartenenti ad altre amministrazioni o Enti mediante tecnologia wfm, wms o similari. Il software è in grado di esportare tutte le informazioni acquisite in campo nelle più comuni estensioni (dxf, shp, kml ecc.) per garantire la piena interoperabilità del software con altre piattaforme gestionali.

Il Sistema di interrogazione dinamico e produttore di reportistica e file GIS è un generatore di query capace di aggregare le informazioni tempo varianti e le informazioni tempo invarianti ed esporle in

forma di report, tabelle o formati vettoriali. Queste informazioni sfruttando le specificità del sistema di acquisizione e sincronia consentono il pieno controllo dei dati acquisiti. Lo strumento è sviluppato per intero in ambiente aperto e non sottoposto a vincoli e consente la piena interoperabilità con ERP o altri strumenti di gestione aziendali. Queste le sfide che i nostri territori devono saper raccogliere: l'innovazione nella tradizione, ingegnerizzare in tutti i settori soluzioni ad alto valore aggiunto per le aziende e di facile utilizzo per gli operatori. ■

Interventi

Elezioni alla Fattoria Globale di Expo 2015 durante la terza giornata del Congresso mondiale

Andrea Sisti è il nuovo presidente AMIA - WAA, World Association of Agronomists. L'elezione per il nuovo mandato è avvenuta all'unanimità al termine della giunta esecutiva dell'associazione mondiale riunita nel padiglione La Fattoria Globale ad Expo Milano. Con questa decisione l'Italia guiderà l'associazione per i prossimi quattro anni (2015/2019), con l'importante responsabilità di raccogliere l'eredità di Expo 2015 e del VI Congresso mondiale degli agronomi che proprio in questi giorni è in corso all'interno dell'Esposizione Universale. L'Italia avrà anche il Segretario generale dell'associazione con Mattia Busti. Emozione per Sisti, salutato dagli applausi dei colleghi della giunta esecutiva che ha indicato le priorità per i prossimi quattro anni: «Lavoreremo per portare una sede dell'Associazione mondiale a Roma all'interno della Fao - ha detto Sisti; puntare sulla formazione professionale in tutti paesi del mondo; una forte ed incisiva azione di comunicazione; riunioni degli organismi direttivi ed assembleari frequenti e cooperazione internazionale per diventare interlocutori sui temi di nostro interesse nell'agenda politica dei singoli Governi». ■



Andrea Sisti, eletto Presidente degli Agronomi mondiali. Nato a Spoleto, succede alla spagnola Diaz Alvarez. All'Italia anche il Segretario generale dell'associazione mondiale, con il novarese Mattia Busti.

Gli Agronomi indicano le linee guida per la progettazione di cibo dei prossimi anni. Approvata la Carta mondiale

Una Carta universale che definisce i principi etici per lo sviluppo professionale nel rispetto alle comunità delle persone, di ogni Paese e continente e lancia alcune proposte concrete sul tema "Cibo e identità".

È questo il lascito e il contributo della World Association of Agronomists alla Carta di Milano con l'approvazione del documento a conclusione del VI Congresso mondiale che si chiude oggi all'Expo di Milano. «Riteniamo che l'esercizio della professione di agronomo nei contesti connessi all'agricoltura, all'alimentazione, alla ruralità, al paesaggio ed alle risorse naturali - spiega **Andrea Sisti** neo presidente degli agronomi mondiali - abbracci una dimensione bioecologica planetaria necessariamente scevra di frontiere per il trasferimento di pensiero, professionalità e tecnologia. Siamo convinti che la nostra professionalità, offrendo soluzioni tecniche avanzate, elevi la nostra responsabilità etica e ci costringa ad operare sempre nell'interesse generale in un'ottica di progresso sociale. L'opera dell'agronomo, per questo, rappresenta una considerevole potenzialità nell'ambito delle sfide globali del XXI secolo, ragione per cui ci proponiamo di cooperare alla definizione di una strategia tecnico alimentare e di sostenibilità ambientale per l'intero pianeta ed in particolare per le zone in ritardo di sviluppo».

LE PROPOSTE DEGLI AGRONOMI

Città come luoghi dove si produce cibo - Il futuro dell'agricoltura sarà sempre più tecnologico, quello delle città sempre più 'green'. Ed Expo è un modello per le città di domani. Per questo proponiamo, ed Expo ci ha dimostrato che è possibile, di organizzare la produzione di cibo nei centri urbani e nelle periferie: fattorie verticali, orti, biotopi urbani resilienti e flussi veicolari ad energia pulita possono rappresentare una risposta concreta al tema del nutrimento del Pianeta.

Biodiversità La sostenibilità delle scelte del futuro necessitano di un investimento concreto sulla conservazione della biodiversità delle specie agricole coltivate. Ogni miglioramento sull'utilizzo del patrimonio genetico deve essere sviluppato in aziende agricole agro bio diverse. Un percorso che potrà concretizzarsi ed essere sviluppato soprattutto con la riqualificazione delle città delle aree degradate in ambiti urbani senza identità.

Sicurezza alimentare L'educazione alimentare diventi una materia obbligatoria nelle scuole e nei percorsi formativi a livello di comunicazione del sapere sugli alimenti. Devono essere creati centri di informazione nei luoghi del consumo in modo da garantire indipendenza e trasparenza al cittadino consumatore.

I DIECI PRINCIPI FISSATI DAL DOCUMENTO

Per il cibo e la salute L'agronomo, in qualità di progettista del cibo, assicura l'ottimizzazione dei processi produttivi lungo tutta la filiera agroalimentare, difendendo i principi di un'alimentazione sana e nutriente, che soddisfi le necessità alimentari globali riducendo gli scarti e garantisca la salubrità delle produzioni e la salute ed il benessere del consumatore.

Per la sostenibilità L'agronomo nello svolgimento della propria attività deve applicare azioni che non depauperano le risorse del pianeta in modo da garantire i bisogni del presente senza compromettere la possibilità di soddisfare quelli delle generazioni future.

Per la biodiversità L'agronomo assicura la custodia della biodiversità; si impegna a sviluppare e tramandare la diversità genetica per il cibo e per l'agricoltura e garantisce per le generazioni future "la variabilità fra tutti gli organismi viventi, inclusi, ovviamente, quelli del sottosuolo, dell'aria, gli ecosistemi acquatici, terrestri e marini ed i complessi ecologici dei quali fanno parte" (CBD, Rio de Janeiro, 1992).

Per il suolo L'agronomo assicura la protezione e la gestione sostenibile del suolo e la conservazione delle sue capacità di svolgere funzioni o servizi economici, ambientali, sociali e culturali.

Per il paesaggio L'agronomo salvaguarda il valore "territorio-cultura" come frutto della sedimentazione di fattori storici, sociali ed istituzionali del contesto locale e promuove la valorizzazione delle identità locali tramite la conservazione del territorio rurale e delle sue tradizioni.

Uso sociale della genetica L'agronomo utilizza le tecniche di miglioramento genetico per finalità coerenti e migliorative delle condizioni ambientali e socio-culturali delle popolazioni del pianeta senza favorire situazioni di colonialismo economico nei confronti delle popolazioni più deboli delle aree in ritardo di sviluppo.

Uso sociale della tecnologia L'agronomo assicura che l'utilizzo della tecnologia e delle pratiche innovative non costituisca asimmetria informativa tale da essere utilizzata a fini economici per la prevaricazione di soggetti più deboli e per ridurre la capacità di esercitare i loro diritti fondamentali.

Indipendenza intellettuale ed autonomia professionale L'agronomo nell'esercizio della professione, escludendo ogni vincolo o limitazione, assicura le migliori condizioni per valorizzare la componente intellettuale che caratterizza la sua opera. Ha il dovere di conservare la propria autonomia di giudizio, tecnica e intellettuale, e di difenderla da condizionamenti esterni di qualunque natura.

Per la sapienza L'agronomo riconosce il dovere di formarsi ed aggiornarsi costantemente al fine di garantire un elevato livello qualitativo alla propria attività, nel pubblico interesse del corretto esercizio della professione e della propria dignità professionale.

Spirito di colleganza L'agronomo assicura nel riconoscere la comune identità professionale assicura la solidarietà fra i colleghi di tutto il mondo, promuovendo collaborazione fra agronomi e mutuo soccorso, non solo dal punto di vista professionale ma anche sociale e familiare. ■

Milano, 18 settembre 2015

L'ordine informa

a cura di Vito E. Sellitri

- La Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 2015 - Supplemento Ordinario n. 50 - ha pubblicato la Legge 6 agosto 2015, n. 132, inerente la conversione in legge, con modificazioni, del D.L. n. 27 giugno 2015, n. 83, recante misure urgenti in materia fallimentare, civile e processuale civile e di organizzazione e funzionamento dell'amministrazione giudiziaria, con entrata in vigore il 21.08.2015.

Le novità sono relative ai termini per il pagamento della parcella del professionista tecnico impegnato nelle consulenze per esecuzioni immobiliari. In particolare, il legislatore è intervenuto aggiungendo un ulteriore comma a-ter) all'articolo 161 è aggiunto, in fine, il seguente comma:

"Il compenso dell'esperto o dello stimatore nominato dal giudice o dall'ufficiale giudiziario è calcolato sulla base del prezzo ricavato dalla vendita. Prima della vendita non possono essere liquidati acconti in misura superiore al cinquanta per cento del compenso calcolato sulla base del valore di stima".

Con detta modifica apportata, il compenso del CTU dovrà quindi essere rapportato sul prezzo di vendita dell'immobile e non sul valore dello stesso al momento dello svolgimento delle attività di stima. Si dovrà, dunque, attendere la vendita del bene prima che il consulente tecnico possa veder pagata la sua parcella.

- La Corte costituzionale (sentenza 192, depositata il 24 settembre 2015) ha parzialmente bocciato l'articolo 106-bis del dpr 115/2002 (Testo unico spese di giustizia), che dispone la riduzione di un terzo degli importi spettanti all'ausiliario del magistrato come il C.T.U.

Il vizio della norma sta nel fatto che non impedisce la diminuzione anche in caso di applicazione di tariffe non adeguate a norma dell'art. 54 del dpr n. 115 del 2002.

Quest'ultima disposizione prevede che gli onorari devono essere adeguati ogni tre anni con applicazione dell'indice Istat. Ma se non c'è l'adeguamento Istat (come è capitato fin dal 2002), allora non ci può essere riduzione.

La norma sulla riduzione di un terzo si deve alla legge di Stabilità del 2014, e ha inciso su compensi che, a norma dell'art. 54 del dpr n. 115 del 2002, avrebbero dovuto essere rivalutati ogni tre anni, in relazione alla variazione dell'indice Istat.

L'attività del C.T.U. rientra nella sfera delle prestazioni tendenzialmente non rifiutabili dall'interessato, il quale, in quanto pubblico ufficiale, è obbligato alla fedele e diligente esecuzione delle proprie competenze professionali.

Per questo, la Consulta ha statuito il principio che tagliare dei compensi professionali, già bassi e non adeguati al costo della vita, è incostituzionale.



▲ Il faggio delle sette sorelle nel Parco Nazionale del Pollino.

Quindi nessun taglio ai compensi degli ausiliari del giudici, nei procedimenti in cui si applica il gratuito patrocinio, fino quando gli onorari non saranno adeguati all'indice Istat.

- La Gazzetta Ufficiale n. 187 del 13 agosto 2015 ha pubblicato la Legge n. 124/2015 inerente "Deleghe al Governo in materia di riorganizzazione delle amministrazioni pubbliche", altrimenti conosciuta come Legge Madia di Riforma della PA.

Alcuni aspetti che riguardano la nostra categoria sono quelli relativi allo snellimento delle attività edilizie tra cui il Permesso di Costruire che si otterrà in termini più rapidi.

Gli atti di assenso e i nulla osta delle Amministrazioni dovranno essere resi entro trenta giorni. Decorsi tali termini, si formerà il silenzio-assenso. Si potranno ottenere con silenzio assenso, dopo un'inerzia di novanta giorni, anche le autorizzazioni in cui siano coinvolte amministrazioni preposte alla tutela ambientale, paesaggistico-territoriale, dei beni culturali e della salute dei cittadini. In caso di mancato accordo tra le amministrazioni statali interessate nei procedimenti di autorizzazione, sarà direttamente il Presidente del Consiglio dei Ministri a decidere le modifiche da apportare ai progetti presentati.

Questa riforma della PA stabilisce, inoltre, che l'annullamento d'ufficio di una autorizzazione può avvenire al massimo entro diciotto mesi. Viene quindi modificato l'articolo 21 nonies della Legge n. 241/1990, che indicava in modo più generico un "termine ragionevole", senza dare indicazioni in termini di tempo.

- Si comunica che l'ISPRA ha pubblicato l'annuario dei dati ambientali 2014/2015. L'annuario è scaricabile dal sito <http://www.isprambiente.gov.it/it/events/presentazione-dell2019annuario-dei-dati-ambientali-2014-2015>

Direttore responsabile

Carmine Cocca

Redazione

Domenico Pisani
Bartolomeo Tota
Carmen D'Antonio
Giovanni D'Egidio
Vito E. Sellitri

Segreteria redazione

Teodoro Mongelli, Valerio Venezia
Via degli Aragonesi, 55 - 75100 Matera

presidenza@agronomimatera.com

Registrazione Tribunale di Matera
n. 480 Cron. N° 2/12 Reg. Stampa

Foto pubblicate

Carmine Cocca (foto copertina),
Augusto Calbi, Carlo Cosentino,
Biagio Guccione, Carlo Mileti,
Vito E. Sellitri

Collaboratori di redazione

Domenico Delfino, Giovanni Padula,
Benedetta Rago,
Giuseppe Santarcangelo

Hanno collaborato

Lorenzo Bernocci, Augusto Calbi,
Carlo Cosentino, Gilda Esposito,
Rocco Giuzio, Biagio Guccione,
Carlo Mileti, Gerardo Zarriello

Fondatori

Carmine Cocca, Bartolomeo Tota,
Domenico Delfino, Vito E. Sellitri,
Nicola Vignola

Anno IV n° 13
finito di impaginare il 30/09/2015

Questo numero è consultabile dal
30/09/2015 sui siti web
www.agronomiforestalipotenza.it
www.agronomimatera.com
@rivistaecolab

Progetto grafico

Francesco Paternoster

Stampa

Graficom srl
Via del Commercio, snc - Zona Paip 2
75100 Matera
Tel./Fax 0835 381852
info@graficommt.it -
www.graficommt.it

Prossimi eventi

- ▶ Seminario
“Gestione integrata degli insetti nocivi della fragola: Tripide (Frankliniella Occidentalis) e Drosophila Suzuki”
(Policoro, 5 novembre 2015)
- ▶ Corso degustatori olio - Il livello
(Metaponto, dicembre 2015)
- ▶ Corso di coordinatore della sicurezza
(Potenza, dicembre 2015)
- ▶ Corso GIS
(Potenza, dicembre 2015)

Consiglio Ordine Potenza

Presidente **Domenico Pisani**
Vice Presidente **Gerardo De Bonis**
Segretario **Benedetta Rago**
Tesoriere **Paolo Pasquale Pesce**
Consiglieri **Carmen D'Antonio,**
Giovanni D'Egidio, Giovanni Marcantonio,
Giovanni Padula, Benedetto Esposito

Consiglio Ordine Matera

Presidente **Carmine Cocca**
Vicepresidente **Bartolomeo Tota**
Segretario **Giuseppe Santarcangelo**
Tesoriere **Nicola Vignola**
Consiglieri: **Francesco Battifarano,**
Domenico Delfino, Rosaria Russo,
Vito E. Sellitri, Nicola Berloco