

Oltre la siepe... il mondo

Il mercato dei prodotti ortofrutticoli alla luce dei cambiamenti della società e del panorama internazionale

Seconda parte

Costantino Cattivello

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Luciano Trentini ha ricoperto in ambito agricolo incarichi di grande responsabilità nell'amministrazione pubblica dell'Emilia-Romagna e continua a rappresentare il nostro paese in ambiti internazionali prestigiosi. Nel contempo non ha mai dimenticato le sue radici tecniche conservando e sviluppando una conoscenza ad ampio raggio che va dal campo al consumatore finale, tanto da farne uno dei maggiori conoscitori delle dinamiche dei mercati ortofrutticoli nazionali ed internazionali. In questa parte dell'intervista Trentini ci dà degli elementi utili per interpretare e capire l'evoluzione del mercato nazionale ed internazionale alla luce dell'evoluzione di una società sempre più multiculturale.

Cosa chiede il consumatore odierno ai produttori orticoli? Cosa si deve fare per intercettare queste aspettative?

Il consumatore di oggi è un personaggio sempre più informato e sempre più curioso, che vuole prodotti ortofrutticoli di qualità, salubri, meglio se biologici, tracciabili, standardizzati, che abbiano caratteristiche nutritive tali da assicurare

effetti benefici sulla salute. Ancora più apprezzati se confezionati in imballaggi *plastic-free*, che provengano da coltivazioni italiane e da zone limitrofe al luogo di consumo. Oggi siamo in presenza di un consumatore che è disposto a spendere, se il prodotto soddisfa le sue aspettative e i suoi bisogni. Lattughe, pomodori, patate, carote e zucchine, sono gli ortaggi più consumati dagli italiani. Come ho accennato, aumenta il consumo di prodotti biologici e di quelle novità vegetali, come gli ortaggi ad alto contenuto in fattori nutraceutici (es. zenzero, kale) e i mini ortaggi, che oggi vengono immesse sul mercato attraverso l'*E-commerce*.

La Cina può rappresentare un rischio o una opportunità per il comparto agroalimentare italiano?

La Cina è un grande paese produttore in grado, soprattutto per i prodotti surgelati e in conserva, di competere in modo decisivo con il prodotto europeo. Al momento vedo meno pericoli per il prodotto fresco. La politica cinese di acquisizione nel mondo di grandi superfici per la produzione di derrate alimentari, ortofrutta compresa, fa pensare che sia in forte aumento la richiesta interna di prodotti alimentari. Tuttavia sono in atto politiche che incentivano le esportazioni di ortofrutticoli in grado di sopportare trasporti a lunga distanza, basti pensare alla esportazione delle castagne verso i mercati europei, compreso il nostro. La Cina potrebbe essere una grande opportunità, ma è un paese molto lontano da raggiungere con regole commerciali che non sempre favoriscono le esportazioni. Piutto-



sto guarderei nel prossimo futuro al continente africano, molto più vicino a noi logisticamente e che nei prossimi 30 anni raddoppierà la propria popolazione.

Teniamo conto che nello stesso lasso di tempo il fabbisogno di ortofrutta aumenterà di oltre 950 milioni di tonnellate e per l'Italia, ricca di professionalità e di tecnologia, potrebbero aprirsi nuovi scenari commerciali molto importanti.

I dati ISTAT ci dicono che al 1^a gennaio 2019 circa il 9% della popolazione italiana era rappresentata da stranieri. Lei pensa che un'offerta agroalimentare orientata a soddisfare i gusti dei paesi di origine di queste comunità possa rappresentare delle nuove opportunità di business?

Secondo la Fao nel 2050 la popolazione di origine italiana diminuirà di circa il 17% e,

nonostante l'aumento degli stranieri, la popolazione si ridurrà di circa 5 milioni rispetto ad oggi. Analizzando i paesi di origine, possiamo osservare come quasi il 60% degli immigrati in Italia provengano da 5 paesi: Romania (23%), Marocco (15%), Albania (9%), Cina (6%), Ucraina (5%). La presenza di questi consumatori ha certamente influenzato il mercato in maniera importante, incidendo significativamente sia sui prodotti freschi, come okra e patata dolce sia sui trasformati e surgelati. Pensiamo al *Cus cus*, per coloro che provengono dai paesi arabi, alla Stevia, sia surgelata che fresca per i provenienti dall'est europeo, i cavoli cinesi per gli asiatici, le melagrane ecc., tutti prodotti oggi in Italia, come anche lo zenzero, la curcuma e altre spezie. Il mondo agricolo deve mantenere i riflettori accesi su questi fenomeni per cogliere quelle opportunità che possono creare fonti di reddito importanti.

Nella sua lunga carriera si è occupato anche di sperimentazione agraria. A suo parere oggi ha ancora senso una sperimentazione pubblica in ambito agricolo?

In questo momento l'agricoltura in generale e l'ortofrutta in particolare stanno subendo processi di rinnovamento incredibili.

Qualche esempio: l'agricoltura 4.0, la robotica, l'evoluzione delle produzioni in serra attraverso l'ausilio dell'illuminazione e della concimazione carbonica, le produzioni di asparagi in serra con irrigazione e riscaldamento basale, la produzione delle lattughe in *floating system*, la vivaistica, la ricerca varietale e resistenze ai nuovi patogeni, i nuovi imballaggi, le plastiche biodegradabili, i film per la copertura delle serre ad alta trasparenza e resistenza. Tutti temi di attualità che abbracciano la ricerca scientifica, la sperimentazione, l'assistenza tecnica e il trasferimento della innovazione. Tutto questo deve essere sperimentato e promosso attraverso risorse e strutture pubbliche, meno influenzabili da interessi privati, e i risultati delle ricerche devono essere a disposizione di tutti coloro che vogliono crescere. Un riferimento per tutti è rappresentato dall'Università di Wageningen in Olanda.