

# AGRICOLTURA

## Gli agricoltori non abusino degli antimicrobici

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

Almeno che il mondo non agisca urgentemente, la resistenza antimicrobica avrà un impatto disastroso entro una generazione. È l'avvertimento lapidario che si legge



nel rapporto delle Nazioni Unite pubblicato pochi giorni fa. Se non si interviene le malattie resistenti ai farmaci potrebbero causare 10 milioni di morti all'anno entro il 2050, causare danni all'economia assimilabili a quelli della crisi finanziaria globale del 2008.

La resistenza antimicrobica non è un'eventualità futuribile, ma è già realtà. Il rapporto avverte che attualmente sono almeno 700.000 persone muoiono ogni anno a causa di malattie resistenti ai farmaci. Sempre più malattie comuni non sono più curabili, le proce-

dure mediche salvavita diventano così più rischiose e i sistemi alimentari più precari.

Ma tutto questo cosa c'entra con l'agricoltura? Moltissimo. Infatti il direttore generale della Fao Graziano da Silva afferma che: «I paesi devono incoraggiare sistemi alimentari sostenibili e pratiche agricole che riducano il rischio di resistenza antimicrobica lavorando insieme per promuovere valide alternative».

Tra le raccomandazioni che il rapporto rivolge ai Paesi ci sono quella a istituire sistemi normativi più rigorosi e soste-

nere programmi di sensibilizzazione per un uso responsabile e prudente degli antimicrobici da parte dei professionisti di salute umana, animale e vegetale, e quella ad abolire l'uso di antimicrobici «d'importanza critica» come promotori della crescita in agricoltura.

Un approccio, che pone l'accento sul cibo e il modo di produzione. Nelle sue premesse il documento riconosce che gli antimicrobici svolgono un ruolo critico nel salvaguardare la produzione alimentare, la sicurezza igienico-sanitaria e il commercio, così come la sa-

lute umana e animale, ma ne va scongiurato l'abuso.

L'impegno dei Paesi deve quindi essere teso a promuovere pratiche agricole sostenibili, che siano la base di un sistema alimentare che sia davvero buono, pulito, giusto e sano per tutti. Richiesta che ormai giunge in modo forte dalla popolazione di tutte le età. C'è bisogno di un'agricoltura pulita. Speriamo che la grande produzione intensiva non rimanga sorda a questa richiesta. Ne va della salute del nostro pianeta e di noi stessi. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

FEDERALIMENTARE: PATRIMONIO DA SALVAGUARDARE

## Export, il made in Italy diventi un marchio “Così si aiutano le pmi”

Domani via al vertice Fao sull'etichetta nutrizionale Il premier Conte bocchia il sistema dei semafori

MAURIZIO TROPEANO

Domani ad Ottawa in Canada è prevista la riunione del comitato etichettatura alimentare del Codex Alimentarius (organismo della FAO) dedicata alla discussione ed eventuale adozione di linee guida per etichette con indicazioni nutrizionali. Ad ora nel progetto non ci sono riferimenti specifici a «colori», ma si dice che l'etichetta nutrizionale può includere simboli, elementi grafici, testo o una combinazione di questi elementi. L'Ue ha trovato una posizione comune dove sono stati evitati i riferimenti originariamente proposti lasciavano intendere un al semaforo ed al nutriscore. Adesso resta da capire se questa posizione comune sarà mantenuta o se prevarranno interessi nazionali. L'Italia ha una posizione univoca e bipartisan: no alle etichette a semaforo.

Sul tavolo, resta, comunque, il tema di come tutelare l'export del made in Italy agroalimentare. Una delle soluzio-

**98%**  
Delle imprese del sistema agroalimentare italiano è una pmi

ni possibili è contenuta all'interno del rapporto sull'industria alimentare in Italia della Luiss Business School presentato agli stati generali di Federalimentare. «Il made in Italy è riconosciuto ovunque come un vero e proprio brand, sinonimo di qualità grazie a un insieme di fattori tra cui il più importante è il prodotto, risultato della trasformazione di ingredienti semplici ma di elevato livello, integrati attraverso un processo produttivo e un know how unico al mondo». Ma ci sono anche delle criticità, a partire dalla frammentazione delle imprese che in maggioranza (98%) sono pmi e anche micro - solo l'1% della totalità con più di 250

dipendenti - e che «avrebbero necessità di presentarsi sui mercati esteri come un sistema produttivo compatto e portatore di valori unitari, anziché come un agglomerato di brand differenti».

Secondo Ivano Vacondio, presidente degli industriali del settore, «il made in Italy è un patrimonio che dobbiamo salvaguardare. Il mondo dell'impresa è consapevole di questa necessità e per questo abbiamo bisogno della politica». Le istituzioni ci devono aiutare a trovare mercati nuovi anche attraverso la promozione di un marchio che ci leghi tutti e che si affianchi ai brand aziendali». Dunque, «quello che ci lega tutti è il Made in Italy e la bandiera italiana».

Giorgio Mercuri, presidente dell'alleanza delle cooperative agroalimentari, la vede così: «Per capire l'utilità di avere un brand "Italia" può venire in aiuto l'esperienza del vino italiano in Cina dove le nostre aziende sono arrivate forse in ritardo e in ma-



L'industria agroalimentare italiana vale 205 miliardi e rappresenta il 12% del Pil

niera disorganica, ognuna a presentare il suo vitigno e il suo territorio a dei consumatori che a fatica capiscono dove si trova la Romagna o il Veneto». Su quel mercato i francesi si muovono uniti e «avere un marchio che richiami l'Italia come sorta di "ombrello" specie in manifestazioni fieristiche di paesi extraeuropei, dove spesso le nostre aziende agroalimentari investono non poche risorse per avere un proprio stand, può sicuramente aiutare a rafforzare la percezio-

ne e la visibilità del brand "Made in Italy».

Si vedrà. Quel che è certo la protezione del made in Italy è tornata al centro del dibattito politico. Durante Tutto Food che si è concluso nei giorni scorsi a Milano il presidente di Coldiretti (Ettore Prandini) e di Filiera Italia (Luigi Scordamaglia) hanno incontrato il premier, Giuseppe Conte, e lo hanno sollecitato a procedere con l'emanazione dei decreti applicativi della legge sull'indicazione obbligatoria dell'origine dei prodotti per i set-

tori ancora non coperti: salumi e marmellate, succhi, legumi in scatola «per dare la possibilità ai consumatori di scegliere consapevolmente». La risposta di Conte è stata affermativa. Poi ribadendo la necessità di assicurare la trasparenza ha spiegato: «Dobbiamo scongiurare ossessioni ed eccessi assolutamente soverchi: mettere un codice rosso sul nostro olio d'oliva... il codice rosso lasciamolo ai semafori, ai sistemi che gestiscono il traffico». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Allarme per un fungo sulla buccia

## “Bloccate le importazioni di arance dalla Tunisia”

IL CASO

Le organizzazioni agricole italiane chiedono all'Ue di bloccare le importazioni di arance dalla Tunisia dopo la conferma che le autorità fitosanitarie europee hanno intercettato arance contaminate dal fungo della «macchia nera», che danneggia la buccia degli agrumi rendendoli invendibili. Il da-

tabase Europhyt, dunque, ha confermato l'allarme dell'organizzazione agricola spagnola Asaja, che in una nota sottolinea come «l'individuazione per la prima volta di questo pericoloso fungo nelle arance tunisine» porti il patogeno nel Mediterraneo, «alle porte della Spagna e del resto dei Paesi dell'Unione europea». Ad oggi per evitare un possibile contagio sono soggetti a controlli eccezionali alle frontiere Ue gli agrumi



Frontiere sotto controllo

importati da Argentina, Brasile, Sudafrica e Uruguay.

Gerardo Diana, presidente del settore agricolo di Confagricoltura, spiega così la richiesta di stop: «Abbiamo sempre richiamato l'attenzione delle autorità competenti su questa fitopatia che attualmente non è presente sul territorio europeo ma che, se si diffondesse, provocherebbe

danni irreparabili al patrimonio agricolo mettendo a rischio uno dei più importanti comparti della nostra agricoltura del Meridione». Sulla stessa linea anche la Cia-Agricoltori italiani: «Il settore sta cercando di superare con ingenti investimenti il problema della Tristeza - che ha già provocato danni enormi - ed è impegnato nella ricerca di nuovi mercati di sbocco e non possiamo assolutamente esporci all'attacco di una nuova fitopatia». Secondo Coldiretti che le misure attivate fino ad oggi dall'Ue che interessano solo gli agrumi destinati al mercato del fresco e non quelli destinati alla trasformazione industriale sono ancora insufficienti». M.TR. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

<b>LAVORO DOMANDE</b>	<b>IMMOBILIARE ACQUISTO</b>
<b>ASSISTENZA SANITARIA</b>	<b>TORINO CITTÀ</b>
SIGNORA piemontese, di provata fiducia, operatore socio-sanitario con esperienza nell'area dell'assistenza, si rende disponibile per la cura di persona anziana e/o disabile fidabile. Tel. 347.4056605	IL CASATO ricerca in acquisto immobili di prestigio Torino centro, Gran Madre, Moncalieri, Cavourto. Geom. Ceratto 011.642563 - info@casatoimmobili.com
<b>AFFITTI DOMANDE</b>	<b>IMMOBILIARE VENDITA</b>
<b>LOCALI UFFICI CAPANNONI</b>	<b>LIGURIA</b>
CERCASI mq. 500 / 600 di uffici pt e p. 1, centralissimi, attigui alla metro da Porta Susa a Porta Nuova. Postiglione 011.504040	BORGIO VEREZI a 100 mt dal mare! Bilocali e trilocali con terrazze vista mare e posti auto. APE in fase di valutazione. Fondocasa Tel. 0182.585054
<b>TORINO CITTÀ</b>	BORGIO VEREZI a soli 100 mt dal mare bilocale semi indipendente su due livelli con meravigliosa terrazza con vista aperta. Termoautonomo! APE G, euro 198.000. Fondocasa Tel. 019.9250147
A.A. STUDIO IMMOBILIARE ricerca per propria selezionatissima clientela, appartamenti centro, Crocetta, precollina. Nessuna spesa a carico del proprietario. Sommacampagna 011.500156.	
<p>Per la pubblicità su: <b>LA STAMPA</b></p> <p></p> <p>www.manzoniadvertising.it Numero verde: 800.93.00.66</p>	