

L'agricoltura modenese reagisce ai segnali preoccupanti che arrivano da diversi settori lanciando nuove iniziative nel campo della promozione, della tutela e del sostegno alle imprese. Dobbiamo affrontare la globalizzazione con nuovi metodi. Senza rinunciare alla qualità dei nostri prodotti

Strategie contro la crisi dei campi

È finita un'altra annata agraria, è di nuovo tempo di bilanci. Nel 2005, come per il 2004, continua, anzi peggiora, una crisi strutturale che interessa sempre più tutti i settori della nostra agricoltura: ortofrutta, viticoltura, cereali, settore bieticolo, zootecnia, settore lattiero-caseario. A questa crisi si aggiungono i danni che l'agricoltura subisce per i cambiamenti climatici e gli eventi atmosferici sempre più frequenti: gelate, siccità, grandinate...

Per rendere evidente la crisi, vale l'esempio del Parmigiano-Reggiano, una delle nostre quattro eccellenze assieme all'Aceto balsamico tradizionale di Modena, ai vini Lambrusco, al prosciutto di Modena, i cui prezzi all'ingrosso (per i produttori) calano di oltre il 30 per cento e toccano livelli minimi pari ai prezzi del 1998, mentre i prezzi

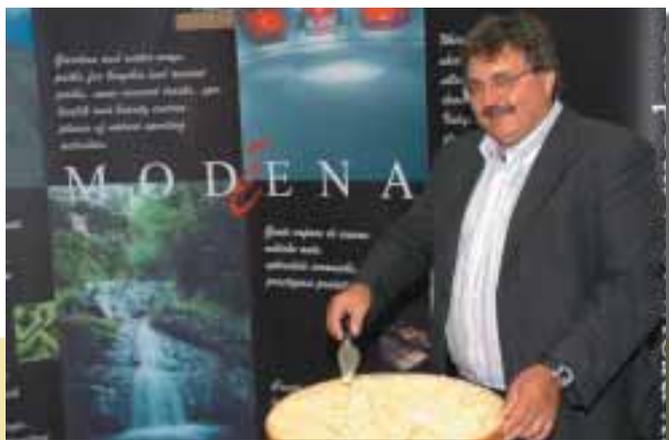
al dettaglio (per i consumatori) continuano a crescere.

Intanto non sono ancora spenti gli echi di emergenze alimentari come la "mucca pazza" e scandali finanziari di colossi agroali-

mentari (Cirio e Parmalat), all'orizzonte, se verranno mantenute le previsioni di riforma europea, vedremo sparire nelle nostre campagne la coltivazione della barbabietola da zucchero e ci troveremo di fronte nuove emergenze alimentari come l'influenza aviaria.

Le nostre piccole aziende agricole, per lo più condotte da anziani che non trovano giovani a cui passare il testimone, non sono in grado di competere con la concorrenza aggressiva e spesso sleale in un mercato globale. E ancora meno le aziende agricole dove ci sono giovani che hanno fatto investimenti, si sono indebitati, e sono grosse le difficoltà economiche. Tra gli uomini e le donne delle campagne si diffonde e aumenta il disagio, l'avvilimento, la preoccupazione! Inizia anche la protesta.

Spetta a noi, facendo insieme sistema, trovare le proposte perché l'agricoltura e le zone rurali ritornino ad avere un'attrattiva come luoghi di vita e di lavoro, con opportunità in nuovi settori. Ma oggi il vero flagello dell'agricoltura è la globalizzazione che ci ha investito trovandoci impreparati per ragioni diverse. Da una parte, i cittadini-consumatori che, molti per il calo dei redditi, molti di più per la non consapevolezza del valore nutrizionale di qualità, di sicurezza alimentare, di rintracciabilità, vanno alla ricerca, spesso per i soli prodotti alimentari, di quelli a minor prezzo. Dall'altra, l'industria agroalimentare nostrana che compera le materie prime in giro per il mondo, dove costano meno anziché valorizzare la ricchezza dei prodotti agricoli del territorio. E infine i nostri prodotti che sono di qualità, una qualità che costa, che non può e non deve competere sul prezzo ma sfruttare la globalizzazione per quel che riguarda la ricerca di nuovi mercati per i nostri



Un "premio" di 14 milioni di euro

Per l'agricoltura modenese ad agosto sono arrivati fondi comunitari aggiuntivi per ben 14 milioni di euro che vanno a premiare la capacità e l'efficienza di spesa dimostrata dalla Provincia. La maggior parte di questi finanziamenti serve per finanziare gli investimenti delle aziende agricole, del comparto agroindustriale e del biologico. È una bocca-ta d'ossigeno importante poiché permette di dare risposta alle richieste che non avevano trovato spazio nella prima

ripartizione dei fondi e permette di mettere in moto investimenti per oltre 40 milioni di euro. Di concerto con la Regione, si è deciso di anticipare il più possibile l'uso di queste risorse aggiuntive in ragione della grave crisi che sta attraversando il comparto dell'agricoltura in generale e per evitare che imprenditori abbandonino il campo e che le difficoltà finanziarie portino ad accantonare progetti di investimenti per l'innovazione e la competitività.

