

## LA CITTA' E IL VERDE

# Novità per l'Associazione vivaisti Luca Magazzini eletto presidente

«Miglioreremo l'uso della chimica, meno impatto sul territorio»

**LUCA MAGAZZINI** è il nuovo presidente dell'Associazione Vivaisti Italiani. Lo affiancheranno nel ruolo di vice presidente Daniele Dolfi e Gilberto Stanghini. Il consiglio si è così espresso dopo la riunione di ieri e dopo che lo stesso era stato rinnovato con l'insediamento dei nuovi consiglieri: Maurizio Bartolini, Marco Bessi, Daniele Dolfi, Grazia Innocenti, Luca Magazzini, Francesco Mati, Marco Romiti, Gilberto Stanghini e Andrea Zelari. Il nuovo presidente succede, in ordine, a Giorgio Innocenti, Fabrizio Tesi, Andrea Zelari, Vannino Vannucci. «Come associazione – dice il neo presidente – continueremo a intervenire per rimuovere gli aspetti che bloccano o limitano l'attività delle aziende. Attualmente siamo 210 soci e 17 sponsor e l'obiettivo è quello di aumentare in termini quantitativi il numero dei soci e far crescere gli sponsor come numero e in termini di qualità. Continueremo ad avere grande attenzione verso gli aspetti che riguardano i fitosanitari, l'incremento della comunicazione verso gli operatori e la realizzazione di approfondimenti su tematiche utili per il settore». E proprio l'attenzione sugli aspetti fitosanitari è l'argomento del giorno per quanto riguarda il settore vivaistico e

conoscere la posizione dell'associazione sull'uso del glifosato è senza alcun dubbio di grande interesse.

«**CI SIAMO** già attivati aprendo un tavolo di concertazione – spiega Magazzini – perché il nostro obiettivo è quello di intraprendere un percorso che rappresenti un miglioramento sull'uso della chimica nel vivaismo in modo

che possa avere il migliore impatto possibile sul territorio. Un programma che si basa su nuove tecniche di produzione e nuove metodologie di lavoro, ma alla base di tutto c'è la necessità di cambiare alcune regole. Penso ad esempio al sistema dei principi attivi che abbiamo a disposizione che dovrebbero essere in numero più esteso. Se un prodotto si può usare per gli alimenti non vedo il

motivo per cui non si possa fare lo stesso per le piante. Le aziende si sono già mosse utilizzando la pacciamatura per la vasetteria, siamo stati i primi ad aver introdotto il recupero chiuso delle acque, e quindi anche dei prodotti che vengono usati, fino all'esaurimento, siamo l'unica attività produttiva ad avere un saldo positivo per quanto riguarda le emissioni di anidride carbonica».

**Maurizio Innocenti**



Focus

## I numeri

Attualmente fanno parte dell'Associazione Vivaisti Italiani 210 soci e 17 sponsor. «L'obiettivo – spiega il presidente neo eletto – è quello di aumentare in termini quantitativi il numero dei soci e far crescere gli sponsor come numero e in termini di qualità»



Luca Magazzini, il secondo da destra, col nuovo Consiglio



L'Accademia del giardino presenta gli incontri per professionisti e amatori

## ACCADEMIA

### Giardini e piante Al via i primi corsi

CON L'INIZIO del 2019 l'Accademia italiana del giardino riprende i corsi professionali e per amatori.

Tra gennaio e maggio sono già previsti 12 corsi sulla manutenzione del giardino, sul verde urbano, sull'arboricoltura, irrigazione e sull'orticoltura. Gli incontri sono programmati tutti i sabati a partire da sabato. I corsi programmati saranno incentrati sulla manutenzione del giardino a fine inverno, sui principali arbusti che possono essere utilizzati in giardino, sulla concimazione, irrigazione, tappeto erboso, manutenzione terrazzi e balconi per continuare con la gestione del giardino e del verde con le tecniche di potatura, con la prevenzione e cura delle principali malattie fino ai segreti dell'orticoltura.

Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito internet dell'Accademia italiana del giardino ([www.accademiadelgiardino.it](http://www.accademiadelgiardino.it)) dove è scaricabile la brochure dei corsi attivati oppure contattare la struttura al numero 0573.380051 oppure inviare una mail [info@accademiadelgiardino.it](mailto:info@accademiadelgiardino.it)

Blyth  
ACADEMY

PRATO

SCUOLA  
INTERNAZIONALE

VENITE A CONOSCERCI IL 24 GENNAIO!



BLYTHACADEMYPRATO.COM • 0574 1854769

**COLDIRETTI OSCAR GREEN: TREDICESIMA EDIZIONE**

## Agricoltura innovativa Premi a chi ha investito

**SCATTA** la corsa all'Oscar per i giovani italiani che hanno investito in agricoltura, protagonisti di una fase importante che vede le nuove generazioni sognare un futuro in campagna. «Oscar Green» è arrivato alla tredicesima edizione. Il premio all'innovazione per le imprese che creano sviluppo e lavoro promosso da Coldiretti Giovani Impresa punta a valorizzare il lavoro di tanti giovani che hanno scelto per il proprio futuro l'agricoltura. «Obiettivo dell'iniziativa è promuovere l'agricoltura sana del nostro Paese – spiega Coldiretti Giovani Impresa Pistoia – che ha come testimonial le tante idee innovative di giovani agricoltori. Nelle precedenti edizioni sono state tante le realtà pistoiesi che hanno ottenuto riconoscimenti, a livello regionale e nazionale. Invitiamo i nostri giovani agricoltori ad informarsi presso le sedi Coldiretti e partecipare al concorso, che può dare molte soddisfa-

zioni e favorire la crescita professionale». Al premio sarà possibile iscriversi fino al 18 marzo 2019, attraverso il sito [giovanimpresa.coldiretti.it](http://giovanimpresa.coldiretti.it), accedendo direttamente al sito [www.oscargreen.it](http://www.oscargreen.it) in una delle sei categorie di concorso, oppure contattando gli uffici zona della Coldiretti Pistoia ([www.pistoia.coldiretti.it](http://www.pistoia.coldiretti.it)).

**LA PRIMA** categoria Impresa3.Terra, premierà i progetti di quelle giovani aziende agroalimentari che hanno creato una cultura d'impresa esemplare, riuscendo a incanalare creatività, originalità e grande abilità progettuale per lo sviluppo e la crescita dell'agricoltura italiana coniugando tradizione e innovazione. La categoria Campagna Amica valorizzerà i prodotti tipici italiani su scala locale, nazionale e mondiale rispondendo alle esigenze dei consumatori in termini di sicurezza alimentare, qualità e tutela ambientale.