

SpecialeItaliadelGusto



giovedì 24 agosto 2023

I falsi miti dell'agricoltura, idee e progetti per rilanciare l'immagine del settore primario



Ecco cosa è emerso all'incontro promosso da Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini alla 44ma edizione del Meeting di Rimini dove ha preso parte l'azienda italiana Sipo come testimone delle aziende ortofrutticole del territorio.

Bellaria Igea Marina (RN), 24.08.2023. Un'immagine distorta del settore primario non aiuta gli agricoltori a difendere il valore dei loro prodotti e a rendere il settore attrattivo per i giovani: anche da qui nascono i problemi di ricambio generazionale e reperimento di manodopera e di figure professionali specialistiche che il mondo agricolo si trova ad affrontare. L'agricoltura è vittima di falsi miti che dipingono il comparto per quello che non è, associandolo troppo spesso a fenomeni come l'inflazione, il lavoro irregolare, la mancata tutela dell'ambiente e degli animali, impieghi di sola fatica... Smontare queste credenze vuol dire restituire un'immagine corretta e moderna del settore primario, da anni impegnato in percorsi virtuosi di sostenibilità.

E proprio da questi punti è partito l'incontro organizzato da **Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini** al Meeting di Rimini 2023 "Sfatiamo i falsi miti dell'agricoltura – La percezione del settore primario nel sentire comune" a cui hanno partecipato Massimiliano Ceccarini, general manager di Sipo, azienda ortofrutticola socia di Confagricoltura; Giampaolo Ferri, esperto di distribuzione alimentare e formatore e Cristiano Riciputi, giornalista agroalimentare.

"E' importante ripartire dalle cose buone che facciamo, per creare un nuovo messaggio sull'agricoltura – commenta **Carlo Carli**, presidente di Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini – Oggi quello che ci distingue nel mondo è la qualità dei nostri prodotti agricoli: sfatiamo i falsi miti dell'agricoltura".

"Superficialità e informazioni pretestuose sviluppano un tipo di comunicazione sensazionalistica che non porta all'attenzione dei consumatori i veri temi dell'agricoltura", ricorda **Cristiano Riciputi** commentando quegli accostamenti stonati che l'agricoltura subisce: quando si parla di inflazione sui media generalisti spesso e volentieri viene mostrata l'ortofrutta, referenza che, in ambito alimentare, presenta i prezzi al chilo più bassi e ha invece un'importante valenza nutrizionale; oppure quando si parla di sfruttamento del lavoro si mostrano braccianti che raccolgono i pomodori, quando ormai la raccolta è totalmente meccanizzata per il prodotto destinato alla trasformazione, mentre si ignorano tante altre forme di sfruttamento del lavoro, "come gli stagisti negli studi professionali". Il racconto di un'agricoltura bucolica o di lavori di sola fatica, poi, non rende giustizia alle opportunità professionali che il comparto può dare.

"Il lavoro manuale è importante in agricoltura – ricorda **Massimiliano Ceccarini** – nel nostro mondo possiamo dire che 'questo prodotto l'ho fatto io' e per un agricoltore è una grande soddisfazione. Ma la tecnologia e la meccanizzazione hanno fatto evolvere il comparto e il lavoro stesso, le imprese investono in formazione ma resta molto difficile trovare il personale, a tutti i livelli. Certi messaggi distorti che passano non servono a creare appeal attorno al nostro mondo e soprattutto alla filiera ortofrutticola: una filiera organizzata, dove si tutelano i prodotti, dove ci sono tanti valori positivi da comunicare".

"Associare l'ortofrutta con il caro prezzi non aiuta certo i consumi – interviene **Giampaolo Ferri** – Sull'inflazione modieriamo i toni: il settore è da sempre soggetto a periodi inflattivi e deflattivi, condizionati soprattutto dall'andamento meteo. Questo va detto chiaramente".

Per rendere l'agricoltura un settore sempre più interessante per i giovani, come comparto capace di dare soddisfazioni professionali, ma anche per incrementare la fiducia e la conoscenza dei consumatori, è necessario comunicare di più e meglio. **Sipo**, azienda di Bellaria Igea Marina (Rimini) specializzata nella produzione e commercializzazione di verdure e ortaggi, sta investendo in tale direzione. "Pensando come una filiera nel 2016 abbiamo lanciato il brand Verdure di Romagna, nato per valorizzare il territorio e i suoi prodotti, coinvolgendo aziende agricole, incentivando il ricambio generazionale, fino ad arrivare alla divulgazione dei valori dei prodotti, dalla stagionalità alle proprietà nutrizionali – aggiunge il general manager dell'impresa - Ora siamo pronti a un nuovo passo e presto lanceremo l'Orto Didattico, un progetto per coinvolgere i bambini delle scuole elementari. L'idea è quella di far adottare una piantina e consentire ai bambini di vederla crescere grazie alle telecamere posizionate nelle nostre serre, così da mostrare i vari passaggi della coltivazione. Poi saranno proprio i bambini a raccogliermi i frutti, venendo in azienda insieme ai loro insegnanti: dopo la raccolta incontreranno i nutrizionisti che spiegheranno le proprietà dei prodotti e poi potranno cucinare il proprio ortaggio e mangiarlo. Dal campo alla tavola, proprio come il nostro claim. Vogliamo creare un'emozione perché l'aspetto emotivo è uno dei più importanti al momento dell'acquisto – conclude Ceccarini - Coinvolgere i bambini è il primo passo per ritornare a incentivare il ricambio generazionale e stimolare i consumi".

Publicato da **andrea de franceschi** alle 09:51



Nessun commento:

Posta un commento

Per lasciare un commento, fai clic sul pulsante di seguito per accedere con Google.

ACCEDI CON GOOGLE

[Post più recente](#) [Home page](#) [Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

Archivio blog

- ▼ 2023 (1241)
- ▼ agosto (72)
- L'Europa delle scienze e della cultura - Mattia Ma...
- I falsi miti dell'agricoltura, idee e progetti per...
- Ipercorpo :: InPresenza XIX Festival Internazionale...
- Paupisi - Festival dei Sapori e degli Artisti di S...
- Mangiamusica 2023 al Teatro Magnani di Fidenza
- Dal 14 settembre al 22 ottobre 2023 il MUDEC ospit...
- Euro sostenibilità - Il risparmio energetico e le g...
- Da Albrecht Dürer a Andy Warhol Capolavori dalla G...
- A Courmayeur torna Lo Matsón: la Valle d'Aosta "d...
- Massimo Baldini ITALIA REVISITED Campionario per...
- Al Festival dei Sapori il premio 'Cecatiello d'Oro...
- A fine settembre ad Alba la XXV edizione dell'even...
- Sabato 16 settembre, presso la Cantina Fratelli Pi...
- MADE IN MALGA '23 11° edizione Rassegna naziona...
- Festival dei Sapori e 50° Sagra del Cecatiello, al...
- Torreccuso, ecco il programma della 48esima edizion...
- Concerto per Renzo
- KROMBACHER VA A CACCIA DEI MIGLIORI LOCALI IN TUTT...
- Dario Orsillo: "Se il cibo è espressione di un ter...
- The WineHunter Award 2023: pubblicata la guida che...
- Torreccuso - A Vinestate, in programma dal 31 Agost...
- La Via delle Buone Cose - La Pasticceria Dolcevita...
- "Dentro" la Grande Guerra: un'App per immergersi ...
- 729° PERDONANZA CELESTINIANA PRESENTATI LA DAMA...
- Artegna concertante
- SITUAZIONE PRE-VENDEMIA 2023 Consorzi Italiani:...
- Spirits, Castagner: fatturato in crescita, merito ...
- In Friuli Venezia Giulia un nuovo mese densissimo ...
- Giovani storie, grandi caci: a Cheese il racconto ...
- NATURALE FESTIVAL: DAL 29 SETTEMBRE AL 1° OTTOBRE ...
- Al Festival dei Sapori e degli Artisti di Strada -...
- Le Vie della Pizza - La Pizzeria da Pippo di Arzen...
- OTTIME LE PROSPETTIVE DELLA VENDEMIA 2023 PER CAN...
- Il 22 agosto Norbert Niederkofler sarà accanto a M...
- CONTRAFFAZIONE: NUOVO SUCCESSO DI BOTTEGA IN PRIMO...
- 2 weekend "gustosi" dedicati alle bontà della mon...
- COCCIUTO INAUGURA A MILANO IL SUO QUINTO RISTORANT...
- DALLA COLAZIONE ALL'HAPPY HOUR: A MESTRE GOPPION I...
- Estate in malga con Visit Zoncolan Escursioni guid...
- La Diciassettesima Edizione del Villaggio della Birra
- Cortina d'Ampezzo, magia d'autunno i colori e il ...
- LAMBRUSCO: IL PRA DI BOSSO STORICO VINCE IL PREMI...
- Il Buon Paese - Le ricette con il coniglio e il Ro...
- L'Europa delle scienze e della cultura a Rauscedo ...
- Albania - Parco nazionale di Llogara
- La Via delle Buone Cose - Simone e Marco : la Past...
- Accordo Unione Reno Lavino Samoggia - Bonifica Ren...
- VENDEMIA: MORANDO (MONTALBERA), CAUSA CLIMA PAZZ...
- Napoli sempre più capitale culturale, tre artisti ...
- MONTEVERRO VENDEMIA AL VIA IL 7 AGOSTO CON LO CH...
- Sabato 9 settembre torna la Festa della Vendemmia ...
- Demeter Italia a SANA 2023
- The Rights from Future Generations. A Perspective...
- Alla scoperta del Friuli Venezia Giulia a bordo de...
- ITINERARIO 2023 - LA BELLEZZA INCONTRA IL MARE
- Benessere a 5 stelle nell'esclusiva suite Antermejo...
- Trent'anni di Verdicchio firmato La Staffa
- Sono aperte fino al 20 agosto le candidature per i...
- Le Manzane (TV), Vendemmia Solidate per i bambini ...
- SAVE THE DATE DIVINEA WINE TECH SYMPOSIUM 2023: ...
- VINO E TURISMO IN ALTA MAREMMA: GIANNI MOSCARDINI ...
- La casa di profumi d'arte Filippo Sorcinelli pre...
- Festival dei Sapori e degli Artisti di Strada - 50...
- Tornano a Cheese gli appassionati di formaggi da t...
- CANTINA VIGNAIOLI MORELLINO DI SCANSANO SUONA JAZZ...
- SUONI DELLE TERRE MUTATE II edizione 18 - 20 ago...
- Previsioni 2023: si prospetta una delle vendemmie ...
- Fondazione Pietro e Alberto Rossini presenta ...
- È L'ESTATE DELLA CULTURA, E L'ESTATE DEL "MISTER...
- L'hotel Familiamus entra a far parte dei Familienh...
- Torna La Giornata Nazionale delle Famiglie al Muse...
- PREMIO PER LA CULTURA DEL VINO IN ALTO ADIGE: DECR...
- luglio (147)
- giugno (177)
- maggio (215)
- aprile (169)
- marzo (203)
- febbraio (140)
- gennaio (118)
- 2022 (1839)
- 2021 (1662)
- 2020 (1471)
- 2019 (1534)
- 2018 (1125)
- 2017 (666)
- 2016 (16)
- 2015 (18)
- 2014 (7)
- 2013 (7)
- 2012 (11)