

# Agricoltura

**Nomine** Prestigioso incarico per il docente della Cattolica

## Canali, il colornese che consiglierà il ministro Martina

**E' esperto** di politiche economiche: «Il mio motto? Se si vuole competere bisogna saper collaborare»

**Paolo M. Amadasi**

Un colornese a fianco del ministro dell'agricoltura. Gabriele Canali, 53 anni, professore ordinario alla Cattolica di Piacenza è diventato consulente personale per le politiche economiche agrarie di Maurizio Martina. Il docente e il ministro si sono conosciuti nel 2014 a Cremona all'inaugurazione dell'anno accademico. E' stata intesa a prima vista. Un nuovo incontro ad un convegno, poi l'invito a recarsi a Roma ad un appuntamento tecnico al ministero. Sono seguiti altri confronti. Infine, la nomina. **Professore, è un incarico prestigioso. Se lo aspettava?** «E' stata un po' una sorpresa. Ci si attende che incarichi di questo genere arrivino attraverso contatti politici o istituzionali: qui c'è stato solo un incontro professionale». **Una bella soddisfazione.** «Diciamo che è il risultato di un investimento. Da una quindicina di

anni mi sono messo a disposizione del sistema organizzativo in agricoltura. Ho destinato tempo ad attività di congiunzione fra università, istituzioni, forme organizzative, associazioni... L'ho fatto un po' per sfida, perché spesso il mondo universitario viene accusato di essere lontano dai problemi reali, ma anzi per seguire schemi che negli altri Paesi sono diffusi. Quando ero all'università dello Iowa (Stati Uniti) lavoravo a modelli da applicare alla trattativa in sede Gatt. Là è normale. Al ritorno, ho puntato a portare in Italia lo stesso metodo. E' così, che, ad esempio, è nato il Centro ricerche sulle filiere suinicole». **Quale sarà il suo compito?** «Lo sto scoprendo. Siamo definendo il programma delle attività da svolgere. Diciamo che sarò consultato in presenza di criticità e movimenti complessi dei mercati, trattative a livello Ue o scelte di politica agraria. La consultazione potrà avvenire sia a Roma che a distanza,

con analisi di dati e documenti». **Stiamo assistendo a una grave crisi. Il settore lattiero langue, quello bieticolo si avvia all'estinzione... Cosa ne pensa?**

«Quello delle bietole è un discorso a parte: la coltivazione ha ragione di esistere nel centro-nord Europa. Diciamo che nel Nord Italia si potevano creare condizioni perché sopravvivesse ancora un po'. Ma non è il futuro. Per il latte e gli altri prodotti, invece, bisogna andare verso forme organizzative dei produttori e verso l'interprofessione. Come avviene per il pomodoro da industria, che resta un'eccezione positiva». **Ma dove la trattativa sul prezzo è molto tesa...** «In una fase di trattativa è normale che vengano espresse posizioni contrastanti. Ma non ci sono elementi per ritenere che il settore soffra per una crisi particolare. I mercati internazionali sono in fase di riduzione dei prezzi ed è chiaro che ci sarà qualche ridu-

zione anche da noi. Ma è interesse di tutta la filiera programmare le produzioni per ottimizzare economicamente la coltivazione». **Eppure molto prodotto arriva dall'estero.** «L'Italia è un grande esportatore di derivati, per circa 1,5 miliardi di euro l'anno. L'importazione non è che un decimo di quel valore». **Torniamo al latte.** «La prima riflessione è che non siamo di fronte a una crisi ciclica di mercato. Siamo attraversando un periodo di profonda trasformazione. Dopo oltre 30 anni, l'eliminazione delle quote produttive ha chiuso un capitolo. Serve un nuovo assessment. Bisogna sapersi interrogare sulla direzione da dare alle filiere agroalimentari italiane per recuperare competi-

tività sul mercato globale. Non si può più dire: "mio papà e mio nonno hanno prodotto così e anch'io devo campare producendo allo stesso modo". La crisi del latte dovrebbe portare a fare sistema». **Se ne parlava già negli anni Ottanta, poi non se ne fece nulla...** «Allora ce lo potevamo permettere. Ora no. Il rischio è di perdere occasioni ma soprattutto di subire crisi pesanti, che ci potrebbero vedere soccombere. Serve un passaggio culturale. Bisogna dare solidità alla filiera nella consapevolezza che la sua forza è data da quella del suo anello più debole. A me piace dire che bisogna saper collaborare per competere. Prendiamo l'esempio del prosciutto di Parma: dopo tanto tempo, grazie alla programmazione produttiva è stato raggiunto un



**Al ministero** Il professor Gabriele Canali ha 53 anni.

**Chi è**

Colornese, 53 anni, Gabriele Canali è coniugato e ha tre figli di 24, 22 e 16 anni. Laureato in Scienze agrarie all'Università Cattolica di Piacenza con 110 e lode, ha un Master of Science in Economics presso l'Iowa State University (Usa), e il titolo di dottore di ricerca in Economia e politica agro-alimentare, presso l'ateneo di Padova. Ricercatore alla Cattolica di Piacenza dal 199, è diventato professore associato nel 2006 e ordinario nel 2014. Tiene corsi anche in inglese. Dal 1994 collabora alla redazione del rapporto annuo sul commercio con l'estero dei prodotti agro-alimentari dell'Inea (oggi Crea). Dal 2006 è referente scientifico dell'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria Nord Italia. Nel 2009 ha promosso la nascita del Centro di ricerche economiche sulle filiere suinicole (Crefis) e da allora ne è direttore. Dal gennaio 2015 è membro del Comitato Scientifico per l'Innovazione di Assalzo (Associazione Nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici). Tra il 1987 e il 2015 ha pubblicato, come autore o coautore, oltre 140 pubblicazioni a carattere scientifico (in italiano o in inglese), e oltre 110 articoli di natura divulgativa.

equilibrio e la filiera ne ha beneficiato. Il discorso deve valere anche per il parmigiano. Se volessimo puntare sul prezzo, ci metteremmo fuori mercato da soli». **Quali opportunità vede?** «Oltre ai grana, che stanno recuperando sul mercato internazionale, non dobbiamo dimenticare i prodotti semiduri o molli che potrebbero conquistare nuove piazze, anche extra Ue. Penso innanzitutto alle Dop, ma anche ai generici. Mi chiedo: non potremmo evitare tante importazioni producendo noi formaggi generici? Recupereremmo competitività, se non altro per motivi logistici: il latte è già qua. Pecorini e caprini stanno andando molto bene: sono convinto che in collina e in montagna si potrebbe tornare ad allevare capre e pecore. Oppure - e a questo credo molto - gestire filiere di carne bio». **E a chi non ha la stalla cosa suggerirebbe? Il mais è crollato, i cereali sono in picchiata...** «Nelle aree di produzione di formaggi Dop ci sarà la necessità di garantire un maggior approvvigionamento locale di materia prima per alimentare il bestiame. Penso al foraggio, ma in qualche misura anche cereali e, perché no, soia». **Ma la soia ha rese bassissime...** «Molte coltivazioni sono state trascurate dal punto di vista agronomico. Si deve tornare a una adeguata ricerca agronomica e varietale». **E il crollo dei prezzi dei cereali?** «Il mercato mondiale dei cereali è caratterizzato da una estrema volatilità. Adesso i prezzi sono bassi, ma potrebbero alzarsi anche in tempi relativamente brevi». **Un'ultima domanda. Posso chiederle quanto percepirà per il suo incarico di consulenza?** «La sorprenderò. E' un incarico a titolo completamente gratuito». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TRATTATIVE** IL TAVOLO AGRICOLO HA DECISO DI RIDURRE L'OFFERTA DEL 10 PER CENTO

## Pomodoro, tagliate le produzioni

Concordata ieri la mossa dei produttori. Semine bloccate alla 19ª settimana

■ Riduzione delle superfici di almeno il 10% rispetto agli impegni previsti e blocco delle semine in vivaio a partire dalla diciannovesima settimana. E' questa la decisione presa dal tavolo agricolo del pomodoro da industria nel corso di una riunione tenutasi ieri, proprio a Parma, con l'obiettivo di riportare la trattativa «su basi più consone e riequilibrare l'offerta» visto che il prezzo fino ad ora proposto dalla parte industriale «77 euro a tonnellata, base 100, è ben al di sotto dei costi di produzione». I contenuti della decisione del tavolo agricolo sono stati comunicati ieri pomeriggio. «Dalla riunione del tavolo agricolo del pomodoro da industria co-



**Pomodoro** Proseguono le trattative per arrivare a un accordo per la prossima campagna produttiva.

stituito da tutte le organizzazioni professionali del Nord Italia, dalle cooperative di autotrasformazione e dalle professionali agricole - riporta la nota - e a seguito di diversi incontri è emerso un quadro preoccupante per lo stallo in cui si trova la trattativa per la stipula del contratto quadro d'area, in quanto l'offerta avanzata dalla parte industriale di 77 euro/tonnellata, base 100, è ben al di sotto dei costi di produzione».

**L'impegno di parte agricola**

«Il tavolo, al fine di riportare la trattativa su basi più consone e riequilibrare l'offerta prosegue la nota che è stata diffusa ieri pomeriggio - concorda di ridurre le superfici di almeno il 10% rispetto agli impegni previsti, bloccando le semine in vivaio a partire dalla diciannovesima settimana e contestualmente avviando i produttori ed i vivaisti della decisione assunta». La comunicazione porta le firme di Ainpo, Apol industriale, Apo Conerpo, Asipo, Asport Toscana, Consorzio casalasco del pomodoro, Copador, Op Ferrara, Pempa Correr e Poa oltre che delle professionali agricole Confagricoltura e Coldiretti dell'Emilia Romagna. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**GOVERNO** SARA' INDICATO LO STABILIMENTO

## Etichette più trasparenti per i prodotti alimentari

■ Torna l'obbligo di indicare nelle etichette dei prodotti alimentari italiani la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, dello stabilimento di confezionamento, dopo l'abolizione che era stata prevista dal regolamento europeo sulle etichettature. La Commissione agricoltura ha infatti dato il via libera all'articolo 4 della legge di delegazione europea che impegna il Governo ad emanare un decreto legislativo in materia. «Si tratta - spiega l'onorevole Giuseppe Romanini, componente della Commissione agricoltura - di un ulteriore passo in avanti per assicurare la piena tracciabilità degli alimenti e una completa informazione ai consumatori sui prodotti acquistati. Un modo per valorizzare la distintività del modello agroalimentare italiano, peculiare per la varietà di prodotti Dop ma anche per le severe norme e i controlli sulla sicurezza alimentare».

«L'introduzione dell'obbligo di indicare, per le produzioni nazionali di alimenti, la sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento - prosegue Romanini - risponde al desiderio di oltre il 90% di quei 26 milioni di cittadini che hanno risposto alla consultazione online promossa dal Governo e fa seguito all'impegno preso nel settembre scorso dal ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina per la reintroduzione nel nostro ordinamento dell'indicazione obbligatoria della sede dello stabilimento di produzione o confezionamento per i prodotti alimentari che era stata abolita dal regolamento Ue. L'impegno si sta traducendo in un risultato concreto, anche se sarà necessario continuare a lavorare in sede Ue per modificare le norme comunitarie: l'etichettatura deve essere sempre più chiara e completa». ♦ **c.c.a.l.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TRATTORI** SVOLTO IL CORSO CON LEZIONI TEORICHE E PRATICHE



## Agricoltori a scuola per il patentino

■ Successo e interesse per il corso di formazione (patentino) per operatori di trattori organizzato da Coldiretti Parma in collaborazione con Rifiuti e ambiente srl. Il corso era rivolto a chi non aveva maturato 2 anni di esperienza, nella guida dei trattori, al 22 marzo 2015 e agli addetti all'uso di macchine agricole assunti dopo tale data. «L'obiettivo - commenta Marco Tamani responsabile ufficio sindacale Coldiretti - è stato quello di trasmettere le informazioni promuovendo al massimo lo sviluppo delle conoscenze personali e fornire l'addestramento necessario per l'utilizzo dei trattori in sicurezza. Il corso, come richiesto dal testo Unico sulla sicurezza e dall'Accordo Stato-Regioni, si è svolto nell'arco di due giornate tra lezioni teoriche e prove pratiche in piazzale». I trattori utilizzati per il corso sono stati forniti dal Consorzio Agrario di Parma.

**SCUOLE** LUNEDI' DIBATTITO ALLA STUARD

## Prodotti bio in mensa: nuove opportunità

**Nicoletta Fogolla**

■ «Prodotti biologici e mense scolastiche: opportunità e criticità della filiera della ristorazione collettiva regionale». Di questo si parlerà lunedì prossimo, dalle 14,30 alle 17, all'Azienda agraria sperimentale Stuard di San Pancrazio.

L'incontro, finanziato dalla legge regionale sulla promozione dei servizi di sviluppo al sistema agro-alimentare nel progetto «Mense Bio», si rivolge agli attori della ristorazione collettiva (società di ristorazione, Comuni, aziende biologiche e locali comitati mensa) della pro-

vincia di Parma. L'organizzazione è curata dall'Aiab (Associazione italiana agricoltura biologica) Emilia Romagna, nell'ambito del progetto Mense Bio Emilia Romagna. La partecipazione è gratuita, previa prenotazione telefonica al numero 335/6420637 o scrivendo all'indirizzo mensebio.er@aiab.it. I temi all'ordine del giorno saranno: la costruzione del capitolo, la produzione dei pasti e l'organizzazione del servizio mensa, I Sian (Sistema informativo agricolo nazionale) e la costruzione del menù, le produzioni biologiche e il legame con il territorio. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Orto Giardino Balcone**  
DI MARA TRONI

## Le prime fioriture

■ In questo periodo dell'anno la stagione è incerta ma le prime fioriture iniziano a fare capolino in giardino. Viole e bergerie sono le prime a regalare piacevoli macchie di colore nelle soleggiate giornate invernali. Sono due erbacee perenni ideali per creare delle bordure romantiche, per disegnare aiuole dalla fioritura precoce, definire un percorso in giardino oppure per creare un tappeto rosa e viola ai piedi di alberi e arbusti. Il genere «viola» comprende quasi cinquecento specie quindi, utilizzando diverse, si riesce a coprire, con le loro minute fioriture, buona parte dell'anno. In particolare si ottiene una fioritura scalare con viola cornuta, viola

odorata e viola tricolor. Viola cornuta inizia a sbocciare appena la morsa del freddo si allenta e prosegue fino a luglio, viola odorata è la più precoce e inizia a fiorire a febbraio-marzo, se al sole, oppure ad aprile se è all'ombra, viola tricolor, nota come viola del pensiero, regala fioriture da maggio a settembre. Le bergerie iniziano a fiorire a febbraio ricoprendosi di minuscoli fiori rosa oppure bianchi riuniti in piacevoli mazzetti incorniciati da ampie e carnose foglie verdi intenso. Le bergerie sono rustiche resistenti al freddo hanno bisogno di posizioni di mezzombra e al termine della fioritura bisogna eliminare i fiori morti. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA