

Provincia Collecchio Felino Sala

Collecchio Realizzato con Kilometroverdeparma

216 nuovi alberi per il bosco della Montecoppe

Inaugurato dal caseificio su 4.000 mq

» **Collecchio** Con la messa a dimora delle ultime due piante e il taglio del nastro tricolore in località Ferlato a Collecchio è stato inaugurato il Bosco dell'azienda agricola caseificio Montecoppe realizzato in collaborazione con il consorzio forestale Kilometroverdeparma. Il «Bosco Montecoppe» è esteso su 4.000 metri quadrati e ospita 216 nuovi alberi di diverse specie (carpini bianchi, noci, querce, ornelli, tigli, frassini, aceri campestri e ciliegi), scelte per favorire la biodiversità e creare un ecosistema in armonia con il paesaggio. Questo bosco misto non rappresenta solamente un gesto concreto di tutela ambientale, ma anche il simbolo del legame profon-

do tra lavoro agricolo, territorio e collettività.

«Siamo estremamente orgogliosi - ha detto Luca Rovesti, presidente di società agricola Montecoppe (era presente anche il proprietario Vittorio Bertazzoni) - di inaugurare questo bosco che contribuisce a creare un patrimonio tangibile, un'area verde permanente che offrirà beneficio alla nostra comunità e alle future generazioni. Partecipare a questo progetto rappresenta per noi non solo un onore ma anche un impegno volto a migliorare la qualità dell'ambiente e della vita del territorio».

Alla cerimonia c'erano diverse personalità politiche e ospiti. Il sindaco di Collecchio Maristella Galli ha evi-

denziato «l'importanza di questo bosco che si aggiunge al patrimonio già esistente. L'amministrazione comunale è particolarmente attenta al tema della sostenibilità ambientale e impegnata a contrastare gli effetti del cambiamento climatico. Quello odierno è un segno tangibile per l'ambiente». Per la consigliera regionale Barbara Lori: «Dobbiamo arricchire il nostro territorio di alberi per la tutela della biodiversità e della nostra vita. Creare una moderna cultura dei boschi è compito di tutti, privati, imprese e amministrazioni pubbliche che devono sostenere con forza questo cambiamento. Un grazie quindi all'azienda agricola caseificio Montecoppe, al Comune di Collecchio e al Consorzio Fo-



Collecchio Il taglio del nastro in occasione dell'inaugurazione del bosco della Montecoppe.

restale Kilometroverdeparma per la bella sinergia che ha consentito la nascita di questo bosco misto».

«È rilevante - ha aggiunto il sindaco di Sala Baganza Aldo Spina - che un'azienda si preoccupi di continuare a lavorare in maniera corretta in stretta relazione col territorio». Per l'assessore del Comune di Parma Gianluca Borghi «questo progetto guarda al futuro» per poi aggiungere che «si sta cercando di renderlo diffuso e partecipato». Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, ha infine fatto presente che «pro-

getti come questo sono importanti» e che «l'azienda Montecoppe è un fiore all'occhiello nella produzione del formaggio parmigiano».

La cerimonia inaugurale del Bosco è stata arricchita dalla possibilità di scoprire l'eccellenza casearia dell'azienda Montecoppe. La giornata si è aperta, infatti, con una vista guidata al caseificio e al magazzino dell'azienda Montecoppe. La giornata si è aperta, infatti, con una vista guidata al caseificio e al magazzino dell'azienda Montecoppe. La giornata si è aperta, infatti, con una vista guidata al caseificio e al magazzino dell'azienda Montecoppe.

Gian Franco Carletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tante speci

Carpini bianchi, noci, querce, ornelli, tigli, frassini, aceri campestri e ciliegi.

Sala Baganza Un concorso organizzato dalla Pro loco

Alla ricerca della ricetta della torta di noci «perfetta»

Il premio

La ricetta vincitrice otterrà la Denominazione comunale di origine, diventando la ricetta ufficiale dell'autentica «Torta di Noci farcita di Sala».

» **Sala Baganza** La Pro loco di Sala Baganza cerca la ricetta perfetta per la torta tipica salese, a base di noci con farciture al burro. La partecipazione al concorso, ideato con il patrocinio del Comune, è gratuita e mira a promuovere il territorio con questa «dolce» sfida, che attraverso l'individuazione dell'esatta composizione tutelerà tradizione e tipicità. La ricetta vincitrice del contest otterrà infatti la D.C.O. (Denominazione Comunale

di Origine), diventando la ricetta ufficiale dell'autentica «Torta di Noci farcita di Sala Baganza».

A concorrere saranno tutti gli appassionati di pasticceria, purché residenti nel comune, che dovranno consegnare la propria creazione, realizzata secondo le proprie dosi e aggiunte di ingredienti particolari, in una teglia 20x30 cm., accompagnata dalla relativa ricetta, entro le ore 17 di sabato 30 novembre 2024, presso gli

uffici Iat nella Rocca Sanvitale.

Volano e impulso dell'iniziativa la Pro loco, guidata da Aldo Stocchi, che garantisce l'esistenza della torta già prima del 1952, anche se afferma che l'origine sia ancora tutta da scoprire, nonostante sia ormai un dolce tipico per le famiglie salesi e sia realizzata anche dalle pasticcerie del paese. La giuria di esperti si riunirà domenica 1° dicembre 2024, alle ore 10, per proclamare la ricetta



Torta di noci Sarà svelata soltanto la ricetta vincente.

vincitrice, l'unica ad essere svelata, mentre tutte le altre verranno distrutte, per tutelare la riservatezza di dosi e ingredienti particolari «segreti». Per tutte le informazioni o leggere il regola-

mento completo contattare lo IAT allo 0521331342/3 o inviare una mail a iat@unione-pedemontana.pr.it o prolocosala@yahoo.it.

Antonella Colombi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO

Domenica 24: cielo irregolarmente nuvoloso, addensamenti più consistenti, ma con scarsa probabilità di deboli fenomeni lungo le aree di crinale. Temperature minime in lieve aumento con possibili gelate, massime pressoché stazionarie.

Tendenza del tempo da lunedì 25 a giovedì 28 novembre: tempo stabile nella giornata di martedì, successivamente nuvoloso con possibili deboli precipitazioni lungo le aree appenniniche di crinale. Da giovedì nuovo miglioramento delle condizioni meteo. Temperature inizialmente in rialzo poi pressoché stazionarie.

Diserbo erba medica. La coltivazione dell'erba medica è fondamentale nell'ottica della rotazione agronomica aziendale, come coltura miglioratrice poiché permette di aumentare il contenuto di sostanza organica e di azoto del suolo,

per la riduzione dei fenomeni erosivi e per l'incremento degli organismi utili grazie alla permanenza nel tempo e ad un basso numero di interventi fitosanitari. Per ottenere una migliore tenuta del medicaio negli anni, un maggior tenore proteico del foraggio, produzioni ad ettaro più elevate, riduzione della presenza nel foraggio di specie tossiche o che possono conferire cattivi sapori e/o odori al latte, miglior processo di essiccazione e conservazione, è importante effettuare il diserbo nei tempi e nei modi corretti. La flora infestante che si ritrova nei prati di medica è composta principalmente da graminacee (alopecuro, avena, loietto, ecc.), dicotiledoni annuali quali crucifere (Capsella, Sinapis, Raphanus, ecc.), poligonacee, composite (Camomilla, Picris, Sonchus, ecc.), chenopodiacee, ama-

Andamento meteorologico dal 13 al 19 novembre

STAZIONE	TEMPERATURA (C)				U.R.	
	MAX	MIN	MED	ESC	MED	MM
FIDENZA	10,2	2,4	5,9	7,8	91,2	0,2
TRE CASALI	10,1	1,7	5,6	8,5	94,7	0,1
COPERMIO	10,1	2,1	5,7	8,0	93,7	0,4
ZIBELLO	10,2	1,3	5,4	8,9	94,9	0,6
TORRILE	10,2	2,3	5,8	7,9	93,6	0,4
SAN PANCRAZIO	10,6	2,6	5,9	8,0	94,0	0,5
PARMA	10,7	3,4	6,4	7,2	90,1	0,0
TRAVERSETOLO	11,0	1,9	5,9	9,1	87,7	0,2
PANOCCHIA	10,9	2,1	5,9	8,9	88,5	0,1
SALSMAGGIORE T.	10,3	2,9	6,2	7,4	88,4	0,2
COSTA PAVESI	10,3	2,5	6,2	7,8	89,3	0,0
SALA BAGANZA	10,9	2,5	6,1	8,4	88,9	0,3
VARANO DE' MARCHESI	11,1	3,8	6,8	7,3	85,1	0,2

...=DATO NON RILEVATO * =DATO OTTENUTO PER INTERPOLAZIONE

rantacee, veronica, stellaria, Solanum, papavero, Abutilon e dicotiledoni perenni (stopponi, romici, ecc.). Il contenimento delle infestanti perenni (stoppione, equisetto, convolvolo) e

delle composite meno sensibili (Picris e Sonchus) andrebbe effettuato, con idonee strategie, soprattutto nelle colture annuali che precedono erba medica (cereali autunno-vernini

o colture sarchiate). Negli impianti in produzione si può intervenire nei mesi autunno-invernali, quando la coltura è entrata in riposo vegetativo, impiegando prodotti che agiscono per assorbimento radicale e fogliare, come metribuzin (0,50 kg/ha nei terreni sabbiosi, 0,75 kg/ha in quelli di medio impasto e argillosi, sul 50% massimo dell'intera superficie o ad anni alterni per chi adotta i disciplinari di produzione integrata). Questi consentono di eliminare le infestanti già nate e di impedire la nascita di quelle germinanti da seme sfruttando le frequenti piogge e le basse temperature che assicurano una prolungata azione. Per il controllo specifico di cuscuta, ma anche di alcune graminacee e dicotiledoni, è possibile intervenire con propizamide (sul 50% massimo dell'intera superficie per chi adotta i disci-

plinari di produzione integrata). Alla ripresa vegetativa si può utilizzare invece piridate o bentazone (impiegabile massimo ogni 2 anni sullo stesso appezzamento, indipendentemente dalla coltura) o tifenossipirone metile particolarmente indicato per il controllo di romice. Occasionale, invece, l'impiego di graminicidi specifici per il controllo di infestanti estive quali giavone e sorghetta. Si ricorda che il prato di medica ha anche un effetto indiretto di controllo naturale su molte infestanti annuali di difficile contenimento in altre colture.

Redatto da Consorzio Fitosanitario Provinciale e Azienda Agraria Sperimentale Stuard con la collaborazione di: Servizio Fitosanitario regionale, Associazioni dei Produttori, ARPA-SIM. Testo completo del bollettino di produzione integrata e biologica sui siti www.fitosanitario.pr.it e www.stuard.it.