

Sacmi

Accordo con Bnl per agevolare il credito alle aziende fornitrici

Nel contesto del Programma sviluppo eccellenze del Made in Italy, Bnl sta stringendo accordi con varie aziende a capo di filiera, per sostenere finanziariamente fornitori e imprese collegate, favorendo così l'accesso al credito. Nei giorni scorsi uno di questi accordi ha coinvolto la Sacmi, siglato per supportare le aziende fornitrici che producono beni strumentali valutate dalla stessa Sacmi strategiche ed efficienti. «Le imprese della filiera - fanno sapere dalla banca - saranno più solide ed integrate nella catena produttiva, con benefici sulla qualità del prodotto finale, sulla capacità di fare investimenti e di aprirsi all'internazionalizzazione. Inoltre questo accordo consentirà a Sacmi di rafforzare i legami con i fornitori strategici consolidando le relazioni tra imprenditori, agevolando un approccio di sistema particolarmente utile in questa fase di ripartenza e rilancio delle attività economiche».

Confartigianato

Cookie aziendali, sei mesi per adeguare i siti

Confartigianato Bologna Metropolitana invita gli imprenditori a non sottovalutare le variazioni introdotte dal Garante per la protezione dei dati personali alle Linee guida sui cookie dei siti aziendali. Una misura che va recepita entro sei mesi di tempo a partire dal 9 luglio, adattando i propri siti Internet in conformità ai nuovi principi. In caso di mancata informazione e non adeguamento dei siti scatteranno le sanzioni previste dal regolamento europeo su privacy e dati, che possono arrivare fino al 4% del fatturato annuo dell'azienda.

Cambio di proprietà all'impianto di via Di Nola. Obiettivo: certificazioni bio e Igp. «Punto di riferimento sul territorio»

Cresce la coltura dell'ulivo Nasce Frantoio Valsanterno

Stefano Salomoni

Nel territorio imolese la presenza delle colture di ulivo è accertata fin dal XII secolo. Gli uliveti scomparirono quasi del tutto nel corso del XX secolo a causa di eccezionali gelate, per poi essere reimpiantati negli ultimissimi decenni. Oggi, e basta fare una escursione sulle nostre prime colline, gli ulivi sono tornati a caratterizzare il paesaggio, arricchendolo di fascino e di suggestioni. Gli ultimi dati risalgono ai piani colturali dell'anno 2018 e individuano nei dieci comuni del circondario un centinaio di ettari, concentrati a Imola, Borgo Tossignano e soprattutto a Castel San Pietro. Solo in quest'ultimo territorio grazie agli impianti di Agrivarm azienda agricola del Gruppo Vari-gnam, nell'ultimo biennio si è passati da una ventina a un'ottantina di ettari.

Nato nel 2004 in via Di Nola (si sa con forti pendenze dalla via Codrignano), il Frantoio Imolese contribuì alla reintroduzione dell'ulivo nella zona di Imola grazie all'impianto e alla costruzione di un frantoio a servizio di tutti gli olivicoltori del territorio. Quell'originario progetto, ulteriormente arricchito e potenziato, oggi è passato nelle mani della neonata società Valsanterno Sarl, che ha di recente acquisito l'oliveto e l'oliveto situati sulle prime colline di Imola, con l'obiettivo di dare nuovo slancio ad una realtà unica sul territorio.

Un passaggio sancito anche dal cambio di nome, Frantoio Valsanterno, una scelta, come fanno sapere Valter Marcolini (presidente; nella foto), Vanni Angeli (vicepre-



sidente), Matteo Gentili e Ermano Rocca, i quattro imprenditori che hanno costituito la società, «detta dalla volontà di esprimere il forte legame con la propria terra e di rimarcare il carattere del progetto e la ragione fondante dell'impresa: la valorizzazione del territorio».

Nuove risorse, sogni e sfide oggi si aggiungono infatti a quelli che hanno dato vita al Frantoio di Imola quasi venti anni fa, un progetto di rinnovamento, sviluppo e promozione affidato ad un team di giovani, che intende fare del Frantoio un fiore all'occhiello nel panorama agricolo regionale e un punto di riferimento per l'olio di Bologna.

