

## rubrica della Provincia di Pistoia "AL CONTADINO FAI SAPERE" A "ORA VERDE" DI TVL

Nell'ambito di "Ora Verde" la trasmissione di Tvl dedicata al mondo della agricoltura, in onda il venerdì alle ore 22 la Provincia svolgerà una rubrica di cinque minuti "Al contadino fai sapere": consigli, novità legislative, scadenze di vario genere

Attività di comunicazione della Provincia di Pistoia. Nell'ambito di "Ora Verde" la trasmissione di Tvl dedicata al mondo della agricoltura, in onda il venerdì alle ore 22 (replica sabato e domenica ore 12,30), la Provincia svolgerà una rubrica di cinque minuti "Al contadino fai sapere" che i tecnici del Servizio provinciale agricoltura svolgeranno rivolgendosi direttamente al mondo degli operatori per segnalare, di volta in volta, consigli, novità legislative, scadenze di vario genere. L'iniziativa è di attuazione del programma 2006 dei servizi di sviluppo agricolo (LR34/01, approvato con DCP n° 128 del 30/3/2006).

Gli argomenti delle puntate del [mese di MAGGIO](#) saranno:

**Venerdì 04 – UTILIZZAZIONE DELLA PACCIAMATURA in aziende floricole come pratica alternativa al diserbo - Maria Castellani** parla dell'utilizzo di film pacciamanti di materiale plastico e di materiale biodegradabile, utilizzati per combattere le erbe infestanti in aziende floricole.

**Venerdì 11 – PROSPETTIVE DELLA COLTIVAZIONE DELLE PROTEE - Maria Castellani** parla della coltivazione di queste piante e del loro interesse economico

### Protea *Proteaceae*



**Generalità:** questo genere riunisce un centinaio di arbusti sempreverdi, originari dell'Africa; producono lunghi fusti eretti, scarsamente ramificati, rigidi e spessi, che possono raggiungere i 100-150 cm negli esemplari adulti; le foglie sono allungate, ovali o lanceolate, di colore verde scuro, ceroso. In estate producono alcune infiorescenze larghe 10-25 cm, costituite da molti piccoli fiori riuniti al centro, contornati da lunghe brattee colorate; le infiorescenze di Protea hanno le forme più varie, talune sembrano grandi carciofi, oppure pigne di conifera. I fiori vengono prodotti in numero contenuto da ogni pianta, ma rimangono fioriti per settimane. Le brattee possono essere bianche, rosa, rosse, arancioni. *P. neriifolia* ha le foglie simili all'oleandro, e presenta una curiosa peluria scura sul margine delle brattee rigide; *P. cynaroides* produce infiorescenze tondeggianti, simili a grossi carciofi, di colore rosato o bianco. Queste piante non sono molto diffuse nei nostri giardini, ma vengono molto utilizzate per i fiori

recisi, anche perchè nei paesi di origine i fiori sbocciano quando nella nostra penisola è pieno inverno. Con il passare degli anni gli arbusti tendono a "svuotarsi" nella parte inferiore, e a produrre meno fiori, è quindi consigliabile potare la pianta fino al terreno per favorire lo sviluppo di ramificazioni nuove e più vigorose.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi ai seguenti indirizzi:

**Dott.ssa Maria Castellani** – Flora Toscana Soc. Agr.Coop. – recapito telefonico 0572/447031  
indirizzo di posta elettronica [m.castellani@floratoscana.it](mailto:m.castellani@floratoscana.it) e del sito web [www.toscoflora.it](http://www.toscoflora.it)

**Venerdì 18 – SERVIZI DI SVILUPPO AGRICOLO E RURALE - L.R. 34/01 – Monica Guastini** parla della attivazione dei bandi per la presentazione delle domande per l'adesione ai servizi di assistenza tecnica gestionale e per la presentazione dei progetti di animazione rurale e di divulgazione

Saranno di prossima attivazione i bandi per l'attivazione delle seguenti azioni:

**AZIONI 2.1 DI ASSISTENZA TECNICO GESTIONALE, DI CONSULENZA ALLA QUALIFICAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI** che prevedono A) servizi di consulenza per la condizionalità distinte fra produzioni vegetali e produzioni animali, B) servizi di supporto alle scelte gestionali e produttive per il miglioramento del rendimento delle aziende distinte fra aziende agricole e forestali e aziende zootecniche;

**AZIONI 2.2 DI CONSULENZA SPECIALISTICA ALTAMENTE QUALIFICATA PER SEGMENTI SPECIFICI** di produzione che prevedono una tipo di servizio specialistico di consulenza di supporto al rispetto dei requisiti in materia di sicurezza sul lavoro ed un tipo di servizio di supporto alla programmazione ed all'attuazione degli interventi selvicolturali;

**AZIONI 2.3 DI ANIMAZIONE DELLO SVILUPPO AGRICOLO** – rurale di significativa valenza territoriale.

**AZIONI 2.4 DI COMUNICAZIONE INTEGRATA** tra i diversi soggetti operanti nel sistema dei servizi di sviluppo agricolo; trasferimento dell'innovazione tecnologica ed organizzativa (divulgazione, dimostrazione); informazione sulle iniziative dello sviluppo rurale condotte direttamente od anche in collaborazione con i mezzi di comunicazione.

