

AGRICOLTURA

La riforma della Pac non piace ai contadini

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

La politica agricola che emerge dalla proposta approvata dalla commissione agricoltura del Parlamento europeo si allontana dai temi della sostenibilità e della più equa distribuzione



delle risorse economiche. La politica agricola comune (Pac) è il provvedimento più importante dell'UE sia dal punto di vista finanziario che di indirizzo e nei giorni scorsi la Commissione era chiamata a votare la proposta di riforma che lascerà in eredità al prossimo Parlamento e l'esito di quel voto ha deluso le aspettative di molti. La denuncia arriva chiara - tra gli altri - dal coordinamento europeo di Via Campesina, che segnala i passi indietro rispetto a una più equa distribuzione degli aiuti a favore dei piccoli produttori, introdu-

cendo un tetto massimo ai pagamenti diretti inferiore a quello già timidamente proposto dalla commissione. Sono state respinte, come sottolinea invece Greenpeace, tutte le proposte che arrivavano dalla commissione ambiente tra cui quella di tagliare i finanziamenti pubblici agli allevamenti intensivi e quelle per limitare densità e numero di animali nelle aziende che ricevono sussidi europei, allo scopo di gestire i liquami in modo più sicuro per l'ambiente. Ma la partita non è ancora chiusa. Il testo di riforma della Pac, che delinea

le strategie UE in campo agricolo per i prossimi 7 anni, dovrà essere esaminato dal Parlamento e questo potrà accadere solo dopo le elezioni. Spetterà quindi ai parlamentari che saranno eletti a tra il 23 e il 26 maggio decidere se approvare la proposta della commissione o se provare a modificare e migliorare quel testo. E il margine di miglioramento c'è ed è ampio, per costruire una politica agricola comunitaria che non si limiti a distribuire sostegni economici ai "grandi", secondo il principio del tanto per ettaro. Quella che serve è una Pac che

si faccia promotrice di un modello di produzione capace di tenere insieme sfide fondamentali come quelle della sostenibilità ambientale, della lotta ai cambiamenti climatici e della tutela della biodiversità, sostenendo chi sceglie un approccio agroecologico, sostenendo anche i produttori di piccola e media scala, introducendo concrete forme di sostegno ai giovani e nuovi produttori, alle imprenditrici agricole, a chi sceglie di scommettere nell'agricoltura in luoghi marginali e difficili. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ALLA FIERA DI MACFRUT ARRIVA IL VILLAGGIO DELL'INNOVAZIONE

Così la svolta hi-tech può rivoluzionare l'ortofrutta italiana

Dall'ozono green all'insalata che si coltiva sull'acqua: "Se aumenta la produttività si creano posti di lavoro"

MAURIZIO TROPEANO
TORINO

Agricoltura e pesca potrebbero essere due settori produttivi più colpiti dall'automazione. L'allarme lo lancia il rapporto 2019 dell'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico. I posti di lavoro a rischio potrebbero essere oltre 220 mila. Ma è davvero così? Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, si dice convinto che «si creeranno nuovi posti di lavoro con diversi profili professionali rispetto alla situazione attuale che vede prevalere le attività manuali». Certo la transizione va gestita ma «le nuove tecnologie consentono di far salire la produttività che, in Italia, è ferma da tempo. Se l'economia ristagna e le imprese non sono competitive, risulta veramente difficile aumentare l'occupazione». Anche Renzo Piraccini, presidente di Macfrut, la fiera internazionale dell'ortofrutta (Rimini 8-10 maggio), si dice convinto che «per il nostro settore può

trovare delle opportunità importanti che nascono dall'uso delle tecnologie e dell'innovazione che, ad esempio, possono permettere di allungare il periodo della produzione».

Nel nostro paese, ad esempio, si stanno moltiplicando le esperienze coltivazione fuori suolo che «permettono di risolvere i problemi legati al cambiamento climatico, permettendo di risparmiare acqua e ridurre il rischio di inquinamento e sono in grado - conclude Piraccini - di mantenere i posti di lavoro». L'esperienza dell'azienda agricola Valle Staudiana di Savio di Ravenna, ai confini del parco del Po, è una conferma di questi ragionamenti. Nelle scorse settimane, infatti, dopo una sperimentazione di un anno, è entrata in funzione la coltivazione idroponica più grande d'Europa dove su 13 ettari di serre hi-tech su pannelli galleggianti sull'acqua vengono coltivate diverse varietà di insalata a basso impatto ambientale e a residuo quasi ze-

ro. Gianluca Rossi, il titolare dell'azienda, spiega: «Tutto è iniziato sei anni fa quando ci siamo interrogati su come affrontare i rischi produttivi legati ai cambiamenti climatici e le patologie legate alle coltivazioni in campo aperto. E ci siamo anche chiesti come migliorare le condizioni di lavoro». Rossi, con i suoi collaboratori di fiducia, ha progettato e adattato alla sua terra il floating system: «Quest'anno - spiega - produrremo circa 4 mila tonnellate con 9 milioni di piante ma la potenzialità è sicuramente superiore». Le insalate, commercializzate con il marchio Ninfa vengono vendute alla grande distribuzione italiana per l'80% e quella estera (20) e anche all'industria di quarta gamma. «Per produrre con la coltivazione tradizionale la stessa quantità di prodotto servirebbero 180 ettari. Noi ne usiamo 13 risparmiando tra il 70 e l'80% d'acqua». L'innovazione ha permesso di mantenere stabile la forza lavoro, di eliminare i diserbanti



Villa Staudiana ha l'impianto più grande d'Europa per la coltivazione d'insalata su acqua

e di ridurre al minimo l'impiego di sostanze chimiche.

Anche Giorgia Pontetti, in provincia di Rieti, in dimensione più ridotta coltiva frutta, verdura ed erbe aromatiche in serre idroponiche. Giorgia, però, ha anche una laurea in ingegneria aeronautica e ha progettato un robot - finalista agli Oscar green giovani Coldiretti - capace di coltivare ortaggi in casa che programma la semina evolutiva e l'irrigazione. Occupa lo spazio di una lavatrice e chi sta a casa non deve fare altro che inserire qualche goccia di sali minerali

E a Macfrut - gli organizzatori hanno allestito un villaggio digitale dove una cinquantina di aziende illustreranno le novità - saranno premiati i vincitori del premio Cesena Fiere-Informatore agrario per le 19 soluzioni «con il più alto tasso di progresso in tema di funzionalità, utilizzazione, concezione tecnica, impatto ambientale, qualità e sicurezza dei prodotti». Tra queste c'è il vassoio airbag che ammortizza urti e sollecitazioni preservando l'integrità del frutto. Si basa su due brevetti internazionali il

funzionamento di Vortex 150, la centrifuga per l'industria alimentare che asciuga anche prodotti delicati. E poi c'è il Mobilab che analizza substrati e rileva nitrati e ammonio in diverse matrici come suolo, foglie e acqua offrendo un'analisi a costi contenuti e un alto livello di precisione. Senza dimenticare l'aspiratore pulisci insalata fino all'ozono-green. Per Antonio Boschetti, direttore del settimanale, «ricerca, sviluppo e big-data sono le chiavi di competitività». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LA RICERCA DI AGROTER

Il sapore delle fragole a tavola delude sette italiani su dieci Il Crea sperimenta nuove varietà

Il colore delle fragole è sempre lo stesso ma il sapore è cambiato, deludendo negli acquisti recenti oltre 7 italiani sui 10, tanto che negli ultimi 5 anni i consumi sono scesi di circa 3 mila tonnellate. A dirlo è una ricerca del Monitor Ortofrutta di Agroter su un campione di 3 mila persone, secondo la quale il 27% dei consumatori non ha ancora trovato delle fragole che gli siano piaciute. Il 54% degli intervistati, infatti, dichiara

che il sapore è peggiorato e per il 9% è «decisamente peggiorato». Il Crea, consiglio per la ricerca in agricoltura, sta studiando nuove varietà di fragole che abbiano il profumo delle fragoline di bosco, attraverso incroci naturali. L'obiettivo è di restituire quelle proprietà sensoriali che «sono state sottratte da una selezione che ha privilegiato la maggior resa e la lunga conservazione». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

COLTIVAZIONE SOSTENIBILE

Sardegna, dalle micro-alghe si produrranno 15 tonnellate di spirulina, il "cibo del futuro"

In Sardegna nascono due impianti per la produzione di spirulina, il superfood indicato dalla Fao alimento del futuro. I due siti di Milis e Arborea, nell'Oristanese, sono stati inaugurati dal gruppo Tolo Green, società che sviluppa e gestisce investimenti nel mercato dell'energia rinnovabile. E prevista una produzione di 15 tonnellate di microalghe di qualità per fini alimentari. «L'obiettivo è raddoppiare la produzione

in due anni e farli diventare una delle più grosse realtà a livello europeo», ha sottolineato Andrea Moro, responsabile tecnico. Il progetto seguirà processi sostenibili al 100% con impatto zero sul territorio: un chilogrammo di microalghe trasforma nella propria biomassa fino a due chili di Co2. 150 kg di microalghe producono ossigeno come se fossero quattro ettari di bosco. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

SPAZIO AFFARI

Gli avvisi si ordinano presso:

LA STAMPA STORE

TORINO - via Lugaro, 15
tel: 011 6548711

Da lunedì a venerdì:
9.30 - 13.00 e 14.00 - 17.00
sabato - domenica - festivi:
chiuso

Il prezzo delle inserzioni risulta dal prodotto del numero di parole (minimo 15) per la tariffa della Rubrica, con l'aggiunta dei diritti fissi e delle imposte pari al 22% globale e deve essere corrisposto anticipatamente.

PREZZI A PAROLA DELLE RUBRICHE (IVA ESCLUSA)

1 Affari e capitali, 2 Attività Commerciali, 5 Immobiliare Vendita, 6 Immobiliare Acquisto Euro 2,84 /// 3 Lavoro Offerte, 7 Affitti Offerte, 8 Affitti Domande, 9 Autoveicoli, 10 Viaggi e Vacanze, 11 Matrimoniali, 12 Investigazioni, 13 Varie Euro 2,61 /// 4 Lavoro Domande: operai, autisti, fattorini, personale pubblici esercizi, impiegati, personale domestico, baby sitter, lavori vari e part-time, assistenza sanitaria, Euro 0,91 /// tecnici Euro 1,59 /// altre domande Euro 2,61
Avvisi urgenti, data fissa, o neretti: il doppio.
Neretti urgenti, data fissa: il quadruplo.
Urgentissimi: il triplo. Elementi aggiuntivi:
Fondino colorato: +25%; Keyword: Euro 5,00;
"A" Euro 3,17; Logotipo: Euro 23,00.

IMMOBILIARE VENDITA

LIGURIA

BORGIO VEREZZI a 100 metri dal mare! Bilocali e trilocali con terrazze vista mare e posti auto. Ape in fase di valutazione. Fondocasa tel. 0182.585054.



www.manzoniadvertising.it