

“Rilanciamo le grandi colture”

La ricetta del LabGraco dell'Azienda Agraria universitaria per migliorare la redditività delle produzioni cerealicole e oleaginose della regione.



Il sistema agricolo regionale penalizza le grandi colture: la riprova la forniscono i dati di redditività dei seminativi, paragonati a quelli che derivano dalla viticoltura. Se quest'ultima, a fronte di una ridotta superficie occupata porta a ricavi altissimi, mais, orzo e soia, seppur largamente diffusi, non riescono a raggiungere traguardi ragguardevoli in termini di benefici economici.

A dirlo è il Laboratorio Grandi colture dell'Azienda agraria dell'Università di Udine, nato proprio per farsi ponte di informazione tra i diversi soggetti dell'agricoltura regionale, promuovendo azioni che possano appunto migliorare la redditività delle grandi colture e potenziare le risorse agricole del Fvg.

“Il mondo agricolo regionale è più attratto dai prodotti ricchi - spiega il prof. **Fabiano Miceli**, responsabile del LabGraco - e invece dovrebbe intervenire anche sulle grandi colture per imprimere un'inversione di rotta significativa nel settore, che ci riporti al passo con altre realtà, favorendo la qualità”.

Obiettivo: fare sistema

Il percorso è lungo e si tratta di invertire una tendenza che vuole le produzioni cerealicole e oleo - proteaginose locali classificate esclusivamente come materie prime da destinare a mercati agroindustriali extraregionali, in cui di fatto esse perdono tutto il potenziale valore derivato dall'eventuale trasformazione. Inoltre questo tipo di coltivazioni consumano molte sostanze, in particolare hanno bisogno di molta acqua, ma danno poco valore aggiunto: “Per questo - illustra Miceli - dobbiamo stimolare tutti i soggetti coinvolti per vedere se è possibile migliorare le potenzialità delle grandi colture”.

La prima serie di incontri che affrontavano già alcuni di questi aspetti, il LabGraco ha iniziato ad organizzarli all'indomani della sua fondazione, nel 2004, con l'obiettivo di creare un canale di comunicazione tra i diversi protagonisti del mondo agricolo

regionale, partendo dai consorzi, fino alle organizzazioni di agricoltori e ai relativi referenti istituzionali, ma il cammino è complesso.

“Non è facile interrompere certi sistemi - prosegue il responsabile del Laboratorio - che ci vorrebbero tutti a procedere per comparti-

soggetti, così da poter svolgere sul campo la vera vocazione del LabGraco all'informazione, individuando la domanda dell'utenza e facendo da collante tra le differenti competenze, che in un lavoro di gruppo potrebbero essere spese al meglio.

Le intenzioni si fondono sostanzialmente con quello che è l'operato del Laboratorio, che da novembre si occupa di organizzare incontri informativi su alimenti e alimentazione consapevole.

Prodotti da valorizzare

“Quello di offrire all'utenza un'informazione chiara è una delle pieghe del progetto di cui ci occupiamo - spiega Miceli -

C'è una domanda difficilmente esprimibile dai cittadini riguardo al cibo e non possiamo pensare che trovi risposta nella comunicazione promozionale, né tanto meno possiamo delegare agli enti pubblici, che non hanno modo di predisporre percorsi di formazione adeguati, di occuparsi di educazione ali-

mentare”. “Per questo abbiamo pensato di spenderci in questo settore, un po' per le competenze che ci consentono di informare, trascendendo il puro discorso accademico, in parte per creare un confronto con un uditorio non esclusivamente di esperti, ma appunto di consumatori e cittadini”.

Dopo gli incontri dedicati alla soia, al radicchio e al prosciutto crudo, il ciclo di conferenze dedicate ad un'alimentazione consapevole organizzate dal Labgraco insieme all'Aiab, proseguirà il 5 aprile con il tema “Pesce di mare o di allevamento?” per scoprire tutto quello che c'è da sapere riguardo alla scelta del pesce e al suo impiego.

“Lo scopo - precisa il professor Miceli - è quello di educare ad un consumo alimentare consapevole, non solo attraverso l'enunciazione di tabelle, ma ponendoci, come Laboratorio, da interfaccia tra la produzione e il cittadino per spiegare con uno sguardo d'insieme benefici e buone abitudini. L'auspicio è che il format che stiamo tracciando possa essere ripreso in futuro in maniera più istituzionale”. (ml)

I NUMERI

La superficie agraria utilizzata (Sau) del Friuli Venezia Giulia, pari a circa 240 mila ettari, è utilizzata in larga parte a seminativo. **Mais, soia, cereali vernini, bietola, medica** sono le colture erbacee che complessivamente utilizzano **tre quarti della SAU regionale**, contribuendo però solo per **43% al valore aggiunto del settore**.

menti stagni, senza mai comunicare l'uno con l'altro. In questo modo però non c'è progresso e soprattutto non andiamo da nessuna parte, soprattutto considerato il fatto che poi dobbiamo esprimerci a livello europeo”.

Le prospettive sono appunto quelle di integrare l'operato del laboratorio con altri

“Rilanciamo le grandi colture”

La ricetta del LabGraco dell'Azienda Agraria universitaria per migliorare la redditività delle produzioni cerealicole e oleaginose della regione.

Il sistema agricolo regionale penalizza le grandi colture: la riprova la fornisco i dati di redditività dei seminativi, paragonati a quelli che derivano dalla viticoltura. Se quest'ultima, a fronte di una ridotta superficie occupata porta a ricavi altissimi, mais, orzo e soia, seppur largamente diffusi, non riescono a raggiungere traguardi ragguardevoli in termini di benefici economici.

A dirlo è il Laboratorio Grandi colture dell'Azienda agraria dell'Università di Udine, nato proprio per farsi ponte di informazione tra i diversi soggetti dell'agricoltura regionale, promuovendo azioni che possano appunto migliorare la redditività delle grandi colture e potenziare le risorse agricole del Fvg.

“Il mondo agricolo regionale è più attratto dai prodotti ricchi - spiega il prof. **Fabiano Miceli**, responsabile del LabGraco - e invece dovrebbe intervenire anche sulle grandi colture per imprimere un'inversione di rotta significativa nel settore, che ci riporti al passo con altre realtà, favorendo la qualità”.

Obiettivo: fare sistema

Il percorso è lungo e si tratta di invertire una tendenza che vuole le produzioni cerealicole e oleo - proteaginose locali classificate esclusivamente come materie prime da destinare a mercati agroindustriali extraregionali, in cui di fatto esse perdono tutto il potenziale valore derivato dall'eventuale trasformazione. Inoltre questo tipo di coltivazioni consumano molte sostanze, in particolare hanno bisogno di molta acqua, ma danno poco valore aggiunto: “Per questo - illustra Miceli - dobbiamo stimolare tutti i soggetti coinvolti per vedere se è possibile migliorare le potenzialità delle grandi colture”.

La prima serie di incontri che affrontavano già alcuni di questi aspetti, il LabGraco ha iniziato ad organizzarli all'indomani della sua fondazione, nel 2004, con l'obiettivo di creare un canale di comunicazione tra i diversi protagonisti del mondo agricolo

regionale, partendo dai consorzi, fino alle organizzazioni di agricoltori e ai relativi referenti istituzionali, ma il cammino è complesso.

“Non è facile interrompere certi sistemi - prosegue il responsabile del Laboratorio - che ci vorrebbero tutti a procedere per comparti-

I NUMERI

La superficie agraria utilizzata (Sau) del Friuli Venezia Giulia, pari a circa 240 mila ettari, è utilizzata in larga parte a seminativo. **Mais, soia, cereali vernini, bietola, medica** sono le colture erbacee che complessivamente utilizzano **tre quarti della SAU** regionale, contribuendo però solo per **43% al valore aggiunto del settore**.

menti stagni, senza mai comunicare l'uno con l'altro. In questo modo però non c'è progresso e soprattutto non andiamo da nessuna parte, soprattutto considerato il fatto che poi dobbiamo esprimerci a livello europeo”.

Le prospettive sono appunto quelle di integrare l'operato del laboratorio con altri



soggetti, così da poter svolgere sul campo la vera vocazione del LabGraCo all'informazione, individuando la domanda dell'utenza e facendo da collante tra le differenti competenze, che in un lavoro di gruppo potrebbero essere spese al meglio.

Le intenzioni si fondono sostanzialmente con quello che è l'operato del Laboratorio, che da novembre si occupa di organizzare incontri informativi su alimenti e alimentazione consapevole.

Prodotti da valorizzare

“Quello di offrire all'utenza un'informazione chiara è una delle pieghe del progetto di cui ci occupiamo - spiega Miceli - . C'è una domanda difficilmente esprimibile dai cittadini riguardo al cibo e non possiamo pensare che trovi risposta nella comunicazione promozionale, né tanto meno possiamo delegare agli enti pubblici, che non hanno modo di predisporre percorsi di formazione adeguati, di occuparsi di educazione ali-

mentare”. “Per questo abbiamo pensato di spenderci in questo settore, un po' per le competenze che ci consentono di informare, trascendendo il puro discorso accademico, in parte per creare un confronto con un uditorio non esclusivamente di esperti, ma appunto di consumatori e cittadini”.

Dopo gli incontri dedicati alla soia, al radicchio e al prosciutto crudo, il ciclo di conferenze dedicate ad un'alimentazione consapevole organizzate dal Labgraco insieme all'Aiab, proseguirà il 5 aprile con il tema “Pesce di mare o di allevamento?” per scoprire tutto quello che c'è da sapere riguardo alla scelta del pesce e al suo impiego.

“Lo scopo - precisa il professor Miceli - è quello di educare ad un consumo alimentare consapevole, non solo attraverso l'enunciazione di tabelle, ma ponendoci, come Laboratorio, da interfaccia tra la produzione e il cittadino per spiegare con uno sguardo d'insieme benefici e buone abitudini. L'auspicio è che il format che stiamo tracciando possa essere ripreso in futuro in maniera più istituzionale”. (ml)