

Mer 8 Dic 2021 - 51 visite

[Economia e Lavoro](#) | Di [Redazione](#)

Share 0

Tweet



Condividi

# Nuovi progetti per il futuro emersi dal convegno “La pera tra passato glorioso e rischio estinzione” a FuturPera

**Le tre organizzazioni del settore agricolo hanno fatto il punto sull'andamento del comparto negli ultimi 20 anni e sulle prospettive concrete di rilancio**



Si sono spente le luci sulla quarta edizione di FuturPera, il Salone internazionale della pera che ogni due anni si tiene a Ferrara presso Fiere Congressi e che vede riunite le più importanti realtà imprenditoriali della filiera pericola. Il comparto frutticolo sta attraversando una crisi produttiva e reddituale senza precedenti che tocca tutte le aziende frutticole e FuturPera è stata l'occasione importante per confrontarsi sul futuro di una produzione della quale Ferrara ne è da sempre leader produttivo.

**Confagricoltura Ferrara, Cia-Agricoltori Italiani e Copagri Ferrara** hanno scelto di partecipare insieme a FuturPera con uno spazio comune, per condividere progetti, problematiche e informazione tecnica sulla frutticoltura. Le tre organizzazioni hanno incontrato i loro associati e altrettanti sono stati i convegni organizzati per discutere di produzione, eccellenze locali, clima, gestione delle acque e irrigazione, marketing territoriale con la partecipazione di importanti ospiti e tecnici. Sabato 4 dicembre il convegno “**La pera tra passato glorioso e rischio estinzione**” ha concluso la tre giorni con gli interventi di **Sergio Tagliani**, coordinatore del Gie (Gruppo Interesse Economico) di Cia Ferrara, del Direttore di Confagricoltura Ferrara **Paolo Cavalcoti** di Copagri, **Sabrina Marasta** e di **Elisabetta Moschani**, Presidente sezione

“Il comparto frutticolo, che tra attività dirette e indirette dà occupazione a migliaia di addetti, negli ultimi 20 anni ha visto ridursi drasticamente le superfici – ha detto la Moscheni – a causa di cambiamenti climatici, ambientali e agronomici. Le gelate tardive insieme al problema della cimice asiatica e alla maculatura bruna **stanno mettendo a dura prova la tenuta dell'intero settore frutticolo del ferrarese**. È giunto il momento di dare valore all'intero settore agricolo con l'applicazione e sviluppo delle biotecnologie che ad oggi rappresentano l'ultima frontiera per combattere le patologie che stanno minando il nostro comparto. Non esistono ricette miracolose – ha aggiunto la presidente Moscheni – ma certo è che urgono risorse economiche immediate perché dopo tre anni di mancato reddito le imprese sono allo stremo. Dobbiamo scongiurare il rischio di estinzione della nostra frutticoltura e il sostegno alle imprese agricole faciliterebbe anche il ricambio generazionale, i nostri giovani sono oggi scoraggiati dalla mancanza di redditività e di certezze e il ricambio porterebbe nuova linfa per il futuro”. E' poi salito sul palco **Adriano Facchini**, vice presidente sezione Ambiente-Bioeconomia di Confagricoltura Ferrara e agronomo esperto di marketing agroalimentare che, rifacendosi alle storiche “cattedre ambulanti” ha portato la sua professionalità con un progetto al servizio del territorio. Ciò che ha fatto la differenza di questo convegno è stato l'approccio alla filiera con una visione sociale, non solo economica. Non è stato un caso che il folto pubblico fosse rappresentato oltre che da frutticoltori, da proprietari di imprese agroalimentari, medici, architetti, docenti universitari, stampa specializzata, pittori, fotografi; un mix qualitativo di professionalità unite dalla volontà di creare sinergie innovative e fruttuose, insieme per il futuro nell'ottica di sinergia e coinvolgimento tra persone e prodotti, tra tecnici e creativi, tra arte, scienza e innovazione. “Mai come in questi anni di Pandemia è stato così chiaro il messaggio che solo insieme si potrà ancora immaginare il futuro salvaguardando le nuove generazioni”, ha chiosato Adriano Facchini.

Tra gli ospiti dell'incontro il professor **Gianni Cestari** che ha fatto omaggio di un suo quadro dedicato alla pera e alla sua simbologia. Un momento alto e di particolare interesse si è avuto grazie all'intervento di **Valeria Tassinari**, docente di Storia dell'Arte e critica d'arte moderna e contemporanea che in maniera assolutamente coinvolgente ha presentato la storia della pera nell'arte, dalla preistoria ai giorni nostri. Al termine di tutti gli appuntamenti non è mancata una degustazione di prodotti tipici; un omaggio particolare alla **Vassalli Baking** che per l'occasione, oltre al ricchissimo buffet, ha presentato ‘Perizia’, una torta alla pera e cioccolato e altri prodotti con la regina del nostro territorio.

## Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni [Estense.com](https://www.estense.com) offre una informazione indipendente ai suoi lettori e non ha mai accettato fondi pubblici per non pesare nemmeno un centesimo sulle spalle della collettività. Ora la crisi che deriva dalla pandemia Coronavirus coinvolge di rimando anche noi.

Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, non è più sufficiente.

Per questo chiediamo a chi quotidianamente ci legge e, speriamo, ci apprezza di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di ferraresi che ci leggono ogni giorno, può diventare fondamentale.

OPPURE

## Scoop Media Edit

IBAN: **IT06D0538713004000000035119**

(Banca BPER)

Causale: **Donazione per [Estense.com](https://www.estense.com)**

Share 0

Tweet



Condividi