



L'ASSEMBLEA NAZIONALE DELL'ANACER A RAVENNA: SU SOSTENIBILITA' E QUALITA' DEI CEREALI IMPORTATI SIAMO IN PRIMA LINEA.

L'ISMEA: CALA LA PRODUZIONE NAZIONALE, INEVITABILE L'IMPORT.

FEDERALIMENTARE: IMPORT SERVE PER SOSTENERE L'EXPORT DEL MADE IN ITALY

RAVENNA - ANACER è in prima linea per la sostenibilità nella produzione cerealicola importata e per la qualità dei prodotti agroalimentari. Rivendica però regole chiare e, soprattutto, univoche per tutti i Paesi UE. “Anche questo è un contributo concreto all’affermazione del Made in Italy agroalimentare nel mondo, ma i tempi lunghi della burocrazia italiana nei controlli non aiutano” commenta **il Presidente dell’Associazione Nazionale Cerealisti Carlo Licciardi** aprendo l’Assemblea della categoria svoltasi nel fine settimana a Ravenna.

Gli importatori di cereali associati all’ANACER ogni anno importano in media 20 milioni di tonnellate di grano, mais, soia e altra materia prima per un controvalore di 9 miliardi di euro. Oltre a Licciardi fanno parte **del vertice dell’Associazione Niccolò d’Andria e Andrea Galli**.

“Abbiamo scelto come temi della nostra Assemblea nazionale – spiega Licciardi – l’analisi del trend agroalimentare dei consumatori e le nuove tecniche produttive perché vogliamo capire l’evoluzione del mercato e le nuove tendenze commerciali sempre più impennate su sostenibilità e qualità. A questo proposito, con particolare riferimento a ogm e glifosato, esistono parametri entro i quali sono consentiti, ed è positivo che la ricerca stia facendo passi avanti nella sperimentazione di prodotti alternativi sostenibili nella lotta alle erbe infestanti”.

I dati forniti all’Assemblea da **Roberto Milletti di Ismea** lasciano pochi dubbi sul ruolo dell’import di cereali: “Dal 2012 al 2017 il peso del prodotto nazionale è sceso del 30% nel mais, del 21% nel frumento tenero, 11% nell’orzo e 4% nel frumento duro”. Nel 2018 abbiamo importato frumento tenero, frumento duro e mais per 2,5 miliardi di euro. E sempre Milletti traccia l’identikit del nuovo consumatore: tra il 2017 e il 2018 ha comprato meno pane, meno riso, meno pasta all’uovo secca, mentre sono aumentati primi piatti pronti, prodotti bio e integrali.

“Dobbiamo essere in grado – ha spiegato Licciardi – di mettere a disposizione più informazioni scientifiche possibili ed essere il più trasparenti possibili su ciò che viene importato, verificando la salubrità dei prodotti. In Italia i controlli sanitari vengono fatti seriamente e noi abbiamo sempre collaborato. In questo modo il consumatore sarà aiutato a superare le diffidenze sui cereali importati».

«Sono d'accordo con Licciardi – **commenta Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare** – visto che in Italia si fanno 220 mila controlli annui sui prodotti alimentari. Se vogliamo continuare a esportare il Made in Italy agroalimentare dobbiamo importare sempre più materia prima. Con i consumi interni in calo, l'export, e soprattutto quello agroalimentare, è decisivo per l'industria. All'estero godiamo di una grande considerazione e il Made in Italy trionfa. Il prodotto leader all'estero è la nostra pasta e in Italia prevalgono solo polemiche e disinformazione».

Anche le tecnologie produttive hanno un ruolo decisivo. «Il miglioramento genetico ha consentito finora di tenere il passo dell'aumento della popolazione e dell'evoluzione della società. Tuttavia, il cambiamento climatico, di stile di vita e il degrado ambientale pongono nuove sfide» spiega **il prof. Silvio Salvi dell'università di Bologna**. «La genomica e gli altri strumenti del DNA ricombinati offrono grandi opportunità. L'editing genomico è una tecnologia per la modifica del DNA in maniera precisa ed efficiente, identica a quello che succede in natura».

Nel corso dell'assemblea **Pietro Noé (Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ministero della Salute)** ha annunciato l'espletamento di un concorso interno per la stabilizzazione di personale e di concorsi pubblici per potenziare gli organici degli ormai prossimi Uffici di controllo frontaliero che unificheranno le funzioni di Usmaf e Pif.

Fulvio Pernice, dirigente di Efisc-Gtp, si è soffermato sulle attività di certificazione e sul loro sviluppo, soprattutto sulla qualità della materia prima cerealicola. Certificazioni costantemente aggiornate dalle aziende associate ANACER.

L'Assemblea è stata l'occasione per illustrare i progetti di sviluppo del porto di Ravenna a sostegno della movimentazione dei cereali. Già oggi lo scalo ravennate è tra i primi nel Mediterraneo per il traffico dei cereali. «Stiano appaltando lavori per 250 milioni di euro grazie al progetto Hub Portuale - **ha detto Daniele Rossi, Presidente dell'Adsp ravennate** – un investimento che consentirà di avere 200 ettari di aree per la logistica direttamente su banchine portuali e due scali merci a nord ed a sud dello scalo marittimo. Ciò significa che saremo in grado di movimentare i cereali con la celerità richiesta dal mercato».

Da segnalare i giovani **Luigi Caizzo (Glencore Agriculture)** e **Francesca Tiberto (Oleificio Zucchi)**, premiati a pari merito con una borsa di studio di 2500 euro messa a disposizione da ANACER nell'ambito della prima edizione del corso 'Commercio internazionale delle commodities agricole' organizzato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna con il patrocinio di Anacer, Assalzo, Assitol, Italmopa. Un corso unico in Italia, di cui è **direttore scientifico il professor Giulio Malorgio e tutor didattico scientifico il dottor Cosimo Rota**.

Ravenna, 28 maggio 2019