

Centro

11 milioni

VALORE DELLA PRODUZIONE
 "Emilia-Romagna Mercati Rete Imprese" è il contratto di rete costituito nel 2021 dai tre centri agroalimentari di Bologna (Caab), Parma (Cal), Rimini (Caar) con il mercato ortofrutticolo di Cesena (For). Assieme le quattro imprese totalizzano 50 ettari di spazi, 11 milioni di valore della produzione e una trentina di dipendenti.

(Caar) con il mercato ortofrutticolo di Cesena (For). Assieme le quattro imprese totalizzano 50 ettari di spazi, 11 milioni di valore della produzione e una trentina di dipendenti.

Internazionalizzazione e logistica solidale per rilanciare i mercati

Emilia-Romagna. Dai centri agroalimentari il progetto per distribuire le eccedenze ai bisognosi e per supportare le piccole imprese nelle fiere estere

Ilaria Vesentini

Da piazza mercatale per le vendite all'ingrosso di ortofrutta ad hub strategico per la logistica urbana dell'ultimo miglio, per la valorizzazione delle produzioni locali sulle tavole domestiche e internazionali, per la totale scommessa e il recupero delle eccedenze alimentari: è questo il futuro dei mercati all'ingrosso così come è delineato a Rimini, dove si è appena svolta la 40esima conferenza mondiale

degli operatori del settore (WUWM - World Union of Wholesales Markets) su cui si lavora "Emilia-Romagna Mercati Rete Imprese", il contratto di rete costituito nel 2021 dai tre centri agroalimentari di Bologna (Caab), Parma (Cal), Rimini (Caar) con il mercato ortofrutticolo di Cesena (For). Una piccola realtà, perché assieme le quattro imprese della via Emilia totalizzano 50 ettari di spazi, 11 milioni di euro di valore della produzione e una trentina di dipendenti.

Per avere un confronto: il mercato di

Rungis, alle porte di Parigi - il più grande hub coperto di prodotti d'Europa - ha 234 ettari di spazi, oltre 1.200 imprese insediate, 13 mila dipendenti e movimenta ogni anno più di 3 milioni di tonnellate di merci; e Mercamadrid, nella capitale spagnola, muove oltre 3 milioni di tonnellate di prodotti l'anno su 222 ettari, con 800 imprese insediate e 6 mila occupati. In Italia, il network Italmercati, che riunisce le 22 strutture all'ingrosso più importanti del Paese (su 137 attive) mette assieme 115 milioni di euro di giro d'affari, 540 ettari di piatta-



Mercati all'ingrosso. Il centro agroalimentare di Rimini (Caar) ha stipulato un contratto di rete insieme ai centri di Bologna (Caab), Parma (Cal), e il mercato ortofrutticolo di Cesena (For).

forme e 250 occupati diretti.

Imiceromercati ortofrutticoli tricolore i colossi internazionali dell'ingrosso fresco sono accomunati per dà un destino destino e dagli stessi problemi, dopo vent'anni di disgregazione della filiera lunga per opera della Gdo, che si riunisce direttamente dai consorzi dei produttori e intermediari oggi i tre quarti dell'ortofrutta venduta in Europa. Al punto da mettere in discussione

la stessa esistenza delle strutture mercatali. Nella ricerca di una nuova identità, i centri agroalimentari emiliano-romagnoli sono diventati un interessante laboratorio di buone prassi. A partire dal progetto "logistica solida", sostenuto dalla Regione, partito a Parma (dove ha "salvato" in tre anni oltre 6 mila tonnellate di ortofrutta eccedente, distribuendola gratuitamente a 10 mila famiglie in stato di bisogno), già

© RIPRODUZIONE RISERVATA

arrivo in Romagna e pronto a sbarcare a Bologna. Mentre sul fronte dell'internazionalizzazione, complice un territorio che vale il 50% dell'export italiano di ortofrutta fresca, la Rete ha iniziato a supportare le Pmi locali e i piccoli consorzi di tutela per la partecipazione a fiere e la commercializzazione diretta nella penisola araba.

«S'è tratta di attività ancora marginale, che non disturbano la concorrenza, ma che indicano una rotta intelligente per valorizzare i mercati agroalimentari. Sono un importante strumento di democrazia economica e sociale, grazie alla loro funzione redistributiva, e vantano strutture logistiche strategiche che grazie al Pnrr stanno beneficiando di 270 milioni di euro di finanziamenti per l'ammodernamento, mai successo prima. È un'occasione da non perdere per permettere i mercati all'ingrosso anche al centro delle politiche pubbliche, sfruttando il loro potenziale per migliorare la logistica e gli approvvigionamenti urbani e per avvicinare i consumatori a produzioni locali di qualità riducendo gli sprechi, perché salute e benessere dipendono da un'alimentazione sana in cui l'ortofrutta gioca il ruolo primario», sottolinea Luca Lanini, professore di logistica e supply chain alla Cattolica, curatore scientifico del WUWM 2024 a Rimini e fondatore di Cibusalus, spin-off dell'Università di Padova e Sinloc per la transizione alimentare sostenibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La siccità non si ferma, Abruzzo a rischio desertificazione nel 2100

Lo studio

Università Chieti Pescara

Michele Romano

Il progressivo calo della portata del fiume Aterno-Pescara, che con i suoi 145 km è il più lungo d'Abruzzo e con un'area spartiacque di 3.151 chilometri quadrati taglia in due la regione, è il segnale più evidente di una siccità che, entro il 2100, potrebbe desertificare una delle aree più verdi del Paese, mettendo in ginocchio sia la produzione agricola che quella di energia, la cui principale fonte di approvvigionamento è rappresentata dalle 57 centrali idroelettriche. Lo studio dell'università di Chieti Pescara, coordinato dal team di Piero Di Carlo, ordinario di fisica dell'atmosfera e climatologia, è andato indietro fino al 1985, ha passato al setaccio portate dei fiumi, precipitazioni, temperature, evapotraspirazione, uso e gestione del suolo, stocaggio di acqua e bacini idrici per arrivare a proiettare quello che sarà l'Abruzzo tra 75 anni.

«Per quanto sappiamo, questo è uno dei primi studi che applica un modello dettagliato per simulare i processi idrologici e comprendere l'impatto del cambiamento climatico nel bacino idrografico dell'Aterno-Pescara», spiega il docente. E visto che la maggior parte delle strutture di generazione idroelettrica e della popolazione abruzzese risiede lungo quest'area, la com-

pressione degli impatti su questo bacino idrografico diventa di estrema importanza: il fiume, che 40 anni fa portava a valle 95 mila mc di acqua al giorno, nel 2100 ne potrebbe portare 74 mila e nel 2100 solo 60 mila, mentre le precipitazioni potrebbero passare dagli 800 mm/anno del 1985 ai 611 mm/anno del 2100. Dai modelli applicati dai ricercatori, inoltre, le siccità meteorologiche potrebbero durare tra i 105 e i 163 mesi e quelle idrologiche da 100 fino a 150 mesi.

PIERO DI CARLO
 Ordinario di fisica dell'atmosfera e climatologia

Al rischio di siccità prolungate legate al cambiamento climatico, però, Di Carlo segnala un'altra criticità: la rete idrica abruzzese ha una perdita di acqua potabile del 62,5%, «percentuale intollerabile per una regione che solo 23 anni fa voleva esportare questa sua ricchezza in Puglia, mentre in alcune aree del Chietino e del Pescarese si verifica ancora oggi razionamenti nelle ore notturne. Il nostro studio - conclude il docente - sarà utile a ricercatori e politici per comprendere le dinamiche climatiche dell'area ed elaborare velocemente piani di adattamento efficaci per la gestione operativa delle risorse idriche».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GUSTO TAURASI

Due grandi rossi eleganti, dal lungo potenziale di invecchiamento, che hanno origine a Paternopoli, un piccolo borgo risalente all'epoca preromana, adagiato sulle dolci e verdi colline dell'appennino meridionale a 496 metri di altitudine, all'interno dell'area della DOCG "Taurasi".

Il terreno argilloso calcareo, le forti escursioni tra il giorno e la notte, le colline ricoperte di viti vecchie e di nuovi impianti, il perfetto equilibrio tra clima, vitigno e terreno, rappresentano lo scenario ideale per i nostri vigneti.



100% Aglianico

Affinamento | 12 mesi in acciaio.
 Terreno | Argilloso calcareo.

Altitudine | 450 metri.

Di colore rosso rubino scuro con riflessi violacei, al naso è complesso con intensi sentori di ciliegia matura e piccoli frutti neri. Il sorso è fresco, morbido e persistente.

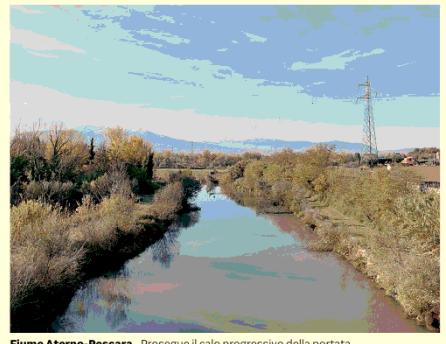


100% Aglianico

Affinamento | 24 mesi in legno di quercia da 30hl.
 Terreno | Argilloso calcareo

Altitudine | 530 metri.

Rubino tendente al granato, profuma di marasca e prugna accompagnati da note di tabacco, pepe nero, liquirizia. Avvolgente, strutturato, con buona morbidezza e lunga persistenza. Il sorso è fresco, morbido e persistente.



Fiume Aterno-Pescara. Prosegue il calo progressivo della portata