

# cooperazione *in* Agricoltura



## **L'editoriale**

«Una campagna olearia  
da record»

Continua a pag. 5

## **Speciale alluvione**

Continua a pag. 6



# a casa tua

ORDINA ONLINE LA TUA  
**SPESA TOSCANANA**  
A DOMICILIO!



PRODOTTO  
RACCOLTO  
NELLE  
ULTIME 24H



PRODOTTI  
LOCALI  
DELLA NOSTRA  
DISPENSA



CONSEGNAMO  
NELLE PROVINCE  
DI LIVORNO, PISA  
E GROSSETO



POSSIBILITÀ  
DI PAGAMENTO  
ALLA  
CONSEGNA

SE HAI UN RISTORANTE O UNA STRUTTURA TURISTICA CONTATTACI!



INQUADRA IL QR CODE  
E INIZIA LA TUA SPESA



334 683 6575 (ANCHE DA WHATSAPP)

WWW.ACASATUA.IT

@ACASATUA@TERRETRURIA.IT

Terre dell'Etruria

# cooperazione in Agricoltura

Dicembre 2024  
Febbraio 2025

n° 77

Periodico trimestrale  
a cura di Terre dell'Etruria  
Società Cooperativa Agricola  
tra Produttori

Presidente  
Massimo Carlotti

Autorizzazione Tribunale di Livorno  
n°664 del 10 novembre 1999

Direttore Editoriale:  
Federico Creatini

Direttore Responsabile:  
Filippo Martinelli

Redazione:  
Karolina Venturelli

Foto:  
Archivio Terre dell'Etruria  
In copertina  
Archivio privato Giampiero Botrini  
Grafica:  
Timeout Adv Agency - Cecina

Stampato da:  
Grafiche 2000 - Ponsacco

Contatti:  
redazione@terretruria.it

Chiuso in redazione il 12/12/2024

Seguici su:

Terre dell'Etruria  
DOMANI COME UNA VOLTA

## Sommario

*Pagina 4*  
**La lettera del presidente Massimo Carlotti**  
di Massimo Carlotti  
Presidente Terre dell'Etruria

*Pagina 5*  
**«Una campagna olearia da record»**  
di Filippo Martinelli,  
Responsabile amministrazione e direzione di Terre dell'Etruria

*Pagina 6*  
**Tra cambiamento climatico e criticità ambientali: oltre le alluvioni**  
Dott. Paolo Granchi  
Ufficio tecnico e agronomico di TdE

*Pagina 8*  
**Un autunno all'insegna del maltempo**  
a cura di Federico Creatini  
Direttore editoriale di Cooperazione in Agricoltura

*Pagina 12*  
**«L'aggregazione è fondamentale per affrontare qualsiasi sfida»**  
Intervista a Eliano Arzilli, presidente delle  
Cooperative Montalbano olio e vino  
a cura di Federico Creatini  
Direttore editoriale di Cooperazione in Agricoltura

*Pagina 14*  
**TdE cresce: nuova apertura del frantoio e del punto vendita di Montepulciano**  
a cura della Redazione

*Pagina 16*  
**Cavoli, che orto! Alcuni consigli per un inverno di bontà**  
a cura della Redazione

*Pagina 18*  
**Focus olio. Cambiamento climatico e olivicoltura: strategie per un olio di qualità nel futuro**  
Dott. Paolo Granchi  
Ufficio tecnico e agronomico di TdE

*Pagina 22*  
**Focus cereali. Girasole 2024: vediamo come è andata**  
di Luca Brunetti  
Responsabile settore cerealicolo TdE

*Pagina 24*  
**Focus vino. Un anno in vigna: tra presente e futuro**  
a cura di Giulio Fontana e Mirko Caminati

*Pagina 26*  
**L'angolo dello chef**  
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con calamari e mazzancolle  
a cura della Redazione

*Pagina 28*  
**Il prodotto. Ci vuole zucca!**  
di Daniele Presenti  
Ufficio Commerciale di TdE

*Pagina 30*  
**Pillole di storia cooperativa: le radici di TdE**  
di Federico Creatini  
Direttore editoriale di Cooperazione in Agricoltura

*Pagina 33*  
**Consigli per la difesa delle colture nei mesi di Dicembre 2024 - Gennaio - Febbraio 2025**  
a cura dell'Ufficio Agronomico di Terre dell'Etruria

*Pagina 37*  
**Consigli per la concimazione delle colture nei mesi di Dicembre 2024 - Gennaio - Febbraio 2025**  
a cura dell'Ufficio Agronomico di Terre dell'Etruria

# Agli instancabili lavoratori che hanno liberato dal fango e dai detriti il frantoio cooperativo della Melatina



*Carissimi,*

Buongiorno a tutti quanti, desideravo a distanza di alcune settimane ringraziarVi per il prezioso e fondamentale impegno che avete profuso per far ripartire il frantoio della Melatina dopo l'alluvione del 26 Ottobre scorso. Sono questi i veri momenti che ti fanno capire il valore delle persone che hai intorno, alcune neppure mai conosciute: soci, clienti, amministratori, lavoratori, cittadini qualunque, vicini di casa. Colleghi e conoscenti che senza nessun interesse si sono messi a disposizione senza orario e senza soste per aiutare la Cooperativa e il suo frantoio. Spesso quando arrivano le difficoltà faticiamo a capire come uscirne, ma poi arriva la solidarietà che si muove e ci presenta tanti amici. Il Vostro impegno è stato un dono prezioso, tra l'altro, in un giorno per molti di festa.

L'alluvione, da subito, ci ha portato via la forza di reagire prontamente, ci ha demoralizzato ma tutti assieme siamo ripartiti tra il fango, l'acqua, la confusione totale e le attrezzature che galleggiavano. È passato più di un mese da quel difficile giorno di Sabato; a tutti noi rimane un ricordo angoscioso ma anche un senso appagante di comunità e solidarietà nelle persone e nelle famiglie. Per ringraziare di tutto

l'aiuto ricevuto, vogliamo condividere con Voi un apericena presso il frantoio venerdì 13 Dicembre alle ore 18:00. Scorro a ritroso con la mente, aiutato dalle foto che hanno immortalato a memoria futura quelle ore concitate passate assieme a spalare, pompare via acqua e fango e pulire. Vedo le persone, i loro volti scherzosi e sorridenti curvi sui badili. Scherzano anche nelle difficoltà e nella frettolosa fatica di fare presto e bene. Poi un piatto di pasta veloce, tutti assieme, grazie al laborioso e continuo supporto di Eleonora e suo marito, suo padre Lubiano e la instancabile mamma Daniela che ringrazio per primi. Voglio provare e ricordarVi tutti, sperando di non dimenticare qualche volto, non me ne vogliate: i Consiglieri di Amministrazione: Lancioni Graziano e Cerone Donatelloi responsabili della Cooperativa: Granchi Paolo, Martinelli Filippo, Bacci Davide, Fontana Giulio i Soci della Cooperativa Giani Danilo, Pala Antonello e Pala Andrea, Piccini Massimo dell'azienda La Ginoriana assieme ai colleghi Sarperi Stefano e Sarperi Matteo i lavoratori della Cooperativa: Chesi Fabrizio, Piancatelli Saverio, Cicconofri Antonella, Iaconi Jiuri, Masoni Moira, Reale Tiziano, Masotti Piero, Grassi Piero, Michele D'Agostino, Ferrone Marina, Cerri Andrea, Mamadou Bobo Diallo, Agosta Gabriele, Gentili Daniela, Pontini Giacomo, Tonissi Mirco, Viridis Matteo, Lorenzini Piero i migranti ospiti della famiglia di Montagnani Eleonora: Arafat Ibne Easi, Souleymane Korta, Molla Kabul, Uddin Nasin, Mia Tonnagin, Hossain Mofazzal, Miah Md Roni, Mia Shawon, Fakir Md Sami, Molla Abu Taher. Sembra tutto sempre impossibile, fino a quando non è fatto, grazie ancora e buon Natale a Voi e alle Vostre famiglie.

Il Presidente del CdA di Terre dell'Etruria

*Massimo Piccini*

cooperazione  
in Agricoltura

# «Una campagna olearia da record»

di Giulio Fontana,  
Responsabile del settore olio e vino di TdE

Quella 2024-2025 è stata una campagna importante per Terre dell'Etruria, che per la prima volta ha visto protagonisti anche i nuovi frantoi di Montepulciano e di Vinci. Nei mesi precedenti alla raccolta, analizzando le stime, era stato possibile notare una buona allegazione. Anche il clima aveva lasciato presagire un raccolto discreto, con numeri importanti. Durante la fase di lavorazione le previsioni sono state però ampiamente superate, portando i frantoi della cooperativa – ma più in generale tutta la Toscana – a raggiungere cifre record. Mediamente abbiamo sempre lavorato dai 65 ai 75mila quintali di olive e vedevamo nel tetto di 100mila quintali di olive un obiettivo tanto complesso quanto stimolante. Alla fine ci siamo incredibilmente trovati a superare quota 130.000, e questo considerando i soli frantoi “storici”: sommando Vinci e Montepulciano il totale è lievitato oltre i 180.000 quintali, con l'areale di Vinci che – lavorando in un'areale diverso dal nostro – al momento in cui scrivo non ha ancora terminato i lavori. La campagna è iniziata molto presto. La stessa ha scontato però un'interruzione di circa una settimana attorno alla metà di ottobre, complici le piogge che hanno colpito in modo importante tutta la Toscana. Le precipitazioni non hanno creato problemi dal punto di vista sanitario, generando solo un ritardo che nei giorni seguenti ha costretto la raccolta a ripartire a ritmo spedito, con punte di entrare giornalieri di olive che non si erano mai viste. Tutti i frantoi hanno risposto in maniera ottimale: il personale è stato chiamato per giorni a dei veri tour de force di lavoro. Ringrazio di cuore tutti i conferitori e tutto il personale. Ovviamente durante le settimane di lavoro abbiamo dovuto affrontare anche la pesante alluvione che si è abbattuta sul frantoio della Melatina, un evento che ci ha destabilizzati sia mentalmente che fisicamente. Abbiamo svolto però un grandissimo sforzo e siamo stati bravi a ripartire dopo pochissimi giorni grazie all'aiuto di tutti. La mattina di sabato 26 ottobre siamo riusciti a ripulire rapidamente i macchinari ed a sostituire le parti danneggiate (motori ecc.) dai 40-50 centimetri di acqua che erano entrati. Il giovedì successivo siamo riusciti a riattivare una linea e il venerdì anche la seconda, ripartendo a pieno ritmo dal lunedì. Nei giorni di fermo siamo abbiamo avuto modo di spostare le olive grazie alla solidarietà del frantoio di Donatico, con il solo obiettivo di mantenere il servizio.

Non tutti l'hanno capito, ma abbiamo cercato di fare davvero l'impossibile e grazie alla forza della nostra rete cooperativa siamo riusciti a riprenderci nel periodo di maggior affluenza delle olive. Non potevamo arrenderci. Altre problematiche sono scaturite dallo smaltimento delle sanse in uscita, frutto dell'enorme quantità di olive lavorate. Anche gli impianti di biogas con cui collaboriamo da anni si sono trovati in difficoltà per l'enorme mole di lavoro sottoposta dall'annata. Sono state necessarie delle soste per cercare di recuperare spazi per la lavorazione, soprattutto a Magliano: grazie alla collaborazione di alcune aziende agricole e dell'amministrazione comunale di Magliano in Toscana e della regione siamo comunque riusciti a trovare soluzioni. Abbiamo cercato di intervenire anche nei due frantoi nuovi, pur con alcune difficoltà fisiologiche legate al poco tempo a disposizione. Ciò detto, credo che questa campagna sia stata per molti versi storica. Dovremo sicuramente intervenire sulle criticità evidenziate, ma avremo modo di discuterne con i soci e con il Cda. Dobbiamo però essere felici di quanto fatto: un'annata quantitativamente e qualitativamente eccezionale grazie anche alla temperatura delle olive più mite. Un contributo importante è arrivato inoltre dal lavoro di monitoraggio agronomico compiuto dai nostri tecnici, soprattutto nella gestione della mosca (molto attenuata). Il 2024 è stato anche il primo anno in cui è entrato in vigore il nuovo disciplinare dell'IGP Toscano, ancora più restrittivo per ciò che riguarda i parametri dell'acidità (dallo 0,6 allo 0,45). Al riguardo credo che il 99% del prodotto conferito alla linea IGP avesse le caratteristiche per essere certificato: un grande successo che poi si tramuterà in una liquidazione più importante ai nostri soci. Naturalmente è stata una campagna in cui le olive sono arrivate anche molto idratate, con dimensioni e pesi maggiori rispetto agli altri anni. La resa pertanto non è stata molto alta, in linea con tutto il versante costiero della Toscana. Al contempo però il rapporto del chilo di olio per pianta è stato superiore rispetto al passato recente. Ci dobbiamo confrontare con un mondo agricolo e olivicolo in cui la raccolta è sempre maggior, con nuovi impianti intensivi e semintensivi ed aziende in crescita. C'è quindi tanto da fare, ma avremo sicuramente modo di evolvere assieme per affrontare al meglio le nuove campagne.

*Terre dell'Etruria*  
DOMANI COME UNA VOLTA

# Tra cambiamento climatico e criticità ambientali: oltre le alluvioni

a cura del dott. Paolo Granchi  
Ufficio tecnico e agronomico di TdE

Negli ultimi 30 anni, le inondazioni hanno colpito in Europa 5,5 milioni di persone, causando quasi 3.000 vittime e oltre 170 miliardi di euro di danni economici (fonte ANSA).

Facendo un passo indietro, nel solo 2023 in Europa sono state colpite da eventi alluvionali 1,6 milioni di persone, con l'81% di perdite per danni economici dovuti all'impatto del cambiamento climatico sul continente. In Italia deve essere ricordato l'evento alluvionale che nel maggio 2023 interessò l'Emilia-Romagna, durante il quale anche la nostra cooperativa associata CO.NA.SE, principale fornitore per Terre dell'Etruria di cereali da seme, rimase purtroppo coinvolta.

29/ 10/2024 - Spagna: comunità Valenciana- Castilla, Leon, Andalusia. Questi territori sono stati investiti da quella che è stata definita la **tempesta del secolo**. Una cosiddetta "goccia fredda", ovvero il risultato di un fronte di aria polare fredda (corrente a getto) che si muove lentamente sull'Europa occidentale in alta quota (di solito 5-9 km) e che, quando si scontra con l'aria più calda e umida del Mar Mediterraneo, genera forti tempeste. Dana, questo il nome dato all'evento ciclonico, è stata la più devastante inondazione subita dal territorio spagnolo negli ultimi 100 anni. Nella zona intorno Valencia, Albacete e Andalusia dove in 2 giorni sono precipitati 500 mm, ovvero la pioggia che normalmente si verifica in un anno, ha causato 229 morti e 7 dispersi, senza considerare i danni economici subiti dalla popolazione, dalle infrastrutture, dalle coltivazioni.

## Ma veniamo alla situazione Toscana:

2 novembre 2023 - Alluvione in provincia di Firenze dovuta alla tempesta CIARAN. Tra il pomeriggio e la sera di giovedì 2 novembre 2023 sulla costa Toscana comincia a formarsi un sistema temporalesco autorigenerante, con una linea di convergenza che estesa da Livorno alle zone del Mugello, scate-

nando lungo questa striscia precipitazioni molto intense, che hanno portato all'accumulo, in sole 3 ore, di ben 200 millimetri di acqua. Alla fine si sono contati 8 morti, 300 sfollati e stimati, 1,87 miliardi di euro di danni. L'attuale magazzino di Lamporecchio, in gestione da ottobre a Terre dell'Etruria, all'epoca della cooperativa Montalbano, a seguito dell'esondazione di un attiguo torrente subiva circa 1 mln di euro di danni alle strutture e ai materiali ivi stoccati. Danni seppur minori si sono avuti anche nelle Province di Livorno e Pisa nei giorni successivi.

23 settembre 2024 - In provincia di Livorno e Pisa (Val di Cecina) in meno di 2 ore sono piovuti 176 mm di pioggia. In Val di Cecina, il torrente Sterza ha travolto e ucciso un bambino e la nonna che qui si trovavano in vacanza. Nel Comune di Castagneto Carducci le abbondantissime precipitazioni, 166 mm di pioggia in 2 ore, hanno causato lo straripamento del torrente Fossa di Bolgheri e altri torrenti minori con allagamenti e danni alle coltivazioni, soprattutto a tre aziende associate che avevano i vigneti in piena produzione e di elevatissimo valore, attigui alla fossa di Bolgheri con il totale abbattimento della struttura portante dei vigneti per una superficie complessivamente interessata di circa 10 ettari, oltre alla perdita dell'intera produzione.



cooperazione  
in Agricoltura

18 ottobre - Val di Cornia: zona Cafaggio, Montioncello, esondazione del fiume Cornia con 30 persone evacuate.

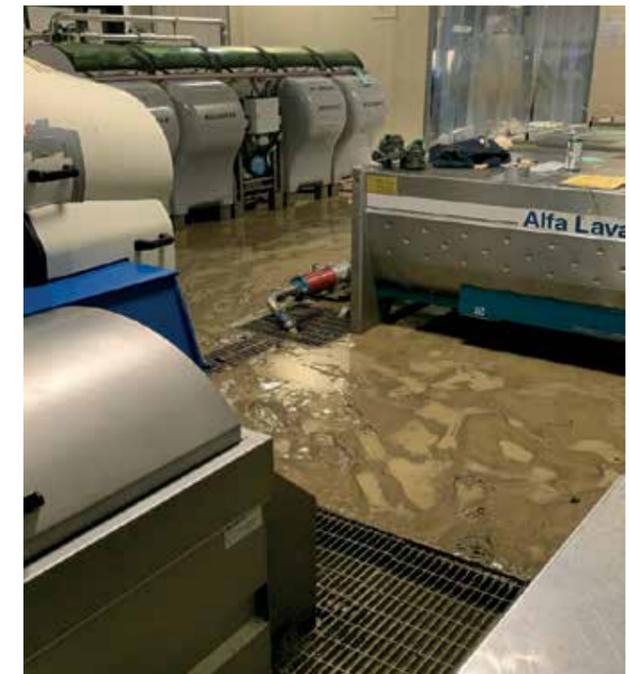
28 ottobre 2024 - Val di Cornia, zona Affitti, La Sdriscia, zona Forni dove ci sono stati danni alle coltivazioni orticole e olivicole di alcuni associati. In Val di Cecina dalle 20 alle 23 sono piovuti 120 mm di pioggia con elevatissima intensità, rendendo inutilizzabile il frantoio della Melatina nel momento di piena raccolta, ma l'incessante opera del personale, dei soci e della gente del luogo ha fatto sì che dopo soli quattro giorni le macchine siano state riattivate ed è tornato ad essere pienamente operativo.

Oltre ai danni subiti dai macchinari (motori elettrici, quadri elettrici, ecc.) nel frantoio della Melatina di Terre dell'Etruria, il bilancio dei danni più gravi subiti dai soci di Terre dell'Etruria alle coltivazioni è quello avvenuto a carico dei vigneti nell'area Bolgherese e dai Soci orticoltori della Val di Cornia (zona Affitti, Sdriscia). Sono stati invece contenuti i danni alle coltivazioni di olivo, dove sono state minime le cascole dei frutti, nonostante l'elevata intensità delle precipitazioni. Per quanto riguarda i cereali, il danno è stato pressoché assente, in quanto per buona parte delle aree allagate destinate a grano o altri cereali non erano ancora state effettuate le semine.

Dopo pochi giorni dal primo evento, avvenuto il 23 settembre, Terre dell'Etruria ha formulato la proposta TERRE DELL'ETRURIA VICINA, con la quale per i propri associati che hanno subito un danno dall'alluvione, in piena solidarietà e di spirito collaborativo e cooperativo, sono state bloccate le scadenze dei pagamenti per forniture fatte nel 2024 e posticipate di 180 giorni.

A ciò si è aggiunta la proposta di sostituzione dei materiali danneggiati a prezzo di costo e il posticipo del pagamento al 30 dicembre 2025 per cercare di venire incontro alla grave situazione creatasi dal carattere eccezionale delle precipitazioni, segnando l'istituzione di una formula che sarà mantenuta anche in futuro se tali eventi dovessero ripetersi.

Perché, ci chiediamo, l'intensità delle precipitazioni in così poco tempo è cambiata? La spiegazione che illustri climatologi danno è che il riscaldamento delle acque del mare causato dall'aumento delle temperature ha generato nell'atmosfera



un impressionante aumento del vapore acqueo. Basti pensare che le stazioni meteo di Terre dell'Etruria hanno rilevato negli ultimi 4 anni un incremento di giornate con temperature maggiori di 32 C° nel periodo maggio-ottobre, passando da 21 a 60 giorni nel 2024. Quando correnti di aria fredda incontrano queste masse di aria umida si creano quelli che sono definiti temporali autorigeneranti o gocce fredde, con gli effetti devastanti poco sopra elencati. A questo va a sommarsi spesso l'incuria, causata dall'abbandono nella coltivazione per ragioni antieconomiche, soprattutto delle aree collinari e nella manutenzione dell'alveo principale e secondario dei fossi, torrenti, con piante o parti di esse che vanno ad ostruire ponti, come accaduto nel caso del frantoio della Melatina e conseguente esondazione, o come quando addirittura il ponte stesso viene portato via dalla forza delle acque, isolando intere aree di territorio.

Purtroppo ricorderemo il 2024 anche per questi eventi catastrofici che hanno colpito il nostro territorio e le aziende socie di Terre dell'Etruria. In futuro dovremo valutare ancora meglio la vocazionalità e gli interventi (espianati di olivi, tagli di bosco, nuovi impianti) da farsi in aree agricole ad alto rischio idrogeologico, prima di mettere in atto sistemi colturali e tecniche che possano quantomeno mitigare gli effetti nefasti del cambiamento climatico, per il quale temo indietro sia troppo tardi poter tornare...per cui dovremo abituarci a convivere e ad essere solidali, quando tali eventi accadano!

# Un autunno all'insegna del maltempo: lo sguardo di tecnici, soci e dipendenti sui disastri causati dall'alluvione

a cura di **Federico Creatini**  
Direttore editoriale di *Cooperazione in Agricoltura*

Il 26 e il 27 ottobre 2024, la pioggia torrenziale e la furia dell'acqua hanno recato danni enormi al frantoio della Melatina di Terre dell'Etruria. Un evento che ha costretto i dipendenti ad un lavoro straordinario, fondamentale per ristabilire la situazione in tempi rapidi. Ma l'area di Riparbella non è stata la sola ad essere colpita. Alla Val di Cecina si sono aggiunte infatti Donoratico e la Val di Cornia. Il 18 di ottobre i nubifragi che si sono abbattuti sulla costa hanno mandato al macero tonnellate di produzione ortofrutticola, rischiando di mettere in ginocchio non pochi produttori. Abbiamo quindi deciso di dare la parola ai nostri soci, ai nostri operatori e ai nostri tecnici per documentare più da vicino quanto accaduto.

## Daniele Raggi

Tecnico di TdE per l'area di Venturina

«L'alluvione del 17 ottobre ha causato numerosi danni. L'intensità dell'acqua ha generato anzitutto allagamenti nei seminterrati, in particolare nei centri abitati di Venturina e Cafaggio. Nelle campagne abbiamo avuto allagamenti sia dei terreni che delle abitazioni, specialmente nella zona dell'Affitti, Cafaggio e Casalpiano, dovuti allo straripamento del fiume Cornia e dei reticoli minori. Le colture principalmente danneggiate sono state quelle orticole dei cavoli, dei carciofi, dei finocchi e degli spinaci ecc. dove abbiamo avuto subito un danno visivo dovuto proprio all'allagamento con acqua e fango e successivamente anche nelle zone non interessate ci sono stati danni da asfissia radicale e quindi moria delle piante. Anche le serre sono state coinvolte, con infiltrazione dall'esterno e in alcuni casi danni alla struttura. In molte zone dovremmo ripristinare le fosse e le pendenze dei campi. Fortunatamente non erano iniziate le semine dei cereali». «La mia zona, quella

## Sandro Fiorenzani

Tecnico di TdE per l'area di Vignale Riotorto, Suvereto e Piombino

da Riotorto a Venturina, è stata molto colpita. I danni non sono solo noti a tutti, ma anche tangibili a più di un mese di distanza. Alcuni dei nostri soci hanno ancora i terreni inagibili: suolo melmoso, fossi pieni, detriti. Fortunatamente, sul piano dei danni economici legati alle colture in atto, problema al quale la Cooperativa ha da subito cercato di far fronte, le criticità si sono limitate ad alcune carciofaie (penso alla Sdriscia) e ad alcuni campi di zucche. Parliamo di decine di ettari, non di centinaia, ma la cooperazione è anche e soprattutto aiuto reciproco. Da questo punto di vista ha giocato una funzione chiave il momento dell'anno, segnato dall'assenza di girasole, dalla raccolta della maggior parte degli ortaggi e dalla mancata semina del grano. Alcune aziende si stanno trovando a fronteggiare anche i costi legati al danneggiamento dei macchinari, camion e trattori compresi. Le criticità comporteranno dunque un

ritardo nelle semine, con spese maggiorate – dovute al rifacimento dei fossati e alle spianature del terreno – in un momento non certo facile per gli agricoltori, ma senza stravolgere troppo il calendario abituale. Se il tempo non regalerà ulteriore soperse negative, torneranno infatti ad essere regolarmente effettuate tra dicembre e gennaio».

