

Capitale del cibo e dell'innovazione Cresce la voglia di fare i contadini

L'Emilia Romagna brinda con i successi di Macfrut a Rimini e Cibus a Parma. Ortofrutta, regione modello

VALORE ECONOMICO
Valgono più di 3 miliardi di euro le filiere vitivinicole e agroalimentari. Idee e ricerca per il futuro

1

Unitec I robot lavorano miliardi di prodotti



Dal cuore della Romagna al mondo: in 100 anni la lughese Unitec, specializzata nella produzione di sistemi intelligenti per la selezione dei frutti destinati al mercato, è approdata in oltre 65 Stati. Grazie alle 6.500 linee automatizzate installate, ogni anno vengono lavorati oltre 350 miliardi di frutti, di 45 tipologie diverse. Si stanno mettendo a punto nuovi sofisticati robot

2

Valfrutta Ecco i cavolfiori profumati



Un cavolfiore che non inonda la cucina del suo caratteristico (e per molti sgradevole) odore durante la cottura? Si chiama 'Fioretto' ed è l'ultima novità di casa Valfrutta: si distingue dal cavolfiore classico sia per il sapore, più dolce e delicato, sia perché accumula minori quantità di zolfo, responsabile del cattivo odore



di **Maddalena de Franchis**
RIMINI

C'è una storia lunga e affascinante dietro la vocazione emiliano-romagnola per le colture ortofrutticole: una di quelle storie che, pur cambiando forma negli anni, riescono sempre a raccontare qualcosa di nuovo. La superficie regionale complessivamente dedicata a frutta e ortaggi ha superato i 113mila ettari coltivati e le tecniche di coltivazione e produzione integrata si sono fortemente evolute nel tempo, abbracciando le sfide dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità. Di fronte agli stravolgimenti del clima, alle avversità fitosanitarie, ai rincari di energia e materie prime, alla carenza d'acqua, la sola risposta possibile sembra essere, infatti, l'investimento nella ricerca scientifica e nello studio di soluzioni tecnologiche mai praticate prima.

Se n'è parlato a lungo nella tre giorni di Macfrut, la fiera internazionale dell'ortofrutta, conclusasi ieri all'Expo center di Rimini (8.500 presenze, una crescita del +18% sull'edizione di settembre 2021). Come se n'è parlato a Cibus, l'altra grande fiera dell'agroalimentare, tenutasi a Parma (3.000 espositori, migliaia di nuovi prodotti, 60mila ope-

ratori professionali; siamo tornati ai numeri del 2018). Due grandi appuntamenti in contemporanea, non a caso ospitati dalla regione che vanta il maggior numero (44) di prodotti Dop e Igp certificati e occupa il primo posto in Italia nel comparto del cibo per valore economico (3,3 miliardi di euro il valore delle filiere agroalimentari e vitivinicole). Due appuntamenti in cui si è respirata la vitalità di un settore costituito in larga parte da imprese familiari, che hanno continuato a lavorare anche durante l'emergenza pandemica e il con-

flitto in Ucraina, senza lasciarsi scoraggiare, anzi aumentando i propri sforzi per raggiungere eccellenza e sostenibilità dei prodotti.

Come dimenticare, poi, l'entusiasmo dei tanti giovani che, proprio in questa regione, sono tornati ad affondare le mani nella terra, studiando e inventandosi nuove formule per affermarsi sul mercato: è il caso, ad esempio, del 28enne cesenate Lorenzo Corbara, che ha appena lanciato il marchio 'Asparagi di Cesena', un incrocio inedito tra asparago bianco e verde. Oppure, del suo conterraneo Fabio della Chiesa, che ama definirsi 'cuoco contadino' e ha deciso di prendere in mano l'azienda agricola di famiglia dopo che il padre aveva deciso di mollare, dando vita all'agriturismo 'Punto zero' di Cesena.

Storie di passione, dedizione, resistenza: forse sono state loro a ispirare il progetto di una grande università internazionale del cibo, annunciata dal presidente della regione Stefano Bonaccini. Come l'analoga esperienza 'Muner', dedicata all'automotive, l'Università del food vedrà la collaborazione dei 4 atenei regionali (Bologna, Modena e Reggio Emilia, Ferrara e Parma) e formerà giovani professionisti nel settore del cibo, provenienti da tutto il mondo.

In numeri

4,5 miliardi

Produzione agricola in euro

82.000

Adetti al lavoro nei campi

16%

Export delle eccellenze regionali: 16 su 100 in Italia sono emiliano-romagnole

3

Crea La fragola Elodi ha già stregato tutti



È buona, molto dolce, aromatica, ricca di vitamina C, ha un profumo che ricorda i frutti del sottobosco e resiste alle manipolazioni: ecco la carta d'identità di Elodi, la nuova fragola ottenuta dalla sede di Forlì del Crea, in collaborazione col consorzio New Plant. Nasce da una lunga serie di incroci mirati

4

Lamboseeds Cocomero senza semi e a buccia nera



Sbarcherà sul mercato a metà maggio Dolce passione, il cocomero a buccia nera e senza semi nato dalla collaborazione tra l'azienda sementiera di Sant'Agata Bolognese Lamboseeds, già nota per aver lanciato, in passato, altre curiosità come la Minirossa (prima mini-anguria coltivata in Italia). Dolce passione si caratterizza anche per gli scarti ridotti al minimo.