

L'INIZIATIVA. Nel settore agroalimentare viene lanciato lo strumento per superare le diffidenze

Passaporto bresciano per gusto e sapori

Le esportazioni di prodotti valgono ben 33 miliardi a fronte di una domanda che raggiunge quota 123 Vuoto spesso colmato da merce senza certificazione

Stefano Martinelli
MILANO

E' bresciano il primo seme germogliato nell'immenso prato di nazioni di Expo. All'ombra dell'Albero della vita, negli spazi del Parco delle Biodiversità, Brescia ha aperto le danze dei convegni che per centotrenta giorni animeranno l'esposizione milanese, con il progetto «Passaporto Etico per i prodotti agroalimentari» ideato dal presidente del Consorzio De Alimentaria Qualitate Paolo Boni, guadagnandosi così la vetrina più prestigiosa nel secondo giorno di apertura della rassegna.

DESTINATO a «comunicare ai consumatori i pregi d'identità e di qualità dei prodotti agroalimentari italiani», come sottolineato da Boni, il Passaporto Etico è nato dopo anni di studi sulle realtà produttive italiane, con lo scopo di «aprire il mercato nazionale al mondo, superando i sospetti che i nostri produttori nutrono nei confronti della globalizzazione». Con un tessuto produttivo formato per il 95% da aziende con un fatturato inferiore ai due milioni di euro e con meno di dieci dipendenti, le esportazioni di prodotti si attestano sui 33 miliardi, a fronte di una domanda estera che tocca i 123. Il grosso vuoto esistente tra le due cifre «viene colmato da prodotti che vengono venduti come nostri ma che non hanno alcuna caratteristica né certificazione che li attesti come italiani» ha sottoline-

ato Francesco Bettoni, presidente della Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche di Brescia. L'Italian sounding, nome con il quale viene identificata la contraffazione della produzione agroalimentare, copre il 90% dei prodotti in circolazione con marchio italiano, rappresenta «il contesto nel quale è nato il Passaporto Etico» ha affermato Paolo Boni, ideatore del progetto e capofila di un grande numero di enti e realtà produttive che hanno collaborato alla sua realizzazione. Ma in cosa consiste il passaporto Etico? «Vuole essere un documento di accompagnamento, destinato ai consumatori finali e creato grazie all'adesione volontaria delle aziende - ha spiegato -, a tutela dell'identità, della qualità e della sicurezza dei prodotti agroalimentari». Grazie ad una serie di descrittori, situazioni rilevate dai tecnici del consorzio De Alimentaria Qualitate che corrispondono a comportamenti etici delle aziende, il prodotto avrà una propria carta d'identità che lo accompagnerà in tutto il suo percorso, dal campo al banco degli acquisti, fissando uno standard di processo entro il quale inserirsi per essere definito «italiano al 100%». Diversi e variegati i parametri di riferimento dei descrittori, dall'archivio delle certificazioni già acquisite nel tempo al catalogo internazionale Italian Food, che forniranno la base di partenza, ai droni, utilizzati per rilevare le caratteristiche fi-

siche delle aziende sul territorio. La sanità e la sicurezza alimentare, gli ingredienti per produrre un determinato prodotto, le assicurazioni delle aziende, il risparmio energetico, la gestione delle risorse umane fino al benessere degli animali e al rispetto della naturalità, saranno così elementi che entreranno in gioco per conferire ad un prodotto il Passaporto Etico. Già cinquecento aziende del settore agroalimentare hanno aderito all'idea di Paolo Boni, che ha visto il Salame della Bergamasca essere la prima tipicità a potersi fregiare di tale etichetta, ed il marchio è già stato registrato nei ventotto paesi dell'Unione Europea.

IL PASSAPORTO ETICO è «uno strumento pensato per facilitare le esportazioni e garantire la qualità dei prodotti italiani nel mondo» ha sottolineato il presidente della Fondazione De Alimentaria Qualitate. In questo senso la proposta avanzata dal presidente della Regione Lombardia Roberto Maroni è suonata ai presenti come un buon augurio per il futuro. Nella mattinata di ieri il go-



Peso: 33%

vernatore ha infatti assicurato «che il progetto verrà presentato nel padiglione della Commissione Europea presente ad Expo», nel corso di una giornata in data ancora da definirsi. «La Lombardia è il primo produttore agroalimentare del paese, con 50 mila aziende professionali e 986 mila ettari di superficie utilizzata - ha continuato il governatore -. Il Passaporto Etico rappresenta uno strumento concreto per tutelare e promuovere le eccellenze del nostro territorio e il fatto che sia stato scelto per inaugurare i convegni dell'esposizio-

ne universale è la conferma del suo valore». Non solo tutela del prodotto però. Il Passaporto è «uno strumento volto a valorizzare i territori dove l'attività si svolge» ha aggiunto Boni, specificando come in Italia «esistano più di tremila e novecento specie antiche di colture». Non solo elementi tecnici e certificazioni quindi, nella carta d'identità del cibo italiano. Ci sarà spazio anche per le ricette, con le quali valorizzare al massimo la materia prima, perché un prodotto diventa cibo e vita quando arriva sulle tavola delle persone.

Identità e qualità sono le parole d'ordine di un'idea che è nata e cresciuta nelle terre bresciane ma che, sul grande e luminoso palcoscenico di Expo, vuole conquistarsi uno spazio nel panorama produttivo italiano e mondiale. ●

33

Attualmente le **esportazioni** di prodotti agroalimentari sono attestate sui **33 miliardi** di euro. Le **richieste** ammontano invece a circa **123 miliardi** di euro.

IL VALORE, IN MILIARDI, DEI PRODOTTI GASTRONOMICI ITALIANI ESPORTATI

50

La **Lombardia** è il **primo produttore** alimentare del paese, con **50 mila** aziende professionali e **986 mila** ettari di superficie complessivamente utilizzata.

LE MIGLIAIA DI AZIENDE LOMBARDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE



Peso: 33%