
“Agricoltura biologica e dintorni”

Il libretto informativo di AIAB Veneto

Edizione Inverno 2024

Con la prima pubblicazione sul sito **AIAB Veneto** inizia il **progetto divulgativo “Agricoltura biologica e dintorni” - Il libretto informativo di AIAB Veneto!**

Segui le notizie AIAB Veneto per mantenerti aggiornato su buone pratiche di agricoltura biologica, novità dal mondo bio, possibilità di finanziamenti e tanto altro!



Chi è AIAB Veneto?

AIAB Veneto è il distaccamento regionale dell'Associazione Italiana Agricoltura Biologica, la più antica associazione italiana che rappresenta i produttori e i consumatori di alimenti bio. **La sua principale attività è la promozione e la divulgazione dell'agricoltura biologica attraverso corsi di formazione, eventi e fiere agricole.**

Per maggiori informazioni visita il sito <https://www.aiabveneto.org/>



Cos'è il “Libretto informativo sull'agricoltura biologica di AIAB Veneto”?

Nell'ambito della valorizzazione dell'Agricoltura Biologica in Veneto, AIAB Veneto ha deciso di iniziare la pubblicazione di un Libretto per l'Agricoltura Biologica sul sito e nei principali siti social. **Il libretto informativo avrà cadenza quadrimestrale e riporterà informazioni utili per la divulgazione dell'agricoltura biologica.** Gli argomenti affrontati saranno pertinenti al periodo di pubblicazione e verteranno sulla coltivazione e le buone pratiche di agricoltura biologica di colture presenti sul territorio veneto, la possibilità di finanziamenti, la spiegazione di articoli e richieste specifiche del regolamento 848/2018, novità dal mondo bio e tanto altro.

Un inverno caldo, non solo per il termometro

[Se il 2023 è stato l'anno più caldo mai registrato sul pianeta dal 1850](#), il 2024 inizia con un altro record: gennaio è stato il mese con temperature mediamente più alta da quando sono monitorate.

[Leggi l'articolo](#)

Purtroppo, questa non è l'unica notizia bollente che l'inverno 2024 ci sta portando in tavola. Negli ultimi giorni vi sono state importanti discussioni e decisioni sul futuro dell'agricoltura europea:

- Le proteste degli agricoltori

→ informati qui <https://greenreport.it/news/agricoltura/le-proteste-degli-agricoltori-e-leuropean-green-deal-perche-sbagliano-mira/>

→ vedi l'approfondimento El Tamiso

<https://www.eltamiso.it/it/news/protesta-del-mondo-agricolo-quali-agricoltura-vogliamo-.html>

- Il ritiro della proposta di regolamento sugli agrofarmaci da parte dell'Eurocamera

→ leggi l'articolo <https://www.terranuova.it/News/Agricoltura/Cambia-La-Terra-e-Legambiente-La-marcia-indietro-Ue-sui-pesticidi-non-aiuta-gli-agricoltori-li-danneggia>

- La deregolamentazione sui nuovi OGM

→ Informati qui <https://www.terranuova.it/News/Agricoltura/Coalizione-Italia-Libera-da-Ogm-Nuovi-Ogm-il-Parlamento-europeo-approva-la-deregolamentazione-ma-limita-i-danni>

Il PAP: capiamo cos'è, a cosa serve e quando deve essere compilato

Gennaio è il mese dei PAP! Agricoltori e tecnici che si occupano di agricoltura biologica sanno che gennaio è il mese dei PAP. Ma cosa sono? Perché devono essere compilati? Come avviene la stesura del PAP in Veneto?

Il PAP (acronimo di Piano Annuale di Produzione) è un documento riassuntivo in cui le aziende biologiche dichiarano le colture che verranno messe a dimora nell'anno corrente (siano esse biologiche o in conversione) e la produzione e la resa prevista. Tutti questi dati sono direttamente collegati al Fascicolo Aziendale, per cui vengono indicate precisamente le superfici coltivate e le particelle catastali corrispondenti. Il

PAP è un documento ufficiale che deve essere mostrato all'Organismo di Certificazione in caso di controllo.

Il PAP è richiesto dal Decreto Ministeriale n. 18321 del 9 agosto 2012 che le aziende agricole vegetali, animali e di trasformazione che si occupano di agricoltura biologica devono compilare annualmente entro il 31 gennaio dell'anno corrente. Sei dunque in ritardo per la pubblicazione del PAP? No! Ad oggi è stato pubblicato il

“Decreto Dipartimentale n. 24059 del 18 gennaio 2024”, nel quale viene indicato che **il termine di presentazione dei Programmi Annuali di Produzione è prorogato dal 31 gennaio al 15 maggio 2024.**

La compilazione del PAP viene richiesta anche a seguito della pubblicazione di una Notifica di Attività con Metodo Biologico, sia essa una Notifica di Prima Attività o Notifica di Variazione. In questo caso la stesura del PAP deve avvenire entro un mese dalla pubblicazione della Notifica.

AIAB Veneto ha uno sportello che aiuta gli agricoltori e le aziende agricole socie nella compilazione delle Notifiche e dei PAP.

Anche tu vuoi ottenere il servizio di stesura del PAP?

[Iscriviti a AIAB Veneto!](#)

App	Belfiore	Macrouso	Coltura	Varietà	Sup mq	Metodo	C/S	Prod. Kg/mq	Prod. assoluta Qli	Note
1	Dolo (VE) D325	Superfici seminabili	ERBA MEDICA - DA FORAGGIO	ERBA MEDICA - DA FORAGGIO	28301	conversione		0.80	226.41	
1	Dolo (VE) D325	Uso non agricolo - Tare ed incolti (aree occupate caperzagne, cave, terre sterili, ecc.)	USO NON AGRICOLO - TARE	USO NON AGRICOLO - TARE	7028					
1	Dolo (VE) D325	Superfici seminabili	LOIETTO (SP. LOLIUM MULTIFLORUM LAM.) - DA FORAGGIO	LOIETTO (SP. LOLIUM MULTIFLORUM LAM.) - DA FORAGGIO	9824	conversione		0.80	78.59	
1	Dolo (VE) D325	Superfici seminabili	ORTIVE A PIENO CAMPO (SU TERRENI PRODUTTIVI CON O SENZA	ORTIVE A PIENO CAMPO (SU TERRENI PRODUTTIVI CON O SENZA	11951	conversione		2.00	239.02	

Socio del mese AIAB Veneto : scopri gli agricoltori biologici del Veneto

[Leonilde Libralato](#) in Via Zero Branco, 104. 31021 Mogliano Veneto (Treviso)

Piccola azienda a conduzione familiare, l'azienda agricola Libralato ha la fortuna di insistere nella preziosa area delle risorgive della fascia pedemontana veneta. L'abbondante acqua che scorre nel sottosuolo, si rende disponibile in superficie ad una temperatura pressochè costante in tutte le stagioni.

Questo permette una condizione ottimale per la produzione del pregiato radicchio “tardivo” che, irrorato da quest’acqua, può rigermogliare e imbiancare al buio. Oltre al radicchio tardivo, del quale sono i maggiori conferitori alla cooperativa, i coniugi

Leonilde e Renato sono i custodi di una piccola oasi di biodiversità: nell'azienda infatti troviamo un vigneto, un frutteto, cereali, svariate orticole, il tutto riparato da siepi e con vicino un bosco misto planiziale che oltre all'aspetto di recupero dell'ambiente anticamente presente nella pianura padana, rappresenta un'efficace tutela per la qualità delle acque profonde.

Soci de "El Tamiso" dal 2003, Leonilde e Renato sono sempre presenti nelle varie occasioni ed opportunità che la cooperativa crea come viaggi, cene ed incontri informativi, partecipando attivamente alla vita sociale della stessa."



Parliamo di BIODIVERSITÀ in Veneto

Nel rapporto pubblicato dalla LIPU "[Uccelli comuni in Italia - aggiornamento degli andamenti di popolazione e del Farmland Bird Index per la rete rurale nazionale 2022](#)" si osserva, regione per regione, la situazione e la variazione della biodiversità ornitologica in Italia.

In Veneto stiamo assistendo a un declino delle specie di uccelli censiti nelle aree agricole. **I valori del Farmland Bird Index descrivono la sostanziale e quasi totale scomparsa in poco più di 23 anni delle popolazioni nidificanti delle specie che vivono, si alimentano e nidificano nelle campagne agricole venete.**

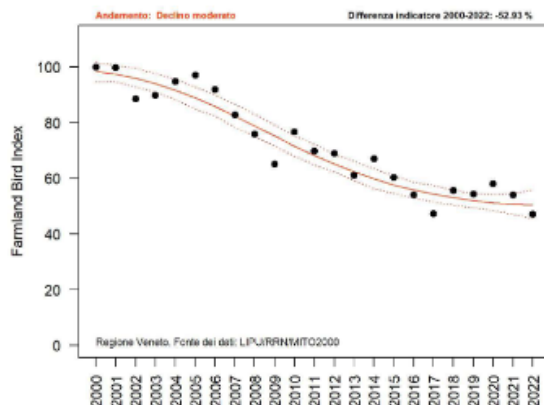


Figura 4. Andamento del Farmland Bird Index regionale nel periodo 2000-2022. I punti indicano i valori annuali del Farmland Bird Index (calcolato come media geometrica degli andamenti delle singole specie), la linea continua e le linee tratteggiate rappresentano rispettivamente la tendenza dell'indicatore ed il relativo intervallo di confidenza al 95% (stimati con MStools).

Questi dati, considerando che il declino delle specie e della numerosità di individui è maggiore in aree di pianura dove vige l'agricoltura intensiva, ci devono far riflettere sul futuro degli agro-ecosistemi e ci impongono di impegnarci di più nella tutela e nello sviluppo degli habitat naturali presenti in ambienti agricoli.

L'agricoltura biologica è da sempre in prima linea nella produzione di cibo sano e rispettoso dell'ambiente, basandosi sulla diversificazione colturale e sul mantenimento di habitat semi-naturali indispensabili all'aumento della biodiversità.

Per questo AIAB Veneto ha avviato da due anni il progetto [“Alberi per il BIO”](#) che punta ad aumentare la presenza di siepi e corridoi ecologici nelle aziende biologiche del territorio veneto.



La coltivazione del mese : cavoli, cappucci e altre brassicacee

Che ortaggio più invernale di cavoli, cappucci e broccoli? Scopriamo nel Quaderno informativo AIAB Veneto la loro storia, la coltivazione in veneto, le proprietà benefiche e anche qualche ricetta!

Chi sono i cavoli?

I cavoli appartengono alla famiglia delle Crucifereae, nome derivato dalla forma dei loro fiori (dal latino *Crucifer* “il portatore di croce”).

Il genere *Brassica*, uno dei più rappresentativi della famiglia, comprende una sessantina di specie originarie dell'area mediterranea e/o medio-oriente, usate da millenni nell'alimentazione umana.

I cavoli sono tra i pochi alimenti che contengono tutte le vitamine e i sali minerali necessari all'uomo, e proprio per questo è da sempre conosciuto per le virtù terapeutiche e le capacità depurative che esplica in modo pieno se consumato crudo e attraverso l'applicazione di foglie fresche sulle parti malate.

La storia

Le proprietà dei cavoli sono conosciute e apprezzate fin dall'antichità. Già Catone il Vecchio (234-149 a.C.) affermava che grazie al loro uso i romani si erano mantenuti in salute per molti secoli; nelle legioni di Giulio Cesare era pressoché l'unico vegetale presente nella dieta. Per la ricchezza nutrizionale di questi ortaggi tutti grandi navigatori da Cristoforo Colombo in poi, che avevano sperimentato gravi malattie quali lo scorbuto (dovuta appunto alla carenza di vitamina C), passando dal nord Europa ne caricavano grandi quantità per assicurarsi con essi e poco altro la sopravvivenza nelle lunghe traversate oceaniche. Anche i Cinesi impegnati nella costruzione della Grande Muraglia e gli eserciti della Mongolia, ne furono grandi consumatori; furono proprio questi ultimi, durante l'invasione dell'Ungheria, a far conoscere i cavoli sotto sale destinati a diventare i crauti dell'Europa continentale.

Le proprietà

I cavoli contengono molte vitamine, sali minerali e fibre solubili. Il contenuto può variare a seconda della specie, ma si può fare una media riportando un contenuto di vitamina C di 50 mg/hg (circa il doppio delle comuni arance), vitamine del gruppo B, elevata presenza di vitamina A (carotenoidi), acido folico. I sali minerali sono

rappresentati in primo luogo dal potassio (circa 300 mg/Kg), poi da calcio, fosforo, magnesio, sodio ferro, zolfo e anche selenio.

Contenendo molta vitamina C, l'uso continuativo dei cavoli attiva il sistema immunitario; a questo si aggiunge l'azione antiossidante dell'elevata quantità di carotenoidi, dei flavonoidi, e spesso degli antociani (es. nel cappuccio rosso), pigmenti che agiscono rallentando quindi l'invecchiamento cellulare.

