



Intervista a Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia Romagna

Assessore, che impressione ha tratto da questa sua prima visita alla SSICA?

Trovo che sia una realtà straordinaria nella sua complessità e direi unica nel suo genere, con i suoi laboratori e le "fabbriche" in cui materialmente si producono gli alimenti.

Come ha potuto apprezzare, il nostro istituto si distingue da altri centri in quanto svolge ricerca sperimentale, specificamente destinata alle aziende italiane del settore conserviero. A livello di Emilia Romagna com'è la situazione della ricerca nell'agroalimentare?

La Regione ha una storia di ricerca applicata di cui la SSICA è parte importante per i tecnopoli dell'agroalimentare. La SSICA è stata essenziale per lo sviluppo di una serie di settori come il pomodoro da industria. Girando per le aziende e vedendo come si sono sviluppati i laboratori nel tempo, mi è sembrato evidente come ci sia un legame strettissimo tra il lavoro svolto qui e l'evoluzione dell'industria nel tempo e quindi della competitività di un sistema che poi è diventato così forte. L'agroalimentare dell'Emilia Romagna non sarebbe lo stesso senza l'esistenza di una struttura come SSICA. A maggior ragione adesso è importante sostenerla e rilanciarla per il futuro, visto che ci sono possibilità progettuali importanti offerte dai fondi europei e soprattutto c'è una propensione del nostro sistema imprenditoriale sia agricolo che

agro- industriale a investire nella ricerca. Quindi la presenza di un istituto come la Stazione Sperimentale sul territorio è assolutamente essenziale.

Quindi va vista come una importante componente di filiera oltre che un influente istituto di ricerca...

Noi abbiamo in generale un'agricoltura che è basata sulle filiere, filiere molto forti e molto note, come quelle legate al DOP e all'IGP e c'è un meccanismo organizzato che è poi quello che ha permesso di partire da un'agricoltura molto povera nel dopoguerra per arrivare ad avere un settore agroalimentare che è il secondo per importanza nell'economia regionale.

La Food Valley è nota nel mondo per i suoi livelli qualitativi ed è evidente che questo rapporto va mantenuto nelle filiere, in modo tale che la maggior parte dei produttori agricoli e trasformati ne possano trarre vantaggio.

La SSICA è nata negli anni '20 del 900 e da allora, pur mantenendo invariata la sua missione, ha sempre dovuto tenere il passo con i tempi nella ricerca agroalimentare. Quali sono, a suo parere, i "temi caldi" di cui la SSICA potrebbe occuparsi oggi?

Direi senz'altro tutti quelli legati alla situazione ambientale perché credo che questo sia uno dei grandi temi dell'agricoltura che cambia; un po' perché si impone dall'esterno, pensiamo per esempio ai cambiamenti climatici, e in parte perché le politiche pubbliche di sostegno all'agricoltura si orienteranno sempre di più verso chi fa cose compatibili con il sistema ambientale. L'elemento scientifico, la parte di sviluppo di innovazione tecnologica applicabile alle prassi agricole, alla gestione degli scarti, alla gestione dei potenziali inquinanti, alla riduzione dei pesticidi è oggi fondamentale.

In Emilia Romagna vedo molto importante il tema della qualità dei suoli; oltre al consumo dei suoli, che speriamo di arrestare, qualche piccolo segnale di controtendenza c'è, c'è anche un problema di sostanza organica dei suoli, che risulta molto depauperata. C'è un problema legato al cambiamento climatico, quindi alla gestione delle acque e tutta l'innovazione che può servire a far risparmiare acqua è fondamentale: un'agricoltura di precisione con irrigazioni di precisione.

Occorre andare verso un'agricoltura sempre più salutare. Straordinario è il lavoro che si sta facendo sugli imballaggi e sui materiali di conservazione. Poi c'è il tema molto forte che riguarda i nostri cibi dal punto di vista della salubrità, quindi bisogna ridurre l'utilizzo di fertilizzanti e fare aumentare la parte di biologico, settore che ha molto bisogno di ricerca, perché attualmente non c'è n'è molta in questo settore.

Questi sono gli elementi che vedo più forti in Emilia Romagna, oltre alla parte più specialistica legata alle nostre filiere maggiori, come il pomodoro, il Parmigiano Reggiano e la parte frutticola e vitivinicola, i quattro macro settori. Anche il settore dei cereali, che è considerato un settore antico, in realtà ha una grande vivacità rispetto proprio alla ricerca, l'abbiamo visto anche negli ultimi bandi nostri in quanto questa ricerca di modalità ecocompatibili e allo stesso tempo il conseguimento di un prodotto più salutare, per il consumatore più riconoscibile è un po' il paradigma che tutti stanno seguendo.

Le categorie merceologiche delle quali si occupa SSICA comprendono i prodotti vegetali, carni e ittici. Lei su quali punterebbe per lo sviluppo di nuove tematiche di ricerca legate alla nostra regione?

Credo che la parte ittica sia molto interessante anche perché in Emilia Romagna non ci sono strutture adeguate, a parte quella di Cesenatico per la parte marina, ma che non riguarda le acque interne. Stiamo lavorando per la reintroduzione dello storione in Po, insieme anche ad altre regioni, Lombardia e Veneto nella fattispecie, e ci piacerebbe molto proseguire su questo filone. In Emilia Romagna, poi, siamo molto forti nell'ortofrutta, produciamo l'11% dell'ortofrutta italiano e anche questo è un settore che sta tirando molto. Sono appena tornata dalla fiera di Berlino, sulla logistica nell'ortofrutta, e molti operatori che lavorano in questo ambito da decenni mi hanno confermato che un momento così favorevole per i consumi di frutta e verdura non l'avevano mai visto. Questo implica una continua innovazione soprattutto per lavorati come zuppe, minestre, centrifugati, prodotti vegetali monodose...Ed è necessaria una ricerca molto forte, perché in questo campo, per esempio, aumentare il tempo in cui il prodotto resiste senza deperire è

assolutamente fondamentale, anche per chi esporta.

Poi è chiaro che a Parma la zootecnia è uno dei fulcri della nostra agricoltura e non va mai perso di vista e che il settore del Parmigiano Reggiano, una filiera tra le più importanti del mondo, non va certo trascurato.

E il settore bio?

Ci si lamenta che il biologico è trascurato. Anche nelle università, ad eccezione di un post-laurea a Bologna, non ci sono corsi, e nelle facoltà di Agraria non ci sono orientamenti e/o specializzazioni nel settore, che è ormai una realtà consolidata: ha raggiunto il 20% del mercato e in un anno solo siamo arrivati a un impegno che aumenta del 28% la superficie biologica nella nostra regione, arrivando a 115,000 ettari che sono circa il 12% della superficie regionale utile. Quindi parliamo di una realtà molto consolidata, anche a livello di mercato.

Però, se da un lato c'è la consapevolezza che la produzione di mercato funziona, dall'altra non c'è stato un adeguamento di alcuni meccanismi, come la formazione, la ricerca, una legislazione precisa. Il settore, anche quello del biodinamico, reclama questi adeguamenti. Il tema della fertilità dei suoli è molto importante, ma il biologico, non potendo usare fertilizzanti e concimi chimici, deve seguire altre strade. Uno studio adeguato potrebbe fornire altre soluzioni e altre vie percorribili.

E' un settore in crescita, ci consegna una situazione più sostenibile per l'ambiente e anche socialmente ha una valenza forte: quindi, lavorarci sopra dal punto di vista dell'innovazione è essenziale.