RuralHack

Rassegna stampa

n. 65 - 04 maggio 2020

Interessi particolari

Secondo Forbes siamo ufficialmente nell'epoca dei **"bread influencers"**. L'hashtag #bread è utilizzato 30.000 volte ogni 36 ore. Su Twitter, 80.000 volte al giorno, il doppio rispetto alla prima metà di marzo. Con la pandemia il Paese si è trasformato in un gigantesco panificio.

Vuoi vedere che mentre ci siamo concentrati sull'autoproduzione ci tocca optare anche per l'autoconsumo nazionale?

E mentre noi tutti siamo stati impegnati prima nel reperire la farina, poi il lievito e ora a panificare, sono tornate all'attacco, le multinazionali che vogliono rendere obbligatoria in Europa l'**etichetta a semaforo**. La voce arriva forte dalla multinazionale svizzera Nestlè che ha fatto recapitare una lettera al commissario europeo per la Salute e la Sicurezza alimentare, chiedendo che il #Nutriscore diventi il sistema di etichettatura nutrizionale obbligatorio in tutta l'Unione europea. Si tratta di un sistema con codice colore che classifica alimenti e bevande in base al profilo nutrizionale e attualmente è applicato solo su base volontaria. Ai sistemi di etichettatura a semaforo si è da sempre opposta con gran forza l'Italia perché **molto del made in Italy alimentare rischia di ottenere semaforo rosso**: dal parmigiano reggiano fino all'olio extravergine di oliva, dato il loro contenuto di grassi e sali.

Vuoi vedere che mentre ci siamo concentrati sull'autoproduzione ci tocca optare anche per l'autoconsumo nazionale? Buongiorno mondo: eccoci sbarcati nella **Fase 2** e pare proprio che nulla sia cambiato: *à la guerre comme à la guerre!*

La rivista dei gesuiti

Edizione in mandarino per i 170 anni de «La Civiltà Cattolica»

La rivista dei gesuiti «La Civiltà Cattolica», fondata nel 1850, dal 2017 esce in 5 lingue: italiano, inglese, francese, spagnolo e coreano. Adesso, in occasione dei suoi 170 anni, si aggiunge anche la versione in cinese semplificato (quello impiegato nella Repubblica Popolare, mentre gli ideogrammi tradizionali restano in uso a Hong Kong e Macao, regioni autonome, e a Taiwan, *de facto* indipendente da Pechino). Si tratta di «un gesto di amicizia», spiegano i curatori, nello spirito di Matteo Ricci (1552-1610) e anche «per dimostrare il ruolo che questa lingua svolge ai nostri giorni nel contesto globale». Il segretario di Stato della Santa Sede, il cardinale Pietro Parolin, in una lettera al direttore Antonio Spadaro, ha lodato l'iniziativa che intende «scrivere nuove pagine frutto dell'incontro amichevole con la ricca tradizione del popolo cinese» e che, dunque, si inserisce nei laboriosi ma insistititi contatti diplomatici tra Pechino e il Vaticano. La nuova edizione de «La Civiltà Cattolica» (in mandarino *gongjiào wénmíng*) sarà accessibile dal sito gjwm.org, suddiviso in 4 sezioni: Notizie, Mondo, Riflessione cristiana e Cultura. Collegato al sito è l'account WeChat della rivista, il cui codice identificativo è gjwm1850 (WeChat è uno dei social cinesi più diffusi). In un suo messaggio, Papa Francesco ha scritto che dalla rivista «si sentono salire le voci di tante frontiere che si ascoltano».

Ambiente La pandemia sta esasperando processi già disastrosi per la Terra. Ma dall'agricoltura, pur così provata, si può ripartire

I campi cureranno il mondo

di **Carlo Triarico**

Il dramma pandemico che viviamo è solo la punta d'iceberg dello stato mondiale, dispensatore cronico, ma tollerato, di sofferenza e ingiustizia per la terra e l'umanità. Evidenzia in forma patologica, accelerata e forzata che gli esseri viventi sono interconnessi. Dobbiamo essere consapevoli che l'infezione e il rischio di recessione e carestia interessano tutti, non più solo i poveri. Secondo *The state of food security and nutrition in the world* dell'Onu, la popolazione affamata aumenta ogni anno ed è ora l'11%. L'Institution of Mechanical Engineers stima lo spreco mondiale in 2 miliardi di tonnellate l'anno, la metà del cibo che si produce, per un valore di 2.600 miliardi di euro, calcolando il consumo di risorse.

La crisi sanitaria è sintomo della crisi socio-ambientale e delle pratiche predatorie e di consumo, che violano il confine di rispetto tra uomo e natura, tra città e foresta. Abbiamo accettato un modello sociale e di sviluppo estremo, in cui sempre più frequentemente è possibile quel passaggio di virus da specie a specie, che porta al salto nell'uomo. L'Urban Climate Change Research Network dell'Onu conta che il 54% degli abitanti della Terra vive in città, consuma i due terzi dell'energia ed emette il 70% del carbonio mondiale. Le metropoli con oltre 10 milioni di abitanti, in trent'anni sono passate da 10 a 28 e il *World Urbanization Prospect* 2014 dell'Onu calcola che saranno oltre 40 nel 2030. La globalizzazione favorisce e rende quasi istantanei nel globo fenomeni patologici, perché li sottovalutiamo o, più probabilmente, ci siamo sopravvalutati.

Stiamo vivendo perciò un evento epocale di cambiamento e non una pausa dalla normalità a cui ritornare. Questa condizione richiede una riflessione teorica e nuovi strumenti di interpretazione della realtà. Dobbiamo separare l'aumento della ricchezza dal consumo di risorse. È il fenomeno già in atto del *decoupling*, o disaccoppiamento, verificatosi dal 2014, da quando l'International Energy Agency rileva che l'emissione di CO_2 è ferma a 32 miliardi di tonnellate annui, mentre il Pil aumenta del 3%.

Un secolo fa il movimento operaio dovette impegnarsi in una poderosa riflessione teorica per impostare la sua prassi politica, con cui rivendicò la leadership del cambiamento sociale. Oggi tocca al movimento ecologico, che trova nel mondo agricolo la sua prima applicazione, assumere una leadership e fondare una filosofia della libertà dell'essere umano, su rigorose basi scientifico spirituali. Occorre abbandonare una visione bellica della lotta ai mali, che sposta la loro origine all'esterno e sull'altro. Riduce la patologia al virus stesso e non riflette sulla centralità dell'umanità come terreno fertile e responsabile tanto di patologia, tanto di salute, sull'essere umano che si ammala in un mondo malato. Nel paradigma ecologico l'individuo è al centro, come soggetto dell'organismo sociale e ambientale.

