

Maurizio Bigazzi
Presidente Confindustria Toscana

Autorità, sistema delle imprese e tutti i presenti, grazie per questo invito a intervenire alla quarta Conferenza Regionale sull'agricoltura. Si tratta di un momento cruciale per il Paese, per il futuro della nostra Regione e quindi non posso che cominciare con questo discorso esprimendo apprezzamento per la scelta del motivo conduttore di questa conferenza: la **sostenibilità**. Si tratta di una forma mentis, di un impegno a tutti i livelli che dobbiamo prendere con il pianeta, lo sentiamo tutti i giorni, ma lo sentiamo nel cuore, con la nostra Regione, con i nostri concittadini, prima ancora che con il Complemento di sviluppo rurale, quello che è stato fino a oggi il programma di sviluppo rurale. Il primo suggerimento che mi sento di dare è quello di essere lungimiranti, il complemento di sviluppo rurale ha un orizzonte di 5 anni, 2023-2027, guardiamo oltre. Guardiamo alle prossime cinque generazioni, gettiamo qui le basi della Toscana che verrà, un futuro che non potrà che essere **Green**, ma che non significherà rinunciare a essere laboriosi intraprendenti e fiduciosi delle forze del cambiamento; del resto la sostenibilità, l'abbiamo sentito da tutti e lo ripeto, va a letta in tutte le sue componenti come sostenibilità ambientale, certamente, ma anche sociale ed economica, senza queste ultime non c'è ovviamente nemmeno la sostenibilità ambientale. La nostra Regione dovrà continuare a essere attrattiva per i tanti turisti, che ci auguriamo siano in grado di valutare lo sforzo per preservare il **paesaggio**, i capolavori del passato, ma anche quelli che stiamo facendo oggi. La Toscana è fucina di capolavori e del ben fatto, quindi noi siamo amanti della nostra Regione e anche della nostra gastronomia, ma dovrà essere capace di sviluppare sempre di più il **sistema agricolo e di trasformazione** per rispondere alle sfide di sistema che questo momento ci impone dal punto di vista ambientale, ma anche sotto il profilo geopolitico, con la necessità di **ripensare filiere e sistemi di approvvigionamento**. La produzione di cibo nel mondo è responsabile per il 24 - 27% delle emissioni di gas serra, del consumo del 70% dell'acqua dolce, oltre al fatto che, nel mondo, oltre un terzo del cibo purtroppo va sprecato. In Toscana e nel nostro Paese, i numeri sono migliori, ma è chiaro che c'è un tema di sostenibilità che va affrontato. D'altra parte le **sfide geopolitiche** di questi tempi ci inducono a riflettere sulla nostra capacità di far fronte a **shock negli approvvigionamenti** e soprattutto sul riposizionamento delle filiere. L'agricoltura Toscana con il Complemento di sviluppo rurale si confronta con questi scenari, con gli impegni presi dall'Italia con l'Unione Europea, con il Green Deal e con la Farm to Fork, azzerare le emissioni nel 2050 e ridurle del 55% al 2030, ma anche con una situazione dei mercati internazionali completamente nuova e, per certi versi, inaspettata; forse ci attende un periodo di continua difficoltà di approvvigionamento di materie prime da fuori dall'Europa. Non ci dobbiamo augurare questo scenario, anzi dobbiamo lavorare per combattere questo scenario, ma dobbiamo essere pronti, più autosufficienti, anche ricorrendo a un **incremento delle nostre produzioni**, a **recuperare le terre incolte**, a fare tutto quello che è possibile per riportare le produzioni interne. La trasformazione, cui è riconducibile l'86% del totale Export agroalimentare regionale, sono dati certi, 3,33 miliardi di euro, poi a livello nazionale signor Ministro sa benissimo il valore dell'agroalimentare che è il primo valore dell'esportazione, su oltre 600 miliardi che l'industria esporta nel mondo ed è quella che tiene in piedi il Paese. La sfida della sostenibilità è una sfida per tutta la nostra comunità, sarebbe sbagliato pensare al contrario come se non avessimo a cuore la salute dei nostri figli, la qualità dell'aria che respiriamo o tradizioni su cui si fonda la nostra alimentazione è questo dunque il tempo di affrontare le sfide. Dobbiamo creare un **sistema agroalimentare regionale** più resiliente, in grado cioè di resistere alle sfide che ambiente e cambiamento climatico ci porranno sempre più frequentemente con sempre maggiore intensità. Vediamo in questi giorni le sofferenze che abbiamo intorno e gli errori che abbiamo commesso a non preservare attentamente il territorio. Per rispondere a queste sfide dovremmo pensare a **soluzione innovative**, diverse da quelle che abbiamo utilizzato in

passato, in prima battuta dobbiamo lavorare perché l'industria di trasformazione toscana sia messa in grado di accrescere la sua capacità di penetrare i mercati nazionali e internazionali, portando il nostro cibo in Europa e nel mondo dove è sempre più apprezzato e ricercato. In questa direzione è anche necessario **ripensare le nostre filiere** sostenendo misure di promozione vere, investimenti produttivi, innovazione e ricerca, puntando sulla nostra industria di trasformazione e su di un'agricoltura che sappia essere fornitrice e partner dello sforzo dell'industria attraverso anche una maggiore capacità di aggregazione sul fronte della produzione agricola. Non mi preoccupa la diminuzione del numero delle aziende, le aziende devono crescere, devono essere messe in grado di dialogare con l'industria altrimenti è difficile avere un dialogo fra due forze che non si potranno mai incontrare, infatti la sostenibilità come detto va letta in tutte le sue componenti, certamente quella ambientale, l'ho già detto tante volte però lo ripeto, **l'industria agroalimentare toscana può essere un driver di sviluppo di sostenibilità per tutta la filiera**, ma va messa in grado di svolgere a pieno questo ruolo, allo stesso tempo parlando di sostenibilità ambientale dobbiamo non solo preservare, ma incrementare negli ecosistemi, nel paesaggio, nelle coltivazioni, nella trasformazione, nelle sale da pranzo dei toscani la **biodiversità**, dobbiamo anche pensare a renderci più autosufficienti dal punto di vista alimentare. Sarebbe bello inserire nel CSR un obiettivo nero su bianco: innalzare per esempio il consumo dei **prodotti toscani** dall'attuale 18% al 25%. Sarebbe un bell'obiettivo e se anche non lo cogliessimo a pieno saremo certi di esserci messi nella direzione giusta. Questo obiettivo si ottiene però lavorando anche all'incremento delle produzioni agricole toscane, lo sostengono e lo ripeto, in un'ottica di partenariato sempre più stretto tra mondo della produzione e della trasformazione. Non ci può essere una forte industria se non c'è una forte agricoltura, quindi dobbiamo lavorare in questa direzione. In tale contesto non posso che ricordare una nostra battaglia, quella per la **valorizzazione dei PAT**, i prodotti agricoli tradizionali. La Toscana è ricchissima, perché ha una **biodiversità** che tutti ci invidiano, che è da riportare sulle nostre tavole, nelle nostre cucine, ed è fatta prevalentemente di frutta, ortaggi, specie derivati animali, ricette della produzione con pratiche antiche (che superano almeno i 25 anni), che se trasformati o consumati direttamente sono in grado di arricchire la nostra dieta, riducendo l'impatto della produzione sull'ambiente. Inoltre, alcuni di questi prodotti, ecco il driver rilevante, hanno anche la forza e le caratteristiche per imporsi (e in parte già lo fanno) oltre la Toscana, anche all'estero contribuendo allo sviluppo delle filiere di cui ho parlato. La Toscana attrattiva per il turismo, per chi viene nelle nostre aree periferiche trova questi prodotti meravigliosi, che sono anche ambasciatori all'estero: dopo averli consumati in Toscana, il turista che ritrova i nostri prodotti nel suo Paese, sceglie di consumarli. Lavoriamo in questa direzione **non solo nelle piccole nicchie**. L'industria alimentare è pronta a raccogliere le sfide (scusate ma cerco di essere positivo su questo mio intervento), trasformando più ingredienti toscani, più PAT, ma anche più materie prime che provengono da tutta Italia, quando la Toscana non è ovviamente autosufficiente, non lavoriamo per le piccole cose, lavoriamo in grande. Si tratta di un'industria gentile, flessibile, smart che rispetta e vuole esaltare le caratteristiche delle materie prime pregiate come quelle coltivate in Toscana e in Italia. Ovviamente, non siamo soli, ma ci sono anche gli artigiani che trasformano questi ottimi prodotti, senza **un'alleanza con gli agricoltori toscani**, senza un fiorire di progetti di valorizzazione delle materie prime locali, senza un'adeguata promozione dei PAT accanto ai DOP e IGP, Assessora, senza un CSR che favorisca con incentivi tutte le forme di collaborazione che ho appena menzionato, non ce la faremo. Dobbiamo imparare a fare **marketing** e la qualità che ci vede impegnati per esempio sul vino e l'olio, ripetere questa ricchezza di marketing, sviluppare più gli incontri con l'estero, portare buyer, lavorare in ottica che la Toscana sa fare anche bene, basta vedere la moda che sviluppo ha avuto, noi dobbiamo lavorare in quella direzione: **marketing e internazionalizzazione** questo è il successo auguro e che noi favoriremo. Grazie.