

# LUPPOLO, ARACHIDI E RUCOLA: NUOVE SFIDE PER LE IMPRESE ITALIANE



Posted on 28/09/2020 by Redazione Eolopress

Categories: [pianadelsele](#), [Territorio](#)

Non vi è alcuna traccia di agricoltura nei progetti connessi al *Recovery Fund*, anche se va dato atto di timidi provvedimenti sull'agroalimentare nel decreto Semplificazioni per ciò che concerne la trasparenza dei flussi dell'import e agevolazioni a giovani agricoltori. Per il resto gli imprenditori agricoli si troveranno nei prossimi mesi a fronteggiare non poche sfide, tra cui la Brexit e l'applicazione di dazi. Si ricorda che le esportazioni oltremarica di generi alimentari ammontano a 3,5 miliardi di euro, superate solo da Germania, Francia e Stati Uniti.

A rischio il nostro **prosecco**, seguito da ortofrutta, pasta, olio di oliva e formaggi, con in vetta il **grana padano e il parmigiano reggiano**.

Ma al tempo stesso, come riporta Angelo Gamberini su *Agronotizie.it* cresce in Italia l'interesse per la riscoperta di colture un tempo diffuse e oggi dimenticate.

"E' accaduto per il luppolo, sulla scia della crescita delle birre artigianali, ora tocca alle arachidi. Presente in Italia sino a 50 anni fa, questa coltivazione è stata poi abbandonata e oggi riscoperta grazie anche all'aumento dei consumi di frutta secca, raddoppiato negli ultimi dieci anni. Dalle pagine de "Il Sole 24 Ore" dell'11 settembre si apprende del progetto portato avanti da *Sis*, società del gruppo *Bonifiche Ferraresi*, che ha recuperato un seme vecchio di 50 anni per ridare vita a questa coltivazione.

Stando agli ideatori del progetto, la filiera dell'arachide nazionale ha un potenziale di crescita di circa 30mila ettari e potrebbe svilupparsi in molte regioni italiane, dove sono presenti terreni torbosi e temperature elevate. Occorrono però competenze e molta manodopera.

Per una coltura che viene riscoperta ce n'è un'altra che dopo aver conosciuto fasti e glorie è rientrata da tempo nell'anonimato, ma che ora pretende comunque il suo "posto a tavola", magari fra gli Igp. E' la rucola, ancora oggi protagonista su pizze e carpaccio, insieme alle scaglie di Parmigiano Reggiano.

Curiosa la sua storia, ripercorsa a grandi tappe da "*Italia Oggi*" del 12 settembre, quando se ne vantavano talune proprietà

afrodisiache, che ne avevano decretato l'allontanamento dagli orti dei conventi. Proprietà oggi smentite e la sua coltivazione si è progressivamente ridotta sino a concentrarsi tra **Battipaglia** e **Eboli**, in provincia di Salerno, dove si realizza oltre il 70% della produzione nazionale. Forti di questi numeri, i produttori della **Piana del Sele** puntano ad ottenere la Igp per la rucola che proviene dai loro campi e in agosto è stata pubblicata sulla Gazzetta Europea la domanda che avvia l'iter per questo riconoscimento. Dopo aver esaminato il disciplinare di produzione messo punto dai produttori di rucola, e in assenza di contestazioni da parte di altri paesi europei, anche la rucola potrà avere il suo marchio di origine. E chissà che non torni a essere protagonista di molti piatti".