

# Lo zucchero italiano premia i bieticoltori



«Il percorso che abbiamo tracciato, per il settore bieticolo-saccarifero, di uno zucchero 100% italiano, della tracciabilità digitale e della sostenibilità sono elementi sempre più ricercati dai consumatori, ma anche dall'industria alimentare. Questo ci permette di differenziarci dai nostri competitor europei e di garantire un prezzo interessante ai nostri produttori». Lo sottolinea **Luigi Maccaferri**, presidente di Coprob – Italia Zuccheri con cui parliamo della situazione di mercato della barbabietola.

La cooperativa, con 4.000 soci in Emilia-Romagna e Veneto (a cui si aggiungono altri 2.500 conferitori di materia prima in 7 regioni), è uno dei principali attori della filiera bieticolo-saccarifera italiana.

**Presidente, qual è il prezzo che viene conferito per la campagna bieticola 2024?**

Parliamo di 43 euro/t a cui si aggiungono altri 5 euro per la valorizzazione delle polpe e circa 700 euro/ha di contributo accoppiato previsto dalla Pac. Per i produttori dell'Emilia-Romagna c'è anche il contributo regionale in regime de minimis. Certo, se anche in Veneto ci fosse un analogo contributo ai produttori si rafforzerebbe ancora di più il comparto bieticolo di quella regione.

**Quali sono le prospettive per la prossima campagna?**

Il prezzo 2025 lo comunicheremo nell'assemblea della cooperativa che si terrà a novembre-dicembre. Determinarlo è un'operazione che richiederà una certa lungimiranza.

Stiamo parlando di un prodotto che verrà coltivato l'anno prossimo e che darà origine allo zucchero venduto tra il 2025 e il 2026.

Come sempre sarà fondamentale trovare un equilibrio tra le esigenze degli agricoltori, che hanno bisogno di un prezzo remunerativo per investire e le dinamiche di un mercato globale sempre più competitivo.



Per questo  
motivo

Luigi Maccaferri

conduciamo analisi approfondite sui mercati italiani e internazionali, cercando di individuare un prezzo sostenibile.

Va anche detto che, come coop, siamo impegnati a efficientare la produzione; in questo modo si possono avere maggiori guadagni e quindi utili che la cooperativa ha l'obbligo di erogare – perché abbiamo fatto un'apposita modifica statutaria in tal senso – come ristoro ai soci produttori; è un'ulteriore beneficio per loro.

Abbiamo raggiunto quest'anno i 30.000 ha investiti a barbabietola, ma possiamo crescere ancora di più, in particolare in Veneto, una regione che ha un grande potenziale.

**Anche in quest'epoca di cambiamenti climatici conviene investire nella bieticoltura?**

Il nostro modello di produzione integrato, che va dalla coltivazione alla trasformazione – nei due stabilimenti produttivi di Minerbio (BO) e Pontelongo (PD), situati negli stessi comprensori bieticoli che forniscono a essi la maggior parte della materia prima – credo sia premiante.

Inoltre, la barbabietola ha dimostrato di essere competitiva rispetto ad altre colture anche in condizioni di avversità climatiche.

Sul fronte climatico puntiamo molto sulla ricerca e sull'innovazione e c'è da dire che la ricerca sulla genomica sta facendo passi da gigante per il miglioramento genetico della coltura; importanti sono anche le tecniche di agricoltura di precisione, per monitorare la fertilità dei terreni e conciliare le produzioni agrarie proprio con gli effetti determinati dalle mutazioni climatiche.

Un aspetto altrettanto fondamentale della nostra strategia è rappresentato dagli investimenti sugli stabilimenti industriali; stiamo allocando risorse significative per modernizzare e ottimizzare i nostri impianti, con l'obiettivo di aumentarne la capacità produttiva e mettere in atto quella transizione energetica che ci permetterebbe di ridurre significativamente i costi di produzione.

**C'è un interesse crescente dei produttori per la bietola bio e certificata.**

Crediamo molto nella bietola biologica a cui sono dedicati circa 1.500 ha sui 30.000, prodotto che il consumatore sta apprezzando sempre di più.

Per quanto riguarda la produzione convenzionale, circa il 70% delle aziende produttrici ha ottenuto la certificazione Sqnpi (Sistema di qualità nazionale produzione integrata), dimostrando un impegno crescente verso la sostenibilità ambientale. Il nostro obiettivo è avere il primo zucchero certificato Sqnpi. È un percorso complesso, ma la tecnica sta evolvendo e l'obiettivo è perseguibile in tempi brevi. Va anche detto che, oggi la sostenibilità ambientale come l'origine 100% made in Italy sono condizioni imprescindibili per competere in un mercato

molto difficile come quello dello zucchero.

Gaetano Menna

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE