

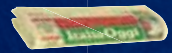


Agricoltura

Oggi

LA PACE
FISCALE

in edicola con



IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

L'Agenzia sulla sicurezza alimentare: ora serve la richiesta congiunta dei paesi produttori Ue

Il Canada apre ai pomodori Il Ceta dà corsia preferenziale ai ciliegini Pachino Igp

DI MARIANGELA LA TELLA

Il pomodoro ciliegino di Pachino Igp potrebbe sbarcare a breve sul mercato canadese, in aggiunta ad una serie di prodotti strategici del made in Italy ortofruttilico quali uva da tavola e susine per le quali è in vigore un protocollo fitosanitario dal 2016. «Per il via libera al pomodoro», ha affermato **Simona Rubbi**, che ha partecipato alla due giorni di lavori, in qualità di responsabile relazioni internazionali di Cso Italy, «serve adesso una richiesta congiunta da parte di diversi stati membri affinché le autorità canadesi introducano questo punto tra le i nodi prioritari del trattato da sciogliere». Il che significa in sostanza, abbattimento di barriere fitosanitarie ancora in vigo-



Simona Rubbi

re che, di fatto, non lo rendono applicativo.

La novità è emersa a seguito del workshop Ue-Canada dello scorso 19 e 20 marzo, ad Ottawa, tenutosi nel quadro degli sviluppi applicativi del trattato Ceta; l'accordo di libero scambio tra Unione europea e Canada è provvisoriamente in vigore, sebbene molti Stati membri dell'Unione, tra cui l'Italia, non l'abbiano ancora ratificato.

Sempre in questa fase applicativa, su sollecitazione del presidente di Cso **Coldiretti, Ettore Prandini**, il commissario europeo all'agricoltura, **Phil Hogan**, ha promesso



di presentare le richieste di palazzo Rospigliosi come prioritarie nel prossimo summit Ue-Canada del 10 e 11 aprile. Tra queste assicurare una maggiore tutela alle produzioni certificate Dop e Igp.

I rappresentanti della Cfia, **Canadian Food Inspection Agency** e, per l'Europa, i referenti delle direzioni generali «Trade» e «Sanco» della Commissione Ue, gli enti di ricerca, i rappresentanti dei ministeri dell'agricoltura dei paesi membri e gli stakeholder europei coordinati da **Freshfel**

Europe (Italia, Belgio, Olanda) stanno cercando strade alternative. Come quelle ottenute per l'invio dell'uva da tavola e delle susine, per le quali il Canada imponeva l'uso del bromuro di metile vietato in Ue. Dopo una serrata trattativa tecnica, dal 2016 il bromuro di metile - che tutelava da possibili attacchi di due organismi nocivi, *Lobesia botrana* e *Otiorynchus corruptor* - è stato rimpiazzato da misure alternative, proposte dall'Ue, che il Canada ha accettato. «All'epoca», ha spiegato **Rubbi**, «avevamo proposto alla

Cfia, misure alternative, quali l'individuazione dei frutteti e degli stabilimenti con apposite liste, l'applicazione delle linee di produzione integrata, i monitoraggi in campo, durante la lavorazione e prima del carico. Ed il trattamento a freddo, prima della partenza o durante il trasporto. Trattamento, che si è scientificamente dimostrato efficace contro diversi patogeni. Su queste esperienze di successo stiamo costruendo il dialogo per l'abbattimento delle barriere fitosanitarie sul pomodoro», ha chiosato Rubbi.

Ciò a cui si punta è la possibilità di rimuovere il divieto di export in presenza della **Tuta absoluta**; ossia quelle parti verdi nella buccia che il Canada non accetta. Smussare questo spigolo amministrativo, permetterebbe di aprire le porte ai nostri pomodori e, in particolare, al pomodoro di Pachino. Che, va ricordato, è nella lista delle Igp che il Ceta tutela.