La crisi apre una finestra per agire e sperare nel risveglio delle coscienze.

In questo proprio il mondo contadino, il più emarginato e a rischio, sta indicando gli impulsi più innovativi per un cambio di paradigma. La Fao individua nell'aumento della temperatura globale, oltre l'80% dei danni economici provocati dalla siccità sull'agricoltura, anche su quella dei Paesi ricchi, dove la Banca mondiale prospetta una riduzione drastica delle rese delle produzioni agricole industriali. In Italia le aziende agricole chiudono al ritmo di 30 mila l'anno, mentre calano i prezzi: il grano è pagato agli agricoltori circa 16 centesimi al chilo, con un calo in un anno del 13%, l'avena 15 centesimi, meno 35%, il grano duro 18 centesimi, con una perdita del 37%.

Ma se è vero che bisogna definire col tempo i fondamenti di una cura sociale, sono già oggi chiari gli errori da non perpetuare e sono immediatamente praticabili le azioni nuove da intraprendere. Abbiamo sfruttato e consumato i beni di natura come risorse funzionali alla produzione, mentre occorre stabilire una relazione solidale tra la natura e le aspirazioni dell'umanità. Abbiamo individuato la crescita come la variabile indipendente su cui misurare la salute del sistema, quando occorre misurare l'economia per le possibilità di evoluzione che offre agli esseri umani un organismo sociale. Abbiamo costituito ad autorità una pseudoscienza che è ideologia piegata al profitto, ma occorre salvare la scienza come rigoroso processo democratico di conoscenze veridiche condivise atte a liberare l'essere umano. Abbiamo fondato il diritto sulla legge e la ragione di Stato e occorre fondare il diritto sull'individualità libera quale origine e fine della legge.

Possiamo elencare azioni concrete di ecologia integrale. La difesa della biodiversità e la promozione di un'agricoltura ecologica, a filiera corta e contadina. La valutazione del valore produttivo in base alle esternalità negative e positive e l'introduzione di tassazioni e finanziamenti finalizzati a obbiettivi socio ambientali. La pratica della salutogenesi garantita e diffusa attraverso stili di vita e una nutrizione equilibrati, con un uso sociale responsabile del principio di precauzione. Un'azione efficace per il contrasto e la resilienza ai cambiamenti climatici, con la conversione dell'economia fossile, considerando che l'Intergovernmental Panel on Climate Change (Ipcc), massima autorità in fatto di clima, segnala che il 78% delle emissioni deriva dai combustibili fossili e dai processi industriali e che occorre ridurre da subito gli investimenti in fonti fossili.

La cessazione dei diritti intellettuali sul vivente e sul patrimonio genetico degli agricoltori, per promuovere invece un miglioramento genetico che evolva insieme all'uomo. La Fao denuncia che il 90% delle varietà coltivate al mondo è andato perduto e che il 75% degli alimenti proviene ormai solo da 12 specie di piante e 5 di animali. La promozione del diritto umano alla conoscenza, l'accesso ai dati utili a deliberare, come diritto costitutivo e inviolabile dell'umanità. L'adozione di un'economia circolare nel lavoro, nell'uso delle risorse, nella produzione e nel consumo. Il riconoscimento di una natura spirituale al denaro, che da merce e privilegio di una élite, divenga un patto sociale. L'introduzione di un reddito base universale a partire dai diseredati e dai giovani, che investa sul loro talenti.

Siamo consapevoli che altri lavoreranno per approfittare della crisi. Perciò bisogna agire e lavorare a una chiamata universale, pensando agli ultimi degli ultimi e raccogliere i casi virtuosi, perché la loro capacità di lavorare insieme sia l'immagine stessa dell'ecologia sociale integrale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C'è chi si approfitterà della crisi ma le pratiche virtuose ci spingono verso un'ecologia sociale integrale

Studioso

- Carlo Triarico (Brindisi, 1963: foto sotto) è uno storico della Scienza, vicepresidente di Federbio e presidente dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica
- È inoltre membro del Comitato permanente di ricerca in Agricoltura biologica e biodinamica del ministero dell'Agricoltura ed editorialista del quotidiano della Santa Sede l'«Osservatore Romano»

- È stato docente di Storia della scienza nella sede fiorentina del Boston Smith College. A Firenze è ricercatore per il Museo di storia della scienza e per il dipartimento di Biologia animale e Genetica dell'Università. Si occupa inoltre della sezione Biodinamica del Master in Agricoltura biologica e biodinamica
- Il tema dell'agricoltura biodinamica è stato affrontato da Giulia Maria Crespi, presidente onorario del Fondo ambiente italiano (Fai), sul «Corriere» del 16 aprile
- **L'immagine** John Constable (1776-1837), *Wivenhoe Park, Essex* (1816, olio su tela, particolare), Widener Collection

Geografie Risorse e debolezze del Paese in «Nella testa del Dragone» di Giada Messetti (Mondadori). Con tocchi personali

Le tribolazioni di un'italiana nella Cina di Xi

di **Marco Del Corona**

Non nominare il nome di Xi Jinping invano. Si sarà pure accreditato come il leader del popolo, tuttavia anche nel ristorante Qing Feng Baozi Pu di Pechino, dove aveva consumato — con ostentata modestia — un frugale e propagandatissimo pasto, Xi Jinping non può essere evocato esplicitamente. È «inopportuno», avverte un cameriere, anche se poi è possibile mangiare il menu che aveva ordinato lui, come scrive l'autrice di *Nella testa del Dragone. Identità e ambizioni della Nuova Cina* (Mondadori).

È anche attraverso contraddizioni o cortocircuiti così, che Giada Messetti costruisce il suo percorso nella Repubblica Popolare degli anni Duemila. Un Paese che, se mette a frutto una prodigiosa accelerazione economica, finanziaria e tecnologica, allo stesso tempo s'ingarbuglia sul piano sociale e politico, vittima delle zavorre della tradizione confuciana e imperiale e dell'autoritarismo del Partito comunista.

Messetti cammina, viaggia, incontra, spiega, sintetizza con passione. Sinologa e giornalista, ha vissuto a più riprese in Cina, a cominciare dal 2002, e il suo racconto del Paese risuona del continuo innesto di frammenti di autobiografia, che è poi un efficace innesco narrativo. I temi sono quelli inevitabili: la figura e la concentrazione di poteri di Xi, la «rivoluzione digitale», l'urbanizzazione, il caso Huawei (il colosso delle telecomunicazioni guardato con sospetto da mezzo mondo), i nodi territoriali e geopolitici come Hong Kong, Xinjiang (la regione musulmana dove più pesante è la morsa dello stato di polizia) e, ancora, Tibet, Mar Cinese meridionale, Taiwan. Un breve capitolo finale sul coronavirus, scritto all'inizio della pandemia, tenta poi di scongiurare il rischio maggiore di ogni testo divulgativo sulla Cina, cioè una rapidissima obsolescenza.

