il Punto di CAMPAGNA AMICA

NOTIZIARIO DELLA RETE DEI PUNTI IN VENDITA DIRETTA | Anno II - N°10 - Nov-Dic

IL PRESIDENTE MARINI

LA NOSTRA BATTAGLIA CONTRO LE IPOCRISIE

Iscritto al n.19 del 27/01/2010 - Registro Nazionale della Stampa del tribunale di Roma

DAL MAIALE ON LINE AL MIELE "IN BRAILLE" ECCO GLI OSCAR GREEN 2011 ALL'INNOVAZIONE

Consegnati i premi promossi da Coldiretti Giovani col patrocinio del Presidente della Repubblica
Dal Salone della creatività tante idee originali per battere la crisi economica

Dal primo "grande fratello" che entra nella stalla attraverso l'Ipad per seguire costantemente i maiali durante la crescita all'imprenditore solidale che usa il linguaggio braille sull'etichetta del proprio miele, dal vivaista artista che trasforma il suo estro in vere e proprie sculture verdi al brillante imprenditore che promuove prodotti e territorio con un volo in mongolfiera. Sono queste solo alcune delle idee creative che combattono la crisi del concorso '"Oscar Green" 2011, il premio per l'innovazione dei Giovani della Coldiretti con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica. Al Salone della creatività Made in Italy inaugurato dal presidente della Coldiretti Sergio Marini e dal delegato nazionale di Giovani Imprese della Coldiretti Vittorio Sangiorgio sono state presentate le aziende italiane più innovative, dopo una attenta selezione per sei diverse categorie. Tra le novità di quest'anno c'è un abile produttore che una volta scoperte le preziose virtù del latte d'asina è riuscito anche a ricavarne il primo e golosissimo yogurt o chi offre al cliente un olio extravergine personalizzato in modo che possa conoscere esattamente la pianta d'ulivo dal quale è stato ricavato l'olio che acquista. Ma da Oscar della Coldiretti è anche l'abile produttore del primo miele in "barrique", consapevole che il pregiato nettare, già molto apprezzato, può raggiungere la sua massima espressione e raffinatezza se invecchiato in botti di rovere o chi ha sapientemente recuperato i vitigni dell'impero Austro- Ungarico per produrre un vino d'altri tempi. E ancora tra i finalisti non potevano mancare gli imprenditori agricoli attenti al sociale come chi ha avviato un virtuoso progetto con l'ospedale per fornire pasti a chilometro zero o chi ha saputo esaltare la diversità creando un'azienda agrituristica

Stile e cultura

EMILIA ROMAGNA, C'E' IL "PIG BROTHER"

Azienda agricola Ca Lumaco (MO)

Emanuele Ferri ha ideato il primo "grande fratello" nella sua stalla attraverso una web cam, consultabile anche tramite iPhone. I suoi maiali di razza Mora Romagnola sono, infatti, ripresi da sofisticate telecamere controllabili da un pc o un telefonino. Successivamente la marchiatura avviene con un microchip che permette di risalire all'intero albero genealogico dei piccoli maiali. Le stesse informazioni si possono trovare sui salumi prodotti.

Sostieni lo sviluppo

BASILICATA, IL MIELE SOLIDALE

Azienda agricola De Angelis (PZ)

L'azienda apistica di Gianni Infantino è una realtà imprenditoriale che parla di solidarietà. Le etichette del miele sono stampate in linguaggio braille, e o stesso accorgimento è stato utilizzato per il libro che lo accompagna, "La città perfetta", che, attraverso le illustrazioni tattili, racconta il fantastico mondo delle api anche ai non vedenti. L'impresa, "divisa" tra il cuore di Tolve e le vette della Basilicata, conta 100 arnie per 30 quintali di miele all'anno.

Sostieni lo sviluppo

TRENTINO, IL VINO DELL'IMPERATORE FA LA... VERTICALE

Azienda agricola Pravis (TN)

L'azienda vitivinicola di Erika Pedrini si trova nel cuore della Valle dei Laghi, a nord di Riva del Garda in Trentino.
Qui prende vita una storia che affonda le radici nell'impero Austro-Ungarico. Erika prende in mano l'azienda storica di famiglia, innesta prima nel terreno, poi nei calici, quelli che erano i vini dell'imperatore, dal Negrara al Franconia, al Groppello. Il tutto prodotto in una cantina rivisitata grazie ad un "progetto verticale" e scomposta su tre livelli, cosicché i passaggi del vino possano avvenire per caduta e non attraverso pompe idrauliche.

molto speciale dove i ragazzi down sono tutti impiegati nella loro struttura. Non mancano però anche gli amanti dell'ambiente che si sono messi all'opera per salvare il clima producendo energia pulita o chi è riuscito a trasformare trentadue chilometri di autostrada da mostro devastante in passante verde arricchendolo di alberi parchi e giardini. Tra i finalisti dell'Oscar green 2011 c'è anche chi sa bene che per essere protagonisti sul mercato occorre prendere in mano tutta la filiera, dal grano alla pasta e così dà vita ad un consorzio che ha la sua punta di diamante in una pasta 100 per cento italiana o ancora chi crea una innovativa cooperativa agricola, molto attenta al sociale, privilegiando la filiera corta e promuovendo la solidarietà tra i meno fortunati.

OSCAR GREEN
GIOVANI IMPRESA

Stile e cultura

EMILIA ROMAGNA, CON LE MANI IN PASTA

Consorzio Agrario Forlì-Cesena-Rimini (FC)

Filippo Tramonti sapeva bene che bisognava ritornare al grano per trovare la chiave di volta di una agricoltura che voleva continuare ad essere protagonista e con gli imprenditori agricoli marchigiani, romagnoli e toscani che ci hanno creduto e hanno preso in mano l'intera filiera. Oggi è un consorzio che si riconosce nella punta di diamante della pasta Ghigi.
Così si risolleva un progetto ed un indotto che rappresenta il sesto produttore nazionale con 500 mila quintali di pasta italiana, rigorosamente ogm free.

Da sinistra nell'ordine: Emanuele Ferri, Erika Pedrini, Cristian Merlo, Franco Cippi, Elena Comollo, Filippo Tramonti, Gianni Infantino

In-Generation

PIEMONTE, LA SOLIDARIETÀ E' GIOVANE

Amos - Franco Cippi (CN)

Elena Comollo insieme a Renato ed Emanuele, è la fondatrice di una innovativa cooperativa agricola, molto attenta al sociale, retta da giovani produttori piemontesi che operano nel rispetto di un'agricoltura eco-compatibile, privilegiando la filiera corta e promuovendo il consumo di prodotti agricoli di stagione, i gruppi di acquisto e soprattutto il km0.
Al mattino preparano le ricette a base di ortaggi e frutta dei loro orti e al pomeriggio organizzano agricompleanni, agriaperitivi o agricene.

Campagna Amica

ABRUZZO, ARRIVA LO YOGURT D'ASINA

Azienda agricola Ca Lumaco (MO)

Studi scientifici dimostrano che il latte di asina è l'alimento naturale di origine animale più vicino al latte materno ed è molto utile per i bambini allergici al latte vaccino.
Ma Cristian Merlo con la sua abilità è riuscito a produrre il primo yogurt con questo alimento. Il latte di asina, è una buona base per questa preparazione che si ottiene per coagulazione del latte, senza sottrazione di siero, grazie all'azione di microrganismi che devono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo.