La disponibilità finanziaria complessiva del bando è di € 203.081,81 di cui € 169.234,84 sono fondi della Regione Toscana e € 33.846,97 sono fondi Provincia di Pistoia

Disponibilità finanziaria per azione:

Azione 2.1 e 2.2 € 117.000,00

Azione 2.3 € 8.461,74

Azione 2.4 € 77.620,07

I soggetti beneficiari sono gli imprenditori agricoli e forestali singoli od associati ai sensi del codice civile, incluse le cooperative agricole e devono essere in possesso di partita IVA agricola;

Per le azioni 2.1 e 2.2, le domande devono essere presentate al **Centro di servizio convenzionato** con ARTEA, tenutario del fascicolo aziendale, **entro 30 giorni** dalla data di pubblicazione del presente atto sul sito web della Provincia di Pistoia;

per le azioni 2.3 e 2.4, i progetti esecutivi devono essere presentati direttamente o tramite raccomandata A.R. – con esclusione di ogni altro mezzo – all'Ufficio del protocollo della Provincia di Pistoia – P.zza San Leone n.1 51100 Pistoia – **scadenza unica il 22 giugno 2007.**

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi ai seguenti indirizzi:

**Dott.ssa Monica Guastini** – Provincia di Pistoia – Servizio Agricoltura, patrimonio naturale ed ittiofaunistico – recapito telefonico 0573/372421, e-mail [m.guastini@provincia.pistoia.it](mailto:m.guastini@provincia.pistoia.it) sito web [www.provincia.pistoia.it](http://www.provincia.pistoia.it)

**Venerdì 25 – PROGETTO SULLA CARATTERIZZAZIONE DEL PECORINO DELLA MONTAGNA PISTOIESE** – **Renzo Malvezzi** parla del progetto finanziato con i fondi della L.R. 34/01, che ha avviato il processo di caratterizzazione del pecorino della Montagna Pistoiese in collaborazione con l'Università di Firenze



Nella provincia di Pistoia la quasi totalità degli allevatori di ovini trasforma direttamente il proprio latte ottenendo un prodotto tipico, apprezzato non solo nella zona di produzione, ma che recentemente a livello nazionale ed estero, grazie alla divulgazione e promozione operata da Slow Food, che ha riconosciuto il "pecorino a latte crudo della montagna pistoiese", come uno dei "presidi" alimentari del nostro Paese, da salvaguardare (licenza d'uso del marchio Slow food n.1).

Il prodotto è quello tradizionale ma sono cambiate le normative nazionali e comunitarie che ne regolano la produzione, il fatto che sia a latte crudo esige il rispetto di norme particolarmente severe, specialmente dal punto di vista

igienico-sanitario Produrre formaggi a latte crudo significa trasformare un latte che non subisce processi di termizzazione o pastorizzazione, né prima, né durante il processo di caseificazione. Il latte infatti non deve superare mai i 40°C di temperatura. In questo modo resta viva e vitale la flora microbica propria dell'ambiente di produzione. La varietà di questa popolazione microbica "favorevole" è tale da generare una serie di reazioni enzimatiche che danno come risultato finale una grande ricchezza aromatica e gustativa tipica e irripetibile che si aggiunge a quella del latte di partenza derivante dalle erbe dei prati su cui pascolano le greggi.

Si originano così formaggi con tipicità accentuata frutto della bio-diversità che contraddistingue ogni singola entità produttiva: animali, pascoli, tecniche di lavorazione, clima e microclima dei locali di produzione e di stagionatura.

In questo contesto è intuibile come il controllo della qualità del latte, intesa come l'insieme dei fattori che ne determinano la composizione chimica e le caratteristiche igienico-sanitarie, rivesta un ruolo di primaria importanza a garanzia di un prodotto frutto della tradizione, sicuro, ad elevato valore organolettico e nutrizionale e quindi di eccellenza.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi ai seguenti indirizzi:

**Dott. Renzo Malvezzi** - Consorzio Montagne e Valli di Pistoia – Associazione Provinciale Allevatori Pistoia – recapito telefonico 0573/28160 indirizzo di posta elettronica [rmalvezzi@interfree.it](mailto:rmalvezzi@interfree.it)

**Dott.ssa Anna Acciaioli** - Dip. Scienze Zootecniche – Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Firenze