

AGRICOLTURA

La crisi del clima si vince anche cambiando la Pac

SOSTIENE SLOW FOOD

GIORGIA CANALI

Pochi giorni fa la tedesca Ursula von der Leyen è stata eletta presidente della Commissione europea, prima donna a ricoprire questo ruolo. Presentando le priorità del



suo mandato al Parlamento Europeo, ha finalmente inserito la lotta alla crisi climatica, promettendo altresì un Green Deal nei suoi primi cento giorni mettendo sul tavolo obiettivi ambiziosi, come raggiungere la cosiddetta neutralità climatica entro il 2050 o la riduzione delle emissioni del 50% entro il 2030. Ma è sufficiente? Ovviamente siamo tutti fiduciosi e auspichiamo che alle promesse seguano i fatti, che devono rivelarsi però concreti ed efficaci.

Se l'Europa vuole davvero contribuire alla riduzione

delle emissioni, infatti, il risultato da raggiungere deve essere ben maggiore rispetto al 50% proposto. Inoltre non crediamo sia possibile affrontare davvero l'emergenza climatica senza rivalutare la Politica agricola comune (Pac) che, così come si presenta oggi, sostiene modelli che hanno effetti disastrosi sull'agricoltura europea, il clima e la biodiversità. Come parte attiva dell'I-PES-Food, il gruppo che raccoglie esperti internazionali di alimentazione sostenibile, abbiamo chiesto esplicitamente

alla presidente una transizione dalla Pac a una Politica Alimentare Comune che adotti un approccio olistico in grado di trasformare il sistema alimentare europeo, affinché sia finalmente in grado di affrontare le crisi del nostro tempo, dalla perdita di suolo fertile alla mancanza di acqua, dalla drastica riduzione degli stock ittici al benessere animale. Spostare l'attenzione dalle politiche settoriali alla politica alimentare integrata è un'opportunità per rispettare gli impegni per la protezione

delle persone e del pianeta, come gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDG) e l'accordo di Parigi sui cambiamenti climatici. Misure queste che possono essere messe in atto anche con la nomina di un vice presidente della Commissione dedicato proprio alle politiche del cibo e chiesto a gran voce anche da Slow Food, che assicuri la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, armonizzando le misure prese dalle altre politiche europee. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

L'ANALISI DEI CONSUMI DI COLDIRETTI

In tavola aumenta la carne rossa ma da allevamenti "certificati"

Nel 2018 gli italiani hanno speso in bistecche 500 milioni in più rispetto all'anno scorso. Sui mercati potrebbe però arrivare la "fettina in provetta" di una start up israeliana

MAURIZIO TROPEANO

Il presente: sulle tavole degli italiani aumenta il consumo di carne rossa. Il futuro: una start up israeliana ha sintetizzato in laboratorio una bistecca che ha lo stesso sapore e lo stesso odore di quella reale e potrebbe arrivare nei supermercati di Usa, Europa e Asia nel giro di tre, quattro anni. Sullo sfondo si profila una possibile mobilitazione degli allevatori, non solo italiani (Coldiretti è già sul piede di guerra) ma anche europei, contro l'accordo commerciale tra Ue e paesi del Mercosur che apre le porte all'importazione di 99 mila tonnellate di carne dal Brasile.

Nel 2018 gli italiani - secondo Coldiretti - hanno speso oltre 500 milioni di euro in più rispetto all'anno precedente in bistecche e fettine di manzo, che da sole assorbono un terzo del budget complessivo per carni e salumi. Si tratta di un aumento del 6 per cento «nonostante le fake news, gli allarmismi infondati, le provocazioni e le campagne diffamatorie», ha spiegato Ettore Prandini, presidente di Coldiretti durante un incontro che si è svolto a Padova promosso da Unicarve, l'Associazione Produttori Carni Bovine sul tema della Sostenibilità degli allevamenti italiani.

Il ritorno della bistecca sulle tavole degli italiani potrebbe essere l'inizio di un trend positivo determinato da un profondo cambiamento nelle abitudini di consumo con una svolta verso la qualità e la sostenibilità dell'allevamento che vede il 45% degli italiani privilegiare la carne proveniente da allevamenti nazionali mentre il 29% scegliere carni locali e il 20% quelle a marchio Dop, Igp con altre certificazioni di origine. Prandini la vede così: «La carne italiana nasce da un sistema di allevamento che per sicurezza e qualità



Nel 2018 è aumentata del 6 per cento la spesa degli italiani per bistecche e fettine di manzo

non ha eguali al mondo, consolidato anche grazie a iniziative di valorizzazione messe in campo dagli allevatori, con l'adozione di forme di alimentazione controllata, disciplinari di allevamento restrittivi, sistemi di rintracciabilità elettronica».

