

COMUNICATO STAMPA
XVIII° Forum Cdo Agroalimentare
29 gennaio 2021

Forum Cdo Agroalimentare 2021: Ripartire e rinascere insieme, guardando al futuro con fiducia

La pandemia ha portato già cambiamenti radicali. Si può e si deve rinascere assieme, con fiducia, puntando su priorità ormai indiscutibili richieste dal mercato e dai consumatori, puntando su sostenibilità e innovazione. Questa è in estrema sintesi l'insegnamento e il consiglio che si porta dietro chi ha avuto l'opportunità di partecipare alla 18esima edizione del Forum Cdo Agroalimentare, tenutosi nella giornata di venerdì 29 gennaio, per la prima volta in modalità online e, sempre per la prima volta, tradotto simultaneamente in lingua inglese per tutti i partecipanti non italiani. Un segnale di come il Forum Cdo Agroalimentare si riesca ad adattare ai tempi che cambiano, evolvendosi e garantendosi la possibilità di essere seguito anche dall'estero.

Dopo i saluti iniziali del presidente del Cdo Agroalimentare Camillo Gardini e dell'assessore regionale all'agricoltura dell'Emilia Romagna Alessio Mammi, l'esordio del Forum ha visto la partecipazione di Cecilia Becattini, professoressa e medico a Perugia, Mauro Magatti, sociologo dell'Università Cattolica e Sua Eccellenza Giovanni Mosciatti, vescovo di Imola. La prima sessione ha riguardato la pandemia, alle tante difficoltà di questo anno e agli insegnamenti che comunque ci ha dato. Particolarmente toccante la testimonianza della dott.ssa Becattini. "E' stata dura, è ancora difficile. La situazione ci impone di rivalutare in continuo quello che si sta facendo. Ci vuole la disponibilità a correggersi continuamente".

Si entra nel vivo del Forum con la seconda sessione, relativamente al tema dell'ambiente, del biologico, dell'origine, collegate ai trend di acquisto dei consumatori. Molto dettagliata come sempre la relazione di Stefano Galli, partner di Nielsen. "Dai dati si evince come durante la pandemia abbiano guadagnato discount ed e-commerce sui canali di distribuzione, grazie alla forte crescita dei consumi in casa e la forte riduzione dell'Horeca. I consumatori chiedono sempre di più sostenibilità e italianità, con un'attenzione sempre più forte alle Dop e Igp". "La spesa è sempre più green e made in Italy – ha ricordato poi Claudio Mazzini di Coop Italia – ormai sappiamo bene che il consumatore è pronto a premiare i prodotti distintivi, in cui riconoscono l'italianità al 100%, un'innovazione di prodotto e una filiera trasparente". A loro gli fa eco Stefano Berni, direttore generale del Consorzio del Grana Padano. "L'eticità non è più una moda. I consumi in famiglia privilegiano prodotti di qualità, trasparenti e certificati".

Nella terza sessione, relativamente al tema delle innovazioni in azienda, spazio ai progetti innovativi nelle imprese, alla meccanizzazione agricola e alle iniziative del mondo agrochimico. Giovanni Campagna (Coprob – Italia Zuccheri) ha portato il caso aziendale della realtà dello zucchero italiano, che guarda sempre di più a un'economia circolare, con l'obiettivo di valorizzare i sottoprodotti. Bella anche l'esperienza portata da Gianluca Rossi, dell'azienda agricola Valle Stadiana di Ravenna, che ha presentato un modo innovativo sperimentato di coltivare insalata fuori suolo. Al centro della innovazione anche la meccanizzazione. "Oggi l'agricoltura 4.0 è la nuova meccanizzazione – ha ricordato Simona Rapastelli, direttore di FederUnacoma – sempre più importante la formazione e l'informazione su come vengono utilizzate le macchine. La tecnologia favorisce la sostenibilità ambientale". Importanti testimonianze anche dal mondo dell'agrochimica. "Abbiamo come obiettivo il mantenimento di efficienza e produttività agendo in un contesto di risorse scarse – ha sottolineato Pierluigi Sassi, ad di Timac Agro Italia – con Coprob abbiamo

collaborato in un progetto di economia circolare presentando una nuova linea di prodotti per la nutrizione vegetale derivanti dai sottoprodotti dello zucchero”. Stessa sostanza nell'intervento di Marc Aupetitgendre Country Head Italy & Greece di Bayer Crop Science “Stiamo studiando come integrare prodotti di origine naturale con i prodotti di sintesi in modo da non avere più residui nei prodotti finali”.

Prima della pausa, si è affrontata un'interessante discussione in merito al Piano Next Generation Ue, dove sono inserite risorse anche per progetti nel settore agricolo e agroalimentare. “La centralità del Recovery Fund riguarda la sostenibilità e la conseguente transizione ecologica – ha spiegato Leonardo Becchetti, economista dell'Università di Tor Vergata – per creare questi nuovi percorsi è necessario un processo di sburocratizzazione, che si può attuare solo con una forte accelerata sulla digitalizzazione”. In seguito l'intervento del parlamentare europeo Massimiliano Salini. “Siamo tutti d'accordo sulla sostenibilità ambientale, ma questa non deve ridurre la libertà di impresa. Ci vuole un po' di sano realismo, l'impresie europee sono quelle che rispettano più di tutte l'ambiente”.

Il pomeriggio si apre con una quinta sessione fortemente sentita, “Green Deal e Strategia 'Farm to fork': strada o ostacolo?”, con tre relatori portatori delle ragioni di “essere strada” ed altrettanti con le “ragioni di essere ostacolo”. Ad aprire i lavori Alberto Bunino, titolare di un'azienda biodinamica in Piemonte. “Il biologico è un primo passo dal chimico di sintesi al chimico presente in natura. Abbiamo prodotto cibo impoverendo i suoli, bisogna fermare questa tendenza. Anche l'agricoltura convenzionale può utilizzare tecniche bio”. A lui ribatte l'imprenditore Leonardo Forte. “Il mondo non si sfama con il bio, perchè si tratta di una nicchia, in cui le produzioni calano drasticamente. Il biologico penalizza la produttività e così facendo non è sostenibile”. A rinforzare le ragioni di “essere ostacolo” è Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo. “La strategia europea Farm to Fork non è supportata da uno studio di impatto. La sostenibilità ambientale è importante e noi tutti ci stiamo impegnando per perseguirla, ma attenzione anche alla sostenibilità economica e sociale”. Segue l'intervento di Andrea Rigoni, presidente di Rigoni di Asiago, importante realtà agroalimentare biologica. “I minori costi del convenzionale rispetto al biologico non tengono conto dei costi collettivi in termini di inquinamento della produzione convenzionale”, a cui gli fa eco il presidente di Federbio Paolo Carnemolla. “Oggi i cittadini europei ci chiedono un nuovo approccio, c'è in atto un graduale passaggio dalla produzione integrata al biologico, visto il forte impoverimento della sostanza organica dei suoli”. Appassionato l'intervento di Luigi Fenati, imprenditore agricolo del Ferrarese. “L'agricoltura integrata non inquina, siamo in grado di assicurare il consumatore che le produzioni rispettano i residui di legge”.

Belle esperienze dal mondo della distribuzione alimentare, con Francesco Pomarico, direttore operativo di Megamark e con Benedetto Lingueri, direttore di Local to You. In Megamark si è fatto strada il progetto Nokap, relativo a una filiera certificata contro il caporalato, mentre l'idea di Local To You è un nuovo modello distributivo sviluppato nel bolognese, con spesa online e consegna a domicilio con a base l'approvvigionamento locale di prodotti.

Nella settima e penultima sessione interessante dibattito su come rendere attrattive le imprese. Come sempre di alto profilo la presenza di Stefano Zamagni, professore dell'Università di Bologna. “Non si guida l'impresa con la sola tecnica, bisogna avere una visione. Nello specifico, dobbiamo accentuare i collegamenti tra mondo della scuola e imprese agricole, e oltre a questo, abbiamo bisogno di una maggiore aggregazione, ce lo impongono gli obiettivi europei legati al Green Deal”. “Serve vision di lungo periodo da tradurre in progettualità concreta – ha poi ricordato Federico Vecchioni, ad di Bonifiche Ferraresi – abbiamo bisogno di una finanza che valorizza le potenzialità dei territori”. “Nelle imprese, per attirare i talenti, è necessaria una buona reputazione, con un sistema di valori importante. Bisogna saper coinvolgere le persone in un progetto, favorendo la crescita di conoscenza e professionalità” ha invece concluso il consulente aziendale Bernhard Scholz.

La rinascita è il tema del gran finale. Walter Vannucci, direttore del Centro Agroalimentare Riminese, porta l'esperienza della sua realtà aziendale. “I centri agroalimentari erano il canale distributivo per l'arrivo delle merci nei centri urbani. Con lo sviluppo della Gdo è stato di fatto messo un atto un riposizionamento, mettendo a fuoco le nostre potenzialità per ottenere risorse da investire. Lavoriamo per garantire servizi efficienti ai nostri clienti che soffrono la concorrenza della Gdo”. Infine, il richiamo alla fiducia di Andrea Lucchetta, in arte Crazy Lucky, campione del mondo di pallavolo. “Bisogna saper far squadra, abbiamo un made in Italy che raccoglie sfide quotidianamente. Fidatevi dei compagni, dei vostri collaboratori, siate pronti a raccogliere la sfida del cambiamento”.

Appuntamento al prossimo Forum Cdo Agroalimentare. in programma il prossimo 28-29 gennaio 2022.

Contatti Ufficio Stampa Cdo Agroalimentare

Nicola Varcasia 338487575 | Lorenzo Pelliconi 3293446340 | Foto: Giorgio Salvatori 3356004310