

AGRICOLTURA

Allarme Fao: la biodiversità è sempre più a rischio

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

È un sistema alimentare fragile, vicino all'orlo del collasso quello che emerge dal primo rapporto sullo Stato della biodiversità mondiale



per l'alimentazione e l'agricoltura che la Fao ha pubblicato due giorni fa. I dati raccolti sotto la guida della Commissione sulle risorse genetiche per l'alimentazione e l'agricoltura in 91 Paesi del mondo e dall'analisi degli ultimi dati globali costituiscono le prove che la biodiversità che sta alla base dei nostri sistemi alimentari sta scomparendo.

Delle circa 6000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale e solo nove rappresentano il 66%

della produzione totale. La produzione mondiale di bestiame si basa su circa 40 specie animali, con solo un piccolo gruppo che fornisce la stragrande maggioranza di carne, latte e uova. Delle 7745 razze di bestiame locali segnalate, il 26% è a rischio d'estinzione.

Quasi un terzo degli stock ittici è sovra-sfruttato, più della metà ha raggiunto il limite sostenibile. Nel frattempo stanno rapidamente scomparendo anche le specie di cibo selvatico e molte specie che contribuiscono ai servizi ecosistemici vitali per l'alimenta-

zione e l'agricoltura, compresi gli impollinatori, gli organismi del suolo e i nemici naturali dei parassiti.

Per Slow Food questo rapporto rappresenta una conferma e uno stimolo al tempo stesso. Da un lato la conferma dell'importanza dell'impegno nella tutela della biodiversità cominciato nel 1996. Un impegno che si è tradotto ad esempio in progetti come quello dei Presidi che hanno contribuito a salvare produzioni che stavano scomparendo, e l'Arca del Gusto che censisce 5000 prodotti a rischio estinzione.

Siamo convinti e non siamo soli dell'urgenza di investire la rotta e che la convergenza di diverse discipline scientifiche e tecnologiche con le competenze e i saperi tradizionali sono una delle due chiavi per realizzarla. Ma che questa inversione di rotta ha bisogno anche della mobilitazione di una moltitudine di persone: tutti devono farsi parte attiva del cambiamento. In questo senso il rapporto della Fao per noi rappresenta uno stimolo: a mettere ancora più energia e impegno nella battaglia. www.slowfood.it —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

TEMPI LUNGI PER L'APPLICAZIONE DEL DL SEMPLIFICAZIONE

Ecco l'obbligo d'origine sulle etichette dei cibi E i prezzi aumenteranno

L'industria: su i costi, anche i consumatori pagheranno
Coldiretti rilancia: ora il riso italiano vale il 75% in più

MAURIZIO TROPEANO
MILANO

L'industria agroalimentare italiana affronta il 2019 con «grande cautela» anche perché dovrà fare i conti con un rallentamento della crescita delle esportazioni che rischia di non compensare la sostanziale staticità dei consumi interni. «In situazione di mercato stagnante - ragiona Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare - noi abbiamo l'obbligo di seguire le indicazioni e le preferenze dei consumatori. Noi restiamo convinti che l'indicazione dell'origine degli alimenti in etichetta non sia la panacea di tutti i mali ma se questa è la richiesta siamo pronti a realizzarla ma il consumatore finale deve sapere che dovrà pagare qualcosa di più». Il motivo? «L'Italia non è un paese autosufficiente dal punto di vista della materia prima alimentare dunque la maggior richiesta di Made in Italy farà aumentare i costi della materia prima senza dimenticare il fatto che sarà necessario spendere dei soldi per

rinnovare il packaging. E questi aumenti alla fine dovranno scaricarsi sul mercato».

Le nuove regole

La riflessione di Vacondio arriva a poche settimane dal via libera del Senato ad un emendamento ispirato dalla Coldiretti che impone l'obbligo di indicare l'origine nelle etichette di tutti i prodotti alimentari. Secondo il presidente, Ettore Prandini «la norma permette di valorizzare la produzione nazionale e consente scelte di acquisto consapevoli ai cittadini e combattere il falso Made in Italy». Dal suo punto di vista «è una grande vittoria per agricoltori e consumatori». Per Coldiretti la prova della bontà di questo ragionamento sono i risultati ottenuti a dodici mesi dall'entrata in vigore dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine del riso che hanno portato all'aumento fino al 75% delle quotazioni dei «raccolti Made in Italy che erano scese su valori insostenibili per i produttori».

Il semaforo per gli alimenti

Se così stanno le cose allora è necessario prendere in considerazione le riflessioni di Vacondio sulle ricadute finali di questo incremento che chiamano in causa anche i consumatori e che non avranno ricadute dirette sull'aumento dei consumi interni. Adesso resta da capire quando diventerà operativo l'obbligo per tutti gli alimenti - i tempi secondo gli esperti non saranno brevissimi - e se le norme italiane che sono più restrittive riusciranno a superare lo scoglio della nuova normativa europea sull'etichettatura che entrerà in vigore nell'aprile del 2020. Il regolamento prevede che l'obbligo per i produttori do indicare in etichetta le informazioni sull'origine, solo quando il luogo di provenienza dell'alimento è indicato - o anche semplicemente evocato - in etichetta e non è lo stesso del suo ingrediente primario. In questa situazione di incertezza Vacondio sottolinea la ne-



cessità di evitare guerre di religione: «L'industria alimentare italiana lavora per valorizzare la materia prima italiana ma vuole farlo in modo trasparente spiegando quali potranno essere gli effetti delle decisioni prese». E poi lancia un allarme: «Sotto traccia a livello internazionale e si sono rimesse in moto le forze che spingono per l'introduzione dell'etichetta a semaforo sul cibo. È questa la vera minaccia per il Made in Italy». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

MADE IN ITALY A PARMA

A Cibus Connect più espositori e 3000 buyer esteri

Diecimila buyer attesi, di cui tremila (10%) provenienti dall'estero, ed espositori più che raddoppiati. Sono i numeri della nuova edizione di Cibus Connect, la principale fiera di prodotti alimentari Made in Italy, in programma a Parma il

10 e 11 aprile, organizzata da Fiere di Parma con Federalimentare in collaborazione con l'Ice. «Siamo la fiera del Made in Italy», sottolinea il Ceo di Fiere di Parma, Antonio Cellie, che rivendica questa scelta di «dare visibilità all'eccellenza alimentare italiana, indipendentemente dalle dimensioni aziendali». Anche quest'anno Cibus sarà una vetrina per i nuovi prodotti alimentari, tra cui spicca la crescita di quelli salutisti e bio, con una ripresa di salumi e dolci.

IL SETTORE VALE 2,5 MILIARDI

Il debutto di Florovivaisti italiani "La multifunzionalità con la ricerca antidoto ai cambiamenti climatici"

Nasce l'associazione Florovivaisti Italiani che riunirà produttori di fiori e piante in vaso, vivaisti, organizzazioni della filiera e mondo della ricerca. È l'iniziativa di Cia-Agricoltori Italiani che, contando già oltre 2200 aziende associate, punta a sanare un gap rappresentativo sul piano nazionale di cui il settore necessita. Tra le finalità della nuova associazione c'è la necessità di promuovere la multifunzionalità del settore

centrale nella lotta ai cambiamenti climatici «perché migliora la qualità dell'aria in ambiente urbano». Il florovivaismo rappresenta in Italia il 5% della produzione agricola totale e si estende su una superficie di quasi 30 mila ettari, con 21 mila aziende (un terzo sono i vivaisti) per 100 mila addetti. Il giro d'affari del comparto produce un valore di 2,5 miliardi di euro. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

SU UNA PRODUZIONE DI 21 MILIONI

Export da 11 milioni di bottiglie La Barbera d'Asti promossa dalle tavole internazionali

RICCARDO COLETTI
ASTI

La Barbera d'Asti è il vino dell'export piemontese. Ogni anno 11 milioni di bottiglie, delle 21 prodotte, lasciano l'Italia per raggiungere i 5 continenti. Un vino tradizionale che ha cambiato pelle, e gusto, senza snaturarsi. Da «vino del contadino» a rosso internazionale. Ogni anno si producono, potenzialmente, 60 milioni di bottiglie. Non tutto questo vino però vedrà

un'etichetta, ma parte verrà venduto sfuso. «Dobbiamo riorganizzare la filiera - dichiara Filippo Mobrì, presidente del consorzio di tutela della Barbera - . Servono vini quotidiani come Piemonte Barbera ed i vini di grande prestigio come i Nizza o le Barbera d'Asti Superiore». Rendere riconoscibili, anche sui mercati esteri, le varie tipologie di Barbera facilita l'export ed il marketing. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ARRIVATO IL VIA LIBERA DA BRUXELLES

Nizza, nuova Docg piemontese Nasce da vigneti selezionati di 18 Comuni del Sud Astigiano

Il Piemonte del vino ha una nuova Docg: il Nizza. Un vino 100% Barbera che si può produrre solo in 18 Comuni del Sud Astigiano. Poche settimane fa è arrivato l'ok da Bruxelles per una denominazione con 20 anni di storia. Da sottozona della Barbera d'Asti a Docg per quello che vuole essere il Barolo della Barbera.

Dopo 18 mesi d'invecchiamento, di cui 6 in legno, è «Nizza», passati i 24 diventa «Riserva», mentre le bottiglie

di «Vigna» devono avere in etichetta l'indicazione del vigneto d'origine delle uve. La produzione attuale è di circa 500 mila bottiglie, ma potenzialmente può superare il milione. È un vino longevo ed elegante già premiato dalle più autorevoli guide del vino. Per Wine Enthusiast, rivista enologica americana, i Cipro di Michele Chiarlo, un Nizza Docg, è il miglior vino al mondo del 2018. r. co. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI