



Comunicato stampa

## VIVITEDINNER, LA COOPERAZIONE E IL VINO DINANZI ALLE NUOVE SFIDE DELLA FARM TO FORK E DEL PNRR

*Le conclusioni del talk organizzato dall'Alleanza cooperative affidate al sottosegretario alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio. Il giornalista Cernilli tesse l'elogio della cooperazione.*

**Roma, 1 ottobre 2021** - Le cantine cooperative hanno già da anni messo in campo un impegno concreto sul fronte della sostenibilità, attraverso scelte quali l'adesione allo standard biologico e di produzione integrata, la valorizzazione dei sottoprodotti ed il riciclo degli scarti di lavorazione, che certamente potranno contribuire nel prossimo futuro al raggiungimento degli obiettivi ambiziosi posti dalla strategia Farm to Fork, centrale nell'ambito del Green Deal europeo. Lo ha evidenziato il Coordinatore del settore Vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari **Luca Rigotti** nel suo intervento di apertura al talk *“Le sfide lanciate dalla strategia Farm to Fork e le opportunità del PNRR”* svoltosi questa sera a Roma nell'ambito dell'iniziativa Vivite Dinner – Calici cooperativi.

“C'è da dire – ha proseguito Rigotti - che il modello cooperativo, che integra tutta la filiera – dalla produzione, alla trasformazione fino alla commercializzazione – rappresenta di fatto un modello ‘dal campo alla tavola’ ed è per questo particolarmente vocato a coniugare i temi della sostenibilità ambientale con quella economica e sociale, capace quindi di costruire e gestire filiere agroalimentari che funzionino non solo per i produttori e i consumatori, ma anche per il clima e l'ambiente. Considerando gli strumenti che concretamente potranno supportare imprese e cooperative nel raggiungimento degli obiettivi, riteniamo che il PNRR, che prevede l'erogazione di consistenti risorse finanziarie, potrà senza dubbio contribuire a modificare la struttura economica del settore per renderlo capace di affrontare le prospettive future con nuovi strumenti e rinnovati approcci, con particolare riferimento alla sfida ambientale. Starà a noi riuscire a cogliere le possibilità che ci vengono proposte”.

“La transizione ecologica è un processo necessario e inevitabile, ma è evidente che non possiamo raggiungerlo in poco tempo”, ha dichiarato **Stefano Laporta**, Presidente ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, che ha invitato a considerare il tema della sostenibilità “in maniera dinamica, inserendo l'obiettivo della tutela della natura nell'ambito di una strategia più ampia, perseguendo un punto di equilibrio tra la sfera economica, sociale e ambientale”.

Il neo presidente di Ismea Prof. **Angelo Frascarelli**, ha aperto il suo intervento affermando che “la transizione ecologica non è qualcosa che l'Europa ci chiede, bensì sono gli stessi cittadini e i consumatori a chiederla. Pensiamo ad esempio a un paese come la Germania, in cui il tema ambiente è molto sentito dai cittadini”.

“Sento inoltre ripetere da più parti – ha proseguito Frascarelli - che con la Farm to Fork andremo incontro ad una riduzione della produzione, a un maggior ricorso alle importazioni e a un calo dei redditi delle imprese. A mio avviso non è così, o meglio, le previsioni di impatto sono giuste, ma vengono fatte considerando le tecnologie oggi disponibili, senza considerare il fatto che da qui al 2030, anno in cui dovremmo raggiungere gli obiettivi europei, noi potremo contare sull'apporto di un alleato importante, l'innovazione. L'innovazione è il futuro, noi abbiamo la necessità di continuare ad essere i primi e saremo in grado di raggiungere la sostenibilità nei tempi richiesti proprio attraverso l'innovazione”. A quanti obiettano che l'innovazione costa, il presidente di Ismea fa notare “che il costo dell'innovazione è alto solo in una prima fase, poi costa sempre di meno, come accade sempre per tutte le innovazioni di tipo tecnologico”.



L'importanza dell'innovazione e della ricerca per raggiungere gli obiettivi green è stata evidenziata anche dal primo ricercatore Ismea **Alessandro Monteleone**, il quale ha ribadito la necessità che “la ricerca accompagni il più possibile la transizione e che vada trasferita al settore agricolo, poiché troppo spesso gli studi e le ricerche finiscono per rimanere nei cassetti”.

Il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio** ha evidenziato il ruolo a suo avviso fondamentale che sono chiamati a svolgere i millenials, sempre più motivati nella ricerca della sostenibilità. “I giovani scelgono sempre di più i vini green – ha spiegato Massobrio - non perché confidano in un ritorno di natura economica o per rispondere a richieste provenienti dai consumatori italiani ed europei. I millenials che preferiscono la viticoltura sostenibile a quella convenzionale lo fanno perché ci credono e sono motivati e possono a mio avviso fare molto, sia attraverso la formazione che la comunicazione, stimolando ulteriormente il percorso sulla strada della sostenibilità”.

I lavori sono stati conclusi dal Sottosegretario alle Politiche Agricole **Gian Marco Centinaio** il quale ha evidenziato i limiti e le criticità di alcune recenti scelte da parte dell'Europa, a partire dalla vicenda del Prosek e del Piano contro il Cancro. “Il Green deal e la Farm to fork sono strategie delineate dalla Commissione, a cui l'Italia come membro dell'Unione ha dato il suo ok – ha dichiarato Centinaio – ma siamo consapevoli che dovremo fare un lavoro importante”.

“Riguardo la nuova Pac, avremmo voluto fosse più agricola e meno ambientale. Per avere i fondi a disposizione, ci dobbiamo tuttavia adeguare a ciò che ci viene chiesto dall'Europa. Ma è necessario al tempo stesso – ha sottolineato il Sottosegretario – che l'Europa garantisca reciprocità nel rispetto delle regole, perché se noi rispettiamo l'ambiente e produciamo in maniera sostenibile, non possiamo poi consentire che si importino prodotti dai paesi in cui di sostenibile non c'è niente. Altrimenti, a chi conviene produrre in Europa?”

Un importante riconoscimento del valore della cooperazione vitivinicola, in termini di qualità, presidio del territorio e sostenibilità, è arrivato dal giornalista enogastronomico e curatore di *Doctorwine* **Daniele Cernilli**. “Le cooperative gestiscono il 60% della produzione di vino italiano, 600mila ettari vigneto, 6.000 chilometri quadrati, una superficie più grande della Liguria. I produttori sono 500mila, la più grande parcellizzazione di vigneto per produttore di uva da vino. Se non ci fossero le cooperative perderemmo il paesaggio e la gestione di interi territori. Pensiamo ai canaletti e ai muretti a secco che i produttori hanno costruito nei loro appezzamenti, le strade bianche rifatte a proprie spese. Il mondo agricolo e vitivinicolo è fatto dall'eroismo quotidiano di questi piccoli produttori, veri custodi del territorio”.

La cooperazione ha anche fatto importanti passi in avanti in termini di qualità. “Venti anni fa – ha dichiarato Cernilli - non esisteva la coscienza delle cantine cooperative che erano una sorta di banca del vino degli imbottigliatori, molte producevano prevalentemente vino sfuso. Oggi non è più così e i vini prodotti dalla cooperazione sono grandi vini, un'eccellenza autentica”.

La cooperazione, infine, può a ragione rivendicare un ruolo da protagonista nella transizione verde che, secondo Cernilli, passerà proprio per la cooperazione, “nell'ottica di un percorso intelligente e collaborativo che farà sempre più percepire la sostenibilità come un valore concreto”.