

# Dalla terra alla tavola, di Anceo potete fidarvi

*Insieme in una O.P. per vincere la sfida della commercializzazione*

Uva da tavola, orgoglio di Puglia e "oro" giallo di Grottaglie e del tarantino. Nel mondo se ne producono oltre 70 milioni di quintali, di cui 15 milioni in Italia e dalla Puglia ne arriva ben il 65%. Cifre record ma, qui, il "gigante" ha i piedi di argilla. Infatti, la frammentazione della proprietà terriera rischia di lasciare i piccoli e piccolissimi produttori, magari di eccellenza, fuori dal mondo oramai globale. Dunque, l'associazionismo è ora più che una scelta, una necessità. E chi ha intrapreso questa strada con decisione, rimettendosi in gioco, sta raccogliendone i frutti anche in tempi decisamente difficili come quelli attuali. Come la Anceo, cooperativa di Grottaglie affiliata alla AS.P.O. FRUTTA, una O.P. (Organizzazione di Produttori) nata nel 2006 che ha mosso i primi passi con 38 soci: oggi ne ha 53. Tradotto in cifre i suoi soci rappresentano una superficie dedicata all'uva da tavola di 300 ettari e una produzione annua di circa 75.000 quintali, per lo più di varietà Vittoria e un 10% di apirene. Il profilo degli associati? Età media 50 anni, proprietà procapite per lo più di due ettari: un granello nei confronti della gdo. Ma adattare la tradizione al nuovo millennio è possibile, e nelle campagne di Anceo è facile accorgersi della differenza già al primo sguardo: sembrano giardini. A fronte di tutto ciò, però, i produttori associati seguono regole comuni che danno uniformità al prodotto attraverso un manuale della qualità da rispettare, un disciplinare di produzione, analisi obbligatorie dell'uva e corsi di formazione continua per migliorare senza sosta. E i risultati si vedono. La strategia è quella di una formazione

continua dei soci produttori, che hanno ottenuto la certificazione GLOBAL G.A.P. in opzione 2 (gruppo di produttori). In virtù di ciò, sono tenuti a rispettare un disciplinare di produzione con severi requisiti e, quindi, più garanzie per la tutela dell'ambiente, del benessere degli animali in linea con la cosiddetta lotta integrata.

Norme restrittive e severe che, però, garantiscono molteplici vantaggi, che derivano dall'essersi messi insieme, trasformando la tradizione in un'arma in più per vincere le nuove sfide della globalizzazione. L'impegno inizia nei campi, con pratiche colturali che portano a una qualità il più possibile standard, e prosegue per migliorare l'informazione al consumatore attraverso l'uso di sistemi di etichettatura.

Dunque l'obiettivo primario è soprattutto quello di realizzare una piattaforma comune per il rilancio del comparto dell'uva da tavola di Grottaglie. Ed è questo l'obiettivo che dovrebbero avere tutti i grottagliesi, approfittando di questo momento in cui l'attenzione verso l'agricoltura è alta da parte di tutti e la cabina di regia dell'agricoltura pugliese è approdata nelle mani giuste, cioè quelle dell'assessore pugliese Dario Stefano, convinto sostenitore dello strumento della "sinergia, quale punto di forza delle politiche agricole meridionali". Pensare che la crisi si supera e tutto ritorna come prima è da ingenui, sicuramente servono strategie nuove. La via indicata fin dalla riforma della OCM dalla Comunità Europea passa attraverso l'Organizzazione di Produttori (O.P.). Ciò è stato ribadito dall'assessore Stefano che ha confermato le misure anticrisi urgenti per fronteggiare le

difficoltà economiche-finanziarie delle aziende agricole, nonché le misure compensative per l'apertura dell'area di libero scambio con i Paesi terzi del Mediterraneo. Non si deve rinunciare, poi, sia a un'attività costante di diffusione e promozione, che a un piano assicurativo per la gestione del rischio nelle produzioni agricole.

Ma soprattutto diventa urgente e imprescindibile per gli agricoltori rimboccarsi le maniche, impegnandosi a costruire un sistema diverso, innovativo di relazione tra persone, partecipativo lavorando insieme, non delegando ad altri le decisioni, cominciando a formare dei gruppi, raggiungendo anche un obiettivo fondamentale come quello di ridurre i costi ormai divenuti insostenibili. E' questo il modo migliore per superare la crisi insieme alla garanzia della salubrità del prodotto, di cui la Anceo si fa promotrice attraverso l'ottenimento del certificato global gap per sicurezza integrata in agricoltura, che in poche parole significa trattamenti al minimo con grappoli non vengono raccolti se non dopo analisi che provano la mancanza di residui di fitofarmaci. Non è un caso, dunque, che il nome della cooperativa sia legato alla Magna Grecia: Anceo, figlio di Poseidone, fondatore di Samo che era terra di vasai e di produttori di uva, è il simbolo che ben riflette la realtà di Grottaglie, terra di ceramiche e appunto di uva da tavola. L'ultima sfida, per l'ottima uva di Anceo che viaggia in tutta Europa, è ora quella di riuscire a essere presente anche in Puglia con un progetto di commercializzazione dedicato alla quarta gamma, cioè all'uva già lavata e pronta all'uso come nuovo e salutare snack.

