

## CONVEGNO NASCE IL PARCO DELLE TECNOLOGIE AGRO-INDUSTRIALI

**IL RAPPORTO** sul sistema agro-alimentare dell'Emilia-Romagna rappresenta un appuntamento ormai tradizionale nato dalla collaborazione tra Unioncamere regionale e Regione. Esso approda quest'anno a Ferrara con l'obiettivo di approfondire gli aspetti più rilevanti per lo sviluppo del settore nella nostra provincia.

Tra questi, in particolare, una 'sfida' importante per la competitività del

sistema produttivo ferrarese sarà rappresentata dalla costituzione del Parco Scientifico per le tecnologie agro-industriali. Il convegno, che si svolgerà il 15 giugno nell'azienda Oasi Naturale 'Le Pradine' di Mirabello (ore 9.30), e che viene organizzato dalla Camera di Commercio e dalla Provincia, prevede, dopo l'introduzione ai lavori del Presidente Carlo Alberto Roncarati, la presentazione dei dati ferraresi del rapporto.

Le attività di promozione del sistema camerale a favore della filiera agro-alimentare regionale verranno presentate da Ugo Girardi, segretario generale Unioncamere regionale. Alessandro Bruni, docente all'università di Ferrara, tratterà della costituzione del parco.

Le conclusioni saranno di Davide Nardini, assessore provinciale all'agricoltura.

di CARLO ALBERTO RONCARATI (\*)

**IL CONVEGNO** sulla pera Abate Fétel svoltosi lo scorso 14 maggio con notevole affluenza di pubblico a testimonianza dell'interesse che risuona sulla problematica legata a questa coltura straordinaria, che non a caso è stata definita (dagli organizzatori) la 'regina' delle pere, ha in buona parte centrato gli obiettivi che la Camera di commercio si era posta: farla meglio conoscere, tramite i media, al consumatore e sollecitare gli operatori della cosiddetta filiera ad un più efficace coordinamento.

Gli eccellenti relatori che sono intervenuti hanno ben rappresentato gli aspetti economico-produttivi e nutrizionali dell'Abate Fétel: un vero 'must' in quanto coltivata pressoché esclusivamente in Italia, in particolare nelle province di Ferrara, Modena e Bologna; perfettamente riconoscibile per la sua forma allungata, apprezzatissima per le caratteristiche estetiche e per la dimensione, nonché per la possibilità di essere consumata sia ad uno stadio di maturazione arretrato (polpa soda e croccante) che avanzato (dolce e fonde).

### Tredicimila addetti in diecimila imprese

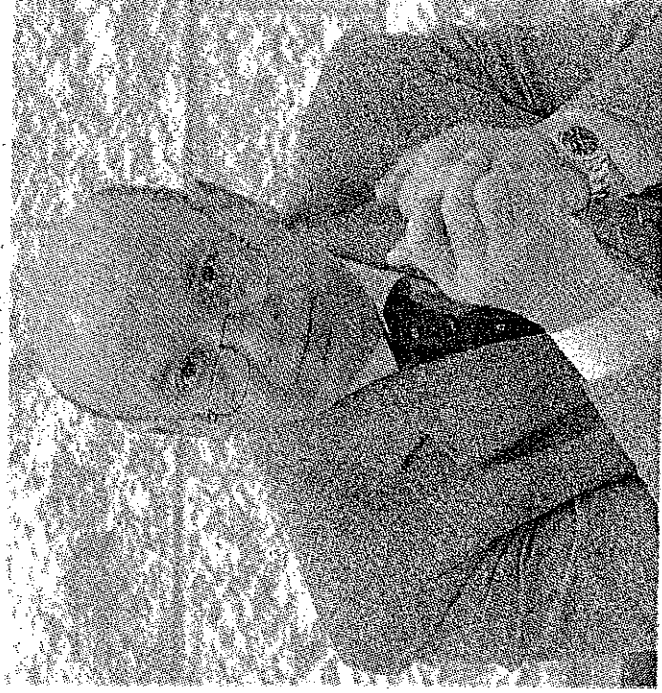
Sono oltre 13mila le persone occupate nel settore dell'agricoltura e della pesca in provincia, al terzo posto dopo servizi e industria. Le imprese sono 9.905 con oltre diecimila unità locali [Fonte: Smail 2005].

**PECCATO CHE** l'indagine compiuta dal prof. Tirelli abbia rivelato - con una certa sorpresa per gli addetti ai lavori - che, in realtà, la conoscenza di questo splendido frutto è piuttosto approssimativa. Non così scoraggiante, per la verità, ma lontana dal poter essere giudicata soddisfacente.

Ecco allora emergere chiarissima la necessità di insistere molto sulla comunicazione per tentare di trasmettere al consumatore l'esatta percezione delle molte caratteristiche positive della pera Abate.

Occorre procedere con metodo e

**MA ALLORA**, qual è il problema? Cosa impedisce di varare una cam-



Carlo Alberto Roncarati, presidente della Camera di commercio

gna di promovolo-  
rizzazione in gran-  
de stile?

