



## BENESSERE:

### RIMINI: E' LA NEW FOOD GENERATION

**Autore:** la redazione

**Inaugurato a Santarcangelo il nuovo stabilimento de Il Melograno**  
**Durante la Giornata di studio sono stati diffusi importanti dati su alimentazione, agricoltura e mercati**  
**L'assessore Rabboni: "In arrivo finanziamenti regionali al settore della IV Gamma"**

Sabato 10 giugno è stato inaugurato il nuovo polo produttivo "Il Melograno" in via Bornaccino 1166 a Santarcangelo di Romagna.

Alla cerimonia del taglio del nastro, eseguito dal Sindaco di Santarcangelo Mauro Vannoni, erano presenti le massime Autorità della Provincia, quali il Presidente della Provincia di Rimini Ferdinando Fabbri, il Prefetto di Rimini Domenico Mannino, il Vicario del Vescovo Don Aldo Amati, gli onorevoli Giuseppe Chicchi ed Ermanno Vichi, il senatore Giampaolo Bettamio.

Si è quindi svolta la terza Giornata Nazionale sui Prodotti di IV Gamma - e cioè i prodotti ortofruitticoli confezionati già puliti e lavati - dal titolo "NEW FOOD GENERATION: la salute prende forma" promossa anche quest'anno da Il Melograno srl e dal suo titolare Claudio Coli.

Una giornata in realtà internazionale: i partecipanti al convegno - oltre 200 - non provenivano solo da tutta Italia, ma anche da diversi Paesi europei e dagli Stati Uniti.

La situazione della IV Gamma nel Regno Unito è stata illustrata da David Barney, Chairman della Geest plc & HRIA, leader assoluta nel mercato britannico e fra i principali produttori europei di IV Gamma, precotti e surgelati, per un fatturato di 1,2 miliardi di sterline. "Nel Regno Unito - ha detto Barney - abbiamo per la IV Gamma un mercato maturo, dove la crescita sta rallentando per il semplice motivo che già il 75% dei consumatori ricorre già a questi prodotti. Perché? Da noi la gente impiega in media 13 minuti per preparare il pasto e la maggioranza meno di 10. La IV gamma è dunque innanzi tutto conveniente perché fa risparmiare tempo, a fronte di prezzi competitivi. Ma per allargare un mercato maturo occorrono nuovi prodotti. Ecco dunque piatti completi già pronti a base di diverse combinazioni di ortofrutta. Per aver successo il prodotto del futuro dovrà rispondere ad almeno due di questi tre requisiti: essere conveniente, far bene alla salute, piacere al gusto".

Degli Stati Uniti ha parlato Jerry Welcome, Presidente IFPA - USA, l'associazione dei produttori americani della IV Gamma. "Negli USA il mercato cresce del 10% all'anno. In realtà gli unici limiti di crescita che possono esistere sono quelli della nostra immaginazione. Il 40% dei consumatori acquista i prodotti direttamente, il 60% li utilizza attraverso il catering e la ristorazione. Chiedono convenienza, salubrità, valori nutrizionali; la consapevolezza sulla qualità aumenta, la richiesta di prodotti biologici, per esempio, cresce più della nostra offerta. Le opportunità sono dunque immense, per chi le saprà cogliere. E sono opportunità a livello globale, perché la concorrenza non è più solo con il vicino di casa. L'Italia, con la sua grandissima ricchezza produttiva e la sua cultura alimentare leader nel mondo, potrà essere fornitore degli USA o suo concorrente: dipende da quanto saprà sfruttare le sue chance".

Pier Luigi Rossi, Alimentarista ed esperto del Consiglio Superiore di Sanità, insieme alla

nutrizionista Marilena Giordano, ha illustrato le proprietà nutrizionali dell'ortofrutta. "Piacere e salute non solo possono – ha detto – ma devono andare d'accordo. Lo dicono gli stessi italiani, che nella scelta di cibo badano nell'ordine a: piacere, tradizione, salute. E basta con i calcoli delle calorie, una concezione ottocentesca della nutrizione. Più delle calorie sono importanti i 63 fattori nutritivi che troviamo negli alimenti. Dunque i cinque colori dei prodotti della terra, da consumarsi cinque volte al giorno: giallo, verde, bianco, arancio, violetto. A ciascuno corrispondono i fattori, gli antiossidanti che insieme combattono i radicali liberi, il maggior fattore di invecchiamento e distruzione delle nostre cellule".

Fabrizio Marzano, Presidente di Unaproa – Unione nazionale tra le Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli – ha sottolineato: "La IV gamma consente velocità di preparazione, ma non è detto significhi velocità e trascuratezza nel consumo. Al contrario: la IV Gamma è innanzi tutto qualità di eccellenza, genuinità certa. Quindi i prodotti migliori per un'alimentazione di alta qualità, accurata e che si prende tutto il tempo che occorre per gustarla".

Giovanni Gurnari, consulente de Il Melograno srl, ha spiegato: "La IV Gamma riconduce alla salubrità, dunque alla produzione naturale. Non solo per le eccezionali tecnologie, che vediamo in questo stabilimento de Il Melograno, che consentono di far uscire un prodotto assolutamente sicuro dal punto di vista igienico e sanitario utilizzando per la pulizia solo acqua e nessun prodotto chimico. Ma perché tutta la filiera è coinvolta e impostata secondo gli stessi criteri di qualità assoluta. Il produttore agricolo che fornisce il Melograno deve dissodare, seminare, concimare in un certo modo, il trasporto deve fare lo stesso; il tutto rivolto al bene del consumatore, senza la cui fiducia la nostra offerta non avrebbe neppure senso".

Francesco Zecca, dirigente del Ministero delle Politiche Agricole, ha individuato i fattori critici delle nostre imprese e le possibili soluzioni. "La qualità dei nostri prodotti non è omogenea, le filiere poco coordinate, la produzione frammentatissima, scarse innovazioni e ricerca. Per far fronte ad una concorrenza sempre più agguerrita, occorre un approccio diverso da parte delle nostre imprese, che certo devono essere sostenute nei finanziamenti, nello sviluppo sostenibile, nella qualità ambientale, nei loro valori etici. Come Ministero ci auguriamo di poter varare un'apposita normativa per la IV Gamma, che ancora manca in Italia".

Le conclusioni sono state tratte da Tiberio Rabboni, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna: "L'Ente regionale – ha assicurato – interverrà con impegni finanziari importanti a favore della IV Gamma attraverso il piano di sviluppo agricolo 2007 – 2013. perché è interesse di tutti, come abbiamo visto, che il settore si sviluppi: dal punto di vista economico, nutrizionale e della salute, ambientale".