Il Frantoio Valsanterno si trova nel cuore di un uliveto di 6 ettari in cui sono coltivate principalmente due cultivar, Leccino e Frantoio. L'altitudine (da 70 a 100 mt sul livello del mare), l'ottima esposizione al sole ed il terreno ben drenato rendono la zona perfetta per la coltivazione dell'ulivo. Da quest'anno, inoltre, l'uliveto beneficerà anche d'importanti bacini acquiferi in fase di

ultimazione nell'area circostante. All'interno dell'uliveto è presente un campo sperimentale dove si stanno testando nuove cultivar per valutare quali si adattano meglio al microclima e al terreno. Il Frantoio Valsanterno avvierà un processo che lo porterà tra tre anni ad ottenere la certificazione biologica per l'uliveto di proprietà e produrre le proprie olive senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti.

Frantoio Valsanterno gioca anche un ruolo strategico nell'iter per ottenere la certificazione Igp (Indicazione Geografica Protetta) "Olio dei Colli di Bologna", obiettivo della Rete d'imprese "Olio Extravergine Felsineo" a cui anche il Frantoio aderisce.

«Partire in questa impresa - scrive il presidente Marcolini - è stata la naturale evoluzione della nostra comune passione e del profondo legame con il territorio. Abbiamo deciso di unire le nostre competenze imprenditoriali e la nostra esperienza decennale con la freschezza, l'entusiasmo, la dinamicità e la passione di un team giovane: competenze diverse che si completano e si arricchiscono in un ideale passaggio di consegne generazionale, che ha l'obiettivo di sviluppare appieno il grande potenziale del Frantoio di Imola. Con il loro aiuto intendiamo dar voce ad una terra da sempre vocata all'olivicultura, rendere il Frantoio Valsanterno un punto di riferimento e promuovere la conoscenza e la cultura dell'olio, un alimento non solo buono ma soprattutto sano, ingrediente base della dieta mediterranea e simbolo della cultura italiana nel mondo».

Il progetto di rilancio del Frantoio di Imola prevede in primis il rino-

vo, il potenziamento e l'ammodernamento degli impianti, il miglioramento del servizio al cliente, la creazione di un'area adibita ad uffici e l'inaugurazione di un punto di vendita diretta con sala d'accoglienza per gli olivicoltori. Già dalla campagna olearia 2021 sarà attivo un nuovo impianto Pieralisi di ultima generazione con tecnologia 4.0, che consentirà un totale controllo computerizzato del processo di estrazione e che permetterà di garantire ottime rese e di preservare il prodotto, tutelandone le caratteristiche organolettiche. Il nuovo impianto permetterà di aumentare la capacità molitoria del Frantoio, che passerà dai 10 quintali per ettaro attuali fino a 30, e sarà dotato di doppio frangitore, sia a martelli che a coltelli, e di granole totalmente indipendenti e regolabili sia in temperatura che velocità, con possibilità di lavorazione partittoria o a ciclo continuo.

Il Frantoio Valsanterno si prenderà cura di realtà di ogni dimensione, dal piccolo coltivatore all'azienda agricola più strutturata: per questo sarà migliorata la qualità e la quantità di servizi offerti, in modo da accompagnare il cliente nel trattamento delle sue olive dal momento in cui arriva in Frantoio a quando il suo olio viene imbottigliato.

Gli olivicoltori, informano ancora dal Valsanterno, potranno usufruire dei servizi più classici quali molitura standard e bio, imbottigliamento, stoccaggio olio, confezionamento ed etichettatura a cui si aggiungeranno l'analisi chimica dell'olio, l'acquisto delle olive e anche i consigli agronomici per migliorare la resa qualitativa e quantitativa degli uliveti. Per permettere a tutti gli olivicoltori di frangere le olive entro poche ore dalla raccolta, da quest'anno il Frantoio sarà aperto 7 giorni su 7, con accettazione olive dalle 8 alle 20. Il Frantoio Valsanterno garantisce inoltre l'utilizzo delle olive del produttore nell'intero percorso: «egli stesso potrà constatare visivamente, osservando il processo produttivo, oppure potrà attendere nella nuova sala d'accoglienza messa a disposizione dei clienti».

