



R u r a l H a c k

Rassegna stampa

n. 68 - 22 maggio 2020



Sapere o non sapere: questo è il dilemma

I prodotti del Made in Italy sono in pericolo? È in fase di discussione l'etichetta nutrizionale europea obbligatoria per tutti gli alimenti e uguale in tutti gli stati dell'Unione.

L'Italia propone la #NutrInformBattery: un'etichetta che consenta di calare ogni prodotto nel contesto di una dieta da equilibrare. **Il consumatore, in sostanza, sull'etichetta a batteria proposta dall'Italia potrebbe trovare immediatamente la quantità di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti in ciascuna porzione di prodotto.** Utilizzando quindi il singolo alimento come tassello coerente di un equilibrato regime dietetico. Altri paesi europei, con in testa la Francia, privilegiano l'idea di un semaforo che combina i colori (dal verde al rosso fuoco) e le lettere (dalla A alla E) indicando ai consumatori quale cibo sia più salutare e quale meno. È il #NutriScore che non informa il consumatore ma lo orienta sulle scelte d'acquisto sulla base di un sistema di punteggio dato ai prodotti, creato sulle tabelle nutrizionali della Food Standards Agency inglese.

Questo delle etichette è un dibattito che rimane un po' nascosto all'opinione pubblica eppure ha molto a che fare con la crescita dell'autonomia di ognuno di noi di scegliere il cibo per il proprio benessere

Nomisma ha condotto un'indagine sugli effetti che l'etichetta a semaforo ha sui consumatori inglesi rispetto a tre prodotti campione: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e Brie francese, evidenziando un calo nelle vendite e nelle quote di mercato dei prodotti, quando questi vengono etichettati col sistema a semaforo, contro un incremento delle vendite degli stessi prodotti quando non sono etichettati. Si va dal -8% del Brie al -14% per il Prosciutto di Parma Dop, al -13% fatto registrare dal Parmigiano Reggiano Dop porzionato.

Questo delle etichette è un dibattito che rimane un po' nascosto all'opinione pubblica eppure **ha molto a che fare con la crescita dell'autonomia di ognuno di noi di scegliere il cibo per il proprio benessere che è fatto insieme di salute, qualità e piacere, come ci insegna la nostra Dieta Mediterranea.**

“Apprezzammo molto, infatti, gli assaggi della cucina popolare: minestrone fatto in casa; pastasciutta in tutti i suoi sterminati formati, sempre cucinata al momento, condita con salsa di pomodoro e una spolverata di formaggio, solo di rado impreziosita da pezzettini di carne, oppure servita con un po' di frutti di mare del posto e senza formaggio; robusti piatti di pasta e fagioli; tanto pane, mai sfornato più di poche ore prima e mai servito con creme spalmabili; enorme quantità di verdura fresca; una modesta porzione di carne o pesce forse un paio di volte alla settimana; vino da tavola simile a quello che un tempo, da noi a San Francisco, eravamo soliti chiamare Dago red; sempre frutta fresca come dessert. Anni dopo, quando ci fu chiesto di ideare un modello di alimentazione che favorisse la prevenzione delle malattie coronariche, ripensammo a quel tempo e arrivammo alla conclusione che la scelta migliore fosse adottare la dieta degli abitanti di Napoli nei primi anni Cinquanta”. (Keys A. e M. La Dieta Mediterranea. Come mangiare bene e stare bene, Slow Food Editore, 1975).

Lo staff di RuralHack

L'amaca

Come se fosse nuovo di zecca

di Michele Serra



E mozionarsi per un caffè seduti al tavolino, per una merceria aperta dove comperare una cerniera lampo, per il contatto dei piedi scalzi sulla sabbia, quasi commuoversi per un amico incontrato per strada, per lo scodinzolio di un cane ritrovato. Le cose piccole, le cose semplici che assumono un valore imprevisto. Talmente dimenticato da sembrare nuovo. Un valore che "prima" della lunga clausura era perduto, assorbito dall'abitudine, surclassato dalla moltiplicazione dei bisogni, dalla frenesia della vita. È bastato levarci il giocattolo per settanta giorni - neanche due mesi e mezzo - per farcelo desiderare nuovamente; come se fosse nuovo di zecca. Siamo proprio dei bambini. Non è facile tirare le somme di questa incredibile esperienza. Ma una cosa possiamo dirla quasi all'unanimità: solamente per merito della privazione abbiamo potuto riscoprire quanto ci è caro, quanto ci è utile ciò che davamo per scontato.

Non per buttarla in politica, ma è il crimine del consumismo svelato come mai prima: essere condannati a non godere di quello che già abbiamo, così da costringerci a desiderare sempre qualcos'altro. La corsa del criceto nella ruota. Bloccata la ruota, il criceto è stato costretto a fermarsi.

Avevo inaugurato il *lockdown* (clausura, confinamento) rimandando ai versi di una bellissima poesia di Mariangela Gualtieri, *Nove marzo duemilaventini*. Lo chiudo con due versi di quella poesia: «Ci dovevamo fermare e non ci riuscivamo. C'è dell'oro, credo, in questo tempo strano».

©IPRODUZIONE RISERVATA

ILLUSTRAZIONE DI GUIDO SCARABOTTOLLO

La vignetta di Biani



Virus, la svolta europea del patto Merkel-Macron

Una mossa anti-sovranista

di Andrea Bonanni

A scacchi, ma anche in politica, si chiama "la mossa del cavallo". Germania e Francia mandano all'Europa e ai mercati un segnale di leadership forte e lungamente atteso. E lo fanno con una mossa a sorpresa, che sposta il gioco in avanti ma anche di lato, saltando a piè pari il dibattito irrisolvibile sulla mutualizzazione dei debiti. Infatti i 500 miliardi che Parigi e Berlino propongono di mettere in campo, al posto dei 1000 miliardi ipotizzati dal Recovery Fund di Ursula von der Leyen, non sono prestiti che andranno rimborsati, ma finanziamenti a fondo perduto. E non saranno distribuiti in proporzione alla ricchezza di ogni Paese, ma in proporzione ai bisogni creati dalla pandemia. L'Italia, insomma, potrà ricevere denaro che non andrà a gonfiare il nostro debito, ma che potrà aiutarci a riformare il nostro tessuto economico. E questo denaro non sarà raccolto da contributi nazionali, come avvenuto fino ad ora per il bilancio della Ue, ma da un prestito collettivo garantito in solido da tutti i membri dell'Unione. Siamo di fronte ad un ribaltamento delle regole discusse fino ad ora e alla nascita di quella "transfer Union" che parte dell'opinione pubblica nordeuropea paventava come un flagello. Naturalmente la proposta franco-tedesca dovrà ancora superare molti scogli. Ma la Cancelliera e il presidente hanno già lasciato intendere di aver ricevuto il via libera dall'Italia e dall'Olanda, senza contare quello della Commissione europea. Resteranno da convincere i nordici e gli austriaci, che ora sono paradossalmente ridotti a sostenere che sarebbe stato meglio concedere prestiti piuttosto che finanziamenti. Tuttavia i contrari non potranno questa volta sollevare questioni di principio: i finanziamenti a fondo perduto, per le regioni più povere o per le politiche comuni come l'agricoltura, formano da sempre la principale voce di spesa del bilancio Ue. Angela Merkel esce così da una difficile *impasse* personale, anche se con un espediente più di forma che di sostanza. Aveva solennemente promesso che non avrebbe mai accettato gli eurobond. Trasformando il Recovery Fund in un erogatore di finanziamenti a fondo perduto e non di

prestiti, come fu in sostanza il Piano Marshall americano, evita la creazione di debito nei Paesi beneficiari, e dunque anche lo spettro di una condivisione del debito in caso di loro default. Ma, nella sostanza, questi soldi che verranno elargiti saranno raccolti sul mercato dal bilancio della Commissione tramite l'emissione di veri e propri eurobond, garantiti dai bilanci degli Stati membri, come già era accaduto con il Mes.

La mossa del cavallo franco-tedesca, però, non aggira soltanto le resistenze dei nordici più egoisti. Spiazza anche le pretese dei sovranisti nostrani, che già si erano esercitati a bersagliare il Mes e le sue presunte condizioni. Infatti, se un prestito sottoposto a condizioni può essere letto come una ingerenza nella sovranità di un Paese, una elargizione può essere associata ad una certa condizionalità senza intaccare la dignità e l'autonomia del beneficiario. Se ti presto dei soldi, che tu dovrai restituire, non ho automaticamente il diritto di dirti come spenderli. Ma se te ne faccio dono, ho tutto il diritto di assicurarmi che siano spesi bene, nel merito e nel metodo. E, infatti, ecco che il Fondo potrà erogare i suoi finanziamenti sottoponendoli a condizioni sia sul loro utilizzo, sia sulla credibilità della politica di riforme e di bilancio del beneficiario. In fondo, se non si vogliono prendere impegni, basterà rifiutare gli aiuti. A condizione, naturalmente, di poterselo permettere.

©IPRODUZIONE RISERVATA

“
Con la proposta di un piano da 500 miliardi, Berlino e Parigi mandano un segnale atteso da tempo che può aiutare l'Italia
”

La convivialità razionata

Cibo, il gusto non ci basta

di Marino Niola

I coronavirus ha messo in fuori gioco i cuochi. Che adesso tornano in campo per riprendersi la partita dopo più di due mesi in panchina. E noi facciamo tutti il tifo per loro. Perché senza la convivialità siamo italiani a metà. Infatti da noi mangiare in compagnia è ancor più importante che mangiare. E in questo siamo i degni eredi di Epicuro. Il grande pensatore greco, che fece del piacere una filosofia, diceva sempre che prima di cercare qualcosa da mangiare e da bere bisogna trovare qualcuno con cui farlo. È esattamente quel che facciamo noi quando ci mettiamo a tavola in compagnia. E trasformiamo il cibo in un moltiplicatore di condivisione, un rituale di socializzazione, un fattore di coesione, un linguaggio dei sentimenti, un lessico famigliare che conserva affetti, ricordi, momenti importanti, persone care. Non a caso la nostra memoria ha nella tavola il suo luogo d'incubazione. E spesso anche la storia con la esse maiuscola. Diceva Cavour, grande statista e grande *gourmet*, che «procura più amici la mensa che la mente». Perché nella sua attività di diplomatico aveva visto i conflitti più aspri addolcirsi davanti a un piatto prelibato. E le controversie più accese sfumare con un buon bicchiere. In questi giorni di *lockdown* siamo andati in crisi d'astinenza da megatavolate. Abbiamo rimpianto perfino le precettazioni gastronomiche d'ordinanza, come i pranzi matrimoniali, tutti rinviati a data da destinarsi. E abbiamo capito perché perfino un cinicome come Oscar Wilde diceva «a tavola perdonerei tutti, anche i miei parenti». E adesso siamo sui blocchi di partenza, pronti a riprenderci il diritto alla convivialità negata. E a riappropriarci dei nostri spazi vitali come le piazze, i lungomare, i centri storici, dove si nutrono insieme il corpo e l'anima. Perché non è solo una questione gastronomica. Qui non si parla di specialità ma di

identità. Quello che desideriamo non è semplicemente di mangiare, ma di ridiventare noi stessi, di metterci in corpo l'emblema della rinascita. Una comunione laica, insomma. Ovviamente dovremo accontentarci di una convivialità razionata. Condizionata da regole sanitarie prudenti e stringenti. Dovremo tenere le distanze dagli altri avventori. Potremo "gettare la maschera" solo quando saremo seduti al nostro tavolo. E visto che gli assembramenti rimangono il più grave dei pericoli dovremo rinunciare alla compagnia allegra e cacciarono. Di fatto la nostra sarà una libertà vigilata, ma pur sempre ritrovata. E in ogni caso preferibile agli arresti domiciliari ai quali siamo stati condannati in questi mesi. Durante i quali però uno *score* gastronomico lo abbiamo portato a casa. Perché abbiamo incrementato le nostre competenze culinarie. Abbiamo tutti ripassato le ricette di famiglia e ci siamo improvvisati *master chef*. Abbiamo redistribuito le mansioni gastronomiche tra i generi e le generazioni in maniera più equa. Insomma, abbiamo ravvivato i fuochi domestici che dall'alba dei tempi sono il simbolo della vita che continua, della famiglia che si perpetua. Ora tocca ai ristoranti che nella modernità sono diventati i custodi di quel fuoco pubblico che, dalle origini della civiltà occidentale, è il centro ideale della vita collettiva, l'emblema della *polis*. Ad Atene erano le sacerdotesse di Hestia, dea del focolare, a vegliare perché non si spegnesse mai. A Roma questo compito vitale spettava alle Vestali. Oggi tocca ai ristoratori che, più prosaicamente, mantengono vivo il calore della comunità. Che adesso ci attende come una terra promessa, come una patria dell'anima nella quale vogliamo rimpatriare. Con una bella rimpatriata.

©IPRODUZIONE RISERVATA

Economia & Imprese

Farindustria: serve riaprire gli ospedali agli informatori medici

FARMACEUTICA

Scaccabarozzi: «L'attività da remoto è importante ma non sostitutiva»

Bisogna garantire regole omogenee su tutto il territorio nazionale

Cristina Casadei

Prima a creare le task force in questa emergenza sanitaria, a prendere misure per la salvaguardia dei lavoratori e per l'approvimento dei principi attivi dei farmaci, le case farmaceutiche, insieme ai sindacati, adesso dicono che l'informazione scientifica deve tornare negli ospedali e negli ambulatori dei medici, garantendo tutte le misure di sicurezza. In questi mesi gli oltre 6 mila informatori hanno dovuto lavorare da canali remoti. Ma non si può immaginare che in questa professione, così complessa e basata sulla relazione, il canale remoto sia sostitutivo di quello in presenza.

Con il presidente di Farindustria, Massimo Scaccabarozzi, facciamo un passo indietro. All'inizio di febbraio «vedendo quello che stava succedendo in Cina, abbiamo costituito 5 task force su temi per noi strategici, soprattutto perché la nostra produzione non può essere interrotta e le nostre persone devono lavorare in sicurezza. La prima task force è stata sull'organizzazione del lavoro, la seconda sulla produzione, poi sulla ricerca, sulla distribuzione e sull'educazione scientifica». Quest'ultima

task force è stata creata proprio per gli informatori, affinché da un lato non fossero esposti all'infezione e dall'altro non fossero di intralcio alla classe medica che è stata sottoposta a uno stress incredibile. Per questo dice Scaccabarozzi «è stata esplorata la possibilità di interazione da remoto che non è così scontata perché richiede di avere gli strumenti e la formazione che è stato fatto per poter continuare l'informazione scientifica nel momento in cui è stata sospesa l'attività in presenza». L'attività dell'informatore scientifico è oggi molto normata e qualificata. «È regolata da una legge, dal ministero della Salute e da Aifa - spiega Scaccabarozzi - tutte le informazioni devono provenire da studi clinici e tutte le attività devono essere autorizzate da Aifa. Si tratta di professionisti altamente qualificati, laureati in discipline scientifiche e che devono avere competenze elevate sui prodotti, interagendo con medici sia in ospedale, sia negli ambulatori e nei laboratori».

Per le case farmaceutiche è sindacato adesso che si va verso una ripresa, seppur caedanzata, delle attività, è importante che gli informatori lavorino in sicurezza e possano riprendere l'attività in presenza. «L'attività da remoto è stata importante in questi mesi e ha consentito a tutti di non fermarsi, ma va considerata integrativa di quella in presenza che non è sostituibile - spiega Scaccabarozzi - Con il sindacato, ma anche con le associazioni dei medici e con le istituzioni stiamo cercando di valorizzare il ruolo dell'informatore scientifico». Prova ne è il protocollo condiviso con i sindacati dove si spiega che, dal giugno, in base alle condizioni epide-

miologiche, si valuterà di ripristinare le modalità di incontro in presenza. E prosegue il presidente di Farindustria, «alcune regioni come l'Abruzzo hanno previsto, dal 18 maggio, il graduale ripristino delle attività degli informatori scientifici su appuntamento e privilegiando il canale remoto. L'attività face to face può essere effettuata nel rispetto delle misure di prevenzione del contagio. Quello che è però importante è che ci sia un coordinamento nazionale e una collaborazione con le regioni per trovare il modo di ripristinare questa attività in presenza, senza fare errori. Dobbiamo trovare insieme ai sindacati, ai medici e alle istituzioni i modi per consentire l'informazione scientifica e per riprendere di visu questa importante attività di contatto. Tutto questo va fatto con senso di responsabilità e tutela di tutti». Sul fronte sindacale c'è ampia disponibilità a discutere, spiega il segretario nazionale della Fiemme Cisl, Lorenzo Zoli: «Il Covid-19 ha impedito lo svolgimento di un'informazione di tipo tradizionale: si è rimediato con una informazione "da remoto" che per noi deve essere considerata come uno strumento aggiuntivo e non sostitutivo di una professionalità svolta quotidianamente e "de visu". Non dimentichiamo che si tratta di una attività indispensabile per un corretto supporto all'intero Servizio sanitario nazionale, che ha bisogno di responsabilità, di certezze e di uniformità di azione nelle varie Regioni. Un obiettivo che ci siamo prefissati di raggiungere con un confronto con i soggetti interessati, a partire dal ministero della Salute, per definire una ripartenza in tutta sicurezza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CERSAIE 2020



Ceramica italiana protagonista nell'edilizia del futuro

Nel mondo post-Covid - che necessita di maggiori spazi per garantire il distanziamento sociale e di materiali salubri facilmente igienizzabili - la ceramica giocherà un ruolo importante nella nuova edilizia. Ne è convinto Giovanni Savarini, presidente di Confindustria ceramica, che ieri ha presentato la sesima edizione del Cersaie, in programma a Bologna dal

9 al 13 novembre prossimi. Un'occasione importante di ripartenza per le aziende italiane del settore, che nel 2019 hanno realizzato un fatturato di 5,4 miliardi, per l'85% all'estero. Tra le novità della fiera, la Contract Hall, pensata per far incontrare le imprese produttrici con architetti, developer e operatori del settore dei grandi progetti.

Emilia, fatturato a meno 10 miliardi

INDUSTRIA

Solo nei distretti di Bologna Modena e Ferrara si stima un calo di 3,5 miliardi

Iaria Vesentini

Circa 10 miliardi di euro di fatturato in fumo quest'anno solo nel triangolo dorato dell'industria emiliana: è il conto dell'emergenza pandemia stimato da Confindustria Emilia a partire dal secondo Osservatorio Covid-19 lanciato tra le 3.300 aziende associate per fotografare il costo del lockdown e la preparazione nelle fabbriche per la ripartenza. Solo tra le circa 800 imprese tra Bologna, Modena e Ferrara che hanno risposto alla survey (pari a oltre 4 mila dipendenti quasi 5 miliardi di fatturato) si calcolano infatti oltre 3,5

miliardi di fatturato in meno quest'anno rispetto al 2019, pari a un taglio del 21%. Un dato che allargato a tutta la base associativa porta a stimare una perdita di business industriale nelle tre province prossime ai 10 miliardi.

L'80% del campione che tra il 1° e il 10 maggio scorso ha risposto al questionario lanciato da via Barberia prevede infatti una riduzione consistente del portafoglio ordini (era il 70% la quota di chi denunciava un calo di ordini importante a marzo), un'impresa su quattro stima addirittura un dimezzamento del portafoglio. Si salvano solo i settori della chimica e farmaceutica, dell'energia e del packaging. Il 91% degli imprenditori intervistati si aspetta una contrazione del fatturato, due su tre stanno facendo conti con i ritardati pagamenti da parte dei clienti. E non è stato certo trovato un gran sollievo negli aiuti lan-

ciati dal Governo. L'utilità e l'efficacia dei decreti governativi pare assai limitata: oltre il 53% delle aziende non ha neppure richiesto, né ha intenzione di farlo, la moratoria alle banche; più del 67% non è passato dal decreto Liquidità, preferendo utilizzare i tradizionali canali delle banche di riferimento. La quota di chi ha utilizzato il decreto Liquidità, peraltro, segnala difficoltà nelle pratiche nell'84% dei casi. Ad aprile è aumentato il ricorso alla cassa integrazione ha fatto domanda il 75% (dal 69% del precedente Osservatorio) delle aziende associate a Confindustria Emilia e la Cigo coinvolge il 55% della forza lavoro. Si presenta invece un quadro di assoluta sicurezza dentro le fabbriche, non solo perché il numero di contagi (84 casi) è bassissimo (lo 0,17% degli addetti) ma perché le misure di sicurezza e prevenzione sono state adottate da quasi tutte le imprese industriali

(98,7%), tra limitazione dei contatti, distanziamento, sanificazione, dispositivi di protezione individuale. Inoltre il 64% dei lavoratori continuerà a lavorare in smart working per almeno la metà del monte ore anche tutto il mese di maggio.

«Il lavoro agile da casa ha permesso di sofferire alla chiusura delle scuole», sottolinea il presidente di Confindustria, Valter Caiumi, che si aspetta «una ripresa in Italia più lenta e con incognite maggiori, soprattutto per chi non esporta. In aprile non potevamo ammetterci una situazione diversa, la domanda non ha ancora ripreso». E scarse sono anche le attese riposte del decreto Rilancio: «Per il lockdown abbiamo consumato energie non necessarie. E operazioni di stimolo, dunque, sono a corto raggio, non danno lo sprint che ci aspetteremo. Ci siamo assunti dei costi non necessari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Federbio: in Italia nel 2030 a biologico il 30% delle terre

AGRICOLTURA

Si celebra oggi la giornata mondiale della biodiversità

Micaela Cappellini

Si festeggia oggi la giornata mondiale della biodiversità. E per Maria Grazia Mammucini, presidente di Federbio, per celebrare questa ricorrenza dalla Ue non poteva arrivare regalo più bello se non l'impegno a triplicare le superfici coltivate a biologico in Europa da qui al 2030. «La media europea di terreni bio è intorno all'8% - spiega Mammucini - noi in Italia siamo già a una percentuale del 15,5%. La Commissione Ue auspica di arrivare al 25%: lo credo che nel nostro Paese potremmo addirittura arrivare al 30%».

Le indicazioni a cui si riferisce la presidente di Federbio sono quelle contenute nelle due comunicazioni - una sulla biodiversità e l'altra sulla strategia "Farm to Fork" - che la Commissione europea ha diramato

mercoledì per definire il nuovo volto green dell'agroalimentare made in Ue. Oltre all'attenzione per l'agricoltura biologica, le linee guida auspicano da qui ai prossimi dieci anni una riduzione del 50% dell'uso dei pesticidi, del 20% del ricorso ai fertilizzanti e del 50% dei consumi di antibiotici per gli allevamenti.