Tutti i premiati nelle sette categorie di concorso

Paese Amico

PIEMONTE, KM 0 ALL'OSPEDALE

Amos - Franco Cippi (CN)

L'ospedale sposa un progetto di rilancio e di valorizzazione del territorio. Pasti a chilometro zero, primizie del territorio nelle mense dell'ospedale, rispetto dell'ambiente e una forte intesa con l'impresa agricola locale per una scommessa di qualità. Una scommessa che vale un progetto antropologico prima ancora che imprenditoriale. Un modello dai grandi numeri: 4 miliardi di pasti in quattro anni per un milione di euro di prodotti locali acquistati presso le imprese agricole del territorio, 32 milioni di euro di fatturato per una realtà che conta 850 dipendenti: il successo di Amos. Un modello di iniziativa pubblica che oggi è considerato da esportazione.

ASSEGNATI I RICONOSCIMENTI PER IL 2011

Oscar Green premia la creatività delle giovani imprese

di **Michela Di Carlo**

Coldiretti Giovani Impresa ha premiato giovani agricoltori che con idee originali hanno saputo creare imprese di successo

La crisi non ha fermato i giovani imprenditori agricoli. Secondo un'indagine Swg-Coldiretti il 78% delle giovani leve under 35 ha realizzato nell'ultimo anno investimenti per l'espansione dell'attività o il miglioramento della qualità dei prodotti e i risultati si vedono.

Basta dare un'occhiata ai progetti premiati con l'Oscar Green, il riconoscimento che Coldiretti Giovani Impresa assegna ogni anno alle imprese più creative. C'è il vivaista che, partendo da semplici sagome di metallo, crea sculture verdi, e il brillante imprenditore che promuove prodotti e territorio con un volo in mongolfiera. C'è poi chi sa bene che per essere protagonisti sul mercato occorre prendere in mano tutta la filiera, dal grano alla pasta e così dà vita a un consorzio che ha la sua punta di diamante in una pasta Chigi 100% italiana.

«In Italia – ha ricordato Vittorio Sangiorgio, delegato nazionale di Coldiretti Giovani Impresa – quasi un giovane su dieci sceglie di fare impresa in agricoltura, dove si contano ben 65.000 imprese agricole condotte da under 35 su un totale di 720.000 all'1-1-2011, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Unioncamere. La legge di stabilità approvata prevede che entro tre mesi vengano individuati dal Ministero delle politiche agricole, d'intesa con il Ministero dell'economia, i terreni da alienare e ci auguriamo che questo obiettivo – ha sottolineato Sangiorgio – diventi una priorità per il nuovo Governo Monti. Un impegno per sostenere la competitività delle imprese agricole e l'occupazione giovanile che – ha precisato il delegato dei giovani della Coldiretti – non costa niente e anzi può generare fino a 6 miliardi di euro di risorse da destinare allo sviluppo del Paese».

I premiati

Tra le iniziative più interessanti premiate con l'Oscar Green spiccano quelle di due apicoltori. Il primo, Giorgio Poeta, titolare dell'omonima azienda di Fabriano (Ancona), ha pensato di proporre il miele in barrique, consapevole che il pregiato nettare, già molto apprezzato, può raggiungere la sua massima espressione e raffinatezza se invecchiato in botti di rovere.

Il secondo, Gianni Infantino, ha lottato sette anni prima di poter produrre un miele con etichetta in Braille. La sua è un'impresa itinerante tra il cuore di Tolve (Potenza) e le vette della Basilicata dove sono collocate le arnie (100 per 30 quintali di miele all'anno).

Innovativa anche l'idea di impresa vincitrice nella categoria «Stile e cultura d'impresa». L'azienda Cà Lumaco (Modena) di Manuele Ferri alleva allo stato brado suini di razza Mora Romagnola destinati alla produzione di carni e salumi certificati biologici. Attraverso una web cam consultabile anche tramite iPhone il titolare dell'azienda ha reso i suoi maiali sorvegliati speciali dal primo giorno di vita, in modo da garantire un'altissima qualità e assoluta tracciabilità ai suoi salumi. Nella sua stalla, che non teme occhi indiscreti, Ferri ha creato una vera e propria sala parto con le fattrici libere di muoversi in completa autonomia fino al momento della nascita dei maialini e il tutto è supervisionato da sofisticate telecamere controllabili da un pc o un telefonino, da qualsiasi parte del mondo. Acquistando i suoi salumi è possibile conoscere quindi anche il tipo di alimentazione, le attenzioni a loro riservate, tutti i controlli veterinari, l'igiene degli ambienti e persino la cura della stagionatura delle carni.

Tra i premiati nella categoria «Campagna Amica» quest'anno c'è anche un abile produttore aquilano, Cristian Merlo, che una volta scoperte le preziose virtù del latte d'asina è riuscito a ricavarne il primo e golosissimo yogurt. La sua azienda Ciucolandia nasce «per riportare l'asino nella sua terra, per farlo ritrovare agli anziani e per presentarlo alle nuove generazioni. Perché, in fondo, l'asino fa parte di noi e della nostra cultura».

Ma gli innnovatori non finiscono qui: c'è anche la menzione speciale della categoria «Paese Amico» assegnata ad Amos (Cuneo), l'ospedale che mangia a km 0.

L'ospedale sposa un progetto di rilancio e valorizzazione del territorio. Pasti a km 0, primizie del territorio nelle mense dell'ospedale, rispetto dell'ambiente e una forte intesa con l'impresa agricola locale per una scommessa di qualità. Un modello dai grandi numeri: 4 miliardi di pasti in quattro anni per 1 milione di euro di prodotti locali acquistati presso le imprese agricole del territorio, 32 milioni di euro di fatturato per una realtà che conta 850 dipendenti. •

Gli imprenditori premiati con l'Oscar Green. Nella fila in ***alto***, al ***centro***, il delegato nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, Vittorio Sangiorgio

Telecamere sui maiali e vince l'Oscar Green

Immagini delle scrofe controllabili anche con il cellulare. Tag auricolari rilevabili dall'allevamento sino alla macellazione. Sono le innovazioni grazie alle quali Emanuele Ferri ha vinto il premio Coldiretti

di **Giorgio Setti**

Una specie di Grande fratello. Dove inquadrati giorni e notte dalle telecamere non sono fusti lampadati e aspiranti veline, ma ben più utilmente i suini di un allevamento. È l'idea grazie alla quale il suinicoltore modenese Emanuele Ferri ha vinto il premio Oscar Green, categoria "Stile e cultura d'impresa", riconoscimento attribuito da Coldiretti alle più interessanti innovazioni agricole italiane.

A Montetortore di Zocca (Mo) l'imprenditore conduce l'azienda agricola "Ca' Lumaco". Qui circa trecento suini di razza Mora romagnola vengono allevati allo stato brado, destinati alla produzione di carni e salumi certificati biologici. E sotto le telecamere vanno in scena le fattrici.

Queste ultime sono libere di muoversi all'interno di un locale adibito a sala parto, dove restano sino al momento della nascita dei maialini; i loro movimenti vengono supervisionati da alcune webcam.

Ebbene, gli operatori dell'azienda possono controllare le riprese effettuate da queste webcam tramite un pc o uno smartphone, anche su internet, dunque non solo dai locali dell'azienda ma anche a distanza, ovunque ci si possa connettere al web.

