

Food 24

UNA LEGGE PER IL CALISTO
Arriva una legge per preservare il patrimonio dei fiori eduli, come circa 300 del Fiori d'Innocenzi/Gardoliva, 21 di Agosti, 200 di S. Maria di S. Angelo



PIÙ VALORE PER L'AGITURISMO
Secondo un report di Borsa Italiana, il valore del B2B nella ristorazione è cresciuto del 50% in 10 anni. Aumento del numero di aziende a oltre 40. www.ilsale24ore.com/food



Assicurazioni in agricoltura: un fondo per rilanciare le polizze

Gestione rischi. Fino allo scorso anno la media delle aziende tutelate contro eventi atmosferici avversi era dell'11%, da gennaio l'obbligatorietà minima è estesa a tutti con l'obiettivo di far crescere i contratti

Giorgio dell'Orefice

Dedici passi in avanti ma non è tutto oro quello che luccica e occorre ancora tempo per tracciare un vero bilancio. È il quadro che è possibile ricostruire su un tema diventato decisivo in un quadro di cambiamenti climatici quello dell'assicurazione in agricoltura. Fino allo scorso anno infatti, la media delle aziende agricole italiane di stipulare polizze contro gli eventi atmosferici avversi era circa l'11% del totale per un valore delle produzioni assicurate del 2,5%. Con un forte squilibrio a favore del Nord del Paese (il 70% dei polizze assicurate) rispetto alle regioni meridionali. Uno scenario diventato però molto pericoloso con la sempre maggiore frequenza di "eventi catastrofici" che rischia di pesare sempre più sui bilanci di aziende per gli interventi di ricostruzione dei danni.

E così con l'ultima riforma della politica agricola comune (Pac) si richiama proprio dell'Italia è stato introdotto il prelievo del 3% su gli atti diventati altrimenti un fondo destinato a finanziare una corrente politica del rischio in agricoltura. Difatti si tratta di una sorta di politica assicurativa obbligatoria che viene estesa a tutte le aziende agricole attive, perenni e di tutti i tipi e iscritte al registro delle imprese. L'obiettivo è dare il modo che le aziende che finora non stipulavano polizze di fronte a una copertura minima obbligatoria prendano in considerazione i rischi di essere esentati dal livello di protezione delle coperture assicurative. Un obiettivo ambizioso che per il momento non sembra aver prodotto risultati tangibili.

Il nuovo fondo, che in Italia si chiama Agricat ed è gestito da Inas, attraverso una società a dirigenza denominata Agricat, è entrato dal 1° gennaio di quest'anno nella sua fase operativa. Proprio la cosa stessa che è stato varato un decreto che ne ha definito i criteri di funzionamento. Il fondo è alimentato con una trattativa del 3% sugli atti del Pac a copertura della quota "riserva", equivalente per l'Italia a un budget di 300 miliardi l'anno. Con questo budget le aziende agricole hanno diritto a una copertura nei confronti degli eventi catastrofici: gelo, grandine, alluvioni e siccità.

«Il decreto approvato la scorsa settimana» ha spiegato il presidente di Agricat, il presidente della società di gestione dei corsi di difesa che è parte attiva nella fase operativa del fondo di

Antonio Agabbi - ha fissato la soglia del 20%. In sostanza verranno riservati i dati superiori al 20% della produzione aziendale per le imprese che hanno stipulato polizze contro i danni. Mentre saranno riservati gli importi superiori al 20% del danno oggettivo a livello di compensazione per coloro che hanno sottoscritto il fondo obbligatorio contro gli eventi catastrofici. Il tutto inoltre durante la franchigia del 20% sul 20% per il settore ortofruttilicolo mentre resta al 20% per i settori ortofruttili, gli agrumi e l'olio d'oliva. Ma soprattutto va sottolineato che la copertura prevede dei limiti di indennizzo e di conseguenza un servizio per prodotti sostitutivi, olive e agrumi non del valore della produzione ma di un indice di costo del prodotto da seme e approvato dal ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare.

