

La novità

# Dal trattore guidato dal satellite al pane che fa bene al cuore: produzioni di qualità

## Premiata la green economy

### 87 milioni per la filiera doc

#### *La Regione finanzierà la rete di progetti integrati*

MASSIMO VANNI

C'è il trattore guidato dal satellite che non sbaglia mai percorso. C'è il pane fatto di varietà antiche di frumento che fa bene al cuore. E ci sono gli scarti della lavorazione del formaggio riutilizzati come alimento per i suini da ingrasso. È la "green economy" formato toscano: sono i progetti scelti dalla Regione per consolidare la produzione agricola della nostra regione. In tutto 15 progetti di filiera già finanziati con 25 milioni di euro, che coinvolgono 1.250 imprenditori e 7mila addetti. Col risultato di mobilitare alla fine 57 milioni di euro d'investimenti.

Una novità assoluta per la Toscana: sostenere non le singole attività produttive ma progetti che mettono insieme più aziende che spaziano dalla produzione alla commercializzazione. Progetti integrati di filiera (Pif), appunto. E il governatore Enrico Rossi ci crede a tal punto che annuncia già una seconda tranche di finanziamenti: entro la fine dell'anno, anticipa già, la Regione lancerà un nuovo bando per i "Pif" e aggiungerà altri 15 milioni di finanziamenti, capaci di met-



**Gli scarti della lavorazione del formaggio usati come alimento dei suini da ingrasso**

tere in moto altri 30 milioni di euro. Alla fine del 2011 il totale degli investimenti arriverà a quota 87 milioni di euro.

«È la novità scelta per sostenere il mercato toscano. Ma è anche un deterrente contro le oscillazioni finanziarie che spingono su e giù i prezzi dei prodotti alimentari», spiega il governatore Enri-



#### GLI ADDETTI

Secondo la Regione Toscana sono almeno 7 mila le persone che beneficeranno dei finanziamenti ai progetti di filiera di qualità



#### LA TECNOLOGIA

Apparecchi a guida satellitare saranno utilizzati per la coltivazione del grano in Val d'Orcia



#### IL RICICLO

Tra gli altri progetti quello per il riciclo delle lane provenienti dagli allevamenti ovini

che il valore dei prezzi per almeno tre anni.

«È una garanzia per mettere al riparo dall'altalena dei prezzi gli agricoltori, ma anche per la qualità e la tracciabilità del prodotto», dicono il governatore Rossi e l'assessore Salvadori. In Toscana è la prima volta che si tiene un bando per progetti di filiera. E la risposta del mondo produttivo è stata «sopra ogni aspettativa»: le proposte pervenute sono state 21, anche se poi la selezione ne ha ammessi solo 15.

In Val d'Orcia, il Consorzio agrario di Siena è capofila del progetto di coltivazione del grano duro e si avvarrà di tecnologie satellitari per l'utilizzo dei macchinari: su quasi 6 milioni d'investimenti, il contributo regionale è di 2,5 milioni.

A Montaione, il progetto che ha come capofila la Newcopan srl, prevede un nuovo mulino e di nuovi centri stoccaggi per cereali e sfarinati. I prodotti serviranno per la panificazione e la produzione di paste fresche come i picci. Ma anche la produzione di un pane fatto con varietà antiche di frumento con vitamine importanti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari. Un pro-

co Rossi a fianco dell'assessore all'agricoltura Gianni Salvadori. «Sono progetti che frenano la speculazione e sostengono invece il mercato corto, incentivando gli spostamenti corti delle merci», aggiunge Rossi. Ogni progetto aggrega del resto una media di 80 aziende. E tra le aziende partecipanti si stipula un contratto di fornitura reciproca che fissa an-



---

**Ognuna di loro  
coinvolge circa 80  
aziende che  
possono così  
rendersi più forti**

---

getto da 7,5 milioni, al quale la Regione riconosce un contributo di 3 milioni di euro.

La Toscana Cereali è invece capofila di un progetto per la filiera corta per il grano duro e l'orzo: si prevede anche la produzione di birra artigianale con l'orzo coltivato in Toscana. Un totale di 6,6 milioni di euro, sostenuto da un aiuto regionale di quasi 3 milioni.

Il Consorzio Strizzasemi di Pisa coordina il progetto dei mangimi sicuri e della produzione di olii cosmetici. Il tutto ricavato con la semplice spremitura meccanica dei semi, e non con l'estrazione chimica: semi di girasole, colza, lino e cartamo. Un progetto da quasi 2 milioni di euro, al quale la Regione riconosce un contributo pari a circa la metà.

Il Caseificio sociale di Manciano guida invece il progetto che punta al riutilizzo degli scarti della lavorazione del formaggio, trasformandoli in alimenti per i suini da ingrasso. Un progetto che mira al potenziamento della produzione casearia e, allo stesso tempo, alla sua riduzione dei costi. Il volume d'investimenti previsto ammonta ad oltre 5 milioni di euro e la Regione lo sostiene con oltre 2 milioni.

La Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano punta al miglioramento del vino attraverso l'introduzione di nuove macchine per il trasporto dell'uva. Macchine capaci di mantenere i grappoli in una camera stagna imbottita di anidride carbonica, evitando così il contatto con l'ossigeno dell'aria, fino al conferimento delle uve in cantina. Oltre 2 milioni di euro il costo del progetto, quasi 1 milione il contributo garantito dalla Regione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA