

Economia

Agricoltura

# Marche, lavoro di squadra per le semine biologiche

Fondi istituzionali e un consorzio a sostegno di 500 aziende del territorio  
Il presidente Torriani: «Fondamentale la programmazione del fabbisogno»

di **Vittorio Bellagamba**  
ISOLA DEL PIANO  
(Pesaro Urbino)

**A volte** può sembrare scontato che un'azienda agricola possa disporre di seme biologico per effettuare le proprie semine, ma così non è. Spesso, infatti, si ricorre all'uso di seme non biologico, purché non conciato con prodotti di sintesi chimica, in deroga a quanto previsto dal regolamento comunitario per l'agricoltura biologica. Per risolvere questa criticità del sistema, il Consorzio Marche Biologiche, grazie al Progetto Integrato di Filiera Agroalimentare promosso nell'ambito del Psr Marche 2014/2020, sta da anni lavorando con l'obiettivo di permettere alle circa 500 aziende agricole biologiche aderenti di poter utilizzare esclusivamente sementi biologiche. «È stata fondamentale – spiega Francesco Torriani, presidente del consorzio – la programmazione del fabbisogno di seme tra produttori, cooperative e ditte sementiere».

**Le aziende** agricole biologiche, prosegue Torriani, «all'atto dell'adesione alla filiera sottoscrivono un impegno di coltivazione pluriennale che permette al Consorzio, per il tramite delle cooperative socie, di prevedere e pianificare il fabbisogno di seme con un arco temporale pluriennale, che va dai 3 ai 5 anni. Questo è un periodo congruo per permettere alle aziende di produrre la semente biologica necessaria». I seminari svoltisi nei mesi scorsi sul tema 'La filiera marchigiana per la valorizzazione dei seminativi biologici: un progetto per migliorare la sostenibilità ambientale ed economica del sistema agricolo regionale' si sono rivelati particolarmente utili? «Grazie a questa attività – spiega Torriani – quest'anno le aziende agricole biologiche marchigiane hanno potuto utilizzare per le loro semine in gran parte seme biologico».

**In particolare**, sottolinea il presidente, «per il grano duro le varietà biologiche disponibili sono state almeno cinque: Antalis, Rangodur, Achille, Santo Graal e Cappelli. Per il grano tenero la varietà bio disponibile è stata il Bologna. Biologiche anche la semente di farro, grano turanico e le varietà di favino bianco e pisello proteico destinate alla mangimistica biologica».

**I seminativi** rappresentano la principale destinazione colturale delle Marche: la superficie

agricola utilizzata regionale condotta con metodo biologico ha superato nel 2019 i 100.000 ettari, circa il 22% della Sau totale regionale (dati Ismea), e circa l'80% di queste superfici è destinato a seminativi, ovvero alle semine di colture erbacee. I cereali rivestono un ruolo importante. Rilevanti anche le colture le-

guminose destinate alla mangimistica, oltre alle leguminose destinate all'alimentazione umana, come il cece. Sono in crescita anche le colture oleaginose, come il girasole. Per una corretta rotazione, importanti anche le colture foraggere (fonte: Rapporto Sinab 'Bio in cifre 2020').

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Francesco Torriani

IL VINO

## Il Bianchello in tredici storie



FANO (Pesaro-Urbino)

**Raccontare il Bianchello del Metauro doc** attraverso tredici storie legate a questo vino. È l'obiettivo del progetto presentato dalla Camera di Commercio Marche, in collaborazione con l'Azienda speciale agroalimentare e la Regione Marche. «Proponiamo un modo nuovo di scoprire questo vino e i suoi produttori – ha detto il presidente della Camera di Commercio Marche Gino Sabatini – rivolgendoci direttamente ai consumatori, i quali attraverso il sito [www.bianchellodelmetauro.it](http://www.bianchellodelmetauro.it) possono accedere alla mappa del Bianchello». L'obiettivo è anche, ha aggiunto Gianfranco Santi (vice presidente dell'Azienda speciale agroalimentare), «incentivare un circuito made in Marche nei ristoranti, che comprenda non solo la valorizzazione del Bianchello, ma anche delle altre tipicità della regione». Per il consigliere dell'Azienda speciale Tommaso Di Sante, «si tratta di un progetto innovativo che ha potenzialità notevoli». Il progetto ha l'appoggio della Regione, il cui vice presidente Mirco Carloni ha auspicato «un gioco di squadra tra le eccellenze, partendo proprio da questo esempio del Bianchello. Rivolgo un appello ai consumatori marchigiani perché in questo periodo acquistino prodotti locali». I testi del progetto sono di Silvia Veroli. Erano presenti anche Salvatore Giordano e Fabrizio Schiavoni, rispettivamente vice presidente e segretario generale della Camera di commercio delle Marche, e Massimiliano Polacco della Giunta Camera Marche con delega al turismo.

Davide Eusebi

**DISINFEZIONE**  
LA NUOVA FRONTIERA



**Ciba-Geigy®**



**CIBA ATOM PUR**

è un disinfettante virucida pronto all'uso in soluzione acquosa che con un processo elettrolitico sviluppa ipoclorito di sodio nella misura dello 0.13%.

Può essere spruzzato o nebulizzato a seconda dell'uso.

*Autorizzato dal ministero della salute*

✉ [office@ciba-geigy.it](mailto:office@ciba-geigy.it)

📱 [www.ciba-geigy.it](https://www.ciba-geigy.it)

📞 +39 0731.083912

🌐 [www.ciba-geigy.it](https://www.ciba-geigy.it)

📱 +39 338.1304003

📷 [cibageigysrl](https://www.instagram.com/cibageigysrl)

📺 [cibageigysrl](https://www.facebook.com/cibageigysrl)