

Archiviato il dogmatismo, si cerca l'intesa. Ma, nei campi, si usano meno

Pesticidi, si va di fioretto

Dimezzati entro il 2030? Ora l'Europa tratta

DI EMANUELE SCARCI

Stretta finale per la proposta di regolamento europeo sul dimezzamento dei pesticidi in agricoltura, entro il 2030. La presidenza spagnola dell'Ue sta tentando una mediazione fra commissione e paesi del fronte del no. «Il compromesso potrebbe anche arrivare a ottobre», commenta **Riccardo Vanelli**, presidente di **Agrofarma - Federchimica** che rappresenta 33 imprese del comparto: «Perché i tempi sono molto stretti e la commissione si avvia alla scadenza. Ma non si esclude uno scenario tracciato dal dialogo in trilogia: commissione, consiglio e parlamento Ue.

La presidente della commissione Ue, **Ursula Von Der Leyen**, ha detto che è necessario procedere con il dialogo, senza dogmatismi e integralismi, com'era successo con l'ex commissario (**Frans Timmermans**). Potrebbe quindi verificarsi che la trattativa duri anche più del previsto. Dipende dai tempi tecnici di allineamento del trilogia». Forse anche in vista di questa importante scadenza,



Riccardo Vanelli

gli industriali hanno commissionato ad **Areté**, società di ricerca nell'agri-food, il primo **Osservatorio Agrofarma** che verrà aggiornato ogni sei mesi.

Nella presentazione di **Milano** è emerso che in 30 anni le emissioni di gas serra del settore agricolo in Italia sono calate del 10%, la vendita di agrofarmaci del 12% in un triennio e gli alimenti con residui di fitosanitari assenti o inferiori al minimo sono saliti a oltre il 99,3% dei campioni esaminati. Contro il 96,8% della Francia e il 95,9% della

Germania. L'obiettivo di Bruxelles è ripristinare natura e biodiversità, in parte compromessa dall'eccesso di pesticidi, e avviare a eventi dannosi per l'uomo: nel mondo ci sarebbero 385 milioni di casi di avvelenamento da pesticidi non intenzionali, inclusi 11 mila decessi. Inoltre, fra il 2013 e il 2019, sono stati rilevati pesticidi sopra la soglia del 13%-30% dei siti di monitoraggio di fiumi e laghi europei. Bruxelles ammette che gli stati membri in 10 anni hanno ridotto i pesticidi chimici del 33% e quelli più pericolosi del 21%, ma molto resta ancora da fare. Ecco, dunque le risposte di Vanelli agli interrogativi di *ItaliaOggi*.

Domanda. Come spiegare i dati Ue sui pesticidi nelle acque?

Risposta. I prodotti in sé sono sicuri, considerato il lungo iter di valutazione del rischio. Il problema sorge quando il prodotto non è applicato correttamente, come indicato in etichetta. Si tratta, però, di casi residuali come conferma l'analisi dei residui nei campioni alimentari. In alcuni casi non sono neanche rilevabili.

D. Cosa non convince del

regolamento della Commissione?

R. Siamo d'accordo con la direzione indicata, non lo siamo sulla modalità attuativa. Si penalizzano i paesi europei rispetto agli altri e non si tiene conto degli sforzi fatti, come confermano i dati dell'Osservatorio e come dimostra l'utilizzo delle tecnologie che rendono l'agrofarmaco ancora più ottimizzato.

D. Compromesso o meno, l'agrofarmaco è nel mirino della Ue ed è probabile che il calo dei volumi continui.

R. Ne sono convinto anch'io. Il tema però è la velocità di questo trend e la disponibilità di soluzioni alternative. Se avremo a disposizione un percorso di registrazione dedicato per gli agrofarmaci naturali o un'incentivazione all'utilizzo di agricoltura digitale ci potranno essere elementi che andranno a compendiare gli agrofarmaci di sintesi chimica. Un'agricoltura sostenibile si potrà avere solo con l'integrazione di una chimica innovativa con l'adozione di soluzioni naturali e un'agricoltura digitale.

© Riproduzione riservata

FLASH

Sono i boschi i nuovi alleati dei vigneti. È quanto emerso nell'incontro che si è tenuto a **Gaiole** in Chianti (Si) al Castello di Meleto. La cantina toscana ha affrontato il tema dei cambiamenti climatici con un convegno tenuto da **Stefano Lorenzi**, arboricoltore, e da **Luca Mampri**, dottore forestale, a cui hanno preso parte **Ruggero Mazzilli**, fondatore della stazione sperimentale per la viticoltura **Spevis** e del biodistretto del Chianti, e **Michele Contartese**, direttore di **Castello di Meleto**. La domanda attorno alla quale è ruotato il dibattito è stata come può il bosco influire positivamente sul vigneto, creando un ecosistema perfetto. La risposta è nella biodiversità, in quanto gli alberi fanno aumentare sia quella vegetale sia quella animale. Il bosco crea condizioni di vita ideali per un vigneto, gli alberi ombreggiano i filari, garantiscono un'umidità costante, smorzano la forza del vento e riducono l'impatto della grandine. Inoltre, permettono di sviluppare molte più forme di lieviti spontanei sulle uve, favorendo la presenza di pruni e uccelli.

© Riproduzione riservata

L'Acetaia Giusti di Modena fattura per il 70% all'estero

Acetaia Giusti di Modena, 400 anni di storia nella produzione di aceto balsamico, continua a portare avanti obiettivi di espansione, in Italia e all'estero. Nel 2022 il fatturato aziendale si è attestato intorno a 13,6 mln di euro; erano 1,5 mln nel 2005, con una crescita del 25% sul 2021 raggiunta grazie al boom dei mercati esteri, arrivati oggi a rappresentare quasi il 70% del fatturato. E alle prestazioni delle tre boutique, aperte a Modena, Milano e Bologna e del Museo di Modena, dove viene realizzato con la vendita diretta il 10% del fatturato Italia. Per quanto riguarda l'estero, alla base del successo c'è sicuramente l'apertura di quattro filiali a New York, Seul, Hong Kong e Monaco. In particolare, a Seul i consumatori sembrano apprezzare l'aceto balsamico che si sposa col gusto della salsa di soia. Tra le ultime novità, c'è il **Vermouth Giusti**, ottenuto con l'invecchiamento in vecchie botti di aceto balsamico. All'espansione commerciale si somma il progetto di rinnovamento dello stabilimento produttivo aziendale, con una nuova sede di circa 2.500 metri quadrati, e l'apertura di nuove filiali, prossima quelle di Firenze e di Roma. «Sentiamo profondamente il valore del patrimonio storico che portiamo con noi. E facciamo di tutto per dividerlo il più possibile. Le acetaie storiche e il museo di famiglia sono sempre aperti. Ad oggi abbiamo accolto oltre 25 mila visitatori», racconta l'ad **Claudio Stefani Giusti**, che rappresenta la 17esima generazione dell'acetaia, che è stata anche fornitore della **Real Casa Savoia**.



Claudio Stefani Giusti

Arturo Centofanti

© Riproduzione riservata

Via al coordinamento dei coltivatori di sale Per dimostrare che è una attività agricola

DI ANDREA SETTEFONTI

Il sale non cresce sugli alberi, ma si coltiva. Quello della salicoltura è un settore di grande valore per l'Italia, soprattutto di tradizione. Tanto che è nato il coordinamento tra gli imprenditori agricoli e della produzione del sale marino italiani: una collaborazione che vede in prima fila **Confagricoltura** e **Atisale, Saline Ing. Luigi Conti Vecchi, Sosalt, Parco della Salina di Cervia e Isola Longa**.

Sono, infatti, molti i punti in comune tra l'attività agricola e la coltivazione del sale marino che in Italia corrisponde a poco meno del 30% della produzione totale. Mediamente quasi 1,2 milioni di tonnellate/anno su un totale di oltre 4 milioni di tonnellate.

In Europa, invece, la produzione di sale marino è circa il 10% della produzione di sale totale. Il progetto vuole dimostrare che anche la coltivazione del sale marino è attività agricola.

E che quindi può essere riconosciuto come un comparto che opera a salvaguardia del territorio, dell'ambiente e dell'ecosistema. Già esempi ce ne sono. Dal 2019 la Francia ha inserito la «salicoltura» nelle attività agricole nazionali, mentre in Sicilia, nel piano di gestione delle **Saline di Trapani e Marsala**, la salicoltura rientra tra le attività agroforestali. **Come l'agricoltura, la salicoltura segue il ciclo delle stagioni ed è soggetta al clima ed ai fenomeni atmosferici e le saline sono parchi naturali poiché, nei loro ambienti, sono stati creati speciali areali di ripristino e salvaguardia di ecosistemi e luoghi di biodiversità e di attenzione e salvaguardia del territorio.**

In testa ai produttori mondiali di sale da cucina, con 59 milioni di tonnellate nel 2019, c'è la Cina seguita da Stati Uniti, 42 milioni di tonnellate e l'India, 29 milioni. L'Italia, secondo l'elaborazione di Confagricoltura, è al terzo posto con 4,2 milioni di tonnellate, parimerito con la Spagna, e dietro a Polonia, 4,4 milioni, e Francia, 5,6 milioni.

Nel 2022 il saldo degli scambi di sale tra Ita-



Le saline di Marsala

lia e il resto del mondo è stato negativo per il Belpaese, -27 milioni di euro in valore e -249 mln di kg in quantità. L'Italia ha infatti acquistato sale per 72 mln di euro ed esportato per 45 mln. L'Italia importa prevalentemente sale da Austria (23 mln di euro) e da Germania (15 mln di euro), paesi dove le saline sono sostanzialmente di salgemma, ovvero un minerale estratto dalla terra. Mentre il principale paese dal quale l'Italia importa sale marino è la Tunisia (14 mln di euro). Per quanto riguarda l'export, invece, la principale destinazione del sale italiano sono gli Stati Uniti con 11 mln di euro.

© Riproduzione riservata