

Il 17 ottobre un convegno promosso da Confindustria a Macomer a sostegno del settore

# Agroalimentare, settore chiave per la ripresa

## Dall'estero l'80 per cento di ciò che mangiamo

ROBERTO BORNOLI

Undicimila occupati, 400 milioni di valore aggiunto e quasi 170 milioni di export: è questo il peso dell'agroalimentare sardo, un settore che in questi anni ha resistito alla crisi puntando sulla qualità e l'innovazione di prodotto e aprendosi con coraggio ai mercati esteri. I risultati ottenuti sono importanti ma non bastano. Analizzando i dati dell'export – che nel 2013 in Sardegna ha registrato un balzo del 10 per cento – osserviamo che le esportazioni sono concentrate su pochi prodotti, in particolare sui formaggi che valgono il 67 per cento dell'export dell'agroindustria sarda. Seguono, a distanza i vini, i salumi, il pane, la pasta e l'olio. Poi il vuoto. Segno che si può fare di più per rafforzare la presenza dei prodotti sardi sui mercati esteri.

L'agroalimentare può costituire uno dei motori della ripresa economica in Sardegna ma servono politiche di settore adeguate. Ecco alcune proposte: 1) Incentivare le aggregazioni d'impresa, la promozione e l'export, con uno sforzo congiunto pubblico-privato. Serve una strategia regionale per l'Expo 2015 che può rappresentare una vetrina di alto livello per l'agroalimentare sardo. 2) Attivare strategie e misure integrate tra Assessorati Agricoltura e Industria, da condividere anche con quello al Turismo. 3) Evitare di diffondere messaggi dannosi sull'origine delle materie prime, come se quelle non sarde utilizzate dalla nostra industria di trasformazione non fossero di assoluta qualità. Visioni eccessivamente protezionistiche, che tendono a favorire soltanto lo sviluppo di filiere autarchiche, possono mettere sabbia negli ingranaggi e danneggiare le produzioni sarde contribuendo a diffondere l'idea che ci siano prodotti di serie A e prodotti di serie B. 4) Sostenere la filiera integrata in cui ci sia collaborazione tra agricoltura, agroindustria e Gdo. Gli industriali sono i primi sostenitori di un'agricoltura e di un allevamento moderni e competitivi: dal settore primario infatti dipende lo sviluppo di un'agroindustria solida e performante. 5) Contrastare fenomeni quali la contraffazione e la pirateria alimentare.

In quest'ottica la legge regionale 16 del 5 agosto 2014 sul marchio collettivo dell'agroalimentare, di recente approvata dal Consiglio regionale, non ci sembra suffi-



ciente ad affrontare i problemi. Rispettiamo la legge, approvata all'unanimità dal Consiglio, ma riteniamo che non possa produrre particolari benefici per il settore. Certo, i risultati dovranno valutarsi nel tempo ma sono altre le misure da adottare per sostenere l'agricoltura e l'agroalimentare. La legge pare poi in contrasto con le norme Ue in materia di etichettatura: secondo l'Europa infatti il luogo di origine di un alimento corrisponde al territorio dove si è svolta l'ultima fase di trasformazione sostanziale del prodotto.

Un'applicazione rigida della legge potrebbe portare anche al paradosso di negare la dicitura "prodotto in Sardegna" alla maggior parte delle produzioni agroalimentari sarde: cosa fare con i salumi prodotti in Sardegna, per cui è impossibile utilizzare suini sardi a causa della peste suina.



Cosa fare per la pasta, il pane e i prodotti dolciari? Produciamo abbastanza grano e zucchero? Inoltre, da una recente ricerca Doxa-Federalimentare risulta che il 91 per cento degli italiani legge le etichette al momento dell'acquisto ma solo 1 su 10 considera rilevante l'origine delle materie prime.

Se vogliamo che l'agroindustria utilizzi materie prime sarde bisogna che esse siano disponibili sul mercato nella quantità e qualità adeguate al sistema produttivo. In Sardegna, fatta eccezione per alcune materie prime, non si produce abbastanza e non sempre nella qualità necessaria. Basti pensare che l'80 per cento di frutta, verdura, carne e pesce consumati dai sardi è importato. L'industria alimentare sarda è strutturalmente obbligata a usare materie prime provenienti dall'Italia e dall'estero, senza per questo compromettere la qualità e la bontà dei prodotti. Occorre dare il giusto riconoscimento allo straordinario patrimonio di competenze, professionalità e tecniche nel selezionare e trasformare le materie prime secondo ricette e tradizioni secolari: è questo il vero valore dell'agroalimentare sardo simbolo del *made in Sardinia* nel mondo.

I veri problemi del settore agricolo Per supportare in modo efficiente la crescita dell'agroalimentare, bisogna che l'agricoltura raddoppi produzioni e fatturato portando il contributo del comparto al Pil regionale dall'attuale esiguo 3 per cento almeno al 6. Le produzioni regionali non sono oggi sufficienti a soddisfare le esigenze dell'agroindustria. Occorrono pertanto interventi concreti sui veri problemi del comparto agricolo. In particolare su: 1) peste suina e lingua blu che impediscono alle aziende di trasformazione di utilizzare suini allevati in Sardegna e costano decine di milioni di euro ai contribuenti; 2) produttività dei terreni agricoli che in Sardegna hanno un indice di rendimento di 0,7 a fronte di una media italiana di più del doppio; 3) stato degli enti regionali del comparto (per esempio Agris, che costa alla Regione 35 milioni all'anno, di cui 19 milioni per costi del personale); 4) 800 milioni di euro di debiti delle aziende agricole sarde; 5) uso poco efficiente delle risorse (1,3 mld euro) provenienti da Psr e fondi europei.