Tuttavia, prudentemente, Messetti guarda oltre. La sua preoccupazione è alimentare la consapevolezza che «noi occidentali, per la prima volta, dobbiamo confrontarci con una cultura differente senza che il nostro presupporre di essere migliori-superiori conti o serva a qualcosa». Dunque occorrono «ascolto, studio, reciproca comprensione e conoscenza». In altre parole: rispetto. E, tocca aggiungere, coraggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Saggio

- *Nella testa del Dragone. Identità e ambizioni della nuova Cina* di Giada Messetti è edito da Mondadori (pp. 185, € 18, ebook € 9,99)

Economia &Imprese

Sviluppo sostenibile. Brunello Cucinelli nel laboratorio sartoria di Solomeo (Perugia)

Alta gamma
Cucinelli, Fase 2 in partnership con l'università di Perugia

L'azienda sostiene uno studio che servirà a perfezionare la messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e la ripresa senza traumi: i dati saranno poi a disposizione di tutti

+ L'articolo completo sul progetto voluto da Cucinelli **www.ilsole24ore.com/moda**

Sanificazione, domanda record: la grande corsa di 40mila addetti

LOTTA AL VIRUS

Il settore genera 1,6 miliardi di ricavi e con la crisi è oggi in piena espansione

Le imprese dell'Anip propongono al Governo un manuale applicativo

Jacopo Gilliberto

Dice la Fase Due: prima di riaprire bisogna sanificare. Cioè uccidere il virus (ammesso che questa entità biologica sia un essere vivente, aspetto non ancora chiarito dalla scienza).

Per questo lavoro ci sono numerose aziende specializzate nella sanificazione: una cinquantina fra le maggiori e meglio preparate aderiscono all'associazione confindustriale Anip, ma sono più di cento le aziende di diverse dimensioni per complessivi 40mila lavoratori per un fatturato di 1,6 miliardi attive nella disinfezione, sanificazione e pulizia. Come riporta un articolo di Francesco Prisco sull'edizione online del Sole24Ore, nel complesso tutte le attività di pulizia generano oltre 12 miliardi con 4.600 aziende e 322mila dipendenti e si stima che il segmento della sanificazione stia crescendo almeno del +50%. A ciò si aggiungono i laboratori di analisi e di certificazione sanitaria.

Le modalità per adeguarsi sono infinite. Per esempio molte aziende che riaprono riducono i rischi sanitari (e le spese di sanificazione e analisi) riscoprendo prodotti usa e getta che fino a poco tempo fa erano aborriti, come le stoviglie di plastica nelle mense.

La corsa al business

«Ora che questo segmento di alta specializzazione è diventato noto a molti, è una corsa di nuove attività a offrirsi sul mercato. Ma attenzione — avverte Lorenzo Mattioli, della milanese Pfe, presidente dell'Anip — perché la sanificazione riguarda la salute nelle finalità e nelle procedure adottate. Leggerezze nell'uso di prodotti e tecnologie possono nuocere alla salute, e leggerezze nell'esecuzione dell'intervento possono aggravare, invece di debellare, l'infezione di un ambiente. Diffidate dalle imitazioni».

Il protocollo che non c'è

Oggi non vi sono standard dettagliati su come, quando e in che modo sanificare un ambiente. Ci sono le indicazioni generali dell'Oms e la circolare 5443 del ministero della Sanità. L'Anip e il gruppo di esperti che ha costituito si candidano per collaborare con il Governo nel realizzare un codice applicativo. Il settore chiede linee guida chiare per garantire ai cittadini adeguati standard sanitari.

Di grande visibilità mediatica, modesto beneficio medico e alto rischio per l'ambiente sono le autobotti o gli spruzzatori in aria aperta. Al chiuso, le procedure vanno dalle semplici abitazioni fino a situazioni articolate a forte scambio come luoghi di lavoro e mezzi di trasporto, fino alla severità di intervento in sicurezza nei reparti d'isolamento negli ospedali.

I rischi nascosti

Le aziende di esperienza sanno individuare le situazioni nascoste di rischio, la prima delle quali (sottovalutata) è l'aerazione centralizzata e canalizzata presente in uffici, fabbriche, stazioni, treni, aerei e così via. Sono luoghi di contatto sottovalutati da molti inesperti non solamente maniglie e sostegni ma anche rubinetti (da sostituire con il pedale), tasti degli ascensori, schermi touch e così via.

Le armi usate

Le armi sono intelligenza, esperienza, apparecchiature ad alta tecnologia, chimica: cloro, alcol, ozono. I sanificatori devono essere formati e devono essere protetti da dispositivi come maschere e tute commisurati con il tipo d'intervento fino, nei casi di rischio massimo, al ricorso a dispositivi comandati a distanza.

L'economia della sanificazione

Gli operatori del settore ricordano che per le imprese nel decreto Cura Italia c'è un credito d'imposta nella misura del 50% fino al tetto di 20mila euro. I costi di un intervento sono estremamente variabili, e dipendono dalla tipologia. La stima di 2 euro al metro è una prima approssimazione per avere un'idea ancora incompleta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSA

Al lavoro nell'emergenza. La sanificazione ambientale in vista delle riaperture

SANITÀ E ALIMENTARE

Igb lancia un cartone per la pizza a prova di rider e di epidemia

La Pmi di Varese lancia il packaging autosigillante 100% plastic free e riciclabile

Ilaria Vesentini

Quasi un rider su tre assaggia il cibo prima di consegnarlo al cliente, oltre la metà annusa o tocca il prodotto prima della consegna aprendo la confezione: sono i dati di una ricerca condotta da US Foods nel 2019, che in piena pandemia amplifica il valore di un packaging "tamper evident", antimanomissione. Ecco perché il brevetto di IGB, Pmi cartografica varesotta, finora applicato al settore pharma per sigillare gli astucci a prova di falsificazione e di bambini curiosi sta destando l'interesse delle più grandi catene internazionali di food delivery, a caccia di soluzioni per garantire l'igiene del prodotto nell'era delle consegne a domicilio. Sempre l'indagine di US Foods, confermata in Italia da una analisi Coldiretti/Censis, rilevava già prima dell'emergenza Covid-19 la richiesta da parte dei consumatori di più sicurezza sull'integrità del cibo che viene consegnato a casa. Fondata negli anni Sessanta a Viggiù da Dino Bressan e oggi guidata dai tre figli, la IGB sta mettendo a segno in piena pandemia una crescita del 32% (a marzo 2020 rispetto a dodici mesi prima) grazie agli astucci tamper evident per medicinali e prevede di mantenere questo ritmo anche per il resto dell'anno, grazie al contributo di "Locked4food", il nuovo marchio dedicato al settore alimentare per garantire un packaging autosigillante, 100% plastic free, ecologico e riciclabile: un sistema autobloccante che è parte del box in cartone, non un'etichetta di plastica esterna.

«Abbiamo aperto il 25 gennaio scorso, a un anno esatto dalla morte di mio padre, la filiale a New York per servire la piazza americana – spiega l'ad Alessio Bressan, che guida l'azienda assieme ai due fratelli – perché il mercato Usa ci sta cercando con insistenza ma è troppo distante per essere servito da qui. L'epidemia Covid-19 ha rallentato i piani di sviluppo esteri ma siamo già in contatto non solo con le principali catene di food delivery e di fast food ma con diverse multinazionali dell'homecare, perché i nostri astucci in cartone riciclabile hanno un indice di violabilità pressoché nullo, permettono di eliminare completamente le protezioni in plastica che sigillano le confezioni e non possono essere manomessi dai bambini. E non ci risulta ci siano concorrenti con prodotti analoghi ai nostri oggi sul mercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INDUSTRIA ALIMENTARE

MULTINAZIONALI ALL'ATTACCO

Nestlè va in pressing su Bruxelles: introducete le etichette con semaforo

Tornano all'attacco, le multinazionali che vogliono rendere obbligatoria in Europa l'etichetta a semaforo tanto contestata dal Made in Italy agroalimentare. Ieri la svizzera Nestlè ha fatto recapitare una lettera a Stella Kyriakides, la commissaria europea per la Salute e la Sicurezza alimentare, per chiedere che il Nutriscore diventi il sistema di etichettatura nutrizionale obbligatorio in tutta l'Unione europea. Nutriscore è un sistema con codice colore che classifica alimenti e bevande in base al profilo nutrizionale e attualmente è applicato solo su base volontaria. Si basa su un punteggio che va da A (contraddistingue la scelta più sana) a E (meno sana).

Nella lettera Nestlè sostiene di essersi fatta portavoce di un gruppo più ampio di stakeholders, che comprende associazioni di consumatori e accademici, membri del Parlamento europeo e altri esponenti dell'industria alimentare. Nel 2019 Nestlè ha annunciato l'implementazione del Nutri-Score in Austria, Belgio, Francia, Germania e Svizzera: il 16% dei cereali per la colazione Nestlé in Francia ha ottenuto "A" o "B" nel 2019.

Il Parlamento europeo ieri ha votato il rinvio della riforma della Pac al 31 dicembre 2022

Ai sistemi di etichettatura a semaforo si è da sempre opposta con gran forza l'Italia: molto del made in Italy alimentare, infatti, rischia con questo meccanismo di ottenere semaforo rosso, dal parmigiano reggiano fino all'olio extravergine di oliva, dato il loro contenuto di grassi e sali. Per questo le associazioni dei produttori e il mondo della politica da tempo fanno pressione a Bruxelles contro il Nutriscore: «La nostra posizione è sempre stata quella di valorizzare le diete e non i singoli prodotti – dice Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, tra i più grandi accusatori del meccanismo dei semafori -. Non esiste, cioè, un prodotto che fa male in sé, esistono solo quantità troppo elevate e diete che fanno male».

Nei mesi scorsi l'Italia aveva portato a Bruxelles una propria proposta di etichetta alternativa, cosiddetta a "batteria". «Ora però la posizione del nostro Paese si è complicata - ammette Vacondio - perché l'Unione europea ha deciso di inserire la questione delle etichette nutrizionali all'interno di un discorso più ampio, quello della strategia From farm to fork che mette al centro la sostenibilità delle produzioni alimentari». Il rischio, per il made in Italy alimentare, è quello non solo di sentirsi dire che è troppo ricco di grassi o di sali, ma anche che è poco sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale. Insomma, per le eccellenze agroalimentari italiane la strada si fa in salita.

Sempre in tema di regolamenti europei, ieri non è passato ai voti della Commissione agricoltura del Parlamento Ue l'emendamento 448 del Regolamento transitorio della Pac, che avrebbe semplificato la trasformazione dei Consorzi di tutela delle Dop in Op, dando loro la possibilità di decidere i prezzi dei prodotti. Ma soprattutto, il voto di ieri in Commissione ha rimandato la riforma della Pac al 31 dicembre 2022, prorogando i fondi europei attuali. La posizione adottata oggi dalla Commissione agricoltura con il voto da remoto dovrà essere negoziata con il Consiglio Ue: l'obiettivo è di arrivare a un accordo entro il 30 giugno.

—Micaela Cappellini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Economia &Imprese

Sviluppo sostenibile. Brunello Cucinelli nel laboratorio sartoria di Solomeo (Perugia)

Alta gamma
Cucinelli, Fase 2 in partnership con l'università di Perugia

L'azienda sostiene uno studio che servirà a perfezionare la messa in sicurezza dei luoghi di lavoro e la ripresa senza traumi: i dati saranno poi a disposizione di tutti

+ L'articolo completo sul progetto voluto da Cucinelli **www.ilsole24ore.com/moda**

Sanificazione, domanda record: la grande corsa di 40mila addetti

LOTTA AL VIRUS

Il settore genera 1,6 miliardi di ricavi e con la crisi è oggi in piena espansione

Le imprese dell'Anip propongono al Governo un manuale applicativo

Jacopo Gilliberto

Dice la Fase Due: prima di riaprire bisogna sanificare. Cioè uccidere il virus (ammesso che questa entità biologica sia un essere vivente, aspetto non ancora chiarito dalla scienza).

Per questo lavoro ci sono numerose aziende specializzate nella sanificazione: una cinquantina fra le maggiori e meglio preparate aderiscono all'associazione confindustriale Anip, ma sono più di cento le aziende di diverse dimensioni per complessivi 40mila lavoratori per un fatturato di 1,6 miliardi attive nella disinfezione, sanificazione e pulizia. Come riporta un articolo di Francesco Prisco sull'edizione online del Sole24Ore, nel complesso tutte le attività di pulizia generano oltre 12 miliardi con 4.600 aziende e 322mila dipendenti e si stima che il segmento della sanificazione stia crescendo almeno del +50%. A ciò si aggiungono i laboratori di analisi e di certificazione sanitaria.