Successivamente la marchiatura avviene con un microchip, un tag che permette di risalire all'intera genealogia dei piccoli maiali e in ogni caso di seguire il loro percorso produttivo, dall'allevamento al macello. Poi interviene un codice a barre, che a sua volta consente di controllare il percorso anche di ogni taglio di carne.

Emanuele Ferri, conduttore dell'azienda agricola "Ca' Lumaco".

L'obiettivo

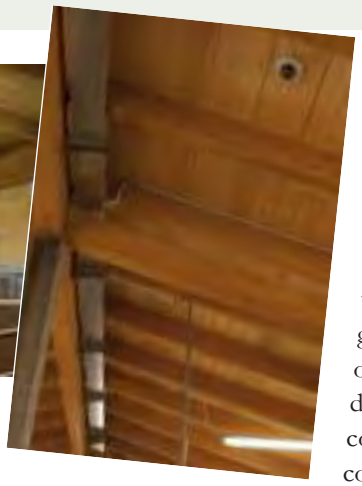
Con questo mix di webcam, microchip, internet e codici a barre Ferri persegue l'obiettivo di garantire la tracciabilità dei maiali, dei prosciutti e dei salumi dall'allevamento sino alla macellazione e alla trasformazione, e in futuro anche sino alla vendita. Acquistando i salumi di questa azienda, dunque, il commerciante o il consumatore presto potranno conoscere an-

L'azienda è situata a Montetortore di Zocca (Mo).

Suini al pascolo nei terreni dell'azienda di Emanuele Ferri.

L'AZIENDA IN PILLOLE

Denominazione: Azienda agricola Ca' Lumaco, di Emanuele Ferri.
Località: Montetortore di Zocca (Mo).
Tipo di allevamento: A ciclo chiuso, allo stato brado. «L'azienda si sviluppa su un vasto territorio collinare, in gran parte formato da zona boschiva, dove i suini pascolano liberamente, cibandosi di ghiande, castagne, radici, tuberi, graminacee e di tutto ciò che offre loro il terreno. La dieta degli animali viene inoltre integrata con orzo, fava e mais da agricoltura biologica, prodotti direttamente in azienda. L'allevamento è a ciclo chiuso. La fecondazione è rigorosamente naturale e la riproduzione avviene all'aperto in tutti i periodi dell'anno».
Produzione media annua: Dai 280 ai 320 suini, tutti di razza Mora Romagnola. Per quantificare poi la produzione di salumi, si tenga presente che questa azienda macella circa 100-110 suini grassi all'anno, un numero inferiore rispetto a quello dei suini allevati perché vengono venduti anche molti maialini piccoli ai ristoranti.
Macellazione: Tutti i suini vengono macellati in azienda. In azienda la filiera è completa: «Abbiamo voluto creare una filiera completa, concentrando in pochi ettari di terreno l'allevamento dell'animale e la produzione e vendita dei prodotti biologici. Il podere comprende infatti anche un piccolo laboratorio, dove hanno luogo macellazione e lavorazione delle carni. La preparazione dei prodotti avviene secondo l'antica tradizione norcina, tramandata dal nonno Raffaele che già negli anni Cinquanta si recava alle case per la macellazione del maiale. Nel 2002 l'azienda ha ottenuto la certificazione Icea di produzione agricola biologica in regime di controllo Ce».
Recapiti: telefono 059.987642, sito web *www.calumaco.it*.



Interni della scrofaia. In alto al centro, quasi al colmo, si può notare una webcam.

A sinistra: in evidenza una delle telecamere situate all'interno della scrofaia.

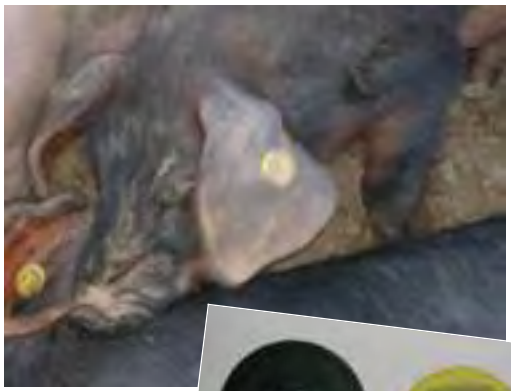
che il tipo di alimentazione utilizzato in allevamento con i suini, le attenzioni a loro riservate, tutti i controlli veterinari, l'igiene degli ambienti, la cura della stagionatura delle carni.
Si tratta per il momento appunto di un obiettivo. Nel senso che la sorveglianza degli animali da parte del personale dell'azienda, tramite webcam, microchip e codici a barre, è un risultato già raggiunto anche in fase operativa. Il controllo diretto da parte dei commercianti e dei consumatori finali, invece, è un risultato costituito in parte da possibilità già operative e in parte da possibilità che saranno disponibili in un prossimo futuro.
Ma entriamo nei dettagli.

Le webcam

Le fattrici dentro la sala parto vengono dunque sorvegliate da alcune webcam, e quindi i movimenti delle fattrici possono essere seguiti via internet, tramite pc o tramite smartphone, dagli addetti aziendali.
«Abbiamo due modalità di visione», spiega Ferri. «Il personale di Cà Lumaco può vedere in qualsiasi momento da qualsiasi luogo, semplicemente collegandosi ad internet, i nove box della sala parto dove sono poste

Tre videate di computer che mostrano all'operatore aziendale le immagini trasmesse dalle webcam. A sinistra: entrambi i box sono vuoti. A destra: in entrambi i box sono arrivate delle scrofe.

Le stesse videate che appaiono al computer possono esser osservate anche tramite smartphone.



Suini dell'azienda Ca' Lumaco dotati del trasmettitore auricolare (transponder, o tag).

le fattrici, potendo comandare a distanza anche le luci della sala parto per potere avere una visone ottimale anche nelle ore notturne. Inoltre si possono monitorare anche tre telecamere che controllano la parte esterna con la relativa accensione di una serie di fari esterni».
Ancora in via di allestimento un controllo simile a disposizione di commercianti e consumatori: «Per quello che riguarda invece l'utente finale, presto verranno pubblicate sul nostro sito internet delle immagini riprese a cadenze regolari delle sale parto. Anche perché in quest'ultimo caso all'utente non serve vedere in tempo reale la sala parto; inoltre alla sera non vedrebbe praticamente nulla non potendo accendere le luci, funzione riservata appunto agli operatori autorizzati».

In evidenza i due lettori fissi situati all'uscita della sala parto che rilevano l'entrata ed uscita degli animali, interagendo con i loro tag.

I microchip

Quando facevamo cenno all'uso di microchip, alludevamo più precisamente al sistema di identificazione elettronica via radio utilizzato dall'allevamento di Ferri per identificare ogni singolo suino.

A destra: il dispositivo auricolare applicato ai suini.

In generale, in zootecnia, i sistemi elettronici di identificazione degli animali via radio sono formati da un dispositivo di identificazione (transponder, o tag), programmato con un numero di identificazione, che può essere collocato sull'animale (ad esempio il tag auricolare) o introdotto nel corpo dell'animale (ad esempio tag da bolo alimentare) e letto a distanza tramite un'unità di lettura.

L'impiego di un lettore portatile.

Sono chiamati "passivi" quei transponder che non essendo dotati di batteria interna necessitano di una fonte di energia esterna, che viene fornita dall'unità di lettura tramite la sua antenna.
L'antenna dell'unità di lettura, spiega Ferri, «emettendo energia elettromagnetica attiva il dispositivo di identifica-

IL PREMIO COLDIRETTI

Oscar Green è un evento annuale organizzato da Coldiretti Giovani Impresa «che premia le realtà imprenditoriali, capaci di accogliere e di rilanciare le sfide di un mercato innovativo ed in costante cambiamento». In altre parole si tratta di un concorso che premia l'innovazione in agricoltura.
L'edizione 2011 di questo concorso ha nominato diversi vincitori, per diverse categorie; i loro nomi, le motivazioni dei vari riconoscimenti e altri dettagli sono reperibili consultando il sito internet www.oscargreen.it. La premiazione, dopo una selezione tra le 18 imprese finaliste provenienti da tutta Italia, è avvenuta a Roma nella sede di Coldiretti alla presenza del presidente Coldiretti Sergio Marini. E per la categoria "Stile e cultura d'impresa" il vincitore nazionale è risultato appunto Emanuele Ferri, dell'azienda agricola Ca' Lumaco.
«Ci congratuliamo con Ferri – commenta il presidente di Coldiretti Modena Maurizio Gianaroli – Ancora una volta un riconoscimento all'agricoltura modenese e alle capacità imprenditoriali di questa popolazione, che sa coniugare la grande tradizione agroalimentare con le moderne tecnologie per rispondere in modo adeguato alle nuove richieste dei consumatori in tema di qualità e sicurezza. È anche un segnale positivo per il Paese e la testimonianza delle capacità dei giovani imprenditori agricoli che battono la crisi e dimostrano concretamente che l'Italia può farcela».

S.N.

Altre immagini dei suini di Ca' Lumaco. Ferri alleva circa 300 suini all'anno, tutti di razza Mora romagnola.

zione; questo capta il segnale, lo analizza e risponde emettendo una nuova onda che viene a sua volta captata e analizzata dall'unità di lettura. La risposta finale è data dalla traduzione del segnale ricevuto dall'unità di lettura e dalla visualizzazione del numero di identificazione e di eventuali altri dati contenuti nel trasponder. I dati sull'animale vengono visualizzati e raccolti da un computer associato al tag».

Il tipo di tag ritenuto più adatto da Ferri per l'identificazione dei propri suini è la marca auricolare elettronica. «Si tratta di un transponder piatto e circolare, con un diametro di 25/30 mm, ricoperto da materiale plastico e applicato all'orecchio del suino all'interno della struttura delle marche auricolari o in aggiunta ad esse».

Ora, chi segue il percorso di questi tag? E come? Spiega l'allevatore: «Vi sono due lettori fissi nella sala parto che rilevano l'entrata e l'uscita degli animali in modo da sapere sempre quanti e quali animali sono all'interno. L'entrata e l'uscita sono però effettuate dagli operatori che guidano i suini all'interno quando lo ritengono opportuno, per esempio quando una scrofa è vicina a partorire. In modo analogo li guidano all'esterno, come fanno ad esempio con una scrofa che ha partorito ed alla quale sono stati tolti i piccoli perché già svezzati: a questo punto la riproduttrice viene rimessa in campo aperto insieme agli altri animali mentre i piccoli vengono spostati nelle aree di svezzamento. Per evitare fraintendimenti: non esiste una mappa sulla quale si vedono i microchip muoversi come se ci fosse un dispositivo gps».

Tag analoghi vengono applicati anche ai suini da macellare; questi dunque saranno sempre identificabili dagli operatori dall'allevamento sino alla macellazione. Anche i loro movimenti (per esempio l'ingresso alle mangiatoie) saranno sempre monitorabili. Le relative rilevazioni vengono effettuate anche tramite dispositivi portatili, come quello a forma di pistola mostrato nella foto.

Nell'area di macellazione. In evidenza il punto di associazione tra il tag dell'animale e il tag di gancio.

Nell'area di macellazione. In evidenza la bilancia aerea dove un lettore identifica i due ganci (e quindi l'animale).

I codici a barre

«Quando saranno implementate tutte le funzionalità – dice ancora Ferri – il consumatore leggendo un barcode del tipo Qrcode, come quello utilizzato su molte riviste, potrà accedere al nostro sito internet e il sito mostrerà i dati pubblici di tracciabilità del prodotto del quale ha appunto letto il Qrcode. In altre parole quando il consumatore prenderà un salame prodotto dalla nostra azienda e ne leggerà il barcode con uno smartphone, potrà accedere alla pagina web dove troverà i dati del suino, il suo numero di matricola, eccetera».

Questo però verrà messo in atto solo in un futuro, per quanto prossimo, come assicura l'allevatore. Nel frattempo però Emanuele Ferri ha già messo in atto un altro meccanismo di rintracciabilità interno alla propria azienda.

Si diceva che grazie ai microchip/transponder/tag gli addetti all'allevamento riescono a seguire il percorso di ogni singolo maiale. Quest'ultimo, raggiunto un

certo peso, raggiunge il reparto macellazione, sempre interno all'azienda; e neppure qui l'animale e i suoi tagli sfuggono all'attenzione degli operatori dell'azienda. La cosa viene resa possibile grazie all'adozione sia di codici a bare sia ancora di tag/transponder.

Emanuele Ferri al banco di lavorazione della carne, mentre con un palmare legge il tag auricolare.

La macellazione

Emanuele Ferri schematizza in sei step produttivi le modalità con le quali viene realizzata la tracciabilità di prodotto nella fase della macellazione all'interno della propria azienda:

1) Una volta abbattuto e depilato, il suino viene identificato all'uscita della depilatrice tramite un lettore che rileva il tag all'orecchio dell'animale.

2) Il suino viene poi appeso; in questo stadio viene effettuata un'associazione fra il tag situato all'orecchio dell'animale e i ganci, i quali vengono letti/rilevati automaticamente al passaggio sulla guidovia presente nella linea di macellazione. In altre pa-

Lo stesso palmare della foto precedente è in grado di leggere anche i barcode. In questa foto vediamo appunto Ferri mentre effettua quest'ultimo tipo di rilevazione: i legge i barcode applicati con etichette alla porta della cella frigorifera e alla bilancella.

Ancora Ferri mentre con il palmare legge i barcode delle bilancelle (foto a sinistra) e dei salami (a destra).

role si può fare un'associazione tra il tag dell'animale (rilevabile dall'operatore tramite un lettore portatile) e i tag dei ganci ai quali l'animale è appeso (rilevati da un lettore posto sul binario). Da questo stadio in avanti saranno i tag posti nei ganci a consentire l'identificazione dell'animale, automaticamente.

3) Proseguendo lungo la guidovia il suino, che diventerà due mezzene, viene rilevato da un'altro lettore di tag, situato a pochi centimetri dalla pesa aerea; questo lettore trasmette al pc il numero identificativo dell'animale e il suo peso in mezzena.

4) Da qui comincerà la fase di sezionamento; le varie parti dell'aniale vengono appese su un sostegno in acciaio chiamato bilancella. E anche in questa fase continua la tracciabilità del prodotto dal momento che l'operatore associa tramite un palmare ogni singolo animale a una bilancella, quest'ultima identificabile grazie ad un codice a barre.

5) Una volta effettuato il sezionamento la bilancella viene stoccata in una cella di raffreddamento, anch'essa identificata da barcode; e in questo modo si mantengono tracciate le varie fasi di macellazione e sezionamento fino allo stoccaggio. Tutte le rilevazioni di queste cinque fasi vengono registrate dal computer aziendale.

6) Da qui partiranno poi le fasi successive di lavorazione, stagionatura e confezionamento.

I prodotti più pregiati, come il prosciutto e la spalla, non vengono identificati da un barcode ma da un tag. Il dato, rilevato sempre con lo stesso palmare, viene inviato allo stagionatore per guidare le sue lavorazioni.

La lavorazione

A Ca' Lumaco anche il processo di lavorazione della carne è contrassegnato da una completa e precisa tracciabilità. E anche in questo caso sono protagonisti i dispositivi che vengono letti (tag o codici a barre), applicabili su ogni taglio salume e prosciutto, i lettori che inviano la rilevazione a un computer, il computer aziendale che a sua volta tiene tutto registrato, in modo da poter abbinare ogni salume e ogni prosciutto al suino di provenienza.

Infatti, come mostrano le ultime foto di questo servizio, fin dalle prime operazioni di lavorazione della carne l'operatore può identificare con il proprio palmare (un terminale portatile in grado sia di rilevare i tag sia di leggere i codici a barre) la bilancella che preleva, la cella frigo dalla quale la bilancella proviene, la lavorazione che viene effettuata (per esempio si prende da una certa bilancella un determinato quantitativo di carne per trasformarlo in salame). Ogni singolo pezzo prodotto viene pesato e anche questi singoli pesi vengono registrati dal computer; inoltre le bilance stampano etichette con un codice a barre riportante tutti i dati della tracciabilità e questo codice a barre accompagna il singolo prodotto di qui in avanti.

Non solo codice a barre: i prodotti di maggior valore come prosciutto e spalla vengono identificati da un tag; e le letture di questi tag vengono inviate allo stagionatore.

Si ringrazia per la concessione di alcune delle foto di questo servizio la società Tenenga srl di San Giovanni in Persiceto (Bo).

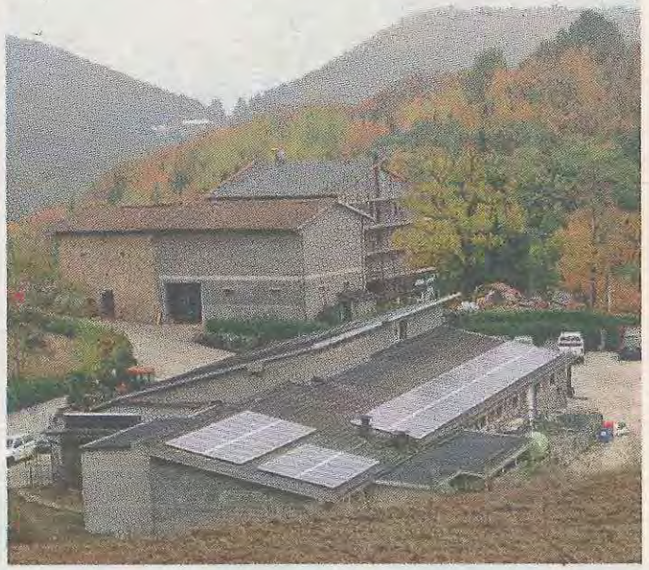
Maiali di razza e filiera doc: Cà Lumaco vince l'Oscar Green

Zocca. L'azienda agricola di Emanuele Ferri si è aggiudicata il prestigioso riconoscimento nazionale «Animali allo stato brado e mangimi preparati da noi: ora abbiamo clienti anche dal Giappone»

ZOCCA

Chiedeva un prodotto unico. Così è stato, così è. Dopo il primo posto nel campionato nazionale del salame 2007, l'azienda agricola di Zocca guidata da Emanuele Ferri vince il premio nazionale Oscar Green, istituito da Coldiretti Giovani Impresa sotto l'alto patronato della presidenza della Repubblica Italiana. La piccola e virtuosa azienda Cà Lumaco, da ormai tre generazioni a conduzione famigliare, partendo dal 2001 e arrivando a oggi, passando per la definitiva consacrazione nel 2007, è stata protagonista di una parabola ascendente davvero lodevole. «Volevo provare a fare un prodotto che non avesse nessuno – esordisce Giuseppe Ferri, padre di Emanuele – capivo di chiedere tanto, forse troppo, ma ero determinato a rischiare». La svolta si ha nel 2001, quando, nonostante le difficoltà e i dubbi dovuti all'alto costo di una razza suina ormai in via d'estinzione, Giuseppe dà inizio al suo esperimento: «Abbiamo cominciato pian piano a dar vita al progetto che avevo elaborato nella mia testa – prosegue Ferri - allevare la migliore razza autoctona allo stato brado per garantire il massimo benessere dell'animale. Siamo noi a preparare i mangimi, possiamo così sapere quello che mangiano; in questo abbiamo fatto la differenza». Dopo i primi e promettenti risultati, «grazie anche alla fortuna e alla pubblicità», cominciano ad arrivare i primi clienti importanti, che oggi giungono da qualsiasi parte del mondo, addirittura dal Giappone. «Serviamo ristoranti italiani ed europei – conclude Ferri - da Firenze a Parigi e Londra. La ricerca della nicchia e dell'alta qualità ci hanno permesso di raggiungere il primo riconoscimento importante nel 2007, da lì siamo andati su televisioni e giornali e la nostra visibilità è ulteriormente cresciuta. Per me è una grossa soddisfazione, ancor di più perché ottenuta attraverso sacrifici e duro lavoro». Attualmente la "Mora romagnola" è considerata una razza molto rara, sul nostro territorio si contano ancora solo poche centinaia di capi e l'azienda, che destina circa 13 ettari a circa 300 suini certificati biologici, fa della tracciabilità il proprio marchio di fabbrica. Attraverso una webcam, il titolare dell'azienda, anche attraverso uno smartphone, ha reso i suoi maiali sorvegliati speciali in modo da garantire un'altissima qualità e tracciabilità ai salumi. Gli animali vengono marchiati dalla nascita e un sistema elettronico a radiofrequenza, messo a punto con il Politecnico di Milano, traccia il loro percorso, dall'allevamento alla vendita. Da questo momento ogni prodotto continua a essere rintracciabile attraverso etichette che, grazie ad un codice bidimensionale, consente all'ultimo consumatore di collegarsi al sito dell'azienda e conoscere l'iter produttivo dell'animale.

