

Proposte operative per mantenere reddito, ambiente e salute nella filiera del prosecco alla luce delle migliori esperienze italiane



Guglielmo Donadello
Consorzio Servizi per l'Agricoltura Co.Se.P.A.

Parlare in positivo del settore agricolo è molto difficile. La situazione nel territorio, se si esclude il settore vitivinicolo, è disastrosa. Questa crisi ha colpito i settori dell'industria, ma sottotraccia è risaputo che prima di tutto ha accorciato le tavole, cioè ha cambiato il modo di consumare non solo degli italiani ma anche dei cittadini europei. Si sente spesso dire che bisogna temere i cinesi perché si importa un po' di salsa di pomodoro o qualcos'altro, ma in realtà è il mondo che deve temere l'Italia perché è una grande agricoltura di esportazione: esporta il 50% della frutta, degli ortaggi. Nessuno fa tante pesche come le fa l'Italia, gli spagnoli ci provano ma con esiti minori, nessuno fa tanta uva da tavola come l'Italia.

A livello mondiale, nel campo agricolo, l'Italia è un po' la Ferrari del mondo alimentare, non solo per qualità e tradizione, che viene dagli avi, ma anche perché in Italia c'è un patrimonio di culture e di comunità che sanno produrre delle cose che il resto del mondo invidia: ci sono i migliori agricoltori del mondo nel campo della coltivazione degli olivi e i migliori coltivatori della vite. I francesi sono ottimi concorrenti, ma i coltivatori italiani rimangono i migliori grazie a un superiore know-how: conoscenze tecniche per fare il vino, per coltivare la vite, per fare gli ortaggi, per fare l'olio e si potrebbero citare molti altri prodotti.

In Italia ci sono i migliori formaggi: c'è chi ha provato a fare di meglio, ma nessuno ha dei formaggi duri che diventano più buoni man mano che passa il tempo. Questa premessa, prima di entrare nel merito, è necessaria perché se non si dicono queste cose non si capisce cosa l'Italia ha in mano in questo momento. L'agricoltura in questo momento è in ginocchio dal punto di vista del reddito, ma l'Italia ha un potenziale che è unico, una delle grandi cose su cui può scommettere nel futuro.

L'agricoltura italiana negli ultimi mesi è stata quella più esposta: i pomodori in questo momento non prendono nemmeno il costo della raccolta e il 50% delle pesche non è stato raccolto, il prezzo dell'uva da tavola è sceso e alcuni dei vini rossi del centro Italia vengono venduti a 60 centesimi al litro. C'è inoltre un grande problema circa l'invenduto in tutta la Sicilia e questa è una grande piaga produttiva. Quasi 6 milioni di quintali di vino sono rimasti invenduti fino a questo momento e si spera nella distillazione. Questa pesantezza di mercato è dovuta al fatto che i tedeschi si sono rimessi a mangiare i cavoli invece che i pomodori italiani, si sono rimessi a mangiare le rape e le patate invece delle meravigliose melanzane e zucchine italiane e in questo momento le fragole di Reggio Calabria vengono vedute a 3 euro al chilo perché gli inglesi, come hanno fatto già con l'uva, saltano letteralmente la frutta, non la mangiano, hanno accorciato la tavola, sono arrivati alla frutta, o meglio, non ci arrivano neanche alla frutta.

Questi aspetti vanno ricordati per capire il problema della quantità: in questo momento si produce molto di più di quanto si consuma. Se poi dovesse intervenire una contrazione dei redditi a livello europeo, che rimane il mercato di riferimento, indubbiamente la tavola sarebbe la prima cosa su cui si vedrebbe la contrazione. È chiaro quindi che bisogna rivedere il modello produttivo e produrre meno, ma produrre meno vuol dire produrre sempre con qualità.

La qualità non è solo qualità organolettica, ma è il complesso delle caratteristiche che sono espressione di un prodotto: per esempio la mozzarella di bufala è un buonissimo prodotto, è fantastico ed è anche di qualità, ma se contiene diossina è finita, non c'è storia, non è più un prodotto alimentare, è un prodotto che fa male, fa male a quelli che lo consumano. In questo caso il problema diossina nella mozzarella ha distrutto l'intera economia in un territorio in cui l'agricoltura e l'allevamento rappresentavano una parte importante.

La qualità quindi non è solo bontà, ma è l'insieme dei fattori che fanno un prodotto. È necessario tenere a mente questo concetto per pensare ad un modello agricolo che non butti a mare le capacità degli agricoltori, le caratteristiche di territorio, la cultura nel lavoro, la capacità di produrre bene. Bisogna pensare a come potrebbe essere il settore agricolo nei prossimi 10 anni: si potrà produrre molto di più o si dovrà imboccare decisamente un'altra strada?

Vent'anni fa ci fu un disastro del settore vitivinicolo: il caso del vino al metanolo. La gente non guadagnava niente, le cantine sociali fallivano una dopo l'altra e coltivare la vite era diventata una cosa assolutamente antieconomica. Da quel disastro si passò oltre con grande rigidità, si fece un salto. In quel caso lo Stato è intervenuto pesantemente a dare delle regole chiare al mondo vitivinicolo ed il risultato è stato il riscatto di un intero comparto vitivinicolo che ha comportato la valorizzazione della collina e la piena occupazione di territori che non avrebbero potuto produrre nient'altro se non avessero avuto la vite.

Questo passaggio ha comportato inoltre la possibilità di dare lavoro a migliaia e migliaia di persone e ai giovani, basta vedere cosa ha movimentato l'indotto di Vinitaly: introducendo criteri di produzione, metodi e controlli si è potuto imboccare decisamente la strada del rilancio dell'intero comparto che ha fatto bene all'economia, all'occupazione e ha fatto bene al territorio.

La qualità quindi non è costituita solo dalla bontà del prodotto finale ma viene costruita anche attraverso il processo di produzione. Si considerino ad esempio il Grana Padano® e il Parmigiano Reggiano®, entrambi formaggi di grana dura. Questi due prodotti apparentemente vengono prodotti allo stesso modo, ma c'è una differenza ed è una differenza così importante che se non si conosce non si riesce a capire perché tra i due prodotti c'è una grande differenza di prezzo. Il fatto è che il Consorzio del Grana Padano® e il Consorzio del Parmigiano Reggiano® sono diversi. Nel Consorzio del Grana Padano®, che comprende un'area molto vasta che va dal Piemonte alla Lombardia e parte del Veneto e dell'Emilia, il Consorzio viene retto per il 75% da commercianti e i rappresentanti del mondo agricolo sono in minoranza, risultando così poco incisivi. E' così accaduto che i commercianti, nel fare il disciplinare di produzione, hanno introdotto il silomais.

Il silomais dà la possibilità di produrre del latte a minor costo rispetto a quello che si produce impiegando l'erba medica. Che differenza c'è però fra l'erba medica e il silomais? L'erba medica è l'alimento principe dell'animale, è un prodotto ricco di proteine e fibre, si semina, si fa un bell'impianto e per 4 anni riesce a dare dei raccolti.

Quando si ha erba medica non è necessario aggiungere azoto al terreno, inquinandolo con i nitrati, perché questa pianta cattura l'azoto dell'aria e lo fissa e quindi è una pianta migliorativa. Inoltre l'erba medica è ideale per le vacche da latte, in quanto il prodotto che ne esce ha una colorazione più naturale, un profumo più intenso e porta con sé le caratteristiche di quello che l'animale mangia, ossia caratteristiche migliori.

Con il silomais invece, se da una parte è vero che si spende molto meno ad allevare le vacche, dall'altra è pur vero che si ottiene un latte che costa meno ed il risultato è che poi hai anche un prodotto, derivato dal latte, che è diverso. Il mercato premia in modo diverso i due prodotti, le due qualità, i due percorsi produttivi e la differenza è molto grande.

Il ruolo del consorzio è fondamentale, l'aggregato di produzione che dà indicazione di quello che si può chiamare Grana Padano® e quello che si può chiamare Parmigiano Reggiano®. Una buona gestione del prodotto vuol dire valorizzazione del territorio, vuol dire rispetto dell'ambiente, vuol dire rispetto degli animali, vuol dire cultura, vuol dire tradizione, vuol dire produrre meno ma produrre con più qualità: in una parola significa guardare in prospettiva. Il Parmigiano Reggiano® l'ha fatto e ha vinto nel mondo. Il Grana Padano invece, pur facendo più quantità, si rivolge ad una fascia più bassa con il risultato che gli agricoltori fanno la fame, i caseifici fanno la fame, i cittadini non hanno un prodotto della stessa qualità e chi ci guadagna qualcosa è solo la grande distribuzione.

I consorzi quindi hanno una grandissima importanza perché dettano le regole e possono decidere che cosa produrre in visione di mercato: se la visione è la quantità, come ha fatto Grana Padano®, si avrà una riduzione in termini di qualità e alla fine anche di guadagno.

Il Grana Padano® e il Parmigiano Reggiano® consumano il 50% del latte italiano, di 115 milioni di quintali di latte che vengono prodotti il 50% viene utilizzato da queste due D.O.P., una delle quali, il Parmigiano Reggiano®, viene imitata in tutto il mondo.

Relativamente al vino, Legambiente ha esposto una serie di dati: sono dati da non prendere troppo alla lettera, sono solo delle spie. Si producono circa 70 milioni di bottiglie di vino, l'analisi su 30 o 40 è limitativa e limitata, soprattutto se non è fatta con dei criteri di territorio, di prodotto.

Il Trentino Alto Adige, che agisce come Regione a statuto speciale, e la Provincia di Trento in particolare hanno poteri maggiori, in paragone, rispetto alla Regione Veneto. La provincia di Trento quando si è trovata a capire che con il suo vino, ma soprattutto con le sue mele, poteva essere un punto di riferimento, se non mondiale quantomeno europeo, ha cominciato a porsi un problema: il problema era che bisognava avere una strategia di marketing per poter combattere le produzioni di massa, ad esempio la Polonia, che fa una quantità di mele da far paura, e la pianura padana, che poteva trasformarsi e produrre mele al posto del mais. La provincia di Trento inoltre sapeva di partire da un prodotto speciale: le mele trentine sono speciali perché sono più croccanti, sono prodotte sopra i mille metri, hanno maggiore resistenza, hanno un tipo di zucchero diverso da quelle di pianura, ecc.

Quindi che cosa ha scelto la provincia di Trento? Ha scelto la lotta integrata fin da subito, trovando i problemi che gli agricoltori veneti stanno incontrando ora: monocultura, iperconcentrazione, frazionamento dei terreni. Tutto questo la provincia di Trento lo ha vissuto e lo sta tuttora vivendo, con i problemi che si possono immaginare.

C'è poi un'ulteriore difficoltà, cioè che le stagioni sono diventate imprevedibili a causa delle nuove mutazioni climatiche. Basti pensare alla stagione 2008 in cui il mese di giugno è stato molto piovoso, a luglio si sono avute temperature elevatissime, l'oidio faceva i salti di gioia e le tignole volavano che sembravano delle mosche. Come si fa quindi, in certe condizioni, a mantenere una coltura come quella delle mele? Come si fa a tenere coperte le viti, nel caso del vitigno del prosecco, se con un clima come questo fa foglie nuove in continuazione e quindi è sempre più esposto?