Le indicazioni della Commissione non sono ancora vincolanti e dovranno essere trasformate in futuri atti legislativi da concordare con Consiglio e Parlamento europeo. Eppure, già scontentano tutte le associazioni dell'agricoltura tradizionale, perché comportano un aggravio di costi e una perdita di resa dei raccolti. «C'è poco da essere contrari - dice Mammucini - il sistema deve essere cambiato: siamo o non siamo consapevoli del cambiamento climatico in corso? L'agricoltura dovrebbe essere un settore che, per sua natura, è in grado di mitigare il cambiamento climatico, e invece al momento una delle attività che contribuisce al suo peggioramento. Secondo i dati del Crea, il 28% delle emissioni oggi viene proprio dal sistema agricolo e da quello zootecnico».

L'adozione delle pratiche biologiche in agricoltura, sostiene Federbio, è anche una misura efficace proprio per combattere la perdita di biodiversità: l'abbondanza di specie complessive risulta per il 58% più elevata nelle aziende agricole biologiche. In particolare le piante mostrano una presenza superiore del 95% nelle terre coltivate con metodo bio.

«Il biologico crea occupazione perché richiede il 30% di lavoro in più - dice Mammucini - inoltre l'emergenza sanitaria di questi mesi ha dimostrato che per un paese l'agricoltura è fondamentale per la sicurezza alimentare». E ora che è arrivata anche la benedizione della Commissione Ue, sostengono da Federbio, non resta che accelerare sull'approvazione della legge sul biologico, che alla Camera è stata approvata a fine 2018 ma che non è ancora passata al vaglio del Senato: «Il Covid - dice Mammucini - ha interrotto i lavori parlamentari ma spero che venga approvata senza modifiche entro la fine dell'anno. È interesse di tutti: ormai, anche le grandi multinazionali stanno investendo sul biocontrollo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MODERNA DISTRIBUZIONE

Il retail verso il crollo dei consumi del 28%

Le imprese della moderna distribuzione, comparto che vale 542 miliardi e ha oltre 2,3 milioni di occupati, si preparano al peggio: un crollo dei ricavi tra il 20,5% e il 28% a fine anno. A soffrire di più è la distribuzione non alimentare che nello scenario peggiore vedrà dimezzare le vendite mentre le catene dell'alimentare segneranno crescita zero. Drammatiche le conseguenze sul personale. A seguito della pandemia entro la fine dell'anno potrebbero perdere

il lavoro da 220 a 380 mila addetti. È quanto rivela lo studio «Quali impatti dell'emergenza Covid sul settore della distribuzione in Italia» realizzato da The European House - Ambrosetti per Federdistribuzione. Il nodo cruciale è che il Df rilancia le previsioni ottimistiche per le imprese con ricavi fino a 5 milioni escludendo le realtà della moderna distribuzione. Una visione miope da parte del Governo perché la causa del crollo delle vendite l'erario non incasserà tra i 24,4 e i

33 miliardi di Iva. Inoltre le catene sono un volano degli investimenti: nel 2019 le grandi superfici sono il primo settore per investimenti e hanno speso una decina di miliardi mentre da quest'anno lotteranno per la sopravvivenza. Secondo lo studio una impresa su cinque potrebbe chiudere entro il 2020. Un'emergenza in cui il comparto chiede misure per il rilancio di consumi interni e il rilancio degli investimenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRENTINO

PALLETS Sartorilegno

GARANZIA DI QUALITÀ ..ELEVATA

Sartorilegno garantisce la massima qualità e tracciabilità del prodotto!

DAL TRONCO AL PALLETTA
INTERA FILIERA CERTIFICATA.

Sartorilegno **40**
PALLETTA AND TRIMMER PACKAGING
palletti prodotti 100% in Italia con legno LMA certificato PEFC

T. 0463 832663 | palletts@sartorilegno.com | www.sartorilegno.com



Marketing Oggi

IL DECRETO LEGGE
CURA ITALIA

in edicola con



IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

GUIDA MANAGERIALE ALL'EMERGENZA VIRUS/ Dagli Usa fa scuola il modello Walmart

Gdo, l'e-commerce parta dai negozi La spesa? La consegna un addetto. Più flessibilità allo scaffale

DI FRANCESCA SOTTILARO

C'è una doppia formula per rispondere ai problemi dell'alimentare e della gdo italiani, messi a dura prova dall'emergenza virus nella supply chain e nei metodi di vendita online. E a suggerirla, almeno per un aspetto, è l'America. «I suoi punti chiave sono la flessibilità allo scaffale e l'e-commerce store centric, fatto dal negozio con i suoi addetti, un metodo che alla grande catena Walmart, ha permesso di scavalcare il rivale Amazon. E che permetterebbe alla gdo italiana di fare il grande salto», racconta **Luigi Consiglio** presidente della società di consulenza Gea.

Il manager, che ha accompagnato negli anni i brand del food e della gdo anche negli Stati Uniti, dove opera, ha analizzato i trend di consumo dettati dal Covid-19 in Italia e ora spazza via alcuni punti fermi del settore. «Il food è stato un'isola felice rispetto al resto dei comparti, ma un disastro dal punto di vista organizzativo», racconta a *ItaliaOggi*. «Poche aziende, ad esempio, hanno capito che la mole di merci che non serviva più all'Horeca,

a causa del blocco di bar e ristoranti, poteva essere dirottata nella gdo: eppure abbiamo visto scaffali senza latte e biscotti per settimane, penuria di pasta e di generi di prima necessità». Parallelemente nei supermercati è cambiata la domanda: «Le famiglie hanno smesso di fare scorte, ma continuano a comprare gli stessi prodotti mainstream, come la pasta, la farina e il sugo di pomodoro, non chiedono più tutta la gamma esposta. Questo ha causato ingenti perdite, di cui ancora nessuno parla. Molti gruppi hanno lamentato cali anche del 50%, dal beverage ai gelati, una cosa inaspettata quando tutti si buttavano sull'acquisto di cibo».

Ed ecco in aiuto la flessibilità e una nuova concezione dei negozi come centro logistico a servizio del cliente che ordina online. «Partiamo dalla flessibilità: nel food si opera in una filiera rigida», sottolinea Consiglio, «dove i responsabili di settore ordinano i prodotti secondo planogrammi (i dia-



Un addetto alla spesa online nei supermercati Walmart

grammi sulla disposizione dei prodotti a scaffale, ndr) rivisti una volta l'anno. Sono abituati a basarsi su una domanda costante, al netto di alcune variazioni. Certo non si poteva presumere lo shock, ma adattare produzione e logistica si. Ai pastifici, ad esempio, consigliamo di concentrarsi sulle tipologie base, come spaghetti e penne, che adesso vanno di più. E ai supermercati di ritardare l'offerta sulla domanda».

La gdo è chiamata anche a fare un passo ulteriore sull'e-commerce. «L'online doveva essere la soluzione, ma così non è stato, perché nessuno era in grado di reggere con le strutture improvvisate che sono sul mercato, basate poi su un magazzino centrale per evadere l'ordi-

ne», ribadisce il presidente di Gea. La soluzione? «Il modello alternativo messo a punto da Walmart, e non perché in America sia andata meglio di noi, anzi la pandemia ha fatto chiudere 8 salumifici immensi e mancava la carta igienica in maniera permanente. Il colosso dei supermercati ha però trasformato da 18 mesi i suoi negozi in magazzino logistico. Questo è l'uovo di Colombo cui nessuno ha davvero pensato, soprattutto in Italia dove gli ipermercati hanno perso l'80% del fatturato».

Certo la «macchina» americana ha i suoi plus per la riuscita: «La flessibilità sul lavoro e quindi il fatto che si possa licenziare da oggi al domani un addetto, fa sì che abbiamo moltissimo persona-

le», spiega, «e sono proprio gli addetti a fare le consegne, la cassiera che ha finito il turno ed è di strada, il magazziniere, il responsabile di un settore. In cambio di straordinari possono preparare e portare loro stessi a domicilio la spesa. Alternativamente il cliente ordina online e gli viene consegnata nel parcheggio del negozio».

Il risultato è che Walmart con questo metodo è cresciuto dell'80% mentre Amazon è in perdita negli Usa. «Secondo i nostri studi», conclude Consiglio, «per essere flessibili e store-centrici occorrono moltissima energia fisica e altrettanta fantasia: Walmart ha dalla sua un milione di dipendenti, ma quando si è con l'acqua alla gola si deve e si può cambiare. Amazon in Italia vince per la logistica perdendoci molti soldi, la gdo che paga invece meno i prodotti con le sue centrali d'acquisto può investire, soprattutto se ha molti ipermercati. Spenderà in straordinari, ma avrà vinto la battaglia con Bezos sull'e-commerce».

Intanto, proprio martedì, Walmart ha implementato negli Usa il servizio di consegna in 2 ore in 2 mila negozi sulla falsariga di Prime Now. Il nuovo servizio si chiama Express delivery e fa perno su una forza di 74 mila personal shopper, alcuni assunti ad hoc per l'operazione.

© Riproduzione riservata



Luigi Consiglio

Italo Treno riparte con nuove tappe a Sud e in Romagna per l'estate italiana

Italo è pronto a ripartire, per superare la crisi coronavirus e collegare di nuovo l'Italia. Il gruppo ha previsto un incremento dei viaggi giornalieri, nel rispetto di tutte le misure di sicurezza, primo fra tutti il distanziamento fra i viaggiatori, con i sedili non utilizzabili contrassegnati e non prenotabili in fase di acquisto per rispettare la nuova disposizione dei posti a scacchiera a garanzia della distanza di sicurezza. Dato il momento, saranno attuate poi altre misure quali i regolari interventi di sanificazione e pulizia a bordo treno, l'installazione di dispenser di gel disinfettante in carrozza, la disponibilità di kit di sicurezza per chi ne fosse sprovvisto e la controlloria biglietti nel rispetto delle giuste distanze. A partire da oggi, in aggiunta ai 2

servizi attuali tra Roma e Venezia, saranno reintrodotti 6 nuove partenze sulla dorsale Torino-Milano-Roma-Napoli per coprire tutto l'arco della giornata, da e per Milano a partire dalle 6.30 e con ritorno alle 21.20. I servizi saranno raddoppiati entro l'ingresso dell'orario estivo e continueranno gradualmente ad aumentare per tutta l'estate. Da ieri inoltre hanno riaperto le biglietterie Italo, nelle maggiori stazioni.

Dal 14 giugno poi, con l'entrata in vigore dell'orario estivo, Italo introdurrà nuove città nel proprio network. In previsione di una stagione dedicata al turismo interno, la società approderà con 4 servizi al giorno in Cilento e in Calabria. Si potrà arrivare fino a Reggio Calabria senza cambi, garantendo



Fabrizio Bona

collegamenti diretti da Torino, Milano, Reggio Emilia, Bologna, Firenze, Roma, Napoli e Salerno.

«L'arrivo dei nostri treni in Cilento e in Calabria ci riempie di orgoglio», commenta Fabrizio Bona, chief commercial officer di Italo. «Non ci sarà più bisogno di fare cambi intermedi, un unico treno collegherà tutta Italia. Sappiamo quanto il Sud sia importante per il Paese e abbiamo deciso così di investire nel Meridione, per migliorarne la qualità dei trasporti. Siamo certi che il territorio risponderà con entusiasmo all'arrivo di Italo». Anche il mese di luglio sarà protagonista in casa Italo: saranno introdotti 6 nuovi servizi che collegheranno alcune delle città già presenti nel network di Italo alle nuove fermate di Rimini, Riccione, Pesaro e Ancona.

