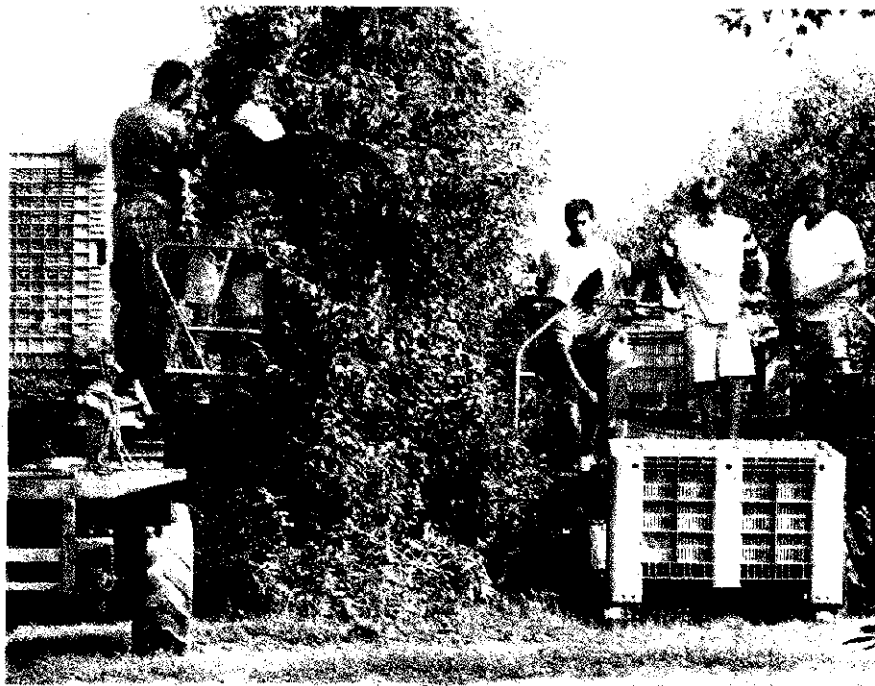


C'è l'intesa sui fondi della Ue Ecco dove finiranno 27 miliardi

Il ministro: "Stop ai contributi agricoli per aeroporti e ferrovie"

MAURIZIO TROPEANO
TORINO

Stato e Regioni hanno trovato l'accordo per modificare e integrare il decreto per utilizzare i 27 miliardi di fondi comunitari che riguardano i pagamenti diretti. Un'intesa difficile, raggiunta nei giorni scorsi, e che disegna una road map con gli obiettivi e i programmi da realizzare nei prossimi sette anni. Che cosa cambia? Le risorse saranno assegnate solo agli agricoltori in attività. Sì, avete capito bene, perché finora i pagamenti diretti dell'agricoltura sono stati utilizzati anche per aeroporti, servizi ferroviari, impianti idrici, servizi immobiliari, terreni sportivi e aree ricreative permanenti, soggetti che svolgono intermediazione bancaria, finanziaria e/o commerciale. Con le nuove regole riceveranno contributi solo gli enti che «svolgono attività formative e/o sperimentazione in campo agricolo e quelli che hanno la gestione degli usi civici».



Le reazioni

Praticamente ci sono 4 miliardi da spendere ogni anno ma con i criteri stabiliti dall'applicazione della nuova politica agricola comune. Secondo il ministro delle politiche agricole, Maurizio Martina, in questo modo si danno «certezze agli agricoltori in un passaggio delicato come quello dell'applicazione della nuova Pac». E aggiunge: «Dobbiamo impiegare al meglio tutte le risorse che abbiamo a disposizione soprattutto per la tutela dei redditi degli agricoltori. Ora siamo al lavoro per semplificare». Anche per il presidente della Conferenza delle Regioni, Sergio Chiamparino, si tratta di «un risultato molto importante che consente al mondo agricolo di partire con il piede giusto». Non la pensano così le organizzazioni agricole. Agrinsieme e Copagri parlano di «beffa» perché si introducono «restrizioni a decisioni già prese». E spiegano: «Con la nuova versione dell'agricoltore attivo si creano pesanti oneri burocratici per gli operatori». Secondo Coldiretti: «Bisogna accelerare sull'approvazione da parte dell'Unione Europea dei Piani di Sviluppo Rurale che valgono 20,8 miliardi».

Giovani e montagna

Stato e regioni hanno condiviso la scelta di mettere in campo misure per favorire il ricambio generazionale e anche a favore dei giovani imprenditori agricoli. In più sono state

studiate misure per il sostegno alle zone montane. L'obiettivo è quello di tutelare il territorio e il mantenimento della vitalità dei contesti economici più a rischio. Secondo Martina «verranno create le

condizioni per un nuovo modello di sviluppo». E poi sono previsti incentivi a favore dei sistemi produttivi maggiormente sostenibili.

I pagamenti

I pagamenti vengono ridotti per i beneficiari che ottengono i contributi più alti. L'importo del pagamento di base da concedere ad un agricoltore è ridotto annualmente del 50 per cento per la parte eccedente i 150 mila euro e del 100% qualora l'importo così ridotto superi il mezzo milione, per la parte eccedente i 500 mila euro.

