

La Regione Emilia-Romagna al Sana: in vetrina il meglio dell'agricoltura bio e le eccellenze di un territorio. Assessore Simona Caselli: "Per il biologico numeri da record in Emilia-Romagna". Più 20% le imprese, +24% le superfici

Internazionalizzazione, prodotti Dop e Igp, biodiversità e innovazione in agricoltura i temi al centro di un ricco programma di iniziative presso lo stand della Regione.

L'Emilia-Romagna punta sul biologico e in questa edizione del Sana presenta le sue migliori esperienze e i numeri in crescita del comparto.

Nello stand della Regione (padiglione 26 stand C69), dall'8 all'11 settembre, un programma ricco di appuntamenti dà grande spazio al territorio e alle sue eccellenze in chiave bio, alle innovazioni in agricoltura e ai temi della biodiversità. Dai prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna e conosciuti in tutto il mondo alle prove di internazionalizzazione bio in Cina e di cooperazione in Mozambico, dai segreti che stanno dietro alle etichette alla rete di biodiversità e piante antiche.

"Siamo impegnati a favore di un'agricoltura di qualità e amica dell'ambiente- afferma l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**- La domanda di prodotti bio continua a crescere: per una regione come l'Emilia-Romagna si tratta di un'opportunità importante di posizionarsi in una fascia alta del mercato, puntando su prodotti a maggior valore aggiunto, che garantiscono un prezzo remunerativo agli agricoltori. I dati evidenziano il dinamismo e la vitalità del biologico in regione. Un dinamismo che questa Regione sostiene e promuove. Il bio è infatti uno dei settori al centro del Programma di sviluppo rurale 2014-2020 che per ogni anno prevede misure specifiche di sostegno. Abbiamo già stanziato aiuti per 120 milioni di euro. Entro l'anno il prossimo bando.

Emilia-Romagna leader nel bio

Sono 5034 le imprese di prodotti bio (produzione, trasformazione e commercializzazione) attive da Piacenza a Rimini **al 31 dicembre 2016**, (fonte: assessorato regionale Agricoltura), oltre il **20% in più** rispetto all'anno precedente. Un dato che sale al +24% considerando solo le imprese agricole che toccano la cifra di 3.983. Con il segno più anche le superfici agricole convertite (+24%), pari all'11,3% della superficie coltivabile regionale. L'Emilia-Romagna conferma la quinta posizione per numero di imprese, la prima nel nord Italia.

Il ricambio "generazionale" delle aziende agricole biologiche è evidente: oggi su 100 aziende agricole, 39 sono le aziende biologiche storiche, 41 sono le aziende in fase di conversione e 20 le aziende in cui coesistono produzioni biologiche e convenzionali.

La distribuzione geografica in Emilia-Romagna vede il primato della provincia di Parma sia come numero di operatori che di superficie agricola biologica. Sono aumentate di un terzo anche le aziende agricole e le superfici a Bologna, Piacenza e soprattutto Ferrara che ha una dimensione aziendale media doppia (60 ettari) rispetto alle altre province. Per quanto riguarda le produzioni zootecniche, le imprese che fanno allevamento con il metodo biologico di almeno una specie animale sono 758 (+11% rispetto al 2015): per i bovini sono 312 gli allevamenti da carne, soprattutto nelle province di Forlì-Cesena, Piacenza e Bologna e 148 gli allevamenti da latte soprattutto nelle province di Parma e Modena.

Allegato: il programma delle iniziative nello Stand della Regione Emilia-Romagna al SANA 2017

Venerdì 8 settembre

- Ore 11.00 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: Parmigiano Reggiano DOP, Piadina Romagnola IGP e Aceto Balsamico di Modena IGP** - Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 12.00 **L'innovazione in Agricoltura per un Ambiente migliore** - Carla Scotti ITER Bologna
Apertura di una forma di Parmigiano Reggiano biologico e vini dei progetti di innovazione
- Ore 13.00 **I frutteti della rete regionale della biodiversità e le piante di varietà antiche** - Sergio Guidi ARPAE Forlì
- Ore 14.00 **Il Biologico in Cina: quali prodotti esportare?** - Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 **Il progetto SHOW CAP - L'agricoltura europea si presenta** - Cristian Maretta Legacoop Agroalimentare
- Ore 17.00 **Il progetto ER School of Food - Cook for Like** - Patrizia Plazzi Eikon Communication