Francesco Boffa



I prodotti dell'azienda Cà Lumaco e lo stabilimento di Zocca dove vengono trasformate le carni dei maiali della "mora romagnola"

Eccidio di Monchio: raccolta firme e fiaccolata

PALAGANO

«Un riconoscimento doveroso e che auspichiamo non essere tardivo, come colpevolmente tardivi sono stati i decenni trascorsi tra i tragici avvenimenti e la verità processuale». Così il sindaco Fabio Braglia annuncia l'inizio di una raccolta firme per chiedere il conferimento di una medaglia d'oro al valor civile al Comune di Palagano, in relazione alla strage di Monchio, Susano, Costrignano e Savoniero del 18 marzo 1944. La petizione sarà uno dei momenti clou della fiaccolata di domani pomeriggio. L'iniziativa è promossa dal Comune con l'associazione familiari delle vittime della strage di Monchio, l'Istituto storico e l'Anpi, col patrocinio della Regione, delle Province di Modena e Reggio e dei Comuni che fecero parte della Repubblica di Montefiorino. Ad aprire la fiaccolata due podisti, che porteranno la bandiera nazionale e le motivazioni della sentenza del tribunale militare di Verona. «La staffetta – spiega Braglia - partirà dal monumento dedicato a don Sante Bartolai a Savoniero per raggiungere la Buca di Susano, il monumento di Costrignano e quello di Monchio, dove è previsto il ritrovo ufficiale». *(e.spa.)*

Il Comune di Nonantola

NONANTOLA Precisazione

Il Comune: «Non c'entriamo con i volontari che chiedono soldi»

Il Comune di Nonantola si dissocia dall'iniziativa di raccolta fondi da parte di volontari di un'associazione impegnati a chiedere alle aziende locali contributi per finanziare un auto da dedicare ai trasporti sociali.
«Come Amministrazione - si legge nel comunicato precisiamo quanto segue: pur comprendendo gli obiettivi dei volontari, la giunta comunale non ha dato alcuna autorizzazione a raccogliere denaro a nome dell'Amministrazione stessa, per cui riteniamo non corretto utilizzare il nome dell'Amministrazione per rafforzare un'operazione di raccolta fondi, il cui beneficiario non e' l'ente comunale.
La donazione di denaro e' una libera scelta del privato cittadino, il quale però ha diritto di essere informato correttamente non solo sull'utilizzo finale di quel denaro, ma anche sul gestore del denaro stesso».
«In questo caso - conclude l'amministrazione comunale di Nonantola - la responsabilità della gestione del denaro raccolto, così come il suo corretto utilizzo e' esclusivamente dell'associazione che e'stata diffidata dal proseguire con le modalità fino ad ora utilizzate la raccolta di fondi».

RIOLUNATO Svasi nello Scoltenna: conta dei danni per contadini, ambientalisti e Provincia

Fanghi scaricati da Enel Green Power, in arrivo richiesta di maxi-risarcimento

di Stefano Santachiara

Si profila una richiesta di maxirisarcimento per Enel Green Power, la controllata del colosso nazionale dell'Energia accusata di aver scaricato rifiuti su un terreno agricolo del nostro Appennino. Si tratta dei fanghi riversati nei pressi della diga di Riolunato che viene gestita come bacino idroelettrico da EGP, il cui responsabile di zona è indagato per «gestione non autorizzata di rifiuti». Mentre proseguono le indagini del Corpo Forestale dello Stato coordinate dal Pm Claudia Natalini e la Provincia attende ancora una risposta sul piano di smaltimento da parte dell'azienda energetica, ci sono ben tre filoni in cui si stanno calcolando i danni. Innanzitutto gli agricoltori, che hanno subìto danni da altri episodi, ossia dagli svasi precedenti della diga che hanno avuto l'effetto di propagare i limi nel torrente Scoltenna. Risultato: morìa di pesci e danni ai canali di irrigazione. Anche le associazioni ambientaliste Legambiente, Lac e Wwf (il cui responsabile è Emilio Salemme) si stanno preparando ad una richiesta consistente in sede civile, anche se questi fatti - le condizioni della paratia al momento degli svasi - sono anche oggetto degli accertamenti del Corpo Forestale dello Stato di Modena, le cui indagini dunque potranno far recuperare un giusto risarcimento alla comunità modenese. Il terzo «soggetto» che chiederà il rimborso è ovviamente l'Ente competente, ossia la Provincia di Modena. L'entità sarà formalizzata sulla base di una perizia che sta compilando la consulente dell'Ente, una professionista esperta che si avvale dei migliori collaboratori.

La diga di Riolunato

ZOCCA In lizza impresa di Montetortore

Carni, l'azienda Ferri in finale per l'«Oscar Green»

Il laboratorio della carne dell'azienda dei Ferri

Cà Lumaco è l'azienda agricola condotta da Emanuele Ferri, in cui vivono i maiali della 'mora romagnola' allo stato brado, a Montetortore di Zocca. L'azienda di Ferri - la notizia è stata diramata dalla Coldiretti di Modena - è l'impresa modenese finalista alla vittoria dell' 'Oscar Green', il premio nazionale all'innovazione, promosso da 'Coldiretti Giovani Impresa', sotto l'alto Patronato della Presidenza della Repubblica Italiana. Con un semplice clic è possibile sostenarla nella sua corsa al riconoscimento nazionale. Fino al 15 novembre si vota sul sito www.oscargreen.it

Il premio, dedicato all'innovazione, è assegnato da Coldiretti

L'impresa modenese guidata da Emanuele Ferri si è aggiudicata la fase regionale del concorso nella categoria "Stile e cultura d'impresa" per l'allevamento allo stato brado di suini di razza "Mora romagnola" destinati alla produzione di carni e salumi certificati biologici che, grazie ad un sistema elettronico a radiofrequenza messo a punto con il Politecnico di Milano, sono interamente tracciati dall'allevamento fino alla vendita. Ca' Lumaco accede ora alla fase nazionale del premio che vedrà il suo epilogo nella premiazione del 16 e 17 novembre a Roma nella sede nazionale della Coldiretti. La novità dell'Oscar Green 2011 è che i premiati saranno scelti, oltre che da una giuria tecnica, anche dalla giuria popolare con la possibilità di votare on line. Fino al 15 novembre ci si potrà quindi collegare al sito predetto, dove saranno presenti tutte le imprese finaliste e conoscere da vicino, le singole realtà aziendali. Registrandosi ed effettuando il login si può esprimere il voto con un punteggio che va da una a cinque vanghette Coldiretti. Il nostro allevamento-precisa Ferri- è visitato e frequentato da un numero sempre crescente di italiani ma anche di stranieri che rimangono soddisfatti della bontà e genuinità dei nostri prodotti. Salvaguardiamo la vita di animali utili e simpatici, incrementiamo il turismo e divulghiamo gli ottimi prodotti del 'made in Italy».

(Giuseppe Bondi)

MONTESE Nell'alta valle del Panaro la tradizionale fiera organizzata dal Comune

Oggi la Sagra della Castagna a Maserno

Stand sugli antichi mestieri, banda cittadina e spettacoli vari

Quelli di Maserno di Montese dicono: «Ci siamo anche noi». La sagra della castagna a Maserno si tiene oggi (23 domenica) e domenica 30 ottobre. In una delle più antiche frazioni del comune di Montese nell'alta valle del Panaro a Maserno, terra di castelli di mulini e di pievi, si terrà la sagra della castagna: un frutto che in questo territorio montano ha una certa storicità essendo stata la contessa di Canossa ad introdurlo. La sagra, giunta ormai alla 31esima edizione, organizzata con il sostegno di numerosi enti, tra cui l'Amministrazione comunale e 'Naturalmente Montese', si rivolge ad un vasto pubblico con una ricca offerta di eventi e di attrazioni, che vanno dal mercatino delle cose antiche e degli antichi mestieri, agli stand delle produzioni tipiche di questa terra, dove alla castagna è da sempre riservato un posto di riguardo. Sono in programma per l'intrattenimento di giovani e adulti, una mostra di artisti locali e spettacoli curiosi, come le esibizioni in costume del corpo bandistico della Bandessa e le evoluzioni di giovani ballerini, allievi della scuola di danza della famosa ballerina Stellato. Per i partecipanti più piccoli verranno organizzati da fattorie didattiche della zona laboratori e percorsi per far conoscere gli animali da compagnia e avventurarsi nel bosco per osservare, con una guida esperta, l'autunno nelle sue fantasmagoriche trasformazioni. Saranno due belle domeniche a Maserno, di quelle da non perdere.