## Laura Fontani

Responsabile del punto vendita di Venturina

«Le difficoltà per i coltivatori non si sono certo limitate al momento dell'alluvione. Purtroppo, l'evento ha lasciato strascichi importanti, danneggiando anche i raccolti futuri. Abbiamo già scontato l'assenza dei classici carciofi novembrini, rimasti asfissati dall'acqua. Danni hanno segnato anche spinaci, le bietole e le cime di rapa. Alcuni produttori hanno visto il loro raccolto completamente distrutto. A Suvereto l'alluvione ha visto alcuni soci perdere anche 250 olivi, eradicati dalla furia dell'acqua. Come punto vendita Terre dell'Etruria abbiamo dovuto inoltre gestire la chiusura – in entrambe le direzioni – della strada che conduce al punto vendita: fortunatamente non abbiamo subito danni materiali, ma siamo rimasti isolati per più di venti giorni. Un problema che ha inficiato non poco sulle vendite e sulla nostra reale possibilità di aiutare e servire i nostri clienti. Al riguardo l'ortofrutta è dovuta intervenire per consentire almeno il passaggio dei camion, imprescindibile al fine di commerciare il prodotto. Insomma, è stato un grande guaio: il momento storico è già di per sé complesso, con margini di guadagno sempre più ristretti. Un evento di questo tipo ha contribuito ad aggravare il tutto, anche per le grandi aziende. Fortunatamente l'alluvione ha risparmiato alcune zone, ma chi è stato colpito ha subito danni davvero notevoli».

## Alessandro Meini

Socio di TdE (Venturina)

«Premetto che quando passano le alluvioni lasciano sempre dei postumi, anche quando il peggio può sembrare passato. L'evento che ci ha colpiti è arrivato fortunatamente alla fine di ottobre, ossia in una fase di transizione – a livello agricolo – per un'area a trazione orticola come la nostra. Le colture primaverili ed estive erano già state raccolte. Certo, ve ne erano alcune legate al periodo autunnale e invernale, come cavolfiori e spinaci. Dovremo perciò vedere a lungo andare: alcuni dati ci dicono che il cavolfiore sconterà un 50% in meno sulla formazione del fiore, dimezzando la pezzatura. Altro ci suggeriranno le prossime settimane e i prossimi mesi, complici le molte piante debilitate o eradicato, come nel caso degli spinaci. Più limitati sono stati i danni ai carciofi, che andranno in raccolta il prossimo anno: i nuovi impianti, quelli messi a dimora a settembre, hanno però assorbito moltissima acqua, con numerose piantine morte per marcescenza. Alcune aziende hanno inoltre riscontrato problemi ai macchinari. Qui a Cafaggio no, nonostante nella nostra azienda siano entrati circa 40-50 centimetri di acqua nel capannone. Ad essersi danneggiato è stato solo il mulletto elettrico, che ha il motore ad altezza ruota ed è andato sommerso: ad oggi funziona, ma con non pochi problemi. Anche se non abbiamo riscontrato danni immediati alle colture qualche perdita ci sarà, a partire dalle serre divelte o squarciate dalla furia del vento e della tempesta. Ulteriori criticità hanno toccato le abitazioni, in alcuni casi ancor più che le aziende. C'è da fare infine un discorso più ampio: il cambiamento climatico sta creando enormi problemi e l'agricoltura è e sarà uno dei settori più colpiti. Dobbiamo cercare una soluzione con le istituzioni e con le strutture aziendali, lavorando in concerto. In una fase segnata da marginalità sempre più ridotte e da continui aumenti dei costi, eventi come questo, pur eccezionali, rischiano di essere letali per molte realtà».

## Moira Masoni

*Responsabile del Frantoio*

*“La Melatina” di TdE*

«Non potrò mai dimenticare la notte tra il 25 e il 26 ottobre: dopo una giornata pesante e molto impegnativa a causa del frantoio fermo per problemi meccanici, finalmente arriva il momento di ripartire. Io ero nel mio ufficio pronta a chiamare i miei colleghi del turno di notte, mentre Juri e Bobo erano pronti ad accendere le macchine quando sento urlare: “Moira...Moira...” e da quel momento non potete immaginare in che vortice di paura siamo piombati. In un secondo ci siamo visti invadere da un'ondata improvvisa di acqua e di fango, io ero incredula e spaventata e leggevo nello sguardo dei miei colleghi terrore, panico e demoralizzazione

perché sembrava che tutto stesse finendo proprio in quell'orribile nottata, travolto dall'acqua e dal fango. Tutto intorno a noi galleggiava e i motori stavano anegando dentro a quel fiume d'acqua.

A chiunque, in quella nottata, mi avesse chiesto se il frantoio sarebbe ripartito, la risposta sarebbe stata sicuramente no perché era impossibile riparare tutti quei danni velocemente. Invece, grazie alla solidarietà e all'aiuto di colleghi, soci, amici e collaboratori il sabato, pur essendo per molti di loro un giorno di festa, siamo riusciti, tutti insieme, a spazzare via fango ed acqua, a spalare e a pulire. Ringrazio vivamente il nostro Presidente Massimo Carlotti, il nostro responsabile di settore Giulio Fontana e tutte le persone che ci hanno aiutato in questo brutto momento e che ci hanno sostenuto non facendoci mai sentire soli».

## Il post

*Agnese Forconi,  
azienda Agricola Forconi Stefano  
(Venturina)*

«Nell'azienda agricola Forconi Stefano, durante l'inverno lavoriamo cinque colture differenti. Questi sono cavoli fiore che dovevano essere raccolti, ma purtroppo con l'alluvione sono stati sommersi dal fango. Tutto ciò andrà buttato via. Come lo stesso per gli spinaci e i carciofi...».



**P.M.P. EDILIZIA S.R.L.**

1/M, Via Aurelia, 57022 - Castagneto Carducci LI  
Tel. 0565777462

## Camilla Ceccarelli

*Tecnico di TdE per l'area di*

*Donoratico, Suvereto e Grosseto*

«L'ondata di maltempo che si è abbattuta sulla Toscana lunedì 23 settembre ha colpito duramente il territorio di Bolgheri, causando danni ai pregiati vigneti che hanno reso famosa questa zona a livello internazionale. Le piogge, che hanno superato i 160 millimetri in poche ore, hanno trasformato alcuni vigneti in fiumi di fango. L'area maggiormente colpita è stata quella in zona Guado al Melo, dove la Fossa di Bolgheri ha esondato: filari sradicati, terreni erosi e uve andate perdute.

I vigneti di Bolgheri sono il cuore pulsante di un territorio che negli anni ha saputo conquistarsi un posto d'eccellenza nel panorama enologico mondiale. Questa alluvione e quelle che si sono succedute nei giorni seguenti in Val di Cornia e in Val di Cecina, rappresentano un campanello d'allarme e ci ricordano l'importanza di investire nella prevenzione e nella gestione del rischio idrogeologico.

Terre dell'Etruria, anche in questo caso, si è mostrata solidale nei confronti di aziende Socie che hanno subito danni dall'alluvione attivando per la prima volta l'iniziativa "Terre dell'Etruria Vicina". Un'azione concreta per aiutare le aziende agricole a ripartire e a ricostruire il loro futuro».



# «L'aggregazione è fondamentale per affrontare qualsiasi sfida»

## Intervista a Eliano Arzilli, presidente delle Cooperative Montalbano olio e vino

a cura di Federico Creatini  
Direttore editoriale di Cooperazione in Agricoltura



Montalbano Olio e Vino, dove sono entrato come responsabile commerciale per l'agricoltura professionale e sono diventato presidente il 23 giugno 2023.

### Le Cooperative Montalbano hanno una lunga storia. Potrebbe raccontarcela in breve?

Quella delle Cooperative Montalbano è effettivamente una storia lunga. Nel 1953, dopo la riforma agraria, un gruppo di mezzadri si mise assieme, compiendo un passo coraggioso che portò alla nascita dell'Oleificio cooperativo Montalbano. Sette anni dopo iniziarono ad imbottigliare il loro olio ed a commercializzarlo. Da lì è stato un percorso di crescita importante e graduale, pur nelle complessità vissute dalla cooperazione agricola nel corso dei decenni successivi.

Nel 2009-2010 la Cooperativa acquisì i negozi AgriCoop, consolidando una crescita culminata con l'unione con le Cantine Montalbano (2015) e la nascita delle Cooperative Montalbano Olio e Vino. Una tappa fondamentale può essere individuata anche nel 1990, data in cui fu istituita la Montalbano Agricola alimentare toscana, s.p.a. impegnata ad imbottigliare e commerciare olio proveniente sia dai propri soci che da altre parti d'Italia e della comunità europea. La cooperativa deteneva la maggioranza delle azioni appartenenti, sancendo un assetto piuttosto inedito nel panorama economico toscano.

### Quali sono le strutture in dotazione delle Montalbano? Su cosa si basa la produzione? E che tipo di soci conta?

Le Cooperative Montalbano Olio e Vino contano un frantoio, sicuramente tra i più produttivi e belli del panorama regionale, una cantina, una base sociale di circa 2.000 soci e quattro negozi fino ad oggi finalizzati alla vendita di mezzi tecnici per l'agricoltura. I punti vendita sono situati ad Empoli, Cerba-

ia Fiorentina, Lamporecchio e a Pontassieve. Il parco soci è ovviamente costituito da olivicoltori e viticoltori: sono loro il core business delle Montalbano.

### Come è nata l'avvicinamento a TdE? Come è stato vissuto il percorso? E quanto è importante questa possibilità per il futuro?

Dal giugno 2023, quando sono diventato presidente delle Cooperative Montalbano Olio e Vino, ho aperto un dialogo plurale e intenso con il nostro Cda.

Ci siamo resi conto che, visti il cambiamento climatico, le oscillazioni delle produzioni e quelle delle rendite, per mettere al sicuro tutta la compagine sociale sarebbe stato opportuno cercare soggetti grandi con cui fondersi e con cui creare aumenti di produzione, economie di scala capaci di attutire eventuali difficoltà o cali di produzione. E ciò anche con la prospettiva di contare su basi soci più ampie, su una maggiore massa critica sull'olio prodotto: basti pensare che dal mondo cooperativo proviene circa il 70% dell'olio toscano IGP. Gli accordi con le Cantine Vivito e con il frantoio e i negozi di TdE hanno quindi rappresentato per le Cooperative Montalbano un passaggio fondamentale, imprescindibile per dare un futuro più solido ai nostri soci. Siamo felici di orgogliosi di esserci rivolte a due aziende leader di settore, sane, che negli ultimi anni si sono sempre più affermate a livello regionale e nazionale. Penso che ciò possa portare vantaggi a tutti. Il percorso non è stato facile, benchè sia stata da subito chiara a tutti la volontà di perseguire questo risultato.

Le nostre sono aziende molto complesse, e per nostre intendo tanto le Cooperative Montalbano quanto TdE, con punti vendita, cantine e frantoi. Non è stato semplice sia sul piano amministrativo-finanziario che su quello politico e della mera condivisione, ma tutti siamo consapevoli e concordi della necessità di questa operazione per garantire un futuro migliore ai nostri operatori. L'aggregazione è fondamentale per affrontare qualsiasi sfida.

### Eliano, cosa è per lei la cooperazione?

La cooperazione è un modello nel quale non ho mai smesso di credere. Ho sempre lavorato in cooperazione. Il pensiero che molte aziende piccole si mettano assieme per garantirsi un futuro e rendersi protagoniste nel panorama vinicolo e olivicolo della Toscana mi sembra davvero un risultato enorme. Non è sempre facile far passare il messaggio dell'importanza delle strutture cooperative; verrebbe da dire che a volte lo si capisce a fondo solo quando si perdono.

Ma queste sono forme di tutela della produzione, di valorizzazione, perché se non esistessero queste strutture i piccoli soci si troverebbero in balia dei privati, con rendite incerte e molto spesso costrette. La cooperazione è viceversa un modello sociale in cui tutto il lavoro viene svolto per migliorare la condizione del socio, creare benessere, sfruttando un modello di impresa che funziona. Basti guardare a quanto accaduto durante il Covid: il livello che ha tenuto di più è stato proprio il nostro, quello dell'impresa cooperativa, appunto.

Il 23 ottobre 2024 è stato siglato l'accordo per l'assegnazione a Terre dell'Etruria dei punti vendita e del frantoio delle Cooperative Montalbano Olio e Vino, impegnate in un progetto di scissione totale non proporzionale. Un'operazione importante che rende sempre più forte e solida la grande realtà cooperativa toscana. Ne abbiamo parlato con Eliano Arzilli, presidente della realtà con sede a Lamporecchio.

### Eliano, potrebbe raccontarci il suo percorso personale nel mondo della cooperazione?

Il mio percorso personale in cooperazione è in realtà molto semplice, premesso che nella cooperazione ho sempre creduto e che nella cooperazione ho sempre amato lavorarci. Ho iniziato la mia attività nel frantoio cooperativo Valdelsano di San Gimignano, nel 1993. Lì ho trascorso quasi trent'anni, fino al 2021. Ho svolto il ruolo di presidente dal 2005 al 2021. Dopodiché ho dato le dimissioni, consapevole di aver conseguito ciò che mi ero prefissato di raggiungere. Ho fatto spazio ai più giovani e nel 2021 ho trovato lavoro nelle Cooperative

**APICE PIANTE**  
MICROPROPAGAZIONE E VIVAISMO DI QUALITÀ

PIANTE DA FRUTTO, OLIVICOLTURA, VITICOLTURA, PARTINNESTI, AGRUMI E ROSE:  
Oltre quarant'anni di esperienza, passione ed innovazione. Apice Pianta parte dalla produzione in laboratorio di micropropagazione, al campo fino alla coltivazione in vaso per ogni esigenza.

www.apicepiante.it  
info@apicepiante.eu  
via Val di Ferra, 95 - 66010 Ripa Teatina (CH) - Italy  
Tel. e Fax +39 0871 399123 - Cell. +39 342 66897250

# Terre dell'Etruria cresce: nuova apertura del frantoio e del punto vendita di Montepulciano

a cura della Redazione

**Un'importante novità. Per Terre dell'Etruria e per il territorio di Montepulciano.**

A partire dal 1° settembre 2024, la cooperativa agricola ha preso in gestione il frantoio della storica cittadina toscana. L'accordo, che segna l'inizio di una fase di rilancio per l'azienda, rappresenta un tassello fondamentale per lo sviluppo delle attività di Terre dell'Etruria nell'area, con l'obiettivo di consolidare la presenza della cooperativa nel cuore della Valdichiana, una delle regioni più ricche di tradizione agricola e culturale.

Il progetto per Montepulciano prevede significativi interventi di ammodernamento del frantoio. Nel biennio 2025-2026, la struttura sarà oggetto di una completa rivisitazione degli spazi e degli impianti, con l'obiettivo di incrementare l'efficienza produttiva e migliorare la qualità del servizio. Terre dell'Etruria intende non solo preservare l'eredità del frantoio, ma anche trasformarlo in un punto di riferimento per l'olio extra vergine d'oliva di alta qualità, prodotto dalle aziende agricole locali.

Un altro aspetto rilevante del progetto è l'apertura, entro il 2025, di un nuovo punto vendita al piano terra del frantoio, esteso su una superficie di circa 500 metri quadri. Questo spazio non sarà solo dedicato alla vendita di prodotti agro-alimentari locali, ma offrirà anche un'ampia gamma di articoli agricoli, pensati per soddisfare le esigenze di agricol-

tori e appassionati del settore. La posizione strategica della struttura, situata a pochi passi dal principale parcheggio di accesso al centro storico di Montepulciano, offrirà un'importante vetrina sia per i turisti che per la comunità locale. Montepulciano, rinomata a livello internazionale per il suo patrimonio storico, culturale ed enogastronomico, rappresenta un punto di attrazione per visitatori da tutto il mondo. Con l'apertura del nuovo punto vendita, Terre dell'Etruria si propone di sfruttare questo flusso turistico, mettendo in evidenza i prodotti del territorio e promuovendo una filiera agricola sostenibile e di qualità. I visitatori avranno così la possibilità di conoscere da vicino le eccellenze locali, come il rinomato olio d'oliva, i vini pregiati e gli altri prodotti tipici della zona.

“Il progetto su Montepulciano ci rende particolarmente entusiasti,” afferma Massimo Carlotti, presidente di Terre dell'Etruria. “Abbiamo l'opportunità di valorizzare una realtà storica come il frantoio, potenziando al contempo il legame con il territorio e con le sue tradizioni agricole. Inoltre, l'apertura del nuovo punto vendita rappresenta una grande occasione per ampliare la nostra offerta e raggiungere un pubblico sempre più ampio. Siamo convinti che queste operazioni apriranno nuove prospettive di sviluppo, non solo per la cooperativa, ma per tutta la comunità agricola della zona.



- Arena Metato (PD) - Via Turati, 35 (A) Tel. e Fax +39 050 811052
- Braccagni (GR) - Via 4 Maggio 1954, 10/12 (O) Tel. +39 0564 1911300
- Cascina (PD) - Via P. Savi, 231 (C A H) Tel. e Fax +39 050 742704
- Casino di Terra (PD) - S.R. 68 (C A H) Tel. e Fax +39 0588 36043
- Castelnuovo M.dia (LI) - Loc. Chiappino, 136 (C A H) Tel. e Fax +39 0586 744175
- Cerbaia (FI) - Via Empolese n. 25/A Loc. Cerbaia - Scandicci (FI) (A) Tel. 055769226
- Chianni (PI) - Loc. Croce del Magno, 58 (A) Tel. e Fax +39 0587 647537
- Donoratico (LD) - Via del Casone Ugolino, 2 (U) Tel. +39 0565 775488  
Fax +39 0565 766066 (C A H) +39 0565 775928 (F) +39 0565 775486
- Empoli (FI) - Via Lucchese n. 213/B (V H) Tel. 0571581124
- Grosseto (GR) - Loc. Il Cristo - Strada Provinciale del Pollino, 310 (A C)  
Tel. +39 0564 36056
- Grosseto (GR) - Loc. San Martino - Via Serenissima, 8 (U) Tel. +39 0564 415717  
Fax +39 0564 428738 (C A H) +39 0564 415636
- Lamporecchio (PT) - Via Matteotti n. 48/50 (V H) Tel. 0573803200
- Magliano in T. (GR) - Loc. Poderone (V) Tel. +39 0564 593011  
Fax +39 0564 593011 (A C) Tel. +39 0564 592365 (H) +39 0564 592033
- Manciano (GR) - Loc. Marsiliana (A C U) Tel. +39 0564 606415 Fax +39 0564 606912
- Manciano (GR) - Loc. Sgrillozzo (A C) Tel. +39 0564 609025 Fax +39 0564 609621
- Manciano (GR) - Loc. San Martino (A C) Tel. +39 0564 607696 Fax +39 0564 607696
- Montiano (GR) - Via Caduti del lavoro (F) Tel. +39 0564 589037 - Fax +39 0564 589037
- Massa Marittima (GR) - Strada Sarzanese Valdera - Loc. Curanuova, 63 (A C) Tel. e Fax +39 0566 918029
- Montepulciano (SI) - Via di Martiena n. 2 (A F) Tel. 0578716305
- Orbetello (GR) - Strada Vicinale Polverosa, 9 (A C) Tel. +39 0564 878016
- Pontassieve (FI) - Via Lisbona n. 37/B Tel. 055 836 9874 (V H)
- Riparbella (PD) - Loc. La Melatina (F) Tel. +39 0586 699171 - Fax +39 0586 699171
- Siena (SI) - Castelnuovo Berardenga - Loc. Colonna del Grillo (A C) Tel. +39 3667874887
- Siena (SI) - Castiglione d'Orcia - Via del Colombaio, 34/36 (A C) Tel. +39 3667874887
- Venturina (LI) - Loc. Caldanelle, 22 (O) Tel. +39 0565 851392 - Fax +39 0565 855197  
(H) Tel. +39 0565 855594 (A) Tel. +39 0565 851089
- Vignale - Riotorto (LD) - Via della Stazione, 27 (A C H) Tel. +39 0565 20800  
Fax +39 0565 20861 (F) Tel. +39 0565 20819
- Vinci (FI) - Via Beneventi n. 2/D (F) Tel. 0573803200

# Cavoli, che orto! Alcuni consigli per un inverno di bontà

a cura della Redazione

Quali sono gli ortaggi invernali ideali da utilizzare? Un orto in inverno appare facilmente spoglio, a volte con la neve, a volte soltanto gelato o umido. Questa è la stagione più calma, nella quale i lavori da realizzare diventano veramente minimi e anche i prodotti da raccogliere sono di norma molto pochi. Ma non abbandoniamo l'orto completamente: continuiamo a prenderci cura di quello che c'è e pensiamo già a come organizzarci per la futura stagione, per iniziare la coltivazione con il piede giusto. Il contributo che segue è dedicato alla cura degli ortaggi presenti nei mesi freddi, ma intende anche dare suggerimenti, in vista delle future scelte, su come rendere anche questo periodo produttivo e ricco di soddisfazioni, grazie ad una buona programmazione culturale e alle tecniche di protezione. Perché, sebbene l'inverno sia effettivamente una stagione proibitiva per molte specie, spesso ci sono molti margini di potenziamento nella realizzazione di buoni raccolti invernali.

## GLI ORTAGGI PIÙ COMUNI NEGLI ORTI INVERNALI.

Un orto invernale per organizzato per tempo può essere molto ricco di verdura resistente al freddo, il cui vantaggio principale è rappresentato dalla possibilità di una raccolta scalare. Vediamo di seguito le specie principali, quali attenzioni richiedono e in quali stadi si trovano durante i mesi più centrali dell'inverno.

### Cavolo verza.

Il cavolo verza, più noto semplicemente come verza, è certamente uno dei protagonisti dell'orto invernale, tanto che alcuni sostengono che il suo sapore migliori proprio dopo una gelata. La resistenza al freddo di questa pianta è possibile in virtù della bolicità delle sue foglie. Tuttavia, sulla verza è importante una precisazione per i neofiti dell'orto: le piantine devono comunque essere trapiantate nell'orto entro la fine dell'estate, crescono durante tutto l'autunno e arrivano in inverno al momento della raccolta. In inverno,

quindi non occorre fare niente per le verze, solo raccogliercelle man mano che si intende cucinarle.

### Cavolo nero.

Come la verza, anche il cavolo nero di Toscana presenta foglie bollose che lo rendono resistente al freddo. La raccolta può andare avanti fino a primavera, purché non venga mai cimato l'apice: si devono togliere sempre le foglie basali, per consentire al cuore vegetativo di continuare a produrre. Se ci rendiamo conto che il cavolo nero ci piace, progettiamo di metterne più piantine la prossima estate, per arrivare all'inverno con una maggiore quantità di prodotto.

### Cavolo riccio.

Il cavolo riccio o Kale è un cavolo poco coltivato in Italia fino a pochi anni fa, ma negli anni recenti ha poi assunto una progressiva importanza negli orti e nelle coltivazioni orticole professionali. Per la gestione e la raccolta si può fare riferimento a quanto vale per il cavolo nero, perché anche questo è un tipo di cavolo che non forma una testa ma un pennacchio di foglie emesse da uno stelo che si sviluppa in altezza per mesi.

### Cavolfiore.

Il cavolfiore è una pianta che ci interessa per l'infiorescenza, ovvero la parte bianca o colorata. Questa sfortunatamente è sensibile al freddo e quindi con le gelate rischiamo di perderla, perché si riempie di chiazze nere. Deve essere raccolta prima di sensibili abbassamenti termici a 0°C. Le piante che invece non hanno ancora formato la testa, come nel caso di cultivars tardive, possono invece resistere anche fino a -5°C. Quindi nel caso del cavolfiore, molto dipende dallo stadio in cui si trova al sopraggiungere del gelo, e anche dall'umidità, che rende il freddo molto più insopportabile anche per le piante. Poche piante possono anche essere coperte con teli di tessuto non tessuto che le avvolga singolarmente, ma questa indicazione è impraticabile per colture più estese. In questo secondo caso è possibile procurarsi

dei teli molto larghi da stendere sull'intera aiuola a coprire tutte le piante insieme. La larghezza è necessaria perché le piante sono più alte rispetto alle insalate, ovviamente, e questo rende molto più complessa la loro copertura.

### Cavolo di Bruxelles.

La raccolta dei cavolini di Bruxelles arriva nel pieno dell'inverno, e le piante sono abbastanza resistenti al freddo. Non è necessario fare niente di particolare, solo attendere che siano pronti.

### Endivie e cicorie.

Le endivie, ricia e scarola, sono tipiche insalate autunno invernali, così come le cicorie, chiamate anche radicchi.

Sono piante abbastanza resistenti al freddo purché non sia troppo prolungato, perché le gelate provocano l'allessamento e il disseccamento delle foglie. L'endivia ricia è più sensibile al freddo rispetto alla scarola e quindi è importante raccoglierla per tempo. Nel caso di freddo poco intenso però è sufficiente coprire tutta l'aiuola con teli di tessuto non tessuto, da fissare bene con assi di legno o pietre.

### Rapa.

La rapa è un tipico ortaggio invernale di cui si mangiano la radice carnosa e anche il fogliame. Quest'ultimo viene irrimediabilmente danneggiato dalle gelate, pertanto è consigliato fare la raccolta della maggior parte delle foglie prima di sensibili abbassamenti termici.



## LA PILLOLA DEL TECNICO: LA CONCIMAZIONE POST RACCOLTA DELL'OLIVO

Dott. Piero Bacci, tecnico TdE

Affinché l'olivo produca in abbondanza e con costanza è necessario che ogni anno le piante abbiano una buona quantità di gemme che possano trasformarsi in infiorescenze.

L'olivo accumula sostanze nutritive nel periodo autunnale e invernale, prima che le temperature diventino troppo rigide. Queste riserve nutritive saranno le prime ad essere utilizzate dalla pianta alla ripresa ve-

getativa a fine inverno/inizio primavera. L'abbondanza di queste riserve nei tessuti vegetali svolge anche un importante ruolo di promozione nella differenziazione a fiori delle gemme. Esiste infatti una forte correlazione tra i nutrienti immagazzinati all'interno dell'olivo e la sua capacità produttiva.

Una concimazione fogliare subito dopo la raccolta delle olive assolve proprio il compito di reintegrare rapidamente le riserve della pianta prima che questa entri nel periodo di dormienza invernale. Affinché la concimazione sia completa deve apportare azoto, fosforo, potassio e i principali micoelementi. Un corretto piano di concimazione, che prevede sia apporti al terreno che alle foglie, è pertanto di fondamentale importanza per stabilizzare la potenzialità produttiva degli oliveti.

Non a caso, negli oliveti abbandonati o non gestiti correttamente l'alternanza di produzione negli anni è un fenomeno molto evidente. Si verifica un'annata di carica quando la pianta dispone di abbondanti riserve nutritive, delle quali si impoverisce per portare a termine la produzione elevata. Se queste riserve non vengono reintegrate con la concimazione, la pianta disporrà di limitate riserve nutritive nell'anno successivo e la produzione di olive sarà scarsa, dando luogo alla tanto temuta annata di scarica.

# Cambiamento climatico e olivicoltura: strategie per un olio di qualità nel futuro

*Dott. Paolo Granchi,  
Ufficio tecnico e agronomico di TdE*





Il 30 novembre 2024, presso la sala riunioni di Terre dell'Etruria "Claudio Traini" di Donoratico, si è tenuto il convegno dal titolo CAMBIAMENTI CLIMATICI E OLIVICOLTURA: STRATEGIE PER UN OLIO DI QUALITÀ NEL FUTURO. Focalizzato sugli aspetti della coltivazione dell'olivo nel novero di un clima in costante cambiamento, l'appuntamento è stato moderato dal giornalista e caporedattore di "Teatro Naturale" Alberto Grimelli.

Nel suo intervento introduttivo, il presidente di Terre dell'Etruria, Massimo Carlotti, ha sottolineato gli aspetti che hanno caratterizzato l'annata 2024. Un'annata di grande soddisfazione per Terre dell'Etruria, ma non senza difficoltà legate essenzialmente alla reperibilità del personale qualificato per la gestione dei frantoi – che si son trovati a dover molire una quantità doppia, tripla in alcuni casi, rispetto a quella normalmente lavorata – e alle problematiche incontrate nella gestione delle sanse.

Dal mese di ottobre c'è stato inoltre l'ingresso del frantoio di Vinci, che nel 2024 ha fatto registrare il maggior numero di olive molite e di olivicoltori (1.475) che hanno usufruito dei nostri servizi, e di quello più piccolo di Montepulciano, dove gli olivicoltori sono stati 298. Due zone non facili per l'olivicoltura, trattandosi di olivete collinari e di difficile gestione, ma che hanno generato un incremento di 1.773 nuove aziende che potranno usufruire dei servizi che Terre

dell'Etruria mette a loro disposizione. Servizi di monitoraggio delle produzioni e assistenza tecnica sempre più importanti anche in prospettiva di quello che è il cambiamento climatico, rebus che ormai quotidianamente ci troviamo a dover mitigare, coadiuvando aziende che per eccezionalità subiscono grossi danni dallo stesso attraverso iniziative come "Terre dell'Etruria vicina" che abbiamo messo in atto proprio quest'anno.

L'agronomo e responsabile tecnico commerciale di Terre dell'Etruria, il dottor Paolo Granchi, ha introdotto il proprio intervento muovendo dalla constatazione che oggi i danni da avversità climatiche in olivicoltura prevalgono rispetto alle avversità parassitarie, ma che le avversità climatiche stesse possono contribuire ad aumentare la dannosità delle malattie, in particolare di quelle fungine e della mosca dell'olivo, se ad inverni con temperature sopra la media non si contrappongono estati altrettanto calde in grado di ostacolare la riproduzione dell'insetto.

È stata sottolineata l'importanza di un attento monitoraggio, servizio che Terre dell'Etruria attua da oltre dieci anni grazie alla propria rete di assistenza tecnica, proprio per la variabilità climatica che da un anno all'altro fa sì che cambino anche i cicli dei parassiti o che ne compaiono di nuovi (specie aliene). Sono state quindi elencate le possibili soluzioni atte a mitigare il cambiamento climatico, che deve essere necessariamente tenuto monitorato grazie alle sonde di umidità del suolo e stazioni meteo dedicate, tema approfondito dall'ingegner Antonio Manes (NETSENSE). Una di queste può essere individuata nell'uso del caolino Surround, come mostrano i risultati positivi ottenuti da prove effettuate in zona nel 2023 sia nei confronti delle alte temperature che nella difesa dalla mosca delle olive (insetto sul quale oggi il prodotto è registrato come fitofarmaco, come sottolineato dal Dr. Davide Mosconi della ditta Sebios, nel suo intervento). Tra le altre considerazioni avanzate dal dott. Granchi vi sono state quelle in merito all'incidenza del costo di raccolta, in funzione della resa in olio e di come questa possa cambiare notevolmente passando da una raccolta agevolata ad una meccanizzata con macchina vendemmiatrice, oggi la più usata in impianti superintensivi o intensivi. A tal proposito è stato riportato il brillante risultato ottenuto quest'anno da un'azienda associata di Castagneto Carducci associata, Podere Vignanova, che ha raggiunto l'incredibile record produttivo di 274 q.li di olive/ettaro: seppur caratterizzate da scarsa resa (8,2%), comunque in media per l'annata, la stessa realtà ha ottenuto in un giovane oliveto di cinque anni e di 8,2 ettari una produzione media di 21,5 q.li di olio/ettaro, raccogliendo le olive, ad un costo di raccolta medio di 19,36 euro/q.le utilizzando un pettine radiocomandato, due agevolatori e una macchina aspiratrice defogliatrice, versatile sia per impianti intensivi che convenzionali.

L'intervento che più ha animato la giornata è stato quello del professor Riccardo Gucci, docente ordinario di Olivicoltura presso l'Università di Pisa, nonché Presidente Nazionale dell'accademia dell'olivo e dell'olio che, riprendendo quanto detto da Granchi, ha messo in evidenza risultati di prove applicative fatte in fitocella, sottoponendo le piante di olivo a stress idrotermico delle varietà FS 17 e leccino, oltre ad interessanti considerazioni in merito all'andamento delle rese nell'annata 2024 ed a quali sono stati i fattori che più hanno influito su di essa. In particolare, Gucci ha spostato lo sguardo sulle variazioni in funzione di carico di frutti, scarsa insolazione nei periodi di pre raccolta, elevato peso dei frutti causato da abbondanti precipitazioni, scarsa efficienza fotosintetica per effetto dello stress idrotermico e quindi possibili interventi atti a mitigare questi fenomeni che influenzano negativamente la resa.

La dottoressa Chiara Piccini, dell'IBET CNR di Follonica, ha indicato interessanti risultati ottenuti dal confronto varietale fatto negli ultimi anni presso lo stesso centro in merito alla tolleranza a stress abiotici di diverse e promettenti varietà di olivo. Il Dr. Cosimo Bettiol di BASF ha fornito i suggerimenti necessari per l'impiego dei modelli previsionali a supporto delle decisioni dell'olivicoltore che attraverso il sistema AGRIGENIUS OLIVO di BASF possono dare

un valido aiuto per ottimizzare l'impiego dei formulati per la difesa oggi sempre più limitati, e indicare le fasi fenologiche dei parassiti e degli insetti, oltre a darci la possibilità di certificare la filiera attraverso il protocollo You Sustain per la tracciabilità di filiera in termini di impronta carbonica. Molto interessante anche il suo approfondimento in merito all'antracnosi (lebbra delle olive), parassita in larga diffusione anche nelle nostre aree e causa di problemi qualitativi all'olio EVO TOSCANO.

La sessione pomeridiana, sempre moderata dal dottor Alberto Grimelli, è poi proseguita con gli interventi dei tre principali fornitori di impianti oleari in Italia, ossia Giorgio Mori (TEM) Beniamino Tripodi (Pieralisi) e Giacomo Costagli (Alfa Laval). Sono state analizzate varie problematiche che oggi il frantoio si trova a dover affrontare sull'onda della concentrazione della raccolta in tempi sempre più ristretti, della gestione del sistema partitario in tale situazione e delle elevate temperature che si incontrano nel periodo di raccolta, anche se nel 2024 questo non è stato un grosso problema.

Le conclusioni sono state affidate a Paolo Limiti, presidente della Montalbano Spa, fornendo interessanti per affrontare la prossima campagna di commercializzazione dell'olio EVO e in particolare dell'olio EVO IGP TOSCANO.



# Girasole 2024: vediamo come è andata

di Luca Brunetti  
Responsabile settore cerealicolo di TdE

Siamo giunti a dicembre e Terre dell'Etruria ha da poco terminato di consegnare le ultime partite di girasole alto oleico conferite dalle aziende agricole socie e non. Siamo partiti circa cinque mesi fa, da metà giugno, con i primi orzi e avena conferiti, e stiamo terminando ora, cioè oltre un mese più tardi rispetto alla scorsa campagna.

Ebbene sì, perché a differenza del 2023, dove il girasole era stato conferito tutto entro il mese di ottobre, quest'anno la campagna di raccolta è stata, almeno in certe zone, molto più tardiva, lenta e difficoltosa. Anche nel 2024 abbiamo registrato andamenti colturali estremamente diversificati a secondo degli areali di coltivazione della cooperativa. Possiamo confermare ottime rese in Maremma, dove quella 2024 è stata un'annata da incorniciare sotto il punto di vista produttivo, un vero e proprio annus mirabilis. Infatti,

non solo sono state ottenute alte produzioni con i cereali, in particolar modo con il grano duro, ma è andata bene anche per il girasole, con punte di 3.5/4.0 tonnellate per ettaro. Condizione non facile da ottenere, in quanto sappiamo che, generalmente, l'andamento climatico favore alla coltivazione del cereale in tarda primavera estate è sfavorevole al girasole e viceversa.

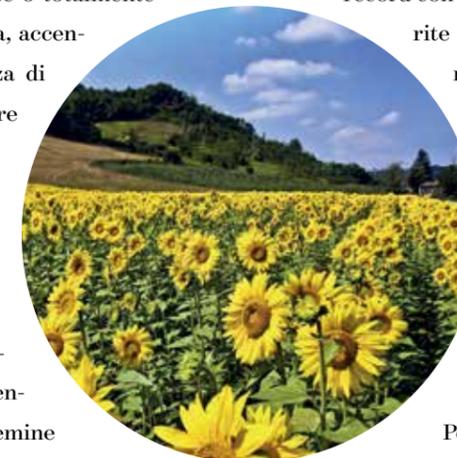
Situazione totalmente diversa, invece, nel pisano, dove il 2024 verrà ricordato come un vero e proprio annus horribilis sia per i cereali che, in parte, per i girasoli. Per portare un dato rappresentativo su tutti, basti pensare che il nostro centro di stoccaggio di Cascina, storicamente primo per quantità conferite con oltre 6.000 ton all'anno, quest'anno ha raccolto poco più di 3000 tonnellate, vedendosi di fatto dimezzato il conferimento. Questo a causa delle bassissi-

me rese dei cereali, è vero, ma anche le colture primaverili, girasole in primis, hanno sofferto le numerose piogge che hanno costretto gli agricoltori a fermare i mezzi di raccolta per molti giorni prima di trebbiare il prodotto, con il risultato di campi di girasole parzialmente o totalmente allettati e conseguente perdita di resa, accentuata anche dalla numerosa presenza di volatili, sempre pronti ad approfittare della situazione.

Ad ogni modo, le cause principali da attribuire a questo ritardo di raccolta sono rappresentate dalle frequenti piogge della tarda estate e inizio autunno, che hanno rallentato il processo di essiccazione del girasole, favorendo l'attività vegetativa, oltre alle semine tardive, avvenute in alcuni areali, anche a fine giugno o inizio luglio, con conseguente posticipo del periodo di raccolta. Dal punto di vista qualitativo, inoltre, la granella di girasole si presentava quest'anno mediamente più umida e con un peso specifico più leggero rispetto alle medie storiche, fattore che da un punto di vista logistico non ha favorito neppure la commercializzazione. Terre dell'Etruria si è comunque adoperata per garantire

il ritiro e la commercializzazione del prodotto e, anche quest'anno, possiamo dirci soddisfatti del traguardo raggiunto. Certamente non siamo arrivati a toccare i numeri della precedente campagna del girasole, che ha segnato un record con le sue 5.000 tonnellate di prodotto conferite tra alto oleico convenzionale e biologico, ma, comunque, abbiamo chiuso la stagione ben al di sopra delle 4000 tonnellate, valore che, in una campagna non ordinaria come questa, soprattutto nell'areale nord della cooperativa, rappresenta un traguardo importante che vede ormai Terre dell'Etruria come uno dei principali riferimenti per il girasole nel panorama toscano.

Per quanto riguarda il mercato del girasole, nelle ultime settimane abbiamo assistito ad importanti segnali di ripresa del prezzo, il che ci fa ben sperare anche sul fronte valorizzazioni, soprattutto se paragonato ai cereali autunno-vernini, che hanno visto il loro valore decurtarsi in pochi mesi con andamenti di mercato continuamente ribassisti. Il girasole, almeno da questo punto di vista, rappresenta una piacevole eccezione.



DE SANGOSSE  
Italia



## Colzactive®, e arresti le lumache!

I lumachicidi targati De Sangosse Italia per ogni tipo di agricoltura

De Sangosse Italia S.r.l. - Strada Battaglia 129 - 35020 Albignasego (PD) - ITALIA  
Tel. +39 049 6928 88 - info@desangosseitalia.it - www.desangosse.it




**NOVITÀ**

# FELCO 834

PROGETTATE CON INTELLIGENZA  
FORBICIELETTRICHE

  
**VIGNA**

  
**LEGNO**

  
**ZOCCOLI**

  
**ANTITAGLIO**  
 PATENT PENDING

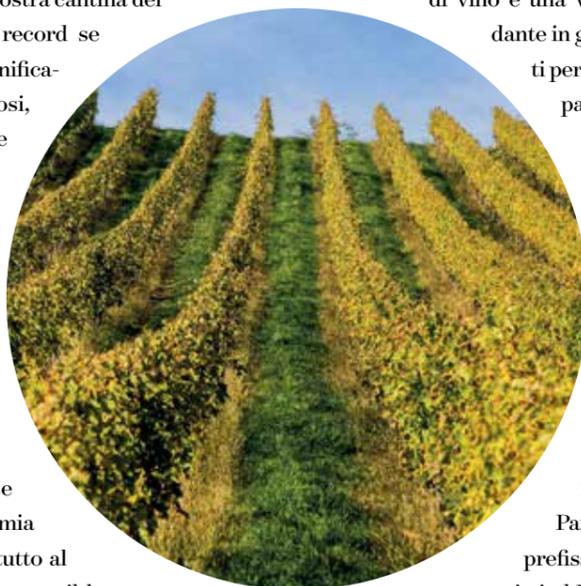
  
**F-GOLD**  
 PATENT PENDING

# Un anno in vigna: tra presente e futuro

di Giulio Fontana

Responsabile settori olio e vino di TdE

La vendemmia è stata importante, numericamente parlando. Abbiamo raccolto e lavorato circa 10.000 quintali di uva. È stata un'annata segnata da un andamento stagionale molto vantaggioso, sotto tutti i punti di vista. C'è stata una buona allegazione su tutte le nostre varietà. Rispetto alle campagne scorse, dove abbiamo dovuto fronteggiare e gestire problemi legati alle gelate primaverili, alla siccità oppure e ad importanti attacchi di peronospora, quest'anno tutte le vigne dei nostri soci e tutte le tipologie hanno prodotto in modo importante. Tale risultato ha portato la nostra cantina del Poderone a lavorare quantitativi record se rapportati a questi dieci anni di vinificazione: ne siamo contenti e orgogliosi, giacché le uve, nonostante alcune difficoltà dettate dal clima settembrino, hanno generato un ottimo prodotto. Certo, la cantina è stata sottoposta ad una mole di lavoro significativa e in tempi concentrati: una condizione non banale se considerate le dimensioni e la sola linea di ricevimento. Per ovviare a ciò abbiamo apportato delle modifiche nella fase di programmazione della vendemmia che ci hanno permesso di gestire tutto al meglio e di far scorrere adeguatamente il lavoro. Altrettanto importante è stato il monitoraggio agronomico, che ci ha consentito di raccogliere le uve in perfetta salute ed al giusto punto di maturazione. A completare il tutto ci ha pensato il lavoro svolto dai ragazzi in cantina: sono stati ineccepibili nel rispettare le tempistiche, facendo sì che tutto si svolgesse senza intoppi. Gli assaggi che nel mese di novembre abbiamo effettuato assieme al nostro enologo, Emiliano Falsini, ci hanno confermato che quella del 2024 è stata un'annata davvero interessante, sia per i bianchi che per i rossi. Naturalmente non arrivavamo da campagne negative, anzi: le prime degustazioni sono state quindi accompagnate da grande curiosità e da grande attenzione, segnate dalla volontà di mantenere e migliorare gli standard prefissati. Abbiamo già dato inizio alla vendita dei prodotti sfusi: purtroppo venivamo da rimanenze molto basse e quindi abbiamo dovuto lavorare velocemente per cercare di approvvigionare i nostri negozi.



Basti pensare che in media uscivamo con i bianchi a dicembre e con i rossi a febbraio-marzo: è stato dunque necessario anticipare, ma siamo comunque contenti per essere riusciti a raggiungere i nostri obiettivi con largo anticipo. Nei prossimi mesi completeremo tutte le operazioni in corso, preparando le uscite in bottiglia: a gennaio sarà il turno dei bianchi, dei rossi e della DOC Maremma; a marzo quello dei nuovi rossi. Che dire, quindi, se non esprimere indubbia soddisfazione. Il mercato è un pochino contratto viste la riduzione dei consumi di vino e una vendemmia numericamente abbondante in gran parte delle regioni più importanti per la produzione vinicola. Dalla nostra parte abbiamo comunque una rete commerciale strutturata, basata sui nostri punti vendita, sulla grande distribuzione e su Horeca, che ci auguriamo possa mantenere inalterati – se non incrementare – i nostri livelli abituali di commercio.

Durante il 2025 cercheremo di intensificare anche i nostri impegni sul piano comunicativo. Parteciperemo nuovamente alle fiere prefissate: di certo saremo ancora protagonisti al Vinitaly e al BuyWine, con l'obiettivo di rendere i nostri prodotti sempre più conosciuti a livello nazionale e internazionale. Ripresenteremo inoltre i nostri vini alle guide più importanti, sperando di migliorare gli interessanti posizionamenti che abbiamo ottenuto negli ultimi anni. Molto interessante sarà lavorare per creare aree all'interno della cantina delle da destinare a degustazioni mirate, collaborando con la ristorazione per organizzare eventi specifici sul settore vino. Infine stiamo portando avanti il progetto legato alla zonizzazione del Cilieggiolo, condotto con la partnership dell'Università di Firenze: anche quest'anno abbiamo selezionato tre parcelle di tre produttori soci collocati in altrettanti areali diversi. Sono state vinificate microvinificazioni in mastelle: i ragazzi si sono impegnati nel cercare di lavorarli nel metodo più tradizionale possibile. Al momento sono ancora in lavorazione: nei prossimi mesi sceglieremo il migliore, quello che ci regalerà il nuovo prodotto.

# La vendemmia 2024: un quadro tecnico

di Mirko Caminati

Tecnico di TdE

La vendemmia 2024 è sicuramente stata impegnativa dal punto di vista gestionale ed organizzativo. L'andamento stagionale ha caratterizzato questa vendemmia diversificandola da quelle che sino ad ora ho avuto modo di seguire. L'anticipo del germogliamento, la siccità, le temperature estive e le piogge di settembre hanno reso complicata la difesa fitosanitaria, creato squilibri alla pianta dal punto di vista fisiologico e allungato per alcuni vitigni il periodo di raccolta.

Quest'ultimo aspetto va relazionato ad un iniziale anticipo delle vendemmie, per alcuni vitigni precoci, ed a una diversificazione pedoclimatica, in qualche caso molto marcata, degli areali dove insistono i nostri vigneti. Concausa queste che hanno reso molto più difficoltoso stabilire le date di raccolta più idonee nei vari impianti.

L'impegno ed il lavoro di tutti, compreso quello dei nostri soci viticoltori, spero venga ripagato dai vini che questa vendemmia ci darà. Anche perché il risultato di quegli sforzi sembra promettere bene, le uve erano di qualità, le tempistiche e l'organizzazione della vendemmia buone.

Quella climatica è sicuramente una problematica da tenere in considerazione e da cercare di gestire al meglio facendo esperienza e traendo insegnamento da stagionalità diverse dallo storico. Dobbiamo continuare a mettere alla prova le soluzioni che il mercato ci offre per contrastare o mitigare tali fenomeni. Farne poi un uso consapevole senza restare per forza aggrappati a concezioni e prassi di una viticoltura di altri tempi.

Vuoi saperne di più  
sulla produzione vinicola  
di Terre dell'Etruria?  
Usa il QR-Code!



# L'angolo dello Chef

IN OGNI NUMERO  
UNO CHEF DEL  
NOSTRO TERRITORIO  
SI LASCIA ISPIRARE  
DAI PRODOTTI DI  
TERRE DELL'ETRURIA  
E CI REGALA  
UNA RICETTA DA  
PROVARE ANCHE  
A CASA

## SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON CALAMARI E MAZZANCOLLE

a cura dello Chef Paolo Daghini

Pronti per stupire i vostri ospiti nelle feste? Terre dell'Etruria vi propone un piatto ricco di sapori, valorizzato dal nostro "olio novo" e dal meraviglioso aroma dei nostri cristalli di sale alla cipolla. Calamari e mazzancolle ringrazieranno, ma lo faranno anche i vostri ospiti!

Seguite le ricette che lo Chef Paolo Daghini ha presentato durante la trasmissione "TADA' IN CUCINA"!



### INGREDIENTI PER 4 PERSON

- 320 g di spaghetti di grano duro (essiccati lentamente, Terre dell'Etruria)
- 2 calamari freschi (oppure surgelati di alta qualità)
- 8 mazzancolle (già pulite)
- 50 ml di olio extravergine di oliva (nuovo, Terre dell'Etruria)
- 3 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco (a scelta tra più o meno piccante)
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro (o estratto casalingo)
- Cristalli di sale alla cipolla (Terre dell'Etruria)
- Gambi di prezzemolo
- 50 ml di vino bianco secco
- Pepe nero macinato fresco, q.b.

### Procedimento

#### 1. Preparazione della pasta:

Mettete sul fuoco una pentola di acqua abbondante, salate e portate a ebollizione. Calate gli spaghetti senza spezzarli e cuoceteli al dente, tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura per la mantecatura.

#### 2. Preparazione degli ingredienti:

- Pulite i calamari eliminando la pelle, le interiora e il gladio. Tagliateli a strisce sottili.
- Sgusciate le mazzancolle e privatele del filo intestinale. Tenete da parte teste e carapaci per un eventuale brodo veloce.
- Tritate finemente il peperoncino fresco e i gambi di prezzemolo.

#### 3. Soffritto:

In una padella ampia, scaldate metà dell'olio a fuoco medio. Aggiungete gli spicchi d'aglio schiacciati (lasciandoli in camicia inizialmente) e fateli dorare leggermente. Unite il peperoncino e i gambi di prezzemolo, mescolando per sprigionare gli aromi.

#### 4. Cottura dei calamari e delle mazzancolle:

Alzate la fiamma e aggiungete i calamari. Saltateli per pochi minuti fino a quando iniziano ad arricciarsi. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Aggiungete le mazzancolle e cuocetele per circa 2 minuti, fino a quando assumono

un colore rosa acceso. Regolate di sale e pepe, utilizzando i cristalli alla cipolla per un sapore più intenso.

**5. Mantecatura della pasta:** Scolate gli spaghetti e trasferiteli nella padella con il condimento. Aggiungete l'acqua di cottura tenuta da parte e il resto dell'olio. Saltate energicamente la pasta per amalgamare bene gli ingredienti e ottenere una "cremina" legata.

**6. Finitura del piatto:** Unite un cucchiaino di concentrato di pomodoro per un tocco di acidità e mescolate delicatamente. Se necessario, regolate di sapore con un pizzico di sale e pepe.

**7. Impiattamento:** Disponete gli spaghetti nei piatti formando un nido centrale. Decorate con le mazzancolle e i calamari ben distribuiti. Aggiungete un filo di olio extravergine a crudo e, se gradito, una foglia di prezzemolo fresco come guarnizione.

#### Alcuni consigli per voi:

- Per un risultato ancora più saporito, potete preparare un brodo veloce con le teste e i carapaci delle mazzancolle, da utilizzare al posto dell'acqua di cottura.
- Il concentrato di pomodoro fatto in casa regala una nota più intensa al piatto, ma in alternativa potete usare un prodotto di qualità.



# Il prodotto

## CI VUOLE ZUCCA...!

di *Daniele Presenti, Ufficio Commerciale di TdE*

### Un Tesoro di Stagione fra Gusto e Benessere

L'autunno e l'inverno portano con sé non solo il cambio di paesaggio, ma anche sapori e profumi unici che arricchiscono le nostre tavole. Tra i protagonisti indiscussi di questa stagione c'è la zucca, un prodotto simbolo che, oltre al suo colore vivace e al sapore dolce, nasconde incredibili proprietà benefiche. Grazie al lavoro dei soci di Terre dell'Etruria, la zucca delle varietà coltivate in Toscana è al centro di un progetto che valorizza la tradizione agricola e il legame con il territorio.

### Un Superfood Dalle Mille Virtù

La zucca, appartenente alla famiglia delle Cucurbitaceae,

rappresenta un alimento tanto semplice quanto prezioso. Da un punto di vista nutrizionale, è una scelta ideale per chi cerca un cibo salutare e versatile. È infatti ipocalorica, con appena 18 kcal per 100 grammi, e costituita per il 94% da acqua, il che la rende altamente digeribile e perfetta per chi segue regimi alimentari ipocalorici o vuole mantenersi in forma.

Ma non è solo un alimento leggero: la zucca è una vera miniera di sostanze nutritive utili al nostro organismo. Contiene infatti:

- **Vitamine essenziali** come la vitamina A, derivata dal carotene, insieme alla vitamina C e alcune del gruppo B.

- **Minerali** come calcio, fosforo, potassio e sodio.
- **Fibre** utili per la regolarità intestinale.
- **Flavonoidi** e altre sostanze antiossidanti che contrastano i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

### Un Alleato per la Salute

La zucca non è solo buona da mangiare, ma è anche un toccasana per la salute. Le sue **proprietà antiossidanti** la rendono ideale per proteggere cuore e arterie, e i flavonoidi aiutano a mantenere giovani le cellule del nostro corpo. Grazie alla ricchezza di carotene, la zucca contribuisce alla salute della pelle e della vista, oltre a svolgere un ruolo antinfiammatorio.

### Un Ingrediente Versatile in Cucina

La zucca è un alimento che si presta a un'infinità di preparazioni culinarie, rendendola una scelta creativa e saporita per arricchire la tavola. **Terre dell'Etruria**, per celebrare questo prezioso ortaggio, ha sviluppato una specialità unica: la **zucca scottata con aceto e zucchero, conservata in olio extravergine di oliva toscano**. Questa lavorazione artigianale, arricchita con chicchi di pepe nero e foglie di alloro, permette di gustare la zucca in una forma raffinata e ricca di sapore.

### Le scelte commerciali

Il prodotto, disponibile nei punti vendita della cooperativa e online, è già un successo, tanto da essere stato inserito nei pacchi natalizi e distribuito sugli scaffali della grande distribuzione.

### Un Dono della Terra per le Festività

A Natale, la zucca di Terre dell'Etruria sarà sulle tavole di migliaia di famiglie, portando con sé non solo il sapore autentico della tradizione toscana, ma anche il lavoro e la passione degli agricoltori della cooperativa. Questo progetto non solo promuove la cultura gastronomica locale, ma sostiene anche un modello di agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

### Conclusioni

Semplice, gustosa e benefica, la zucca è un alimento che sa essere protagonista della stagione autunnale e invernale in tanti modi diversi. Grazie al lavoro di **Terre dell'Etruria**, che ha scelto di valorizzare le varietà locali e di trasformarle in un prodotto di eccellenza, la zucca diventa anche un simbolo di tradizione, qualità e sostenibilità.






# PROMO 3+10

*Essere nostri Soci  
conviene anche a Natale*

Facendo un acquisto minimo di €40 di prodotti alimentari a marchio **Antico Borgo**, **Il Poderone**, **La Tosca**, **Poesia**, **Sapore d'Autunno** e prodotti ortofrutticoli freschi, oltre allo **SCONTO SOCI** avrai diritto ad un ulteriore **SCONTO DEL 10%**

## APPROFITTA PER I TUOI REGALI NATALIZI

Offerta valida dal 01/12/2024 al 31/12/2024. Solo per prodotti alimentari a marchio Antico Borgo, Il Poderone, La Tosca, Poesia, Sapore d'Autunno e prodotti ortofrutticoli freschi. Promozione non cumulabile con altre iniziative in corso e valida solo su pagamento immediato.




### BOX NATALE ESSENTIAL

- OLIO EXTRAVERGINE IGP ANTICO BORGO CL.25
- PASTA TAGLIATELLE ANTICO BORGO GR.500
- PASSATA DI POMODORO BIO ANTICO BORGO GR.425
- CANTUCCI BIO GRANI ANTICHI ANTICO BORGO GR.200
- VINO IGT CILIEGIOLO LT.075
- BAULETTO 24X24X25

€ 24,05



### BOX NATALE PREMIUM

- OLIO EXTRAVERGINE IGP ANTICO BORGO CL.25
- LENTICCHIE VERDI ANTICO BORGO GR.500
- CROSTINO ALLA CIPOLLA ANTICO BORGO GR.130
- PASTA GIGLI ANTICO BORGO GR.500
- SALSA MAREMMANA ANTICO BORGO ML.370
- BRUSCHETTA DI OLIVE VERDI BIO ANTICO BORGO GR.130
- CANTUCCI BIO GRANI ANTICHI ANTICO BORGO GR.200
- VINO IGT SANGIOVESE LT.075
- BAULETTO 30X30X25

€ 35,15



### BOX NATALE PRESTIGE

- OLIO EXTRAVERGINE IGP ANTICO BORGO CL.25
- BRUSCHETTA DI CARCIOFI BIO ANTICO BORGO GR.130
- RAGÙ CHIANTINA ANTICO BORGO GR.180
- PESTO RICOTTA E NOCI BIO ANTICO BORGO GR.135
- CROSTINO TOSCANO ANTICO BORGO GR.180
- POLPA POMODORO BIO ANTICO BORGO GR.425
- TARALLI BIO GRANI ANTICHI ANTICO BORGO GR.250
- CIPOLLE CAMELATE ANTICO BORGO GR.350
- VINO BRIGLIA DOC MAREMMA CILIEGIOLO LT. 0,75
- BAULETTO 40X28X25

€ 52,35

ALL'INTERNO DI OGNI BOX/CESTO NATALIZIO , TROVERAI UN REGALO:  
UN BUONO SCONTO DEL 10% DA UTILIZZARE NEI NOSTRI PUNTI VENDITA E ONLINE.  
QUESTO SPECIALE SCONTO È VALIDO DAL 07/01/2025 AL 31/01/2025



*CHI TI REGALA QUESTA BOX TI VUOLE BENE*

# Pillole di storia cooperativa: le radici di Terre dell'Etruria

di Federico Creatini  
Direttore editoriale di Cooperazione in Agricoltura

## LA COOPERATIVA COMPENSORIO DEL CORNIA

Nel 1953, sulla spinta dell'Ente Maremma, nell'area del comprensorio del Cornia sorgono due cooperative: la **Cooperativa tra assegnatari di Bocca di Cornia** e la **Cooperativa tra assegnatari di Vignale Riotorto**. Nei primi anni è l'Ente stesso ad esercitare un controllo serrato sulle due realtà. Le quote sociali e il capitale macchine aumentano costantemente fino al 1961, accompagnando la gestione dei servizi per i soci. Nel 1960 le cooperative modificano però il loro statuto originario, ampliando l'autonomia decisionale del Consiglio di amministrazione. Inizia ad essere discussa anche la possibilità di una fusione, che si concretizza nel 1970 con la nascita della **Cooperativa Agricola tra Produttori del Comprensorio del Cornia**. La possibilità di affiliarsi viene estesa a tutti i produttori agricoli della zona, portando il numero di consiglieri da 5 a 13. Tra il 1970 e il 1977 il capitale sociale della Cooperativa passa inoltre da 7 a 35,7 milioni di lire, riflesso di circa

25.000-27.000 ettari di superfici coltivabili e dell'aumento del parco soci. L'agricoltura è fiorente, esaltata dal fatto che molte famiglie possono contare sui salari del vicino stabilimento di Piombino per investire nelle proprie strutture aziendali: viene inaugurato anche un nuovo capannone per i cereali a La Sdriscia. La situazione comincia a mutare tra la fine degli anni Ottanta e i primi anni Novanta. I costi elevati della meccanizzazione diventano infatti sempre meno sostenibili, così come quelli di manodopera. Neppure il potenziamento dell'attività di magazzino e della vendita ortofrutticola sembrano costituire una soluzione efficace. L'aumento della concorrenza spinge così la Cooperativa presieduta da **Lido Piccini** a guardare verso la possibilità di unirsi a **Co.Agri**, con la prospettiva di smantellare un ormai poco remunerativo parco macchine e portare avanti politiche più remunerative. L'incorporazione viene finalizzata il 26 settembre 2001, dopo un avvicinamento maturato nel quadriennio precedente, e coinvolge anche un'altra realtà limitrofa: la **Cooperativa Ortofrutta Caldanelle di Venturina**.



cooperazione  
in Agricoltura

## LA DIFESA DELLE COLTURE DEI MESI DI DICEMBRE 2024 - GENNAIO - FEBBRAIO 2025

A cura dell'Ufficio Agronomico Terre dell'Etruria



### Colture arboree: OLIVO (olivete convenzionali)

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - raccolta (Dicembre)	Rogna dell'olivo Occhio di pavone Lebbra delle olive	COBRE NORDOX 75WG POLTIGLIA DISPERS THIOPRON SYLLIT 544SC	200 gr/hl 400 gr/hl 800 ml/hl 150ml/hl
Riposo vegetativo (Gennaio)	Occhio di pavone	BORDOFLOW NEW Oppure HELIOCLIVRE	1 Lt/hl 200 ml/hl
Riposo vegetativo (Febbraio)	Occhio di pavone	THIOPRON POLTIGLIA DISPERS	800 ml/hl 400 gr/hl



### Colture arboree: OLIVO (olivete biologiche)

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - raccolta (Dicembre)	Rogna dell'olivo Occhio di pavone	COBRE NORDOX 75WG POLTIGLIA DISPERS THIOPRON	200 gr/hl 400 gr/hl 800 ml/hl
Riposo vegetativo (Gennaio)	Occhio di pavone	BORDOFLOW NEW Oppure HELIOCLIVRE	1 Lt/hl 200 ml/hl
Riposo vegetativo (Febbraio)	Occhio di pavone	THIOPRON POLTIGLIA DISPERS	800 ml/hl 400 gr/hl



### Colture arboree: PESCO e FRUTTIFERI

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Riposo vegetativo (Dicembre - Febbraio)	Batteriosi, bolla, corineo	COBRE NORDOX 75	200 gr/hl
Bottone rosa (Febbraio)	Cocciniglie e bolla Bolla e corineo	POLITHIOL + POLTIGLIA DISPERS ZIRAMIT 76 WG	5 Lt/hl 470 gr/hl 300 gr



### VITE impianti convenzionali

Fase fenologica	Avversità	Tipo	Dose a ettaro
Riposo vegetativo	Infestanti graminacee e dicotiledoni	SPOOTLIGHT PLUS + STRATOS ULTRA oppure ROUNDUP FUTURE (diserbo sottofila)	0,3 Lt/hl 1,5 lt/ettaro 1 lt/ettaro

N.B.:

- per quanto riguarda gli insetticidi e i fungicidi, la dose per hl di acqua prevede una distribuzione di 10 hl di acqua ad ettaro. Anche impiegando volumi ridotti si consiglia di rispettare il quantitativo di prodotto per ettaro consigliato in etichetta.
- Le dosi consigliate dei diserbanti sono riferite ad 1 ettaro di superficie.



### Colture orticole: SPINACIO, BIETOLA DA FOGLIA E DA COSTA

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Pre-emergenza	Erbe infestanti	BETANAL SE	2,5 Lt/ha
Accrescimento pianta	Altica	TREBON UP	500 mL/ha
	Nottue defogliatrici	KARATE ZEON oppure ALTACOR	125 mL/ha 100 g/ha
	Tripidi	LASER	800 mL/ha
	Peronospora	VITENE ULTRA SC	800 mL/ha





### Colture orticole: CICORIE, LATTUGHE, RADICCHI

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post-trapianto	Erbe infestanti	KERB FLO	4 L/ha
Accrescimento pianta	Nottue e tripidi	TREBON UP	500 mL/ha
	Botrite e Sclerotinia	SIGNUM	1,5 kg/ha
	Peronospora	CUPROXAT	4 L/ha



### Colture orticole: CAVOLI (cavolfiore, cavolo verza, cavolo cappuccio, cavolo nero, ecc.)

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - trapianto	Erbe infestanti	SULTAN	1 L/ha
Accrescimento pianta	Nottue	DECIS EVO	500 mL/ha
	Nottue e Cavolaia (no cavolo nero)	AFFIRM oppure ALTACOR	1,5 kg/ha 100 g/ha
	Alternaria	ORTIVA	1 L/ha
	Alternaria (solo cavolfiore, cavolo cappuccio, cavoli di Bruxelles)	SIGNUM SCORE	1 kg/ha 0,5 L/ha



### Colture orticole: FINOCCHIO

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - trapianto	Erbe infestanti	STOMP AQUA oppure FEINZIN 70 DF	2 L/ha 0,150 kg/ha
Accrescimento pianta	Tripidi	LASER	200 mL/ha
	Sclerotinia	SWITCH + DAGONIS	800 g/ha 2 Lt/ha



### Colture orticole: PORRO

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - trapianto	Erbe infestanti	ACTIVUS ME	2,5 L/ha
	Erbe infestanti graminacee (post-emergenza)	STRATOS ULTRA	2 L/ha
Accrescimento pianta	Tripidi	LASER + PREV-AMP	800 mL/ha 3 L/ha
	Ragnetto rosso	FLIPPER	10 L/ha
	Peronospora / Oidio	ORTIVA THIOPRON	1 L/ha 3 L/ha



### Colture orticole: CARDO

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Pre - trapianto	Erbe infestanti	MOST MICRO	2,5 L/ha
Accrescimento pianta	Nottue	XENTARI	500 g/ha
	Afidi	EVURE PRO	300 mL/ha
	Peronospora	ORTIVA	1 L/ha
	Sclerotinia	DAGONIS	2 L/ha



### Colture orticole: FAVA

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Pre-emergenza infestanti	Erbe infestanti	OKLAHOMA	2,5 L/ha
Accrescimento pianta	Afidi e nottue	KARATE ZEON	125 mL/ha
	Peronospora	DENTAMET	1,5 L/ha
	Ruggine	SIGNUM	1,5 Kg/ha

**CONVENZIONE SOCI CONFERITORI FINANZIAMENTO ANTICIPO SPESE CONDUZIONE**

- Tempi di risposta rapidi
- Nessun costo di gestione
- Tasso agevolato

Per maggiori informazioni rivolgersi ad una delle nostre filiali oppure a: marco.salvatici@castagnetobanca.it - tel. 331 / 6607859

Natura nutre natura

## Dall'allevamento al campo, un ciclo perfetto.

Agrofertil trasforma le deiezioni zootecniche dei nostri soci allevatori in fertilizzanti organici di alta qualità. Un ciclo virtuoso che nutre la terra e rispetta l'ambiente.

**Filiera corta e controllata:** dalla stalla al campo, senza intermediari

**Fertilizzanti naturali:** ricchi di sostanze nutritive per colture rigogliose

**Bio Fermentati:** migliorano la disponibilità di elementi nutritivi, i processi di trasformazione organica e favoriscono lo sviluppo di microrganismi utili, ad esempio Trichoderma, ecc.

**Economia circolare:** valorizziamo le risorse e riduciamo l'impatto ambientale

**Natura nutre natura: un impegno per la terra e per le persone.**

**Leggi l'articolo**

**Contattaci oggi**

www.agrofertil.it



**Culture orticole: FRAGOLA**

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Post - trapianto	Afidi e tripidi	DECIS EVO	500 mL/ha
Accrescimento pianta	Oidio	ORTIVA	1 L/ha
	Oidio	PREV-AMP	3 L/ha
	Antracnosi	SIGNUM	1,5 kg/ha



**Culture orticole: CARCIOFO**

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Pre-trapianto o Pre-emergenza infestanti	Erbe infestanti	KERB 80 EDF oppure RAPSAN	4 kg/ha 1,5 L/ha
Post-emergenza infestanti	Erbe infestanti	HEREU 240	560 mL/ha (sottochioma)
Accrescimento pianta	Erbe infestanti graminacee	BRIXTON	1,4 L/ha
	Nottue	AFFIRM	1,5 kg/ha
	Afidi	EPIK-SL	1,5 L/ha
	Peronospora	RIDOMIL GOLD R LIQ.	4 L/ha
	Oidio	EMERALD 40 EW	1 L/ha
	Lumache e limacce	GASTROTOX	4,2 kg/ha



**Culture cerealicole: FRUMENTO TENERO e DURO, ORZO**

Fase fenologica	Avversità	Nome commerciale	Dose Ha o hl di acqua
Pre-emergenza	Malerbe, dicotiledoni e graminacee	ZODIAC DFF oppure DICURAN PLUS 3	3-4 L/ha 3,5 L/ha
Post-emergenza precoce*	Malerbe, dicotiledoni e graminacee	ZODIAC DFF oppure DICURAN PLUS	3-4 L/ha 3,3,5L/ha

\* Da coltura a 3 foglie entro la fine dell'accostimento; infestanti ai primi stadi di sviluppo (1-2 foglie)

“al pinzacchio ci pensiamo noi”

**SICURI ED EFFICACI**  
i nostri trattamenti preventivi  
**MANTENGONO INTEGRO IL VOSTRO RACCOLTO**

Risolve dal 1954

**Centro Disinfestazione Livornese**  
0586 888007 | www.cdlsrl.com | info@cdlsrl.com  
contattaci per un sopralluogo

**CONSIGLI PER LA CONCIMAZIONE DELLE COLTURE DICEMBRE 2024 - GENNAIO - FEBBRAIO 2025**

A cura dell' Ufficio Agronomico Terre dell'Etruria



**OLIVO (Convenzionale)**

Epoca/Fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine raccolta (Dicembre)	VERDEOLIVO	Concimazione suolo	8-10 q.li/ha	1
	BIOLIVIS		12-15 q.li/ha	
	BELFRUTTO		8-10 q.li/ha	
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	DERMAZOTO	Concimazione suolo	5-6 q.li/ha	1
	BIOLIVIS		12-15 q.li/ha	
	OLIVETO 15-5-5		8-10 q.li/ha	
	NOVATEC 24-5-5		6-8 q.li/ha	
Post raccolta (Dicembre)	FRONTIERE MC EXTRA	FOGLIARE aumento resistenza basse temperature e malattie	100 ml/ha 100 gr/ha	2



**OLIVO (Biologico)**

Epoca/Fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine raccolta (Dicembre)	VERDEOLIVO	Concimazione suolo	8-10 q.li/ha	1
	BIOLIVIS		12-15 q.li/ha	
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	DERMAZOTO	Concimazione suolo	6-8 q.li/ha	1
	BIOLIVIS		12-15 q.li/ha	
Post raccolta (Dicembre)	FRONTIERE MC EXTRA	FOGLIARE aumento resistenza basse temperature e malattie	100 ml/ha 100 gr/ha	2
Nuovi impianti	MICOSAT OLIVO + AGROSIL ALGIN	aumento radicazione	20 gr/Pianta 50 gr/Pianta	2



**VITE (Convenzionale)**

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	VIGNAFRUT 10-5-15	Concimazione suolo	5-6 q.li/ha	1
	NOVATEC CLASSIC 12-8-16		3-4 q.li/ha	
	DERMAFERT 10-10-15		3-4 q.li/ha	
Nuovi impianti	MICOSAT F VITE NEW	inzaffardatura	4 gr/Pianta	-



**VITE (Biologica)**

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	FERTIFIELD 5-10-15	Concimazione suolo	5-6 q.li/ha	1
	CAROSSELLO PLUS 4-4-8		6-8 q.li/ha	
Nuovi impianti	MICOSAT F VITE NEW	inzaffardatura	4 gr/Pianta	-



**POMACEE (MELO, PERO)**

Epoca fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	AGROFERT 10-5-15	Concimazione suolo	10-12 q.li/ha	1
	NPK GOLD 15-9-15		8-10 q.li/ha	
	DERMAFERT 10-10-15		8-10 q.li/ha	



**DRUPACEE (PESCO, SUSINO, CILIEGIO)**

Epoca fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Fine riposo vegetativo (Febbraio)	AGROFERT 10-5-15	Concimazione suolo	10-12 q.li/ha	1
	NPK GOLD 15-9-15		8-10 q.li/ha	
	DERMAFERT 10-10-15		8-10 q.li/ha	

**N.B.:** InNota: le raccomandazioni riportate nelle precedenti tabelle hanno valore indicativo per colture in buon equilibrio vegeto-produttivo e devono necessariamente essere adattate alle specifiche condizioni di utilizzo, quali le caratteristiche del terreno, le condizioni climatiche, le varietà ed altri fattori. Il servizio agronomico di Terre dell'Etruria rimane a disposizione per eventuali analisi fogliari e del suolo che si rendessero necessarie. Per informazioni: [raggi@terretruria.it](mailto:raggi@terretruria.it), o [paolo.granchi@terretruria.it](mailto:paolo.granchi@terretruria.it)



Difesa e Nutrizione

Difesa e Nutrizione



### Colture orticole: ORTAGGIA FOGLIA (spinacio, bietola, cicoria, lattughe, radicchi)

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Pre - semina	CAROSSELLO	Organico in pellet	1000 kg	1
Pre - trapianto	SUPERALBA MAX	Organo - minerale granulare	600 - 800 kg	1
Copertura	AZOTOP 30	Organo - minerale granulare	200 - 300 kg	1



### Colture orticole: FAVA

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Pre - semina	SUPERALBA MAX	Organo - minerale granulare	300 - 400 kg	1
Rincalzatura	NUTRIGRAN TOP S 10-20-0	Organo-minerale granulare	200-300 kg	1



### Colture orticole: CAVOLI (cavolfiore, cavolo verza, cavolo cappuccio, cavolo nero, ecc.)

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Pre - trapianto	CAROSSELLO oppure BIOSULF 50	Organico in pellet	1000 kg	1
	SUPERALBA MAX	Organo - minerale granulare	600 - 800 kg	1
Sarchiatura	AZOTOP 30	Organo - minerale granulare	200 - 300 kg	1



### Colture orticole: FINOCCHIO, PORRO, CARDO

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Pre - trapianto	CAROSSELLO	Organico in pellet	1000 kg	1
	SUPERALBA MAX	Organo - minerale granulare	600 - 700 kg	1
Copertura	AZOTOP 30	Organo - minerale granulare	200 - 300 kg	1



### Colture orticole: CARCIOFO (vecchio impianto)

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Rincalzatura	NITROPHOSKA SPECIAL 12-12-17	Minerale granulare	700-800 kg	1



### Colture orticole: CARCIOFO (nuovo impianto)

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Trapianto	NEWFERSTIM 6-12	Organo-minerale per fertirrigazione	25 kg	2
Accrescimento pianta	MASTER 20-20-20	Minerale per fertirrigazione	25 kg	2



### Colture orticole: FRAGOLA

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Trapianto	NEWFERSTIM 6-12	Organo - minerale per fertirrigazione	25 kg	2
Accrescimento Pianta	MASTER 20-20-20	Minerale per fertirrigazione	25 kg	2



### Colture cerealicole: FRUMENTO TENERO e DURO, ORZO, AVENA, FARRO

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Concimazione di copertura (febbraio)	AZOTOP 30 - 3-4g.L/ha oppure BT 40 - 1L/ha	Organo-minerale granulare	300 kg	1

In alternativa, alla semina localizzato sulla fila: UMOSTART CEREAL (microgranulare) 30-40 kg/ha.



### Colture cerealicole autunno-vernine: FRUMENTO TENERO e DURO, ORZO, AVENA E FARRO



Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Pre-semina	CAROSSELLO oppure BIOSULF 50	Organico in pellet	1.000-1.500 kg	1

In alternativa, alla semina localizzato sulla fila: UMOSTART BIOS (microgranulare) 30-50 kg/ha.



### Colture industriali: COLZA

Epoca/fase	Concime	Tipo	Dose a ettaro	n° interventi
Copertura	LUX 38	Minerale granulare	150 kg	1

**N.B.:** InNota: le raccomandazioni riportate nelle precedenti tabelle hanno valore indicativo per colture in buon equilibrio vegeto-produttivo e devono necessariamente essere adattate alle specifiche condizioni di utilizzo, quali le caratteristiche del terreno, le condizioni climatiche, le varietà ed altri fattori. Il servizio agronomico di Terre dell'Etruria rimane a disposizione per eventuali analisi fogliari e del suolo che si rendessero necessarie. Per informazioni: [raggi@terretruria.it](mailto:raggi@terretruria.it) o [paolo.granchi@terretruria.it](mailto:paolo.granchi@terretruria.it)



# VENDITA - ASSISTENZA NOLEGGIO CARRELLI ELEVATORI

Centro assistenza: Via La Sala snc - Loc. Le Morelline - ROSIGNANO MARITTIMO (LI)  
Sede: via caduti sul lavoro 48 - 59100 prato \_ tel- 0574-631285 - fax 0574-545374  
WWW.SIMI-SRL.IT - e mail: [info@simi-srl.it](mailto:info@simi-srl.it)





Le ricette della Tradizione, gusto italiano, benessere quotidiano.



Dalle ricette delle Tradizioni Italiane nasce una linea premium di alimenti completi per cani e gatti, caratterizzata da ingredienti tipici come pomodori, olio d'oliva ed erbe aromatiche che aiutano a soddisfare il fabbisogno nutrizionale giornaliero, per il benessere dei tuoi fedeli amici.



# Partecipa anche tu a cooperazione in Agricoltura



**Sei un nostro socio e hai un'attività  
di somministrazione, rivendita o agriturismo?**

Richiedi la tessera "AGRICARD" a [info@terretruria.it](mailto:info@terretruria.it)  
per accedere a vantaggi esclusivi.



*Invia il tuo contributo alla mail [redazione@terretruria.it](mailto:redazione@terretruria.it)  
per diventare uno degli autori del nostro magazine.*



8 013495 049005