

CIA - Agricoltori italiani delle Marche
CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI DELLE MARCHE



BIODIVERSITA'



SOSTENIBILITA'



INNOVAZIONE



AGRICOLTORI ITALIANI
MARCHE

WWW.CIAMARCHE.ORG

CIA - Agricoltori Italiani delle Marche

La CIA – Agricoltori Italiani delle Marche è un'Associazione senza scopo di lucro, di rappresentanza dell'agricoltura e del mondo rurale che, oltre ad operare nel settore primario, fornisce servizi anche a cittadini, Istituzioni pubbliche, operatori di altri settori economici. La CIA si è costituita nel Dicembre 1977 dalla fusione di Alleanza Contadina, Federmezzadri, UCI, per meglio affermare a livello nazionale, regionale e locale i valori che attengono all'agricoltura, al lavoro, alla libera iniziativa imprenditoriale, all'ambiente rurale. La CIA è un'Organizzazione professionale agricola riconosciuta in sede CNEL. Nel corso degli anni la Confederazione si è sempre più affermata nel territorio regionale come punto di riferimento non solo per la categoria, ma anche per i cittadini e gli Enti locali, specie per quelli ubicati nelle aree rurali ed interne. Attualmente la CIA Marche fornisce assistenza ad oltre 11.000 aziende marchigiane, riuscendo a coprire grazie ai suoi dipendenti e collaboratori, tutte le loro esigenze, con particolare riferimento agli aspetti:

. Tecnici di tipo colturale e zootecnico, spingendo gli agricoltori verso l'adozione di metodi a basso impatto ambientale e biologici, nonché volti al miglioramento della qualità della vita e condizioni di sicurezza sul luogo di lavoro;

. Legislativi ed amministrativi; fiscali; previdenziali, infortunistici, contributivi; commerciali e promozionali, al fine di valorizzare le produzioni agroalimentari tipiche, tradizionali e biologiche;

. Multifunzionalità (agriturismo, fattorie didattiche, fattorie sociali);

. Progettuali a favore sia di imprese singole ed associate, sia delle stesse Istituzioni pubbliche;

. Politico-sindacali: CIA Marche è presente in tutti i tavoli della concertazione e nei comitati tecnici istituiti dalla Regione e/o dagli Enti Pubblici locali, recando proprie proposte, osservazioni, documenti volti a favorire lo sviluppo rurale nelle Marche;

. Sperimentale e dimostrativo: CIA Marche è partner in numerosi progetti di ricerca applicata, sperimentazione, trasferimento dell'innovazione promossi da Istituzioni scientifiche e/o organismi imprenditoriali.



La CIA Agricoltori Italiani delle Marche svolge, tra l'altro, le seguenti attività:

- . Rappresenta e tutela gli interessi degli associati presso le Istituzioni regionali;
- . Organizza convegni, ricerche, seminari di studio, forum, ecc. per favorire la crescita delle conoscenze e il confronto di posizioni tra Istituzioni, Organizzazioni e cittadini, anche su temi di carattere generale;
- . Promuove studi e ricerche e svolge attività di formazione, divulgazione ed informazione nonché di consulenza ed assistenza nei confronti di tutti coloro che operano nelle aree rurali ed in particolare degli imprenditori agricoli e delle imprese agricole;
- . Stipula accordi contratti sindacali ed interprofessionali, nonché accordi di filiera;
- . Elabora leggi, discipline, normative e regolamenti da proporre alla Regione ed alle autonomie locali;
- . Promuove recepimento ed attuazione dei provvedimenti comunitari finalizzati allo sviluppo rapportandosi autonomamente con la Regione.



La CIA Agricoltori Italiani delle Marche dispone di personale dipendente qualificato; collaboratori esterni fissi (commercialista, esperti in comunicazione) od occasionali (utilizzo di professionalità idonee alle iniziative da intraprendere).

Nel sistema CIA Marche rientrano:

Patronato INAC Marche

Associazione Nazionale Pensionati Marche (ANP CIA)

Donne in Campo delle Marche

Associazione Giovani Imprenditori Agricoli Marche (AGIA)

LE SEDI

SEDE PESARO
Piazzale Garibaldi, 16

**SEDE REGIONALE E
SEDE DI ANCONA**
C.so Stamira n. 29 - Ancona

24 SEDI ZONALI

150 RECAPITI COMUNALI

SEDE ASCOLI/MACERATA
Via Montecassino, 9

ANCONA

60122 ANCONA C.SO STAMIRA, 29 TEL. 071/200437
60035 JESI VIALE DON MINZONI, 25 TEL. 0731/57814
60011 ARCEVIA C.SO MAZZINI, 4 TEL. 0731/9640
60027 OSIMO C.SO MAZZINI, 8 TEL. 071/715867
60019 SENIGALLIA VIA GIORDANO BRUNO, 18 TEL. 071/7927253
60126 ANCONA VIA SCRIMA, 14 TEL. 071/2800394
60044 FABRIANO VIALE SERAFINI, 20 TEL. 0732/250496

ASCOLI PICENO E FERMO

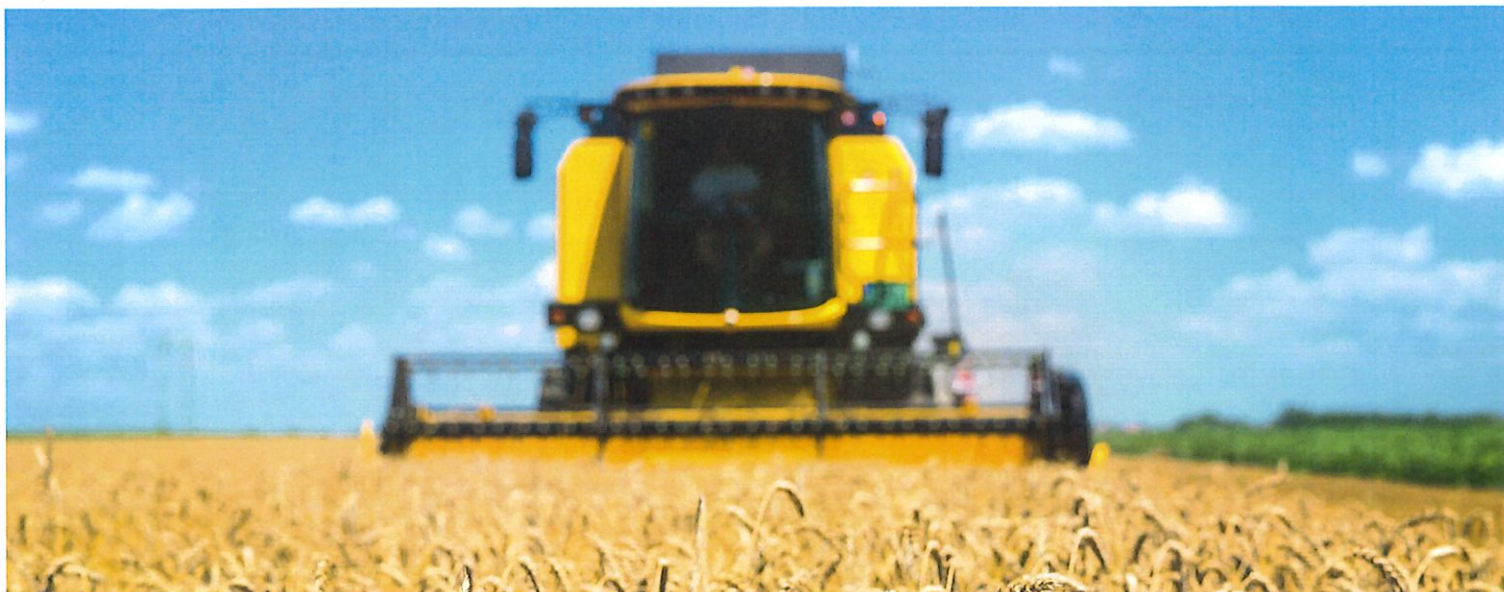
63100 ASCOLI PICENO VIA MONTECASSINO, 9 TEL. 0736/336304
63900 FERMO VIA GIROLA VALTENNA, 144/N TEL. 0734/277634
63066 GROTTAMARE VIA ISCHIA PRIMA, 106 TEL. 0735/736466
63073 OFFIDA B.GO LEOPARDI, 30 TEL. 0736/888039
63851 ORTEZZANO VIA ASO, 60/C TEL. 0734/779372
63839 SERVIGLIANO VIA GARIBALDI, 99 TEL. 0734/710772

MACERATA

62100 MACERATA VIA DEI VELINI, 147 TEL. 0733/261976
62029 TOLENTINO VIA NAZIONALE, 38/A TEL. 0733/974141
62027 S. SEVERINO M. VIA VIRGILIO DA S. SEVERINO, 56 TEL. 0733/639821
62018 POTENZA PICENA VIA G.B. BONI, 1 TEL. 0733/672591
62011 CINGOLI PIAZZA XX SETTEMBRE, 16 TEL. 0733/603636

PESARO

61100 PESARO PIAZZALE GARIBALDI, 16 TEL. 0721/35088
61032 FANO VIA DÈ BORGOGELLI, 42/44 TEL. 0721/827882
61029 URBINO VIA URBINATE, 9 TEL. 0722/2702
61043 CAGLI VIA FLAMINIA, 128/D TEL. 0721/781026
61034 FOSSOMBRONE VIA FLAMINIA, 48 TEL. 0721/715628
61023 MACERATA FELTRIA VIA DELLA RESISTENZA TEL. 0722/74226
61018 ORCIANO VIALE KENNEDY, 2 TEL. 0721/977920



I NOSTRI PROGETTI

PSR Marche 2014/2020

Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione
e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia
di produttività e sostenibilità dell'agricoltura -
Azione 2 - Fase di gestione del G.O.



AGRICOLTORI ITALIANI

ANCONA

VITINNOVA

ID 28779

STRATEGIE INNOVATIVE NELLA FILIERA VITIVINICOLA PER PRODUZIONI BIOLOGICHE DI
QUALITÀ A TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE



OBIETTIVO DEL PROGETTO

L'intento è quello di abbattere l'impiego di rame nei vigneti biologici, sostituendolo con prodotti alternativi di efficacia dimostrata, che necessitano di una messa a punto all'interno di specifiche condizioni aziendali e colturali. Verranno monitorati lo sviluppo vegetativo, l'equilibrio vegeto-produttivo ed il decorso della maturazione delle uve, così da modulare gli interventi agronomici e mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, anche attraverso le tecniche di "precision farming".

Il progetto VITINNOVA si propone di innovare le strategie di protezione antiperonosporica delle viti in biologico attraverso l'uso di sostanze alternative al rame, quali il chitosano, così da ottenere la produzione di vini con un uso ridotto o assente del pericoloso metallo pesante, che è noto accumularsi nei terreni vitati ed il cui apporto è soggetto a restrizioni, con limiti di utilizzo destinati a ridursi ulteriormente.

VITINNOVA vuole diffondere tecniche innovative di gestione della chioma del vigneto biologico capaci di limitare gli effetti del cambio climatico; applicare le tecniche di viticoltura di precisione attualmente disponibili al monitoraggio della vigoria e all'individuazione di aree omogenee su cui calibrare gli interventi per rendere il vigneto più uniforme (concimazione rateo-variabile) o per valorizzare la variabilità (vendemmia selettiva); migliorare lo stato sanitario e la maturità delle uve raccolte attraverso un capillare monitoraggio del decorso della maturazione, la scelta di opportuni interventi di gestione della chioma e una vendemmia più tempestiva grazie all'uso delle vendemmiatrici meccaniche anche nelle aree declivi.

Per ridurre o azzerare l'utilizzo dei solfiti e limitare il più possibile la produzione di idrogeno solforato da parte dei lieviti verranno impiegati gas criogenici (azoto liquido e/o CO₂) per l'abbattimento istantaneo della temperatura e per limitare il contatto con l'ossigeno.

Azione 1. Limitare o annullare l'uso del rame in viticoltura biologica impiegando prodotti alternativi nella difesa antiperonosporica del vigneto destinato alla produzione di uva da vino

Azione 2. Ottimizzare gli interventi colturali (defogliazione, vendemmia) e l'uso di agrofarmaci e fertilizzanti con tecniche di precision farming (Moderna, Moncaro, Belisario, UNIVPM)

Azione 3. Applicare nuove tecniche colturali per l'adattamento al mutato contesto climatico in base al monitoraggio precoce del decorso della maturazione (Moderna, Moncaro, Belisario, UNIVPM)

Azione 4. Sviluppo di tecnologie per la vinificazione di uve biologiche per vini senza solfiti aggiunti e basso contenuto di H₂S

Azione 5. Sviluppo di tecniche di vinificazione delle uve biologiche tali da ottenere vini a ridotto contenuto di solfiti

Azione 6. Divulgazione delle attività del progetto

Azione 7. Coordinamento e gestione amministrativa del G.O. tradizionali.



BIO -VEG - CONSERVE

ID 28913

NUOVE CONSERVE VEGETALI BIOLOGICHE DA VARIETÀ AUTOCTONE DI FINOCCHIO MARINO (*CRITHMUM MARITIMUM* L.) COLTIVATO IN BIOLOGICAMENTE



Il finocchio marino (*Crithmum maritimum*), pianta erbacea perenne appartenente dalle notevoli proprietà nutrizionali (elevato contenuto di vitamine, e in particolare vitamina C, Sali minerali, fibra, antiossidanti) e funzionali (proprietà antiossidanti, vasodilatatorie, colinesterasi-inibitorie, etc) è, infatti, caratterizzato da foglie carnose, fortemente aromatiche e ricche di olii essenziali e composti funzionali, che ne giustificano l'utilizzo tradizionale sia in ambito alimentare, in insalate, conserve sott'olio o sott'aceto e per l'aromatizzazione di olio o aceto, sia come efficace rimedio della medicina popolare e della fitoterapia. Ad oggi, nelle Marche, non esiste un sistema di produzione agricola di tale coltura in linea con i principi dell'agricoltura biologica. La maggior parte di tali prodotti, diffusi sui mercati locali sono costituiti per lo più da conserve sott'olio, sono fabbricati da imprese a conduzione familiare o artigianale, utilizzando piante spontanee, raccolte manualmente dalle zone costiere. Il presente progetto è volto a implementare pratiche esistenti nel settore agricolo e alimentare rispettivamente per la coltivazione biologica e la trasformazione di finocchio marino, tutelando al contempo la biodiversità del patrimonio floristico regionale.

Obiettivi operativi del progetto sono: lo sfruttamento di varietà locali di finocchio marino, caratterizzate da un alto adattamento ai climi adriatici, una elevata densità di nutrienti e proprietà funzionali uniche per l'implementazione di un sistema di coltivazione biologica di finocchio marino nel territorio marchigiano; l'applicazione di tecnologie di trasformazione sperimentate con successo sul finocchio marino e/o su altri prodotti orticoli (fermentazione guidata, pastorizzazione blanda in vasetto, disidratazione mediante essiccamento/liofilizzazione) per la produzione di nuove conserve, salse e spezie biologiche, con caratteristiche nutrizionali, sensoriali e salutistiche uniche, in grado di soddisfare la crescente domanda dei consumatori verso alimenti sicuri, funzionali e di elevata qualità nutrizionale e organolettica. Certamente, rientrano tra le finalità del Progetto, la divulgazione dei risultati nonché il trasferimento tecnologico ad una vasta gamma di imprese potenzialmente interessate alle innovazioni implementate.

