



COLDIRETTI BENEVENTO

Data: 13/03/2009

Tracciare un percorso di valorizzazione del latte locale e individuare strumenti per aumentare il consumo di latte e formaggi del territorio.

Tracciare un percorso di valorizzazione del latte locale e individuare strumenti per aumentare il consumo di latte e formaggi del territorio. E' questo il messaggio emerso nel corso dell'incontro sulle problematiche del comparto lattiero caseario svoltosi questa mattina presso la sede della Coldiretti Benevento. L'incontro non si è risolto soltanto in una semplice rivendicazione del prezzo del latte ma si è avuto un approccio più sistemico che è partito dalla richiesta di utilizzare latte e formaggi locali attraverso una adeguata etichettatura dell'origine del latte e loro derivati. Ad indicare le linee guida di una filiera corta (a chilometro zero) per il settore lattiero caseario è stato il direttore della Coldiretti Benevento Luigi Auriemma che, tra l'altro, ha detto: "L'Italia ha sempre importato latte dalla Germania e dalla Francia, ma con l'allargamento a 25 dell'Ue oggi stiamo importando latte dai paesi dell'est europa. Il nostro latte – ha aggiunto Auriemma - costa di più perché maggiori sono i costi di produzione. E' nostra intenzione trovare un meccanismo per superare tali difficoltà". Secondo il direttore Auriemma "il costante miglioramento della qualità e la trasparenza verso i consumatori con l'etichettatura e l'origine del latte possono rappresentare le basi per un accordo di filiera in grado di garantire produttori, caseifici, imbottigliatori, distribuzione e consumatori attraverso la valorizzazione del prodotto locale". Presupposto per la realizzazione dell'accordo di filiera è la sottoscrizione di accordi commerciali tra le parti, alla presenza dell'amministrazione provinciale attraverso l'assessorato all'agricoltura. L'accordo dovrà prevedere: il prezzo per la qualità del prodotto, i tempi per il pagamento, la durata, l'uso del marchio territoriale di qualità, la commissione tra produttori e caseifici/imbottigliatori per la verifica. I sottoscrittori dell'accordo, aziende agricole e caseifici/imbottigliatori, potranno partecipare alle azioni previste dal Patto con il Territorio. Quest'ultimo prevede che la filiera, la Camera di Commercio e le Amministrazioni Provinciali e Comunali, per quanto di competenza, avvieranno azioni congiunte per la valorizzazione del prodotto locale e la promozione di latte e formaggi locali. La tutela del consumo locale, a chilometro zero, non deve essere visto come forma di protezionismo per impedire la libera concorrenza ma come un nuovo approccio culturale teso ad apprezzare le tipicità locali, promuovere un consumo a basso impatto ambientale (meno trasporti e meno involucri), garantire il legame con il territorio, consolidare le tradizioni enogastronomiche, promuovere uno sviluppo locale sostenibile, favorire la conoscenza dell'ambiente, del prodotto e del produttore. Lo strumento per la valorizzazione del prodotto locale dovrà essere il "marchio territoriale di qualità" che rappresenterà l'agroalimentare del Sannio e potrà essere utilizzato da produttori e caseifici e legato ai singoli prodotti, non potrà essere utilizzato indistintamente dalla distribuzione. Fondamentali per la realizzazione degli interventi sarà il supporto dell'Università e della Regione (STAPA, ASL e STAPAL) per studi, ricerche, controlli, analisi e progetti di sviluppo anche mediante le risorse previste dal

PSR Campania 2007/2013. All'incontro hanno partecipato: Luigi Baccari, dirigente STAPAL Benevento; Francesco Massaro, dirigente STAPA CePICA Benevento; Sergio Vitale, direttore Confindustria Benevento; Ettore Varricchio, Università degli Studi del Sannio; Carmine Valentino, assessore provinciale alle attività produttive; Luigi Auriemma, direttore Coldiretti Benevento; Gennaro Masiello, presidente provinciale Coldiretti. Presenti, tra gli altri, l'Adiconsum, il Movimento Consumatori, e l'Adusbef. Per Luigi Baccari perché il comparto possa avere un risultato è necessario aprire un mercato nel mercato cioè un sistema locale dove il consumatore possa riconoscere la qualità. Gli strumenti finanziari previsti dal PSR sia per accorciare la filiera che per la qualità sono stati illustrati da Francesco Massaro. Sulle caratteristiche del latte bovino partendo dalle analisi eseguite su latte proveniente dall'estero e latte di aziende locale si è soffermato Ettore Varricchio. Sergio Vitale si è detto disponibile all'attivazione del tavolo tecnico in tempi rapidi per iniziare a lavorare da subito cercando di coinvolgere Regione, Provincia, Comuni e scuole. La proposta della Coldiretti è stata accolta con favore anche dall'assessore provinciale Carmine Valentino che ha affermato: "Mettiamoci insieme a sistema e cerchiamo di sensibilizzare anche la Regione. C'è tutto l'impegno dell'amministrazione provinciale e sono pronto a condividere con voi questo percorso". Un plauso all'iniziativa della Coldiretti è venuta anche dai sindaci di Faicchio e Puglianello, Borrelli e Bartone, che si sono detti favorevoli a prevedere nei bandi per le mense scolastiche l'utilizzo di prodotti del territorio. I lavori sono stati conclusi dal presidente provinciale Coldiretti Gennaro Masiello che nella duplice veste di presidente della Camera di Commercio si è detto disponibile sin dalla prossima settimana alla costituzione di un tavolo tecnico al quale dovranno partecipare tutti gli attori della filiera per la elaborazione di un documento programmatico che potrà riguardare non solo il settore lattiero caseario, ma tutti i prodotti made in Sannio. Qualora tutto ciò non si avverasse Masiello promette che Coldiretti scenderà in piazza a fianco dei propri associati per rivendicare le richieste del comparto.

Questo articolo è pubblicato sul Sito Web di TV7 Benevento

<http://www.tvsette.net>

Per visualizzarlo clicca qui:

<http://www.tvsette.net/modules.php?name=News&file=article&sid=10467>