Il greening

Gli agricoltori che hanno diritto al regime di pagamento di base dovranno rispettare le pratiche agricole «greening» che prevedono diversificazione delle colture, mantenimento di prati permanenti e aree di interesse ecologico. Per i piccoli agricoltori è previsto un regime semplificato con importo forfettario che non supera i 1250 euro l'anno ed esenzione dagli impegni previsti per il greening.

Dagli scarti nascono nuovi business Se ne parla a Cremona Fiere

Otto milioni e mezzo di tonnellate di residui delle colture nei campi, 12 milioni di scarti agroindustriali, 1 milione di rifiuti di macellazione: un «tesoro» di materie prime rinnovabili su cui l'Italia può contare ogni anno per nuovi business. Se ne parla da martedì a venerdì alla «Food waste management conference», nella quinta edizione di BioEnergy Italy a Cremona Fiere. Oltre al biogas ricavato dalle deiezioni animali (130 milioni di tonnellate l'anno) esistono nuove tecnologie: la Frumat di Bolzano ricava fazzoletti di carta, rotoli da cucina e «pellemele» per le scarpe dagli scarti delle mele; EthicHub a Pavia sta sperimentando l'uso di bucce d'uva e acqua di vegetazione delle olive per fare cosmetici; in Sardegna, il petrolchimico di Porto Torres sta diventando un innovativo complesso di produzioni biochimiche a partire dalle colture locali. [A.P.]

Sostiene Slow Food

SONIA
CIBELINI

Se la giusta agricoltura è biodinamica

Non esiste una sola agricoltura. Ogni luogo è depositario di propri sistemi di coltivazione dettati dalla cultura, dalla consuetudine, dallo scambio, dalla sperimentazione e, non ultimo, dalla tipologia e dalla conformazione del territorio.

Le agricolture che rispettano l'integrità e la generosità di madre terra, che sanno stabilire il delicato equilibrio tra la sapienza e la tenacia dell'uomo, i cicli delle stagioni sono le agricolture sostenibili. Nel panorama di questo tipo di produzioni agricole, l'agricoltura biodinamica in Italia rappresenta una delle tre realtà più importanti d'Europa con circa 9.000 ettari e circa 400 tra produttori e trasformati.

Questo fine settimana l'associazione dei Produttori Agricoltura Biodinamica ha organizzato, all'Università Bocconi di Milano, un convegno internazionale per analizzare, discutere e trovare risposte al bisogno di cibo proprio partendo dalla centralità del lavoro e della produzione agricola, per la relazione e per l'innegabile sinergia che questa attività ha con l'ambiente, la cultura, l'economia, la società.

Un incontro che, a ridosso dell'Esposizione Universale, assume rilevanza e fornisce un interessante abbrivio alla discussione di tematiche

fondamentali che in quella sede dovranno essere trattate. Occorre che il conferimento e l'approvvigionamento del cibo seguano le stesse regole applicate nella produzione: rispetto, equilibrio, disponibilità, per assicurare il giusto reddito a chi produce, la salubrità e la qualità dei prodotti e un prezzo equo per chi acquista.

Il mercato spalanca un enorme mercato

I cinesi berranno il latte di riso "made in Italy"

SIMOMA MARCHETTI
PAVIA

La Riso Scotti, uno dei marchi più noti del riso italiano, ha stretto un accordo sul mercato cinese per distribuire il latte di riso.

Il prodotto ha un grande potenziale in un Paese in cui l'80% della popolazione è intollerante al lattosio, e da sempre basa la propria alimentazione su questo cereale. I quattro quinti dei cinesi infatti non riescono a digerire il lattosio, lo zucchero contenuto nel latte, per la carenza di lattasi, l'enzima che

scinde la sostanza in elementi più semplici (glucosio e galattosio). La conseguenza sono problemi intestinali che possono invece essere risolti nel caso in cui si consumino bevande che ne siano prive, come il latte di riso: composto da acqua, riso biologico, al 17% e olio vegetale, è completamente «made in Italy», fabbricato in uno stabilimento di Pavia dalla capacità produttiva di 20 milioni di litri l'anno. La Riso Scotti, che acquista non solo riso lombardo ma anche piemontese, ha siglato un contratto tramite Ccig Mall, la più grande piatta-

20
milioni
Sono i litri
di latte di riso
che lo
stabilimento
Scotti di Pavia
può produrre
ogni anno

forma di commercio elettronico concorrente del gigante Alibaba. A dicembre è partito il primo container con oltre 21 mila litri di bevande vegetali Chiccolat. Altre spedizioni sono imminenti.

Nove mesi di trattative

«Dopo 9 mesi di negoziazioni, di visite degli operatori cinesi ai nostri stabilimenti, e di nostri incontri a Pechino - spiega Pedro Soro Gomar, direttore delle vendite internazionali per le bevande vegetali Riso Scotti - siamo riusciti a fare partire questo progetto. I con-

sumatori cinesi sono molto esigenti e per loro il nostro marchio, da sempre legato al comparto alimentare, rappresenta una garanzia». La Cina per ora non ha capacità produttiva e tecnologia per produrre le bevande vegetali: il riso infatti viene prevalentemente consumato come materia prima senza subire nessuna trasformazione. L'obiettivo di Riso Scotti è quello di arrivare anche alla vendita di riso in scatola e altri prodotti derivati, come gli snack dolci e salati, direttamente ai rivenditori e ai consumatori cinesi.



Il raccolto sarà trasformato anche in latte di riso