

AGRICOLTURA

L'osservatorio della bontà nelle mense scolastiche

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

Nelle pagine di cronaca di questi giorni si è tornato a parlare di mense scolastiche. I controlli dei Nas hanno fotografato una realtà fatta di luci e ombre dove queste ulti-



me sono particolarmente inquietanti. Un racconto «da film dell'orrore», come lo ha definito la ministra Giulia Grillo, con una mensa su tre delle 224 controllate dai Nas che presenta irregolarità, sette cucine chiuse perché presentavano gravi carenze igienico-sanitarie, sono state inflitte sanzioni per 576 mila euro e sequestrate due tonnellate di alimenti.

A fare da contraltare il racconto delle eccellenze. Perché l'Italia di eccellenza ce n'è più di una, l'osservatorio di Foodinsider censisce (e recensisce)

le esperienze migliori di mensa scolastica e stila una classifica che da due anni a questa parte vede al vertice Cremona.

Tra le best practices che censisce c'è anche quella che nasce a Bagno a Ripoli, piccolo comune della cinta fiorentina, da poco estesa ad altri comuni limitrofi, che vede Slow Food in collaborazione con il cuoco Antonio Ciappi protagonisti di un modello che porta nelle mense scolastiche i concetti di sostenibilità, produzioni locali da piccole aziende agricole e rapporto con il territorio.

Un'esperienza che è stata così apprezzata dai bambini che questi hanno a loro volta stimolato i genitori ad organizzarsi in gruppi di acquisto che si rivolgono agli stessi produttori che riforniscono la mensa.

Tra i meriti del lavoro di Foodinsider c'è quello di avere evidenziato che non esiste la ricetta perfetta, ma che ciascun territorio può lavorare a un modello di mensa migliore. Sollecitare le amministrazioni a una maggiore attenzione nella redazione dei capitolati d'appalto, che non si limitino a tenere in considerazione so-

lo parametri di carattere economico e meramente nutrizionali, scommettendo sulla formazione di chi scrive questi capitolati e sul coinvolgimento delle commissioni mensa e dunque dei genitori, che possono esercitare una funzione di stimolo e di supervisione sulla qualità del cibo proposto.

È da qui che è necessario partire affinché le mense scolastiche siano prima di tutto contesti in cui praticare l'educazione al gusto e in cui valorizzare il legame tra cibo e territorio. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

IL RAPPORTO ISMEA-QUALIVITA

Brexit e guerra dei dazi potrebbero rallentare la locomotiva Dop e Igp

Un patrimonio da 15,2 miliardi che traina l'export
Ma la risoluzione Onu sul cibo "salva" il made in Italy

MAURIZIO TROPEANO

«A distanza di 16 anni dalla prima presentazione del rapporto Ismea-Qualivita sulle Dop e Igp, abbiamo assistito alla crescita esponenziale di un sistema, oggi vero e proprio traino della crescita dell'agroalimentare italiano e fiore all'occhiello del made in Italy nel mondo. Sul sistema tuttavia incombono le minacce di quanto sta accadendo sul fronte geopolitico internazionale, in particolare la Brexit e le politiche neoprotezionistiche di Trump». Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea, commenta così il rapporto che certifica come per la prima volta il mondo delle indicazioni geografiche - 822 prodotti registrati a livello europeo su 3036 nel mondo - superi i 15,2 miliardi di euro di valore alla produzione per un contributo del 18% al valore economico complessivo del settore agroalimentare nazionale.

Ancora Boriello: «Il comparto delle Ig è vincente e va-

lorizza il nostro modello di agricoltura puntando sulla distintività produttiva e territoriale, sull'origine della materia prima e la qualità dei prodotti, elementi fondanti della forza del Made in Italy». Se il settore agroalimentare italiano ha visto crescere il proprio valore del +2,1%, il settore delle Dop Igp ha ottenuto un risultato migliore pari al +2,6%. Continua a crescere l'export delle Ig «made in Italy» che raggiunge gli 8,8 miliardi di euro (+4,7%) pari al 21% dell'export agroalimentare italiano. Bene anche i consumi interni nella grande distribuzione organizzata che continuano a mostrare trend positivi con una crescita del +6,9% per le vendite Food a peso fisso e del +4,9% per il vino.

Il sistema delle Dop Igp in Italia coinvolge 197.347 operatori e garantisce qualità e sicurezza anche attraverso una rete di 275 consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf, oltre 10 mila gli interventi effettua-

ti dagli organismi di controllo pubblici. un ruolo centrale lo giocano anche le cooperative che producono oltre il 70% di alcune denominazioni come la Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Pera dell'Emilia Romagna Igp, Asiago Dop e poi Teroldego Rotaliano, Soave, Lambrusco, Sangiovese. Per Giorgio Mercuri, presidente di Alleanza Cooperative Agroalimentari «se non ci fossero le cooperative, molti dei prodotti a denominazione non raggiungerebbero le vette produttive che oggi vantano».

