



Coltura di nicchia, ma i consumi sono in costante crescita

Nella vallata del Santerno c'è chi punta sui mandorli

La mandorla si conferma regina dei prodotti benefici più venduti in Italia. È questo uno dei dati che emerge dalla recente classifica stilata nell'ottava edizione dell'Osservatorio Immagino di Gsl Italy. «Negli ultimi dodici mesi - rileva l'Osservatorio - le vendite di mandorle e dei prodotti che le contengono, evidenziandole in etichetta, sono aumentate del 4,7 per cento». Dati confermati anche al recente appuntamento dell'edizione 2021 di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione che si è svolto a Parma.

A Fontanelice il «pioniere» Sergio Tonelli

Anche nel circondario imolese c'è chi coltiva mandorli da almeno dodici anni e chi, invece, l'ha scoperto da poco e quest'anno ha raccolto i primi frutti. Nella vallata del Santerno ci sono diverse realtà che si sono dedicate alla coltivazione del mandorlo e, anche se il raccolto quest'anno non è stato tra i migliori, c'è chi è comunque contento del risultato. «Questa è stata un'annata molto triste - racconta Sergio Tonelli che, nella zona di Fontanelice ai piedi di Monte Battaglia, coltiva 400 piante -. Il potenziale dei miei alberi è di otto quintali, ma a fine agosto, in due giorni, ne abbiamo raccolti appena due. Non hanno risentito del gelo, ma del caldo e della siccità, sì. Noi siamo un po' in alto, facciamo fatica ad innaffiare e il frutto si è seccato. Peccato, perché la fioritura è stata bellissima». Un altro anno con il segno meno per Tonelli. «Per cause di forza maggiore - aggiunge -. Il 2020 sarebbe stato un anno di ottimo raccolto, peccato che le mandorle me le abbiano tutte rubate direttamente dall'albero. Anzi, hanno raccolto anche quelle che erano cadute a terra». Tonelli però non si scoraggia.

La ricetta 687: pallottole di mandorle

Da «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» di Pellegrino Artusi

Ingredienti: mandorle dolci, grammi 140; zucchero a velo, grammi 140; cioccolata grattata o in polvere, circa grammi 40; rosolio maraschino, cucchiata n. 4. **Procedimento:** le mandorle sbucciate, asciugate al sole o al fuoco e pestate finissime con due cucchiata del detto zucchero.

Dal mortaio versatele in un vaso, aggiungete lo zucchero rimasto ed impastate il composto col detto rosolio. Distesa poi la cioccolata sulla spianatoia formate col suddetto composto tante pallottole grosse poco più delle nocchie, di cui ne otterrete oltre a 30; involtatele sulla cioccolata onde ne restino ben coperte, e potrete serbarle per molto tempo.



«Alcuni dei miei alberi - aggiunge - hanno dodici anni, altri tre. Sono stato tra i primi a piantarli. Ho anche noci e ulivi. Volevo diversificare un po', oltre a peschi e albicocchi, piante tipiche di queste zone e, così, ho pensato alla frutta secca. Sa, il contadino è un po' «ottuso» e segue le mode. Adesso però, anche questo sta cambiando». Due anni, dunque, in difficoltà. Si torna alle «vecchie produzioni»? «Assolutamente no - conclude deciso Tonelli -. Sono molto contento di quello che ho. Anzi, ho intenzione di piantare altri mandorli. Vogliono pochi trattamenti e blandi. Sono facili da seguire e si potrebbero fare quasi totalmente in biologico. Ancora non lascio niente alla grande distribuzione. Solo commercio al dettaglio».

A Campiuno il primo raccolto di Stefano Lelli

Stefano Lelli, invece, proprio quest'anno, dopo due

di attesa, ha raccolto le prime mandorle dai suoi 9 mila alberi, che coltiva in 9 ettari di terreno in località Campiuno, nel comune di Borgo Tossignano. «Ho iniziato l'8 agosto e terminato il 13 - racconta -. Ho pesato 20 quintali di prodotto essiccato, pronto per la vendita. Sono contento, anche se speravo in qualche cosa di più, però la qualità è ottima. Per ora ho portato qualche piccolo sacchetto alla grande distribuzione per proporre il mio prodotto, poi vedremo. In futuro, comunque, ho intenzione di piantare mandorli in altri 8,9 ettari di terreno e, nel prossimo anno, è mia intenzione acquistare una smallatrice che mi serve per togliere il mallo, la parte verde, un essiccatoio e una sgusciatrice per separare il seme dal guscio. Sono proprio soddisfatto di questa produzione e voglio andare avanti».

Alessandra Giovannini

Da sinistra, Sergio Tonelli e Stefano Lelli, produttori della vallata del Santerno

Crif si conferma fra le top 100 aziende al mondo fornitrici di servizi e tecnologia finanziaria

Per il nono anno consecutivo la bolognese Crif, società specializzata in sistemi di informazioni creditizie e commerciali e soluzioni per la gestione del credito con sede anche a Varignana, si conferma tra le top 100 aziende a livello globale in base alla classifica Idc FinTech Rankings 2021, che include i principali provider globali di tecnologia finanziaria sulla base del fatturato derivante dalle istituzioni finanziarie loro clienti e relativo a hardware, software e servizi. «Gli ingenti investimenti fatti nel tempo sia per lo sviluppo di soluzioni avanzate sul fronte digitale e dell'open banking, sia per diversificare l'attività a livello geografico (Crif è presente in 40 Paesi su 4 continenti) ci stanno consentendo di crescere anche in una fase pesantemente condizionata dall'emergenza sanitaria ed economica» commenta Carlo Gherardi, Ceo di Crif, che nel 2020 ha visto il fatturato consolidato attestarsi a 567 milioni di euro, contro i 557 del 2019. Per il triennio 2021-2023 l'azienda prevede investimenti a livello globale per complessivi 350 milioni di euro, che vanno ad aggiungersi ai 119 milioni del 2020, quando già si registrava una crescita rispetto ai 90 milioni dell'anno precedente.

L'assessore regionale Colla a Castel San Pietro in visita all'hub logistico metropolitano

L'assessore allo Sviluppo economico dell'Emilia Romagna Vincenzo Colla il 21 settembre ha visitato l'hub logistico metropolitano San Carlo, dove sono insediati Hines Italy, Aspiag Service del gruppo Despar e Decathlon. Ad accompagnarlo il sindaco di Castel San Pietro, Fausto Tinti, e il presidente del Consiglio di amministrazione di Arcese Trasporti, Matteo Arcese. A Castel San Pietro Arcese Trasporti ha inaugurato il suo sito negli anni 2000 come centro logistico ricambi Italia per l'allora Ford Motor Company. Oggi il gruppo, che conta circa 2.800 dipendenti nel mondo e un fatturato pre Covid di quasi 700 milioni di euro, ha 4 attività principali a Castel San Pietro: il magazzino ricambi Italia Ford, il magazzino Italia Viessmann, il magazzino ricambi area Emilia Romagna e Toscana per Company Service, rivenditore marchi Stellantis, e la piattaforma di raccolta e distribuzione di Arcese Trasporti.

Lo yacht Explorer 62 della mordanese Centrostiledesign vince il World Yachts Trophies per il migliore layout



Nuovo prestigioso riconoscimento per Centrostiledesign, studio mordanese di progettazione nautica e industriale fondato da Davide Cipriani. Lo scorso 11 settembre, a Cannes, si è aggiudicato il World Yachts Trophies 2021, che premia le migliori barche e yacht da 13 a 140 metri, lanciati durante l'anno. Il motoryacht Explorer 62 (nella foto) ha ottenuto il primo premio per il migliore layout tra 69 finalisti. Tra le caratteristiche di questo modello, la forte versatilità degli spazi, il salotto di 30 metri quadrati inondato di luce naturale, grazie a superfici interamente in vetro, il contrasto tra finiture lucide e opache, progettate in combinazione con una illuminazione dedicata per creare suggestivi giochi di luce che esaltano l'ampiezza degli spazi.

La Bcc ravennate, forlivese e imolese e Confartigianato danno valore ai giovani e premiano i «supermaturi»

I «supermaturi» degli istituti superiori imolesi, diplomati nell'anno scolastico 2020-21 con 100/100, hanno tempo fino al 29 ottobre per chiedere di partecipare all'iniziativa «100/100 - Diamo valore ai giovani», organizzata come ogni anno dalla Bcc ravennate, forlivese e imolese e da Confartigianato Imprese Bologna metropolitana per premiare il merito e l'impegno dei giovani nello studio. In palio ci sono buoni del valore di 100 euro ciascuno, da utilizzare per l'apertura di un conto corrente o di una carta ricaricabile (il valore del buono raddoppia a 200 euro in caso di soci o figli di soci de La Bcc), offerti dal Credito cooperativo ravennate forlivese e imolese, e tutoraggi gratuiti per l'avvio di un progetto d'impresa più contributi in conto interessi per un finanziamento bancario, offerto da Confartigianato. Il form di iscrizione è disponibile sul sito www.labcc.it/ valoreai giovani.