Agroalimentare: lavori in corso per esportare in Giappone

Autore: economysicilia

Data: 09 Aprile 2019

Immagine in evidenza
Incontrarsi a metà strada, come buoni amici: è questo lo spirito che anima il primo esperimento di collaborazione fra tre Consorzi di tutela di prodotti a marchio IGP della Sicilia orientale – Limone di Siracusa, Pomodoro di Pachino, Arancia rossa di Sicilia, una partnership di scopo che l'Istituto Commercio Estero – oggi Italian Trade Agency – ha sostenuto, inviando recentemente dal Giappone in Sicilia una delegazione di giornalisti e importatori.

La missione – che ha coinvolto Minoru Ebinuma, direttore esecutivo per Nippun International, Hiroshi Terada, direttore commerciale di Sayu SpA, e le giornaliste Kei Segawa e Atsuko Kigoshi (Cuisine Kingdom), tutti individuati e invitati da Toshiko Omichi, senior trade analyst dell'ufficio ICE di Tokyo – s'è svolta nella seconda metà di marzo fra le piantagioni e i centri di lavorazione di pomodoro a Pachino, i limoneti di Avola e gli aranceti di Mineo, due centri che ospitano pure delle importanti realtà di confezionamento di agrumi, imprescindibile asset dell'economia siciliana. Fra un incontro d'affari e l'altro, gli ospiti sono stati accompagnati alla scoperta dei centri storici di Siracusa e Catania, dove hanno anche provato, in più declinazioni gastronomiche, i tre prodotti a marchio IGP, magistralmente interpretati da professionisti della ristorazione e del catering del calibro di Giovanni Guarneri, Alfio Navarria, e Giovanni Trimboli.
Al centro del programma, un convegno sulle opportunità dei tre prodotti IGP alla luce dell'entrata in vigore del trattato di libero scambio fra Italia e Giappone, molto partecipato dal mondo agricolo e agroindustriale siciliano, con in testa le due massime autorità dell'agricoltura regionale, l'assessore Edgardo Bandiera, che ha aperto i lavori, e il dirigente generale Carmelo Frittitta, che li ha moderati, cedendo la parola a Loredana Gulino, direttore generale della politica commerciale internazionale per il Ministero dello sviluppo economico (MiSE), Luigi Polizzi, direttore del settore promozione qualità agroalimentare e ippica al Ministero dell'agricoltura (MiPAAFT), e Leo Bertozzi, direttore dell'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche (AICIG). In concomitanza con il convegno, ma sempre nella sede camerale di Siracusa, hanno avuto luogo una serrata sessione di incontri B2B fra gli importatori giapponesi Ebinuma e Terada e i soci dei tre consorzi di tutela, e una tavola rotonda su opportunità e criticità del dossier fitosanitario fra Italia e Giappone, cui hanno preso parte, oltre ai presidenti dei tre consorzi di tutela Michele Salvatore Lonzi (Limone di Siracusa IGP), Salvatore Lentinello (Pomodoro di Pachino IGP), Giovanni Selvaggi (Arancia rossa di Sicilia IGP), proprio Luigi Polizzi per il MiPAAFT, e Rosario D'Anna, in rappresentanza del Servizio fitosanitario della Regione siciliana.

«La nostra esperienza con l'arancia rossa ha fatto da apripista per il tavolo tecnico – afferma Giovanni Selvaggi, presidente del Consorzio di tutela dell'Arancia rossa di Sicilia IGP. L'arancia rossa, nelle varietà tarocco, moro, e sanguinello, è l'unico prodotto fresco italiano a essere oggi ammesso in Giappone, in forza di un protocollo varato nel 2008; tuttavia, le modalità di commercializzazione e sdoganamento sono complesse, e vorremmo quindi che il Ministero intercedesse per nostro conto affinché esse possano al più presto semplificarsi permettendoci così di cogliere appieno le potenzialità del mercato giapponese». Mercato che ha palesato il proprio interesse attraverso l'ufficio ICE di Tokyo, che a missione conclusa ha inviato ai tre consorzi una

nota in cui Nippun International e Sayu SpA annunciano di voler dar seguito a una parte dei B2B e degli incontri commerciali intrattenuti presso le aziende visitate in marzo.

«Per il Pomodoro di Pachino IGP è un en plein – dichiara Salvatore Lentinello, presidente del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP. I delegati hanno manifestato interesse sia per il prodotto trasformato sia per il fresco, e questo ci permette di chiedere alle autorità nazionali competenti di considerare la candidatura del pomodoro fresco in seno al dossier fitosanitario fra Italia e Giappone, in piena sinergia con il Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP. Sappiamo bene che non si tratta di un processo rapido né semplice, ma il mercato del Giappone è una porta che potrà aprirsi solo cominciando a bussare. »

«Credo si sia riusciti a trasformare una criticità in un'opportunità – aggiunge Michele Salvatore Lonzi, presidente del Consorzio di tutela del Limone di Siracusa IGP. Vero è che a oggi né pomodori né limoni possono essere esportati in Giappone allo stato fresco, ma è altrettanto vero che il successo della missione apre ora la strada all'iter negoziale, e per questa ragione il mio plauso va al direttore del Consorzio Gianluca Agati, che ha interagito coi vertici del tavolo della promozione del Made in Italy dell'ICE e s'è poi adoperato alla buona riuscita dell'operazione, coordinando al meglio il lavoro dei tre consorzi. Iniziative come questa mi lasciano doppiamente soddisfatto, sia perché poggiano sulle fondamenta della cooperazione fra consorzi, che sostengo da tempo e che auspico possano progressivamente estendersi ad altre virtuose realtà associative siciliane, sia perché, da tecnico di lungo corso, so quanto sia cruciale superare le barriere fitosanitarie nella politica commerciale bilaterale. »

I tre presidenti stanno ora lavorando a un testo comune da sottoporre al Ministero delle politiche agricole in tempo utile per la prossima visita di Shinzo Abe in Italia, prevista per il 24 aprile, avvalendosi dell'expertise di Rosario D'Anna del Servizio Fitosanitario Regionale e del coordinamento di Gianluca Agati, che in maggio volerà a Tokyo per una missione di alto livello al seguito del commissario europeo all'agricoltura Phil Hogan, in rappresentanza dell'istanza congiunta dei tre consorzi di tutela e di tutti gli interessi del comparto produttivo del Limone di Siracusa IGP – 120 aziende agricole, 30 centri di confezionamento, 30 imprese artigianali e industriali autorizzate all'utilizzo della denominazione protetta per prodotti trasformati come caramelle, conserve, marmellate, bevande analcoliche, limoncelli e liquori, succhi, oli essenziali, birre artigianali, un vasto insieme di semilavorati per l'industria alimentare.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/agroalimentare-lavori-in-corso-per-esportare-in-giappone/

Generato il 14/11/2026