

IN PILLOLE

L'idea

I prodotti ortofrutticoli distribuiti dai soci di Fida Confcommercio saranno marchiati con un bollino che indichi provenienza e caratteristica



L'esempio

Già da 15 anni il Caab, con l'Usl, garantisce la salubrità delle quasi 2,5 milioni di tonnellate di merce che vi transitano ogni anno

Attività aderenti

Ad oggi sono ventotto i rivenditori in città, distribuiti sull'intera area metropolitana, aderenti al progetto 'Qui prodotti sicuri'

Controlli serrati

Si incrociano test obbligatori condotti dalle autorità sanitarie e controlli a campione interni orientati da un ricco database



In alto, da sinistra Alessandro Bonfiglioli, Valentino Di Pisa, Marinella Degli Esposti, Duccio Caccioni, Luigi Gallerani, Andrea Segrè, Giancarlo Tonelli

Un bollino per frutta e verdura di qualità Nasce il protocollo di garanzia sul cibo Accordo tra Caab e Ascom per il progetto 'Qui prodotti sicuri'

di LORENZO PEDRINI

«QUI prodotti sicuri», dal grossista alla bottega. E' uno slogan che sa di certezza quello del nuovo marchio di garanzia, targato Fida Confcommercio, per i prodotti ortofrutticoli distribuiti dai suoi associati, in continuità con le azioni di certificazione e controllo promosse dal Caab. «Questo è solo l'ultimo tassello di una costante attività volta a rendere tracciabile la filiera di frutta e verdura - ha dichiarato Valentino Di Pisa, vicepresidente dei commercianti bolognesi e numero uno di Fedagro Mercati - oltre che ad innalzarne la qualità media». Ad oggi, i rivenditori aderenti in città sono già 28, distribuiti sull'intera area metropolitana, e, come ha sottolineato il presidente del Caab Andrea

Segrè, «saranno proprio loro i primi a trarre giovamento da un sistema che punta a preservare il rapporto fiduciario tra acquirenti e dettaglianti».

NELLO specifico, questo nuovo sigillo consisterà in una vetrofania promozionale e in alcuni car-

IL MARCHIO

Il nuovo sigillo consiste in una vetrofania promozionale da apporre sugli alimenti

telli da apporre sui prodotti in vendita, utili per indicarne provenienza e caratteristiche, in linea con i monitoraggi effettuati a monte dal Centro agrario di Bologna. «Noi siamo il soggetto più vicino al consumatore fina-

le e siamo pronti a sostenere parte del costo che questi interventi richiedono e che, inevitabilmente, si riversa sul listino prezzi - ha commentato la presidente di Fida Bologna, Marinella Degli Esposti - anche perché siamo ben consapevoli che sicurezza e benessere comportino uno sforzo».

UN PUNTO, questo, rimarcato anche dall'agronomo Duccio Caccioni, direttore Marketing&Qualità del Caab, che ha ricordato come «la nostra struttura si occupa da 15 anni, in parallelo con l'Usl, di garantire la salubrità dei quasi 2,5 milioni di tonnellate di merce che vi transitano ogni anno, indipendentemente dai costi». Questa capillare organizzazione, incentrata parallelamente su test obbligatori condotti dalle autorità sanita-

rie e su controlli a campione interni orientati da un ricco database, secondo il presidente di Fedagro Mercati Acmo Luigi Gallerani, «è più che virtuosa, oltre che garanzia di trasparenza assoluta nei casi di non conformità». Un'ulteriore conferma su questo fronte, poi, l'ha fornita il direttore generale dell'area mercatale accanto alla quale sorgerà Fico, Alessandro Bonfiglioli, convinto che «oltre 100mila test all'anno siano già di per sé sinonimo di eccellenza». «I nostri soci hanno aderito con entusiasmo - ha infine concluso il direttore generale di Confcommercio Ascom, Giancarlo Tonelli - e, forti di un processo di formazione connesso all'iniziativa che inizierà dai prossimi giorni, faranno la differenza nell'illustrazione al cliente del percorso produttivo di ciò che venderanno».

L'ESPERTO DUCCIO CACCIONI, DIRETTORE MARKETING DEL CENTRO

«Controlli programmati grazie a studi meticolosi»

UNA QUALITÀ certificata è possibile, se la si insegue con costanza. E' questo il senso generale delle riflessioni dell'agronomo Duccio Caccioni, che, da direttore Marketing&Qualità del Caab, da anni si occupa di far giungere sulle tavole dei bolognesi solo la frutta e la verdura più sana.

Da quanto lontano parte il processo di catalogazione e controllo?

«E' iniziato nel 2002, negli anni delle grandi emergenze alimentari come la 'mucca pazza', perché a tutti fossero garantite ispezioni capillari, dal momento che per i grossisti, rispetto ai produttori, è sempre stato più difficile avere certezze sui processi di filiera».

Come si fa, in un mare di tonnellate di merce, a non farsi sfuggire imperfezioni?

«Il segreto è lo studio meticoloso,

affiancato da una paziente raccolta di dati lunga 15 anni, che ci ha permesso di programmare i test a campione secondo priorità dettate dalle leggi della probabilità».

Si spieghi meglio, perché a un profano questo tipo di calcoli potrebbe sembrare inappropriato.

«Determinati tipi di colture, in determinate zone del mondo, sono storicamente caratterizzate dall'uso di specifici agenti chimici dannosi o pericolosi, mentre coltivazioni di altra natura ne sono del tutto al riparo. In questo senso una base di dati profonda risulta di grande aiuto».

Sono previste anche altre forme di ispezione?

«Gli interventi che operiamo noi, ovviamente, non sono i soli, anche perché non risultano obbligatori per legge e i nostri grossisti vi si

sottopongono in gran numero a titolo volontario. Assolutamente ineludibili per tutti, invece, sono le analisi effettuate dai tecnici del laboratorio Usl».

Di che numeri stiamo parlando?

GLI ESAMI

«I test annuali, fra i quali si annidano un paio di minacce, sono circa 120mila»

do, in termini di quantità di merce e incidenza dei controlli?

«Di sicuro parliamo di cifre importanti, se è vero che, all'interno di un flusso di 2,4 milioni di tonnellate di merce all'anno, i campioni che ci vengono forniti volontariamente sono almeno un migliaio, e

che i test annuali, fra i quali si annidano sempre un paio di minacce, sono 120mila».

Il modello Caab, così articolato e all'apparenza complesso, regge dunque alla prova dei fatti.

«La più grande evidenza della nostra riuscita, oltre al fatto che nello spazio di 15 anni nessuno dei nostri rivenditori ha mai ricevuto condanne, sta nel fatto che siamo già studiati e imitati da molti».

Anche all'estero? Del resto la qualità del cibo è vista come la vera eccellenza italiana.

«L'ente di certificazione più importante del settore, la svizzera Sgs, ci ha già fregiato del suo riconoscimento e non è raro che delegazioni estere vogliano farsi un'idea di questo modello».

Lorenzo Pedrini



Il progetto è nato nel 2002 per far fronte alle emergenze alimentari