

C'è una casa comune per la produzione integrata

All'Università Cattolica si è tenuto un innovativo seminario promosso dal Consorzio controllo prodotti biologici

Claudia Molinari

PIACENZA

● E' stata come da tradizione, la sala "Piana" dell'Università Cattolica il palcoscenico in cui si è svolto nei giorni scorsi l'incontro annuale dedicato alla cosiddetta produzione integrata, promosso da Ccpb (Consorzio controllo prodotti biologici).

Sotto i riflettori questa tecnica produttiva, ormai molto collaudata in quasi 40 anni di storia, che si concretizza nell'adozione di pratiche rispettose dell'ambiente sintetizzate in specifici disciplinari e certificate con un marchio da enti riconosciuti.

«Oggi - ha spiegato Fabrizio Piva, amministratore delegato di Ccpb - la produzione integrata viene declinata soprattutto nella direzione della sostenibilità, tema ormai at-

tuale e ampiamente riconosciuto». La frontiera più innovativa in ambito di produzione integrata è quella voluta dal Ministero delle Politiche agricole che da poco più di un anno ha promosso il Sistema qualità nazionale di produzione integrata (Sqnp), una sorta di "casa comune" per i disciplinari di produzione integrata che sono regionali.

Il passo successivo che è stato presentato nella giornata della Cattolica è il progetto di armonizzazione degli standard voluta dai ministeri dell'ambiente e delle politiche agricole tra qualità nazionale sulla produzione integrata (Sqnp) e Protocollo viva, il progetto che mira a migliorare la sostenibilità nella filiera vitivinicola.

L'obiettivo dei ministeri è arrivare a uno standard di gestione sostenibile misurabile e certificabile, organizzato nell'ambito dei sistemi

di qualità e che sia un riferimento univoco per le produzioni italiane, nonché un biglietto da visita per il made in Italy sui mercati internazionali.

«Attraverso questo protocollo - spiega ancora lo stesso Piva - si persegue l'obiettivo di arrivare sul mercato con un messaggio che possa essere recepito dal consumatore finale, nella speranza di poter poi ottenere un miglioramento in termini di redditività».

La prospettiva è quindi quella di coinvolgere anche altri comparti agricoli, sempre con l'intento di mettere a punto strategie di valorizzazione dei prodotti, che si traducano in reddito per gli agricoltori.

I lavori del seminario piacentino tra diversi interventi - tra cui quelli di Ettore Capri e Vittorio Rossi, entrambi docenti ordinari all'Ateneo di San Lazzaro e della giovane

ricercatrice Lucrezia Lamastra, anch'ella della Cattolica - hanno messo appunto in luce i punti di forza del protocollo e le prospettive per il futuro.

Del resto, i buoni risultati ottenuti dal progetto V.I.V.A (Valutazione dell'impatto della vitivinicoltura sull'ambiente) lasciano intravedere prospettive incoraggianti.

Avviato nel 2011 il progetto nazionale Viva, ha superato la fase pilota, che ha visto la partecipazione di alcune grandi aziende vitivinicole italiane, con la collaborazione scientifica del Centro di Ricerca Opera per l'agricoltura Operasostenibile dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e il Centro di competenza agroinnova dell'Università di Torino. Nel 2014 terminata la fase pilota, si è arrivati alla realizzazione di un disciplinare: dal giugno 2014 il progetto è stato aperto a tutte le aziende vitivinicole interessate con risultati molto incoraggianti in termini di adesioni.



Un momento del seminario all'Università Cattolica

