

«Rilanciamo la pera con l'Igp»

Il Consorzio di tutela dell'Emilia-Romagna: «Più produzione e controllo sul commercio»

di **Cristina Degliesposti**

Una certificazione Igp sinonimo di qualità, di disciplinari rigidi ma chiari, in grado di offrire il meglio che la pericoltura italiana può mettere in campo. Il Consorzio Pera dell'Emilia-Romagna Igp, presieduto da Mauro Grossi (foto al centro), racchiude tutto questo controllando, ad oggi «40mila tonnellate di prodotto annuo, di cui circa il 10% è certificato Igp - spiega -, ma l'obiettivo per il futuro è riuscire a valorizzare e commercializzare la quantità maggiore possibile».

Come?

«Agendo su due fronti. Il primo è allargando la base produttiva, cercando anche il sostegno degli enti pubblici affinché le aziende agricole siano sostenute. Il secondo è cercando un rapporto di collaborazione con le

asestare il ciclo biologico». **Sugli aumenti dei costi delle materie prime avete avuto garanzie dal Governo?**

«Delle gelate e della cimice asiatica attendiamo ancora le ultime tranche di pagamenti: i tempi di reazione sono sempre troppo lunghi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I NUMERI

L'ente controlla 40mila tonnellate di prodotto, di cui il 10% è Igp

realtà del territorio che immettono prodotto nel mercato. Ed è quello che abbiamo fatto con le associazioni di organizzazioni di produttori che costituiscono UNAPera».

Quali sono i vantaggi?

«Diversi. In generale il marchio Igp, l'unico riconosciuto dall'Unione europea insieme alla Doc, è una certificazione di garanzia per il consumatore. Inoltre, UNAPera è un'aggregazione che consente di governare l'immissione di prodotto sul mercato. L'Igp migliora l'offerta, la qualità, ma non tutti gli aspetti sono governabili».

Ad esempio?

«Il tema della ricerca per risolvere i problemi produttivi. Oggi grossa parte dei mezzi tecnici per la produzione non si possono più usare, tipo gli agrofarmaci. Ma quando si proibisce l'uso di determinate molecole, occorre offrire anche un'alternativa altrimenti la produzione va in crisi. Il processo andrebbe accompagnato, invece siamo alle sperimentazioni».

La vespa cinese, invece, è stata risolutiva rispetto alla piaga della cimice asiatica?

«Qualche risultato si vede, ma i tempi di reazione con l'uso di antagonisti sono lunghi: si deve

LA STORIA

Da oltre 20 anni a tutela del settore

Gli albori del Consorzio di tutela Pera dell'Emilia-Romagna Igp sono datati 1998, con il primo disciplinare e il riconoscimento dall'Unione europea del marchio Igp. Nel 2018, però, l'attività di tutela del consorzio viene riconosciuta dal ministero. Ha sede a Ferrara, principale area di produzione del Paese.

La novità: UNAPera



Uniti nella sfida dei mercati

È nato a fine luglio a Ferrara e ha un obiettivo ambizioso: riconquistare i consumatori, incrementando la qualità dell'offerta pericola sui mercati. Eccole qui le finalità che hanno portato alla costituzione di UNAPera, società consortile a responsabilità limitata fra 25 imprese - 13 organizzazioni di produttori e 12 non Op - che rappresentano oltre il 70% delle pere commercializzate sul mercato italiano nell'ultimo triennio e più del 55% dell'export nazionale di questo frutto. Parte

dall'Emilia-Romagna - culla della pericoltura italiana, dove la coltivazione di questa frutto vale il 35% della PIV frutticola e coinvolge 15mila addetti - un progetto che punta ad occuparsi dello sviluppo della qualità su tutte le pere dei soci attraverso la definizione di standard comuni e un controllo collettivo che consenta un'immissione sul mercato gestita da UNAPera, mentre la vendita resterà in capo alle singole imprese socie. Una vera e propria rivoluzione organizzativa, che vuole incrementare la qualità dell'offerta pericola, riconquistare i consumatori e tornare a dare redditività ai produttori.