Il Progetto è articolato in 5 azioni, ciascuna suddivisa in sotto-azioni, volte al raggiungimento degli obiettivi sopra elencati. Prodotti attesi del progetto saranno: finocchio marino biologico fresco; protocolli ottimizzati di coltivazione biologica di finocchio marino nelle Marche; campi dimostrativi; protocolli ottimizzati di trasformazione di finocchio marino e oliva della varietà Ascolana tenera; prototipi di nuove conserve, salse e spezie biologiche e funzionali; materiale divulgativo (opuscoli, articoli, news, video, immagini); eventi di divulgazione e brokerage. Un forte impatto in termini di diversificazione dei prodotti, incremento della redditività delle imprese interessate e salute del consumatore sono attesi dal progetto.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Implementazione di un sistema di coltivazione di finocchio marino in linea con i principi dell'agricoltura biologica nel territorio marchigiano, tutelando al contempo la biodiversità. Applicazione di tecnologie di trasformazione già in uso con altri prodotti ortofrutticoli (pastorizzazione blanda in vasetto, fermentazione guidata, essiccamento/liofilizzazione) per la produzione di nuove conserve e spezie biologiche e funzionali a base di finocchio marino e oliva della varietà ascolana tenera.

B.A.L.T.I.

27798

LEGUMINOSE TRADIZIONALI: VALORIZZAZIONE AGRONOMICA, ALIMENTI INNOVATIVI E SALUTARI, OPPORTUNITÀ PER FILIERE CORTE



La proposta progettuale di seguito presentata parte dall'analisi del contesto agricolo regionale, nel quale la coltivazione delle leguminose da granella, nonostante la loro importanza agronomica, è ancora poco diffusa. Anche dal punto di vista nutrizionale hanno un ruolo di primo piano, quale fonte primaria di proteine vegetali e composti bioattivi (fibre, polifenoli), pertanto possono costituire la materia prima ideale per realizzare nuovi prodotti funzionali per la prevenzione delle più comuni patologie dismetaboliche. L'assenza di proteine coinvolte nella formazione del glutine, candida le farine di leguminose anche alla produzione di prodotti che si rivolgono ai consumatori che soffrono di celiachia e/o intolleranza al glutine. Pertanto la creazione di una filiera legata alle leguminose tradizionali può aprire scenari interessantissimi dal punto di vista economico. Le finalità del nostro progetto si legano all'analisi di queste criticità, e possono essere riassunte nei seguenti punti:

1. Rilanciare la coltivazione delle leguminose tradizionali nell'entroterra della Regione Marche
2. Incentivare l'utilizzo di pratiche agronomiche sostenibili come la consociazione cereali legumi
3. Aumentare la biodiversità agraria e favorire la difesa del suolo
4. Mettere a punto prodotti a base di farina di legumi ad alto valore nutrizionale, alternativi alla pasta di grano duro
5. Implementare la collaborazione tra agricoltore, ente di ricerca ed utente finale
6. Promuovere e diffondere la conoscenza delle leguminose tradizionali e stimolare altre aziende agricole a coltivarle
7. Creare un network di agricoltori-custodi della biodiversità agraria, e porre le basi per una filiera corta

OBIETTIVI DEL PROGETTO

In una prima fase l'obiettivo del progetto è contribuire a rilanciare la coltivazione della Cicerchia e altre leguminose tradizionali della Regione Marche ed incentivare l'utilizzo di pratiche agronomiche sostenibili come la consociazione cereali-legumi al fine di preservare la biodiversità agraria e favorire la difesa del suolo. In una seconda fase ci si prefigge di mettere a punto prodotti a base di farina di legumi ad alto valore nutrizionale e salustico. Obiettivo conclusivo è implementare la collaborazione tra agricoltori, aziende, enti di ricerca e consumatori e promuovere una maggiore conoscenza delle leguminose tradizionali.

**VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DI OLIVE PIANTONE DI
MOGLIANO ANCHE ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI METODI DI
ESSICCAZIONE A RAGGI IR**



Il settore olivicolo riveste un'importanza crescente nel panorama agricolo della Regione Marche. Le aziende agricole sono sempre più sensibili alla tutela delle cultivar autoctone ed ai metodi estrattivi che esaltino la qualità dell'olio. Uno dei principali punti di debolezza degli attuali processi produttivi è legato all'enorme quantità di scarto da smaltire (la c.d. sansa), pari a circa l'85% del totale della materia prima (olive) in ingresso. Da anni i principali produttori di macchine olearie stanno mettendo a punto soluzioni per rendere riutilizzabili in altri settori tale scarto. La tecnologia odierna consente di separare la parte liquida della sansa (ottenendo il c.d. paté di oliva) da quella legnosa (che essiccata prende il nome di nocciolino). Il presente progetto intende valorizzare i sottoprodotti derivanti dalla lavorazione della cultivar Piantone di Mogliano, iscritta nel Registro della Biodiversità regionale, coltivata presso l'azienda agricola "Corradini", attraverso l'implementazione di innovazioni di prodotto e di processo. Per quanto riguarda il nocciolino si intende applicare la tecnologia a raggi infrarossi (IR=InfraredRay) a valle dell'impianto di separazione. L'essiccatoio a raggi IR andrebbe a sostituire gli essiccatoi tradizionali a gasolio consentendo un notevole risparmio energetico e l'azzeramento delle emissioni in atmosfera. L'output finale è un combustibile dall'elevato potere calorico (oltre il 20% in più del pellet), certificato da test in laboratorio, riutilizzabile sia per il riscaldamento interno del frantoio, sia per il caseificio partner e i bruciatori del panificio "Gastreghini". Questo può senza dubbio costituire una rilevante fonte di reddito per i frantoi, quantificabile in 50.000 euro all'anno.

Tutte le attività relative a questa azione saranno realizzate all'interno della "Corradini sas" con l'affiancamento dello staff di ingegneri dell'UnivPM, Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione. La seconda linea di azione attiene all'utilizzo del paté di oliva come fertilizzante per le colture estensive quali cereali e girasoli, e all'introduzione della sansa come materia prima per la formulazione di razioni per bufale in lattazione (la razione verrà somministrata alle bufale del caseificio partner "Il Faro"). Il paté infine sarà impiegato come ingrediente base per la produzione di lieviti presso l'azienda partner "Gastreghini". Il paté di oliva è infatti ricco in fibra e polifenoli e può rappresentare un ottimo ingrediente per la produzione di lieviti "funzionali", ossia ricchi in composti utili per la salute del consumatore. La collaborazione tra il panificio Gastreghini e il team di Ricerca del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (D3A) dell'UnivPM intende sviluppare una serie di ricette, su cui effettuare test di produzione per individuare la corretta percentuale di paté di oliva da inserire

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Valorizzare i sottoprodotti della lavorazione delle olive: nocciolino e paté. Per il primo, tramite la realizzazione di una linea di denocciolazione integrata con un prototipo di essiccatoio a raggi IR a basso impatto ambientale. Per il paté di oliva, mettendo a punto una linea di prodotti da forno contenenti una percentuale significativa di sottoprodotto come ingrediente. Essiccare a raggi IR anche alcuni prodotti con paté di oliva. Dare infine evidenza scientifica della persistenza di una elevata quantità di polifenoli sia dopo la cottura in forno, che dopo l'essiccazione a raggi IR.



I NOSTRI PROGETTI

PSR Marche 2014/2020

Misura 16.1 - Sostegno per la costituzione
e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia
di produttività e sostenibilità dell'agricoltura -

Azione 2 - Fase di gestione del G.O.