Oltre ad investire sul territorio, il Frantoio Valsanterno investe sui giovani, così «accanto ad un frantoiano con esperienza decennale e grande conoscenza dell'olio e dei suoi processi di produzione, i clienti potranno contare su un team di giovani che metteranno in campo grande passione, entusiasmo e le competenze più svariate per garantire un servizio e un prodotto di grande qualità».



Bonifica Romagna Occidentale

In sei mesi il 69% di pioggia in meno

Nel territorio di competenza del Consorzio di bonifica della Romagna Occidentale tra il 1993 e il 2021 il valore medio della pioggia del periodo gennaio-giugno è pari a circa 274,33 mm. Nel medesimo periodo nell'anno 2021 la piovosità è arrivata a 85,5 mm, circa il 31% della media precedente. A mancare è stato quindi il 69% delle piogge. Anche a causa di questo andamento climatico estremamente arido, il volume di acqua prelevato quest'anno dal Canale emiliano-romagnolo per l'irrigazione nella Romagna occidentale al 30 giugno 2021 ha superato i 30 milioni di metri cubi. Il Consorzio è intervenuto nell'attività di fornitura di acqua per l'irrigazione già dai primi di marzo (di norma la stagione irrigua "regolare" inizia a metà marzo e si conclude a fine ottobre) e con il passare dei giorni, delle settimane, dei mesi la richiesta è via via aumentata.



Il bilancio di Apo Conerpo subisce gli effetti di cimice e gelate

È un quadro complesso, quello dipinto dal bilancio 2020 di Apo Conerpo, la principale organizzazione europea di produttori di ortofrutta a fresca con sede a Villanova di Castenaso e che riunisce 50 cooperative e 6 mila soci in tutto il Paese, la maggior parte in Emilia-Romagna. «Il sistema Apo Conerpo, sia pur nelle evidenti difficoltà imposte dalla situazione, ha retto l'urto delle difficoltà - commenta il presidente Davide Vernocchi; nella foto - . Il 2020 è stato segnato da grandi criticità produttive, soprattutto per i frutticultori, ma ha visto Apo Conerpo scendere in campo in prima linea per cercare di tutelare la redditività dei produttori anche con strumenti coraggiosi e innovativi». Nel 2020 Apo Conerpo ha raggiunto un conferimento complessivo di 972.794 tonnellate (+8,9% rispetto al 2019 ma -2,6% sul 2018): «Questo parziale recupero rispetto al 2019 - commenta Vernocchi - è frutto di buone rese produttive per gli ortaggi, in particolare per il pomodoro da industria a cui si aggiungono il +40% delle cipolle, +39% dei fagioli, +26% dei piselli e +11% delle patate». Scena-



rio molto diverso quello della frutta: «Siamo in forte sofferenza - sottolinea Vernocchi - . Tra cimice asiatica, maculatura bruna e gelate, non riusciamo più a produrre quantità sufficiente a garantire un reddito in campagna. Nel 2020 la produzione di frutta è scesa a 266.944 tonnellate, -14% sul 2019 ma addirittura -30% sul 2018. E purtroppo il 2021 sarà ancora peggio». I dati rilevanti sono quelli delle drupacee, duramente colpite nel 2020: -92% per le albicocche, -83% per le nettarine, -79% per le susine, -55% per le pesche. Ma scarse sono state anche le produzioni di kaki e kiwi, -15/16% entrambi. In conseguenza degli elementi sopra citati, il volume di affari di Apo Conerpo è sceso a 653 milioni di euro (-6% sul 2019). L'approvazione del bilancio 2020 ha visto il rinnovo delle cariche: il nuovo cda sarà composto da 18 membri, uno in più del precedente consiglio. Davide Vernocchi è stato riconfermato presidente insieme al vice presidente Roberto Cera.