

## lavori in corso



Fabrizio Binacchi  
GIORNALISTA RAI,  
GIÀ CONDUTTORE DI LINEA  
VERDE E TGR AGRICOLTURA

### ***Il prezzo della terra e la tavola "salata"***

*"Ma che colpa abbiamo noi?" diceva una popolare canzone qualche anno fa. La pasta (quella da cuocere, non quella alla crema) aumenta del 15 per cento.*

*Il pane aumenta del 10 per cento, avanti di questo passo costerà più un chilo di pane di un cellulare dell'ultima generazione. Per dire. Mangeremo un palmare al salame. I prezzi a tavola volano. Nonostante la crisi economica mondiale.*

*La vecchia pizza Margherita può costarti anche 12 euro in un ristorante finto italiano di Bruxelles.*

*Meglio investire 18 euro in un foie gras de canard in Place de Tertre a Montmartre: non c'è confronto.*

*Un po' per il piatto sicuramente di qualità a chi piace) e un po' per il posto, sicuramente di grande richiamo.*

*Prezzo a terra (la remunerazione del contadino) e prezzi della tavola dunque vanno sempre più divaricandosi.*

*La terra, quella vera quella delle zolle e della fatica dei contadini, torna tuttavia ad essere un valore nel mercato del risparmio: un'indagine ci dice che torna l'investimento nei terreni, bene rifugio tra i preferiti dai risparmiatori disorientati, prodotto tra i primi ad essere scelti subito dopo i titoli di Stato.*

*Ci sono prezzi della terra che vanno in cassaforte, ci sono i prezzi a terra per quelli che lavorano la terra e realizzano solo una minima parte di guadagno rispetto al prezzo finale sul mercato. Vecchia storia. E poi ci sono i prezzi della tavola salata.*

*I prezzi degli alimenti al consumo sono aumentati del 28 per cento dal 2000 al 2007, redditi degli agricoltori sono diminuiti, nello stesso periodo del 18 per cento (contro un più 16 per cento della media europea). Inoltre ogni azienda agricola dedica 100 giorni all'anno per risolvere le pratiche amministrative e burocratiche anziché lavorare nei campi.*

*Sono i numeri che la Confederazione Italiana degli Agricoltori lancia come vero allarme non solo di settore, ma di sistema. C'è una agricoltura che regge abbastanza ma c'è una agricoltura che soffre in silenzio o lamentandosi molto poco.*

*Domanda: quanto le promozioni al consumo avvantaggiano i produttori? Aumentano anche le manifestazioni che dovrebbero aiutare il consumatore ad orientarsi e a risparmiare. E aiutare anche l'agricoltore a produrre per il mercato.*

*Una specie di festa del consumo. Le feste del consumatore, tuttavia, con cartelloni e schiamazzi pubblicitari sulle strade e sui muri si trasformano in feste al consumatore, richiami forti e subdoli a comprare di giorno, di sera, di festa, di mattina presto, di pomeriggio in pausa, e fare cassa, con promozioni, annunci di risparmi, sconti e saldi, ma alla fine il conto è sempre salato.*

*Aumentano i prezzi dei beni di primissima necessità. Avanti di questo passo fra un po' si pagherà meno al supermercato il salmone e il caviale rispetto a pasta, pomodoro e panino.*

*No, non è solo il mercato bellezza, è una generale tendenza a perdere il buon senso economico.*

*C'è un problema di equilibrio di mercato ma anche di grande e piccola distribuzione.*

*Perché dalla festa alla presa in giro il passo è breve: vai lì pensi di risparmiare e compri 5 cose indispensabili, 5 cose quasi utili e 10 cose inutili, indotte dall'offerta.*

*Diceva una signora di un super di Bellaria: "Vede, io tengo cinque tipi di dentifrici e tre tipi di acciughe, e cinque tipi di biscotti. Se in un altro posto gliene offrono 20 per genere vuol dire che prima o poi si perderà".*

*Ho fatto spesa l'altra mattina quasi all'alba in un super: prodotti da sopravvivenza alimentare come grissini e salumi, un po' di succhi, un docciaschiuma, uno spazzolino, un sacchetto di brioche. 48 euro e le borse sembrano vuote. 90 mila lire di una volta.*

*Che tenerezza: la nonna una volta con 90 mila lire ci faceva la spesa per una settimana e per dieci che sedevano a tavola. Altra epoca, altra agricoltura.*



Gabriella Montera  
ASSESSORE AGRICOLTURA  
PROVINCIA DI BOLOGNA

## Buone notizie per la raccolta dei rifiuti

**Via libera del Mipaf agli accordi di programma per la gestione dei rifiuti agricoli grazie alla Legge 210 dello scorso mese di dicembre, provvedimento sollecitato anche dalla Provincia di Bologna. Ed ora sono già avviati i lavori per ripristinare entro breve la rete dei centri di raccolta autorizzati.**

La Provincia di Bologna, prima in Italia, dieci anni orsono aveva stilato un accordo di programma per promuovere e realizzare un sistema integrato di gestione dei rifiuti agricoli, con il coinvolgimento delle organizzazioni professionali agricole, dei Comuni, di aziende e consorzi di servizio. Dall'accordo è scaturita la costituzione di una rete di centri di raccolta a copertura del territorio provinciale, affidata in convenzione a operatori del



settore privati e qualificati, organizzata attraverso centri fissi o raccolte itineranti.

Il coordinamento a cura degli Uffici provinciali ha provveduto a uniformare i prezzi di conferimento e a mantenerli bassi e quindi accessibili alle imprese. Oltre ai presupposti logistici ed economici per il corretto smaltimento dei rifiuti agricoli, è stata svolta un'opera di sensibilizzazione ed educazione delle aziende per ben operare ai fini del rispetto ambientale. Si è trattato insomma di un importante investimento finalizzato al recupero e al riciclo di materia ed energia, alla riduzione dell'inquinamento – di aria, acqua e soprattutto terreno – e nel contempo di un servizio molto vantaggioso per le aziende, che erano sollevate in questo modo da numerosi adempimenti amministrativi.

### Le due norme emanate nel 2008

Lo scorso anno queste buone pratiche si sono interrotte a seguito del Decreto Legislativo n. 4 del gennaio 2008, che impediva il rinnovo degli accordi se non in deroga alle norme comunitarie e nazionali. Le sollecitazioni pervenute ai Ministeri dell'Ambiente e delle Politiche agricole e forestali – anche da parte degli Assessori all'Ambiente e all'Agricoltura della Provincia di Bologna, Burgin e Montera – hanno portato all'emanazione, nello scorso mese di dicembre, della Legge 210/2008, dove, all'art. 9 bis, gli accordi di programma esistenti e sottoscritti in data antecedente rispetto all'entrata in vigore del D.Lgs. 4/2008, vengono riconosciuti efficaci con le semplificazioni ivi previste anche in deroga alla normativa nazionale, purchè rispettino le norme comunitarie.

due Assessorati provinciali Ambiente e Agricoltura hanno colto immediatamente questa opportunità e avviato i lavori di verifica e concertazione per riproporre gli accordi, convocando i sottoscrittori del vecchio accordo di programma e i gestori dei centri di raccolta.

### Cosa resta e cosa cambia

Dalla lettura delle diverse norme comunitarie in materia di rifiuti (Direttive Cee 75/439 sugli olii usati, 2006/12 sui rifiuti, 2008/98 sui rifiuti che dovrà essere recepita entro due anni e che abrogherà a decorrere dal 10/12/2010 le precedenti) è emerso che le semplificazioni previste dal precedente accordo in merito agli adempimenti amministrativi il carico dei produttori agricoli possono ritenersi valide ovvero: l'utilizzo del documento di accompagnamento pre-compilato in luogo del formulario di trasporto; l'esenzione dal modello unico di dichiarazione ambientale (MUD) per i produttori agricoli; l'esenzione dall'iscrizione per i produttori agricoli che trasportano i propri rifiuti presso i centri autorizzati;

- l'elenco tipologie oggetto dell'accordo;
- la limitazione quali-quantitativa nel trasporto dei rifiuti presso il centro di stoccaggio autorizzato;
- le disposizioni tecniche per la gestione rifiuti (agrochimici, filtri, batterie, cemento-amianto, oli e altri rifiuti liquidi pericolosi, rifiuti farmaceutici, ecc.);
- le modalità di adesione all'accordo e al centro/i di stoccaggio autorizzati.

Si evidenzia come unico elemento di incongruità con l'ordinamento comunitario la definizione di deposito temporaneo collettivo e, conseguentemente, di produttore collettivo, essendo prevista solo la figura di "produttore di rifiuti". Ciò determina la necessità che i terminali a cui conferire i rifiuti prodotti dalle aziende agricole, debbano essere unicamente centri di raccolta autorizzati ai sensi di legge.