Fino a qui funziona tutto bene.

fondo edell'assicurazione obbligatoria. Molto resta ancora da fare per promuovere la stipula di polizze sia da parte complementari. «Fino allo scorso anno» dice il direttore generale di Agricat Italia Andrea Ieri - si assicuravano media 200 mila aziende agricole sulle promissorie. Oggi siamo certi che almeno 500 mila aziende, perenni e di tutti i tipi e iscritte al registro delle imprese e che avranno una produzione lorda vendibile di almeno 500 mila euro avranno la copertura contro gli eventi catastrofici. Ma la vera sfida è promuovere l'adesione delle aziende di tutti i tipi delle categorie, tutti

Il Fondo Agricat, creato dallo Stato, gestirà il prelievo del 3% (della parte della Pac) destinato alle coperture

pensare che la grandine, fenomeno molto diffuso e dannoso per le produzioni agricole, non è coperto dall'assicurazione obbligatoria. Al momento questo obiettivo andrebbe con il 2024. E bisogna attendere almeno due anni per il fondo con la dialogo con le compagnie assicurative, come sta avvenendo in Francia, mentre da noi andrà a regime solo il prossimo anno. Solo in quel momento sarà possibile mettere a punto un effettivo piano del rischio e far partire una campagna informativa per promuovere l'adesione delle aziende agricole. Favorire la conoscenza del rischio è il primo obiettivo strategico di gestione degli eventi da parte degli agricoltori: sono gli obiettivi perseguibili grazie al fondo in un'ottica di forte cooperazione di settore e di sviluppo agricolo.

Contro siccità e grandinate, tecnologie e colture più resistenti

Le innovazioni

La sfida legata al nuovo Fondo per incentivare le polizze in agricoltura come chiave di contrasto ai cambiamenti climatici non riguarda solo il tema assicurativo ma può avere anche implicazioni tecnologiche in un'ottica di efficienza del sistema. Il grande lavoro di produzione ed elaborazione di dati che si sta realizzando a supporto dell'intera operazione del Fondo Agricat può in prospettiva incidere in futuro sulla spesa dei fondi di comunità, modificare gli orientamenti culturali, migliorare l'irrigazione, fornire informazioni sul clima e il fenomeno della siccità.

«Gli cambiamenti climatici occorre anche riflettere» aggiungono da Agricat - ad esempio alcuni territori dell'Emilia Romagna non solo, si sono verificati danni da gelo sulle produzioni ortofruttili in 4 anni sugli ultimi 5. Per questo ha fatto pensare nelle assicurazioni bisogna valutare una riflessione sugli orientamenti cultura-

li. Cambiare il tipo di produzione, infrastrutture e terreni esistenti di difesa attiva, utilizzare colture e varietà più resistenti. In Trentino Alto Adige, ad esempio, già da qualche anno si stanno spostando i vigneti in altitudine come risposta a caldo estivo. Mentre in alcuni territori del sud Italia si iniziano a coltivare alcune produzioni ortofruttili. Partendo da questi dati sarebbe opportuno avviare una riflessione su cambiamenti di impostare sulla possibilità di orientare i finanziamenti comunitari».

Il punto quindi non è più quello di ragionare in termini di efficienza di una singola impresa ma di aumentare la resilienza di un intero sistema produttivo. «Bisogna utilizzare le nuove tecnologie per effettuare un monitoraggio approfondito di dati e informazioni ad Agricat» - conclude Agabbi - «e dare alle informazioni complete e di

indietro della comunità pubblica che ne rafforzano la competitività». Il Fondo Agricat è un'operazione di ampio monitoraggio di tutti i territori e combinazioni di produzione.

Un altro aspetto di grande importanza è quello di grande siccità come le ultime è il tema dell'irrigazione. «L'irrigazione non può essere vista solo in termini di grande siccità ma è un tema che ha implicazioni di gestione e di gestione di massa. È possibile disporre di un sistema di irrigazione che sia orientato con la tecnologia. Occorre studiare la conformazione del terreno, l'irrigazione può essere di tipo a scorrimento, a goccia o a pioggia. Quello che manca è la loro conoscenza. E l'intera sfida del Fondo Agricat va colta in questa ottica. D'altronde 300 miliardi di euro non possono risolvere i cambiamenti climatici ma di certo possono migliorare la resilienza delle imprese».

Migliorando l'irrigazione è possibile risparmiare tra il 20 e il 70% di acqua a parità di produzioni qual-quantitative

TENDENZE

Fiori eduli, ornamento nel piatto trasformato in filiera di business

Insomma alla begonia, baccali ai petali di rosa, cioccolato al nasturio c'è di che costruire un intero menu ai fiori eduli coltivati. Un filone gastronomico che piace sempre di più, come conferma il successo del Festival della cucina con i fiori di Alasio, dove decine di chef e di allievi degli istituti alberghieri hanno esplorato l'uso dei fiori in cucina «non come semplice ornamento ma come veri e propri ingredienti da valorizzare nelle ricette» sottolinea il patron dell'evento, Claudio Pirella. Dietro questa tendenza gastronomica, che unisce il bello e il buono, c'è una nicchia produttiva che sta, letteralmente, «staccando».

«La filiera dei fiori commestibili è ancora piccola ma promettente e richiede un intervento crescente» spiega Barbara Raffoni, ricercatrice del Crea e coordinatrice di Anora, un progetto Italo-francese sui fiori commestibili. «A guardare a quest'opportunità sono da un lato aziende di fiori ornamentali che, chiamate a diversificare più commestibili, si stanno avvicinando alla coltivazione biologica, presupposto indispensabile per la produzione di fiori eduli. Dall'altro lato ci sono le imprese che coltivano erbe aromatiche o microvegetali come le insalate baby leaf e i microgreen per cui i fiori eduli rappresentano un interessante diversificazione produttiva».

Appartiene al mondo agricolo il principale produttore europeo di fiori eduli, Francesco Veneta l'Inchiesta dell'Orto, che ne coltiva oltre 200 mila piante di 10-12 varietà diverse e 40 colori. In 30 mila metri quadrati di serre dedicate dove, nei periodi di punta, sono raccolti manualmente 200 mila fiori freschi al giorno. «È



Fiore. In questo modo parte composta con fiori commestibili

un'avventura nata sette anni fa, portata avanti con caparbietà e passione perché i fiori sono difficili, richiedono un know-how specifico, tante attenzioni e sono lavorati tutti a mano» afferma l'amministratore delegato Cristina Bassano - ma oggi ci sono dando grandi soddisfazioni e una forte riconoscenza sul mercato. I fiori commestibili freschi, e confezionati in vaschette in E-Per e venduti con il brand Marchese, finiscono nei mercati ortofruttili, in Gdo e nella ristorazione, ma si possono acquistare, freschi o disidratati (anche in miscele confezionate destinate a varie occasioni di consumo), anche tramite l'e-shop della sua attività dell'azienda nel 2022, che cresce a tassi del 50% e con ordini arrivati al valore medio di 30 euro.

Sempre l'anno scorso l'azienda agricola Ravarallo, che da 15 anni coltiva fiori eduli, ha lanciato Taste.it, brand dedicato ai prodotti alimentari realizzati, in modo artigianale, a partire dai suoi fiori coltivati ad Albiga. «Volevamo prolungare la vita commerciale dei nostri fiori eduli e per questo abbiamo pensato a una gamma di prodotti pronti, tutti vegani e senza glutine, che abbiamo messo a punto insieme ad alcuni chef e ricercatori del Crea di Sanremo e dell'Università di Genova nell'ambito del progetto Bioflora», spiega il titolare Silvia Parodi. Dopo la composta, il succo e il kenop di begonia, la composta di violetta e il pesto fresco di nasturio, da poche settimane è stato lanciato il preparato per gelato all'ibegonia, destinato alle gelaterie, a partire dal Festival di Alasio. Ma nel secondo semestre arriverà anche la versione per le gelaterie domestiche. «Ci aspettiamo una crescita molto importante nei prossimi anni, tanto che nella nostra azienda agricola abbiamo sostituito parte delle piante aromatiche con i fiori eduli, di cui stiamo sperimentando molte specie e di cui svilupperemo la produzione», aggiunge Parodi.

Ma tutto il filare del settore granaio ancora degli orticoltori, sono che i partner del progetto Bioflora sono pronti a inviare una lettera aperta al ministero per chiedere di dare in via definitiva il via alla filiera dei fiori eduli (e di far riconoscere i fiori eduli come prodotti agricoli).

