

Ospitalità rurale...

DALLA PRIMA - [...] mutuata dal mondo anglosassone: si tratta di un'attività saltuaria di ospitalità che tutti possono creare ma solo nella propria residenza abituale, per un tetto massimo di 120 giorni di apertura o di 500 pernottamenti l'anno. L'ente di riferimento per tale attività è la Provincia. In Emilia-Romagna è possibile aprire un B&B mettendoli a disposizione degli ospiti al massimo 3 stanze, con un totale di 6 posti letto per adulti e 3 letti aggiuntivi per bimbi. Si tratta di una forma più semplice di supporto turistico, anch'essa validissima per il mondo rurale: la legge regionale 16 del 2004 (con alcuni recenti provvedimenti chiarificatori) disciplina i requisiti e le autorizzazioni necessari per destinare parte della propria abitazione a bed & breakfast. Consigliabile comunque intraprendere questa strada con il supporto di reti già avviate, in modo da potersi inserire in circuiti di promozione turistica consolidati.



LE CIFRE DELL'AGRITURISMO ITALIANO

	2003	Var.% 02/03	2004	Var.% 03/04*
Aziende	12.600	+8,7	13.500	+7,1
-di cui con offerte di alloggio	10.000	+0,8	10.700	+7,0
Posti letto per azienda	12,9	+0,8	13	+0,8
Arrivi per 1.000	2.220	+0,9	2.350	+5,8
-di cui stranieri	21%	-19,0	23%	+9,5
Milioni di pernottamenti	11,1	-1,8	11,5	+3,6
Utilizzo alloggi (gg/anno)	86	-11,6	83	-3,5
Durata media soggiorno (gg)	5,0	-2,0	4,9	-2,0
Az. con ristorazione	7.800	+6,8	8.300	+6,4
Giro d'affari (mln di euro)	780	+5,4	810	+3,8
Giro d'affari medio per azienda in euro	61.900	+0,3	60.000	-3,0

* Stima - Fonte: Agriturismo

Il Crpv ad Ortomac sostiene l'importanza della sperimentazione in orticoltura

Anche nel 2005 il Crpv ha coordinato per AgriCesena l'organizzazione dei convegni e della mostra pomologica in ambito Ortomac - Salone dell'Orticoltura, Sementi e Fragola, che si è tenuto dal 20 al 22 gennaio scorsi a Cesena. Tra gli incontri, in cui sono stati affrontati temi come la qualità delle sementi orticole, il ruolo e la gestione della sostanza organica, le alternative al bromuro di metile, è da citare "La sperimentazione varietale nelle regioni su carciofo, fagiolo e fagiolino da mercato fresco, asparago e radicchio". Nel panorama orticolo nazionale, carente di programmi di miglioramento genetico, l'attività di sperimentazione varietale rappresenta l'unica opportunità per valutare l'adattamento di un genotipo alle particolari condizioni climatiche e un elemento strategico in grado di influenzare il risultato economico di una specie.

Se si tiene conto della breve durata dei cicli colturali che caratterizza le colture orticole, si può comprendere la rapidità con cui avviene il ricambio varietale e la necessità di effettuare una costante sperimentazione.

Questa rappresenta, inoltre, il presupposto per mantenere aggiornati i tecnici impegnati nella attività di assistenza tecnica. Il seminario, organizzato da Crpv e L'Informatore Agrario anche con l'obiettivo di favorire l'omogeneità dei protocolli sperimentali, ha arricchito il panorama delle colture trattate negli anni precedenti, prendendo in esame specie con areali produttivi di interesse sia nazionale che, più in specifico, di alcune regioni meridionali.

È in questa direzione la scelta di esporre i risultati della sperimentazione su carciofo, volta alla costituzione di nuove varietà in grado di diversificare la produzione e rendere più ampio il calendario di maturazione (es. Violetto di Sicilia, Spinoso di Palermo, Concerto, C3).

Scenario ben diverso è quello offerto da fagiolo e fagiolino da mercato fresco, nel quale le superfici investite sono nettamente diminuite e la sperimentazione ha orientato il suo lavoro verso nuove varietà sempre più produttive e più adattabili alle diverse situazioni pedoclimatiche.

Per quanto riguarda il radicchio, la sperimentazione mira all'individuazione di varietà qualitativamente migliori e

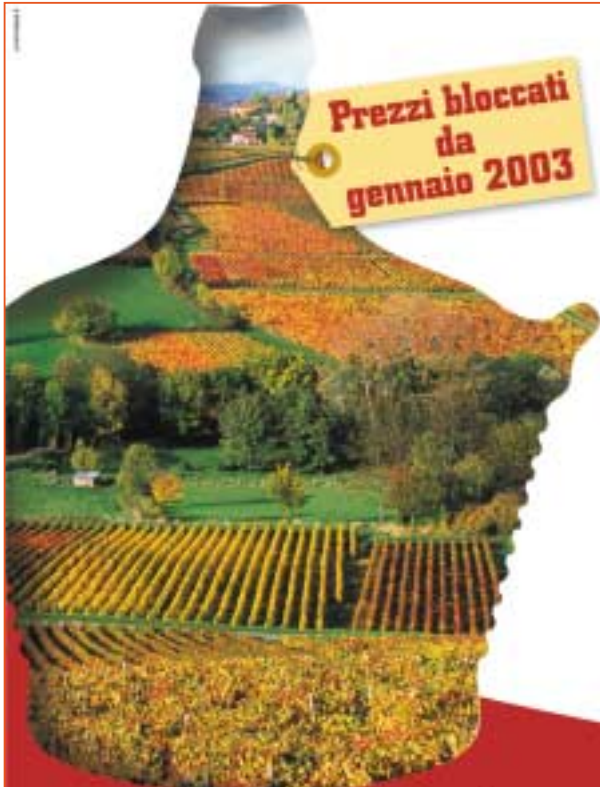
che si adattano ad areali diversi da quelli tipici.

La brillante conclusione del coordinatore della Borsa ortofrutticola di Bologna, Roberto Piazza, ha messo in luce come gli sforzi di ricercare nuove varietà debbano essere affiancate da una buona lavorazione del prodotto e da una sua valorizzazione sul mercato. Unitamente ai convegni, il Crpv ha organizzato una Mostra pomologica nazionale che si è caratterizzata per alcuni interessanti aspetti.

In primo luogo, con la collaborazione di diversi Centri di sperimentazione, sono stati presentati alcuni prodotti tipici che oggi sono proposti su un mercato più ampio grazie all'attività di Consorzi Igp e Dop (es. Carciofo di S. Erasmo, Porro e Rapa di Cervere). Inoltre, sono stati mostrati i risultati di progetti di ricerca condotti da Istituzioni pubbliche, come ad esempio le patate Bianchidea, Daytona, Zagara e Letizia (costituite dal Cisa Mario Neri di Imola nell'ambito di un progetto coordinato dal Crpv e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna), il cavolfiore Magnifico (frutto della selezione della varietà locale Verde di Macerata) ed alcuni radicchi selezionati da Veneto Agricoltura. Infine, sono state esibite alcune varietà di pomodoro che hanno incuriosito il pubblico sia per la forma (tipologia "datterino") che per il colore arancione inusuale, oltre a varietà di altre specie, risultato dell'attività delle Ditte sementiere che hanno collaborato all'organizzazione della mostra. Ancora una volta, questo tipo di iniziativa si è dimostrata vetrina dell'innovazione varietale, ponendosi come naturale momento conclusivo delle attività di ricerca e sperimentazione.



Raffaella Quadretti
Crvp di Cesena



Prezzi bloccati da gennaio 2003

Vino in damigiana CIV&CIV

TRASPARENTE & GENUINO

Il vino in damigiana CIV&CIV aumenta solo in qualità e ti aspetta nelle nostre cantine agli stessi prezzi di gennaio 2003!

Vieni ad assaggiare il primo bicchiere di un'ottima annata: scoprirai la qualità, la genuinità e il sapore unico delle uve delle nostre terre. Grazie anche al successo del Progetto di Produzione Integrata che garantisce l'assenza totale di pesticidi dai nostri vini.

Una produzione all'avanguardia che ti offre la genuinità "di una volta" ai prezzi "di una volta".

Orario di apertura delle Cantine CIV&CIV fino al 30 aprile.
Dal lunedì al venerdì
 dalle ore 8.00 alle ore 12.00
 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00
Tutte le cantine sono aperte anche il sabato
 dalle ore 8.00 alle ore 12.00.
 Le cantine di Castelfranco Emilia e di Castelvetro sono aperte anche il sabato pomeriggio dalle ore 14.00 alle ore 17.00.

Cantina CIV&CIV di Castelvetro
 Via Lingua Lunga, 9/a - Tel. 059.70.2781
Cantina CIV&CIV di Sorbara di Bomperto
 Via Nazionale, 70 - Tel. 059.92.40.13
Cantina CIV&CIV di Castelfranco Emilia
 Via Vittorio Veneto, 76 - Tel. 059.92.40.13
Cantina CIV&CIV di San Marino di Carpi
 Strada Statale Modia 468, 79 - Tel. 059.68.62.48
 ... e presso tutti i rivenditori autorizzati.

CIV&CIV
 VIGNE E VINI
 info@civciv.com

Nelle cantine CIV&CIV puoi trovare anche una linea di vini in bottiglia creata in esclusiva per te!