

Confagricoltura a Cibus

Segnaliamo due eventi di Confagricoltura in sala Barilla, nel calendario ufficiale della fiera: il convegno “L’informazione nutrizionale in Europa fra rischi e opportunità”, che si tiene oggi alle 15, momento di approfondimento sul grande dibattito europeo sul sistema di etichettatura Nutriscore, mettendo a confronto produttori, ricercatori, nutrizionisti ed esperti di salute e sicurezza alimentare; domani 2 settembre alle 12 ci sarà l’evento dell’Anga, organizzato insieme ai Giovani di Federalimentare, “PNRR: strumenti per i giovani imprenditori dell’agroalimentare”, sui finanziamenti agevolati attivabili dal PNRR.

Sempre domani 2 settembre alle 15, nella sala Workshop (pad. 4), il convegno con Reale Mutua su “AGRIcoltura100, la sostenibilità delle imprese agricole valorizza l’agroalimentare italiano”; si tratta dell’iniziativa che esalta il contributo dell’agricoltura alla sostenibilità. L’evento, oltre all’approfondimento del progetto AGRIcoltura100, intende fornire alle imprese alcuni strumenti per misurare e certificare il proprio livello di sostenibilità.

Confagricoltura ha collaborato inoltre all’organizzazione di altri due momenti convegnistici. Quello con Assobibe, “La filiera delle bevande analcoliche, rischi ed opportunità” che si svolge oggi alle 16.30 nella sala Workshop. Nel convegno si affronteranno gli scenari di crescita e le opportunità per il comparto nel biennio 2022-2023, ma anche i rischi di arretramento legati a penalizzazioni fiscali dannose per il Made in Italy.

Infine l’appuntamento in collaborazione con Grande Impero, che si terrà nella sala Barilla domani 2 settembre alle 16.30, “Filiera del Made in Italy: origine, qualità, sostenibilità”, una tavola rotonda con gli esponenti della filiera grano-pane.

Nello stand di Confagricoltura sono in programma incontri, degustazioni e show cooking. I social media proporranno costantemente aggiornamenti, notizie, curiosità ed il live streaming degli eventi.

“Cibus è anche l’occasione per condividere con tutti gli operatori del settore strumenti e strategie per affrontare le grandi sfide, tra queste c’è quella di coprire il nostro fabbisogno: oggi produciamo il 75% di esso; dobbiamo arrivare al 100% – ha concluso il presidente Giansanti -. Produrre di più, in modo più competitivo, deve essere il nostro obiettivo, l’obiettivo di tutta la filiera”.

Con Savor Piemonte alla conquista dei palati internazionali

Opportunità concrete per vendere all’estero i migliori prodotti agroalimentari piemontesi: questa è la proposta alla base del progetto Savor Piemonte, realizzato dalla Camera di commercio di Torino per le aziende dei settori alimenti e bevande della regione. Dopo una prima iniziativa pilota nel 2020, l’edizione 2021 si apre in questi giorni con la call per selezionare le imprese da presentare ai migliori buyer internazionali nell’intero corso dell’anno.

*“Cerchiamo aziende di qualità del settore agroalimentare, anche alla prima esperienza nell’export: grazie alla nostra rete di contatti internazionali siamo in grado di condurle con successo alla conquista di nuovi mercati a livello mondiale – spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino – Non solo: con Savor Piemonte ci proponiamo di coinvolgere gli*

importatori stranieri in maniera continuativa, arrivando a costruire nei 10 mercati target una vera e propria “comunità di buyer”, una rete di professionisti ambasciatori del made in Piemonte, legati al nostro territorio tanto da relazioni professionali quanto dalla passione per le nostre eccellenze”.

In questo senso il progetto Savor Piemonte costituisce una novità rispetto a precedenti iniziative: l'obiettivo non è solo quello di calendarizzare durante l'anno periodici incontri con gli operatori selezionati, ma di realizzare **una vetrina virtuale permanente** di prodotti piemontesi, da inserire in modo continuativo nei più prestigiosi cataloghi internazionali. La promozione dei prodotti, inoltre, verrà organizzata in modo integrato, sulla base di **2 panieri specifici** (aperitivo/merenda, pranzo/cena), anche attraverso l'elaborazione di ricette e abbinamenti, con l'obiettivo di generare fenomeni di co-marketing tra produttori diversi.