Nel 2008 Modena capitale mondiale del biologico

Modena nel 2008 ospiterà il congresso mondiale per l'agricoltura biologica. La decisione è stata presa alla fine di settembre ad Adelaide (Australia) alla chiusura dell'assise dell'Ifoam (Federazione internazionale dei movimenti dell'agricoltura biologica). La Provincia di Modena si è imposta con 140 voti contro i 72 della sfidante provincia di Gyeonggi della Corea del Sud. La candidatura modenese era stata ufficializzata a febbraio a Norimberga in Germania, nell'ambito di Biofach, la principale fiera internazionale del biologico. Il congresso del 2008 rappresenta il più importante evento del Biologico sulla scena mondiale e si tiene ogni tre anni. Si prevede che porterà a Modena e dintorni quattromila esperti da tutto il mondo, in rappresentanza di 800 organizzazioni di produttori bio, di certificazione, di promozione e

sviluppo, di ricerca e commercio. Sarà una vetrina internazionale per i prodotti bio, ma anche tipici e di qualità dell'enogastronomia del territorio, dal Parmigiano-Reggiano, all'aceto balsamico, dal lambrusco al prosciutto. A Modena le prime esperienze di agricoltura biologica risalgono alla metà degli anni '70. Negli anni '80 videro la luce le prime "Fattorie didattiche", molte delle quali biologiche. Oggi sono 41 e ogni anno aprono le porte a famiglie, studenti e a chiunque sia interessato a vivere un contatto diretto con la natura e con le tradizioni contadine: nel 2004 sono state 750 le classi scolastiche coinvolte nelle visite guidate. Modena è all'avanguardia anche nei programmi di educazione alimentare e nell'introduzione di menù bio nelle mense delle scuole.

prodotti di eccellenza.

Non abbiamo lavorato con un metodo di sistema (produzione, trasformazione, distribuzione, ristorazione) per mantenere i mercati interni, compresi quelli più locali. Ancora meno abbiamo lavorato per conquistare nuovi consumatori consapevoli e disponibili a pagare la qualità nei mille mercati del pianeta. Subiamo le negatività della globalizzazione, non ne sappiamo sfruttare le opportunità: non possiamo accettare questa globalizzazione, non possiamo rifiutare con muri e dazi questa globalizzazione, dobbiamo affrontarla con un nuovo metodo.

Di fronte a questa situazione difficile occorre cambiare prospettiva, guardare all'agricoltura e all'alimentazione con un'ottica culturale per ottenere risultati anche commerciali. Bisogna ritornare a coltivare passioni. I contadini devono tornare a essere custodi delle ricchezze del territorio e architetti del paesaggio, i giovani devono essere incentivati a scegliere di lavorare in agricoltura e a crearsi un futuro nelle zone rurali portando in questo settore nuove energie e tanta creatività, le aziende agricole devono essere aiutate a crescere e a diversificare le loro attività verso uno sviluppo multifunzionale che faccia sì che l'agricoltura che produce alimenti di qualità si intrecci con il turismo, l'ambiente, la cultura: si pensi, per esempio, alle fattorie didattiche, agli agriturismi, alle fattorie energetiche, al turismo rurale.

Servono risposte immediate: il sistema bancario che opera in provincia deve

dare fiducia e credito finanziario di medio periodo (5-7 anni) a tassi agevolatissimi, tendenti allo zero. In cambio servono proposte da parte di tutti gli attori del mondo agricolo per un progetto articolato che crei un nuovo rinascimento dell'agricoltura, un'agricoltura che produce alimenti sani, puliti ed equi, servizi per la società, energia da fonti rinnovabili. Oggi il punto centrale di questo progetto è la conquista dei mille mercati interni ed esterni che diano il giusto riconoscimento, anche economico, ai prodotti di qualità certificata Dop, Igp e da agricoltura biologica.

La pubblica amministrazione ha un ruolo fondamentale che riguarda la programmazione, la tutela, la promozione, la cultura, l'assistenza.

Dal punto di vista programmatico la pubblica amministrazione deve partecipare al processo di definizione delle linee guida del nuovo Piano regionale di sviluppo rurale (2007-2013), cercando di avvicinare i programmi europei alle reali esigenze del territorio: la Provincia di Modena - assessorato Agricoltura e alimentazione - sta lavorando da tempo su questo aspetto con gruppi di lavoro, convegni e incontri allargati che stanno coinvolgendo la maggior parte dei soggetti interessati al tema.

La tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche, di eccellenza, certificate Dop, Igp e da agricoltura biologica, della biodiversità animale e vegetale sono tutti elementi che caratterizzano e rendono unico il nostro territorio. La Provincia ha avviato diversi progetti come quello della "Bianca modenese"



Sopra, vigneto di Grasparrassa sulle colline di Levizzano. A sinistra, l'assessore Graziano Poggiosi alla presentazione del progetto Marco Polo all'aeroporto di Venezia: 14 settimane di promozione dei prodotti tipici modenesi.



Un'esemplare di vacca "Bianca modenese". Un progetto della Provincia ne prevede l'utilizzo per la produzione di Parmigiano Reggiano

di tutela e valorizzazione di questa razza bovina autoctona che diventerà a breve presidio Slow Food e che prevede anche la possibilità di effettuare tour di visita ai luoghi di allevamento e produzione di Parmigiano-Reggiano di solo latte di bianca modenese; il progetto ulivo che prevede la piantumazione di numerosi alberi di ulivo nelle zone collinari, il progetto sulla gallina modenese, sul tessile-bio in collaborazione con il distretto di Carpi, i laboratori di sperimentazione e le aziende di maglieria del territorio, inoltre il sostegno ai progetti di certificazione di prodotti tipici come l'aceto balsamico di Modena, il melone e le ciliegie di Vignola e molti altri ancora.

L'attività promozionale deve puntare a portare all'attenzione del grande pubblico e degli addetti ai lavori le eccellenze enogastronomiche del territorio in eventi nazionali e internazionali: l'assessorato Agricoltura e alimentazione, insieme anche agli altri assessorati Ambiente e Cultura e Turismo ha partecipato a numerose fiere di settore - Biofach, Biteg, Sana, Cheese, Sicura, Olimpiadi del formaggio di montagna, il progetto Marco Polo - per promuovere i propri prodotti di eccellenza in collaborazione con i consorzi di tutela e con i produttori.

Il ruolo culturale deve far sì che si stimoli l'attenzione per la qualità, la genuinità dei prodotti, la loro artigianalità e il sapere antico che sta dietro ad ogni produzione tipica sia nei produttori che nei consumatori, che aiuti a superare un'ottica in cui i prodotti si giudicano

in base al prezzo più basso senza tener conto di aspetti molto più importanti come salubrità, equità e genuinità;

In termini di assistenza e consulenza si devono aiutare le imprese a cogliere le opportunità di crescita, che sostenga le scelte di diversificazione, che affianchi coloro i quali optano per la coltivazione senza Ogm o che decidono di utilizzare metodi biologici o biodinamici, che favorisca chi qualifica i prodotti e chi li porta davanti al giudizio attento del consumatore arricchiti di garanzie di sicurezza, rintracciabilità e genuinità, chi tutela il benessere animale, chi insegue uno sviluppo sostenibile, chi investe nelle biomasse.

Per i prossimi anni la strategia della politica in materia agricola dell'assessorato Agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena si muoverà su cinque direttrici fondamentali: azioni per la qualità della produzione agro-alimentare vegetale e animale (certificazione Igp per l'aceto balsamico di Modena, il melone e la ciliegia di Vignola, qualificazione del distretto delle carni di Castelnuovo); azioni per la tutela della biodiversità (Bianca modenese, gallina modenese, ulivo, ciliegie di Vignola); azioni per esaltare "la multifunzionalità" dell'agricoltura (fattorie didattiche, agriturismi, fattorie energetiche); azioni per la divulgazione del sistema agroalimentare tipico e biologico Made in Modena (partecipazione a eventi e fiere, realizzazione dell'evento unico); Congresso Ifoam con appuntamento dell'agricoltura biologica mondiale a Modena nel 2008.

E la "bianca modenese" è di nuovo in forma

Ad aprile 2006 la prima forma di formaggio Parmigiano-Reggiano prodotto con latte di razza bovina "bianca modenese" compirà un anno e sarà pronta per la marchiatura. Intanto nel settembre scorso ha fatto il suo primo debutto in "società" a Cheese, la mostra internazionale del formaggio promossa da Slow Food che si è tenuta a Brà (Cuneo), suscitando l'interesse del pubblico specializzato. Il Parmigiano-Reggiano di "Bianca modenese" viene prodotto nel caseificio sociale "Rosola" di Zocca e vede coinvolte due aziende agricole che sono tra gli ultimi custodi di questa razza bovina storica. Il latte prodotto da questi animali è ritenuto eccellente per il Parmigiano-Reggiano e di conseguenza il formaggio sarà di notevole pregio. Ogni giorno le

due stalle coinvolte inviano all'incirca 480 chili di latte di "bianca" al caseificio di Rosola di Zocca che poi provvede alla lavorazione separata per ricavarne una forma al giorno del peso di 32 chili. Per il progetto "bianca modenese" la Provincia ha sottoscritto una convenzione con il caseificio di Rosola e le aziende agricole che conferiscono il latte. Convenzione che è stata rinnovata anche per il 2006. Oltre ad aiuti economici, la Provincia si è anche attivata nei confronti del Consorzio del Parmigiano-Reggiano per ottenere un marchio aggiuntivo identificativo del prodotto, in quanto ottenuto da "bianca modenese", così come per ottenere per questa razza storica e simbolo del territorio modenese l'ingresso tra i "presidi" tutelati da Slow Food.