In trentino hanno fatto una serie di ragionamenti e come territorio hanno investito su un centro di ricerca che è quello di San Michele all'Adige. Tutta Europa va in quel centro per programmare trattamenti, lotta integrata, per capire che tipo di trattamenti fare su ogni specifica pianta. A seconda del tipo di pianta infatti variano le tipologie e il numero di trattamenti da effettuare. Esempio è il caso delle pere. Un conto è avere una pera Passa Crassana, un tipo di pera dura, non come la Williams o come l'Abate: quella era una pera a cui bastavano due trattamenti all'anno. Se invece si considera la Williams rossa bisogna iniziare a trattarla il giorno in cui fa i boccioli e si finisce il giorno in cui la si raccoglie. Quindi se si vuole fare il raccolto, in particolare se si vuole la Williams rossa, è inevitabile fare tutti i trattamenti necessari per proteggerla. Un piccolo appunto: la pera in assoluto è uno dei prodotti più sporchi che esista, perché tra tutti i frutti assorbe e tiene più di qualunque altro i residui dei prodotti impiegati per i trattamenti.

Ricapitolando: che cosa hanno fatto in trentino?

Primo: hanno investito su un centro di ricerche specifico su quel territorio e lì c'è il laboratorio più attrezzato, che dà indicazioni a tutta la Provincia su quando e come trattare.

Secondo: hanno introdotto il concetto del territorio. Non c'è un Comune ma un territorio diviso per valli. Le valli sono sette, c'è la Val di Non, Val di Sole ecc., e lì ci sono i rilevamenti climatici di pericolo, rispetto ad ogni zona. Anche questo è importante: fare i rilievi lì dove sono situate le produzioni, in modo da capire quali sono le reali condizioni in cui si sviluppa il rischio di malattie.

Terzo: hanno cercato di capire come trattare, per farlo nel modo migliore possibile.

Su questo terzo punto è necessaria una riflessione. In Italia, un grande paese ortofrutticolo, vengono aspersi, dispersi, circa 1.750.000 quintali di antiparassitari quando vengono fatti i trattamenti. Quindi su un totale di 5 milioni di quintali di antiparassitari impiegati, 1.750.000 quintali vengono dispersi con gli atomizzatori: di questi, solo il 30% va a bersaglio, il 70% viene sprecato (e costano l'ira di Dio). Si pensi alla quantità di danaro che viene gettato su tutto l'ammontare se solo il 30% colpisce il bersaglio. Perché accade questo? Perché su un totale di 500.000 atomizzatori molti sono vecchi e/o guidati da persone che non possiedono le capacità tecniche.

In alcune zone d'Italia nessuno fa la revisione ai mezzi, ma a Trento non ci si può nemmeno sognare di andare a trattare se l'atomizzatore non è in regola. Quando vengono effettuati i controlli, la prima volta che l'atomizzatore non risulta a norma viene fermato e a quel punto il coltivatore deve andare a nolo o chiedere a qualcuno di effettuare i trattamenti.

Inoltre, in ogni paese c'è l'obbligo di fare i trattamenti nello stesso giorno, perché questo riduce moltissimo l'effetto delle infestazioni. Quando infatti si hanno delle monoculture specializzate l'effetto migliore con gli antiparassitari si ottiene trattando ogni terreno nell'arco di quel periodo che viene definito di pericolo, cioè il momento di più alta esposizione. Ma se tra due vicini uno effettua il trattamento e l'altro no, e la coltura di quello che non effettua il trattamento è infestata, l'infestazione passa velocemente anche nella coltura di quello che ha effettuato il trattamento perché l'effetto tossico del trattamento si disperde dopo pochi giorni.

In alcune valli del Trentino hanno condotto questo esperimento, cioè trattare tutti insieme nell'arco delle 24 ore, e i risultati sono stati evidenti. Hanno ridotto moltissimo l'uso degli antiparassitari, hanno ridotto i costi e hanno tentato, nel consorzio della Melinda[®], di arrivare a residuo zero. Naturalmente è necessario anche che il tempo sia buono e non piova in continuazione, altrimenti i trattamenti non possono essere effettuati. Inoltre i prodotti, se subiscono lievi danni a causa delle precipitazioni o della scarsità dei trattamenti, a seconda dell'aspetto possono essere diversificati.

La Melinda[®] per esempio ha fatto due marchi, un marchio è Melinda[®] e l'altro è Mela Più[®]: la differenza tra i due prodotti è che uno ha qualche difetto, ma è ugualmente un prodotto buono. Anche questa è una strategia di mercato: se si vuole la Melinda[®] eccezionale si paga 1,20 € al chilo, se ci si accontenta della Mela Più[®] si paga 0,90 € al chilo, ma nell'insieme è sempre l'azienda Melinda[®].

Quindi il ruolo fondamentale per la difesa e la valorizzazione di un prodotto e di un modello agricolo che punta a valorizzare una risorsa del territorio, come può essere in questo caso il prosecco, parte prima di tutto da una scelta politica: la politica deve decidere come utilizzare un determinato territorio e come i produttori debbano operare su quel territorio. Tenendo conto che la vocazione di questo territorio è il vino, la prima cosa da fare è un centro di ricerca, in modo da avere dei dati. Solo a questo punto, sulla base di dati certi, i sindaci, i politici possono prendere delle decisioni. Al momento attuale, per quanto riguarda il territorio delle colline del prosecco, gli unici dati di cui si dispone sono quelli rielaborati da Legambiente: è necessario avere molti più dati per capire qual è la situazione, per risolvere i problemi, ma se non si sa nulla è chiaro che non è possibile intervenire.

Quindi per prima cosa si devono avere gli strumenti adeguati cioè dati, ricerche e rilevazioni di com'è lo stato dell'arte e analisi, in modo che la politica possa decidere al meglio come sostenere e proiettare il territorio nel futuro basandosi su questi strumenti.

In secondo luogo è necessario agire come un unico corpo: se il prosecco comporta la ricchezza, una ricchezza di tutto il territorio, ne trarranno beneficio tutti: dal benzinaio al ristorante, al meccanico, tutti avranno benefici se un prodotto "tira" nel territorio. Ma se non si tratta bene un prodotto, una volta divenuto immagine del territorio, quello stesso prodotto può rovinare l'immagine e di conseguenza l'economia del territorio stesso, come è accaduto nel caso della mozzarella di bufala alla diossina. Il marchio, il buon nome di un territorio, di un prodotto è come la verginità: quando l'hai persa, l'hai persa per sempre. La mozzarella di bufala avrà bisogno di almeno altri 20 anni perché riprenda l'immagine che aveva: se un tedesco pensa alla mozzarella ora subito gli viene in mente quella napoletana alla diossina e quindi lascia perdere la mozzarella italiana e passa al formaggio francese che è buonissimo.

Per il futuro in queste zone, visto che si venderà minore quantità di prodotto agricolo, o sarà presente una qualità indiscussa e un'attenzione all'ambiente eccellente, o non ci sarà futuro per il prodotto prosecco.

Serve quindi una politica di territorio e si può agire solo se si dispone della tecnica, se il consorzio da indicazioni efficaci, ad esempio impegnarsi ad applicare la nuova direttiva europea, che riduce da giugno 2010 il numero degli antiparassitari, perché dannosi.

La prima cosa che dovrebbe fare un consorzio è proprio dire che certi prodotti non vanno usati se la comunità europea li ha messi al bando, che non c'è possibilità di deroga.

La seconda cosa su cui può agire: il rinnovo dei patentini, ad esempio. Adesso con la nuova legge bisogna rinnovare i patentini ogni 5 anni. Il consorzio dovrebbe obbligare tutti i suoi associati a rinnovarli immediatamente, ad essere i primi della classe.

La terza: far mettere a punto gli strumenti di lavoro, in modo particolare gli atomizzatori.

Quarto: chiedere dei finanziamenti per fare delle sperimentazioni, ad esempio con trattamenti diversi da quelli a dispersione effettuati ora. In altre zone d'Italia, come Cuneo, Monza, ecc., si stanno facendo degli esperimenti: invece di trattare il vigneto in aspersione, si tratta a campana per andare più sul bersaglio e ridurre la quantità di pesticidi che vengono impiegati e quindi dispersi nell'aria, con grande spreco economico.

