



Il punto

del presidente FIPE

Lino Enrico Stoppani

Ristorazione e Agricoltura

Rapporti tra Ristorazione e Agricoltura sono spesso caratterizzati da conflittualità, anziché di sana collaborazione, finalizzata a promuovere e valorizzare settori con molte affinità e interessi comuni.

Da una parte, la Ristorazione lamenta l'aggressione (e i privilegi fiscali) degli agriturismi, o meglio dei falsi agriturismi che mascherano attività commerciali, oppure l'insistenza con la quale le Associazioni agricole denunciano gli investimenti della criminalità nel settore dei Pubblici Esercizi, fenomeno vero e grave, come del resto, però, quello delle ecomafie in agricoltura, oppure ancora la promozione di interventi legislativi come la bottiglia anti-rabbocco per l'olio di oliva, che considera inutili, vessatori e dannosi.

D'altra parte, l'Agricoltura condanna l'uso, a volte accertato nella Ristorazione, di prodotti contraffatti o ricettati, o di altre scorrette prassi commerciali. La Ristorazione ha bisogno di tanti prodotti agricoli buoni, mentre l'Agricoltura, invece, di sbocchi commerciali qualificati e costanti e, quindi, va ricercata una collaborazione migliore tra due settori vicini e strategici per il Paese.

Al riguardo, Expo ha già ottenuto un primo risultato importante, facendo dialogare settori in competizione, almeno sul fronte della rappresentanza. Infatti, quando si parla di valore etico del cibo, questo concetto trova una sua declinazione anche nel rapporto cibo/territorio, su cui si è consolidata la tradizione della cucina italiana.

Il cibo, cioè, non è una cosa astratta rispetto al territorio in cui è venduto/somministrato, ma è l'espressione della sua storia, della sua tradizione, della sua cultura.

Nella misura in cui si utilizzano i prodotti del territorio, si caratterizza un'offerta, si consolida la storia, ma si realizzano anche economie ambientali.

Sosteniamo da tempo che l'Agricoltura italiana deve riprendersi il ruolo che merita, incominciando ad assicurare un reddito agrario proporzionato ai valori terrieri e ai sacrifici, oltre che ai rischi, dell'impresa agricola, non solo nell'interesse degli agricoltori, ma anche dei territori.

Il degrado, l'abbandono e l'incuria di molti luoghi, i disastri ambientali, sono spesso causati dall'inciviltà delle persone o dalla esplosione urbanistica, ma anche dall'impossibilità o difficoltà degli stessi agricoltori a fare puntuale manutenzione, per gli aspetti economici sottostanti.

Non voglio invadere campi non di mia competenza, ma solo ribadire l'impegno della Federazione a sviluppare migliori relazioni con un settore che gli è vicino, con l'obiettivo di perseguire i buoni risultati, per esempio, ottenuti insieme sul comparto vino.

Con i grandi cambiamenti che hanno interessato la Distribuzione Commerciale, con il ruolo sempre più forte della GDO, è radicalmente cambiata anche la logistica e il sistema delle forniture, oggi concentrata in grandi gruppi d'acquisto che impongono prezzi, produzioni, tempi e altre condizioni contrattuali difficilmente negoziabili.

Alla Ristorazione va il ruolo di sostenere, valorizzare e promuovere le eccellenze produttive di cui il Paese è ricco, dando sbocchi commerciali (e corrispettivi) certi e affidabili a produzioni che per qualità, quantità e altri vincoli dimensionali non hanno ancora grandi possibilità. La Ristorazione è intesa, cioè, come vivaio e vetrina per prodotti con prospettive di consolidamento commerciale. Questo deve essere la giusta sinergia tra due mondi che devono imparare a dialogare di più e meglio, nel reciproco interesse, abbandonando costruttivamente brutte abitudini, sulle quali la Federazione ha le sue colpe.

Cordialmente.