Le modalità per adeguarsi sono infinite. Per esempio molte aziende che riaprono riducono i rischi sanitari (e le spese di sanificazione e analisi) riscoprendo prodotti usa e getta che fino a poco tempo fa erano aborriti, come le stoviglie di plastica nelle mense.

La corsa al business

«Ora che questo segmento di alta specializzazione è diventato noto a molti, è una corsa di nuove attività a offrirsi sul mercato. Ma attenzione — avverte Lorenzo Mattioli, della milanese Pfe, presidente dell'Anip — perché la sanificazione riguarda la salute nelle finalità e nelle procedure adottate. Leggerezze nell'uso di prodotti e tecnologie possono nuocere alla salute, e leggerezze nell'esecuzione dell'intervento possono aggravare, invece di debellare, l'infezione di un ambiente. Diffidate dalle imitazioni».

Il protocollo che non c'è

Oggi non vi sono standard dettagliati su come, quando e in che modo sanificare un ambiente. Ci sono le indicazioni generali dell'Oms e la circolare 5443 del ministero della Sanità. L'Anip e il gruppo di esperti che ha costituito si candidano per collaborare con il Governo nel realizzare un codice applicativo. Il settore chiede linee guida chiare per garantire ai cittadini adeguati standard sanitari.

Di grande visibilità mediatica, modesto beneficio medico e alto rischio per l'ambiente sono le autobotti o gli spruzzatori in aria aperta. Al chiuso, le procedure vanno dalle semplici abitazioni fino a situazioni articolate a forte scambio come luoghi di lavoro e mezzi di trasporto, fino alla severità di intervento in sicurezza nei reparti d'isolamento negli ospedali.

I rischi nascosti

Le aziende di esperienza sanno individuare le situazioni nascoste di rischio, la prima delle quali (sottovalutata) è l'aerazione centralizzata e canalizzata presente in uffici, fabbriche, stazioni, treni, aerei e così via. Sono luoghi di contatto sottovalutati da molti inesperti non solamente maniglie e sostegni ma anche rubinetti (da sostituire con il pedale), tasti degli ascensori, schermi touch e così via.

Le armi usate

Le armi sono intelligenza, esperienza, apparecchiature ad alta tecnologia, chimica: cloro, alcol, ozono. I sanificatori devono essere formati e devono essere protetti da dispositivi come maschere e tute commisurati con il tipo d'intervento fino, nei casi di rischio massimo, al ricorso a dispositivi comandati a distanza.

L'economia della sanificazione

Gli operatori del settore ricordano che per le imprese nel decreto Cura Italia c'è un credito d'imposta nella misura del 50% fino al tetto di 20mila euro. I costi di un intervento sono estremamente variabili, e dipendono dalla tipologia. La stima di 2 euro al metro è una prima approssimazione per avere un'idea ancora incompleta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANSA

Al lavoro nell'emergenza. La sanificazione ambientale in vista delle riaperture

SANITÀ E ALIMENTARE

Igb lancia un cartone per la pizza a prova di rider e di epidemia

La Pmi di Varese lancia il packaging autosigillante 100% plastic free e riciclabile

Ilaria Vesentini

Quasi un rider su tre assaggia il cibo prima di consegnarlo al cliente, oltre la metà annusa o tocca il prodotto prima della consegna aprendo la confezione: sono i dati di una ricerca condotta da US Foods nel 2019, che in piena pandemia amplifica il valore di un packaging "tamper evident", antimanomissione. Ecco perché il brevetto di IGB, Pmi cartografica varesotta, finora applicato al settore pharma per sigillare gli astucci a prova di falsificazione e di bambini curiosi sta destando l'interesse delle più grandi catene internazionali di food delivery, a caccia di soluzioni per garantire l'igiene del prodotto nell'era delle consegne a domicilio. Sempre l'indagine di US Foods, confermata in Italia da una analisi Coldiretti/Censis, rilevava già prima dell'emergenza Covid-19 la richiesta da parte dei consumatori di più sicurezza sull'integrità del cibo che viene consegnato a casa. Fondata negli anni Sessanta a Viggiù da Dino Bressan e oggi guidata dai tre figli, la IGB sta mettendo a segno in piena pandemia una crescita del 32% (a marzo 2020 rispetto a dodici mesi prima) grazie agli astucci tamper evident per medicinali e prevede di mantenere questo ritmo anche per il resto dell'anno, grazie al contributo di "Locked4food", il nuovo marchio dedicato al settore alimentare per garantire un packaging autosigillante, 100% plastic free, ecologico e riciclabile: un sistema autobloccante che è parte del box in cartone, non un'etichetta di plastica esterna.

«Abbiamo aperto il 25 gennaio scorso, a un anno esatto dalla morte di mio padre, la filiale a New York per servire la piazza americana – spiega l'ad Alessio Bressan, che guida l'azienda assieme ai due fratelli – perché il mercato Usa ci sta cercando con insistenza ma è troppo distante per essere servito da qui. L'epidemia Covid-19 ha rallentato i piani di sviluppo esteri ma siamo già in contatto non solo con le principali catene di food delivery e di fast food ma con diverse multinazionali dell'homecare, perché i nostri astucci in cartone riciclabile hanno un indice di violabilità pressoché nullo, permettono di eliminare completamente le protezioni in plastica che sigillano le confezioni e non possono essere manomessi dai bambini. E non ci risulta ci siano concorrenti con prodotti analoghi ai nostri oggi sul mercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INDUSTRIA ALIMENTARE

MULTINAZIONALI ALL'ATTACCO

Nestlè va in pressing su Bruxelles: introducete le etichette con semaforo

Tornano all'attacco, le multinazionali che vogliono rendere obbligatoria in Europa l'etichetta a semaforo tanto contestata dal Made in Italy agroalimentare. Ieri la svizzera Nestlè ha fatto recapitare una lettera a Stella Kyriakides, la commissaria europea per la Salute e la Sicurezza alimentare, per chiedere che il Nutriscore diventi il sistema di etichettatura nutrizionale obbligatorio in tutta l'Unione europea. Nutriscore è un sistema con codice colore che classifica alimenti e bevande in base al profilo nutrizionale e attualmente è applicato solo su base volontaria. Si basa su un punteggio che va da A (contraddistingue la scelta più sana) a E (meno sana).

Nella lettera Nestlè sostiene di essersi fatta portavoce di un gruppo più ampio di stakeholders, che comprende associazioni di consumatori e accademici, membri del Parlamento europeo e altri esponenti dell'industria alimentare. Nel 2019 Nestlè ha annunciato l'implementazione del Nutri-Score in Austria, Belgio, Francia, Germania e Svizzera: il 16% dei cereali per la colazione Nestlé in Francia ha ottenuto "A" o "B" nel 2019.