Sono esperimenti e ricerca, quindi indagini costose, ma non vale forse la pena farlo se poi si può avere un territorio che dà lavoro, che fa crescere nel mondo l'immagine, la storia, la cultura del territorio, che dà giustizia a chi ha inventato il prodotto? Certo che vale! Ricerca non necessariamente significa spendere miliardi, come per l'acceleratore atomico di Ginevra, ma significa investire qualche centinaia di migliaia di euro che la Regione potrebbe dare a qualche gruppo organizzato perché si facciano delle sperimentazioni per capire come ridurre la quantità di antiparassitari da impiegare nei trattamenti. Il 70% di quello che viene impiegato infatti non colpisce il bersaglio ed è questa la cosa che fa male all'ambiente, fa male alla salute e fa male ai soldi. Va proposto un tavolo tecnico, che coinvolga tutte le parti perché in questi anni, alla luce della nuova direttiva europea sull'uso dei pesticidi, sulla riduzione dei pesticidi e sui percorsi innovativi, ci si gioca il futuro in quanto il prodotto non dovrà solo essere di altissima qualità, ma dovrà anche garantire un processo produttivo rispettoso dell'ambiente.

Andando avanti, per le nuove generazioni sarà sempre più difficile trovare lavoro, ma chi ha la fortuna di avere un prodotto frutto della tradizione e del territorio, come può esserlo il Parmigiano Reggiano o come il Prosecco, o il Chianti, o tutti prodotti che il mondo intero invidia all'Italia, deve riuscire ora a valorizzarlo nel modo giusto, non come hanno fatto per la mozzarella di bufala.

Si può non concordare su molti temi con Luca Zaia, ma è uomo del territorio, è un uomo contro gli O.G.M., che sa che la nostra agricoltura non ha bisogno di certe cose per ottenere qualità ed è sempre stato attento al discorso del territorio. In sostanza in questo territorio c'è una grande fortuna, manca solo un passaggio: prendersi la responsabilità politica e fare i percorsi che hanno già fatto in Trentino, che hanno già fatto a Reggio Emilia e in tutte quelle aree che si sono dimostrate vincenti. Il consorzio può essere una pedina importante in questo passaggio, deve giocare una parte attiva e anticipare i regolamenti: deve dire "noi per primi non useremo mai più certi antiparassitari e faremo i trattamenti in un certo modo, più efficace e razionale". Bisogna giocare in questo momento le "carte" dell'ambiente e della salute dei cittadini, queste sono le cose concrete da fare.

Si possono fare, sarà durissima, ma si possono fare. È facile? No, perché ognuno è proprietario del suo vigneto e pensa di gestirlo nel modo migliore: tante teste sono difficili da mettere insieme, però se le cose si guardano in ottica di territorio poi i risultati arrivano e pesano in termini economici e di futuro e questo è il momento di agire.

Questi incontri devono essere un punto di partenza, non un punto di arrivo: sono un punto di partenza e può darsi che ogni buona proposta che uscirà fallisca, che non si faccia niente, che vinca l'egoismo degli individui e che ognuno per sé e Dio per tutti, ma quella non è la strada da percorrere perché si finisce come sono finiti gli amici di Salerno con la mozzarella di bufala. La strada da imboccare è quella che hanno tracciato i trentini con le mele.

Un'ultima cosa: un ettaro di terra in Trentino costa attorno ai 400-500 mila, anche 600 mila euro. Perché questi prezzi? Perché così tanto? Perché è tutto l'insieme che ha valorizzato un prodotto, quello delle mele, che oggi ha una ripercussione sul valore fondiario, sui beni di chiunque, sulla ricchezza collettiva. Un prodotto può essere la chiave di volta di un territorio e con il Prosecco la zona di Conegliano – Valdobbiadene ha una grande opportunità: sta alla politica, sta a chi abita e lavora nel territorio saperla valorizzare.

Si sbaglia? Pazienza, ma se le cose vengono fatte come si deve il miglioramento arriva.

Il fine ultimo sarà il biologico e il biodinamico, ma quella è una strada su cui bisogna camminare ancora e per il momento è bene accontentarsi dei piccoli risultati.