

● INTERVISTA A FRANCESCO FELIZIANI

# Nuova ordinanza contro la Peste suina africana

di Anna Mossini

**I**l 15 maggio è uscita in *Gazzetta Ufficiale* una nuova ordinanza, la seconda di quest'anno, firmata pochi giorni prima dal Commissario straordinario all'emergenza Psa (Peste suina africana), **Vincenzo Caputo**. Il provvedimento, entrato immediatamente in vigore, introduce alcune novità che si sono rese necessarie dopo la recente scoperta di alcune carcasse di cinghiale infette nelle zone del Piacentino e del Parmense che si trovano a ridosso di allevamenti suinicoli e di salumifici, decretando di fatto nuove zone di restrizione come previsto dalla normativa europea. Non solo.

Dopo il **Canada**, che ad aprile ha chiuso all'import di prosciutti e salumi provenienti dalle nuove zone di restrizione del Parmense, nei primi giorni di maggio gli **USA** hanno chiuso l'ingresso ai salumi a breve stagionatura (meno di 400 giorni), provenienti dalle medesime aree, escludendo fortunatamente il Prosciutto crudo di Parma dop che richiede una stagionatura minima di 14 mesi.

## Il ruolo del mondo venatorio

Come ci spiega **Francesco Feliziani**, responsabile del Centro di riferimento per le pesti suine di Perugia «per i suini domestici la nuova ordinanza commissariale non introduce nessuna novità, mentre si focalizza con maggiore incisività sul depopolamento e la cattura dei cinghiali soprattutto all'interno dei nuovi distretti suinicoli, territori che dovranno essere definiti da ogni Regione in relazione alla presenza di allevamenti sia da un punto di vista quantitativo sia qualitativo e dove la presenza di cinghiali andrà azzerata. Per centrare questo obiettivo entrerà

Francesco Feliziani, responsabile del Centro di riferimento per le pesti suine di Perugia, spiega il ruolo dei bioregolatori e anche dell'Esercito contro i cinghiali, per contenere la Psa. Misure necessarie per la competitività del settore suinicolo

in campo il mondo venatorio con i bioregolatori, cacciatori che hanno frequentato uno specifico corso di formazione e conseguito il relativo patentino. Attualmente sull'intero territorio nazionale ne contiamo 15.000, ma i corsi stanno andando avanti e conti-



nuano a registrare una buona partecipazione, ragion per cui riteniamo che da qui alla fine dell'anno questo numero aumenterà considerevolmente».

**Oltre ad abbattere i cinghiali quale altro compito è assegnato ai bioregolatori?**

Queste importanti figure dovranno gestire le carcasse di cinghiali potenzialmente infette rispettando ovviamente tutte le norme di sicurezza previste e avranno la possibilità di portare a casa, ma solo per autoconsumo, un cinghiale cacciato anche in una zona di restrizione purché risulti negativo al virus.

**In passato si era parlato anche del coinvolgimento dell'Esercito. È un'ipotesi ancora in campo?**

Sì. Il recente decreto Agricoltura del Masaf prevede l'istituzione di un concorso per individuare 177 militari da dotare di droni con i quali intercetta-

## LA PSA PREOCUPA IL PROSCIUTTO DI PARMA

«L'emergenza Psa ci impensierisce molto, anche se fortunatamente non sta incidendo negativamente sulle vendite del Prosciutto crudo di Parma» afferma **Stefano Fanti**, direttore del Consorzio di tutela, che non nasconde una preoccupazione in parte attenuata dai dati di questi primi mesi del 2024 che soprattutto per il prosciutto affettato in vaschetta registrano «un significativo incremento delle vendite»,



Stefano Fanti, direttore del Consorzio di tutela Prosciutto crudo di Parma

dichiara. «Si tratta di un prodotto molto apprezzato soprattutto all'estero», aggiunge, «dove è destinato il 70% del totale, 85 milioni di pezzi, destinati in gran parte all'Europa, ma anche agli USA e al Canada. La contrazione del patrimonio suinicolo italiano ha ridotto anche le nostre produzioni che nel 2023, rispetto all'anno prima, sia come materia prima in ingresso che come prodotto finito ha registrato circa un -5%». ●

# Cresce la domanda di oleoturismo

Il primo Rapporto sul turismo dell'olio nasce dalla volontà di restituire una fotografia aggiornata dell'oleoturismo italiano. Si tratta della prima edizione, che prevede nei prossimi anni nuove uscite, andando così a dare continuità a un processo di conoscenza e divulgazione oggi fondamentale per far crescere il comparto.

Scrive così Roberta Garibaldi nelle pagine introduttive del Rapporto, rivolgendo anche sentiti ringraziamenti, per la collaborazione ricevuta, all'Associazione nazionale Città dell'olio, a Unaprol e al Consorzio olivicolo italiano.

E Roberta Garibaldi, che è anche presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico, spiega le quattro sezioni di cui si compone il Rapporto:

- analisi del comportamento e dei desideri dei turisti, che restituisce un quadro aggiornato e di dettaglio dell'interesse dei viaggiatori nel Belpaese verso le esperienze nei luoghi di produzione (aziende olivicole e frantoi), della storia e di altri luoghi dell'oleoturismo (frantoi e dimore storiche, ristoranti, strutture ricettive, musei);
- buone pratiche di oleoturismo, ossia casi di successo che sono stati premiati nelle tre edizioni del Concorso nazionale turismo dell'olio per differenti tipologie di proposte, ovvero ristoranti, osterie, pizzerie, musei dell'olio, oleo-teche, strutture ricettive, agen-

zie di viaggio, tour operator e altri enti;

- club di prodotto del turismo dell'olio, progetto che mira a creare un'offerta integrata capace di soddisfare le esigenze dei cittadini e dei turisti, stimolare la collaborazione tra gli operatori del settore, supportare la qualità del prodotto italiano e delle cultivar locali, contribuendo alla tutela del patrimonio agricolo e paesaggistico;

- futuro del turismo dell'olio, ossia considerazioni conclusive che, partendo dalle attuali evidenze, identificano le linee strategiche per uno sviluppo del settore armonioso e sostenibile.

Esaminando le risposte alle diverse domande poste nel quadro delle indagini conoscitive preliminari, emergono significative differenze fra le diverse classi di età, con i senior (over 54) che apprez-

zano maggiormente proposte più tradizionali, come visite, degustazioni e acquisti di olio, mentre i più giovani mostrano di preferire esperienze più attive, come cene negli oliveti, raccolta delle olive, corsi di *foraging*, sopravvivenza e arte.

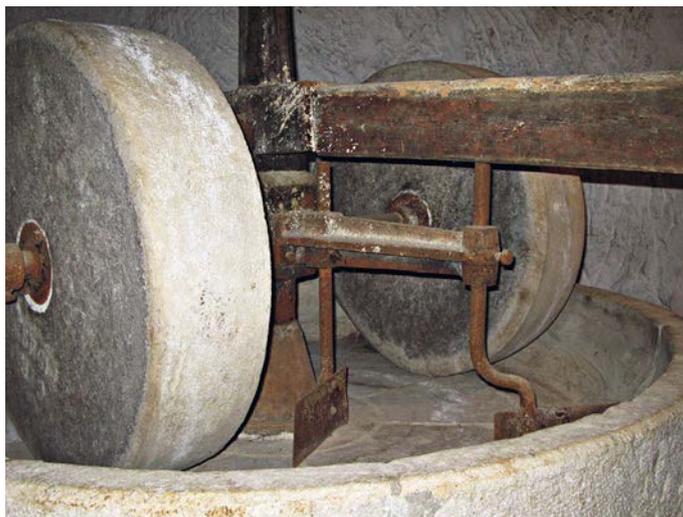
Questa tendenza è particolarmente evidente negli *under 24* (la cosiddetta generazione Z) dove dall'esperienza oleoturistica si attende una ulteriore e più convincente attrattività. Il turista dà segno di essere sempre più esigente, alla ricerca di nuove opportunità di coinvolgimento, che attualmente dimostra di gradire, ma raramente ha occasione di poterne fruire, come evidenziato dalla generalmente alta percentuale di divario tra interesse ed effettiva fruizione (compresa soprattutto fra il 40 e il 56%).

Ed è sintomatico che il divario fra inte-

resse e fruizione sia particolarmente alto (56%) nel caso di «seguire un percorso suggerito a tema olio in autonomia», restituendo preziose indicazioni sul comportamento e i desideri dei turisti italiani in materia di crescita dell'oleoturismo.

Del resto, i turisti enogastronomici in Italia (che hanno svolto almeno un viaggio con primaria motivazione enogastronomica) sono cresciuti, fra il 2016 e il 2023, dal 21 al 58% (+37%) totalizzando in valori assoluti circa 9,6 milioni di appassionati.

**Giorgio Lo Surdo**



Antico frantoio a mole

re, nelle aree di espansione del virus, i cinghiali che dovranno poi essere abbattuti dai bioregolatori.

## Suinicoltura italiana da ripensare

**Esiste la possibilità che attraverso una trattativa con l'Europa gli USA riprendano le importazioni? E, quando finalmente l'emergenza Psa terminerà, come crede uscirà la suinicoltura italiana da questa drammatica esperienza?**

Sicuramente l'espansione dell'area infetta verso la zona di elezione produttiva del Prosciutto di Parma non ha giovato, tanto più che gli USA pretendono che non solo i suini ma anche gli stabilimenti di trasformazione siano fuori dalle aree infette. A Bruxelles sono aperti numerosi tavoli per superare questa situazione e i confronti sono serrati.

Purtroppo è una vicenda molto complessa e non sarà semplice dipanarla. Riguardo a come sarà la suinicoltura

post emergenza Psa, auspicando che quel giorno non sia troppo lontano, penso che molto dipenderà dagli allevatori. Siamo di fronte a una grande scommessa e a un'importante occasione per ripensare il settore: finora si è guardato più al profitto e meno all'organizzazione. Credo che occorra investire le priorità.

**Anna Mossini**

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.