Il Parlamento europeo ieri ha votato il rinvio della riforma della Pac al 31 dicembre 2022

Ai sistemi di etichettatura a semaforo si è da sempre opposta con gran forza l'Italia: molto del made in Italy alimentare, infatti, rischia con questo meccanismo di ottenere semaforo rosso, dal parmigiano reggiano fino all'olio extravergine di oliva, dato il loro contenuto di grassi e sali. Per questo le associazioni dei produttori e il mondo della politica da tempo fanno pressione a Bruxelles contro il Nutriscore: «La nostra posizione è sempre stata quella di valorizzare le diete e non i singoli prodotti – dice Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, tra i più grandi accusatori del meccanismo dei semafori -. Non esiste, cioè, un prodotto che fa male in sé, esistono solo quantità troppo elevate e diete che fanno male».

Nei mesi scorsi l'Italia aveva portato a Bruxelles una propria proposta di etichetta alternativa, cosiddetta a "batteria". «Ora però la posizione del nostro Paese si è complicata - ammette Vacondio - perché l'Unione europea ha deciso di inserire la questione delle etichette nutrizionali all'interno di un discorso più ampio, quello della strategia From farm to fork che mette al centro la sostenibilità delle produzioni alimentari». Il rischio, per il made in Italy alimentare, è quello non solo di sentirsi dire che è troppo ricco di grassi o di sali, ma anche che è poco sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale. Insomma, per le eccellenze agroalimentari italiane la strada si fa in salita.

Sempre in tema di regolamenti europei, ieri non è passato ai voti della Commissione agricoltura del Parlamento Ue l'emendamento 448 del Regolamento transitorio della Pac, che avrebbe semplificato la trasformazione dei Consorzi di tutela delle Dop in Op, dando loro la possibilità di decidere i prezzi dei prodotti. Ma soprattutto, il voto di ieri in Commissione ha rimandato la riforma della Pac al 31 dicembre 2022, prorogando i fondi europei attuali. La posizione adottata oggi dalla Commissione agricoltura con il voto da remoto dovrà essere negoziata con il Consiglio Ue: l'obiettivo è di arrivare a un accordo entro il 30 giugno.

—Micaela Cappellini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'influencer generalista soffre, e perde rilevanza. Invece, secondo Forbes, siamo ufficialmente nell'epoca dei "bread influencers" (nella foto LaPresse, Della Scala nel 1954)

PANE, AMORE, FANTASIA

Impastare, sfornare, pubblicare sui social. Il nuovo movimento di unità nazionale è la pagnotta. E il lievito madre è la catarsi post quarantena

di Michele Masneri

E' inutile negarlo, siamo circondati. Mentre la fase due pare sarà uguale alla fase uno ma con le maniche corte (cit.), ciò che accomuna tutti, nei monolocali o sui terrazzi, è il pane. Su Instagram si vedono solo focacce, su WhatsApp le foto di parti anatomiche che un tempo si ricevevano con piacere o sdegno sono state sostituite improvvisamente da multicereali autoprodotti.

Al telefono dalla campagna bresciana mio padre mi dice: "Finalmente sono arrivate le farine!", da un suo gruppo di acquisto segreto; mio fratello Matteo, che fa il cuoco, è blindato invece in città, e sta sfornando pure lui. E' un impastatore riflessivo: secondo lui fare il pane durante il lockdown è l'attività ideale poiché ha una sua ritualità, tempi contingentati: l'impasto, la lievitazione, la cottura, e infine un bel prodotto da esporre su Instagram.

Poi, visto che non possiamo abbracciare nessuno a parte i congiunti, c'è tutta una fisicità nel maneggiare quella pasta che cambia forma e stato. Melissa Panarello, la celebre autrice di "Cento colpi di spazzola prima di andare a dormire", adesso non spazzola ma impasta pure lei, però, ammette che le escono sempre pagnotte "a forma di cazzo" (e fornisce prova fotografica).

C'è da sempre del resto tutto un immaginario erotico dietro il pane, ci aveva già pensato Fantozzi con lo sfilatino

Visto che non possiamo abbracciare nessuno a parte i congiunti, c'è tutta una fisicità nel maneggiare quella pasta

di un affetto non stabile della signora Pina. Ma adesso Instagram amplifica tutto: oltretutto mentre gli influencer generalisti sono in sofferenza. La mancanza di fashion week e design week e saloni e controsaloni ha minato infatti tutta la morfologia della fiaba dell'influencer, che non può più neanche spendersi in weekend promozionali in hotel conniventi alle prese oggi coi termoscan e i plexiglas. Rinchiuso in casa con la ricrescita e i brufoli in assenza di estetista, l'influencer generalista soffre, e perde rilevanza. Invece, secondo Forbes, siamo ufficialmente nell'epoca dei "bread influencers". L'hashtag #bread è utilizzato 30.000 volte ogni 36 ore. Su Twitter, 80.000 volte al giorno, il doppio rispetto alla prima metà di marzo.

Fabio Volo propone su Instagram la ricetta per il pane ferrarese. "Il pane non dovrebbe mai diventare simbolo di produzione ma sempre e solo di comunione", dice Volo, discendente da una stirpe di panettieri, introducendo un tema fondamentale: che il pane in questi giorni di lockdown ha assunto anche una valenza politica.

Ecco allora che la sera del 25 aprile, preso da un raptus di ribellione, ho violato il coprifuoco e mi sono avventurato per andare a trovare una mia amica nel quartiere. Mi sono messo la tuta, così, se fossi stato sorpreso dalle volanti e camionette dell'esercito che numerosissime pattugliavano piazza Vittorio, avrei potuto dire che esercitavo il mio diritto alla attività fisica. Quindi, dotato di mascherina e autocertificazione, con emozione, mi recavo dalla suddetta amica. La quale stava sfornando, pure lei, dei pani con farine rarissime di pane saraceno integrale. Degustammo quei panini sul balcone non senza timore che gli almeno tre elicotteri che sorvolavano il quartiere a bassa quota tipo Apocalypse Now ci centrassero con dei missili aria-aria ("adoro il profumo del glutine alla sera"); con la consapevolezza che saranno momenti e sapori che ci ricorderemo e racconteremo ai nipoti da vecchi. La sera, col favore delle tenebre, dopo aver consumato i panini della Liberazione, e con orgoglio misto ad allarme nel cuore, rientravo presso la mia abitazione, camminando rasente i muri, tipo staffetta partigiana, eccitato dalle grandi quantità di farinaceo ingurgitato, lesto a evitare i checkpoint.

E quel giorno, mentre post o profascisti si ribellavano alle celebrazioni, mi appariva chiaro che con la pandemia il pane è diventato l'unico fattore unificante: nel paese in cui i balconisti odiano i runners, i runners odiano i portatori di cani, i portatori di cani odiano i portatori di bambini, e i virologi si odiano tra di loro, la panificazione è l'unico grande momento di conciliazione nazionale.

Non solo sono scomparsi celiaci e gluten free, infatti, ma si è smesso anche di litigare su quali farine siano corrette e quali invece no. E qui non si può sfuggire alla figura del Senatore Cappelli, austero politico-diplomatico dell'Italia degli anni Dieci, in onore del quale e nelle cui terre venne sperimentata cent'anni fa quella particolare qualità di grano che dal Ventennio ha costituito l'orgoglio del pane e della pasta italici. Mussolini onorò quella fari-

Non solo sono scomparsi celiaci e gluten free, ma si è smesso anche di litigare su quali farine siano corrette e quali invece no

na nutriente che doveva sfamare la patria, coltivata inizialmente dal marchese-senatore (poi venne la battaglia del grano). Figura, quella di Cappelli, come si dice divisiva.

Ci si ricorderà infatti, prima della pandemia, che polemiche, che confusione, che attriti, a tavola. Ognuno tifava la sua farina preferita, e poteva capitare di mangiare un piatto di spaghettoni o spaghettini (nelle carte i ristoranti dabbene hanno ormai solo l'accrescitivo o il diminutivo) appunto "Senatore Cappelli", con la consapevolezza di trovarsi dunque in un locale comme il faut: ma il giorno dopo, in un altro locale, si poteva invece sentire la frase "ah, ma quelli usano la farina Senatore Cappelli", come dire, "ma ci danno da mangiare il pangolino!". Si sentì, anche: "Lo sanno tutti che la Senatore Cappelli ha compiuto un olocausto dei grani antichi!", olocausto addirittura. La Senatore Cappelli era antica, almeno liberty, ma c'è sempre qualcuno più antico di te. E qui si entra nel territorio misterico dei "grani antichi", grani pre-senatorii, pre-unitari, dunque ispirati alla bella identità territoriale dell'Italia dei comuni, delle "aree interne" dove oggi tutti dovremmo andare ad abitare.

Sul primo numero di "Pantagruel", rivista della Nave di Teseo, dedicato proprio al pane, c'è un racconto di Gaetano Cappelli, scrittore e omonimo (ma non parente né congiunto) dell'unificatore delle farine nazionali, e fa molto ridere; narra di una famigliona del Sud più decadente, che per risolvere il problema di una discendenza impoverita e grulla decide di cambiare destinazione d'uso al palazzo avito già avviato ad associazione culturale, tra i Sassi di Matera. Ovviamente la scaltra capofamiglia a capo dell'operazione, donna Giuditta, che coglie lo zeitgeist meglio degli altri, sa già cosa farne: "Un grande forno, tecnologico e shabby, la cattedrale del pane, un inno perenne alla civiltà contadina", una "ipertecnologica cattedrale che con spedizioni istantanee porterà il famoso pane di Matera in tutto il mondo", in modo che la prosapia scalcagnata potrà "diventare ricca in modo equo e solidale". Tutto sembra andare per il meglio, quando l'astuto amministratore di casa che si chiama Papagiovanni e vorrebbe mettere le mani sull'immobile solletica le corde più civiche della famiglia (famiglia assai antifascista, la nobildonna ha pure avuto una liaison nientemeno che con Carlo Levi): ricorda così che alla base del pane di Matera c'è proprio il grano Senatore Cappelli, che fu voluto appunto dal Duce. A quel punto, di fronte al richiamo civile, si rinuncia al pur interessante business plan.

Adesso invece, davanti alla pagnotta pandemica, è cessata ogni polemica. Semmai, sorgono altri interrogativi. Il racconto di e su Cappelli si intitola "Mater panis", e incrocia un'altra esiziale faccenda, anche relativa a Papagiovanni: sarà il pane e la sua sostanza originaria, il lievito, madre, o non invece padre, visto che è "il", maschile, per di più? La faccenda non è affatto scontata. Su Repubblica Paolo Rumiz traccia un diario della sua resistenza covidica, in cui la panificazione ha un ruolo centrale. "Pane e poesia, le nuove armi della resistenza", titola un pezzo. "Fare il pane non è un lavoro", scrive Rumiz. "E' un rito, fatto di attesa e cura amorevole. Per non parlare dell'incubatrice, della gravidanza, e del parto di quella creatura calda tra le mani, cui manca la parola. Impastare, che godimento: specialmente ora che non puoi toccare anima viva e tra te e il mondo ti hanno inflitto un'intercapedine di cauccìù. E poi, quella trepidazione guardinga che ti dà il rapporto con il Grande Fecondatore, il lievito madre, che non a caso lo chiamano 'madre' anche se è maschile. Levare... e tu ti senti levatrice".

Qui tra fecondatori, levatrici, impastamenti, è tutta una roba gender fluid e incestuosa degna del Gadda più contorto ed edipico. Come la questione di Dio che è anche madre, che non portò bene a Papa Giovanni Paolo I, Albino Luciani. Nel 1978, appena eletto, affermò nello sconcerto generale: "Dio è papà; più ancora è madre" (e poco dopo perì, misteriosamente).

Ma tornando a noi, oggi è chiaro che la panificazione è civile o non è. Nel "manifesto del pane coraggioso" che trovo in Rete, ecco una serie di interrogativi "necessari": "Cosa sai del pane che mangi tutti i giorni? Del pane che ti danno al ristorante o che servono ai tuoi figli a scuola? Cosa sai di quella farina, di quel grano?"; si chiede quel manifesto, che potrebbe prestarsi a essere la nuova Costituzione repubblicana della fase due o tre: al primo punto: "Recuperare: Abbiamo recuperato e selezionato sementi antiche, quasi dimenticate, abbandonate dal mercato perché poco produttive e con un glutine troppo debole"; (il glutine troppo debole in questa nuova costituzione repubblicana ha le fattezze degli ultimi); poi "mescolare", "Abbiamo mescolato tra di loro diverse varietà lasciandole *libere* di incrociarsi, sostenersi e adattarsi spontaneamente al cambiamento del clima, obbedendo solo all'intelligenza della Natura" (mentre la questione dei migranti è stata prontamente accantonata, le farine libere e antiche sono diventate i nuovi migranti). I nuovi partigiani poi saranno "agricoltori giovani e consapevoli, liberi dal giogo delle multinazionali del seme e della chi-

Il manifesto del "pane coraggioso". A questo punto serve un leader a questo nuovo movimento di resistenza

mica, che le coltivano rispettando la nostra idea di agricoltura pulita". Poi, però, "liberati dall'obbligo innaturale del lavoro notturno, perché secondo noi sia il pane che il fornaio di notte devono riposare", e qui si fondono le istanze del negozio chiuso la domenica e del santificare le feste, in un compromesso tra precetti della sinistra e della Chiesa degno dei padri costituenti.

A questo punto però è chiaro che serve un leader a questo nuovo movimento della panificazione nazionale; e chi meglio di Gabriele Bonci, "panettiere e pizzaiolo tra i più celebri del pianeta" come lo definisce la rivista del Gambero Rosso. "Enfant prodige dell'ultimo quindicennio. Inventore della pizza al taglio gastronomica. Volto televisivo. Seguitissimo esempio e ormai maestro per schiere di giovani artigiani e punto di riferimento insostituibile per un network arrembante di contadini, allevatori, casari, agricoltori". Ha "aperto il Pizzarium, una serie di panifici a Roma, punti vendita in Nord America".

Bonci lo sto corteggiando da anni, gli ho scritto varie volte sul sito ma non risponde: finalmente son riuscito a trovare un ufficio stampa che mi mette in contatto col *suo* ufficio stampa, ma lì, prima lunghe trattative – "se vuole potrei farla parlare con uno che è un suo allievo, della scuola di Bonci", tipo gli allievi del Giorgione (il pittore, non l'oste televisivo). Ma no, vogliamo il maestro, osiamo, puntiamo al massimo, dunque ce l'ho quasi fatta per un'intervista telefonica; le trattative continuano frenetiche; "lunedì no, lunedì il maestro impasta", mi dicono. Poi abbiamo quasi chiuso per martedì, ma il giorno prima il suo ufficio stampa dice che Bonci ha la febbre, e annulla tutto, mannaggia.

Bonci è tatuato e barbuto, come si addice alla figura del sexy panettiere, che ha sostituito quella del sexy chef. Sempre secondo il Gambero Rosso (l'house organ dei nuovi partigiani, altro che il nuovo giornale di sinistra che vorrebbe De Benedetti), Bonci è andato sui monti, abbandonando la città, dunque con

Linee lente, aree interne, bassa densità. E pane: è chiaro che l'uomo del momento, colui che deve gestire la fase 2, è Gabriele Bonci

tempismo perfetto per questa sfida anche urbanistica del Covid, coi meglio architetti che dicono che insomma la città è morta, finiremo tutti nelle aree interne o borghi o insomma in campagna. Bonci si è dato alla macchia e lo si immagina in un mulino, come Alberto Sordi in "Una vita difficile". Sta lì, in cattività, partigiano del lievito madre (o padre). Lì, ai fortunati intervistatori che l'hanno braccato, raccontava, meglio di un Rem Koolhaas e di qualunque archistar, che "qui ho trovato i ritmi, qui ho trovato le stagioni, ho trovato il paese. Qui c'è tutta la verità che serve alla nostra professione. Qui c'è solo avanguardia. Altro che la falsa avanguardia di Roma". La verità l'ha trovata a Careggine, "simbolo dell'Italia delle aree interne", paesino sulle Alpi apuane, lontano anche da una stazione ferroviaria che consente di raggiungere Milano o Roma "su linee lente" (perché la linea ferroviaria dev'essere lenta, come la lievitazione).

Linee lente, aree interne, bassa densità. E pane: è chiaro che è l'uomo del momento, è colui che deve gestire la fase due. Bonci "immerso tra questi boschi di castagno, leccio e conifere" rappresenta insomma lo scenario venturo, quello in cui tutti abbandoneremo le città italiane ormai disabitate perché i negozi saranno falliti e i ristoranti pure, e ci troveremo sui monti. Ma intanto nel suo rifugio Bonci progetta "un grande laboratorio con produzione, accademia e tutto il resto. Un edificio in bioedilizia, trasparente, vetro e legno. Deve diventare la casa di tutti i panificatori del mondo che la pensano in un certo modo. Possono venire qua, confrontarsi con la montagna, panificare utilizzando le erbe spontanee e le acque delle nostre sorgenti". Queste cose Bonci le diceva un anno fa, poi ci ha ripensato ed è tornato a Roma, e ha aperto una friggitoria di pollo, ovviamente "sociale" e "gourmet"; però prima che riparta per qualche area interna sarebbe il caso di affidargli subito la fase due: o almeno facciamogli affiancare Conte nelle sue conferenze stampa serali, impastando. Gioverebbe alla comunicazione: comunque, è chiaro che è lui il padre della patria (e anche, volendo, la madre).

How India's food and grocery startups staged a comeback after initial Covid-19 blues
(27/04/2020, qz.com)

Economia agricola globale ed effetti da Covid-19
(28/04/2020, agronotizie.imagelinenetwork.com)

Agricoltura sempre più digitale,vale 450mln (+22% in 1 anno)
(28/04/2020, ansa.it)

Vino: come sarà il post CoViD?
(28/04/2020, slowfood.it)

Covid-19: perché tagliare i finanziamenti ai Paesi in via di sviluppo e alla biodiversità è una pessima idea
(28/04/2020, greenreport.it)

Coronavirus, Costa: "La ripartenza deve essere verde"
(28/04/2020, repubblica.it)

Il mare non è solo spiagge e ombrelloni
(28/04/2020, greenreport.it)

Preparare urgentemente un piano globale per la sopravvivenza della specie umana
(28/04/2020, greenreport.it)

Agricoltura 4.0: l'innovazione digitale entra nell'Agrifood
(28/04/2020, bitmat.it)

Arrivano le mascherine di canapa, buone per la salute e l'ambiente
(28/04/2020, beleafmagazine.it)

RuralHack è una task-force del programma Societing 4.0 e rappresenta il nodo centrale di un network di ricercatori, attivisti, contadini, hacker, manager, artisti.

Il circo umano di RuralHack realizza progetti che tengono insieme l'innovazione sociale con l'agricoltura di qualità per la riattivazioni delle comunità rurali in armonia con gli strumenti dell'innovazione digitale. Con una intensa attività di ricerca/azione svolta sul campo adattiamo i più moderni approcci del service design thinking e le tecnologie digitali 4.0 (quando servono) agli scopi del sistema agroalimentare italiano di qualità.

www.ruralhack.org