"Pronti alle barricate"

Il problema, però, è che questo patrimonio, almeno secondo l'organizzazione agricola, corre il rischio di doversi confrontare con «forme di pericolose derive che rischiano di confondere i consumatori, dagli esperimenti per ottenere la fettina in provetta - che trovano peraltro contrari ben 3 italiani su quattro (75%) - all'abitudine di utilizzare in modo ingannevole nomi come bistecca per vendere prodotti a base vegetale che non hanno nulla a che fare con la carne».

Coldiretti, dunque, è pronta ad alzare le barricate anche se ad oggi nessun prodotto a base di carne in laboratorio è ancora in vendita al pubblico, anche se un'azienda americana, Just, ha detto che le sue crochette di pollo saranno presto presenti in alcuni ristoranti. La bistecca fatta in laboratorio dalla start up Aleph Farms non dovrebbe essere messa in commercio non prima di tre, quattro anni. Si tratta di un prodotto che viene ricavato dalle cellule estratte dalle mucche e, come dichiarato dall'azienda che la produce, la sua realizzazione non prevede l'utilizzo di antibiotici né il macello di alcun animale. Altro obiettivo dell'azienda è contrastare l'allevamento intensivo come causa maggiore di inquinamento al mondo. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

SPERIMENTAZIONE

Vespa piemontese contro cimice asiatica. Liberati 500 esemplari in un nocciolo per verificare se riesce a combatterla

È la «Anastatus bifasciatus», la minuscola vespa piemontese che cercherà di limitare la proliferazione della cimice asiatica. È stata scelta dopo una ricerca finanziata dalla Fondazione Crc e condotta dal dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Torino in collaborazione con Coldiretti. Inefficace la lotta chimica, si è scelta quella biologica, passando dal laboratorio alla sperimentazione in campo con la liberazione di 500 esemplari di Anasatus nel nocciolo della tenuta di Torre Rossano a Cherasco (Cuneo). «L'obiettivo è verificare se, deponendo le sue uova in quelle della cimice asiatica, la piccola vespa riuscirà a ridurre

la diffusione - dicono i professori Luciana Tavella e Alberto Alma -. Inoltre, disperderemo agenti naturali che eliminano i batteri presenti sulle uova delle cimici e necessari alla vita dei nascituri». Giandomenico Genta, presidente Fondazione Crc: «Questo è il progetto Haly-End, parte del programma Agroalimentare 4.0 cui abbiamo destinato 3 milioni di euro per sostenere il settore agricolo cuneese». La cimice asiatica attacca noccioli, frutteti, cereali e colture, causando perdite di raccolto fino al 40%. Presto saranno liberati altri 500 esemplari, a fine anno i primi dati. A. P. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CONFAGRICOLTURA

Il Premio innovazione al "museo del letame"

Il volto nuovo dell'agricoltura italiana prende forma anche attraverso il «coraggio imprenditoriale» dei titolari dell'azienda agricola Agt di Piacenza che si sono inventati il museo del Letame, che diventa il punto finale di un percorso per il recupero completo della produzione di reflui. L'azienda, che produce 400 quintali di latte al giorno per il Grana Padano, con 2500 bovini di razza selezionata in 5 unità produttive, ha realizzato una «vera e propria estensione massima dei possibili riutilizzi del letame in una chiave tecnologica innovativa ed integrata, a carattere fortemente circolare: dai concimi selezionati, alle rinnovabili, dai nuovi prodotti per l'edilizia, al design ed al florovivismo».

L'Agt è una delle tredici tra aziende e aggregazioni di produttori a cui Confagricoltura ha assegnato il premio per l'innovazione: «Abbiamo voluto presentare - spiega il presidente Massimiliano Giansanti - esperienze concrete e attività lungimiranti. C'è un volto nuovo dell'agricoltura». Dal suo punto di vista «emergono le nuove frontiere del nostro mondo»: sistemi idroponici fuori suolo con recupero dell'acqua per l'irrigazione, precision farming che unisce dati di satellitari, droni e con i sensori in campo; big data e viticoltura 4.0. E poi le reti e filiere come il progetto del gruppo CereallInnova di Pralormo, in provincia di Torino, per la birra artigianale che coinvolge cerealicoltori, panettieri, agriturismi e mastri birrai e che consente di «abbattere drasticamente l'impronta ecologica della logistica del malto». Tra i premiati anche l'azienda agricola vitivinicola Chiarlo di Asti che, dopo l'apertura di un parco artistico permanente nel vigneto, ha realizzato un sistema multimediale che permette di visitare il Parco autonomamente ed in modo gratuito fornendo informazioni relative alle opere e al territorio. M. TR. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI