

# L'O

NOTIZIARIO TRIMESTRALE DELLA COOPERATIVA L'ORTOFRUTTICOLA DI ALBENGA

# Specialità!

**Aziende locali  
Intervista a  
Paolo, Sonia e  
Alessandro  
Bracco**

*pag. 8-9*

**L'ORTOFRUTTICOLA  
ALBENGA**



*Pesto alla genovese*

Basilico DOP,  
pinoli, olio EVO



**TIPICOSI**  
dal cuore d'Albenga

**Le Fiere  
di settore  
2025**

*pag. 4-5*

**Il basilico**

*pag. 14-15*

# PRIS TINE®

THE NEXT GENERATION TRAYS

## Pristine significa puro.

I vassoi Pristine sono vassoi senza coloranti aggiunti. Così è il materiale riciclato a determinare il colore dei vassoi. Si tratta di plastica nella sua forma più pura! Il modo più semplice per rendere il tuo business sostenibile.

I vassoi da trasporto Pristine diventeranno lo standard di Modiform. Desideri ricevere un campione del portavaso Pristine? Contatta pure il Servizio di assistenza vendite.

Senza coloranti  
aggiunti

100% polistirolo  
(PS) riciclato

Il materiale nella sua  
forma più pura

Il materiale riciclato  
determina il colore



Scan me

Vorresti conoscere di più?  
Scannerizza il QRcode  
o contattaci a  
[modiform.com/it/brands/pristine](https://www.modiform.com/it/brands/pristine)

**Modiform®**

# In questo numero

10,11

ASSISTENZA TECNICA

**Il mal bianco**

4,5

MERCATI

**Le fiere di settore 2025**



18

ECELLENZE D'ALBENGA

**I trasformati de L'Ortofrutticola**

14,15

AROMATICHE

**Il basilico**

6

ORTOSHOP

**Molino**

**Tomatis**

**"L'ORTOFRUTTICOLA - LA COOPERATIVA"**

TRIMESTRALE DELLA COOPERATIVA "L'ORTOFRUTTICOLA"

Direzione, Amministrazione e Pubblicità  
Reg. Massaretti, 30 Bastia d'Albenga [SV] - Tel. 0182 50374

Direttore responsabile: Erica Marzo

Hanno collaborato a questo numero:  
Emanuele Barbieri, Emanuela Colamartino, Giuseppe Del Core,  
Massimo Enrico, Luciano Gallizia, Osvaldo Geddo, Michele Introna,  
Luca Lanzalaco, Simone Moroni, Alessio Roba, Paolo Vinotti.

Grafica e impaginazione  
Edoardo Caputo - Studio Orasis design - orasisdesign.it  
Stampa: Tipografia Ciuni - Albenga



## L'Ortofrutticola alle fiere di settore 2025

# Innovazione ed eccellenza per il futuro

Grande interesse per i prodotti della Cooperativa e per il marchio TiPICOSì®

### VIAGGIO NELLA FIERA DI ESSEN

L'Ortofrutticola di Albenga ha partecipato con entusiasmo alla fiera di Essen, che si è svolta dal 21 al 24 gennaio 2025, confermandosi come un attore di riferimento nel panorama internazionale. Inoltre, una delegazione della Cooperativa ha preso parte alla fiera Myplant & Garden di Milano, che si è tenuta dal 19 al 21 febbraio. La prestigiosa fiera di Essen rimane, con la Fiera Myplant di Milano, un importante momento di aggiornamento, scambio e crescita per la Cooperativa, che sfrutta queste occasioni per incontrare i propri clienti, esibire le eccellenze delle sue produzioni e confrontarsi con le novità del settore.

Quest'anno la fiera di Essen ha visto più di 1400 espositori provenienti da circa 50 Paesi che hanno presentato le ultime novità in termini di prodotti, servizi e innovazioni ed ha registrato un incre-

mento del 14% nelle presenze, un segnale di ripresa e di interesse crescente per il mondo dell'ortofrutta e del giardinaggio. Tuttavia, a differenza degli anni passati, è stato evidente come il pubblico fosse principalmente composto da professionisti del settore, con un numero ridotto di visitatori curiosi di avvicinarsi al mondo delle piante, dei vivai e del gardening. Nonostante ciò, l'Ortofrutticola di Albenga può considerarsi soddisfatta degli incontri e dei feedback ricevuti durante la manifestazione. In particolare, il nuovo design dello stand, rinnovato e reso più moderno, ha suscitato numerosi complimenti, dimostrando che l'azienda non si ferma, ma è sempre proiettata verso il futuro, con l'obiettivo di svilupparsi ulteriormente e mantenere alto il prestigio delle produzioni della zona di Albenga. La Cooperativa ha voluto anche sottolineare l'importanza delle fiere come momento fondamentale per il networking e l'espansione delle relazioni internazionali.

## LA FIERA DI MILANO: MYPLANT

Myplant & Garden è la più importante fiera professionale dell'orto-florovivaismo, del garden e del paesaggio in Italia. È la grande piazza degli affari e delle relazioni per tutti gli operatori della filiera del verde.

L'internazionalità di Myplant & Garden, che cresce di anno in anno, rappresenta una vetrina imperdibile per dimostrare come la qualità delle eccellenze albeganesi sia riconosciuta a livello globale e come l'Ortofrutticola stia lavorando per sviluppare nuovi mercati e soddisfare le esigenze dei suoi clienti, sempre con l'obiettivo di garantire la massima qualità e innovazione.

Una delle grandi novità di quest'anno è il lancio del marchio **TiPICOSI®** che si propone di accendere i riflettori sulle eccellenze enogastronomiche della piana di Albenga. Questa nuova linea di prodotti lavorati, che comprende sughi, salse e marmellate, è destinata a diventare ambasciatrice dell'alta qualità alimentare di questa zona. I nuovi prodotti sono stati apprezzati da un pubblico sempre più vasto, anche da coloro che tradizionalmente acquistano piante in vaso, ma che ormai sono sempre più attratti anche dal food. In particolare, nei garden center del Nord Europa, si stanno affermando aree dedicate al cibo, dove i prodotti italiani, simbolo di qualità e tradizione, sono tra i più apprezzati dai consumatori stranieri.

L'Ortofrutticola di Albenga è convinta che il marchio **TiPICOSI®** avrà un grande successo, e i primi riscontri positivi sono già arrivati.

La speranza è che questo nuovo progetto contribuisca a rafforzare ulteriormente la posizione dell'azienda sul mercato internazionale, portando un pezzo di Albenga e delle sue tradizioni gastronomiche in tutto il mondo.



**Storia di farine antiche del territorio,  
rigorosamente macinate a freddo**

# Molino Tomatis, farina “da re”

All'OrtoShop in vendita le farine di questo antico molino di Niella Tanaro

Il Molino Tomatis produce farine, senza additivi e conservanti, macinate con il molino a pietra e a cilindri. Dal 1950 il molino è gestito dalla famiglia Tomatis e al suo interno è presente un impianto 8 cilindri e un antico molino a pietra naturale che ha più di 300 anni.

Il Molino Tomatis produce una grande varietà di farine tra cui la multicereali [composta da ben 7 tipi di cereali differenti], la farina tipo 1,2, l'integrale, la 0 e doppio 0, la manitoba, il grano saraceno, la farina d'orzo, di mais, di segale e di ceci. Tranne la farina manitoba e quella di ceci, tutte le altre vengono prodotte con grani che provengono dalle valli che circondano l'azienda, presso Niella Tanaro.

Spiega Luca Tomatis, 32 anni, terza generazione in azienda, con il fratello Simone, 30 anni, e i genitori Antonella e Giuseppe: “Da sempre crediamo fortemente nel nostro territorio e siamo altrettanto convinti della qualità indiscussa dei suoi prodotti. I cereali che utilizziamo sono frutto di intense collaborazioni con gli agricoltori della zona, con i quali è stato possibile creare una filiera sostenibile di nicchia”.

Proprio questa filosofia, alla base della produzione di Molino Tomatis, si è rivelata la carta vincente.

Continua Luca Tomatis: “Tutto il nostro grano viene macinato a freddo per mantenere le proprietà e le qualità dei cereali. Se la temperatura, infatti, salisse sopra i 25° la farina verrebbe in parte compromessa e noi abbiamo deciso di investire sulla qualità e non sulla quantità del prodotto. La macinatura a freddo, infatti, richiede tempi più lunghi ma per noi è fondamentale fornire un prodotto di grande qualità.

La macinazione tramite il molino a cilindri prevede otto passaggi. Nel primo passaggio il chicco di grano viene letteralmente rotto e il prodotto uscente viene mandato, tramite un elevatore a tazze, al plansister che non è altro che un grande “setaccio” con tele e griglie aventi maglie di varia ampiezza. Successivamente il prodotto che assomiglia di più alla crusca viene passato in altri tre cilindri diversi gli uni dagli altri: mentre la parte vitrea del grano che è farina grezza passa in altri quattro cilindri diversi tra loro. In ogni suo passaggio il prodotto torna sempre nel plansister per essere raffinato. Infine la farina prodotta viene stoccata provvisoriamente in un silo di legno che mantiene l'umidità intorno al 15,5% prima di essere insaccata e venduta”.

Un'altra delle peculiarità della produzione del Molino Tomatis è la lavatura del grano.

Dice Luca Tomatis: “In primo luogo il grano, quando è secco, viene stoccato nei silos. Durante questa fase il prodotto viene

sottoposto ad un'aspirazione e brillatura in modo che la conservazione rimanga integra fino all'ultimo chicco. Il giorno prima della macinazione il frumento passa in un altro silo adibito alla miscela, successivamente tramite un elevatore a tazze il grano viene mandato ad una macchina che ha il compito di effettuare la prima pulitura. Questa consiste nel trattenere tutte le parti che non sono grano, ad esempio pietre, pezzetti di paglia, ecc. Successivamente il grano raggiunge il “lavagrano” questa macchina, prima ha il compito di lavare il rivestimento più esterno del chicco il quale dopo viene fatto passare in un cilindro, dove una grossa ventola lo asciuga e centrifugandolo vengono ancora scartate le



impurità. Infine, il grano viene mandato in un silo completamente in legno interno al mulino. Il fatto che sia in legno non è un caso, perché quest'ultimo è capace di trattenere l'umidità eccessiva del frumento dopo che è uscito dalla fase di lavaggio".

Il lavaggio è una fase molto importante, per mantenere alti gli standard qualitativi dei cereali. Per esempio la farina manitoba che viene commercializzata senza che il cereale venga precedentemente lavato, ha una quantità di glifosato senz'altro nei parametri di legge ma dopo il lavaggio tale quantità si attesta sotto lo 0%. Una delle farine dalla storia più caratteristica è quella del mais "otoffile", chiamato così dal numero di file di chicchi, otto appunto, sul tutolo della pannocchia. Questo mais viene rigorosamente coltivato nelle vallate adiacenti il mulino, si tratta di un'antica varietà che aveva avuto il suo periodo di maggior successo commerciale durante il Regno dei Savoia perché amatissima da Re Vittorio Emanuele II e proprio per questa ragione le aree attorno a Valcasotto, dove il re aveva un maniero di caccia che frequentava spesso, hanno iniziato a coltivare questo tipo di mais dal gusto delicato e genuino, di colore giallo-arancione. Nel Molino Tomatis questo prodotto viene rigorosamente selezionato e macinato a pietra naturale.

Questa è solo una delle curiosità legate al mondo dei cereali che, con le farine da essi derivati, sono una preziosa risorsa alimentare, nata da una forte tradizione locale, frutto dell'eccellenza dei coltivatori e dei macinatori del territorio.

Potete trovare le eccellenze del Molino Tomatis in vendita all'Orto-Shop.



## NUOVI COLORI

CON MAGGIORE COPRENZA.



**RICICLABILE AL 100%  
CERTIFICATO DA CYCLOS**



NICOLI srl - Via del Lavoro, 10 - 36070 Brogliano (VI)  
Tel. +39 0445 947344 - info@nicoli.com - nicoli.com

Publicità

## POTENTI, BIOLOGICI E SELETTIVI

Insetticidi a base di *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki* e subsp. *aizawai*

**Efficacia paragonabile  
a quella dei più potenti insetticidi convenzionali**

**SUMITOMO CHEMICAL**  
Creative Hybrid Chemistry  
For a Better Tomorrow

### BioBit® DF

**Registrazione:** N. 13061 del 05-06-2006

**Composizione:** *Bacillus thuringiensis* subsp. *kurstaki*, ceppo ABTS 351 54%

### XenTari® WG

**Registrazione:** N. 11793 del 09-09-2003

**Composizione:** *Bacillus thuringiensis* subsp. *aizawai*, ceppo ABTS 1857 54%

### BioBit® DF XenTari® WG



Altri vantaggi offerti dalla formulazione in microgranuli idrodispersibili:



#### Sicurezza per gli operatori

- ▶ Nessuna formazione di polvere
- ▶ Non sporca
- ▶ Non contiene solventi



#### Facilità di utilizzo

- ▶ Immediata miscibilità in acqua
- ▶ Facile gestione del packaging (sacchi da 1 kg)



#### Efficacia ottimizzata

- ▶ Formulazione ideale per bassi volumi d'acqua
- ▶ Miglior contatto con le superfici vegetali
- ▶ Maggiore efficienza rispetto alle formulazioni in polvere bagnabile



#### Nessun problema di stoccaggio

- ▶ Non vi sono problemi di congelamento
- ▶ Non avvengono fenomeni di sedimentazione
- ▶ Ottimale conservazione del principio attivo

Agrofarmaci autorizzati dal Ministero della salute, leggere attentamente le istruzioni riportate in etichetta. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. È obbligatorio l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale e di attrezzature di lavoro conformi (D. Lgs. 81/2008 e ss. mm.)

Publicità



## **Alla scoperta delle aziende locali**

# **Intervista a Paolo, Sonia e Alessandro Bracco**

---

Per la nostra rubrica "Alla scoperta delle aziende locali" su questo numero conosciamo l'attività della famiglia Bracco, gestita da Paolo, dalla moglie Sonia e dal figlio Alessandro.

L'azienda, che si trova nel primo entroterra andonese, si sviluppa su circa 7 ettari e mezzo divisi in serra e campo aperto. L'azienda Bracco ha prodotto negli ultimi anni un volume di basilico da taglio DOP, che varia dai 2700 ai 2900 Quintali.

Spiega Paolo Bracco: "Questa attività è iniziata con i miei genitori che conferivano i mazzetti di basilico ai mercati di Genova e Torino. Un tempo la coltivazione del basilico veniva fatta tutto l'anno, grazie all'uso delle serre riscaldate, oggi, visti i costi ed il cambiamento del mercato, noi produciamo basilico solo in estate mentre in inverno abbiamo deciso di investire sulle classiche verdure di stagione".

Aggiunge la moglie Sonia: "Coltiviamo bietole, prezzemolo, spinaci e quanto richiesto dal mercato interno in questa stagione ma abbiamo anche la coltivazione di aneto, molto richiesto da alcune aziende con cui lavoriamo nel nord Europa".

Continua Paolo Bracco: "Negli anni è aumentata la richiesta di basilico reciso per trasformati ed è una richiesta tale che in estate ci dedichiamo solo a quella produzione. Abbiamo investito con l'acquisto di macchinari che agevolano molto la raccolta del basilico ed in celle frigo e camion frigo che mantengono inalterate le qualità organolettiche del nostro prodotto".

Spiega Sonia Bracco: "Abbiamo diversi clienti e diverse grandi aziende che comprano il basilico da noi che ci richiedono parametri qualitativi molto alti ed è una sfida continua, ma è anche una grande soddisfazione, riuscire a mantenere sempre standard qualitativi di livello. Il basilico richiede molto impegno, ha alti costi di produzione anche se con la decisione di coltivare solo con la bella stagione abbiamo abbattuto almeno i costi del riscaldamento delle serre".

Il giovane Alessandro Bracco, 23 anni, che è entrato in azienda dopo gli studi presso l'Istituto Agrario Aicardi di Albenga, spiega: "Oggi esistono varietà di basilico resistenti alla Peronospora, uno dei nemici più insidiosi delle coltivazioni, ciò non toglie che ci



sia sempre un grande lavoro per avere un basilico di qualità, la cui coltivazione inizia con largo anticipo con la preparazione del terreno e gli investimenti necessari, come la manutenzione e sostituzione degli impianti di irrigazione o la risoluzione di tutti i piccoli problemi che quotidianamente si possono presentare”.

Continua Paolo Bracco: “I problemi per noi non derivano dal mercato che è piuttosto solido e negli anni ha anche visto un aumento della richiesta di basilico reciso per trasformati: le maggiori difficoltà sono spesso legate banalmente all’acqua che ad Andora può essere con un alto grado di salinità o assente per certi periodi di tempo, oltre alla difficoltà a trovare terreni agricoli da affittare o da acquistare. Al di là di questa particolare problematica credo che il nostro sia un settore florido anche se oggi rispetto al passato c’è una maggiore concorrenza che comunque viene assorbita da un mercato in espansione. Certo, non tutti producono nello stesso modo ed è importante differenziarsi e valorizzare il proprio lavoro, per questa ragione dal 2006 il nostro prodotto ha il riconoscimento DOP, così che si possa differenziare dal basilico cosiddetto convenzionale”.

Conclude Alessandro Bracco: “Questo è un lavoro impegnativo, ci sono periodi dell’anno in cui al sorgere del sole siamo già nei campi e a volte c’è poco spazio per il tempo libero però è un lavoro che amo e se tornassi indietro farei la stessa scelta di vita”.



**new**  
**D6GL**

**FERTIRANGER**  
by DOSATRON®

PUMP UP  
the growth!

# Le infezioni causate da Mal Bianco sulle aromatiche

Arriva dall'Oriente un nuovo fitofago nei nostri ecosistemi

## MAL BIANCO CAUSATO DA GOLOVYNOMICES NEOSALVIAE SU LAVANDULA STOECHAS

Nel mese di febbraio 2025 su piante di *Lavandula stoechas* varietà *Ruflex* coltivate in vaso, si sono nuovamente osservati sintomi di un mal bianco nuovo per questa specie: la malattia era già stata osservata per la prima volta in Italia e nel mondo ad Albenga nell'inverno 2019 ed identificata come *Golovynomyces neosalviae* dall'Università degli studi di Torino. Il patogeno in questione era già riportato soltanto su alcune specie appartenenti al genere *Salvia*, come *Salvia officinalis*, *Salvia fruticosa* e *Salvia lavandulifolia*, ma mai era risultato presente su piante del genere *Lavandula*.

La malattia appare sulle piante come un micelio che da biancastro tende a diventare grigiastro e si diffonde sulle foglie e sui fusti, posizionati sulla parte più interna della chioma, formando un feltro piuttosto inspessito e causando necrosi scure sui tessuti sottostanti. La parte più esterna della chioma non mostra invece alcun sintomo di malattia: questa localizzazione nella vegetazione, caratteristica del fungo, rende particolarmente difficile sia l'osservazione precoce dei sintomi che la conseguente lotta chimica, che risulta infatti particolarmente difficoltosa. I principi attivi registrati su piante ornamentali che possono essere utilizzati per combattere la malattia sono: zolfo bagnabile, penconazolo, metrafenone, e difenoconazolo +azoxystrobin.



Pianta di *Lavandula stoechas* cv. *Ruflex* allevata in vaso, recante sintomi e segni di mal bianco causato da *Golovinomyces neosalviae* su foglie e fusti nella parte più interna della chioma. - Foto Bertetti.

## ROSMARINO OIDIO O MAL BIANCO

La malattia si può manifestare durante tutto l'anno, ma è particolarmente dannosa quando compare sui ricacci emessi durante la spuntatura autunnale, e sui nuovi germogli prodotti in primavera. Le foglie restano più piccole, clorotiche e si distorcono, gli steli possono subire disturbi nell'accrescimento, per cui i cespugli presentano rametti dagli internodi raccorciati inframezzati a rametti normali. Sulle foglie infine compare uno spesso feltro biancastro. Lo sviluppo del fungo è favorito da temperature miti, e condizioni di umidità relativa media, si diffonde soprattutto attraverso i conidi trasportati dal vento. Il conidio, una volta raggiunto l'ospite germina, e produce un austorio che penetra nel tessuto vegetale ed avvia l'infezione e delle ife secondarie che si sviluppano sulla superficie dell'ospite formando un feltro biancastro. Sul micelio si differenziano conidiofori e conidi, che a maturità vengono dispersi dal vento e ricominciano il ciclo [come da immagine].

Per una lotta preventiva e senza residui può essere utile nei momenti più critici una adeguata concimazione fogliare a base di calcio e silicio, che aumenta considerevolmente la consistenza e la struttura della parete cellulare della foglia, rendendo così la cuticola più resistente alla aggressione del patogeno.



Piante di *Rosmarinus officinalis* allevate in vaso, recanti sintomi e segni di mal bianco causato da *Golovinomyces neosalviae* su foglie e fusti.



Foglie di *Lavandula stoechas* cv. Reflex [sopra - foto Bertetti] e foglie di *Rosmarinus officinalis* [sotto] colpite da mal bianco causato da *Golovinomyces neosalviae*: dettaglio.

Powered by  
Syngenta Vegetable Seeds

ZUCCHINO  
SCREZIATO  
GREY

SCOPRI TUTTA LA  
NOSTRA GAMMA  
ZUCCHINO



**Melissa**  
Qualità di frutto  
con fiore e grandi  
produzioni



CONTATTACI PER  
SAPERNE DI PIÙ



syngenta.

Publicità

## CICLO DEL FUNGO

Ciclo asessuale

Ciclo sessuale

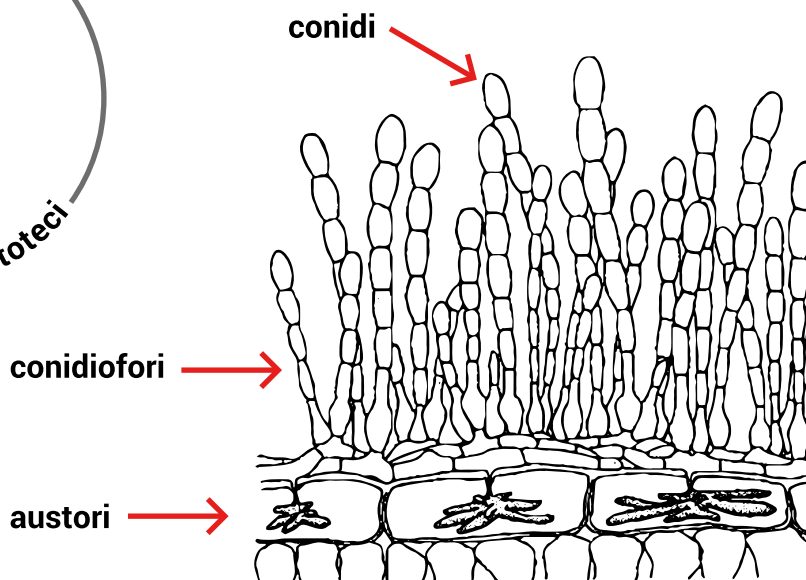
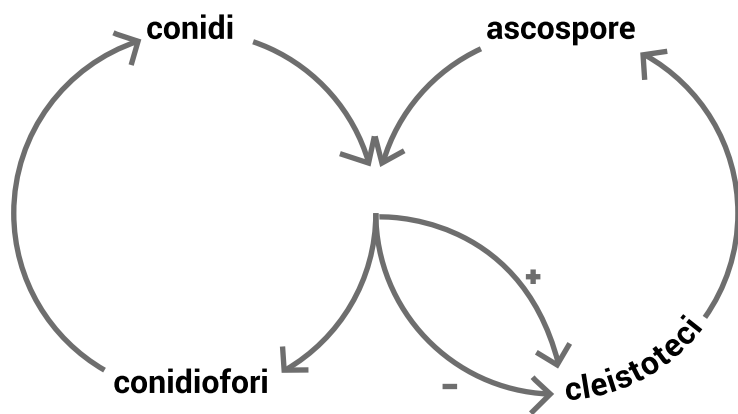


Foto IRF

cosa vuoi ?  
che ti **LEGGA**



Ti dono  
una lettura  
Donami  
il tuo ascolto!

## Pillole di cultura contadina

Rubrica a cura di Tiziana Minacapilli

### SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Ne La monaca racconta una storia legata al pane che attraversa non solo il Mediterraneo, ma addirittura i secoli.

“Se ben conservata, questa pasta di lievito può durare a lungo”, e poi le raccontò che quel lievito veniva dalla pasta madre portata da Aleppo centinaia di anni prima dalle fondatrici del monastero, le monache biancovergiate degli affreschi sulle pareti della scala principale. Costrette dall'avanzata dei saraceni a scappare in fretta e furia, le monache erano riuscite a portare con sé solo le sacre reliquie e una pallottola di lievito. Durante la durissima traversata del Mediterraneo avevano sofferto di terribile arsura, e la madre badessa, schiacciata la pallottola, se l'era tenuta tra i seni molli di tiepido sudore per evitare che il lievito, seccando, morisse. Agata si sentiva parte di un tutto che non aveva né fine né principio - la vita, la crescita, e associava il mistero della panificazione a quello dell'eucaristia. Che una infinitesimale parte della pallottola di pasta fermentata portata da Aleppo tra i seni della badessa, unita ad acqua e farina di Napoli, potesse ancora dare pane fresco, saporito e croccante era un ripetere il miracolo della vita e la sua crescita. Agata, con le dita appiccicate di pasta, glorificava Dio ed era grata e felice di essere stata prescelta per onorarlo in quel modo.

### GRAZIA DELEDDA

Nel racconto Pane casalingo, trasfonde di un'aura sacra una scena familiare. Il pane come dono...

“Fare il pane in casa, come tuttora si usa in moltissime case anche borghesi delle provincie italiane, non è una cosa facile e semplice quale si potrebbe credere. Mia madre, nella nostra casa di Nuoro, giunto il momento d'iniziare la faccenda, prendeva un aspetto più del solito attento, serio, quasi sacerdotale. La mano sottile ed esperta provava, versava, palpava il contenuto delle

Segnaliamo una iniziativa dell'Associazione di Promozione Sociale “cosavuoichetilegga?”: LE PILLOLE DI LETTURA. Il progetto nasce nel 2020, durante il primo severo lockdown: ogni giorno viene inviato un whatsapp vocale contenente una breve lettura. Molto varia è la scelta: racconti, romanzi, recensioni di libri, saggi, poesie, articoli di giornale. Chi volesse riceverle, può richiederle all'indirizzo di posta elettronica [cosavuoichetilegga@gmail.com](mailto:cosavuoichetilegga@gmail.com) oppure telefonando al 3357667450.

corbe di asfodelo, preparava il largo canestro, i setacci col fondo di seta, i vagli sottili e lucenti come intessuti di fili d'oro: separava la farina dalla crusca, il fiore bianco della farina da quello bruno, il semolino dalla semola color d'avorio. Ella ne usciva tutta incipriata, pronta come per una festa. Veniva poi fuori il lievito, dal ripostiglio dove, entro una scodella dorata che sembrava un vaso sacro, lo si conservava dall'una all'altra cottura del pane: e sopra il mucchio che lo accoglieva e seppelliva, sciolto come una linfa vitale, la mano bianca di farina segnava una croce: croce che veniva ripetuta sul viso prono come a specchiarsi nel cerchio della corba preziosa. Del pane fresco ne veniva mandato uno o due in regalo a parenti e vicini di casa, che a loro volta lo restituivano nei giorni della loro cottura: se capitava un amico, od anche un occulto nemico, e soprattutto un povero o un mendicante, si ripeteva l'offerta: e se il mendicante arrivava per caso di lontano ed era sconosciuto, pensavano che potesse nascondere la persona di Lui. Lui! Il solo che può prendere migliaia e migliaia di forme per provare il cuore del prossimo: Lui, che scelse appunto il pane per la sua comunione d'amore con l'uomo”.

**Assortiamo una vasta  
scelta di pet food  
e mangimi per animali  
domestici e da cortile.**



Pubblicità

# TERCOMPOSTI®

[www.tercomposti.com/tecnogrow](http://www.tercomposti.com/tecnogrow)

# TECNO GROW®

PROFESSIONAL

SUBSTRATI PER COLTURA PROTETTA



SUBSTRATI PER VIVAISMO ORNAMENTALE



SUBSTRATI PER PAESAGGISTICA  
& VERDE PENSILE



SUBSTRATI PER VERDE SPORTIVO



SUBSTRATI PER FUORI SUOLO



SUBSTRATI CONSENTITI IN  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



# TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA CRESCITA



BALLONE PRESSATO  
DAI 4 AI 5,5 MC



SACCONE  
DA 3,5 MC



SACCO  
45 E 70 LT



## Un mercato forte che non risente delle criticità del settore

# Il basilico

Vero simbolo della Liguria, il basilico fa parte della nostra tradizione gastronomica regionale

In un mercato globale complesso e competitivo, la difesa dei prodotti tipici è una missione da portare avanti in maniera istituzionale e organizzata. Proprio per questo, nel 2005 è nata la DOP "Basilico Genovese", seguita, nel 2008, dal riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP.

Il ruolo del Consorzio è quello di promuovere e difendere sul mercato il Basilico Genovese DOP e di rappresentarne i 58 produttori dislocati lungo l'arco tirrenico della Liguria.

Il Basilico Genovese DOP è un prodotto la cui origine e tradizione sono certificate dalla DOP, che garantisce le sue caratteristiche uniche proprio in quanto simbolo della Liguria e ingrediente chiave della tipicità e del successo del pesto nel mondo. Un prodotto "superbo", capace di eccellere in cucina, sia usato fresco che nel pesto e in altre specialità alimentari che lo scelgono come ingrediente caratteristico.

Il basilico è infatti una pianta aromatica la cui essenza risente

fortemente dell'ambiente di coltivazione: è stato scientificamente dimostrato che gli oli essenziali sono differenti quando è il basilico è coltivato entro i confini della Liguria, nel versante a mare dello spartiacque.

I dati del 2022 relativi alla coltivazione del Basilico Genovese DOP [ha] nell'areale [versante tirrenico della Liguria] parlano di oltre 50 produttori, con una produzione per la trasformazione industriale di 60.000 quintali ed una in serra per il mercato fresco di 900.000 bouquet.

Le aziende agroalimentari autorizzate a inizio 2023 dal Consorzio all'utilizzo di marchio e dicitura "con Basilico Genovese DOP" sono 140, di cui 57 in Liguria.

Una parte sempre più importante del risultato economico della produzione di Basilico Genovese DOP deriva dalle richieste delle grandi imprese italiane di produzione di salse e prodotti alimentari, per la produzione di Pesto.

Il Basilico Genovese DOP è prodotto sia in pieno campo, sia in am-



biente protetto [serra, tunnel, ombraio]. I due sistemi di coltivazione permettono di offrire il prodotto sul mercato durante tutto l'anno. Le maggiori produzioni si concentrano nel periodo primaverile - estivo, da maggio fino a tutto settembre. Il prezzo di vendita del prodotto oscilla moderatamente all'interno di una forbice di prezzi, tra i valori più alti in coincidenza con le produzioni in serra riscaldata nel corso dei periodi più freddi dell'anno - ma per produzioni di modesta entità - e i valori più bassi nel periodo estivo - in coincidenza delle maggiori produzioni di pieno campo. In Liguria esiste ancora una quota di basilico non certificato ai sensi della Denominazione d'Origine, ma in fase di adeguamento alle regole del disciplinare. Altre produzioni di basilico in Liguria, non comprese nella presente valutazione economica, non risultano aderenti al disciplinare del Basilico Genovese DOP per scelta imprenditoriale o condizione produttiva [es. coltivazione fuori suolo].

## I NUMERI DEL BASILICO GENOVESE

Una ricognizione effettuata dal Centro Di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga [CeRSAA] e Università di Bologna, in collaborazione con alcune delle più importanti aziende di trasformazione alimentare italiane, ha evidenziato, nel 2020, che le superfici coltivate a basilico in Italia superano gli 800 ha, di cui più di 100 in Liguria.

Considerando unicamente la Liguria, la capacità produttiva delle imprese all'interno dell'area di produzione della DOP è costantemente cresciuta ed attualmente è pari a oltre 1.000.000 mazzi [prodotto fresco] e a circa 2.800 T [prodotto destinato alla trasformazione artigianale e industriale in pesto] [Fonte: Consorzio del Basilico Genovese DOP e CeRSAA].

Il valore complessivo della produzione ligure è pari a circa 6.500.000 €, che diventano circa 15.000.000 €, considerando l'indotto diretto.

## CHI DICE LIGURIA DICE BASILICO GENOVESE DOP

Il Basilico Genovese è la coltura tipica della Liguria, tenero e dall'aroma inconfondibile: la sua tipicità è dovuta al territorio d'origine e alla coltivazione tradizionale, come è stato scientificamente dimostrato. Il Basilico Genovese DOP si distingue dalle produzioni non tradizionali o provenienti da altre zone meno vocate.

Le peculiarità del Basilico Genovese sono frutto dell'adattamento e del forte lavoro umano che sta dietro a questa coltura.

Elementi ambientali da cui dipende il suo aroma sono la zona di coltivazione e il suolo: il Basilico Genovese DOP è coltivato sul versante a mare della Liguria e su terreno naturale.

Elementi umani a cui si devono le sue virtù sono la storia e le tecniche di coltivazione tradizionali maturate da quasi un secolo in Liguria.

## I DUE INDIRIZZI PRODUTTIVI DELLA COLTIVAZIONE

Per il consumo fresco viene coltivato tutto l'anno in serra, dove viene raccolto rigorosamente a mano, estirpando le piantine intere, una alla volta. Le piantine sono confezionate, complete di radici, nei tipici "bouquet" contenenti anche la terra d'origine. Questa è la tecnica "storica", nata per preservare la freschezza e il profumo del Basilico Genovese.

Per la trasformazione industriale viene coltivato per lo più all'aperto in estate e raccolto a sfalcio, raccogliendo solo la parte apicale della pianta, ossia quella appena cresciuta: più tenera e profumata. In questo modo anche nella lavorazione industriale si parte da un prodotto di altissima qualità.

# I RAGAZZI DELL'ISTITUTO AGRARIO AICARDI SI RACCONTANO

Continua la collaborazione tra l'Istituto Agrario Aicardi di Albenga e L'Ortofrutticola per dare voce ai giovani studenti che rappresentano il futuro del settore agricolo per la piana di Albenga. Di seguito Matteo Graglia ci propone un'intervista a Sandro Pietro, coltivatore dell'asparago violetto albigense.

## INTERVISTA A SARDO PIETRO, COLTIVATORE DELL'ASPARAGO VIOLETTO D'ALBENGA

Sandro Pietro ci ha raccontato che l'asparago Violetto di Albenga è unico, poiché possiede 40 cromosomi certificati anziché i 20 in dotazione a tutte le altre varietà. I suoi turioni si caratterizzano per le dimensioni medio-grandi e per il colore viola profondo, che sfuma gradatamente in bianco verso la base. Al palato risulta morbido, burroso, scarso di fibrosità e dal sapore intenso. Si presta a molteplici ricette, ma le più adatte sono quelle che ne esaltano la delicatezza. Nell'azienda di Sandro Pietro l'asparago viene irrigato con acqua leggera e fredda proveniente da una piccola falda sotterranea, il cui pH oscilla tra 7 - 7,5 [dati derivanti da analisi]. La concimazione avviene con letame maturo e solfato di ferro che serve per accentuare il colore viola, prima che inizi la raccolta. Il terreno attorno ai rizomi viola, prima che inizi la raccolta, viene smosso con una zappetta, si rimuovono gli steli secchi, si aggiunge il concime e si ricopre tutto. Negli ultimi anni il piano di concimazione è variato e prevede quattro concimazioni durante il periodo estivo con 123, quindi in piena fase vegetativa. Questa variazione è stata suggerita da un noto agrotecnico locale in quanto sosteneva che gli agricoltori "danno da mangiare" all'asparago quando non gli serve. L'asparago necessita di fare la vernalizzazione, ovvero ricevere un periodo di freddo [3-4°C] per circa 15 giorni tra la fine di dicembre e inizio gennaio. La cosiddetta mosca dell'asparago è una delle minacce principali per questa coltura dato che depone le uova nei turioni e le larve che nasceranno andranno a cibarsene. Anche la presenza di erbe infestanti può essere problematica per la crescita degli asparagi. La resa produttiva è calata notevolmente negli ultimi 30 anni soprattutto perché l'asparago risente degli inverni miti causati dal cambiamento climatico. In un'asparagiaia di 1300 mq messa a dimora nel 1978, fino a 25-30 anni fa, la resa era di 100 kg di asparagi al giorno, mentre attualmente è raro superare i 35 kg. La selezione degli asparagi avviene guardando i rizomi. Negli ultimi



anni Sardo ha venduto 6000 zampe, tenendone per sé 61 [31 femmine e 30 maschi]. Gli occhi sui rizomi devono essere sani e ben chiusi per garantire una buona qualità del prodotto.

## I RAPPORTI DI PIETRO CON I RISTORANTI STELLATI

Sardo Pietro spiega che ha iniziato, ormai da svariati anni, a servire ristoranti stellati di grande prestigio, nella zona tra Ventimiglia e Mentone.

Tra questi spicca il ristorante Mirazur di Mentone, 3 stelle Michelin, gestito dallo Chef Mauro Colagreco. Il suo rapporto con questo ristorante risale al 2017 ed è iniziato con una telefonata del tutto inaspettata: "Pronto, sono Valentina del ristorante Mirazur, tre stelle Michelin e quarto ristorante al mondo nella classifica della San Pellegrino. Lo chef Mauro Colagreco le chiede se sia possibile fare visita alla sua asparagiaia per conoscere meglio le caratteristiche dell'Asparago Violetto di Albenga".

Pietro racconta: "Vennero in 22 della brigata, dal sous chef Antonio Buono, al sommelier o all'ultimo dei commis. Fu una magnifica giornata nella quale cominciai a conoscere l'affascinante mondo dei ristoranti stellati. Da quel 25 aprile 2017 è iniziata una collaborazione che ancora oggi è ben viva ed intensa".

Io mi chiamo Matteo e Pietro mi dice: "Permettimi Matteo di raccontarti un ultimo aneddoto. Per una richiesta dell'ultimo momento, l'altra sera siamo andati a consegnare. Erano le 22, il ristorante si

trovava in pieno servizio. Mentre stavamo per accomiarci, chef Mauro ci ha fermati. Ci ha personalmente

impiattato due portate del suo menù [l'asparago e la torta di carciofi], accompagnate da uno splendido Pinot nero 2018 barricato. È stato il suo modo per ringraziarci del disturbo".

Oltre al ristorante Mirazur, l'asparago dell'azienda di Pietro viene servito anche nel ristorante Ceto, nel quale, mi racconta, l'asparago viene servito accompagnato da tre spume colorate e un pezzo di pesce: una vera opera d'arte per occhi e palato.

Recentemente l'azienda di Pietro Sardo è stata oggetto anche di un articolo della rivista "Sale e Pepe".

## IL PRESIDIO SLOW FOOD E L'ASPARAGO NELLA STORIA

L'asparago è comparso sulle colline di San Fedele e Lusignano ormai più di un secolo fa ed è il frutto di una meticolosa selezione. Il presidio è nato perché l'asparago violetto rientra tra le piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali.

I produttori certificati del presidio sono quattro e coltivano l'asparago complessivamente in 0,6 ettari nei territori della Piana di Albenga. È stato realizzato un sacchettino 100% plastic free, con una etichetta narrante, che mantiene la freschezza dell'asparago e non rovina le forme [problema che invece potrebbe avvenire utilizzando gli elastici]. Storicamente gli asparagi erano talmente preziosi che venivano fasciati in una carta bianca e posizionati in scatolette di legno con trucioli arricciati sul fondo. Una volta terminato il confezionamento queste piccole scatole venivano chiuse con dei chiodini e inviate verso i mercati di Genova, Milano e Torino.

Matteo Graglia classe 4a B



## GLI STUDENTI DEL SERALE SI RACCONTANO NON È MAI TROPPO TARDI

Una nuova chance per cambiare la propria vita in meglio

Non solo le nuove generazioni, l'Istituto Aicardi si apre anche agli adulti ed a tutti coloro che non hanno avuto modo di conseguire un diploma nei tempi tradizionali.

Spiega la Vicepreside, professoressa Anna Maria Gaudenti: "Dopo una lunga attesa e ripetute richieste da parte del territorio nasce il Corso serale dell'Istituto Agrario di Albenga. È l'anno scolastico 2023-24, si inizia con una classe [3° e 4° anno], definito Secondo periodo, con una ventina di iscritti.

Oggi le classi sono due Secondo periodo e Terzo periodo [5° anno] quindi, in quest'anno scolastico avremo i primi diplomati del Serale. Gli studenti presentano caratteristiche varie, sia per età sia per provenienza ma tutti sono accomunati dallo stesso entusiasmo e passione per ciò che stanno facendo. Il serale vuole rappresentare l'occasione e anche il riscatto: occasione di conseguire il diploma che per vari motivi non si è riusciti a raggiungere, il riscatto da condizioni di ignoranza e povertà".

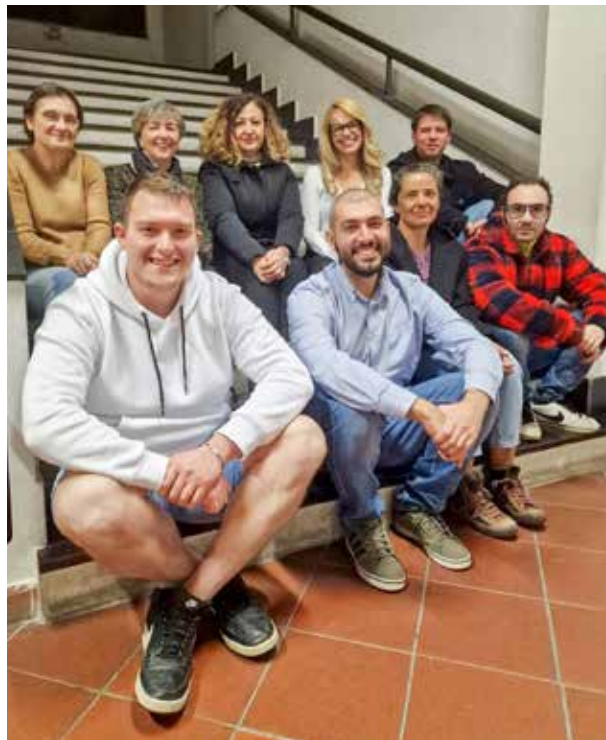
Proprio questi studenti ci propongo di seguito la seconda parte dell'articolo pubblicato sul precedente numero e scritto in collaborazione con i professori Paola Colombo e Alfio Lanati sul ritorno alla terra.

## ANTICHI VITIGNI E COLTIVAZIONE MONTANA

Il progetto di conservazione dei vitigni antichi è funzionale al mantenimento del patrimonio genetico delle specie antiche e della biodiversità, per questo motivo, la cooperativa "La volpe e il mirtillo" di Ormea, ha deciso di tentare di preservare due tipi di vigneti nell'ottica di un miglioramento, non per forza genetico, del Grec rouge, detto barbarossa, e del Liseiret.

Il Grec Rouge, di origine francese, veniva usato sia per la vinificazione che per il consumo fresco, è considerato una delle uve più decorative a causa del colore tra il verde, il rosato e il rosso acceso degli acini. La presenza nell'Italia settentrionale è documentata dal XIX secolo, mentre in Liguria è parte della tradizione dell'imperiese, dove veniva soprannominato Verduna a causa del suo colore rosso vicino all'acino e verde verso l'esterno. Nell'Ormeasco è stato soprannominato Barbarossa.

Nonostante fosse radicato nelle tavole e nelle tradizioni locali, se ne sono perse le tracce, probabilmente a causa della ricerca di vitigni più prolifici e dell'abbandono delle campagne. Rimangono alcune piante isolate sia spontanee che coltivate. Dalla potatura di un esemplare sono state ricavate circa duecento barbatelle per la coltivazione: ipoteticamente si potrebbe usare per la produzione di uno spumante. È possibile che questa varietà venga vinificata in Portogallo con il nome di



Rabigato Franco ma, dato che il chicco viene descritto di colore bianco, bisognerebbe verificare se si tratti di un errore o di una mutazione. Il Liseiret è invece una varietà dal chicco bianco, progenitore di vitigni come Chardonnay e Riesling, molto usati al giorno d'oggi: gli studi genetici hanno dimostrato la parentela con 136 vitigni diversi; tuttavia, la sua trasformazione è oggetto di studio perché non ha ancora raggiunto l'autorizzazione definitiva per l'inserimento tra le qualità vinificabili. Un tempo era coltivato in un ampio territorio mentre al giorno d'oggi la sua coltivazione è ristretta ad alcune aree. La pianta ha una produzione abbondante ma poco zuccherina e aromatica e la sua coltivazione è principalmente di interesse scientifico perché può essere utilizzato per effettuare mappature delle specie derivate, cercare cure a malattie dei ceppi che ne discendono e per il mantenimento della biodiversità. La cooperativa ha scelto di preservare queste varietà per svariati motivi: innanzitutto, considerando il cambiamento climatico, le viticole si stanno spostando verso Nord e ad altitudini più elevate: ad esempio, i vigneti delle Langhe hanno sofferto, negli ultimi anni, piogge e caldo. Le zone montane potrebbero diventare quindi il futuro della viticoltura, anche se, zone come l'Ormeasco rendono molto difficile se non impossibile la meccanizzazione delle colture, da qui la scelta di un tipo di coltivazione estensiva: i vigneti in questione resistono bene ai climi freddi per cui sono ideali per essere coltivate ad alta quota. Questo tipo di produzione però, richiede tempo e ci vogliono dai cinque ai sei anni perché diventi produttivo [tre anni per la prima produzione e altri tre anni per prova di vinificazione]. Quindi, dal punto di vista commerciale si parla di prodotti dagli elevati costi di produzione, eventualmente rivolti a un mercato di nicchia. Grazie a progetti e bandi però è auspicabile ricevere finanziamenti, dato che è un tipo di agricoltura sostenibile che potrebbe sollecitare l'interesse di produttori interessati rendere commercializzabile il vino ottenuto da questi vitigni.

Le allieve e gli allievi del III periodo serale,  
con la collaborazione dei prof. Paola Colombo e Alfio Lanati



# I trasformati de L'Ortofrutticola

Si arricchisce la linea di prodotti preparati con gli ortaggi e la frutta del Ponente

## TIPICOSI®

Un marchio registrato di proprietà della Cooperativa L'Ortofrutticola di Albenga, nato per valorizzare e promuovere una crescita sostenibile del territorio e dei coltivatori che qui operano.

TIPICOSI® rappresenta la linea dei prodotti Premium distribuiti dalla Cooperativa e risponde a meticolosi criteri di selezione della materia prima presso le aziende agricole, oltre a valorizzare le piccole imprese orientate a promuovere il prodotto tipico a Km0.

L'obiettivo di TIPICOSI® è di rafforzare il concetto stesso di filiera corta, creare una chiara identità per i prodotti e per i produttori della piana di Albenga, delle Valli savonesi e dei territori della Riviera di Ponente caratterizzati da un'agricoltura sostenibile, a Km0 e rispettosa degli agricoltori.

Oltre ai prodotti freschi lavorati quotidianamente la Cooperativa ha creato una linea di preparati che hanno come ingredienti principali gli ortaggi e la frutta tipica del Ponente ligure. Eccone di seguito una carrellata.

## PESTO ALLA GENOVESE

Basilico fresco DOP, olio extravergine di oliva, anacardi, pinoli e sale: ingredienti semplici e perfetti cresciuti dal sole tra cielo e mare, lavorati a freddo per mantenere intatte le loro qualità naturali.

Il pesto alla genovese è l'espressione più autentica dell'entroterra Ligure: il suo profumo intenso e il suo colore brillante si riconoscono all'istante, ma ogni assaggio è sempre una piacevole sorpresa. Perfetto con la pasta, sulla pizza, nella minestrina, spalmato sul pane croccante o ad insaporire la verdura bollita... Un gusto unico, dalle mille sfumature.

## PESTO IN SALSA

Il sapore del pesto classico con aggiunta di pomodori secchi in una salsa morbida e che permette di creare abbinamenti infiniti e combinazioni sempre nuove.

Questo perché la sua consistenza delicata è ideale per insaporire cibi o sposare altri ingredienti, creando ad ogni abbinamento nuove deliziose armonie di gusto.

## ANTICO SUGO

L' "Antico Sugo" è un viaggio tra i più delicati e freschi sapori mediterranei [olio extravergine d'oliva, pinoli, cipolla...]. Ha un gusto docile e versatile: sempre perfetto con la pasta, ma anche ideale come base per creare sughi sfiziosi e personalizzati, con l'aggiunta di ingredienti freschi di stagione oppure ispirati dall'intuizione dell'ultimo minuto.

## SUGO ALLA LIGURE

Una salsa raffinata che celebra i sapori autentici della Liguria. La passata di pomodoro biologica si unisce armoniosamente con il Basilico Genovese D.O.P., mentre olio extravergine d'oliva e cipolla aggiungono profondità e dolcezza, con un pizzico di sale ad equilibrare il tutto. Ideale per condire trofie, trenette o linguine.

## SUGO AI CARCIOFI

Una salsa a base di pomodoro e carciofi, ripieno delizioso per ravioli e pansotti, oppure sugo gustoso per la pasta ottenuta da sfoglia fresca all'uovo.



## CREMA DI OLIVE

Il gusto inconfondibile delle olive nere in olio extravergine d'oliva, pronto da spalmare sul pane abbrustolito o per condire pasta o piatti gustosi. Il suo sapore intenso e inconfondibile dà carattere anche ai piatti più semplici, e crea un equilibrio perfetto con l'aggiunta di pomodorini dolci freschi.

## OLIVE IN SALAMOIA

Olive pronte da gustare, preservate in salamoia e buone come appena colte. Un ingrediente versatile e saporito per qualunque piatto a cui si voglia aggiungere un tocco delicato e unico.

## CONFETTURA EXTRA ALBICOCCHIE VALLEGGIA

Le albicocche utilizzate sono prodotte nella piana di Albenga e lavorate presso un laboratorio specializzato. L'albicocca di Valleggia, la cui coltivazione risale alla fine dell'800, produce frutti dalla polpa soda, molto dolci e aromatici, la cui buccia sottile di colore arancio presenta caratteristiche puntinature color mattone. La maturazione avviene a giugno e dura circa dalle due alle tre settimane. Rispetto ad una normale albicocca la varietà Valleggia è caratterizzata da un'elevata quantità di potassio e di calcio. L'albicocca di Valleggia è riconosciuta per le sue dimensioni ridotte e per un aroma e un sapore molto più intensi rispetto ad altre varietà.

La sua consistenza cremosa e la sua dolcezza naturale, senza saccarosio aggiunto, la rende ideale da spalmare o come ingrediente prelibato in ricette dolci. La produzione locale a km 0 garantisce freschezza e qualità, esaltando i sapori autentici delle albicocche Valleggia.



## CONFETTURA FRAGOLE MARA DE BOIS

Mara de Bois è una varietà di fragola molto apprezzata per il suo profumo di fragoline di bosco, per la sua dolcezza e la sua polpa. Confettura dal gusto raffinato e dal profumo intenso, è preparata con una pregiata varietà di fragola di origine francese e zucchero di canna. La Mara de Bois è ricca di vitamine e minerali, ha proprietà antiossidanti e un sapore simile alle fragoline di bosco. Confettura perfetta per farcire dolci e guarnire gelati: è ottima spalmata sul pane o per accompagnare i formaggi.

## MARMELLATA ARANCE PERNAMBUCCO

Le arance utilizzate sono prodotte presso aziende agricole della piana di Albenga e lavorate presso un laboratorio specializzato. L'arancio Pernambuco produce frutti di dimensioni medio-grandi, di colore arancio vivo che presentano una buccia abbastanza spessa e vescicolata, ricchissima di oli essenziali dal profumo persistente e gradevolissimo, il succo è dolce e molto saporito, quando maturo al punto giusto poco acido.

La nostra marmellata viene preparata utilizzando tutto il frutto con una tecnica che mantiene le caratteristiche organolettiche sia del succo e della polpa che della buccia, pertanto risulta ricco di oli essenziali estremamente gradevoli al palato.

La marmellata di Pernambuco è quindi indicata per i dolci, ma altrettanto strepitosa se abbinata ai formaggi.

## ZUCCHINE TROMBETTE SOTT'OLIO EVO

Le Trombette sono delle zucchine tipiche della zona di Albenga. Sono ottime come antipasto, per arricchire un'insalata mista o per farcire panini o tramezzini.





## Avanguardia nel settore della floricoltura e del vivaismo professionale italiano.

Disponibili substrati sostenibili, richiesti dal mercato estero, con percentuale ridotta di torba.



Confezione da 70 litri



Big Ball pressato 5 m<sup>3</sup> per macchine sgranatrici



Big Bag da 3,5 m<sup>3</sup>

**BIOFLOR** 

[www.bioflor.it](http://www.bioflor.it)

# QUESTE LE PRIORITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO PER LA TUTELA DELL'AGRICOLTURA AREE INTERNE, SISTEMA IDRICO E FAUNA SELVATICA

È indispensabile concretizzare gli obiettivi per salvaguardare il sistema aziendale e produttivo

“Finalmente anche a livello nazionale sono state messe sul tavolo le priorità che riguardano i territori e le realtà locali come la nostra provincia, nella quale il comparto agricolo e le sue filiere produttive devono affrontare e risolvere sfide importanti e decisive per il proprio futuro”.

Così il presidente provinciale di Cia Savona Sandro Gagliolo e il direttore generale Gianluigi Nario sul futuro del settore. “Le proposte evidenziate sui temi quali le aree interne, l'acqua e l'approvvigionamento idrico, così come sull'emergenza cinghiali e fauna selvatica, sono direttamente collegate alle esigenze espresse dalla nostra associazione per la tutela dell'agricoltura, dei produttori e delle numerose aziende che operano nel savonese” hanno precisato ancora Gagliolo e Nario.

## TERRITORIO

Interventi di messa in sicurezza delle zone a più alto rischio naturale: definire un nuovo piano idrico per la realizzazione dei grandi invasi, oltre ad accelerare sul riutilizzo delle acque reflue e depurate; incentivare le funzioni di manutenzione del territorio svolte dagli agricoltori attraverso un quadro normativo definito.

## ZONE RURALI

Per le aree interne serve una svolta nel rafforzamento e ammodernamento del sistema infrastrutturale materiale e immateriale [strade, scuole, presidi sanitari, digitalizzazione, luoghi di cultura]; misure di fiscalità agevolata; riconoscimento dell'agricoltura familiare con norme specifiche; valorizzazione delle produzioni locali e consolidamento dei legami con il turismo.

## FAUNA SELVATICA

A tenere banco ancora l'emergenza cinghiali e quella dei lupi: creare un sistema uniforme di censimento delle specie invasive e piani di controllo numerico per ridurre la densità degli animali selvatici; passare dagli indennizzi ai risarcimenti per le aziende agricole, includendo sia i danni diretti che indiretti; rafforzare l'autodifesa degli agricoltori.

“Si tratta di azioni di primario impatto per la realtà savonese e ligure: rappresentano piattaforme di interventi che come Cia Savona sollecitiamo da tempo e stiamo portando avanti a livello sindacale in tutte le sedi opportune, ma ora è indispensabile concretizzare questi obiettivi per salvaguardare davvero il sistema aziendale e produttivo delle filiere agricole” hanno concluso presidente e direttore provinciale di Cia Savona.





**La Semiorto Sementi**  
*...e non ti penti!*

# basilico PAOLETTO "FT"

## eletto Perfetto & Protetto

IR: Peronospora Belbahrii



Disponibile presso



**Seme ufficialmente testato**  
esente da Peronospora  
"zero" Fusarium Oxysporum e "zero" Cuscuta

84087 SARNO (SA) • Tel. +39 081 950428 • 081 950263 • Fax +39 081 950688

[www.semiorto.com](http://www.semiorto.com)

# LE DOMANDE DEVONO ESSERE PRESENTATE TRAMITE L'APPOSITO PORTALE I BANDI PER IL COMPLETAMENTO DI SVILUPPO RURALE

Impegni su biologico, allevamento, prato pascolo e produzione integrata



CSR 2023 - 2027: al via i bandi su biologico, allevamento, prato pascolo e produzione integrata. Scadenza 15 maggio 2025  
Si comunica che con decreti del dirigente numeri 8745, 8746, 8750, 8751, 8767 del 24/12/2024 sono stati attivati i seguenti interventi del PSP-CSR 2023/2027 per l'annualità

2025, con le rispettive dotazioni finanziarie:

- SRA 01 - produzione integrata: 1.124.000 euro per 5 anni d'impegno:
- SRA 08 - gestione dei prati e pascoli permanenti: : 4.227.853 euro per 5 anni d'impegno :
- SRA 14 - allevatori custodi dell'agrobiodiversità: 1.000.000 euro per 1 anno d'impegno:
- SRA 29.1 - conversione all'agricoltura biologica: 1.500.000 euro per 5 anni d'impegno:
- SRA 29.2 - mantenimento dell'agricoltura biologica: 9.000.000 euro per 5 anni d'impegno.

I beneficiari sono tenuti a rispettare gli impegni e obblighi previsti

dai rispettivi bandi a partire dal 1° gennaio 2025 e le domande dovranno essere compilate tramite portale SIAN da quando AGEA lo renderà disponibile. Il termine ultimo di presentazione delle domande è il 15 maggio 2025.

Vediamo alcune delle caratteristiche generali delle cinque misure aperte.

SRA 01 - produzione integrata: questa misura è finalizzata a incentivare un approccio sostenibile alla produzione agricola, riducendo l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi.

SRA 08 - gestione dei prati e pascoli permanenti: grazie al piano strategico della politica agricola comunitaria 2023-2027, per il periodo 2025-2029 gli stanziamenti sono destinati ad agricoltori in attività e agli enti pubblici gestori di aziende agricole.

SRA 14 - allevatori custodi dell'agrobiodiversità: per ottenere il contributo i beneficiari si impegnano ad allevare razze locali a rischio di estinzione genetica e a mantenere il numero di UBA premiate per un anno.

SRA 29.1 - conversione all'agricoltura biologica: abbiamo fortemente voluto questo provvedimento per sostenere gli agricoltori liguri nella sfida della transizione ecologica e per incentivare un modello di agricoltura sempre più sostenibile e rispettoso dell'ambiente.

SRA29.2 - mantenimento dell'agricoltura biologica: possono accedere al bando agricoltori o associazioni di agricoltori su tutto il territorio regionale, per tutte le tipologie colturali, inclusi prati permanenti, prati-pascoli e pascoli, ad eccezione dei terreni a riposo. Per aderire è necessario che l'intera azienda agricola [almeno per la parte vegetale] sia già certificata biologica o che il periodo residuo di conversione, al 1° gennaio 2025, sia inferiore a sei mesi.

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. Usare i prodotti in modo responsabile e leggere attentamente le informazioni sul pacchetto. Si richiama l'attenzione sulle rasce e simboli di pericolo riportati in etichetta.

3LOGY

3LOGY

IL FUNGICIDA NATURALE NATO INTELLIGENTE

3LOGY fungicida ad azione preventiva su oidio, botrite e sclerotinia che sostiene la produzione e la qualità del raccolto di erbe fresche e colture orticole: insalate baby leaf e lattughe di IV gamma.

SCOPRI SUL SITO

sipc.com

# A MYPLANT IL PRIMO RAPPORTO NAZIONALE DEL FLOROVIVAISMO LUCI ED OMBRE DI UN SETTORE DI PUNTA DEL MADE IN ITALY

Export da record ma pesano situazione internazionale, costi, burocrazia clima

È stato presentato a Myplant&Garden il primo Rapporto nazionale sul settore realizzato dal Centro Studi Divulga e da Ixè con Coldiretti. Il florovivaismo Made in Italy raggiunge nel 2024 il valore massimo di sempre a quota 3,3 miliardi di euro, grazie anche al traino dell'export, che chiude il 2024 a 1,3 miliardi, e al lavoro delle diciannovemila imprese impegnate a produrre su una superficie di 30mila ettari.

Sull'attività delle aziende nazionali pesa oggi la difficile situazione internazionale, abbinata agli effetti dei cambiamenti climatici. Proprio a causa del conflitto in Ucraina le aziende hanno subito un aumento dei costi del +83% per i prodotti energetici e del +45% per i fertilizzanti rispetto al 2020, oltre a un +29% per altri input produttivi, secondo il rapporto Divulga/Ixè.

Oltre ai costi in aumento pesa anche sulle imprese tricolore la concorrenza sleale delle importazioni a basso costo dall'estero, dove non si rispettano le stesse regole sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari, ma anche per la tutela dei diritti dei lavoratori e dell'ambiente. Il 72% delle importazioni Ue arriva dall'Olanda, con il porto di

Rotterdam, buco nero in fatto di controlli sulla merce importata, che finisce spesso per essere triangolata acquisendo la provenienza comunitaria, mentre tra i paesi extra-Ue si distinguono Cina, Thailandia ed Ecuador, questi ultimi soprattutto per gli arrivi di fiori. Da Nord a Sud della Penisola non va trascurato l'impatto dei cambiamenti climatici. Secondo Divulga/Ixè due aziende agricole su tre (66%) hanno subito danni nell'ultimo triennio a causa di eventi estremi.

Il risultato di questi fattori è che più di un terzo delle aziende florovivaistiche denuncia difficoltà economiche. L'aumento di costi risulta in cima ai problemi denunciati, davanti a burocrazia e clima, mentre al quarto posto c'è la mancanza di manodopera qualificata e al quinto gli squilibri all'interno della filiera.

"Il rapporto Divulga/Ixè fotografa i record del florovivaismo Made in Italy ma fa suonare anche dei campanelli d'allarme da non sottovalutare - sottolinea il presidente della Coldiretti Ettore Prandini -, a partire dal problema della redditività delle imprese, strette tra aumento dei costi e concorrenza sleale dall'estero".

"Anche per piante e fiori dobbiamo affermare con forza - continua Prandini - il principio di reciprocità delle regole, senza il quale rischiamo di vanificare il lavoro portato avanti in questi anni dai florovivaisti italiani in termini di sostenibilità delle produzioni, con effetti positivi importanti dal punto di vista dell'ambiente e della salute. Fino a che continueranno le importazioni selvagge di prodotti che non rispettano i nostri stessi standard, il valore aggiunto del 'verde' Made in Italy faticcherà ad essere riconosciuto e premiato. Questo impatterà sull'economia dei nostri territori, tanto più che il florovivaismo è uno dei settori con il maggior utilizzo di manodopera".



**AGROCHIMICA**

QUALITÀ PROFESSIONALE DAL 1950

TUTTA LA NOSTRA ESPERIENZA DENTRO UN SACCO



WWW.AGROCHIMICA.IT



# LA STORIA DELLA COOPERATIVA

La Viticoltori Ingauni società Agricola Cooperativa nasce nel 1976 per iniziativa di 13 soci, che si uniscono per vinificare e commercializzare il vino più tipico della nostra zona: il Pigato.

Negli anni il numero dei soci è andato gradatamente aumentando con conseguente incremento delle quantità e delle tipologie di uve vinificate, infatti oltre al Pigato si fanno sempre più strada gli altri vitigni della nostra riviera di ponente, il Vermentino, il Rossese detto di Campochiesa, l'Ormeasco di Pornasio nelle sue varianti più conosciute quali il tradizionale, il Superiore e lo Sciac-tra, e la Lumassina mosca.



La Cooperativa ad oggi conta circa 198 soci iscritti, che sono distribuiti su un territorio della Riviera Ligure di Ponente che va dal Finalese, all'Albenganese fino al territorio di Diano Marina, mentre l'entroterra riguarda in parte la Valle del Lerrone e soprattutto la Valle Arroscia risalendo da Albenga fino al comune di Pornasio passando per Ortovero.

La nostra Cooperativa non ha terreni nè di proprietà nè in affitto, pertanto tutta la produzione deriva da uve conferite dai soci, che hanno le proprie aziende su un territorio molto vasto con terroir altrettanto vario, permettendo così di beneficiare delle caratteristiche migliori delle uve provenienti dalle varie zone.

Attualmente vengono vinificati all'anno circa 4500/4700 q.li di uve di cui il Pigato costituisce circa il 58% il Vermentino circa il 18% l'Ormeasco di Pornasio nelle varie tipologie circa il 10% il Rossese circa il 7% la Lumassina e i vini IGP e da Tavola il restante 7%.

Vari sono stati i riconoscimenti conseguiti dalla nostra Cooperativa negli anni quali concorso Douja d'Or anni 1994-1995-2003-2005-2006-2009-2010-2011: il premio Gran medaglia d'argento di Cangrande [conferita al Vinality di Verona]. Attualmente la sede della nostra cooperativa, si trova ad Ortovero [SV] in Via Roma n 3, al suo interno vi è presente un piccolo punto vendita dove si possono apprezzare e acquistare tutti i nostri vini sia sfusi che in bottiglia.



**MOVE IT SIMPLE**

**GRUPPO SELINI**  
www.grupposelini.it

**OMACS**  
CARRELLI ELEVATORI

Info@omacs.it | www.omacs.it



## GRANDE SUCCESSO PER IL CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA COOPERATIVA SOCIO LIO 2025

Premiato Giovanni Gallizia per aver contribuito a scrivere la storia dell'olivicoltura di Arnasco

Anche quest'anno l'olio è stato il tema principale del convegno divenuto negli anni una importante ed ormai tradizionale manifestazione organizzata dalla Cooperativa Olivicola di Arnasco. Socio Lio è stato una occasione di incontro fra i soci della Cooperativa ed i tanti addetti a questo così importante settore economico per il nostro territorio.

"Il nostro annuale appuntamento- spiega Luciano Gallizia, presidente della cooperativa olivicola di Arnasco- prevedeva anche la consegna del premio ad una persona che ha contribuito a divulgare il nome della nostra Cooperativa. Arnasco è una piccola comunità è il paese dell'olio extravergine di Oliva Arnasca, la sua

storia è fatta di muretti a secco, agricoltura e olivicoltura: l'Arnasca, è un elemento centrale per la storia e la vita del nostro paese".

Quest'anno il premio è andato a Giovanni Gallizia, classe 1937, nato e vissuto ad Arnasco, socio del Consorzio di Miglioramento Olivicolo e della Cooperativa Olivicola di Arnasco: "Con le sue appassionate e quotidiane testimonianze - ha commentato il presidente Luciano Gallizia- ha contribuito a scrivere la storia dell'olivicoltura di Arnasco. Valido oratore itinerante nel percorso delle "Vie tra gli ulivi" che, passando attraverso il suo Feudo, porta alla "famosa" Malacchiappa. Se il motto della Cooperativa è "Nell'Olivo le nostre radici" lui attraverso la storia secolare della sua famiglia ne è fedele custode". L'evento si è concluso con una apericena dal titolo: "Aperolio all'Olivicola" che ha avuto, così come il convegno, un grande successo.



### CALFOMYTH

Fertilizzante minerale ad alta densità e a reazione acida caratterizzato dalla presenza di fosforo in sinergia con calcio per le prime fasi del ciclo vegetativo e potenziamento della fioritura

### CALCIOGREEN FORTY

Alto titolo in calcio (40%) che, grazie all'esclusiva "Formate technology", permette una rapida penetrazione e traslocazione dell'elemento all'interno della coltura

[www.greenhasgroup.com/it](http://www.greenhasgroup.com/it)



# PROTEZIONE E STIMOLAZIONE ERBE AROMATICHE

Prevenzione dalle avversità per tutte le  
aromatiche in vaso a residuo zero



*Streptomyces griseus*

*Bacillus amyloliquefaciens, Bacillus licheniformis, Bacillus pumilus,  
Bacillus subtilis, Bacillus velezensis, Aereobasidium pullulans*

 **L.G. ITALIA**  
A W A R E S O L U T I O N



VISITA IL  
NOSTRO SITO!



#### SEGRETERIA

Tel. 0182 50374 - Fax 0182 1980190 / 0182 50312  
segreteria@ortofrutticola.eu

#### PRESIDENZA

Tel. 0182 50374 - Fax 0182 1980101  
presidente@ortofrutticola.eu

#### DIREZIONE GENERALE

moroni@ortofrutticola.eu

#### AMMINISTRAZIONE E CONTABILITÀ

Tel. 0182 50374 - Fax 0182 1980120 / 0182 554333  
contabilita@ortofrutticola.eu

#### SETTORE FIORI

Tel. 0182 568109 - Fax 0182 21119  
venditefiori@ortofrutticola.eu  
Orario di apertura:  
Lunedì - venerdì: 8,00-12,30 / 14,00-18,00

#### SETTORE ORTAGGI

Tel. 0182 568109 - Fax 0182 20979  
ortaggi@ortofrutticola.eu

#### SERVIZIO AGROTECNICO

Tel. 0182 554943  
asstec@ortofrutticola.eu  
Fitofarmacia: fitofarmacia@ortofrutticola.eu

#### ORTOSHOP

Tel. 0182 559944  
mpa@ortofrutticola.eu

#### PRESSO LA SEDE

#### SCOLA NELL'ORTO

Bar ristorante  
Tel. 3333651500

#### COLDIRETTI SAVONA

secondo piano interno 4  
Tel. 0182 51273 / 0182 544445  
Agritel 334 7192743 / 334 7192744  
Fax 0182 558007  
www.savona.coldiretti.it

#### FATA ASSICURAZIONI DANNI E GENERTELLIFE spa

agenzia di Albenga  
tel. 0182 571260 - Fax 0182 545577  
www.medesani.it / info@medesani.it

#### ROSCIANO ENGINEERING

Studio di ingegneria meccanica  
Tel 333 509 6923  
www.roscianoeng.it / info@roscianoeng.it

#### SOCIETÀ S.T.E.A. GROUP

Tel 366 935 94949.

## Comunicazioni ai Soci

Gli obiettivi per il fatturato 2025

**1%** da € 2.000 a € 5.000 Euro

**2%** da € 5001 a € 20.000 Euro

**3%** da € 20.001 a € 40.000 Euro

**4%** oltre i 40.000 Euro

**RICORDA!**  
*Sconto 4%*  
per pagamenti immediati

## PIÙ ACQUISTI PIÙ SCONTI!

**L'ORTOFRUTTICOLA PREMIA I SOCI OGNI 3 MESI**

Sempre più soci stanno sperimentando la soddisfazione di effettuare i loro acquisti senza sborsare un euro.

Dopo la fine di ogni trimestre, viene usato automaticamente il bonus maturato nei tre mesi precedenti.

Inoltre, anche sugli acquisti compensati con il bonus, viene applicato lo sconto cassa del 4%.

## PROGRAMMATE I VOSTRI ACQUISTI PER RAGGIUNGERE IL PREMIO MASSIMO!

Il premio è riservato ai soci in regola con tutti i pagamenti



*Vieni all'OrtoShop!*

APERTURA DAL LUNEDÌ AL SABATO  
ORARIO CONTINUATO  
8,00 - 18,30

Tel. 0182 554944 / Fax 0182 555188 / mpa@ortofrutticola.eu

*Seguici sul web!*

**WWW.ORTOFRUTTICOLA.IT**

**facebook**

facebook.com/ortofrutticola

# Solo con COMPO EXPERT ottieni il massimo!

Specialità ad elevato contenuto tecnologico



- Aumento delle produzioni in quantità e qualità
- Aumento dell'efficienza nutrizionale
- Riduzione degli stress abiotici
- Miglioramento della shelf-life delle produzioni
- Aumento del reddito dell'azienda agricola

[www.compo-expert.it](http://www.compo-expert.it)

**EXPERTS FOR GROWTH**

**COMPO  
EXPERT®**