

Sistemi Agrivoltaici Avanzati

Il punto con iGreen System



SISTEMI AGRIVOLTAICI AVANZATI
Innovazione e diversificazione per il settore agricolo

PARTNER: **CONVEGNO RISERVATO**
REGISTRAZIONE OBBLIGATORIA SU EVENTISTE

Nella serata di **martedì 9 aprile** si è tenuto con grande successo e soddisfazione un altro **convegno organizzato da iGreen System** presso il **Country House Oliveto sul Lago di Varignana**. Già la location era bellissima, nata dal recupero di un'antica dimora situata in cima ad un dolce pendio che domina la valle di Varignana, affacciata su...

- di **Roberto Innocenti** a Pagina 2

L'EVOLUZIONE DELL'OLIVICOLTURA SUPERINTENSIVA #3/6

Caratteristiche delle cultivar adatte ai sistemi SHD



di **Roberto Innocenti**
a Pagina 3

Cantine di Romagna - Percorso #3

Tenuta Nasano, Cantina e Agriturismo a Riolo Terme



di **GM Sartori**
a Pagina 4



Com'è cambiata l'Agricoltura nel tempo.
Un breve percorso per i più piccoli

ROMAGNA IMPIANTI
SERVIZI DI QUALITÀ PER L'AGRICOLTURA
RIOLO TERME
15° FIERA DELL'AGRICOLTURA
12-13-14 APRILE 2024

Un viaggio esclusivo allo stand di Romagna Impianti alla Fiera dell'Agricoltura di Riolo Terme (RA), AgRiolo, dal 12/04/2024 al 14/04/2024. Un percorso illustrato per un'esperienza unica tra passato e presente! In un mondo in rapida evoluzione, l'agricoltura rappresenta la nostra eredità più preziosa e il nostro futuro più promettente, sempre da tutelare!

PRATICHE COMMERCIALI, CONSUMATORI E TERRITORI

Un'opportunità. La pera si fa spazio fra i giovani...



di **Marika Bianconcini**
a Pagina 3

Per non dimenticare

Una testimonianza. La notte che fermò la musica...



di **GM Sartori**
a Pagina 4

Oggi parliamo di...

E Lunèri di Smémbar



I miei ricordi di bambino ritornano spesso al passato; a quando vivevo con i miei genitori. Impiegati (Mamma e Babbo) entrambi in ferrovia e quindi privilegiati da abitazione, telefono, bagno in casa ed altre "comodità" eravamo "la fameia che j arves al sbar" (la famiglia che gestisce il passaggio a livello delle ferrovie). Per questo, con quel sussiego che negli anni 50 veniva dedicato da gente semplice (ma laboriosa e grande) a chi aveva una "certa posizione", venivamo spesso invitati a "trebbo" dai vicini. Una grigliata nell'aia, due castagne l'inverno davanti al camino e la briscola nella stalla dove il "calore animale" scaldava l'aria e perché no.. il cuore. E proprio dietro a quelle porte troneggiava in bella vista, considerato e rispettato, quell'opera d'arte che è "IL LUNARIO".

Nasce a Faenza, in una notte di S.Silvestro nell'anno 1844. Una ennesima "intuizione" alla romagnola di un gruppo di Artisti di cui faceva parte Romolo Liverani.

La sua longevità, (stampato ininterrottamente dal 1845), è dovuta al linguaggio fermo nella tradizione romagnola, alla accuratezza delle notizie, agli argomenti di interesse quotidiano, alle informazioni sul tempo spesso più accurate (anche nel lungo periodo) di quelle degli organi preposti che toppano frequentemente nello spazio temporale brevissimo.

Indicazioni e consigli sulla semina, sulle fasi lunari, proverbi e modi di dire, feste e Solennità Religiose completano questa opera che molto ha di artistico.

Oman, dòn e nech burdèl j ha balè coma fradèl (Uomini, donne e anche bambini hanno ballato come fratelli)

E che cvesta lè la strè par salvè l'umanità (E questa è la strada per salvare l'umanità)

U ve dis un vòst amig (Ve lo dice un vostro amico)

Ch'a so Alfonso 'd Casanigh! (Alfonso di Cassanigo)

GM Sartori



Incontri importanti

Il punto con iGreen System

Nella serata di **martedì 9 aprile** si è tenuto con grande successo e soddisfazione un altro **convegno organizzato da iGreen System** presso il **Country House Oliveto sul Lago di Varignana**.

Già la location era bellissima, nata dal recupero di un'antica dimora situata in cima ad un dolce pendio che domina la valle di Varignana, affacciata su uno degli oliveti più spettacolari dei colli di Bologna!

Ebbene, il contesto ha ulteriormente impreziosito l'occasione per fare **un importante punto della situazione sull'Agrivoltaico**.

Abbiamo presentato le ultime soluzioni proposte da **iGreen System srl**, insieme ad aggiornamenti normativi e novità di settore.

Hanno partecipato diversi fornitori strategici, a dimostrazione di quanto sia imprescindibile la filiera nella gestione di progetti così articolati e complessi. L'evento ha visto la partecipazione di **un pubblico numeroso, molto attento ed esigente.**

Siamo dunque contenti di rilevare che **iGreen System (impresa che vede un coinvolgimento diretto anche di Romagna Impianti)** si sta sempre più affermando come azienda di riferimento del settore grazie ai diversi valori aggiunti che può vantare: in primis un elevato know-how e quindi la possibilità di fornire un servizio completo **"chiavi in mano"** partendo dagli studi preliminari di fattibilità, passando dagli iter autorizzativi, dalla costruzione delle strutture e completando il percorso con il monitoraggio e la manutenzione ordinaria degli impianti.

Il tutto con l'obiettivo di supportare ulteriormente il settore dell'agricoltura, le imprese e le aziende agricole attraverso la fornitura di soluzioni d'avanguardia per la diversificazione delle



CONVEGNO RISERVATO
REGISTRAZIONE OBBLIGATORIA SU EVENTBRITE



entrate e l'autonomia energetica. Il nostro valore aggiunto principale infatti - quello che ci guida sin dall'inizio - è sempre quello di **privilegiare l'aspetto agronomico e la tutela delle colture**, senza compromettere terreni destinati alla produzione agricola.

Roberto Innocenti



Antiche glorie

Bello e utile ricordarsi anche dei successi del nostro passato

Il **Fiat 25C** (cingolato) era un trattore agricolo prodotto dall'azienda Fiat. Presentato nel 1953 rimase in produzione fino alla fine di quel decennio.

Era equipaggiato con un motore Fiat diesel a quattro cilindri di 1901 centimetri cubi, che erogava 24 hp (17,9 kW) al

regime di 2000 giri al minuto. Le prime versioni erano dotate di un cambio a 4 marce mentre le versioni successive potevano essere dotate, come optional, di un cambio a 5 rapporti. **Dotazione interessante per l'epoca era la presenza dello starter elettrico.**

Optional erano invece la presa di forza e il sistema di aggancio a tre punti. Oltre al modello cingolato, Fiat proponeva anche una versione su ruote Fiat 25r.

GM Sartori



Il Fiat 25C (cingolato)

Caratteristiche delle cultivar adatte ai sistemi SHD

In questo capitolo andiamo a vedere nel dettaglio le varietà ideali da allevare nel territorio nazionale (in particolare nelle regionali centrali e meridionali, ma non solo...).

La LECCIANA è sicuramente una delle varietà premium in funzione delle caratteristiche dell'olio: un'altissima qualità abbinata ad un'importante shelf-life. Dal punto di vista produttivo abbiamo elevate rese ma con una gestione delle chiome che deve essere molto oculata per evitare alternanza di rese. Le piante hanno una vigoria bassa, simile all'Arbequina ma con una maggiore resistenza al freddo. Parliamo quindi di piante adatte a realizzazioni in asciutto con terreni poveri e resistenti grazie alle proprie caratteristiche di rusticità. Il periodo di raccolta convenzionale è previsto tra fine ottobre e inizio novembre con una forbice di raccolta tuttavia molto ampia.

La CORIANA vanta invece l'olio con il più alto contenuto di polifenoli tra tutte le cultivar indicate per le forme di allevamento superintensive. La vigoria è bassa, simile all'Arbosana, e tende a ramificarsi lateralmente. La produttività è altis-



sima e costante nel tempo. Le risposte in campo relative alla resistenza al freddo, anche in zone particolarmente rigide, sono ottime e i risultati sono stati fin da subito molto incoraggianti in questo senso. L'epoca di raccolta è prevista nelle prime due settimane di novembre anche se sarà facoltà dell'imprenditore agricolo valutare un anticipo della raccolta nell'ottica di avere un prodotto superiore dal punto di vista qualitativo.

L'OLIANA è la varietà che meglio si predispose all'allevamento a parete in funzione della sua bassissima vigoria. Consigliabile quindi adottare sestri d'impianto più ristretti per ottimizzare la formazione delle pareti stesse. Produzione di

olio eccellente, con alto contenuto di polifenoli. Le caratteristiche di questa pianta suggeriscono terreni umidi ed eventualmente freddi, condizioni per cui sono adattabili nelle regioni centro-settentrionali del nostro Paese. Rese molto alte e costanti nel tempo che tuttavia possono subire sensibili variazioni in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche. Sicuramente una delle migliori cultivar dal punto di vista dell'adattabilità a condizioni estreme in termini di latitudine ed altitudine.

Roberto Innocenti

Tratto dalla rivista **Olint di Agromillora** (Edizione 2023)

PRATICHE COMMERCIALI, CONSUMATORI E TERRITORI

Un'opportunità. La pera si fa spazio tra i giovani...

Le preferenze alimentari dei giovani possono essere influenzate da una serie di fattori, tra queste la texture, il sapore, l'esposizione e le abitudini familiari.

Tuttavia, **con un'adeguata promozione e presentazione, è statisticamente provato che il mercato del food riesce a crescere esponenzialmente, introducendosi così nelle abitudini dei ragazzi di diverse fasce d'età.**

Le pere, purtroppo, non sono mai state molto pubblicizzate o promosse come altre frutta, specialmente nelle **strategie di marketing rivolte ai giovani.**

Con il drammatico calo del 75% che la coltura ha subito negli ultimi anni, si rende indispensabile cercare una comunicazione con il consumatore, più efficace e mirata.

Da apripista ha deciso di farlo il gigante globale del settore alimentare, **McDonald's che continua a sorprendere i suoi clienti con innovazioni culinarie sempre all'avanguardia.**

L'ultima aggiunta al suo menù, infatti, è l'Hamburger con Pera IGP dell'Emilia-



Romagna, una creazione che celebra l'unione tra cibo veloce e qualità della frutta proveniente da una delle regioni più rinomate d'Italia!

La pera IGP dell'Emilia-Romagna è un tesoro gastronomico, conosciuto per il suo sapore dolce e succoso.

McDonald's acquisterà oltre 65mila chili di prodotto, fornito da produttori locali della provincia di Modena. Un'azione questa che rappresenta un modello di impe-

gno da continuare a implementare in futuro a supporto delle filiere che si trovano a operare in contesti difficili e sfidanti.

L'integrazione della pera IGP dell'Emilia-Romagna nel menu del fast food più famoso al mondo è **un'incredibile opportunità per valorizzare le eccellenze del territorio** e per far conoscere al pubblico più giovane ed internazionale i tesori gastronomici italiani.

Marika Bianconcini

#3 Tenuta Nasano, Cantina e Agriturismo

Tre generazioni di appassionati a Riolo Terme

La Tenuta Nasano nasce nel 1964 dal capostipite Vittorio Gardi. Location in posizione splendida per esposizione e vista panoramica nelle colline che sovrastano la valle del Senio in prossimità di Riolo Terme e nelle vicinanze del Rio Sanguinario.

Sono questi luoghi con panorami mozzafiato e ricchi di storia come quella che si narra sul Rio Sanguinario. Si cita infatti che i faentini, stanchi dei ripetuti assalti delle truppe imolo-bolognesi, li sbaragliarono con grande ferocia e in quel frangente ebbero a sancire il controverso confine che divide la Romagna dall'Emilia.

La Tenuta, gestita da tre generazioni dai Gardi sintetizza passione, amore e arte per il quotidiano lavoro. La lotta integrata favorisce una coltivazione a basso impatto ambientale, contribuendo così ad una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci. Questo lavoro dedito alla coltivazione, alla vinificazione e all'ottima cucina di fattura tradizionale esalta i profumi ed il gusto di vini di eccellenza. Sono ben 17 le etichette in produzione; di queste menzioniamo il



«Ma sopra tutto nel buon vino ho fede,
e credo che sia salvo chi lo crede.»
- Luigi Pulci, poeta fiorentino, 1432-1484



Tenuta Nasano - www.tenutanasano.it

San Caberlot, un vino rosso rubino fermo Riserva dal profumo maturo ed evoluto. Sapore strutturato e corposo dal tannino potente e raffinato. **La tradizione della zona continua con il Custos, Pignoletto fermo DOC**. Un bianco fermo dal colore giallo paglierino caratterizzato da riflessi verdognoli. Il profumo è delicato ed aromatico. Di sapore fresco e strut-

turato con gradevole retrogusto amaro-gnolo. **Dolcezza Mia è un vino spumante dolce dal profumo intenso e fragrante**. Il sapore fresco, sapido e dolcemente aromatico accompagna dessert e biscotteria anche a completamento dei cibi della tradizione romagnola.

GM Sartori

Per non dimenticare

Una testimonianza. La notte che fermò la musica...

Maggio 2023 - 21 Fiumi esondati, 37 Comuni colpiti, 350 milioni di metri cubi di pioggia, 800 chilometri quadrati di Emilia Romagna e Toscana travolte da acqua, fango e frane. **Di questa immane catastrofe, che non vogliamo e non dobbiamo dimenticare**, abbiamo già scritto, ma se vogliamo che i riflettori restino accesi, contribuiremo nel ricordare un caso ancora, questo per rendere giustizia a migliaia di persone che hanno perso tanto, pagato, pagano e per chissà quanto tempo ancora dovranno pagare.

Ho conosciuto la famiglia Ceroni quando ancora Leo, il Maestro con la capparella, capostipite di una dinastia di grandi musicisti incideva brani divenuti "storici"; ricordo per il periodo Beat L'Urlo Negro inciso con i **Blackmen** poi la vena artistica dedicata alla musica romagnola con **Superfisa**, **Dai de Valzer** e tanto altro ancora.

Poi in tempi più recenti ho potuto, onorato

di questo, divenire amico di suo figlio Loris. Diplomato al Conservatorio in Contrabbasso e Direzione di orchestra Loris con la moglie Antonella (diploma in Viola) ed il figlio Larry (pianoforte) continuano nello studio Le Dune di Castel Bolognese la tradizione di famiglia. **Molti ricorderanno il Maestro Ceroni Jr. alla direzione dell'orchestra a S. Remo nel 2010 e nel 2023 con Anna Oxa e nel 2013 a dare energia a Marta sui Tubi.**

Uno studio "le Dune" con frequentazioni di alto profilo come Renga, Stadio, Mango, Oxa e via di nomi altisonanti.

60 milioni di dischi prodotti in America Latina, Los Angeles, Miami e poi dischi di platino e d'oro e collaborazioni ancora di alto livello.

Poi in una notte maledetta la devastazione: 1.200.000 euro, l'intero studio e tutti i servizi...andati in acqua!

Ma la famiglia di Loris è resiliente come lo sono i Romagnoli. Maniche rimboccate, amici partecipi, una providenziale assicurazione a coprire una piccola parte del disastro e "ben 3000" euro da quello Stato che dovrebbe (il condizionale è d'obbligo) metterci una pezza e la sala d'incisione riprende l'attività.



Il maestro Loris Ceroni

Attrezzature costosissime ripristinate mettendo mano al portafogli, facendo concerti seguitissimi...e tanti sacrifici; insomma dandosi da fare.

E allora noi vogliamo attraverso Loris, Antonella, Larry tenere viva l'attenzione sul dramma che non ha colpito così duramente soltanto gli agricoltori, ma un intero "popolo" di brava gente onesta e laboriosa: i Romagnoli! Tè Bòta Rumagna!!

GM Sartori