

Mondo Agricolo

10/2007

Angelini

Il libro

A Ferrara, Bayer CropScience ha presentato il secondo volume della collana

il pero



“Cultura & Cultura”, realizzata editorialmente tramite il gruppo Art e finalizzata

zeta e promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agricoli italiani. In occasione dell'evento “Abate Fétel” è stato presentato, ovviamente, il volume sulla pericoltura. Ideata da Renzo Angelini – direttore commerciale e tecnico di Bayer CropScience – l'opera è caratterizzata dalla visione caleidoscopica:

«l'alto profilo scientifico la rende strumento utile per gli specialisti, la varietà e la fruibilità delle informazioni – sono incluse anche quelle artistiche, nutrizionali, gastronomiche – la rendono gradevolissima per tutti noi, in quanto consumatori».



assegnano come primaria per il consumatore contemporaneo (che per la quarta gamma non ha invece nulla da eccepire al frigo). Come l'invocata, in altri consessi, stagionalità – seconda osservazione del cronista –, se adottata alla lettera, è un pugno in un occhio dei pericoltori e melicoltori di casa nostra, allora si totalmente alla mercè dei produttori dell'altro emisfero.

Confronto normativamente impari

Roncarati, presidente dell'ente camerale, non ha dubbi sugli svantaggi competitivi: bisogna fare i conti con una concorrenza esercitata in Paesi dove i regimi fiscali,

previdenziali, di tutela della salute dei lavoratori e dei consumatori sono

più mosci. La globalizzazione porta ogni giorno sulle nostre tavole una quantità di frutti con cui i nostri debbono confrontarsi. Valorizzare la distintività, la territorialità è indispensabile. L'agricoltura e l'agroalimentare

dell'Emilia Romagna – incalza il presidente della Fondazione Carife, Sergio Lenzi – godono di un patrimonio per tanti versi irripetibile. Tra i prodotti di base unici c'è la pera Abate Fétel, un'eccellenza che ha ulteriori potenzialità mercantili e incoraggianti prospettive. Ecco perché – conclude – bisogna impegnarsi per una migliore comunicazione di una cultivar di assoluto valore.

Cannella pensa, per mestiere, ad una comunicazione “nutrizionalmente corretta”. La pera – 35 kcal ogni 100 gr (7gr% di fruttosio, 2gr% di glucosio) – è importante non tanto per i singoli componenti quanto per il sinergismo dei principi nutritivi. Un chimico non potrebbe ottenere una preparazione altrettanto valida, dal punto di vista chimico e soprattutto sensoriale (vista, olfatto, tatto) da cui tanto dipende – spiega il nutrizionista – il nostro benessere psico-fisico. Tirelli, è ovvio, pensa ad una comunicazione “fruttuosa”. Né l'una né l'altra sono semplici. Lo confermano i testimoni dei Consorzi che la giornata ferrarese ha coinvolto: l'Asti Spumante, il Radicchio di Treviso, il Vitellone Bianco dell'Italia centrale (ndr:

per Melinda, v. l'articolo successivo). Lo ribadisce Paolo Bruni (dirigente economico e...

comunicatore tv). “Scherza” per l'invito ad andare oltre il proverbiale abbinamento del formaggio con le pere (già c'è il ricettario, per i frutti Igp dell'Emilia Romagna). Preannuncia un progetto del Cso. Ammonisce che, anche e soprattutto nel caso dell'Abate Fétel, da soli non si vince.

Le conclusioni non potevano che essere del ministro. Paolo De Castro lancia un ponte verso l'11-12 giugno, il Consiglio agricolo Ue che presumibilmente varerà la riforma dell'Ocm ortofrutta. Ben difficilmente si riuscirà a spuntare l'auspicato aumento della percentuale di finanziamento sul fatturato dei programmi operativi, oltre l'attuale 4,1%; però pare ora intravedere la dirittura d'arrivo la possibilità che la “gestione delle crisi” sia aggiuntiva, come risorse, al massimale citato. Con l'avvertenza che, se l'Emilia Romagna per le organizzazioni produttori è sopra la media nazionale, il dato italiano – al 30% la frutta tramite Op – oltre ad essere sconfortante è uno spreco di potenziali risorse comunitarie.