Intanto una delle nubi che offuscava il made in Italy si è dissolta. Nei giorni scorsi, infatti, tornando sui suoi passi, l'Onu ha adottato la risoluzione su salute globale e cibo senza menzionare, a differenza del primo testo approvato il 12 novembre al Palazzo di Vetro, «cibi nocivi», etichette a fronte pacco o maggiori tassazioni su alimenti ad alto contenuto di zucchero,



L'Italia ha il record mondiale di prodotti Dop e Igp: 822 su 3036 registrati

grassi e sale. «L'Onu - ha spiegato il ministro delle politiche agricole, Gian Marco Centinaio - ha dovuto ammettere che le nostre eccellenze alimentari non fanno male alla salute. Sui nostri alimenti non ci sarà nessun bollino nero». Per Ettore Prandini, presidente di Coldiretti «è stata sventata una pericolosa deriva internazionale per mettere sul banco degli imputati i principali prodotti del Made in Italy, salvandone dalla gogna l'85%». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CAMBIO AL VERTICE

Federalimentare: lascia Scordamaglia arriva Vacondio

L'industria alimentare italiana «ha conquistato nel mondo una reputazione di assoluta eccellenza e rappresenta un patrimonio che abbiamo il dovere di valorizzare». Ivano Vacondio, imprenditore a capo di Molini Industriali, inua-

gura così la presidenza di Federalimentare lasciata libera da Luigi Scordamaglia che ha assunto la guida di Filiera Italia. Federalimentare con circa 56 mila imprese, per un fatturato che raggiunge i 140 miliardi di euro e copre l'8% del Pil nazionale rappresenta il secondo settore manifatturiero del Paese. Al centro dell'attenzione di Vacondio ci sarà «il proseguimento di un'azione forte a sostegno dell'internazionalizzazione, della promozione dell'export e della tutela del Made in Italy». M.TR.

DAZI PER CAMBOGIA

Riso, pressing dell'Italia su Ue

Continua il pressing delle organizzazioni agricole sull'Ue per il ripristino della clausola di salvaguardia per il riso proveniente da Cambogia e Myanmar. Per Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura «è importante che subito dopo la pausa natalizia si riprenda ad esaminare il dossier». Paolo Dellarole, (Coldiretti Vercelli e Biella) va all'attacco: «L'Ue ha detto di voler cambiare rotta, ma gli imprenditori risicoli del nostro territorio stanno aspettando i fatti». —

I DATI ANICAV

Pomodoro, calo dei derivati

Nella campagna 2018, le aziende italiane hanno trasformato 4,65 milioni di tonnellate di pomodoro, in calo dell'11,5%, rispetto al 2017. I dati sono stati illustrati nell'assemblea di Anicav. L'assemblea è stata l'occasione per lanciare la campagna «Più valore al prodotto. Più valore alla filiera», con l'obiettivo di «poter riconoscere il "giusto valore" alle nostre produzioni», afferma Giovanni De Angelis, il direttore generale dell'associazione dei trasformatori. —

DOPO ANNI DI CALO

Vino, gli italiani bevono di più

Con una netta inversione di tendenza rispetto al passato, i consumi di vino degli italiani sono aumentati dell'8% negli ultimi cinque anni. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati dell'Oiv. L'Italia con 22,6 milioni di ettolitri nel 2017 si colloca al terzo posto tra i maggiori consumatori, dietro a Stati Uniti con 32,7 milioni e una crescita del 5,7% nel quinquennio, e Francia con 27 milioni, che però fa registrare un calo del 2,8% nel periodo considerato. —

Fallimento 27/2013 Trib. Biella. AVVISO VENDITA SENZA INCANTO IN UNICO
LOTTO di immobile industriale sito in comune di Valle Mossò (BI) di complessivi 60.000 mq distribuiti su cinque piani occupato da industria operante nel settore tessile. Liberazione a cura della procedura. Il compendio si completa di depuratore di recente costruzione, locale mensa e due alloggi custode, oltre a terreni agricoli e rustici posti nelle vicinanze per ulteriori 189 are. **Base d'asta euro 266.969, offerta minima 230.000.** Cauzione 10%. **Rilancio euro 5.000.** Vendita fissata per il giorno **19 febbraio 2019 ad ore 15.00.** Termine presentazione offerte 18 febbraio 2019 ore 13.00. L'eventuale gara tra più offerenti si terrà avanti i curatori in Biella, via dei Seminari, 6. Per informazioni dott. Diego Pianca diego.pianca@studiopb.it, eu tel. 015 0992124; dott. Massimiliano Basilio massimiliano.basilio@studiopb.it tel. 011 19504567.

CITTA' DI ALESSANDRIA
BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
Progettazione, direzione e altri servizi tecnici relativi alla Programmazione Territoriale POR FESR 2014-2020 Asse VI «Sviluppo Urbano Sostenibile» Strategia Urbana Integrata denominata «Alessandria Torna Al Centro» - 5 Lotti (1, 2, 3.A, 3.B e 5). Profilo di committente <http://www.comune.alessandria.it>. Le offerte vanno inviate all'indirizzo <https://alessandria.acquistitelematici.it> (Piattaforma telematica). Valore stimato complessivo: euro 1.740.825,72. LOTTO 1 - CIG: 7713147243 Denominazione: CHIESA SAN FRANCESCO. LOTTO 2 - CIG: 7713159027 Denominazione: BIBLIOTECA. LOTTO 3.A - CIG: 771316946A. Denominazione: PALAZZO GOVERNATORE (CITTADELLA). LOTTO 3.B - CIG: 7713180D7B Denominazione: VIABILITÀ ESTERNA (CITTADELLA). LOTTO 5 - CIG: 77228666A1 Denominazione: RETE PUBBLICA ILLUMINAZIONE. Termine per il ricevimento delle offerte: 14/01/2019 ore 12:00. La documentazione di gara è pubblicata sul Profilo di committente sezione del sito informatico Amministrazione trasparente e sulla Piattaforma telematica. Alessandria, 13/12/2018
IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (Arch. Pierfranco Robotti)

tutto Compreso lastampa.it /abbonamenti
La Stampa CARTA + La Stampa DIGITALE

Per la pubblicità su:
LA STAMPA



www.manzoniadvertising.it

Numero verde:
800.93.00.66