

brevi&brevissime

I rifiuti ospedalieri diventano energia

Solo nella scorsa settimana i rifiuti ospedalieri in Italia sono aumentati del 20% (tamponi, guanti e mascherine). Eco Eridania Spa ne raccoglie circa la metà del totale, «applicando l'economia circolare, dalla raccolta del rifiuto al suo utilizzo». In Italia ogni anno vengono prodotte 150-200 mila tonnellate di rifiuti speciali tra pubblico e privato.

A Milano i ciclisti perdono terreno

Nonostante l'immagine «green» di Milano - invenzione mediatica andata in mille pezzi - la città quest'anno ha visto un calo dei ciclisti intorno all'8%. Il dato emerge dal 18esimo censimento annuale urbano organizzato da Ciclobby. Giusto per fare un paragone, a Parigi l'utilizzo della bicicletta è aumentato del 54% (hanno costruito 1000 km di nuove piste ciclabili in un anno).

Nel porto di Cagliari appaiono due delfini

Nel porto di Cagliari, spettralmente deserto come ogni parte d'Italia, si sono palesati due delfini attirati dal silenzio e dalla tranquillità di questi giorni straordinari. La coppia si è avvicinata alla banchina per farsi riprendere dal team di Luna Rossa che si sta allenando nel capoluogo sardo in vista dell'America's Cup del 2021 (le immagini su Facebook Marevivo).



Con il coronavirus si beve meno latte

Con la chiusura di bar e ristoranti (niente cappuccino e gelato) la produzione di latte è calata del 10%. «In questa situazione di emergenza - spiega Giorgio Arcuri di Alleanza cooperative alimentari - le strutture cooperative temono di non essere più in grado di trasformare tutto il latte raccolto dai soci e stanno invitando la propria base a ridurre la produzione di latte».

Cala la domanda di pesce in Italia

Un altro effetto del coronavirus: i pescherecci escono in mare ma il calo del mercato del pesce supera il 40%. Questo perché gli italiani non escono a cena e a casa preferiscono prodotti a lunga scadenza. Pesano soprattutto i mancati ordini da Lombardia e Veneto. E il dato riferito qualche giorno fa è destinato a crescere in queste durissime giornate di quarantena.

La quinta edizione del Festival del giornalismo alimentare si è svolta al Centro congressi del Lingotto, a Torino, dal 20 al 22 febbraio scorsi.

Nei 35 panel di lavoro si sono confrontati, nel corso di seminari e tavole rotonde, 170 fra giornalisti, imprenditori e rappresentanti di associazioni.

In 20 laboratori pratici gratuiti per giornalisti e blogger sono stati affrontati temi di attualità e strettamente legati alla comunicazione enogastronomica.

Un board di giornalisti internazionali ha discusso le condizioni del lavoro giornalistico in Europa, con riflessione sul precariato.

Al Festival del giornalismo alimentare di Torino le buone pratiche delle insalate Bonduelle, del pesce in scatola As do Mar e della pasta Armando

Sei eventi off, a numero chiuso, sono serviti a scoprire curiosità e novità legate al panorama enogastronomico.

La Fondazione Paolo Murialdi ha partecipato a una tavola rotonda su «Cittadini e giornalismo».

Una giusta alimentazione è salutare per l'uomo e la terra

MIRIAM CARRARETTO

Mai come in questo momento ci viene voglia di parlare di cibo. Serve, parlarne. In piena emergenza sanitaria si riafferma prepotente la sua centralità. Il cibo è vita: è salute, economia, scienza, agricoltura, industria, divertimento, tendenza, passione. E sempre di più: politica. Fare scelte consapevoli è fare politica, è incidere sul cambiamento, indirizzarlo, reinventarlo. Proprio quanto stanno facendo alcune aziende italiane, decise a centrare la propria filosofia produttiva su cardini ormai evidentemente non più derogabili, ma ancora lontanissimi dal fissare il sistema economico globale. *Bonduelle*, ad esempio, leader mondiale delle verdure con oltre 128 mila ettari di coltivazioni. In occasione del Festival del giornalismo alimentare di Torino, che *L'ExtraTerrestre* ha seguito, l'azienda ha lanciato «*Bonduelle s'impegna*», un ambizioso programma di responsabilità sociale. «Siamo un'azienda familiare, da sempre attenta a produrre nel rispetto della natura. Fin dalla nostra nascita abbiamo portato avanti tante iniziative che oggi verrebbero definite green», spiega l'ad Andrea Montagna. Già all'avanguardia nell'adozione di tecnologie ad alta efficienza energetica e di soluzioni che limitano l'impatto ambientale,

nonché in progetti di educazione sulla corretta alimentazione e sulla lotta allo spreco alimentare, oggi *Bonduelle* compie un passo deciso in avanti. «È arrivato il momento di prenderci degli impegni ancora più concreti e di comunicarli, nella speranza che altri possano seguirci nelle buone pratiche dal campo allo stabilimento». Il nuovo progetto punta davvero in alto.

FAVORIRE LE PRODUZIONI LOCALI e stagionali, per cominciare, coltivando l'80% delle verdure fresche in Italia. La gamma delle insalate degli Agricoltori *Bonduelle* (songino, rucola, spinacino e lattughino) già oggi è confezionata entro 24 ore dalla raccolta, per garantire al consumatore un prodotto sempre fresco. L'azienda ha deciso anche di limitare l'utilizzo di pesticidi per proteggere il terreno e l'ambiente, collaborando a stretto contatto con gli agricoltori. *Bonduelle* è stata la prima in Italia a produrre il mais senza residuo di pesticidi e adesso è pronta a lanciare l'iceberg senza residui di pesticidi per le insalate già pronte al consumo. Inoltre, già da diversi anni si sta impegnando affinché tutti i suoi produttori di ortaggi freschi abbandonino, entro il 2025, l'impiego di quei pesticidi potenzialmente dannosi per la salute degli insetti impollinatori.

TERZO OBIETTIVO: PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ e le risorse naturali, come l'acqua e l'energia. Nei due stabilimenti italiani di San Paolo d'Argon (Bergamo), e Battipaglia (Salerno), dove impiega circa 400 lavoratori, in quattro anni i consumi idrici sono stati ridotti del 15% e quelli energetici del 10%. Inoltre, entrambi gli stabilimenti possono vantare la certificazione ISO 50001, decisamente all'avanguardia rispetto agli standard medi. Entro il 2021 verrà poi realizzato un progetto di auto-produzione dell'energia da cellule fotovoltaiche. Anche per quanto riguarda gli scarti di cibo, nessuno scarto vegetale qui viene buttato: diventa infatti cibo di qualità per i bovini delle aziende zootecniche vicine agli sta-

bilimenti. L'ad Montagna insiste anche sulla necessità di ridurre al minimo l'utilizzo di additivi e conservanti: «Non utilizziamo mai Ogm e aromi artificiali per i nostri prodotti. La nostra politica per il fresco è molto chiara: nessuna delle insalate in busta *Bonduelle* contiene conservanti». Altro punto del progetto è garantire un'ampia offerta di prodotti biologici, almeno una per ogni categoria: dal mais in lattina ai piselli surgelati, fino alle insalate e verdure fresche. Infine, l'impegno a promuovere l'utilizzo di confezioni sempre più sostenibili. Tutte le confezioni di prodotti freschi e in lattina sono 100% riciclabili e l'azienda sta cercando di utilizzare la plastica riciclata per tutte le proprie confezioni: ad esempio, le insalate in ciotola *Le Regionali* sono fatte di plastica riciclata all'80%, il massimo consentito dalla legge fino ad ora. Massima attenzione all'impatto ambientale anche da parte di *As Do Mar*, regina del pesce in scatola. «I consumatori sono sempre più sensibili all'ambiente e Greta non è che l'ultimo esempio». L'ad Adolfo Valsecchi spiega che *As Do Mar* cerca sempre di avere un approccio globale a ogni problema.

NATA SUL FINIRE DEGLI ANNI '80 come società di distribuzione, nell'arco di poco più di dieci anni Generale Conserve, proprietaria di *As Do Mar*, è passata dall'essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di

euro a diventare produttore, con un fatturato che nel 2017 si è chiuso con oltre 156 milioni di euro, generati per la quasi totalità dalle vendite sul mercato italiano. Tra il 2008 e il 2011 l'azienda ha rinnovato un patrimonio storico che rischiava di andare perduto, dando continuità alla lavorazione artigianale dello sgombrino nello stabilimento di Vila do Conde in Portogallo e inaugurando un nuovo stabilimento ad Olbia, che ha ridato un futuro alla tradizione della lavorazione del tonno in Sardegna. *As Do Mar* oggi è la seconda azienda nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche, con una quota di circa il 15,7%. Prima per produzione di tonno da intero, rappresenta un modello di riferimento in termini di qualità e innovazione.

PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE della sua produzione fa di tutto per non produrre emissioni inquinanti: «Quelle che produciamo le filtriamo con impianti adeguati, per tutte le acque reflue abbiamo un depuratore che le tratta, e per le acque industriali di reflusso abbiamo il target drink water, in modo che l'acqua che esce dai nostri depuratori sia potabile». E ha anche caldaie che producono vapore in modo da risparmiare energia. I suoi tre pilastri di sostenibilità sono salvaguardia dell'ambiente, pesca sostenibile e rispetto del lavoro. Il tonno è a spreco zero, perché vengono riutilizzati gli



scarti al 100% per la produzione di *pet food* e per le farine proteiche utilizzate per la zootecnia. Lavora solo tonni a pinne gialle adulti, di almeno 20 kg di peso o 1 metro di lunghezza e tonnetti striati certificati pescati a canna, utilizzando solo materia prima ittica certificata Friend of The Sea. «Lavoriamo a Olbia il tonno da intero, non mettiamo in scatola semilavorati, perché solo così si produce la vera Qualità Italiana», sottolinea Valsecchi. *As Do Mar* concentra tutto il ciclo produttivo del tonno in Italia e dello sgombrò in Portogallo, senza delocalizzare le fasi più artigianali, perché consapevole che questo innesca un circolo virtuoso a sostegno dell'economia locale.

AL FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE c'è anche la buona pratica di *Pasta Armando*. La De Matteis Agroalimentare nasce nel 1993 a Flumeri (Avellino), a due passi dalle principali aree di coltivazione del grano duro di Campania, Puglia e Basilicata. Grazie all'impegno e alla passione delle due famiglie fondatrici, De Matteis e Grillo, oggi ha un insediamento industriale all'avanguardia con una capacità produttiva annua di 150mila tonnellate. L'azienda è arrivata ad essere uno dei più importanti player nel mercato mondiale della pasta secca di alta qualità: conta 200 dipendenti ed esporta in 43 Paesi del mondo, con un fatturato di oltre 150 milioni di euro, realizzato al 70% all'estero. Ha progressivamente impostato la sua filosofia aziendale sul miglioramento qualitativo della filiera del grano duro nazionale. Tutt'oggi è fra le poche aziende ad avere un molino di proprietà, collegato direttamente al pastificio. Nel 2011 ha introdotto il Patto Armando: un vero e proprio contratto che stringe direttamente con gli agricoltori che si impegnano a seminare le varietà di grano duro concordate con il pastificio, e a coltivarle nel rispetto di un rigoroso disciplinare, finalizzato alla massima qualità e all'implementazione delle pratiche agronomiche più rispettose per l'ambiente.

LA PASTA ARMANDO È OTTENUTA DA UNA TRAFILATURA in bronzo ed è prodotta solo con grano 100% italiano di filiera, e contenuto minimo proteico del grano del 14,5%, coltivato nelle aziende agricole aderenti al Patto. Per darvi qualche numero, nel contratto 2018-2019 gli agricoltori aderenti sono stati 1.507, pari a 16mila ettari coltivati secondo il disciplinare. Nove anni fa, all'inizio del progetto, erano 100.

Grazie alla compresenza nello stabilimento di mulino e pastificio, la lavorazione è seguita in ogni fase. La semola viene trasferita direttamente dal molino al pastificio, dove viene impastata con l'acqua pura delle sorgenti irpine. La pasta che ne esce è a zero tecnico di residui di prodotti fitosanitari. Zero pesticidi e zero glifosato. Grazie all'impianto di cogenerazione che alimenta lo stabilimento, riesce anche a produrre in maniera sostenibile, evitando ogni anno 1.865 tonnellate di CO₂, risparmiando 1.941 tonnellate equivalenti di petrolio e ottenendo 32.700 Mwh di recupero termico.



CORONAVIRUS

«Per noi sikh nei campi l'emergenza non vale»

MARCO OMIZZOLO

«**I**restoacasa» è la frase più diffusa sui media e sui social nazionali. È quello che ha stabilito il Governo a tutela di tutti gli italiani. Nulla di più corretto. Bisogna

fronteggiare il coronavirus e bisogna farlo con senso di responsabilità. Questa domiciliazione collettiva a tutela della salute pubblica non vale però per tutti. Restano fuori, tra gli altri, anche i dimenticati, gli sfruttati e gli emarginati. Tra questi soprattutto i migranti privi di permesso di soggiorno per via dello sfruttamento a cui sono sottoposti ogni giorno da anni.

«**NESSUNO CI HA DETTO NULLA** e io continuo ad andare a lavorare tutti i giorni con la mia bicicletta perché ho bisogno di soldi per vivere. Se salto anche solo una settimana vado in crisi e con me anche la mia famiglia in India. Poi ho saputo da amici che si può andare a lavorare in campagna. Se non vado il padrone mi sostituisce con un altro lavoratore, tanto lavoro a nero e sostituirmi è facile», afferma Kuldip, primo bracciante indiano gravemente sfruttato ad ottenere il permes-

Tra i migranti senza permesso di soggiorno dell'agro pontino. Dove la vita da sfruttati prosegue come al solito

so di soggiorno per motivi di giustizia, salvato dal Comando provinciale dei Carabinieri di Latina dopo sei anni di schiavitù alle dipendenze di un padrone italiano molto vicino alla ndrina Pesce-Bellocchio di Rosarno.

CERTO, GLI UFFICI PUBBLICI SONO CHIUSI ma non è stata data comunicazione diretta ai migranti e soprattutto ai più emarginati tra questi, tanto che alcuni di loro si sono messi in cammino per raggiungere l'ufficio immigrazione di turno per provare a rinnovare il titolo di soggiorno, salvo tornare indietro perché trovano chiuso. Ai migranti sfruttati, agli emarginati delle campagne, ai sommersi di questo Paese vengono dedicate, come sempre, le postille di provvedimenti che parlano ancora e solo agli italiani e in parte ai regolari, a testimonianza di un ordinamento che prevede norme e procedure di tutela per gli autoctoni e invece norme repres-

sive e emarginanti per coloro che ogni giorno vengono reclutati da caporali e padroni per lavorare senza sosta sui ponteggi dei nostri edifici o sotto le serre nelle campagne italiane.

COSA ACCADRÀ QUANDO I LAVORATORI e le lavoratrici migranti sfruttati dovranno rinnovare il permesso di soggiorno dopo aver perduto, tra le altre cose, due mesi circa di retribuzione? Accadrà che aumenterà la loro ricattabilità e la loro esposizione alle pratiche estorsive di padroni italiani e caporali spesso stranieri che fanno dell'immigrazione il loro business principale. C'è da aspettarsi un aumento del business delle agromafie, che già nel 2019 toccava i circa 25 miliardi di euro secondo l'Eurisipes, in corrispondenza con l'aumento dello stato di povertà, emarginazione e ricattabilità dei lavoratori stranieri. «Stiamo provvedendo noi, come lavoratori indiani, ad avvertire i nostri connazionali sulle azioni preventive da adottare per evitare il contagio da corona virus», afferma Harbhajan, lavoratore indiano della provincia di Latina da anni in prima fila contro lo sfruttamento e il caporalato.

TRA GLI ORGANIZZATORI DEGLI SCIOPERI del 18 aprile del 2016 e del 21 ottobre del 2019, Harbhajan ogni giorno lancia sui social alcuni video da lui stesso girati, post e commenti indirizzati ai suoi connazionali con le raccomandazioni da rispettare per tutelare anche la salute dei suoi connazionali. Con lui anche Harvinder Singh, da anni bracciante nelle campagne pontine che racconta la sua giornata di lavoro durante questa pandemia: «Nessuno ci ha detto cosa fare e se non fosse per l'attività che autonomamente abbiamo organizzato saremmo rimasti soli ed emarginati. Ma siamo abituati. L'Italia si ricorda di noi solo per lavorare come schiavi nelle sue campagne». I furgoncini dei caporali sono ancora pieni di uomini e donne portati a lavorare nelle campagne dal Nord al Sud della provincia pontina. Si parte da Sabaudia, Terracina, San Felice e fanno stradine di campagne interne per non essere fermati da Carabinieri e dalla polizia. «Tanto state all'aria aperta e non vi succede nulla, mi ha detto il padrone», afferma Pappu sorridendo e nel contempo scuotendo la testa. Pappu ha braccia stanche di fatica, ogni mattina si sposta in bicicletta su ordine del caporale indiano per lavorare sotto padrone italiano garantendogli profitti milionari, spesso a nero, e ai nostri supermercati prodotti agricoli necessari per superare questa fase di drammatica emergenza nazionale. Pappu, Harbhajan e Harvinder sono tra coloro che pagheranno più a lungo le conseguenze di questa pandemia, nel silenzio generale di un Paese che ha deciso di non considerare gli ultimi tra gli ultimi se non come braccia utili per produrre prodotti agricoli acquistati dagli italiani al tempo del coronavirus.

Cambiano le abitudini alimentari in tempi di coronavirus



I tempi cupi richiedono cambi di strategia anche per quanto riguarda le scelte alimentari. La rilevazione è stata condotta tra il 24 febbraio e l'8 marzo: gli italiani al tempo del coronavirus ripiegano sul cibo semplice da preparare e a lunga conservazione e lasciano sugli scaffali zenzero, goji e curcuma (quei cibi che in tempi di spensieratezza ancorché tragica finivano molto spesso nel frigorifero). Il terzo prodotto con il segno più sono i legumi in scatola (+51%). A

seguire: riso (+39%), conserve di pomodoro (+39%), zucchero (+28%), olio di oliva (+22%)... Aumenta di molto anche il pesce surgelato (+21%) e il tonno in scatola (+26%). Calano quasi tutti gli altri prodotti: succhi di frutta, bibite, aperitivi, birra, vino, pasticceria industriale e creme spalmabili. Come era prevedibile, assistiamo a una vera e propria esplosione della spesa on-line. La catena Esselunga passa dall'abituale 4% al 20%, mentre Coop segnala che solo in Lombardia rispetto all'anno precedente la spesa giornaliera consegnata a casa è cresciuta del 90% (con una media di 900 spese al giorno consegnate). Un'esigenza che, purtroppo, perdurerà anche nei prossimi giorni.