Il problema, purtroppo, esiste. E, tanto per non equivocare, è legato soprattutto agli imprenditori.

Troppo piccoli e divisi quelli agricoli, che ad ormai un decennio dall'entrata in vigore dell'Organizzazione comune di mercato - Ocm - ortofrutticola non hanno ancora trovato sufficiente coesione mancando di raggiungere quell'aggregazione che è il presupposto primo della compe-

### L'OCCASIONE

**Il convegno sulla pera Abate è servito per sensibilizzare gli imprenditori**

non hanno brillato. Le strutture organizzate che, per il fine stesso che le ha viste nascere, avrebbero dovuto 'governare' il mercato, hanno dimostrato, salvo pochi eccezionabili casi, di non essere in grado di presidiare con efficacia l'interesse dei loro rappresentati.

E se manca questa capacità, se man-

# L'INTERVENTO

## «Una 'casa comune' per dar valore ai prodotti»

ca la volontà di superare storie che differenziazioni e diffidenze, ogni sforzo sarà vano poiché verrebbero a mancare le fondamenta sulle quali costruire la 'casa comune' vista da tutti come l'unico, efficace strumento di confronto con la distribuzione organizzata.

Ecco allora che il convegno - ora lo posso dire - è stato solo un pretesto, un'occasione in più per chiamare a raccolta coloro che rappresentando volumi di produzione assolutamente non trascurabili hanno il dovere di prendere sul serio la questione e di trovare la forza per mettersi assieme. Non fisicamente intendo, almeno non ancora, bensì semplicemente concordando - e impegnandosi a rispettare - le modalità di produzione e di gestione successiva del prodotto compresa, soprattutto, la commercializzazione.

Un accordo che li renda insieme, protagonisti e non vittime del mercato. Un mercato sempre più allargato, dove bisogna avere la giusta dimensione e quella incisività che viene solo dalla capacità di ben gestire.

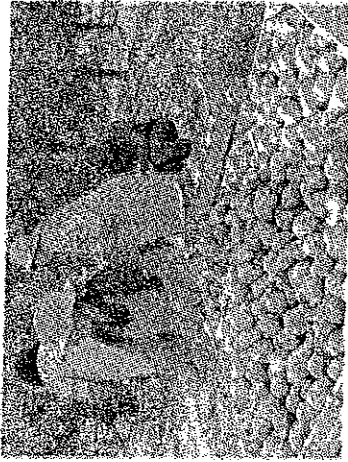
**COSA HANNO** risposto coloro che sono stati chiamati in causa, gran parte dei quali aderiscono al centro servizi ortofrutticoli presieduto da quello straordinario uomo immagine che è il cavalier Paolo Bruni? Beh, non hanno risposto, o meglio, se ho ben inteso le dichiarazioni di Paolo Bruni, che ha comunicato che quella indicata è la via obbligata, hanno badato più che altro ad evidenziare le difficoltà. Che fosse facile non l'ho mai pensato. Ma che fosse impossibile - permettete - neppure!

Occorre, come in tutte le circostanze; quella volontà, quella forte determinazione che purtroppo, ma spero di sbagliare, ancora non appare. Neppure dopo un ottimo convegno che pertanto rischia di essere soltanto un'ulteriore occasione perduta.

(\*) presidente della Camera di Commercio

## I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

# La pera, un alimento indispensabile all'alimentazione di tutte le età



Agricoltori al lavoro in un frutteto

**LA PERA**, come tutta la frutta, rappresenta un alimento importante per tutte le età ed è indicata anche per chi soffre di disturbi nella regolazione della glicemia grazie al ridotto contenuto di glucosio e per l'apporto di fibra solubile: 100 grammi di pera, sbucciata, contengono solo 35 calorie dovute prevalentemente a zuccheri semplici e, tra i micronutrienti, potassio e vitamine. Per questo motivo un regolare consumo di frutta fresca (almeno 450 grammi al giorno) rappresenta un'ottima fonte di nutrienti.

Ma non basta, la pera contribuisce al be-

nessere anche attraverso gli acidi organici ed i tannini che donano al frutto eccezionali proprietà organolettiche e svolgono un effetto protettivo.

I primi sono importanti per la loro azione regolatrice sulla flora batterica intestinale ed i secondi per le proprietà antiossidanti.

Non dimentichiamo poi che la pera contiene anche il sorbitolo: questo viene fermentato dalla flora batterica e favorisce quindi la funzione intestinale.

La pera, una volta sviluppate tutte le sostanze nutritive con la maturazione, è preziosa non tanto per un singolo componente quanto per l'azione congiunta dei principi nutritivi: nessun chimico sarebbe in grado, mettendo insieme questi stessi composti, di ottenere gli stessi risultati non solo da un punto di vista nutrizionale ma anche per la gratificazione dei nostri sensi (vista, olfatto e tatto) da cui tanto dipende il nostro benessere psico-fisico!

### QUALITÀ'

**Un frutto utile anche per chi soffre di disturbi legati alla glicemia**