

lunedì 15.02.2010

Copagri a congresso sul futuro del settore primario



Lunedì 15 febbraio alle 10 all'hotel Parma&Congressi si svolgerà il primo Congresso provinciale della Copagri di Parma, il cui tema di discussione verterà su «Globalizzazione: quale futuro per l'agricoltura».

«La Copagri è impegnata ad affiancare gli agricoltori nei problemi generali della gestione quotidiana dell'azienda agricola - dice una nota dell'organizzazione - nella tutela dei diritti propri e familiari che operano in agricoltura, tutela oggi più che mai fondamentale per le imprese che, di fronte ad anni di crisi come quelli che stiamo vivendo, necessitano di validi strumenti, politici, sindacali, tecnici ed economici per poter competere sul mercato.

Nel territorio parmense il settore primario si conferma caposaldo della nostra economia: il 53% del nostro Pil deriva dal mondo agricolo e dal suo indotto. Inoltre, in una politica oggi sempre più attenta ai temi ambientali e sociali, rivendichiamo il ruolo delle imprese agricole come custodi del territorio e della cultura secolare delle produzioni Dop, Doc e Igp.

Fra i vari temi oggetto della discussione c'è la globalizzazione dei mercati, che significa incidere con efficienza, trasparenza, tempi rapidi e oggi la Borsa Merci Telematica rappresenta uno degli strumenti disponibili agli operatori del settore agricolo e agroalimentare, che va pertanto approfondito e sviluppato».

Interverranno Paolo De Castro, presidente della commissione Agricoltura al Parlamento europeo, Andrea Zanlari (presidente di Unioncamere regionale), ed Enrica Pezzoni, Presidente Ugc-Cisl di Parma. Le conclusioni saranno affidate a Pietro Minelli, presidente regionale di Copagri.

Hanno garantito la partecipazione ai lavori congressuali anche il vicepresidente della Provincia e assessore all'Agricoltura Pier Luigi Ferrari, la segretaria generale della Cisl Daniela Incerti, il segretario della Fnp Baldo Illari e il produttore di Parmigiano Reggiano Daniele Fava.

Al termine del congresso si degusteranno prodotti tipici offerti dai produttori.