(Giuseppe Bondi)

La fiera della Castagna oggi a Maserno di Montese

CASTELNUOVO L'esposizione dell'artista montalese è visitabile anche nella giornata di oggi in via Matteotti

Nella torre la mostra della pittrice Giò Pighetti

Il titolo è «Emozioni in colore»: le opere sono ispirate ai paesaggi emiliani caratteristici

Un quadro dell'artista Giò Pighetti

Anche oggi presso la sala del Torrione di via Matteotti prosegue la mostra «Emozioni in Colore» della pittrice montalese Giò Pighetti, organizzata nell'ambito della quinta rassegna temporanea di artisti locali "Arte in Torre".
L'esposizione "Emozioni in colore" propone una serie di opere ispirate principalmente al paesaggio emiliano; una sinfonia di colori e pennellate celebra la bellezza delle cromie stagionali con l'intensità nostalgica e la schiettezza di linguaggio proprie di un autentico incontro affettivo con le località rappresentate. La tavolozza è calda e intensa e l'impianto compositivo richiama le opere del Maestro Marco Grimandi, di cui Giò Pighetti è da qualche anno allieva. La mostra è visitabile oggi dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 19.30. Arte in Torre proseguirà poi nelle prossime settimane con altre quattro mostre.

APPENNINO

SERRAMAZZONI INCONTRO SULL'IMPIANTO A BIOMASSE

UN INCONTRO pubblico che promette scintille. E' quello organizzato dall'amministrazione comunale di Serramazzoni stasera alle 21 al ristorante 'Piè dei monti' a San Dalmazio. Al centro dell'incontro ci sarà il tanto discusso progetto dell'impianto a biomasse in via Corniola Grocci.

SESTOLA LA SOCIETA' DI GRANI HA RILEVATO IERI DALLA SIRS LA GESTIONE DELL'IMPIANTO

Alla 'Zerolupi' la seggiovia del Cimone

— SESTOLA —

UN BREVE incontro fra le parti ha sancito ieri il passaggio di gestione della seggiovia quadriposto di Passo del Lupo dalla Sirs spa alla società Zerolupi che fa capo a Giuliano Grani e all'amministratore Paolo Magnani. L'accordo è il prodromo dell'acquisizione completa dell'impianto, che per la sua posizione strategica può essere considerato il più importante del comprensorio del Cimone e comporterà anche un maggior peso del gruppo di Grani all'interno del Consorzio del Cimone. 'Zerolupi' e 'Ottolupi' sono già proprietarie delle due seggiovie delle Polle e di quelle del Cimoncino e del Colombaccio e la nuova acquisizione porterà il gruppo a rappresentare il 70 per cento delle quote consortili. Partita praticamente da zero, la società di Grani ha, in meno di cinque anni, cambiato completamente l'assetto del sistema d'impianti del Cimone. La nuova gestione è da subito operativa e salirà in plancia in tempo per l'apertura degli impianti del comprensorio, fissata (tempo permettendo) per l'8 dicembre prossimo.

MONTEFIORINO RIORGANIZZATO IL SERVIZIO DI SMISTAMENTO

«Le Poste accentrate penalizzano la montagna»

Interrogazione di Isabella Bertolini al ministero

Un gruppo di portalettere di Sestola, anch'essi riorganizzati di recente, e l'onorevole Isabella Bertolini

— MONTEFIORINO —

UNO dei primi atti sulla scrivania del neo Presidente del Consiglio Mario Monti riguarderà i disservizi dell'Appennino Modenese. Finisce infatti direttamente sui banchi di Montecitorio il caso della riorganizzazione del servizio postale fra i Comuni di Montefiorino, Palagano, Prignano e Frassinoro. A ridiscutere dell'efficienza del servizio postale in territorio disagiato, scende infatti in campo l'onorevole Isabella Bertolini, vicepresidente dei Deputati Pdl e coordinatore provinciale del partito a Modena. L'accentramento del servizio di smistamento della corrispondenza in un unico Comune (Montefiorino), con conseguente trasferimento del personale, comporta problematiche tra cui l'insufficienza di spazi nell'ufficio postale esistente e la mancanza di parcheggi. La scelta di trasferire il servizio di smistamento per i territori delle valli Dolo e Dragone nell'unico centro di Montefiorino era stata comunicata, per lettera, ai quattro sindaci interessati solo pochi giorni prima della decisione. «E' evidente – dice l'on. Bertolini — che il servizio postale deve essere efficiente su tutto il territorio, in particolar modo riguardo a quelle zone già oggettivamente disagiate come quelle del nostro Appennino. Per questo motivo ho deciso di portare la questione sul tavolo del neo Presidente del Consiglio, che è anche il ministro dell'Economia e pertanto competente in materia. Non è pensabile che a far le spese di riorganizzazioni e riduzioni del personale siano sempre i cittadini e le imprese della montagna. E' necessario intervenire urgentemente affinché sia ripristinato il corretto funzionamento del servizio di smistamento della corrispondenza. Vivere in montagna non può essere solo fonte di disagi. Tra servizi sanitari tagliati, telefoni che vanno a singhiozzo, viabilità inadeguata, diventa difficile arrestare il fenomeno dello spopolamento. Dell'argomento si parlerà anche in Provincia, con un ordine del giorno presentato dai consiglieri del Pd Luca Gozzoli e Fausto Cigni, che chiedono un intervento su Poste italiane affinché «sospendano le decisioni di riduzione del servizio e si attivi un tavolo di concertazione tra i Comuni interessati, Provincia e Poste per definire un nuovo progetto di riorganizzazione». In Regione il problema arriva dal consigliere regionale Andrea Leoni (Pdl) con un'interrogazione alla Giunta. Lo scorso aprile la riorganizzazione aveva avuto luogo nel Frignano con l'apertura a Sestola di un centro secondario di distribuzione con 21 addetti, fra portalettere e servizi interni, per Sestola, Riolunato, Montecreto, Fanano, Pievepelago e Fiumalbo.

Giuliano Pasquesi

ALTRI APPELLI

Il problema è segnalato in Regione dal Pdl e in Provincia dal Pd

SERRAMAZZONI

Grandi chef all'Alberghiera per due serate 'alla fiamma'

— SERRAMAZZONI —

SONO dedicate una al cioccolato e l'altra al flambé le due serate speciali proposte da La Scuola di Serra, il ristorante didattico della Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni che si è meritato una citazione sull'inserto "Itinerari" della rivista Bell'Italia in edicola dai primi di novembre. La prima serata si è tenuta ieri sera e aveva come tema "Trilogia Maya e suggestioni del Nuovo Mondo". E' intervenuto il maitre chocolatier Danilo Freguja che, in collaborazione con lo chef della scuola alberghiera, Giuliano Tassinari ha proposto un menu che abbina il cioccolato con gli antichi sapori dello Yucatan. Giovedì prossimo invece, sarà il maitre d'hotel Ivan Famanni **(nella foto)** a preparare una cena suggestiva con piatti alla fiamma: pennette di Grano Saraceno con vongole veraci e sambuca Molinari, sminuzzato di filetto di manzetta prussiana e soufflé di fois gras, arance tarocco caramellate e babà al rhum. Info e prenotazioni: Scuola Alberghiera - tel. 0536.952235; scuolaserramazzoni@ialemiliaromagna.it