All'azienda partecipante verranno garantiti tutta una serie di servizi, dall'analisi delle opportunità d'affari all'estero, alla preparazione ai mercati internazionali sui principali temi legati all'export e allo sviluppo di prodotto, dai temi più tecnici come l'etichettatura o gli adempimenti doganali alla comunicazione, fino all'assistenza individuale per il perfezionamento dei contratti di fornitura.

Paesi target

L'edizione 2021 del progetto si focalizzerà sui seguenti Paesi target: Europa (Danimarca, Francia, Germania, Regno Unito, Repubblica Ceca, Svizzera), America (Canada, Stati Uniti), Asia (Singapore, Thailandia).

Candidature

Le imprese possono manifestare il proprio interesse ad aderire al progetto entro le ore 23 di **martedì 31 agosto 2021**, attraverso la compilazione on-line del modulo disponibile su www.to.camcom.it/savor-piemonte-2021-candidatura.

Costi

La partecipazione alle prime fasi del progetto è **gratuita** per tutte le imprese. L'ultima fase, che prevede su richiesta interventi di assistenza individuale specifici, è a pagamento per le imprese piemontesi, ma gratuita

per quelle torinesi, grazie ad un contributo della Camera di commercio di Torino.

I partner

Ampia la platea di partner qualificati che contribuiranno a supportare le imprese piemontesi durante tutto il percorso: dal **Laboratorio Chimico** della Camera di commercio di Torino, alle **Camere di Commercio Italiane all'Estero e Miste** ai principali centri di formazione universitaria piemontese. Per la prima volta riuniti in un unico progetto, **Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo metteranno a disposizione delle imprese del territorio il proprio patrimonio di conoscenza e le proprie competenze tecniche per aiutarle a raggiungere in modo efficace i propri obiettivi di crescita internazionale.

Il mercato alimentare nel mondo

Secondo le recenti analisi condotte da Euromonitor International Ltd. (società leader nel campo delle ricerche di mercato), nel 2020 il valore del mercato globale dei prodotti alimentari confezionati e delle bevande ammontava a circa **3.521 miliardi di euro**.

Nello stesso anno, l'**Asia** rappresentava il **33,1%** del mercato globale con i suoi 1.164 miliardi di euro, seguita dall'Europa (Russia e Turchia incluse) con 1.012,3 miliardi di euro (28,8%), dal Nord America con 733,1 miliardi di euro (20,8%), dall'America Latina con 331,6 miliardi di euro (9,4%) e dall'Africa e Medio Oriente con 279,9 miliardi di euro (7,9%).

Asia, Europa e Nord America rimangono a tutt'oggi le aree maggiormente attrattive per le imprese operanti nel settore agroalimentare e che guardano all'estero per lo sviluppo del proprio business, nonché una destinazione privilegiata per i prodotti Made in Italy.

Il Piemonte

Le imprese piemontesi dell'industria alimentare e delle bevande esportano annualmente (anno 2020) merci **per 6 miliardi di euro**, di cui il 35% rappresentato dalle bevande. Nel primo trimestre 2021 il Piemonte ha già esportato merci per oltre **1,5 miliardi**, registrando una crescita del +46,6% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (I trimestre 2016)".

Confartigianato Cuneo affianca alle Passeggiate Gourmet una nuova linea editoriale

Proseguono con grande successo di partecipanti le “Passeggiate Gourmet”, l’iniziativa lanciata da Confartigianato Imprese Cuneo, con il sostegno della Fondazione CRC e con la collaborazione di Cuneotrekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, nell’ambito del suo progetto triennale dei Creatori di Eccellenza. Giunte, con il mese di giugno, al giro di boa del loro programma, che prevede un totale di 12 escursioni nelle altrettante 12 zone in cui son presenti gli uffici dell’Associazione, le Passeggiate saranno ora affiancate da una nuova linea editoriale con la quale Confartigianato Cuneo intende sottolineare l’importanza della collaborazione “virtuosa” tra imprese, prodotti eccellenti e territorio, a favore di un rinnovato sviluppo economico-turistico della provincia di Cuneo.

Durante due conferenze stampa, organizzate rispettivamente presso l’Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero ad Alba e presso l’ATL del Cuneese a Cuneo, Confartigianato Cuneo ha presentato il calendario aggiornato dei prossimi itinerari, le nuove cartine toponomastiche che riassumono i percorsi delle dodici Passeggiate, realizzate con ANCoS, e il volume, in fase di stampa, edito dalla casa editrice “Nino Aragno Editore” che raccoglie storie e fotografie delle oltre 120 aziende artigiane, tra ristoranti, salumifici, caseifici, birrifici, panifici, conservazione sottovetro e tipografie, partecipanti

all'iniziativa.

«Il nostro progetto sta raccogliendo grande consenso – commenta Luca Crosetto presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – e, al suo terzo anno di vita, è valido testimone di come il “fare sistema” sia vincente per territorio ed imprese. “Passeggiate Gourmet” è un'iniziativa promozionale strategica a sostegno del valore artigiano e del suo ruolo fondamentale nella promozione della terra cuneese. L'abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d'union essenziale per la creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d'autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie».

CCIAA Torino: Diventare Maestro del gusto, c'è tempo fino a domenica 13 giugno per candidarsi

La miglior gastronomia della città, il giovane casaro delle valli, la cioccolateria del centro, l'agricoltore di provincia o il rivenditore di primizie selezionate: sono numerosi i rappresentanti eccellenti dell'enogastronomia torinese, ma solo i migliori possono candidarsi per diventare Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Il progetto nato nel 2002 per volere della Camera di commercio di Torino, in

collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, è rivolto alle attività agroalimentari medio-piccole e piccole di Torino e provincia, aziende agricole, commerciali o artigianali, con **almeno due anni di attività** allo scadere del 13 giugno 2021.

La selezione è biennale ed è gratuita per le imprese: le caratteristiche valutate riguardano la “torinesità” e la tipicità dei prodotti, l’eccellenza e la varietà dell’offerta, la capacità di coniugare tradizione e innovazione, oltre che il rispetto di tutti gli aspetti igienico sanitari, valutati dal Laboratorio Chimico camerale. Questo attento lavoro di verifica e selezione ha fatto crescere negli anni la famiglia dei Maestri del Gusto, passati dai 50 del 2002 ai 215 dell’edizione 2021/2022, inseriti in 26 categorie, dalla A di aceterie alla V di viticoltori.

La nuova selezione, le cui candidature scadono **domenica 13 giugno**, individuerà i nuovi Maestri per la stagione 2023/2024.

*“Invitiamo tutti coloro che si sentono già Maestri nel proprio campo a mettersi in gioco e affrontare la nostra selezione per entrare a far parte del nuovo elenco di testimoni eccellenti dell’enogastronomia torinese – afferma **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – A questi imprenditori offriamo, oltre alla consulenza del nostro Laboratorio per un miglioramento continuo di tutti gli aspetti igienico sanitari, anche un ricco programma di iniziative ed eventi promozionali per garantire opportunità di promozione e visibilità”.*

Le candidature

Le imprese devono compilare e inviare **entro il 13 giugno** una scheda di presentazione e prendere visione del documento tecnico che descrive tutti i passaggi della procedura selettiva. Tra i requisiti richiesti, compaiono anche temi come la sicurezza alimentare, la sostenibilità, l’etica, oltre che la disponibilità a partecipare a iniziative ed eventi a marchio “Maestri del Gusto”.

La selezione

La Camera di commercio di Torino, avvalendosi anche delle indicazioni delle associazioni di categoria provinciali, raccoglie tutte le segnalazioni

pervenute e, in stretta collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, redige l'elenco delle aziende candidate al riconoscimento. I diversi requisiti saranno poi oggetto di verifica, anche attraverso visite in incognito, da parte di Slow Food e del Laboratorio Chimico camerale. Le aziende che otterranno il parere positivo verranno inserite nel nuovo elenco biennale 2023-2024.

Latte nelle scuole, CCIAA Torino: iniziative per promuovere consumo di questo prezioso alimento

Degustazioni di formaggio per **800 studenti** e insegnanti di **38 classi di scuola primaria**, per un totale di **10 plessi scolastici** torinesi coinvolti: questa l'attività proposta dalla Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico tra maggio e giugno, nell'ambito del Programma nazionale "Latte nelle scuole", finanziato dall'Unione Europea e realizzato dal Ministero delle politiche agricole con il sostegno di Unioncamere.

Il programma nazionale Latte nelle scuole ha l'obiettivo proprio di sostenere l'importante e diffusa filiera lattiero casearia italiana, che in questi anni ha scontato un forte calo della domanda, pari a circa il 20%.

In Piemonte si contano oltre **3.700 imprese di allevamento** bovini e di produzione di latte crudo (in calo del **-18,1%** rispetto a 5 anni fa) e **185 industrie** (escluse gelaterie e pasticcerie), legate alla trasformazione del latte e alla produzione di derivati (in calo del **-14,3%** negli ultimi 5 anni).

“Latte nelle Scuole” accompagna gli alunni delle scuole primarie aderenti al Programma europeo in un percorso di educazione alimentare, che mira a promuovere tra i bambini i benefici di un'alimentazione corretta, incoraggiandoli ad incrementare i consumi di latte nell'alimentazione quotidiana, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Il programma è finanziato dall'Unione Europea “Latte nelle Scuole”, realizzato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione con Unioncamere, alcune Camere di commercio italiane e il CREA- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

In attesa di poter riprendere ad organizzare le visite didattiche presso le aziende, l'azione, denominata “Il mio territorio”, sarà svolta all'interno delle scuole durante il normale orario scolastico, con gli alunni presenti in classe. L'azione vuole valorizzare il binomio alimentazione-prodotti locali, con piccole degustazioni e informazioni mirate su un formaggio locale: il Bra tenero, guidando i bambini nella valutazione sensoriale e olfattiva, raccontando le caratteristiche e l'origine del formaggio e, attraverso la compilazione di un questionario, raccogliendo le impressioni e le valutazioni sull'esperienza e sul formaggio.

Confartigianato Cuneo e MIAC insieme per sostenere lo sviluppo di imprese e territorio

Puntare su uno sviluppo integrato del territorio che coinvolga ambiente, imprese e comunità guardando ad un futuro sostenibile e competitivo sul mercato globale.

Questo, in sintesi, il progetto condiviso da **Confartigianato Imprese Cuneo** e Mercato Ingrosso Agroalimentare Cuneo, contenuto in un protocollo d'intesa a firma dei presidenti, dell'Associazione Luca Crosetto e della realtà consortile **Marcello Cavallo**.

Nell'accordo, entrambi i soggetti mettono a disposizione il loro nutrito know-how nell'elaborazione di nuove progettualità che possano agevolare lo sviluppo economico e sociale della terra cuneese, attraverso tre asset principali: innovazione, internazionalizzazione e formazione.

Da un lato Confartigianato Imprese Cuneo, che con le sue 9000 aziende associate rappresenta una realtà economica di particolare spessore e ben radicata sul territorio, in grado di intercettare i bisogni della PMI in termini di innovazione tecnologica e gestionale

Dall'altro c'è **MIAC** insieme ad **Agrifood**, uno dei sette Poli di innovazione del Piemonte, di cui il Mercato Ingrosso Alimentare è ente gestore. Una realtà oggi in grado di avviare moderne attività di ricerca oltre a diffondere, trasferire e valorizzare nel settore agroalimentare conoscenze e tecniche innovative in collaborazione con Enti, Istituzioni ed Università.

Il risultato, una sinergia composita e altamente qualificata che, con il supporto dei Fondi Europei 2021/2027, potrebbe diventare una leva strategica per un vero e proprio rilancio dell'economia territoriale nell'ottica del rinnovamento, generando una positiva ricaduta anche su ambiente e vita sociale.

«Stiamo vivendo un momento epocale – commenta il presidente di Confartigianato Imprese Cuneo **Luca Crosetto** – nel quale l'economia, come in passato è avvenuto dopo i gravi eventi bellici, ha urgente bisogno di rinnovarsi e ripartire. Le nostre imprese, vere e proprie fucine di alta qualità, devono al più presto colmare quel gap innovativo che permetta loro di

posizionarsi sui mercati nazionali ed internazionali con maggiore forza competitiva. Attraverso questa collaborazione, Confartigianato Cuneo conferma il suo impegno nell'accompagnare le aziende associate verso una nuova visione imprenditoriale, più innovativa e pronta ad affrontare le sfide future».

«Il tessuto imprenditoriale cuneese – sottolinea il presidente del **MIAC Marcello Cavallo** – per acquisire maggiore capacità competitiva ha necessità di avviare un rapido processo di ammodernamento dei suoi sistemi operativi e gestionali. MIAC, tramite il **Polo Agrifood**, è al servizio delle imprese e punta in particolare alla loro innovazione mettendo in rete mondo produttivo e realtà operative nei campi della ricerca e della formazione. Con questo accordo si va a dare concretezza in modo efficace al legame tra l'innovazione e la produttività eccellente della terra cuneese».

Alimentazione, Confartigianato Torino chiede posticipo delle chiusure alle 23 e “coprifuoco morbido”

Posticipare alle 23 la chiusura di pizzerie, gelaterie, bar e ristoranti e consentire il rientro verso casa con un “coprifuoco morbido”. Lo meritano tutte le imprese che, in questi lunghissimi 12 mesi, hanno sofferto, perso fatturato e clienti ma che, quando hanno potuto, hanno lavorato in sicurezza, dopo aver investito per garantire ineccepibili condizioni di tutela della salute di tutti”.

E' questo ciò che chiede **Confartigianato Torino**, ai Governi Nazionale e Regionale, a commento del DL Riaperture, che parrebbe imporre il coprifuoco alle 22 per qualche settimana.

“I criteri e le condizioni imposte per le riaperture delle imprese legate all'alimentazione e ristorazione – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino** – appaiono ingiustificati nei confronti di attività che hanno puntato sulla prevenzione e dimostrato di non incidere in alcun modo sull'andamento dei contagi. E appaiono ancora più incomprensibili se si considera che lo scorso anno le attività di ristorazione furono fatte riaprire il 16 maggio, senza vaccini e vaccinati”.

“Naturalmente ci appelliamo alla responsabilità dei cittadini e dei consumatori – continua **De Santis** – affinché il DL Riaperture non sia interpretato come un “liberi tutti” ma auspichiamo che vengano sempre osservate tutte le misure di sicurezza per il contenimento della diffusione del virus”.

In Piemonte, secondo i dati dell'**Ufficio Studi di Confartigianato**, oltre a bar e ristoranti, il mondo dell'alimentazione è composto anche da realtà che forniscono gli esercenti anche di prodotti freschi, semilavorati e pronti. Quindi, la ventilata chiusura alle 22, avrebbe di certo un impatto anche su attività economiche come panifici, caseifici, salumifici, birrifici e produttori di bevande, aziende conserviere e della trasformazione dei prodotti orticoli ma anche aziende del trasporto merci, lavanderie e delle pulizie.

La vendita diretta della pasticceria artigianale coinvolge in Piemonte 1.618 imprese di pasticceria e gelateria nelle quali lavorano 4.780 addetti, un settore caratterizzato da un'elevata vocazione artigianale, con circa 1.200 imprese artigiane, che si stima rappresentino il 76,4% del comparto. Inoltre si contano, in Piemonte, oltre 3.700 rosticcerie e pizzerie artigiane.

L'Associazione Artigiana, inoltre, giudica discriminatorie le regole che privilegiano le imprese che dispongono di spazi all'aperto. E, anche in questo caso, la somministrazione è soggetta a una serie di variabili non prevedibili, come il maltempo, che potrebbe vanificare il consumo sul posto e gli investimenti sostenuti per le riaperture.

Per **Confartigianato Torino**, le scelte intraprese finora dal Governo, seppur fatte per tutelare la salute di tutti e non ricadere nell'incubo delle chiusure, appaiono però insufficienti e penalizzanti.

“Considerata la campagna vaccinale e l'avvicinarsi della stagione estiva, ci aspettavamo ben altre decisioni – conclude **De Santis** – queste infatti rischiano di condizionare negativamente l'inizio della stagione turistica. Non vorremmo che il tutto si ripercuotesse anche sul resto dell'estate. La sensazione è quella che, alcune decisioni, vengano prese quasi automaticamente senza comprendere

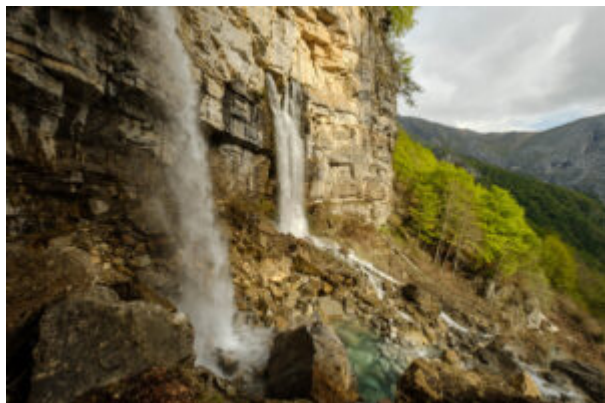
la realtà delle nostre attività. E un eventuale rigido coprifuoco alle 22 a luglio e agosto significherebbe disincentivare completamente il turismo e tutto l'indotto che esso comporta”.

Riprendono in presenza le “Passeggiate Gourmet” di Confartigianato Imprese Cuneo

Dopo lo stop a causa delle restrizioni dettate dall'emergenza sanitaria, riprendono con regolarità nelle vallate cuneesi le “Passeggiate Gourmet”, l'iniziativa lanciata da Confartigianato Imprese Cuneo con la collaborazione di Cuneotrekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, nell'ambito del suo progetto triennale dei Creatori di Eccellenza.

Prossimo appuntamento in calendario sabato 8 maggio con la camminata al “Pis del Pesio”, un itinerario, spettacolare per gli ambienti, che si svolge all'interno del Parco naturale del Marguareis con un percorso di circa 11 chilometri, durante il quale si può ammirare un fantastico fenomeno dovuto al carsismo: una cascata che fuoriesce in piena parete verticale a circa 20 metri di altezza.

L'incontro di partenza è fissato alle ore 9.30 con rientro indicativo alle ore 16.00 Per iscriversi è necessario accedere al sito



Ad ogni partecipante sarà consegnato un simpatico zainetto tecnico brandizzato “Creatori di Eccellenza”, contenente due prodotti di alta qualità del territorio: un panino gourmet, preparato appositamente dagli chef aderenti al circuito dei

“Creatori d’Eccellenza”, promotore della qualità artigianale di pane, salumi, formaggi, prodotti sottovetro, a cui si accompagna una delle tante varietà di birra prodotta localmente.

Il calendario delle “Passeggiate Gourmet” proseguirà domenica 23 maggio con il “Sentiero delle Cappelle” di Cigliè e sabato 29 maggio con la “Camminata al Lago Biecai” nel territorio monregalese.

«Anche in questo periodo di “chiusura” – spiega Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – la nostra Associazione ha continuato ad organizzare, seppure in forma “virtuale”, le Passeggiate Gourmet, narrandone caratteristiche e fascino sia naturalistico che “gastronomico”, in attesa di poterle realizzare in presenza. Ora, grazie alle nuove “riaperture”, abbiamo stilato un nuovo calendario che possa soddisfare la curiosità e il desiderio di tanti potenziali partecipanti. “Passeggiate Gourmet” è un’iniziativa promozionale strategica a sostegno del valore artigiano e del suo ruolo fondamentale nella promozione del territorio.

L’abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d’union essenziale per la creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d’autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie».

Danni da gelo, le iniziative di Confagricoltura

La Regione ha convocato d'urgenza per oggi il Tavolo per la gestione dei rischi in agricoltura, al quale parteciperà il rappresentante di Confagricoltura Piemonte Riccardo Garrione (che è anche presidente del Consorzio di difesa di Vercelli e di Coordifesa).

Nel corso della riunione il nostro rappresentante, che ha già effettuato una ricognizione dei danni sull'intero territorio regionale, prendendo in esame tutte le coltivazioni, ribadirà alla Regione quanto già chiesto dal nostro presidente regionale Enrico Allasia, invitando l'ente a procedere con celerità nella definizione delle pratiche del PSR e ad anticipare i pagamenti dei contributi, anche per quanto riguarda la domanda unica (Pac).

Oggi si riunisce anche la Federazione Nazionale di Prodotto Vitivinicola di Confagricoltura per la valutazione dei danni da gelo: per il Piemonte parteciperà il presidente della sezione vitivinicola regionale Gianluca Demaria.

Anche il presidente della Federazione Nazionale di Prodotto Frutticoltura Michele Ponso ha avviato, con i rappresentanti delle altre regioni frutticole, un monitoraggio dei danni: le risultanze delle federazioni nazionali di prodotto verranno portate all'attenzione della giunta confederale che richiederà al ministero interventi straordinari per fronteggiare l'emergenza.

Il cuneese Michele Ponso eletto presidente nazionale dei frutticoltori di Confagricoltura

Michele Ponso, imprenditore agricolo di Lagnasco (Cuneo), è stato eletto presidente della Federazione nazionale di prodotto della frutticoltura di Confagricoltura. Conduce un'azienda frutticola che si estende su 130 ettari di frutteti nelle province di Cuneo e Verona, dove vengono prodotti piccoli frutti (mirtilli, lamponi e kiwi berry), pesche, nettarine, susine, kiwi e mele.

Ha fondato la cooperativa Ponso Frutta di Saluzzo che si occupa della lavorazione, conservazione e commercializzazione della frutta prodotta da una ventina di aziende di Piemonte, Veneto e Calabria, con un fatturato complessivo annuo di oltre 12 milioni di euro. La cooperativa, a sua volta, fa parte dell'organizzazione di produttori (Op) Joinfruit, nata grazie al supporto di Confagricoltura Cuneo, che ha seguito tutto l'iter costitutivo fino al riconoscimento nel 2015 da parte della Regione Piemonte. Oggi l'Op conta 200 soci tra Piemonte, Veneto e Lazio.

“È per me un onore rappresentare le aziende frutticole di Confagricoltura operanti su tutto il territorio italiano”, dichiara Michele Ponso. “Lo considero un riconoscimento per la crescita di tutto il comparto frutta piemontese che negli anni ha saputo conquistarsi fette importanti di mercato con le sue eccellenze. Per valorizzare tutte le produzioni frutticole

Made in Italy nel mondo occorre, tuttavia, che i territori regionali, da Nord a Sud, facciano squadra per affrontare uniti le tante problematiche comuni all'intero settore, rimuovendo gli ostacoli che ancora ci impediscono di competere come vorremmo sui mercati globali e di confrontarci ad armi pari con player sempre più esigenti".

Nel rimarcare come il settore frutticolo generi un indotto importante in termini economici e coinvolga un elevato numero di addetti, oltre che numerose attività connesse in tutta Italia, Michele Ponso sottolinea che al settore occorrono anzitutto *"nuovi mercati di sbocco, uno snellimento drastico della burocrazia, norme più funzionali sull'impiego di manodopera, andando ad armonizzarle con quelle degli altri Paesi europei, e un ripensamento complessivo di tutto il sistema delle assicurazioni sulle avversità atmosferiche, sempre più complesso e con pagamenti alle aziende in costante, inaccettabile ritardo"*.

In Piemonte le aziende frutticole sono circa 8.000 per una superficie coltivata di circa 18.500 ettari. Il comparto genera un fatturato di oltre 500 milioni di euro su un totale nazionale di 4 miliardi.

La maggior parte della frutticoltura (60%) si concentra nel Cuneese dove l'area del Saluzzese, fino alla pianura tra Savigliano, Fossano e Cuneo, accoglie oltre i due terzi delle superfici regionali coltivate a fruttiferi.

Negli ultimi anni ha guadagnato parecchi ettari (un migliaio circa) la coltivazione del melo, che si attesta a circa 5.600 ettari, quasi completamente a scapito di pesche e nettarine, coltivate in circa 2.800 ettari. Sono poco più di 2.600 gli ettari coltivati ad actinidia. Interessi in crescita per piccoli frutti, pero e castagno, mentre un vero e proprio boom ha riguardato negli ultimi anni gli impianti di nocciole, ad oggi cresciuti fino a coprire una superficie di 15.000 ettari.

Il comparto "frutta fresca" è particolarmente significativo nell'export della provincia di Cuneo, in quanto pesa in misura del 10,3% del valore complessivo delle esportazioni agricole, mentre a livello regionale il peso di tale comparto è pari al 5,86%.