Supplemento a cura
di LUIGI CHIARELLO
agricolturaoggi@class.it

Va forte il bambù gigante. Ecosostenibile

Vino, olio, ma anche bambù. L'Italia si caratterizza sempre di più per la coltivazione di questo particolare tipo di prodotto, tanto da essere inserita nel progetto **Laiq** (Legambiente per una Agricoltura Italiana di Qualità), iniziativa per promuovere pratiche e filiere pro ambiente, attraverso la comunicazione di un marchio dai valori immediatamente riconoscibili. A spiegare i vantaggi della coltivazione, è **Fabrizio Pecci** presidente del **Consorzio Bambù Italia**. «L'agricoltura classica per anni è stata teatro di sprechi e pesticidi. L'eccessivo utilizzo di medicinali sulle piante non solo ha avuto ripercussioni sull'ambiente, ma anche sulla salute umana, portando l'interesse verso una tipologia di coltura meno impattante da entrambi i punti di vista. Il bambù gigante grazie alle molteplici qualità è una varietà che risponde molto bene alla problematica». La pianta, ad accrescimento rapido, «è in grado di assorbire un alto tasso di CO2. Trattandosi di una varietà estremamente resistente non necessita di pesticidi o antiparassitari tanto da ridurre i trattamenti a zero. Inoltre, purifica i terreni grazie al suo apparato rizomatoso e li fertilizza in modo naturale, è una barriera naturale contro frane e smottamenti, riduce notevolmente il dissesto idrogeologico, resiste meglio agli incendi tanto che allo stato verde

è difficilmente combustibile ed è una barriera antirumore naturale e barriera frangivento, riduce la presenza di polveri sottili». Da un punto di vista nutrizionale, poi, «il germoglio del bambù è risultato, uno dei 5 alimenti più salutari al mondo e ideale per qualsiasi tipo di dieta». A partire dal 2013 il **Consorzio Bambù Italia** ha investito nella coltivazione del bambù gigante per diventare oggi, con oltre 2 mila ettari coltivati in Italia e più di 900 agricoltori, la principale realtà in Europa. Attraverso le varie filiere, il Consorzio tratta prodotti che spaziano dal legname all'industria alimentare. E gestisce l'intera filiera, dalla raccolta alla produzione. Del consorzio fanno parte due imprese. **Onlymoso**, azienda agricola dedicata alle piantagioni che si occupa della produzione di piante madri di bambù attraverso un sistema di coltivazione brevettato a livello internazionale. Nel centro produttivo di Faenza dispone ad oggi di 400 serre che si sviluppano su oltre 20 ettari. E **Cbi** spa, dedicata alla commercializzazione del bambù nel mercato food e non food. Per quanto riguarda il consumo come cibo, nel 2017 è nata la prima linea di prodotti alimentari che fondono il bambù con la cucina tradizionale italiana. Nel settore non-food, Cbi si occupa di ritirare i prodotti derivati delle coltivazioni Onlymoso.

A Milano c'è l'Università della birra. Va a pieni giri

Anche la birra si merita una sua propria università. Per favorire la cultura e la conoscenza come leve di business per lo sviluppo del mercato legato alla produzione birraria, **Heineken Italia** ha promosso un polo di eccellenza didattica rivolto ai soli professionisti del settore horeca e modern trade, che dopo la fase di start up, è oggi operativa nella sua sede milanese permanente di Lambrate. Il settore della birra in Italia è in continua crescita. Il secondo rapporto di **Osservatorio Birra** evidenzia come il contributo della filiera di riferimento alla crescita della ricchezza e al benessere del Paese, il cosiddetto valore condiviso, sia cresciuto di 1 miliardo di euro (+12,9%), passando da 7.834 miliardi a 8.863 miliardi di euro. **L'Università della Birra** è nata per divulgare know how e competenze di alto livello per gli operatori del settore e, parallelamente, generare valore e stimolare concrete opportunità di business. La presentazione ufficiale è avvenuta in concomitanza con l'evento **Identità Golose di Milano**. «È un progetto tutto italiano, voluto e nato proprio per tramandare antiche conoscenze birrarie e per edificare, su solide fondamenta culturali, un sapere funzionale ai trend di consumo attuali», commenta **Alfredo Pratolongo**, direttore comunicazione e affari istituzionali di Heineken Italia. Nel mondo dell'horeca e della ristorazione la birra è ormai un elemento imprescindibile. Come si legge nei dati dell'Osservatorio Birra secondo cui i suoi consumi fuori casa rappresentano il 64% del totale del valore condiziato dell'intera filiera.