ZOCCA

All'azienda Cà Lumaco l'Oscar Green per l'innovazione

— ZOCCA —

CON IL PRIMO "grande fratello" della stalla l'azienda agricola Ca' Lumaco ha vinto l'Oscar Green 2011, il premio per l'innovazione dei Giovani della Coldiretti con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica. Prima nella categoria "Stile e cultura d'impresa", l'azienda di Montetortore di Zocca alleva allo stato brado di suini di razza Mora romagnola destinati alla produzione di carni e salumi certificati biologici. Attraverso una web cam consultabile anche tramite iPhone Emanuele Ferri, titolare dell'azienda, ha reso i suoi maiali sorvegliati speciali dal primo giorno di vita in modo da garantire un'altissima qualità e assoluta tracciabilità ai suoi salumi. Nella sua stalla Emanuele ha creato una vera e propria sala parto con le fattrici della razza Mora Romagnola libere di muoversi in completa autonomia fino al momento della nascita dei maialini e il tutto è supervisionato da sofisticate telecamere controllabili da un pc o un telefonino, da qualsiasi parte del mondo. Successivamente la marchiatura avviene con un microchip che permette di risalire all'intero albero genealogico dei piccoli maiali, cosicché nulla possa sfuggire dalla sua tracciabilità. Acquistando i suoi salumi è possibile conoscere quindi anche il tipo di alimentazione, le attenzioni a loro riservate, tutti i controlli veterinari, l'igiene degli ambienti e persino la cura della stagionatura delle carni «Ci congratuliamo con Ferri – afferma Maurizio Gianaroli, presidente di Coldiretti Modena. Ancora una volta un riconoscimento all'agricoltura modenese e alle capacità imprenditoriali di questa popolazione che sa coniugare la grande tradizione agroalimentare con le moderne tecnologie per rispondere in modo adeguato alle nuove richieste dei consumatori in tema di qualità e sicurezza. E' anche un segnale positivo per il Paese ».

Haverkock svetta in cucina finalmente la Michelin riaccende una stella in città

E a Modena Bottura tocca il massimo livello

PAOLO TREVISANI

IERI a Milano c'è stata l'attesa presentazione della «Rossa», come gli appassionati chiamano ironicamente la Guida dei Ristoranti Michelin. Dopo anni di digiuno, a conferma della profonda crisi gastronomica in cui versa la nostra città, la Guida torna a premiare Bologna, costituna stella illumina il ristorante I Portici e il suo Hotel in Via Indipendenza. Un risultato atteso dai gourmet, dopo che anche altre importanti guide di settore avevano consacrato questo elegante ristorante ai vertici bolognesi.

La cucina di Guido Haverkock, non nuovo a questi exploit (anni fa aveva ottenuto la stella Michelin nel Ristorante Castello Banfi di Montalcino), è fatta di cotture espresse (non utilizza la cottura a bassa temperatura che ritiene inutile), di materie prime selezionate e di stagionalità. Haverkock ama lavorare il suino biologico della razza mora romagnola dell'azienda agricola Cà Lumaco di Zocca, ma nel suo menu c'è altrettanto pesce e piatti vegetariani. La carta dei vini del ristorante, in continua crescita, predilige le più importanti etichette italiane e quelle francesi, ma per quanto riguarda l'assortimento delle annate, come dice lo stesso Haverkock, «c'è da lavorare». Non vogliamo limitarci a parlare dello chef, che è sempre al centro dell'attenzione dei critici e degli appassionati, ma del lavoro dell'intera equipe, perché questo traguardo è il frutto della fatica di tanti. Non bisogna dimenticare chi ha ristrutturato e riadattato questo palazzo che in passato alloggiava gli uffici dell'Enel. I proprietari Adriano Aire ed Emilia Giberti sono riusciti a creare un hotel di lusso che ospita una cucina di grande qualità, divenuto un vero e proprio polo culturale, catalizzatore di iniziative ed energico promotore di un rilancio atteso da tanti.

Enorme quanto invisibile il lavoro che c'è dietro questa «tappa interlocutoria», come la definisce Aire, che ci parla anche del direttore della struttura, Riccardo Bacchi Reggiani, il quale ha portato il ristorante gourmet all'interno del suggestivo teatro, abbellito dagli affreschi dell'800 per i quali si sono impiegati due anni di lavori di restauro da parte di diciotto professionisti.

In provincia si confermano stellati la Trattoria Amerigo a Savigno, nota per la cucina territoriale e per il tartufo, gestita da Alberto Bettini, e il ristorante Marconi a Sasso Marconi, massima espressione della cucina creativa, della famiglia Mazzucchelli, mentre si mantiene sul gradino alto del podio l'intramontabile San Domenico a Imola di Gianluigi Morini e i fratelli Marcatilli, con la sua cucina classica e la doppia stella.

Allargando lo sguardo sulla regione, non si può fare a meno di notare l'inesorabile consacrazione del più grande chef italiano, Massimo Bottura, che, con la Francescana di Modena, ottiene il massimo punteggio, la terza stella, come solo altri sei ristoranti italiani, riconoscimento che, lasciatecelo dire, arriva con qualche anno di ritardo.

Bologna torna nella guida con il riconoscimento al ristorante I Portici di via Indipendenza

In classifica anche Amerigo e Marconi di Sasso. Doppio punteggio al San Domenico di Imola

HAVERKOCK E I PORTICI Guido Haverkock, chef del ristorante dell'hotel I Portici

PAZZI PER I RADIOHEAD "MA ANCORA SI TRATTA"

BEPPE PERSICHELLA

(segue dalla prima di cronaca)

A DISTANZA di qualche ora, sempre nella elettrica mattinata, arriva anche il comunicato ufficiale di Vivo concerti, che cura il tour di Thom Yorke e soci in Italia. «La band — scrive l'agenzia che organizza e produce eventi musicali — sta pianificando un tour mondiale e Vivo concerti ha attualmente contatti con diverse località in tutta Italia molto interessate ad ospitarli». La nota, pubblicata sul sito dell'agenzia, invita poi i fan della band — «in assenza di comunicati ufficiali» — a prendere come certe solo le notizie diffuse dalla stessa società. Anche l'Estragon, che affianca il Comune, definisce "senza fondamento" la notizia, aggiungendo nella sua breve nota un invito: a «non diffondere come certe quelle che ad oggi sono pure ipotesi». Ma non mancano, nella stessa mattinata, le conferme, spesso a mezza voce. La trattativa è avanzatissima, la sua conclusione è data ormai per scontata.

I Radiohead furono il primo nome, a partire da fine settembre, a uscire dal totoband per il megaconcerto in piazza. Un evento voluto fortemente dall'assessore alla Cultura Alberto Ronchi, intenzionato a riportare in città un altro «concerto epocale», come fu quello dei Clash nel 1980. Da allora i contatti col gruppo inglese non si sono mai interrotti. Anzi, sono stati così intensi da superare i molti ostacoli surti soprattutto per la presenza in piazza, nel periodo, di tutta la struttura necessaria alla Cineteca per organizzare «Il cinema ritrovato» e il «Il cinema sotto le stelle». Infine, sul loro sito ufficiale, i Radiohead fanno sapere che il tour mondiale partirà il 27 febbraio da Miami. Dopo aver toccato diverse città americane, approderà in primavera in Europa e in Italia.