

La tendenza

Ritorno ai campi,
business e valori:
«La scelta green
stimola i giovani»

Consorzi di piccoli agricoltori che si uniscono per gestire un laboratorio dove produrre snack. C'è chi mette i cereali o le crusche antiche, chi il miele, chi le mele essiccate, chi l'uva sultanina. Ma anche le focacce distribuite in monoportioni nei distributori delle merendine, a scuola. Sono due immagini, due visioni dell'agricoltore del futuro proposte da Daniele Salvagno, veronese, presidente regionale della Coldiretti. Un professionista dell'agricoltura: produttore di olio veneto Dop, titolare di un'azienda leader che fa anche vino,

esperto di marketing, oggi è affiancato nell'associazione di categoria da una squadra di dirigenti con l'età media di 40 anni in rappresentanza di oltre 70mila associati, che coltivano una superficie di 400 mila ettari e generano un valore pari a circa 2,5 miliardi.

Un movimento economico in espansione: il «ritorno alla terra» è un trend chiarissimo. Molto spesso sono i giovani a impegnarsi in queste attività, sia per le opportunità di business, sia per i valori sani ed etici che le produzioni a chilometro zero portano intrinseci. «Il cibo ormai è una frontiera - dice Salvagno -. L'atten-

zione al green è di stimolo per i giovani, che trovano occupazione e fanno scelte di vita sane. Negli ultimi tempi sono nate nuove attività, da chi coltiva zafferano in alta montagna per gli agri-chef ai nuovi produttori di olio e vino. Ma la verità è che cambia il mondo dell'alimentazione, si mangia sempre meno a casa e sempre di più fuori. Ecco perché l'agricoltura deve iniziare a specializzarsi nelle microlavorazioni. Non possiamo vendere solo il prodotto del campo, dobbiamo mettere sul mercato prodotti unici e di alto valore».

Corollario sono i due esem-

pi degli snack e delle focacce merendine. «Ma penso anche alla montagna - incalza Salvagno, che nei cinque anni di mandato vuole cambiare alcune prospettive -: gli alpeggi e le malghe devono tornare a vivere, durante tutto l'anno. Solo un terzo del latte di montagna veronese viene trasformato in formaggio, bisogna portare questo valore al 50-70%. C'è anche la partita del fieno, sempre più usato nei centri benessere. Dobbiamo produrlo e venderlo al giusto prezzo. E do un consiglio ai papà e agli zii: se un nipote o un figlio vuole investire in agricoltura, aiutatelo». (m.p.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Salvagno
(Coldiretti)**
Il cibo
ormai è una
frontiera e
l'agricoltore
deve
puntare
a prodotti
unici

