



COSÌ LE ALTRI PIAZZE

SUINI 30 KG peso vivo (euro/kg)
Milano, Modena +0,03
Cremona, Reggio Emilia +0,02

SUINI 156-176 KG (euro/kg)
Reggio Emilia +0,002
Modena +0,035
Cremona +0,025
Milano non quotato

BOVINI peso morto (euro/kg)
Mo vacche scottone, vitello-
inv.

CEREALI (euro/tonnellata)
Frumento Milano, Cremona inv.
Granoturco Milano, Cremona inv.
Orzo Milano, Cremona inv.
Soia Milano +2,00

Soia Cremona +3,00
Verona chiuso

FORMAGGI (euro/kg)
Parmig. 12 mesi Pr, Mo, Re -0,05
Parmig. 18 mesi mesi Mi chiuso
Pr, Re, Mo -0,05
Grana 9 mesi Bs, Cr -0,05
Grana 9 mesi Mi, Vr chiuso

CHI SALE

SUI NE SOIA

Settimana al rialzo per le quotazioni di suini pesanti, suinetti e soia. Restano invece stabili i valori degli altri cereali e dei bovini.

CHI SCENDE

FORMAGGI

In discesa anche questa settimana le quotazioni delle Dop: Grana Padano e Parmigiano in flessione di 5 centesimi.

Parla mantovano la tecnologia che coniuga la cattura dell'energia dal sole con l'agricoltura. È che è capace non solo di consentire la convivenza tra pannelli e piante, ma anche di aumentare il benessere di queste ultime e dunque la loro produttività. La tecnologia Agrovoltaico, che ieri ha ricevuto a Shanghai l'Agricultural Pw Diamond Prize 2017, e che sta conquistando sempre più spazio e clienti nel mondo, è nata meno di una decina di anni fa nell'Alto Mantovano, per la precisione a Casalromano.

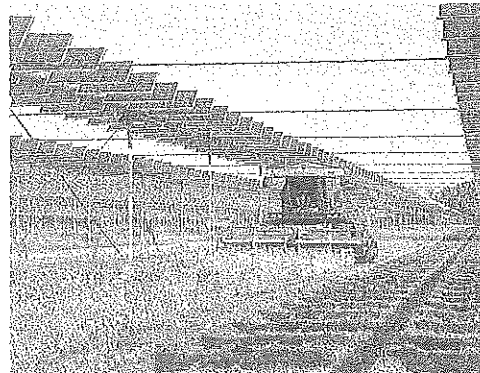
In principio fu la Rem, partita nove anni fa per svilupparsi proprio nel settore delle energie solari e del loro possibile connubio con l'agricoltura.

Fondamentale, per raggiungere l'obiettivo, era trovare il modo di togliere la minore quantità di luce solare possibile alle piante, pur consentendo l'installazione dei pannelli nel campo. La risposta arrivò dalla ricerca. Ma fondamentale fu la collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza: un loro studio mise in evidenza che tenere in ombra le piante, in determinati tipi di colture come il mais, poteva persino favorire la loro crescita. Così fu brevettato Agrovoltaico: pannelli solari montati a cinque metri d'altezza rispetto alla terra coltivata, così da consentire le varie lavorazioni legate, e orientati in modo obliquo così da togliere meno luce possibile alle piantagioni.

I primi campi solari realizzati arrivarono presto: uno a

Il brevetto di Casalromano per il tè verde giapponese

Pannelli solari a cinque metri di altezza per tenere le coltivazioni all'ombra. Anche un riconoscimento in Cina per il fotovoltaico realizzato dalla Rem



Uno degli impianti realizzati dall'azienda di Casalromano

Cappelletta di Virgilio, nel 2011 (lo visitò anche l'allora governatore lombardo Roberto Formigoni), altri due in provincia di Piacenza.

Oggi il progetto Agrovoltaico e i suoi brevetti sono in ma-

no a una nuova società, la Rem Tec srl, controllata dalla francese Cpm Future, che ha acquisito anche l'impianto di Cappelletta.

Gli ultimi anni sono stati anni di vera crescita a livello



La consegna del riconoscimento in Cina

mondiale della tecnologia della Rem: «Oggi è diffusa anche in Giappone dove viene applicata alle coltivazioni di tè verde, favorendo la crescita delle piante grazie a reti ombreggianti» dice l'ad Giancarlo Ghi-

desi. Ieri, appunto, il riconoscimento in Cina, indetto dalla Asian Photovoltaic Industry Association. Una prova ulteriore dell'interesse in Oriente per questa tecnologia green.

Francesco Abiuso

Clal: consumatori pronti a premiare prodotti sostenibili

La cooperazione deve prevalere sulla competizione. Questo in estrema sintesi il messaggio che permea dall'incontro organizzato ieri da Tesco, marchio del Clal, e tenutosi al Consorzio Virgilio con produttori di latte, trasformatori, Consorzi di tutela e grande distribuzione.

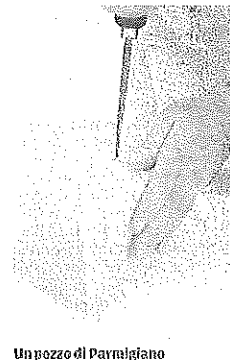
«Va assecondato il sentimento del consumatore - ha spiegato Angelo Rossi, fondatore di Clal - che oggi riconosce le eccellenze tra le eccel-

lenze, a prescindere dall'etichetta, e premia la sostenibilità, sociale, ambientale ed economica. Per raggiungere la sostenibilità occorre che i soggetti della filiera cooperino tra loro, alla ricerca di un equilibrio, anche nella distribuzione reddituale. Come raggiungere questo risultato? «Parlandosi, come oggi, intorno ad un tavolo. Non un tavolo istituzionale, ma occasioni informali in cui affrontare i problemi insieme». A chiudere le lavo-

ri l'assessore regionale Gianni Fava: «Bisogna coniugare la sostenibilità all'organizzazione, in modo da agganciare a un sistema di produzione attento all'ambiente e all'occupazione anche la giusta attenzione all'economia. Quando parliamo di sostenibilità - ha puntualizzato Fava - l'elemento da tenere presente è l'economicità; inoltre, bisogna valutare se il mondo dei consumi sia così maturo da fare una scelta di acquisto verso pro-

doti più costosi, con la consapevolezza di fare del bene all'ambiente: non ne sono così convinto, almeno in questa fase».

Ecco che, per agevolare una dinamica verso acquisti consapevoli, Fava ha suggerito alla filiera di attuare «azioni concrete di tipo culturale, anche perché continuiamo a riferirci a un mercato di consumi prevalentemente interno, che è in calo, con punte anche del 7% da un anno all'altro».



Un pozzo di Pavigliano

Il freddo? Piace solo alle melonaie

Il consorzio: «Così tempi migliori». Rischio gelo, ansia per frutteti e vigneti

Il brusco abbassamento delle temperature tiene con il fiato sospeso viticoltori e produttori di frutta. Lo sbalzo termico infatti, se dovesse peggiorare, potrebbe portare grossi guai ai raccolti, mettendo a rischio intere produzioni. In alcune zone di produzione di Franciacorta e Valpolicella si registrano interi raccolti messi dalle gelate. «Il rischio per la vite è alto - spiega il presidente del Consorzio provinciale vini mantovani, Luciano Bulgarelli -

sono rimaste sopra lo zero, quindi non si sono registrati danni, ma basterebbero anche pochi gradi di abbassamento per arrecare problemi gravi. La vigna è in una fase di prima vegetazione, i germogli in questo momento sono molto fragili, il gelo potrebbe bruciarli». Oltretutto, non ci sono gli impianti anti-brina, quindi l'unica arma dei coltivatori è la speranza.

Stesso sentimento anche per chi coltiva alberi da frutto,

durre la caduta dei frutti - spiega l'agronomo e produttore di pere ad Ostiglia Pier Paolo Morselli - o la presenza di cinghiature sulla buccia, causato dalla morte delle cellule dell'epidermide. Dipende da che temperature si raggiungeranno, se si dovesse scendere sotto lo zero sarebbero inevitabili». Il problema, sottolinea sempre Morselli, non è derivato dal caldo anomalo dei giorni scorsi, ma solo dalla caduta delle temperature: «Se anche si fosse

si dannò».

Discorso differente invece per i produttori di meloni, per cui il caldo dei giorni scorsi ha significato una velocizzazione dell'attaccamento, che il freddo potrebbe riportare nei tempi usuali, ovvero metà maggio: «L'inizio di stagione molto bello e caldo ha portato ad un anticipo sui distacchi - spiega Mario Aguzzi, presidente del Consorzio melone mantovano - di circa dieci giorni. Le piante appena messe a dimora sono par-

BORGOGNIESANUOVA

Corso in dieci lezioni per gli agriturismi

Mercoledì alle 20 prenderà il via nella sede del consorzio agriturismo in strada Chiesanuova il nuovo corso di abilitazione per operatori agrituristici. Previsti dieci incontri, dalle 20 alle 24. A tutti i partecipanti sarà distribuito ampio materiale di documentazione sulle principali tendenze del turismo rurale a livello locale e nazionale,

pubblicazioni sulla gestione amministrativa di un agriturismo e un quadro aggiornato delle opportunità di finanziamento offerte dal Psr 2014 - 2020 e dai vari bandi di finanza agevolata, con particolare riguardo al comparto agriturismo. Il corso consente di evitare trasferite milanesi. Per informazioni: 0376324889 oppure 3292127504.

pronte a legare. Il cambio di clima potrebbe influire sui primi "tunnellini" precoci, ma non sarebbe troppo dannoso, perché le piante hanno legato bene. Come sempre, al campo

do sopra lo zero porterebbe una frenata dei tempi di produzione, evitando un accavallamento tra i prodotti di serra e quelli in terreno aperto, e quindi consentendo una possibile

Domani il Grana in assemblea a Desenzano



Consorzio Tutela Grana Padano domani in assemblea a Desenzano del Garda per approvare il bilancio 2016 e la relazione sul piano produttivo. Illustrati dal presidente Nicola Cesare Baldrihi (foto) e dal direttore generale Stefano Berni. Il formaggio Dop più consumato nel mondo ha chiuso l'anno con dati positivi. La produzione ha toccato 4.859.592 forme con un aumento del +1,20% rispetto al 2015, lavorando circa un quarto del latte italiano, e l'export è salito a 1.761.839 forme, con un +7%, con crescita significative in Europa e negli Usa. Bene anche i consumi interni, che hanno visto una sostanziale tenuta e la conferma della leadership tra i formaggi duri tipici con una quota di mercato superiore al 47%. Ogni 100 chilogrammi di Grana Padano commercializzati nel 2016, 71 chili erano forme, 2,2 chili pezzi preconfezionati, 2,3 chili bocconcini, 22,7 chili grattugiato preconfezionato e 0,6 chili scaglie. Mantova si è confermata provincia leader nella produzione. I suoi 28 caseifici hanno prodotto 1.422.528 forme, il 29,27% del totale, con un aumento di oltre 5 mila forme. Alle sue spalle Brescia e Cremona, a conferma del ruolo centrale del Grana Padano nel sistema agroalimentare lombardo.