



Cibo e ambiente, il legame che non ti aspetti

di Alessandra Pesce*

— “In questi ultimi tempi è cresciuta la consapevolezza alimentare dei consumatori, che prestano sempre più attenzione alla provenienza e alla qualità dei cibi, alla salubrità, al benessere e alla tutela dell’ambiente e delle risorse naturali” —

Se vogliamo cibi salubri, specialità alimentari e un ambiente preservato da consegnare ai nostri figli serve una visione d’insieme che ruoti attorno a tre cardini: impegno e mobilitazione del mondo della formazione, della ricerca e dell’innovazione; una ricostruzione equa della filiera che elimini gli squilibri nel potere contrattuale, che aiuti gli agricoltori a rafforzare la propria posizione sul mercato e che garantisca un trattamento più equo alle piccole e medie imprese; infine, comunicazione e consapevolezza del consumatore

Il tema della sostenibilità e della qualità delle produzioni agroalimentari è divenuto sempre più attuale per la concomitanza di diversi fattori: la presa di coscienza dell’uso sempre più efficiente e razionale delle risorse naturali, il collegamento della diversità territoriale alle produzioni e la necessità di offrire cibo salubre. Di conseguenza, produzioni, tradizioni e saperi sono diventati carte vincenti per intere aree produttive, che hanno saputo cogliere in chiave sostenibile questo nuovo paradigma. Anche le politiche di sostegno al settore hanno accompagnato questo processo, con investimenti e promozione. Penso alle iniziative per il sostegno al Made in Italy, alle nostre produzioni tipiche, ma anche al supporto all’agricoltura biologica, che con una disponibilità di quasi 2 miliardi di euro grazie alle dotazioni dei programmi regionali di sviluppo rurale 2014-2020, è progressivamente cresciuta. In questo scenario non bisogna trascurare le ombre di un sistema agroalimentare afflitto dalla

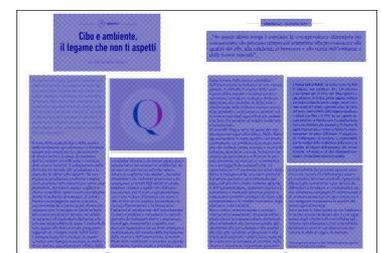
variabilità climatica, da prezzi spesso poco remunerativi che minano la redditività, da un mercato del lavoro talvolta opaco. Allora se vogliamo cibi salubri, specialità alimentari e un ambiente preservato e da consegnare ai nostri figli anche in modo migliore rispetto a quello che abbiamo trovato noi, per il nostro agroalimentare serve una visione d’insieme, che ruota a mio avviso su tre cardini. Innanzitutto la ricerca, l’innovazione e la formazione. I processi di produzione dell’agroalimentare sono complessi e richiedono il coinvolgimento di moltissimi attori, competenze, tecnologie. Sostenibilità e qualità non possono prescindere da un forte impegno e mobilitazione del mondo della formazione, della ricerca e dell’innovazione. Il nostro Paese deve continuare a investire su queste dimensioni, continuando a presidiare con

forza il tema della ricerca scientifica e dell’innovazione tecnologica in una visione globale. E affinché il sistema della conoscenza abbia impatti e ricadute positive sul settore, considero strategico dedicare attenzione alle modalità di diffusione e condivisione delle evidenze tecnico-scientifiche prodotte, continuando a puntare sulla formazione degli agricoltori per permettere loro di coniugare al meglio tradizione e innovazione.

In secondo luogo, serve un patto per una

— FORMICHE 142 — dicembre 2018 —

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



ricostruzione equa della filiera. Nella filiera agroalimentare vi sono squilibri nel potere contrattuale, un problema di portata europea che richiede stretta sinergia e ricerca di soluzioni specifiche comuni. Soluzioni che aiutino gli agricoltori a rafforzare la propria posizione sul mercato e contribuiscano a proteggerli da eventuali crisi. La concertazione e il confronto tra attori della filiera è indispensabile, accordi e protocolli possono garantire un trattamento più equo alle piccole e medie imprese agricole e dell'agroalimentare, strumenti legislativi, comunitari e nazionali possono aiutare a contrastare pratiche commerciali sleali, che compromettono la vitalità economica degli operatori e dei territori.

Serve, infine, comunicazione e consapevolezza del consumatore. In questi ultimi tempi cresce la consapevolezza alimentare dei consumatori che prestano sempre più attenzione alla provenienza e alla qualità dei cibi, alla salubrità, al benessere e alla tutela dell'ambiente e delle risorse naturali. Se è concreta la necessità di investire nella ricerca è altrettanto importante garantire

la tracciabilità dei prodotti agricoli attraverso un sistema di etichettatura chiaro ed esaustivo. Servono controlli rigorosi ed efficaci, più conoscenza e più ricerca da diffondere e divulgare ai consumatori, anche attraverso campagne di informazione e di comunicazione mirate, per comunicare con maggiore trasparenza la qualità del nostro agroalimentare.

Sono queste le linee-guida su cui fondiamo la nostra azione strategica per il conseguimento degli obiettivi di sostenibilità del sistema agroalimentare, una sostenibilità declinata in tutte le sue dimensioni, per vincere le sfide di oggi e di domani.

*Sottosegretario ministero delle Politiche agricole, agroalimentari, forestali e del turismo

L'ITALIA CHE CI PIACE_ In Italia, sono 62.400 le imprese con certificato Bio. Un universo concentrato per il 54% nel Mezzogiorno e specialmente in Sicilia, prima regione italiana per imprese Bio. In questo campo, sono le piccole realtà del settore agricolo a fare la parte del leone. Oltre il 90% delle imprese certificate è infatti una Pmi e il 70% ha un capitale sociale inferiore ai 50mila euro. La certificazione Bio è un attestato che garantisce il rispetto di rigidi requisiti atti a evitare o ridurre la contaminazione da parte dell'uomo. L'organismo di certificazione di prodotto è responsabile per la verifica della conformità della merce ai requisiti di rilascio dell'attestato, alle norme tecniche volontarie o ad altri riferimenti normativi. (Fonte InfoCamere/Accredia).

