

AGRICOLTURA

agricoltura@gazzettadiparma.it

Prodotti Dop
Aceto balsamico
tradizionale,
ora c'è il Distretto

» Arriva il Distretto dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena, promosso dal Consorzio di tutela dell'aceto balsamico tradizionale di Modena "Dop" che riunisce 183 acetarie, tra cui 55 viticoltori e 47 aziende agricole. «Siamo il cuore agroalimentare del Paese e come Regione continuiamo a lavorare a fianco dei Consorzi» ha detto l'assessore Alessio Mammi.

«Il Consorzio del Parmigiano investa di più sul marketing»

Gelfi: «Bisogna favorire spacci aziendali e vendite dirette a dettaglianti»

» «Stiamo chiedendo, come Confagricoltura, al Consorzio del Parmigiano-Reggiano di investire di più, in termini di marketing, per favorire le cosiddette vendite dirette, ossia le attività commerciali dei consorziati, svolte negli spacci aziendali o indirizzate direttamente al dettagliante finale».

È uno dei messaggi che il presidente di Confagricoltura Parma, Roberto Gelfi, ha lanciato in occasione dei primi incontri di zona, a Busseto e San Secondo, con i soci dell'organizzazione agricola. «Sino ad oggi - ha spiegato - gli investimenti in marketing del Consorzio si sono focalizzati, principalmente, sui canali della Gdo e dei grossisti. Ma il ritorno, in termine di reddito, per i produttori di formaggio e di latte, non è stato pienamente soddisfacente, considerando che le risorse che vengono investite dal Consorzio derivano proprio dagli associati e dai loro fornitori produttori di latte, vale a dire da coloro che nella filiera sono gli unici a vivere di solo Parmigiano. Ecco perché ci attendiamo un segnale dal Consorzio nell'ottica di sostenere maggiormente le vendite dirette che, at-

tualmente, sono all'incirca il 15 per cento delle vendite totali del Parmigiano-Reggiano e sono curate direttamente dai produttori».

Nel corso del suo intervento Gelfi ha parlato anche di altri temi caldi dell'agricoltura. «Confagricoltura è il sindacato dell'agricoltura professionale, degli agricoltori imprenditori - ha aggiunto - e come tale chiede politiche che consentano di investire ed innovare. Politiche che devono essere semplici, dirette e chiare. Noi agricoltori di Confagricoltura diciamo no ad una politica agricola che ritiene impossibile un'agricoltura capace di produrre alimenti in quantità e qualità, pur restando nel contempo pienamente sostenibile».

Covid prima, e guerra in Ucraina poi, hanno dimostrato in maniera impietosa come all'agricoltura spetti prima di tutto il compito di soddisfare le necessità quantitative di cibo. E per riuscirci saranno decisive le novità proposte dalle biotecnologie, senza opposizioni aprioristiche ai risultati raggiunti da scienza e ricerca applicata».

Tra le maggiori criticità quella del credito. «Se non



Intervenuti

Da sinistra, Andrea Corradi, Roberto Gelfi, Eugenio Zedda e l'assessore del Comune di Busseto Luca Concarì.

ripartirà l'economia e continuerà a crescere l'inflazione - ha sottolineato Gelfi - c'è un elevato rischio connesso alla particolare esposizione finanziaria del settore agricolo. Per questo dobbiamo chiedere, con forza, che siano predisposti meccanismi di rinegoziazione del debito tali da garantire un atterraggio morbido in caso di crisi finanziaria».

Gelfi si è soffermato anche sulla tematica ambientale: L'agricoltura non può essere sempre e soltanto sul banco degli imputati perché, in realtà, è uno dei settori più danneggiati da fenomeni come il cambiamento climatico e la scarsità idrica, che

hanno effetti diretti ed immediati sui risultati economici delle nostre aziende».

E sulla fauna selvatica ha messo in evidenza: «Se ci sono danni, è giusto che gli agricoltori siano indennizzati in maniera equa».

Infine un passaggio sul tema delle energie rinnovabili: «Stiamo superando, faticosamente, il limite normativo imposto dalla politica, secondo il quale le imprese agricole possono produrre energia solo per autoconsumo. In realtà ci sono tutte le condizioni per produrre anche per la collettività. In quest'ottica bisognerebbe investire per rendere più efficiente la rete di distribuzione».

L'intervento del presidente Gelfi è stato preceduto dagli approfondimenti di Andrea Corradi, sulla nuova Pac, di Carlo Painsi, sulla Finanziaria, e dall'aggiornamento di Chiara Emanuelli, per il patronato.

Gli incontri sono stati introdotti dal direttore di Confagricoltura Parma Eugenio Zedda, e a Busseto, ha portato il proprio saluto anche l'assessore comunale Luca Concarì.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Latte a riferimento Prezzo fissato a 68,20 euro al quintale Iva compresa



Formaggio

Produttori di latte e trasformatori hanno raggiunto l'intesa sul prezzo del latte a riferimento.

» In conformità agli accordi intercorsi tra Gruppo imprese artigiane, Unione parmense degli industriali e Coldiretti si è pervenuti alla determinazione - da valere per la provincia di Parma - del prezzo del latte ad uso industriale, reso caldo alla stalla, ceduto ai caseifici nel periodo 1° settembre - 31 dicembre 2021 che ai sensi del protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale sottoscritto nel 2017 si è convenuto di forfettizzare in: 68,20 euro al quintale (Iva compresa), cioè 62 euro al quintale + Iva al 10% (6,20 euro al quintale).

Nella determinazione dei prezzi si è tenuto conto delle quotazioni medie nel periodo settembre-dicembre 2021 dei derivati: burro (3,807 euro/Kg), parmigiano (10,581 euro/Kg) e siero (0,173 euro/ql). I suddetti valori medi, maggiorati dell'Iva, servono anche per il pagamento dei predetti generi somministrati dai caseifici ai conferenti latte. Il pagamento del latte, dedotti gli accenti già corrisposti, sarà effettuato entro il 28 febbraio.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gente di campagna

Bersellini Mille bovine, 25 operai e tanta voglia di fare l'agricoltore

Mondo Piccolo ha il nome di un'opera letteraria ma racconta una storia vera. Dove il lieto fine è solo l'inizio. «La mia attività - racconta Franco Bersellini, titolare dell'azienda - nasce dalla voglia di fare agricoltura, di produrre Parmigiano, mettendo a frutto una vecchia passione per il mestiere e in particolar modo per questa realtà, da sempre protagonista del territorio dove sono cresciuto, dove nel dopoguerra sono passati tutti i nostri genitori che andavano a lavorare a giornata nei campi, a fare i bergamini. Non so come dire: per me è quasi un sogno».

Nel Comune di Roccabianca, tra le due Rigose, la Nuova e quella Antica, Mondo Piccolo, dopo vari passaggi di proprietà, oggi è gestita dai soci Franco Bersellini e Cristina Mangiarotti. Un microcosmo, nel cuore della bassa emiliana, che copre tutta la filiera, dal fieno alla forma, dove duemila bovine da latte - tra frisona, danesi e rosse - rendono possibile la produzione di un Parmigiano Reggiano di altissima qualità. Il caseificio che, rimesso a nuovo nel 2007, ha costantemente in azione le 15 caldaie, plasma ogni giorno 36 forme di Parmigiano Reggiano.

«Abbiamo 100 mila quintali di quota latte - prosegue Bersellini - e cerchiamo di non spostarci dal



Attività aziendale a ciclo chiuso: dal foraggio al formaggio

consueto quantitativo di forme. Il latte in eccedenza viene venduto. E' diverso curare una stalla da 50 animali e una da 1000 in mungitura, con 25 dipendenti: si può paragonare a un'industria. Acquisendo l'azienda mi sono impegnato al massimo nell'ammmodernamento, per adeguarmi alle normative e all'attenzione ecologica di un allevamento all'avanguardia, sempre con l'obiettivo della qualità massima da ogni punto di vista. Oggi per fortuna c'è molta sensibilità al

benessere animale e alla sostenibilità ambientale. Il mestiere negli anni è cambiato, direi migliorato. Abbiamo allargato gli spazi all'interno delle stalle, siamo completamente indipendenti dal punto di vista energetico grazie ad impianti fotovoltaici e biogas. Il nostro è un ciclo chiuso: il caseificio lavora il latte proveniente unicamente dalle nostre bovine, il fieno con cui le nutriamo arriva dai nostri campi, in cui non impieghiamo alcun fertilizzante o agente chimico».

Il Mondo Piccolo per Bersellini ha rappresentato anche una seconda vita professionale, dopo tanti anni come contoterzista. «Mi dà grande soddisfazione - motiva la scelta - il fatto di creare un prodotto d'eccellenza, noto in tutto il mondo, come il Parmigiano Reggiano, in quest'azienda alla quale sono tanto legato. Adesso siamo in un momento un po' particolare, con le materie prime alle stelle. Non è facile, ma l'azienda sta andando bene. Se il prezzo del formaggio non cala e si verifica la consueta ripresa del mercato tra marzo e aprile, dovremmo trovare un assestamento. E' un mestiere fatto così, difficile ma vitale. Nell'agricoltura bisogna essere nati, per capire il tipo di legame che crea».

Claudia Olimpia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Consorzio Un incontro sul futuro delle bietole da zucchero

» Erano oltre 40 gli imprenditori agricoli parmensi che hanno partecipato con interesse al workshop organizzato al Consorzio Agrario di Parma grazie all'intervento tecnico di Italia Zuccheri Coprob. L'appuntamento si è svolto in un territorio che storicamente vanta una lunga tradizione di bieticoltura, progressivamente sostituita nel tempo da altre coltivazioni, ma oggi emergono rilevanti novità e occasioni imprenditoriali all'insegna di un rinnovato interesse dei mercati per l'unico zucchero interamente prodotto da filiera italiana tracciata e che vede nelle disposizioni della nuova Pac 2023-27 favorevoli opportunità produttive.

Accolti dal presidente del Cap Giorgio Grenzi, Massimiliano Cenacchi (direttore) e Luigi Maccaferri di Coprob Italia Zuccheri, coadiuvati dal tecnico d'area Cgbi Carlo Cavazza, hanno presentato i nuovi scenari, l'innovazione e le possibilità di proficua rese del comparto bieticolo saccarifero proprio alla luce delle contenute nella nuova Pac.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Nome: Franco Bersellini

Età: 58 anni

Segno zodiacale: Acquario

Studi: Diploma di terza media

Sogno nel cassetto: «Vivere di quello che faccio»

Azienda: Mondo Piccolo,

strada Argine Roccabianca

Attività: Allevamento

di bovini da latte

per la trasformazione

in Parmigiano Reggiano