AGRINET IL FUTURO IN CAMPO

PUNTATA 3 – 3 giugno 2023 ORE 17.30 TV2000

Tra i calanchi del materano, la sicurezza alimentare dal campo alla tavola

Tra le sfide principali che l'agricoltura europea deve affrontare ci sono la salute e il benessere della nostra società, legate a filo diretto con la produzione agro-alimentare. Uno degli obiettivi chiave della politica agricola comunitaria è proprio quello di incentivare produzioni agro-alimentari rispettose della qualità e salubrità degli alimenti e anche dell'etica dei processi prodottivi. Con la terza puntata di **Agrinet il futuro in campo** andiamo a Montalbano Ionico, una splendida cittadina della collina materana le cui origini risalgono al III secolo a. C., in un paesaggio di grande impatto scenografico per la presenza di calanchi che incorniciano il paese. Qui scopriamo la filiera del pomodoro, uno dei prodotti che maggiormente caratterizza la nostra dietra mediterranea e che in questa terra da sapori e proprietà nutritive eccellenti.

La conduttrice **Francesca Magnoni** incontra **Serafina Fusaro**, coltivatrice diretta, come ama definirsi lei stessa, per la passione che fin da piccola la lega alla terra e che oggi coltiva pomodoro per una importante azienda di trasformazione del centro sud Italia, dividendosi tra l'azienda agricola e la cura della famiglia. Serafina ha rilevato un casolare rurale abbandonato in un'antica riserva borbonica, che è poi stata bonificata per diventare una fertile terra adatta alla coltivazione di pomodoro da industria in una filiera corta e controllata.

Spesso si lega il sano e la qualità della filiera corta al piccolo contadino che vende direttamente il suo prodotto fresco e sicuro, ma anche la produzione industriale deve avere queste caratteristiche di salubrità, soprattutto alla luce del fatto che la produzione industriale copre il 90% della domanda alimentare e quindi non ha senso parlare di sano se non si arriva a tutta la popolazione. Diventa pertanto importantissimo evidenziare che industriale non significa necessariamente "di meno qualità", ma, se abbiamo di fronte una produzione fatta da piccoli coltivatori che fanno confluire i loro prodotti in una catena sicura, corta e controllata la produzione industriale può regalare prodotti di alto valore. Ciò è tanto più vero se in questa filiera si lavora e produce in modo rispettoso delle regole e della salute dei consumatori e dell'ambiente.

I pomodori di Serafina vengono trasformati in passate per una importante azienda del centro sud che rifornisce anche importanti ristoranti di tutta Italia per la produzione di ricette gourmet ma anche per la famosa pizza napoletana.

Ai microfoni di **Agrinet il futuro** in campo sentiamo le parole di **Francesco Franzese, CEO di Icab Spa La Fiammante,** che raccoglie e trasforma solo pomodoro italiano da vari agricoltori del centro-sud Italia. Chi lavora in filiere di questo tipo segue procedure molto rigide che monitorano tutte le fasi della filiera, dai semi piantati fino al confezionamento finale, con risvolti importanti anche sul lato del risparmio energetico e del recupero di materiali di scartio.

Ma, non di meno importanza, anche il risvolto etico è oggi di fondamentale e auspicato dalle politiche comunitarie: nella filiera di Serafina vengono verificati i contratti applicati, vengono sostenuti i piccoli coltivatori con la fissazione di un prezzo di acquisto del pomodoro 6/7 prima della raccolta, in modo da rendere economicamente sostenibile il loro lavoro e, di più, per evitare fenomeni di caporalato riscontrabili nel settore, il rapporto tra agricoltore e trasformatore è diretto, senza intermediari e quindi senza possibilità di spazi per fenomeni non regolari.

L'importanza del controllo della filiera agro-industriale ce lo illustra **GIULIA LUCERTINI** - ricercatrice in estimo agrario e sistemi di valutazione del territorio dell'Università IUAV di Venezia – sottolineando cosa significa nella teoria e nella pratica il termine "salute" e come questo sia legato al controllo di tutti i processi di trasformazione. Nelle produzioni orticole come nell'allevamento la questione salute è centrale per i consumatori che però non sempre sono messi nelle condizioni reali di conoscere e sapere, le etichettature e il passaporto degli alimenti sono strumenti utilissimi ma che tuttavia nel nostro paese non trovano ancora la giusta fortuna, si tende ancora troppo a fidarsi delle tradizioni. Questo ovviamente non è un male ma porta a basarsi su pregiudizi piuttosto che su dei giudizi.

La puntata si chiude con tutto il sapore del pomodoro fresco sotto il sole della Basilicata e poi la puntata termina con **Le Avventure di Paco,** 3 minuti dedicati ai più piccoli e ai loro genitori, con Patricio Castillo Varela, educatore sociale e culturale, interprete LIS e responsabile del *Progetto inSegni Apprendi* , che nei panni di un simpatico contadino racconta ai bambini, in modo divertente e in una ambientazione animata ispirata al mondo della campagna, cosa sia la Politica Agricola Comunitaria e quanto questa influisca sulla vita anche dei più piccoli e di tutti i giorni.