Marta Sorelli

TENDENZE

Fiori eduli, ornamento nel piatto trasformato in filiera di business

Risotto alla begonia, baccalà ai petali di rosa, cioccolato al nasturzio: c'è di che costruire un intero menu sui fiori eduli coltivati. Un filone gastronomico che piace sempre di più, come conferma il successo del Festival della cucina con i fiori di Alassio, dove decine di chef e di allievi degli Istituti alberghieri hanno esplorato l'uso dei fiori in cucina «non come semplice ornamento ma come veri e propri ingredienti da valorizzare nelle ricette» sottolinea il patron dell'evento, Claudio Porchia. Dietro questa tendenza gastronomica, che unisce il bello e il buono, c'è una nicchia produttiva che sta, letteralmente, "sbocciando".

«La filiera dei fiori commestibili è ancora piccola ma promettente e riscuote un interesse crescente – spiega Barbara Ruffoni, ricercatrice del Crea e coordinatrice di Antea, un progetto italo-francese sui fiori commestibili –. A guardare a quest'opportunità sono da un lato le aziende di fiori ornamentali che, chiamate a diventare più sostenibili, si stanno avvicinando alla coltivazione biologica, presupposto indispensabile per la produzione di fiori eduli. Dall'altro lato ci sono le imprese che coltivano erbe aromatiche o microortaggi (come le insalate *baby leaf* e i *microgreen*) per cui i fiori eduli rappresentano un'interessante diversificazione produttiva».

Appartiene al mondo agricolo il principale produttore europeo di fiori eduli, l'azienda veneta L'Insalata dell'Orto, che ne coltiva oltre 240mila piante di 10-12 varietà diverse e 40 colori, in 35mila metri quadrati di serre dedicate dove, nei periodi di punta, sono raccolti manualmente 100mila fiori freschi al giorno. «È



Menù. In aumento i piatti composti con fiori commestibili

un'avventura nata sette anni fa, portata avanti con caparbia e passione perché i fiori sono difficili, richiedono un know-how specifico, tante attenzioni e sono lavorati tutti a mano – afferma l'amministratore delegato Cinzia Busana – ma oggi ci stanno dando grandi soddisfazioni e una forte distintività sul mercato». I fiori commestibili freschi, confezionati in vaschette in R-Pet e venduti con il brand Mettunfiore, finiscono nei mercati ortofrutticoli, in Gdo e nella ristorazione, ma si possono acquistare, freschi o disidratati (anche in miscele confezionate destinate a varie occasioni di consumo), anche tramite l'e-shop dedicato avviato dall'azienda nel 2022, che cresce a tassi del 15% e con ordini arrivati al valore medio di 50 euro.

Sempre l'anno scorso l'azienda agricola RaveraBio, che da 15 anni coltiva fiori eduli, ha lanciato Tastee.it, brand dedicato ai prodotti alimentari realizzati, in modo artigianale, a partire dai suoi fiori coltivati ad Albenga. «Volevamo prolungare la vita commerciale dei nostri fiori eduli e per questo abbiamo pensato a una gamma di prodotti pronti, tutti vegani e senza glutine, che abbiamo messo a punto insieme ad alcuni chef e ai ricercatori del Crea di Sanremo e dell'Università di Genova nell'ambito del progetto Biofiori», spiega la titolare Silvia Parodi. Dopo la composta, il succo e il ketchup di begonia, la composta di violetta e il pesto fresco di nasturzio, da poche settimane è stato lanciato il preparato per gelato alla begonia, destinato alle gelaterie, a partire dal Perlecò di Alassio. Ma nel secondo semestre arriverà anche la versione per le gelatiere domestiche. «Ci aspettiamo una crescita molto importante nei prossimi anni, tanto che nella nostra azienda agricola abbiamo sostituito parte delle piante aromatiche con i fiori eduli, di cui stiamo sperimentando molte specie e di cui raddoppieremo la produzione», aggiunge Parodi.

Ma sullo sviluppo del settore gravano ancora degli ostacoli, tanto che i partner del progetto Biofiori sono pronti a inviare una lettera aperta al ministero per chiedere di chiarire in via definitiva i dubbi sull'aliquota Iva da applicare ai petali freschi (10% o 22%) e di far riconoscere i fiori eduli come prodotti agricoli.

— **Manuela Soressi**