ReACT
ID 29162

FILIERA INNOVATIVA DEL TARTUFO DELLE MARCHE



La tartuficoltura riveste un ruolo strategico per l'economia rurale delle aree interne delle Marche, tale da poter fungere da traino alla promozione di filiere e prodotti agroalimentari locali. In particolare nell'area del Piceno è diffusa da decenni la coltivazione del tartufo Nero pregiato (*Tuber melanosporum*), che tuttavia negli ultimi anni sta risentendo degli effetti dei cambiamenti climatici e del progressivo abbandono delle attività agricole tradizionali.

Per tali ragioni CIA, unitamente ad Università Politecnica delle Marche, Università degli Studi di Urbino, AMAP, aziende ed associazioni di tartuficoltori, ha promosso il progetto ReACT finalizzato ad intervenire in diverse fasi della filiera del tartufo ed in particolare a:

- Migliorare i protocolli vivaistici per la produzione di piante micorrizate
- Gestire irrigazione, pacciamatura e tecniche di potatura nelle tartufaie coltivate
- Aumentare la durata del tartufo fresco attraverso tecniche innovative di conservazione.



AZIENDA AGRICOLA
Giovannelli Patrizia

FELIZIANI TARTUFI



1506
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO



TenERA ID 28913

VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE E INTRODUZIONE DI TECNICHE INNOVATIVE PER LA FILIERA DELL'ASCOLANA TENERA.



Il progetto ha come finalità la risoluzione delle principali problematiche della filiera delle olive da mensa dell'Ascolana tenera. In particolare, si procederà con

- La selezione di biotipi di Ascolana tenera da avviare alla micropropagazione
- La messa a punto di un prototipo per la raccolta meccanica delle olive da mensa
- La predisposizione dell'architettura della pianta e delle caratteristiche del frutto (attraverso potatura, nutrizione e irrigazione) per incrementare l'efficienza di raccolta meccanica e ridurre l'incidenza dei danni sui frutti.
- La valutazione della qualità delle olive raccolte a macchina durante il processo di fermentazione.

Le innovazioni introdotte nel progetto mirano al raggiungimento di materiale di impianto omogeneo che potrà essere reso disponibile alle aziende per nuovi impianti. Inoltre, l'implementazione di un prototipo di vibro-scuotitore al tronco e lo studio delle caratteristiche architettoniche, gli interventi di potatura e l'uso appropriato della nutrizione e dell'irrigazione consentiranno di incrementare l'efficienza della raccolta meccanica delle olive da mensa della varietà Ascolana tenera, riducendo i tempi di raccolta e mantenendo inalterate le caratteristiche qualitative del frutto.

I risultati delle attività svolte nel progetto permetteranno di compiere un passo avanti nella razionalizzazione delle tecniche colturali e della meccanizzazione delle olive da mensa per una maggiore sostenibilità economica delle aziende del settore. Questo anche nell'ambito di un percorso di caratterizzazione e valorizzazione di produzioni alimentari di qualità che è stato da tempo intrapreso con la costituzione della DOP Oliva Ascolana del Piceno. L'introduzione di forme di gestione sostenibili, a basso impatto ed innovative, vedrà anche l'introduzione in azienda di figure professionali specializzate da ricercarsi preferibilmente nelle nuove generazioni, alla cui formazione il progetto dedicherà attenzione.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- La tutela e la valorizzazione di produzioni agroalimentari di qualità a partire da una cultivar appartenente al patrimonio genetico locale e tutelata da una DOP.
- Implementazione della raccolta meccanica dell'oliva da tavola, per la sostenibilità economica del settore e il mantenimento di un'elevata qualità del prodotto.
- La razionalizzazione dell'uso di input produttivi, dall'acqua ai nutrienti.
- Implementazione di modelli di potatura finalizzati alla raccolta meccanica.



WWW.CIAMARCHE.ORG



AGRICOLTORI ITALIANI
MARCHE