Importanti studi scientifici hanno confermato che una dieta ricca di cavoli riduce sensibilmente il rischio di tumori al colon, alla vescica e alla laringe, al punto che dal 2002 in Australia alcuni principi attivi ricavati dai broccoli sono stati impiegati in farmaci antitumorali.



La coltivazione biologica dei cavoli

Con le sole eccezioni del broccolo e del cavolfiore precoce, che producono semi fin dal primo anno, i cavoli sono piante caratterizzate da un ciclo biennale. La prima stagione permette loro di costruire la massa vegetale che è destinata al consumo alimentare come ortaggio e solo nel secondo anno si formano invece i fiori e i semi.

Condizioni climatiche e tipo di suolo

Per la coltivazione dei cavoli sono indicati terreni con buona struttura, buona quantità di humus, senza strati impermeabili nel sottosuolo, con umidità costante e pH neutro (valori tra 7 e 7,5). Da evitare i terreni acidi che provocano un indebolimento generale della pianta che viene esposta con maggiore frequenza all'attacco di parassiti. Importante è porre la piantagione in zona con buona

esposizione solare visto l'alto fabbisogno di luce. La temperatura deve rispettare dei minimi per il trapianto di circa 6°-10 C considerando anche che ad esempio per il cavolfiore l'induzione alla formazione dei corimbi si ha con temperature minime di circa 17°C, mentre temperature troppo elevate ne impediscono lo sviluppo.

Successione, trapianti

I trapianti possono essere primaverili da marzo ad aprile, estivi tra i primi di luglio e i primi di agosto, o autunnali da settembre a seconda della precocità e della resistenza alle alte e basse temperature. Per il trapianto in campo, bisogna calcolare una distanza variabile tra i 40 e i 50 cm lungo la fila a seconda dell'ampiezza prevista dello sviluppo fogliare, e di altrettanto tra le file. Per creare condizioni ottimali alla crescita si deve rispettare una rotazione sul campo e non far succedere una crucifera a sé stessa.

Concimare il terreno prima del trapianto con compost di letame o di altro tipo, da interrare nei primi 15-20 cm di terreno. Stare attenti comunque a non eccedere, perché l'eccesso azotato potrebbe predisporre a maggior sensibilità verso malattie e attacchi di insetti.

Insetti dannosi e malattie

Le piante di cavolo possono essere soggette a numerose malattie, di origine fungina e batterica nonché all'attacco di numerosi insetti, particolarmente larve; tra quest'ultime le più comuni sono le larve della cavolaia, della mosca e della nottua, che provocano danni a colletto, radici e foglie fino anche alla morte delle piante.

Oltre ai mezzi tecnici disponibili per combattere malattie e fitofagi, AIAB Veneto vuole ricordare l'importanza dell'agroecosistema nel suo complesso: è importante tenere intorno all'orto piante spontanee e siepi per favorire la proliferazione degli insetti antagonisti. AIAB Veneto, su questi temi è attivo nel progetto

[“Alberi per il bio”](#)

Le varietà di cavoli

CAVOLO VERZA

La *Brassica oleracea sabauda*, cavolo verza, è conosciuto anche come cavolo di Milano o con altri nomi locali e nella sua storia millenaria è stato oggetto di ripetute selezioni. Si presenta come una testa globosa di foglie bollose o gibbose incappucciate in modo più o meno stretto, il cui interno è giallo chiaro, e il colore esterno può andare dal verde chiaro fino a verde scuro e rosso-violaceo.

Si trapianta dai primi di aprile (ed eventualmente si semina circa un mese prima) per le varietà tardive, a settembre per quelle precoci e si raccoglie da novembre a tutto l'inverno.



CAVOLFIORE

La *Brassica oleracea botrytis*, il cavolfiore ha un breve fusto eretto e grosso, con numerose foglie sparse in ciuffo attorno all'infiorescenza compatta e globosa, più comunemente di colore bianco, ma anche verde o violetto (es. "violetto di sicilia").

Si trapianta da aprile a luglio e si raccolgono dall'autunno alla primavera a seconda che siano forme precoci o tardive.



BROCCOLO

La *Brassica oleracea italica*, il broccolo, ha un fusto eretto breve e grosso. I fiori che compongono l'infiorescenza sono più grossi rispetto al cavolfiore e possono essere più radi. Tipico e diffuso è il “broccolo Calabrese” con cui si prepara la famosa pasta.

Tra gli altri broccoli abbiamo anche la varietà romana o cimosa, dal bellissimo corimbo con lumachelle a disegno regolare come frattali, e varietà locali come il come il broccolo padovano, il cavolo toscano, il broccolo veronese, il broccolo fiolaro o di Creazzo (in foto), il broccoletto di Custoza e il broccolo di Bassano, che sviluppano piccole infiorescenze o solo foglie.



CAVOLO CAPPuccio

La *Brassica oleracea capitata*, cavolo cappuccio, è presente nelle tipologie rosso e bianco, accomunate da foglie lisce strettamente raccolte in una struttura molto compatta.

Il cappuccio bianco può essere a punta o tondo, le cui varietà più voluminose si utilizzano per la preparazione dei crauti. La varietà rossa (rubra) si divide ulteriormente in testa di negro, più scura, e rosso Zenith, più chiara.

Si trapiantano le piantine con almeno 6 foglie da metà marzo a tutto aprile e raramente anche a settembre con varietà resistenti che produrranno presto in primavera.



Il cavolo in cucina: prova le ricette di Aiab Veneto in collaborazione con la cooperativa agricola [El Tamiso](#)!

Cappuccio crudo con acciughe

Ingredienti: cappuccio 1, acciughe 4, noci 6, aceto balsamico 3 cucchiaini, olio di oliva extravergine.

Sciogliere in una padella le acciughe con un goccio di olio, poi raffreddare ed aggiungere le noci tritate grossolanamente, l'aceto e l'olio extravergine. Versare la salsa sul cappuccio tagliato finemente e lasciare marinare un po' prima del consumo.

Risotto col cavolo fiolaro di Creazzo

Ingredienti: riso semintegrale 300 gr, broccolo fiolaro 400 gr, parmigiano reggiano o formaggio malga 100 gr, brodo vegetale 800 ml, burro 30 gr, scalogni 2 olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Mondare e lavare accuratamente i broccoli fiolari, avendo l'accortezza di eliminare la parte più coriacea dei gambi. Suddividerli e tuffarli in una pentola di acqua bollente salata, sbollentarli per 5 minuti, quindi scolarli e tritarli grossolanamente.

Mondare e tritare finemente gli scalogni e farli appassire in una casseruola con poco olio extravergine di oliva. Aggiungere il riso e farlo tostare per qualche minuto. Aggiungere progressivamente il brodo bollente, secondo la classica procedura del risotto e cucinare per 15 minuti. Aggiungere i broccoli tritati e portare a cottura aggiungendo progressivamente il brodo. Togliere dal fuoco e mantecare col burro e

il formaggio precedentemente fatto a dadini o il parmigiano. Servire immediatamente.

Cavolo rosso alle mele

Ingredienti: cappuccio rosso 1 (circa 1 kg), mele renette 3, olio extravergine, aceto di mele 2 cucchiaini, uvetta passa 1 cucchiaino, scorza d'arancia o limone, cannella, noce moscata sale.

Tagliare il cavolo in filetti non troppo sottili e farlo stufare con dell'olio per 5 minuti.

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida. Unite quindi al cavolo tutti gli ingredienti, comprese le mele a fette grosse, lasciate con la buccia. Cuocere tutto a fiamma sostenuta per altri 5 minuti con il tegame scoperto mescolando e poi a fuoco lentissimo, coperto, per una mezz'ora. Se necessario aggiungere poca acqua calda. Si può servire con una buona polenta taragna in cui avrete mescolato la farina di mais con quella di grano saraceno.

Crocchette di cavolfiore al forno

Ingredienti: cavolfiore grosso 1, uova 2, patate 2, parmigiano reggiano, olio extravergine, sale.

Lessate il cavolfiore e le due patate (o a vapore, restano più saporiti). Una volta tiepidi, passateli e impastateli con l'uovo, una bella manciata di parmigiano, il sale, aggiungendo eventualmente del pangrattato per far prendere consistenza al composto. Dopo di che formate delle polpettine piatte e impanatele passandole prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, e ponetele in una teglia foderata di carta da forno, bagnatele con un filo d'olio e infornate a 200°C per circa 10 minuti, o quando risultano croccanti, e servite tiepide.