Sabato 9 settembre

- Ore 10.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui ed apprezzati in tutto il mondo: i Salumi Piacentini DOP (Coppa, Salame e Pancetta) e Aglio di Voghiera DOP** - Giuliano Zuppiroli Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 11.30 **I Cammini e le vie di pellegrinaggio in Emilia-Romagna: percorsi e cibo dei pellegrini** - Liviana Zanetti Presidente di APT Emilia Romagna
- Ore 13.00 **Produzione, commercio ed etichettatura del pesce biologico** - Claudio Brinati biologo e consulente della filiera ittica
- Ore 14.00 **ABC di un'etichetta alimentare: accorgimenti utili** - Serena Pironi tecnologa alimentare
- Ore 15.00 **In forma senza dieta con Cucina Evolution. I segreti del tiramisù che fa bene alla salute** - Chiara Manzi Accademia Europea di Nutrizione Culinaria
- Ore 16.00 **La conservazione degli alimenti nel frigo e nel freezer** - Serena Pironi tecnologa alimentare
- Ore 17.00 **I prodotti eccellenti da filiera completa del cacao in Emilia-Romagna: presentazione e degustazione guidata del Maracaibo di Majani. Illustrazione dell'area di produzione in Venezuela, assaggio di fave tostate, di massa grezza e del cioccolato MARACAIBO nelle due percentuali di 75% e 90%.** Il giornalista Stefano Bugamelli presenta Gilberto Mora presidente di Compagnia del Cioccolato e selezionatore di cacao per Cacao Mar.

Domenica 10 settembre

- Ore 10.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui e apprezzati in tutto il mondo: prodotti e territorio del Gal Valli Marecchia e Conca** - Paolo Pirani Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo
- Ore 11.30 **Spaghetti alla bolognese: l'altra faccia del tipico** - Giulio Biasion giornalista ed editore EdiHouse
Degustazione di spaghetti alla bolognese a cura dell'Associazione promotrice Festival del ragu'
- Ore 12.30 **Le radici del gusto: alberi ed itinerari enogastronomici** - Carlo Mantovani gior-artista
- Ore 13.30 **Leggere gli additivi in etichetta ed interpretare i simboli sulle confezioni degli alimenti** - Rosanna Corò tecnologa alimentare
- Ore 14.30 **Alberi monumentali dell'Emilia-Romagna** - Nicoletta Vai Regione Emilia-Romagna
- Ore 15.30 **ALI...MENTI...SONO CIO' CHE MANGIO...I benefici degli alimenti di origine vegetale** - Rosanna Corò tecnologa alimentare
- Ore 16.30 **Selvatica: selvaggina e prodotti del bosco, opportunità di valorizzazione del territorio** - Michele Milani scrittore ed editore e Roberto Barbani Usl Bologna
Degustazione di prodotti della filiera dell'Emilia-Romagna
- Ore 17.30 **I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna, nati qui e apprezzati in tutto il mondo: prodotti e territorio della Strada dei Vini e dei Sapori Appennino Bolognese** - Paolo Pirani Regione Emilia-Romagna e Massimo Passerini giornalista ed enogastronomo

Lunedì 11 settembre

- Ore 11.00 **Il controllo degli insetti fitofagi: distribuzione di insetti utili con droni** - Benedetto Accinelli Riff98 e Massimo Bariselli Regione Emilia-Romagna
- Ore 12.30 **Lo mangio o lo butto? Riflessioni su come contenere lo spreco alimentare** - Maria Chiara Venturini tecnologa alimentare
- Ore 14.00 **Tra cooperazione economica ed istituzionale: il caso Mozambico** - Simona Caselli Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna e Giovanni Beccari CEFA

La partecipazione agli incontri è gratuita e al termine di ogni incontro per i soli partecipanti è prevista una degustazione di prodotti e vini DOP e IGP, offerti dai Consorzi di Tutela e da Enoteca regionale