Gli uffici provinciali si sono già mossi per verificare gli adattamenti necessari e programmare in particolare la selezione – in vista della successiva autorizzazione – dei centri di stoccaggio in funzione di localizzazione, viabilità di avvicinamento al centro, dimensioni dell'impianto, spazi disponibili, capacità di gestione dei rifiuti agricoli.

### L'Accordo di programma in cifre

- **235.196 chilogrammi** sono i rifiuti complessivamente raccolti nell'ultimo anno
- **44 tonnellate** rappresentano quelli pericolosi - prodotti fitosanitari scaduti, oli minerali, batterie al piombo, tubi fluorescenti, ecc. - sottratti alla possibile dispersione con serie conseguenze ambientali e 191 tonnellate derivano dalle altre categorie di rifiuti ossia polietilene per pacciamature e copertura serre, imballaggi e cassette, pneumatici, ecc.
- **114 chilogrammi** di rifiuti sono stati conferiti mediamente da ogni azienda aderente all'Accordo presso i centri di raccolta fissi e itineranti nell'ultima campagna
- **un trendfortemente positivo** delle raccolte ha caratterizzato gli otto anni di applicazione dell'Accordo: le 124 tonnellate conferite nel 2000 corrispondono infatti quasi alla metà di quanto raccolto nella campagna 2007
- **35 milioni di euro** è la cifra che si stima sia stata risparmiata complessivamente dalle imprese bolognesi negli otto anni dell'Accordo



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

*Camera dell'Economia*

---

Notizie dal mondo delle imprese

---

## Un marchio che tutela l'ospite



### **Assegnato a 88 strutture bolognesi il marchio "Ospitalità Italiana" promosso dalle Camere di Commercio italiane, che certifica la qualità dell'offerta ricettiva e ristorativa.**

L'ospitalità di un territorio è uno degli indicatori della capacità di proporsi, di lavorare assieme, di rendere visibile e tangibile il frutto di quello che si è stati, e di come si è cambiati. Bologna è sempre stata considerata ospitale. Capace di un'ospitalità piena, di cui è intrisa la storia stessa di queste zone, la sua capacità di essere uno dei più importanti crocevia europei.

Poche città hanno un connubio così forte e significativo con un concetto così elevato di ospitalità, apertura e scambio. È un patrimonio con un valore così alto che non può essere disperso.

È attorno a queste convinzioni che si inserisce l'iniziativa della Camera di Commercio che ha portato all'assegnazione ad 88 strutture ricettive del marchio "Ospitalità Italiana".

Il marchio è un segno di valorizzazione delle capacità di queste strutture di essere ospitali. Non in senso lato, ma secondo un preciso e rigido disciplinare che prende in considerazione i tanti aspetti del proporsi al cliente, che altro non sono se non il proporre Bologna a chi la desidera apprezzare.

Le imprese si sono sottoposte ad una visita a sorpresa dei verificatori Isnart, la società del sistema delle Camere di Commercio per la valorizzazione turistica, che hanno esaminato nel dettaglio l'accessibilità delle strutture, le modalità di presentazione del menu, la professionalità del personale, le proposte enogastronomiche ed il loro legame con il territorio, l'accuratezza dei locali adibiti a cucina, servizi, il comfort complessivo, la trasparenza, l'attenzione al rispetto dell'ambiente.

Bologna ha nei fatti dimostrato la sua storia. 111 sono stati gli hotel, i ristoranti e gli agriturismi che si sono sottoposti alla selezione e 8 strutture su 10 fra quelle visitate hanno passato l'esame. Si tratta di un risultato alto superiore rispetto alla media italiana. Il marchio "Ospitalità Italiana" è infatti nazionale ed ogni anno in occasione della Bit, la Borsa Internazionale del Turismo che si svolge a Milano, Isnart presenta un volume con l'elenco di tutte le strutture che in Italia hanno ottenuto il Prestigioso riconoscimento.

Per sapere chi a Bologna l'ha ottenuto è sufficiente collegarsi al sito [www.10q.it](http://www.10q.it) e scoprire così in un'unica carrellata di ristoranti, hotel e agriturismi quanto è ricca Bologna, quanto è ospitale. Ci sono i locali che hanno fatto la storia dell'accoglienza e della ristorazione bolognese, accanto alle nuove proposte e alla grande ricchezza e varietà delle strutture agrituristiche. Un marchio a tutela dell'ospite, perché tutelando lui si tutela e si valorizza tutta Bologna.

---