

Agricoltura e manutenzione del verde, sicurezza e sostenibilità si fanno largo



Agricoltura e manutenzione del verde possono essere sempre più sicure e sostenibili.

Anche quest'anno l'Upag – l'Unione dei professionisti Agri Garden aderente all'Ascom di Bergamo – ha dato il proprio contributo all'informazione e all'aggiornamento dei professionisti con il convegno regionale organizzato nei giorni scorsi in collaborazione con Confai, Coldiretti e Confagricoltura provinciali.

L'auditorium della Same Deutz-Fahr di Treviglio ha confermato il pienone delle scorse edizioni con più di 400 partecipanti – tra agricoltori, contoterzisti, manutentori del verde urbano, Pubblica amministrazione ed Enti formatori – interessati a saperne di più sulle tematiche al centro dei lavori: diserbo sostenibile e prevenzione degli incendi.

La materia è complessa soprattutto perché, a distanza di tre anni dall'applicazione del Pan (Piano d'Azione Nazionale) per l'uso dei fitofarmaci, mancano chiare indicazioni operative.

La direzione è comunque quella di una stretta sull'impiego delle sostanze chimiche per cui diventa sempre più importante trovare soluzioni alternative.

Come quelle, relativamente all'ambito urbano, introdotte a Verona, basate su efficaci sistemi di distribuzione che hanno consentito di ridurre i dosaggi, su interventi notturni con prodotti adeguati che hanno permesso una diminuzione del tempo di rientro a 3-6 ore e sull'utilizzo di acido pelargonico, di origine naturale ad azione spollonante e dissecante della vegetazione. Oppure il pirodiserbo, tecnica che permette di essiccare la pianta infestante senza carbonizzarla, con un impatto ambientale del tutto trascurabile, e tutte le attrezzature tecnologicamente avanzate che garantiscono interventi sempre più precisi ed efficaci.



La direzione scientifica del convegno era affidata a Matteo Guerretti, agronomo e dottore di ricerca in Genio Rurale. Relatori Marco Giorgetti, presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Varese; Marco Magnano, coordinatore responsabile del Servizio Verde di Amia Verona Spa; Marco Mingozzi per Officine Mingozzi, azienda ferrarese specializzata nelle attrezzature per il pirodiserbo; Davide Facchinetti, ricercatore del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano; Vanni Ferrari, product manager SDF Italia; Roberto Guidotti, giornalista e responsabile dell'area Tecnica di Cai – Unimaconfai. A moderare gli interventi Marco Limina, capo servizio di Mad Macchine Agricole Domani.

La tavola rotonda finale ha permesso al pubblico di approfondire ulteriori aspetti e situazioni, confermando l'evento come un'occasione preziosa per conoscere gli scenari e le normative, ma anche per migliorare l'operatività. Un

ottimo risultato che stimola già da ora gli organizzatori per l'appuntamento del prossimo anno.

Sicurezza in agricoltura, Upag accende i fari su diserbo e antincendio

Il 16 febbraio a Treviglio l'annuale convegno regionale dell'associazione Agrigarden, in collaborazione con Confai, Coldiretti e Confagricoltura

Far conoscere le produzioni locali, a Bergamo finanziati otto progetti

Dalla transumanza in Valteggio all'agrimuseo "orizzontale" di Treviglio, passando per l'hub cittadino della biodiversità. La nostra provincia in prima fila al bando regionale

Agricoltura di nuova generazione, il racconto di cinque imprenditori

Domani all'ex Borsa Merci tavola rotonda sulla rinascita del settore, tra ritorno alla terra e innovazione

Il Topinambur trova “casa” a Fontanella

L'imprenditrice agricola Elisabetta Ravani è la prima nella Bergamasca a coltivare il tubero. La raccolta è iniziata a ottobre e proseguirà fino a primavera

I formaggi che nascono in città

Chi l'ha detto che l'attività casearia si fa solo in montagna? Pierino Moleri ha “sovvertito” le regole e produce in città, al quartiere della Grumellina, dove pascolano le sue mucche. Allo spaccio di via Santa Croce è una processione continua di clienti “sedotti” da caciotte, stracchini, formaggelle e paste filate

Zogno, un fermento di sapori

Nelle contrade del “capoluogo” della Val Brembana stanno ritornando piccoli agricoltori e artigiani del gusto. L'occasione per una gita fuori porta tra natura e gastronomia

Astino, raccolta e asta di ortaggi nella Valle della Biodiversità



È tempo di raccolto anche nella Valle della Biodiversità, sezione di Astino dell'Orto Botanico, dove crescono tante varietà di ortaggi, tradizionali del territorio o mai coltivate a Bergamo.

«Nel 2015 – afferma Gabriele Rinaldi, direttore dell'Orto Botanico – era stata sperimentata l'auto-raccolta nei sabati mattina, offrendo ai più affezionati frequentatori la possibilità di cogliere e gustare le eccedenze biodiverse messe a disposizione dall'Orto Botanico. Sabato 3 settembre 2016, invece, vorremmo che le persone condividessero il

piacere dello stare assieme in un museo a cielo aperto unico nel suo genere e la soddisfazione della raccolta di ortaggi poi messi all'asta. Vogliamo comunicare l'idea che le verdure a disposizione sono solo le eccedenze, quelle da raccogliere per evitare che vadano in malora o che fanno esaurire presto i cicli biologici delle piante che le producono».

Sabato è anche la prima occasione d'incontro con la neonata Associazione Amici dell'Orto Botanico di Bergamo – Valle della Biodiversità, desiderosa di promuovere, valorizzare e favorire il civico Orto Botanico, anche con i proventi dell'iniziativa.



L'evento inizierà alle 10 e i volontari dell'Orto, sotto la guida dell'agronomo Marco Zonca, accompagneranno i partecipanti nella raccolta delle eccedenze di stagione: cetrioli, fagioli, insalate, peperoni e peperoncini, zucchine, melanzane, patate e cipolle. Verso le ore 11 inizierà la preparazione di cesti e cassette con mix di verdure, poi battuti all'asta. Il battitore è

un membro degli Amici che tra un pomodoro gigante e una melanzana bianca e una gialla farà contendere ai prodi raccoglitori le delizie più ambite della Valle della Biodiversità. La conclusione è prevista per mezzogiorno.

I partecipanti dovranno presentarsi muniti di borse di tela, pronti per la raccolta e la condivisione di questa mattinata conviviale. Ai partecipanti che arrivano alle 10 una gradita sorpresa.

Per informazioni: educazione@ortobotanicodibergamo.it
– www.ortobotanicodibergamo.it

Fiera di Sant'Alessandro, l'agricoltura fra tradizione e futuro

Da venerdì 2 a domenica 4 settembre la storica rassegna al polo di via Lunga fa spazio ai nuovi macchinari, alle tecnologie e alle idee innovative, ma è anche un evento per le famiglie con animali, concorsi e prodotti tipici. Il 10% degli incassi alle vittime del sisma

Tutte le forme del caprino

Non basta dire formaggio di capra. Complice un crescente gradimento, le tipologie si moltiplicano e così i sapori. Con l'aiuto dei produttori abbiamo "catalogato" l'offerta bergamasca