© Riproduzione riservata

Il biologico oltre l'impatto Covid

LUCA COLOMBO

Che la pandemia abbia messo sotto stress il sistema economico come quello nervoso è lapalissiano. Che un effetto collaterale sia dunque quello di far emergere incoerenze tra i gratificanti risultati di mercato e un sofferente *cadaver de doléance* è dunque solo apparente contraddizione.

È quanto emerge dalla rilevazione sull'impatto che il Covid-19 ha avuto sul settore bio che la Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB) ha condotto dal 25 marzo al 30 aprile, coprendo il grosso del periodo di lockdown duro e puro. Un sondaggio di cui la rappresentanza del bio italiano (AIAB, Assobiodinamica e Federbio) ha condiviso urgenza e utilità.

Firab ha sondato le aziende bio con 400 questionari per tastare il polso al tempo del virus. Tra timori, poca liquidità e un grido di allarme: «Serve meno burocrazia!»

LE 400 RISPOSTE RICEVUTE DA AZIENDE biologiche di tutta Italia trasudano infatti di difficoltà. Questo nonostante dati di consumo di prodotti biologici che indicano per il mese di marzo, in pieno impatto sanitario, psicologico ed economico, un aumento del 19,6% delle vendite di biologico nella grande distribuzione (dati Assobio-Nielsens).

Al questionario FIRAB ha risposto un campione di aziende ben distribuite sul territorio nazionale; anche in termini di classi di fatturato le risposte coprono varie dimensioni economiche con circa metà dei rispondenti appartenenti ad aziende di piccola scala (con fatturato entro 50mila euro all'anno), un terzo con introiti entro i 250mila, ma anche aziende con giri d'affari di maggiore entità: una su venti entro i 500mila e una su dieci che oltrepassa il milione. Risposte che qualificano il campione perfettamente rappresentativo del biologico italiano.

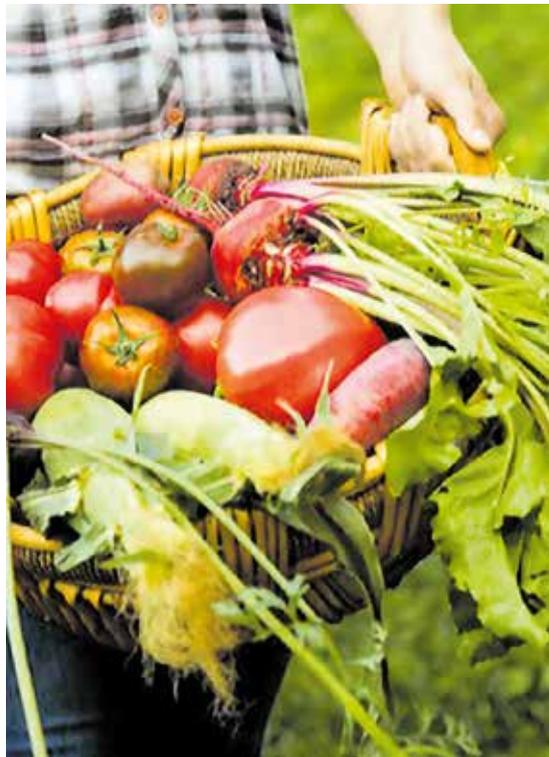
TRA SU QUATTRO DELLE RISPOSTE RICEVUTE hanno denunciato impatti di varia entità, la cui serietà si evince analizzando l'insieme dei responsi. Un primo indicatore è fornito dalla tenuta in termini di liquidità che per due terzi delle aziende è circoscritta tra zero e tre mesi. Su questo fronte, le situazioni più critiche si registrano tra le aziende più piccole: per queste la vendita diretta o i mercati locali costituiscono importanti canali di sbocco che si sono paralizzati dalla pandemia. Lo stesso è avvenuto per il settore della ristorazione e delle mense scolastiche che assorbono molta della produzione bio nazionale.

La limitazione negli spostamenti durante il lockdown ha prodotto infatti come principale conseguenza la limitazione nella commercializzazione dei prodotti o drastiche cesure su quell'importante fronte di integrazione al reddito aziendale caratterizzata da agriturismi, fattorie didattiche e ristorazione aziendale. Mobilità ridotta che invece ha colpito meno aspetti legati alla conduzione aziendale o all'attività produttiva, ma la stagione a cavallo tra inverno e primavera, lontana da fasi ad alta intensità di manodopera come la raccolta, ha contribuito a lenire questi aspetti.

La rilevazione puntava anche a fare emergere esigenze ed aspettative delle aziende rispetto alle priorità di intervento e di politiche. Si è chiesto quale tipologia di supporto si ritenesse maggiormente necessaria e la risposta prevalente – quasi sorprendente – è stata di burocraticizzazione, tema che prevale sulle esigenze finanziarie e di sbocco di fondi, anche se molto probabilmente si intreccia con queste.

QUESTO IL QUADRO DI SINTESI che emerge dall'analisi dei riscontri alle principali questioni indagate. Ma, come anticipato, il grido di dolore che si rivela tramite le tante risposte alle domande aperte previste dal questionario traduce meglio il disagio economico e psicologico che ha accompagnato la pandemia. Un aspetto sicuramente secondario, ma raramente i sondaggi si arricchiscono di tante libere indicazioni a complemento delle risposte multiple, quasi si cercasse ascolto e condivisione emotiva.

UN ESEMPIO UN PO' VERBOSO? «Il costo del personale per le aziende agricole è da sempre un pro-



blema enorme, nel biologico 100 volte di più, i lavori in campagna sono infiniti, non c'è riposo, non manca mai il da fare e si è sempre indietro. Ecco, degli sgravi importanti sul costo del personale sarebbero un bell'aiuto. In tanti desiderano lavorare in campagna, noi avremmo anche bisogno, ma non possiamo permetterci di assumere, troppo costoso». Una chiave di let-

tura utile anche sul fronte regolarizzazione dei migranti, se quella dei diritti non fosse sufficiente. Molta forza emerge anche sul fronte della liquidità che si chiede veloce ed efficace a fronte di mancati pagamenti da clienti e cessate forniture al mondo della ristorazione.

ED E' L'APPELLO CONTRO INUTILI GRAVAMI burocratici che ha prodotto grande eco in quello che

può essere considerato lo *speakers' corner* della rilevazione: sarà il male che aggrava il Paese e le persone, oltre che le aziende, che ne registrano peso e lentezza non compensati da una proporzionale efficienza nell'erogazione di servizi o nell'esecuzione dei controlli, ma che il levitativo burocratico rappresenti la priorità assoluta su cui intervenire ancor prima di una più diretta e veloce mitigazione delle difficoltà economico-finanziarie indica chiaramente il superamento della soglia di tolleranza.

PUO' PARIMENTI INDICARE UNA PERSISTENTE lucidità delle aziende nell'affrontare la crisi, co-scienti che a fronte della montagna di soldi a debito che lo Stato erogherà, un non piccolo gruzzolo sarebbe già disponibile sotto forma di fondi comunitari a sostegno della PAC e delle Misure di Sviluppo Rurale che giacciono nelle casse ministeriali e regionali in attesa di timbrati funzionali più a coprire le spalle degli apparati pubblici che a verificare illeciti. «Semplificare, semplificare, semplificare. Portare all'essenziale la burocrazia» diventa quasi slogan.

Emerge al contempo anche una visione lungimirante che riflette le diverse caratteristiche che ha assunto il biologico italiano: se da una parte si sollecita un sostegno all'export e alla promozione del prodotto bio nazionale, di cui potrebbero beneficiare i produttori di vino e olio bio, particolarmente penalizzati dalla sostanziale chiusura dei principali canali commerciali vocati (export e ristorazione), dall'altra si chiede di «valorizzare l'agricoltura familiare tradizionale che sta portando avanti il paese e togliere benefit immeritati all'agroindustria ingannevole», di promuovere incentivi per il passaggio a un'agricoltura biologica basata su rinnovabili, così come di incentivare gli acquisti pubblici verdi (per esempio con i buoni pasto o nella distribuzione di pasti sovvenzionati da fondi pubblici).

E PROPRIO IL TERRITORIO VIENE EVOCATO quale tessuto connettivo in un mutuo rapporto identitario in mutuo rapporto identitario con le aziende biologiche: è infatti trasversale la richiesta di attivare campagne di promozione del territorio per riaccendere il volano turistico, che rappresenta una fetta consistente del reddito di molte aziende biologiche: «Più reti, più circuiti locali e regionali. Sviluppare reti di vendita diretta sul territorio di prodotti biologici: diventa così non solo sintesi, ma indicazione programmatica.

●● Nel mese di marzo, in pieno impatto sanitario, le vendite di biologico sono aumentate del 19%.

Le aziende piccole sono più in difficoltà per la paralisi dei mercati e delle vendite dirette. In sofferenza anche i fornitori di mense scolastiche bio

●● Le aziende più piccole sono le più sofferenti perché vendite al dettaglio e mercati sono una fonte vitale di reddito.

●● La Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica (FIRAB) ha svolto lo studio tra il 25 marzo e il 30 aprile.

PIEMONTE

«Basta col turismo convulsivo, salviamo il lago d'Orta»

ANTONELLA DE PALMA

■ Nel regno delle seconde case e alloggi turistici, dove resistono pochissimi negozi di vicinato e aumentano ristoranti, bar e negozi di souvenir, l'associazione Ernesto Ragazzoni «per la difesa del territorio del lago d'Orta» ha elaborato un appello indirizzato alle amministrazioni locali, perché tornare alla normalità non significhi riprendere tutto come prima e anzi peggio di prima.

«Dobbiamo avere la consapevolezza», dice il documento, co-firmato dalla sezione di Novara di Italia Nostra e che ha tra i primi firmatari Carlo Petrini per Slow Food e Terra Madre, l'Usb di Novara, il Coordinamento Ambientalista Rifiuti Piemonte, oltre a decine di cittadini, «che le alternative ci sono. E possono e devono partire da un ripensamento radicale del nostro modello sociale ed economico, che ci coinvolga tutti. Sarebbe bello che da questo territorio potesse nascere un esemplare modello di vita e di economia».

Questi alcuni dei punti del programma: fermare il consumo di territorio, le grandi opere e le sperimentazioni potenzialmente dannose come quella del SG; incentivare il recupero e restauro dello spazio urbano e degli edifici preesistenti e la conversione energetica; portare avanti «quelli piccoli interventi per la messa in sicurezza di territori e comunità»; rilanciare le attività agricole, recuperando gli incolti di proprietà comunale e/o privata e lavorare, come indicato anche dall'appello «Ricominciamo dalla terra» di Slow Food, per una sinergia fra produttori e ristoratori, benefica per entrambi; proteggere e curare il paesaggio: «Si avrà così bisogno di agronomi, giardinieri, boscaioli, un buon numero di posti di lavoro quindi, spazio per le cooperative specializzate». Incentivare altre forme di economia, legate alla cura della terra, alla cultura, all'artigianato, al restauro urbano e artistico in ogni

sua forma; migliorare i servizi sociali e sanitari e approntare una buona rete di trasporto pubblico. «Operare perché il lago d'Orta diventi centro nazionale e internazionale di studi ecologici e ambientali; stop al turismo compulsivo: chiediamo che non vengano più ampliati i parcheggi per auto e soprattutto per autobus turistici. I piccoli tesori storici, artistici e culturali esistenti, i paesaggi straordinari, l'enogastronomia di qualità diventino l'elemento di spinta per la rinascita del turismo».

L'appello conclude: «Tutto questo deve essere fatto proprio da amministrazioni locali lungimiranti e in consorzio con tutti coloro che abbiano a cuore la rinascita del territorio. Deve essere studiato e portato avanti insieme ai cittadini, alle università e ai centri di studio utilizzando le loro competenze e conoscenze. Abbiamo la certezza che si creeranno nuovi posti di lavoro e che i borghi semi-abbandonati si ripopoleranno. Solo con il consolidamento di una comunità residente forte può rinascere l'economia di un territorio: un'economia diversificata, che comprenda anche, ma non solo, il turismo, perché è ormai chiaro che basare il sistema economico su un'unica attività produttiva non è la salvezza di un territorio ma la sua morte».



Da Slow Food a Terra Madre un appello delle associazioni alle amministrazioni locali per tutelare il territorio

Per leggere l'appello, firmarlo e per informazioni: cuscicomilitato@libero.it.

ECONOMIA
DEL CIBO
E AGROALIMENTARE

.food

Incontri mancati. La chiusura forzata del settore horeca ha pesato molto sul business di produttori alimentari e vinicoli



Verso la riapertura
Due italiani su tre sono pronti a tornare al ristorante con la stessa frequenza del pre-pandemia

Secondo un'indagine del Wine Monitor Vinitally-Nomisma, solo il 23% degli intervistati ridurrà le cene fuori casa, dove i consumi di vino valgono 6,5 miliardi

➤ Trova di più sul sito www.ilsol24ore.com/sez/food

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA



Eccellenze made in Italy. Il 60% del riso italiano è destinato all'export. Nella foto, un canale attraversa una risaia lungo la Via Francigena dopo Vercelli

Effetti da lockdown. In due mesi il prezzo del Carnaroli è cresciuto del 20%; per il Roma e l'Arborio +30%. Calo invece per le qualità utilizzate nella preparazione del sushi

La rivincita del riso italiano: export in Cina a fine anno

Alessio Romeo

Prende forma l'accordo firmato ai primi di aprile fra Italia e Cina per l'export di riso italiano verso Pechino. Una intesa storica, raggiunta dopo una trattativa durata nove anni, che consentirà di esportare in Cina il riso italiano, in particolare quello tipico da risotto, ma solo dopo che una delegazione di funzionari cinesi - al termine dell'emergenza sanitaria - verificherà con un sopralluogo in Italia il rispetto del protocollo firmato dall'ambasciatore italiano a Pechino Luca Ferrari con l'amministrazione generale delle Dogane della Repubblica Popolare Cinese, con il contributo tecnico dell'Ente Nazionale Risi.

«Non siamo di fronte a un semplice accordo commerciale - sottolinea il presidente dell'Airi, l'associazione delle industrie risiere, Mario Francesc - perché riuscirà a espor-

tare riso in un paese dove il termine è sinonimo di cibo di deve inorgogliersi comeazione. È la metafora di due Paesi che in questo momento difficile scelgono la via della cooperazione guardando avanti».

L'Italia punta ora a garantire il rispetto del protocollo rinvitando la missione dei cinesi per partire entro fine anno con le prime spedizioni. La Cina, primo produttore e consumatore mondiale di riso - con 150 milioni di tonnellate prodotte su un totale mondiale di 500 - non ha mai sperimentato un forte rialzo dei prezzi all'ingrosso nei listini delle camere di commercio e delle borse merci italiane. Questo incremento ha riguardato

cezione del Basmati. La clausola di salvaguardia è servita soprattutto a ridurre la concorrenza dell'import da Cambogia e Myanmar sul mercato europeo.

Intanto sul fronte dei consumi interni, dopo un avvio d'anno sostanzialmente stabile, nelle prime settimane dell'emergenza sanitaria si è verificato un aumento delle vendite nella grande distribuzione che ha provocato un forte rialzo dei prezzi all'ingrosso nei listini delle camere di commercio e delle borse merci italiane. Questo incremento ha riguardato

il riso lavorato che, a monte della filiera, i risoni.

Secondo un'analisi realizzata dalla Borsa merci telematica italiana (Bmt) per la camera di commercio di Pavia, le varietà da risotto, maggiormente richieste dai consumatori durante la fase dell'emergenza, hanno registrato i maggiori rialzi. Nell'arco di due mesi, tra inizio marzo e fine aprile, il prezzo del Carnaroli è cresciuto del 20% circa. Ancora di più l'Arborio e il Roma che ha segnato +30% giungendo a ridosso del 500 euro per tonnellata.

Tra le altre varietà, sono aumentati del 50% anche i prezzi del Risotto indica, caratterizzati da grani stretti, lunghi e appuntiti come il riso Basmati. In questo caso, oltre che all'emergenza coronavirus, il rialzo è dovuto allo scenario internazionale caratterizzato da quotazioni ai massimi degli ultimi anni a causa delle restrizioni all'export di riso in Vietnam e della siccità che ha colpito im-

portanti paesi produttori come la Thailandia.

Sul mercato italiano si è registrato, invece, un calo di quasi il 10% del prezzo del Selenio, la varietà utilizzata per la preparazione dei sushi, che ha risentito soprattutto della chiusura del canale della ristorazione. Nella seconda metà di aprile, in generale, i rialzi si sono attenuati perché si è ridotta la domanda da parte dell'industria risiera. Come spiega il direttore dell'Airi, Roberto Carriere, «dopo la corsa agli acquisti di generi di prima necessità e a lunga conservazione nella prima fase dell'emergenza, i prezzi si sono stabilizzati e la domanda di materia prima si è allineata. Mi sarei aspettato un calo delle vendite post scorte domestiche che invece non c'è stato. C'è invece la possibilità, esaurito l'effetto sostituzione, di un ulteriore leggero aumento dei consumi pro capite, con una normalizzazione nel lungo termine».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nel Di Rilancio 100 milioni al vitivinicolo, primo settore dell'agroalimentare

Finanza innovativa e vendemmie verdi per salvare il vino

Giorgio dell'Orefice

Le cantine che producono etichette di fascia medio-alta, con conseguenti stock di inventario in cantina.

Ma andiamo con ordine. Nel decreto Rilancio appena varato ci sono 100 milioni di euro per la vendemmia verde, ovvero per la distillazione volontaria delle cerasse. In sostanza sarà sostenuto il taglio degli appalti in campo prima della loro maturazione in modo da produrre di meno. Sempre nell'ottica di contenimento dell'offerta, va ricordato che al decreto Liquidity (in via di conversione) è stato presentato un emendamento "segnalato" che prevede la riduzione delle rese produttive per i vini generici, quindi per i vini da tavola.

Contemporaneamente Bruxelles ha autorizzato nelle scorse settimane interventi di distillazione di stoccaggio di vino, ma con rese che vanno individuate nel Piano nazionale di soste-

gnio. Si tratta del budget che Bruxelles destina al vino dei diversi Paesi e che per l'Italia vale oltre 300 milioni di euro l'anno (per sostenere interventi che vanno dalla promozione all'estero alla ristrutturazione dei vigneti) agli investimenti in cantina). In Italia si sta cercando di rimediare nelle pieghe del piano 50 milioni di euro (la Francia ne ha stanziati 140) per distillare e quindi ritirare dal mercato tra i 2 e i 3 milioni di ettolitri. Ma in questo modo la distillazione finirebbe per ipotizzare risorse indebolendo altre misure decisive per rilanciare i consumi e sostenere il mercato come la promozione. «Promozione che a nostro avviso dovrebbe essere rafforzata - ha spiegato il segretario autorizzato nelle scorse settimane interventi di distillazione di stoccaggio di vino, ma con rese che vanno individuate nel Piano nazionale di soste-

gnio. E andrebbero estese le azioni finanziabili a degustazioni web e promozioni in store nella grande distribuzione estera». «Tutte le misure sono importanti - aggiunge il direttore di FederVini, Ottavio Cagliano - ma ancora di più è essenziale un tavolo definito, una regia complessiva evitando sovrapposizioni tra misure per l'equilibrio del mercato con quelle per rilanciare la domanda, per sostenere i vini generici e quelli di maggiore qualità».

Distillazione e vendemmie verdi ad esempio sono misure importanti per i vini da tavola, ma qualcosa si muove anche per le etichette premium. Va ad esempio questa direzione: l'innovativo strumento di inventory monetaria del mercato a punto da Supply@me (società recentemente quotata al London Stock Exchange. «Noi proponiamo di rilevare gli stock di singole cantine -

spiega il Ceo di Supply@me, Alessandro Zamboni - dietro l'acquisto l'azienda ottiene liquidità immediata che dopo questa difficile fase di stop può dare alle imprese l'opportunità di ripartire. Il vino resta nella disponibilità del produttore che può provvedere a venderlo o altrimenti ci pensiamo noi a cartolarizzare gli stock con la nostra rete di partner. Con il ricavato il produttore può anche ricomprare il vino oppure decidere di permetterlo con nuovi volumi di prodotto nell'ambito di un accordo che è minimo triennale. Si tratta di una proposta che ben si adatta ai vini di qualità anche se non escludiamo l'acquisto anche di stock di vino da tavola. Tra i nostri clienti c'è già Tascas d'Almerita e abbiamo una riflessione in corso con aziende del Brumeli, del Barolo o della Franciacorta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NOVITÀ E TECNOLOGIE PER LA FASE 2

RISTORAZIONE COLLETTIVA

In mensa posti prenotati via app e menù online per trovare il vassoio pronto

Si allenta il lockdown e il mondo del lavoro deve adattarsi velocemente e ripensare l'organizzazione, anche della pausa pranzo. I nuovi spazi della ristorazione collettiva devono per forza prevedere ingressi scaglionati, estendendo anche gli orari di apertura, per garantire il distanziamento di almeno un metro tra gli ospiti come previsto dalle normative, grazie anche a segnalatori orizzontali.

Gli accessi devono essere dotati di dispenser automatici di sanificante per le mani. Dove possibile, l' servizio viene effettuato con prodotti imbustati monouso (come il pane e le posate) e tavoli occupati a scacchiera con separatori.

«Tutte queste misure - sottolinea Rosario Ambrosino, ad di Eilor Italia - avviano un'incidenza sui costi per pasto nell'ordine di qualche centesimo, seconda della popolazione aziendale interessata. Diciamo che su un buono medio da 5 euro potrà arrivare all'incirca 50 centesimi». Va garantita la sanificazione periodica dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack, «il tema della sanificazione - prosegue Ambrosino - è particolarmente sensibile. Noi grazie all'esperienza in ambito ospedaliero, abbiamo adottato sistemi avanzati come il nebulizzatore a perossido di idrogeno o l'atomizzatore elettrostatico».

Un aiuto alla gestione di questa nuova situazione arriva dalle nuove app che molti gestori di ristorazione collettiva hanno messo a punto. Joy Food della stessa Eilor - il Gruppo serve nel nostro Paese oltre 95 milioni di pasti l'anno in più di 2.400 ristoranti e punti vendita - offre una semplificazione dei processi di pagamento, evitando l'uso di contante e diminuendo le file alle casse, oltre a consentire di prenotare l'accesso al ristorante in uno slot orario definito. La novità è la possibilità di usufruire di un servizio di take away per i dipendenti che scelgono di preparare direttamente in postazione.

Food6x, invece, il nuovo servizio self-service che impegna una vetrina refrigerata intelligente, indipendente, tramite l'app, può ordinare, acquistare e pagare il pasto, ritirandolo autonomamente presso la vetrina in un kit monouso. Per le aziende (i dipendenti sono in smart working, Eilor sta studiando la possibilità di organizzare sistemi di home delivery per consegnare direttamente a casa i pasti, anche sfruttando la tecnologia di confezionamento in atmosfera protetta, e menu personalizzati a seconda del regime alimentare seguito.

«Un aspetto importante per la sicurezza - interviene Alfonso Pedevilla, ad dell'omonima azienda specializzata nella ristorazione aziendale - è la corretta formazione di personale e addetti». L'azienda ha, inoltre, implementato un'applicazione con funzionalità che spaziano dalla consultazione del menu del giorno e della settimana, fino alla possibilità di parlare con uno sportello nutrizionale per avere indicazioni su una equilibrata alimentazione. Per evitare assembramenti, le persone potranno prenotare il proprio lunch box composto da piatti cucinati, prodotti di gastronomia, insalate e richieste specifiche, e fruire della propria pausa pranzo direttamente in ufficio o per verificare lo stato di occupazione della salad eventualmente prenotare il proprio posto.

Non tutte le aziende, però, possono disporre di una mensa interna. E con bar e ristoranti solo in modalità delivery, la pausa pranzo può diventare un problema. Le piattaforme di delivery, come Just Eat, si stanno attrezzando per studiare proposte ad hoc per le aziende. Deliveroo ha attivato "for Business", il servizio dedicato alle aziende, per gestire gli ordini per il personale o per eventi aziendali. E ha stipulato una convenzione con Eat24. La piattaforma che connette aziende, dipendenti e ristoranti per la gestione della pausa pranzo, è già da anni attiva con la sua mensa diffusa. Attraverso web o applicazione Eat24Ready permette di consultare e scegliere tra i locali della città che aderiscono al servizio. Il pagamento avviene direttamente da smartphone. Successivamente sarà possibile ritirare il proprio pasto takeaway presso il locale all'orario prestabilito.

➤ **Maria Teresa Manelli**
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Post Covid. Una delle mense aziendali gestite dal gruppo Eilor attrezzata con i separatori tra i tavoli e le postazioni distanziate

n. 68 - 22 maggio 2020

> **Rivista il track**

Rassegna stampa



SENZA TERRA NÉ LEGGE

Sciopero nelle campagne: «Il governo ci deve risposte»

La giornata di protesta dei braccianti organizzata da Usb: da Foggia al resto d'Italia

GIANSANDRO MERLI

■ «Se il governo non darà risposte ai lavoratori di tutta la filiera del cibo, dai braccianti che lo raccolgono nelle campagne ai rider che lo distribuiscono in città, ci saranno altri scioperi e nuove mobilitazioni. La prossima volta andremo a Montecitorio». Aboubakar Soumahoro interviene con l'energia di un fiume in piena davanti alla prefettura di Foggia, nella manifestazione più importante dello sciopero dei braccianti organizzata ieri in tutta Italia dall'Unione Sindacale di Base (Usb). Nelle sue parole c'è la forza di chi è partito in corteo da un ghetto dove centinaia di esseri umani vivono e a volte muoiono nell'invisibilità, nelle baracche, in condizioni indegne. Presidi si svolgono davanti alle prefetture di Torino, Brescia, Cremona, Piacenza, Rimini, Livorno, Roma, Caserta, Reggio Calabria. La raccolta è bloccata in tutta Italia. È la mobilitazione degli «invisibili», i lavoratori che raccolgono frutta e verdura nel foggiano, nella piana di Gioia Tauro, intorno al comune piemontese di Saluzzo, in Sicilia e Campania. Sotto gli agricoltori schiacciati dal ricatto della Grande distribuzione organizzata (Gdo), che impone ai produttori prezzi stracciati, ci sono soltanto loro. È su quel sudore che si mantiene la filiera alimentare italiana, che nel 2017 ha garantito un giro d'affari da 83 miliardi alla Gdo con ricavi in costante ascesa e picchi durante il lockdown.

L'IMMAGINE CHE APRE la giornata è di quelle forti. Seicento, settecento lavoratori escono in corteo dalle baracche e sfilano dietro un'illustrazione su cui è stampata un'illustrazione di Mauro Biani raffigurante un corpo nero con una cassetta della frutta al posto della testa. La scritta dice: «Perché non

Se non saranno garantiti i diritti dei lavoratori metteremo in campo nuove mobilitazioni, ma la prossima volta andremo a Montecitorio

Aboubakar Soumahoro

Anche noi scioperiamo contro le misure insufficienti per la regolarizzazione. La dignità della persona non è un valore stagionale riducibile a logiche di mercato

don Luigi Ciotti

marcano i diritti. 21 maggio 2020. Sciopero degli invisibili. Tutto intorno i campi sono deserti e la raccolta completamente bloccata. Ne sarebbe stato orgoglioso Giuseppe Di Vittorio, nato in questa provincia pugliese, bracciante, sindacalista, comunista e fondatore della Cgil. Per la difesa dei lavoratori di qualsiasi nazionalità non esitò a scontrarsi con il suo stesso partito quando nel 1956 Stalin ordinò all'Armata Rossa di sparare sugli operai ungheresi. Sarebbe stato orgoglioso perché le mani di questi uomini e di queste donne sono di un colore diverso, ma hanno incisi gli stessi solchi e le medesime ferite di quelle dei braccianti italiani che lui stesso organizzò nel secolo scorso.

«SIAMO CONTENTI di aver raccolto la solidarietà di tanti contadini che hanno fermato i trattori e durante le assemblee e i picchetti dei giorni scorsi ci hanno ringraziato per aver convocato uno sciopero contro i giganti del cibo - dice Soumahoro al manifesto - Migliaia di consumatori in tutta Italia non hanno acquistato frutta e verdura in sostegno a chi ha incrociato le braccia». Per rilanciare un'alleanza tra braccianti, agricoltori e consumatori, Usb convocherà a luglio un'assemblea proprio a Foggia, con l'obiettivo di gettare le basi di una filiera del cibo eticamente sana, che escluda i meccanismi di sfruttamento.

L'ALTRO TEMA che ha agitato la mobilitazione è il recente provvedimento di regolarizzazione. Una misura criticata perché ristretta solo ad alcuni settori (agricoltura, allevamento, zootecnia, pesca, assistenza alla persona e lavoro domestico) e perché esclude dalla possibilità di chiedere il permesso di soggiorno quei lavoratori a cui è scaduto il documento prima del 31 ottobre 2019 e non

possono dimostrare un precedente impiego nelle categorie indicate. «Lavoro in queste campagne da 5 anni, so svolgere ogni mansione agricola, ma non ho mai visto un contratto. Come potrò chiedere il documento a cui ho diritto?», dice un ragazzo lungo il corteo. Secondo le stime saranno tra metà e due terzi gli irregolari che non potranno accedere alla misura varata dal governo in un clima avvelenato da anni di discorsi d'odio e bugie. Come quella ripetuta ieri in parlamento da Matteo Salvini che, non facendo alcun riferimento ai requisiti fortemente escludenti, ha affermato: «Nel decreto c'è scritto che potranno presentare domanda di sanatoria per avere il permesso di soggiorno tutti coloro che sono illegalmente presenti in questo paese alla data del 31 ottobre 2019».

LA STORICA MOBILITAZIONE dei braccianti, comunque, ha raccolto attestati di solidarietà numerosi e trasversali in tutto il paese. Per Erasmo Palazzotto, deputato di LeU e componente della commissione antimafia: «La vita di una persona non può valere meno di un pomodoro. La regolarizzazione voluta dal governo è il primo dei passi necessari». «Anche noi scioperiamo contro le misure insufficienti per la regolarizzazione di braccianti, precari e invisibili. La dignità della persona non è un valore "stagionale", riducibile a logiche e convenienze di mercato», ha affermato don Luigi Ciotti, presidente di Libera. Anche le Sardine hanno scritto un comunicato di solidarietà: «Il provvedimento, partorito dopo settimane di schermaglie e lacrime, concede l'elemosina di un diritto e lo concede a tempo ed è un compromesso al ribasso sulla pelle dei lavoratori. Nessuno sarebbe dovuto essere escluso da una regolarizzazione necessaria per tutelare salute, sicurezza, diritti».



Lo sciopero dei braccianti ieri nel foggiano

LA PROTESTA A NAPOLI

La filiera dello sfruttamento agricolo dai campi ai supermercati

ADRIANA POLLICE

■ Il Movimento migranti e rifugiati e Potere al popolo ieri mattina si sono mossi da piazza Municipio, a Napoli, per andare in presidio davanti uno dei supermercati della catena Sole 365. Avevano lo striscione «Basta sanatorie truffa in polemica con la decisione del governo di dare un permesso di soggiorno di 6 mesi per chi ha già svolto lavoro nei campi».

Lunedì hanno depositato in prefettura una proposta di regolarizzazione basata su un permesso di emergenza della durata di un anno, convertibile in permesso di soggiorno per motivi di lavoro con la stipula di un contratto o l'apertura di una partita Iva. Ieri ai clienti del market in fila hanno chiarito che il cibo che portano a casa è frutto delle paghe da fame misurate sul cottimo, calcolate spesso al di fuori di qualsiasi legalità: «Una catena di sfruttamento-

spiega Abdel El Mir - che è parte delle strategie della grande distribuzione, che dovrebbe pubblicare nei cartellini dei costi non solo il prezzo di vendita ma anche quello pagato al produttore. Così sapremmo la verità e avremmo fatto un primo passo per garantire condizioni di lavoro migliori per tutti». La sanatoria, poi, gli ricorda molto quella del 2011 fatta da Roberto Maroni: «Assisteremo a un nuovo mercato dei permessi sulle spalle dei migranti. Ci sono già arrivate voci di padroni che chiedono al lavoratore almeno la metà del contributo forfettario che dovrebbero pagare loro».

La filiera economica parte dallo sfruttamento dei braccianti, passa dai lavoratori della logistica e arriva a spremere anche i dipendenti dei supermarket. G. E. ha sporto denuncia presso l'ispettorato del Lavoro di Napoli: era impiegata in una ditta in appalto che faceva le pulizie in una cate-

na di supermercati, ha iniziato in nero e poi le hanno fatto un contratto ma le ore svolte erano sempre superiori a quelle stabilite, proprio come accade ai migranti in campagna. G. E. era costretta a lavorare dal lunedì al sabato dalle 13 alle 22 e la domenica dalle 6 alle 10, la retribuzione non era parametrata al contratto nazionale, niente ferie pagate né permessi.

«La lotta dei braccianti - commenta Chiara Capretti - svela lo sfruttamento non solo dei migranti nei campi, ma anche le contraddizioni che in questi mesi di emergenza sono venute a galla in tutta la filiera agroalimentare e nella grande distribuzione. Mentre i braccianti continuano a essere sfruttati con paghe misere e condizioni abitative indegne, nei supermercati i prezzi di frutta e verdura, e così anche i profitti, aumentano. Eppure i salari di cassiere e magazzini-



Braccianti in Campania

Pap: «I padroni stanno chiedendo ai migranti il contributo per la regolarizzazione»

nieri rimangono bassi e le condizioni di lavoro difficili».

Dal 17 febbraio al 15 marzo le vendite nei supermercati sono aumentate del 23% rispetto allo stesso periodo del 2019. Aumenti maggiori sono stati registrati per

la spesa online: il più 57% della prima settimana è diventato più 97% dell'ultima (dati Ismea). Tra il 9 e il 15 marzo la variazione tendenziale è più 16,4%. Eppure il 23 aprile Carrefour ha avviato le procedure per mettere in cassa integrazione, con le misure previste dal Cura Italia, 4.472 lavoratori. «Gli stessi di cui aveva esaltato l'eroismo nelle settimane precedenti. La motivazione sarebbe il calo di fatturato a causa del Coronavirus», spiega Capretti.

Un modello radicalmente alternativo allo sfruttamento dei braccianti e alla grande distribuzione

offre la rete italiana Genuino clandestino. In Campania ci sono le «Donne di terra» e la loro esperienza di resistenza contadina: 12 donne che coltivano i loro appezzamenti, trasformano e vendono quello che producono salvaguardando l'ambiente e gli equilibri naturali. «Fino a 40 anni fa - una di loro racconta - i contadini tenevano da parte i semi e l'anno dopo piantavano il grano. Poi sono arrivati nuovi semi, il grano è più compatto e rende di più così hanno preferito il nuovo prodotto. Il terreno e l'economia locale sono stati stravolti. Nel dopoguerra in molti hanno lasciato le terre, sono arrivati i grandi proprietari che hanno messo tutto a grano o mais o pomodoro. Cassoni enormi di prodotto che vanno nei supermercati o per la trasformazione. Nell'acerrano piantano 10mila piedi di insalata, 20mila piedi di broccoli».

Nel salernitano sono arrivate le serre di fragole, tutte affidate alla manodopera migrante, come i pomodori. Nel beneventano ci sono i semenzai e le stalle. Stalle anche nel casertano, affidate al lavoro migrante: fanno i pastori, vivono nell'azienda per 400 euro al mese.

La Commissione europea lavora al progetto. Si rischia un cavallo di Troia per il made in Italy

L'Ue insegna come si mangia

Un bollino nutrizionale europeo obbligatorio sugli alimenti

DI LUIGI CHIARELLO

Un'etichetta nutrizionale europea obbligatoria per tutti gli alimenti e uguale in tutti gli stati dell'Unione, da realizzare entro due anni, per «abituarne i consumatori a fare scelte alimentari salutiste». E nuovi profili nutrizionali sulle confezioni «per limitare la promozione di alimenti ricchi di sale, zucchero e/o grassi». Il «bollino» nutrizionale Ue andrà posizionato sulla parte frontale delle confezioni, anche perché così chiede una raccomandazione dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Dietro queste due azioni - dalla ratio apparentemente incontestabile e cuore pulsante della nuova strategia «Farm to fork» (dalla fattoria alla forchetta, ndr) presentata due giorni fa dalla commissione europea - si potrebbe celare un cavallo di Troia per le produzioni Made in Italy. Questo perché, lo strumento che la commissione europea potrebbe scegliere di adottare per concretizzare l'etichetta nutrizionale obbligatoria è il **Nutri-Score**: un indicatore sviluppato da ricercatori specializzati in nutrizione e sanità pubblica dell'Università Paris 13, in Francia, che combina i colori (dal verde al rosso fuoco) e le lettere (dalla A alla E, come

una certificazione degli elettrodomestici più energivori).

Il tutto per indicare ai consumatori, grazie a un algoritmo, quale cibo sia più salutare e quale meno. In sostanza, l'idea alla base dell'algoritmo francese è svelare al cliente quale alimento «scansare» per prevenire malattie come tumori, malattie cardio-vascolari, obesità. Questo genere di etichettatura va per la maggiore nell'indice di gradimento delle cancellerie nord-europee, perché risulta comprensibile agli acquirenti con un colpo d'occhio.

La proposta italiana. In netto contrasto col modello francese è, invece, l'etichettatura nutrizionale ideata e proposta

dall'Italia a Bruxelles (anche se in ritardo): è la cosiddetta **Nutri-Inform Battery**.

La proposta del Belpaese, dal nome poco accattivante, poggia su un presupposto contrario rispetto alla filosofia seguita dal Nutri-Score: non demonizza il singolo alimento, scoraggiandone d'impulso l'acquisto, ma cala ogni prodotto nel contesto di una dieta da equilibrare.

Il consumatore, in sostanza, sull'etichetta a batteria proposta dall'Italia trova immediatamente la quantità di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti in ciascuna porzione di prodotto. Dunque, può utilizzare il singolo alimento come tassello coerente di un

equilibrato regime dietetico, che sta a lui definire liberamente.

Durissimo il commento sulla vicenda, rilasciato a *ItaliaOggi* dal consigliere delegato di **Filiera Italia**, **Luigi Scordamaglia**: «Andare verso un modello sostenibile e sano è l'obiettivo dell'Italia da sempre; ma non quando questo nasconde interessi diversi, come quello di favorire prodotti di sintesi, che sostituiscono agli ingredienti naturali ingredienti artificiali: sostanze, che a poche multinazionali costano meno e vengono vendute con margini maggiori. Per questo motivo», chiosa Scordamaglia, «siamo contrarissimi al Nutri-Score, che attribuisce un bel verde incentivante a formaggi di pessima qualità e con ingredienti sintetici. E un rosso penalizzante a prodotti di qualità come il Parmigiano Reggiano o il prosciutto. Il tutto con la scusa di un microgrammo in più di sale o di grasso. Deve essere chiaro», conclude, «che col Nutri-Score si finirebbe per avvantaggiare poche multinazionali di laboratorio al posto di milioni di agricoltori europei».

I contraccolpi di un bollino nutrizionale obbligatorio, che punta a scioccare i consumatori, potrebbero essere anche di tipo economico. Un'indagine Nomisma - condotta sugli effetti che l'etichetta a semaforo

adottata sul mercato inglese ha generato su tre prodotti campione (Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e Brie francese) - ha evidenziato un calo nelle vendite e nelle quote di mercato dei prodotti, quando questi vengono etichettati col sistema a semaforo, contro un incremento delle vendite degli stessi prodotti quando non sono etichettati. Si va dal -8% del Brie al -14% per il Prosciutto di Parma Dop, al -13% fatto registrare dal Parmigiano Reggiano Dop porzionato.

Tornando alla strategia «Farm To Fork», essa dispone che la commissione Ue proponga entro due anni anche l'indicazione dell'origine del latte, nonché di latte e carne usati come ingredienti. Obiettivi: rendere facilmente identificabili ai consumatori gli alimenti prodotti localmente e stimolare le filiere corte. In più, la nuova strategia Ue propone la fissazione di criteri minimi per le mense pubbliche e quelle scolastiche così da far ricorso obbligatoriamente a prodotti salutarì e biologici.

© Riproduzione riservata

Il piano Ue sul sito www.italiaoggi.it/documenti-italia-oggi

Al fondo indigenti 250 mln sotto la gestione del Mipaaf

Al via 250 milioni di euro per il fondo indigenti, ad integrazione delle somme già presenti sullo strumento. Il tesoretto è previsto dall'articolo 226 del decreto Rilancio (n. 36/2020, pubblicato sul supplemento ordinario n. 21/L alla Gazzetta Ufficiale n. 128 del 19 maggio 2020). Decreto che ha subito una successiva rettifica, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 129 del 20 maggio 2020. Il fondo, che verrà integralmente gestito dal ministero delle politiche agricole (Mipaaf), aveva già una dote di 50 mln di euro, stanziata dal decreto Cura Italia (n. 18/2020). L'obiettivo di questo strumento è duplice: sostenere il bisogno alimentare delle famiglie in difficoltà e contrastare lo spreco alimentare.

Per i beni e i servizi è corsa al logo Made Green in Italy

I consorzi di tutela del Grana padano e del Provolone valpadana, insieme al consorzio del Pecorino Romano hanno partecipato al bando del ministero dell'Ambiente nell'ambito dello schema «Made Green in Italy» con esito favorevole.

L'autorizzazione ad utilizzare il logo «Made Green in Italy» si ottiene a seguito di uno studio di valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti, come disciplinato dall'articolo 21 della legge n. 221/2015 (collegato ambientale).

Il logo «Made Green in Italy» ha le seguenti finalità:

- 1) promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo e contribuire ad attuare le indicazioni della relativa strategia definita dalla Commissione Europea;
- 2) stimolare il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali dei prodotti e, in particolare, la riduzione degli impatti ambientali che questi generano durante il loro ciclo di vita;
- 3) favorire scelte informate e consapevoli da parte dei cittadini, nella prospettiva di promuovere lo sviluppo del consumo sostenibile, garantendo la trasparenza e la comparabilità delle prestazioni ambientali di tali prodotti; rafforzare l'immagine, il richiamo e l'impatto comunicativo dei prodotti «Made in Italy» al fine di sostenere la competitività sui mercati nazionali e internazionali.

Possono ottenere il logo «Made Green in Italy» i prodotti (beni, servizi, prodotti intermedi o semilavorati) eccellenti che hanno una prestazione migliore rispetto al prodotto medio, nonché i prodotti che hanno prestazioni uguali rispetto al prodotto medio, a condizione, in questo secondo caso, che sia previsto un piano di miglioramento da implementare nell'arco dei tre anni di validità della concessione d'uso.

Un'azienda che voglia ottenere l'utilizzo del logo «Made Green in Italy» per uno o più dei suoi prodotti, dovrà verificare se esistono le «Regole di categoria di prodotto». Se non vi fossero dovrebbero essere elaborate di nuove per quel prodotto.

Ovviamente il prodotto per cui si richiede di poter utilizzare il logo «Made Green in Italy» deve rientrare tra quelli «Made in Italy» ai sensi delle vigenti normative in materia.

Saverio Biscaldi

© Riproduzione riservata

L'Ue: l'aceto balsamico è solo quello di Modena

L'aceto balsamico è solo di Modena. La direzione generale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale dell'Unione Europea ha diramato una propria nota di precisazione a seguito degli spazi interpretativi lasciati dalla sentenza della Corte di giustizia dell'Unione Europea del 5 dicembre 2019 nella causa C-432/18 in merito alla piena tutela del termine «balsamico» nella denominazione «aceto balsamico di Modena igrp».

La Corte di giustizia dell'Unione europea è stata chiamata a rispondere alla domanda presentata nell'ambito di una controversia tra il Consorzio tutela Aceto Balsamico di Modena, associazione di produttori di prodotti recanti la denominazione «Aceto Balsamico di Modena (Igp)», e la Balema GmbH in merito all'utilizzo da parte di quest'ultima del termine «balsamico» sulle etichette di prodotti a base di aceto, che non rispondono al disciplinare di tale indicazione geografica protetta. Con la sentenza però la Corte si limitò a dichiarare: «L'articolo 1 del regolamento (CE) n. 583/2009 della Commissione, del 3 luglio 2009, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Aceto Balsamico di Modena (Igp)], deve essere interpretato nel senso che la protezione della denominazione «Aceto balsamico di Modena» non si estende all'utilizzo dei singoli termini non geografici della stessa». Questa sentenza ha spinto alcuni interpreti a sostenere che fosse quindi possibile ammettere un «aceto balsamico» made in Germany.

La nota della direzione generale Agri della Commissione europea pone fine a queste interpretazioni ribadendo il principio per cui la tutela è estesa a tutti i casi di evocazione, dovendo quindi avere riguardo del complesso dei termini utilizzati, con riferimento sempre alla percezione del consumatore, che è il soggetto da tutelare.

Saverio Biscaldi

© Riproduzione riservata

Xylella, 35 milioni ai frantoi

Entra nel vivo l'attuazione della misura che destina 35 milioni di euro ai frantoi oleari, incluse le cooperative di trasformazione, con stabilimenti ubicati nell'area infetta da xylella. Si tratta di frantoi, che hanno ridotto o interrotto l'attività molitoria e subito un decremento della produzione di olive nella campagna di commercializzazione 2018/19 o in quelle precedenti. Il via libera arriva con la pubblicazione delle istruzioni sul sito Agea. «Duplice l'obiettivo», spiega una nota del ministero delle Politiche agricole: «indennizzare le imprese per i danni subiti, favorire il ripristino delle attività produttive».

Così, dopo la registrazione del decreto Xylella da parte della Corte dei Conti e a pochi giorni dal successivo insediamento del Comitato di sorveglianza, arriva il via libera alla prima misura a regia Mipaaf. Essa è stata preceduta, per velocizzare i tempi destinati al ristoro dei frantoiani, da un lavoro preliminare condotto da Agea.



Il manifesto della Lav contro il commercio di animali selvatici

La Lav (Lega anti vivisezione) propone il manifesto #noncomeprima «per agire subito sulle cause della pandemia» e «per evitarne altre». Si tratta di un pacchetto di proposte per fermare subito il commercio e il contatto umano con gli animali esotici. Nell'Unione

europea il business di specie di flora e animali protetti e dei loro prodotti derivati raggiunge la stima di circa 100 miliardi di euro all'anno (solo in Italia il traffico di specie esotiche muove un flusso di circa 2 miliardi di euro). Nel 2018, sempre in Europa, ci sono stati 1.256

grandi sequestri di animali esotici vivi o di parti di questi venduti per il consumo interno o verso la Cina. Il traffico illegale, oltre ad alterare l'ecosistema - con il rischio di estinzione di specie protette, come la tigre - finisce anche tra le mura delle case italiane dove ci

sono armadilli, serpenti, pappagalli, ricci, salamandre, cani della prateria e altri animali. Secondo la Lav non serve un metro ma chilometri di distanza tra l'uomo e questi animali. Le proposte del manifesto sono sei: divieto di commercio di animali esotici, divieto di

riproduzione di animali in cattività, più repressione del commercio, divieto di import di prodotti derivati da animali esotici o selvatici, creazione di un registro obbligatorio per tutti gli animali esotici presenti sul territorio e un accordo internazionale per porre fine a questo traffico.

XYLELLA CURA ALL'ACETO



In Puglia è ancora emergenza disseccamento e Xylella. Una cooperativa salentina ha curato le piante con una miscela di acqua e aceto. I risultati sono stati sorprendenti e ora sono oggetto di studio

● ●
La xylella fastidiosa è un batterio considerato responsabile del disseccamento rapido dell'ulivo. Ha colpito in particolare gli uliveti del Salento, provocando l'abbattimento di migliaia di piante.

SERENA TARABINI

Gli ulivi pugliesi sono ancora sotto osservazione. Il fenomeno del disseccamento prosegue la sua propagazione, dopo aver già messo in ginocchio la produzione pugliese del 2019, ridotta dei due terzi. Si tratta di un fenomeno non nuovo nella storia dell'agricoltura salentina, che ha registrato epidemie di disseccamento nel corso degli ultimi tre secoli e che in quest'ultima occasione è stato particolarmente associato al dilagare del batterio Xylella fastidiosa. Il microrganismo parassita è stato individuato ufficialmente in Europa nell'autunno del 2013, proprio in una zona circoscritta del Salento ionic, ma in realtà era già stato segnalato nel 2011 in Francia nelle piante di caffè e nel 1998 in Kosovo sulle viti. Sempre al 2008 risalgono i primi riscontri da parte degli olivicoltori salentini. Difatti nel 2010 si era svolto a Bari un workshop internazionale sul rischio rappresentato dal batterio nel bacino del Mediterraneo. Fatto sta che dal 2013 disseccamento e Xylella, trasferita alle piante dall'insetto vettore Sputacchina, hanno viaggiato nell'intera provincia di Lecce e poi in quelle di Brindisi e Taranto, spostandosi verso nord e ovest alla velocità di circa 2 chilometri

al mese. Il 23 ottobre 2019 sono stati segnalati 73 nuovi ulivi infetti nelle province di Taranto e soprattutto di Brindisi. Il 4 dicembre è giunta notizia di altri 80 ulivi, di cui 71 in provincia di Brindisi e 9 in quella di Taranto, con un ulteriore avanzamento del batterio verso ovest. **TRA TARANTO E BRINDISI** l'Arif Puglia, l'Ente tecnico-operativo preposto all'attuazione degli interventi in ambito forestale ed irriguo, a fine maggio e gli inizi di giugno darà il via a quello che è il terzo monitoraggio degli ulivi pugliesi. Il secondo, iniziato il 5 agosto 2019 e terminato il 6 febbraio 2020, aveva ispezionato 153.996 maglie tra la zona cuscinetto e quella di contenimento. Nella prima non è stata rilevata alcuna pianta infetta, mentre nella seconda sono risultate infette diverse centinaia. Tale attività di controllo e si accompagna all'abbattimento delle piante secondo quanto stabilito dall'Unione europea che ha imposto agli Stati membri la misura draconiana di rimuovere immediatamente non solo le piante infette, ma anche tutte le piante ospite - ancorché prive di sintomi d'infezione - situate in un raggio di 100 metri attorno a quelle contagiate: la suddetta «zona cuscinetto», quella limitrofa alla zona infetta. Una misura che in Italia è stata recepita con il cosiddetto Piano Siletti, dal decreto Martina e i successivi. Le piante rimosse, una volta che i finanziamenti promessi saranno di-

sponibili, verranno sostituite con varietà più resistenti, la Leccina e la Favolosa, che non sono autoctone e da cui si ricava un extravergine meno pregiato. In più le azioni di prevenzione e rimozione del patogeno prevedono l'utilizzo massiccio di pesticidi per eliminare l'insetto vettore del patogeno. Ma mentre le ruspe agiscono inesorabilmente spazzando via centinaia e centinaia di piante senza sosta e irrorando di pesticidi piretrici e neonicotinoidi e campagne pugliesi, alcuni olivicoltori contrari alla drastica dottrina dell'estirpa, sostituisce, disinfesta, stanno di affrontando il problema in un altro modo, cercando di salvare le loro pregiate piante autoctone: usando pazienza, dedizione, fatica, e adesso anche con qualche speranza in più. **L'OLEIFICIO SOCIALES, ANNA SOC. COOP.** è una cooperativa nata alla fine degli anni '60 su iniziativa di alcuni piccoli produttori olivicoli che oggi conta circa 1000 soci. Ha sede nel Comune di Vernole, in provincia di Lecce e comprende un'area di circa 1500 ettari con quasi un milione di piante; l'olio viene prodotto e commercializzato dalla cooperativa stessa che lo immette sul mercato locale, regionale e nazionale. Anche la Cooperativa è stata colpita duramente dal disseccamento, perdendo più del 70% delle piante; il fenomeno è veloce e implacabile in particolare sulle pregiate varietà autoctone della Ogliarola leccese, piante millenarie che hanno visto l'imperatore Ottaviano, e della Cellina di Nardo'. Grazie anche alla presenza del frantoio e di tutte le attività connesse alla coltivazione e produzione, la Cooperativa è riuscita a restare in piedi, e cosa importante, senza sacrificare ai principi sociali e ambientali che l'hanno caratterizzata dalla sua fondazione: mutualità, tradizione, biologico. È proprio dall'iniziativa di uno dei soci della cooperativa che è partito un metodo di cura semplice, economico, naturale che sta dando risultati inaspettati: l'aceto. Nel 2018 rifacendosi ad alcuni studi che hanno dimostrato l'efficacia dell'acido acetico contro i micobatteri, gruppo che an-

novera batteri del calibro dell'agente infettivo della tubercolosi e della lebbra, essendo che anche Xylella è un micobatterio, il Presidente della Cooperativa Michele Doria, ha deciso di provare il tutto per tutto su una pianta che si trovava in condizioni disastrose. Nel giro di due anni di un trattamento che consiste nella semplice irrorazione della pianta con una soluzione di acqua e aceto, l'ulivo, una cultivar appartenente alla varietà Cellina di Nardo', si è ripresa ed al momento si trova in una fase di fioritura straordinaria. Dati i risultati incoraggianti Michele ha esteso la sperimentazione ad altre piante, e così hanno fatto anche altri soci della cooperativa: tutti hanno ottenuto dei risultati positivi. A rispondere particolarmente bene è sempre la varietà Cellina di Nardo', raccontano, ma anche le varietà Ogliarola, seppur più lentamente e dal basso anziché verso l'alto, mostrano segnali di ripresa. È assolutamente ancora presto per dare questi risultati una qualsiasi validità, ma fatto sta che anche altre Cooperative hanno deciso di provare e nel frattempo il metodo ha suscitato l'interesse di alcune realtà scientifiche come il CNR e l'Istituto Forestale di Lecce. **QUESTA ESPERIENZA SI AGGIUNGE** a quella di chi, compresa la Cooperativa Sant'Anna, si è sforzata di mantenere le piante con metodi eco-compatibili: continue potature, trattamenti al solfato di ferro e alginate, disinfestazione a base di calce, concimatura biologica fogliari; cura del terreno quindi oltre che delle piante in quanto diversi studi hanno provato essere, quello pugliese, estremamente impoverito di sostanza organica e microrganismi. Salvare le piante in questo modo non è facile: è lungo e costoso, soprattutto in un contesto dove la cultura contadina tradizionale è stata soppiantata dall'agro industria che punta alla quantità del momento piuttosto della qualità e che nel suo non farsi scrupolo dell'impiego massiccio di pesticidi che uccidono anche gli insetti impollinatori, si dimostra ben poco lungimirante.



Animali liberi, la biodiversità resta sotto attacco

(16/05/2020, repubblica.it)

Le fattorie verticali potrebbero salvare l'agricoltura post virus

(16/05/2020, it.mashable.com)

Green Deal europeo: UE in prima linea per lo sviluppo sostenibile

(16/05/2020, ambientequotidiano.it)

Is the Covid-19 crisis the catalyst for greening the world's airlines?

(17/05/2020, theguardian.com)

How much forest do we have left?

(17/05/2020, facebook.com)

THE ROBOT REVOLUTION (OF CROP PICKING) IS HERE

(17/05/2020, builtin.com)

How crop and animal sensors are making farming smarter

(18/05/2020, horizon-magazine.eu)

India, obiettivo: rivoluzione in agricoltura

(18/05/2020, agronotizie.imagelinenetwork.com)

Cina: l'agricoltura corre e punta all'innovazione

(18/05/2020, agronotizie.imagelinenetwork.com)

La frutta diventa un benefit aziendale: arriva fresca in ufficio o a casa se in smart working

(18/05/2020, corriereinnovazione.corriere.it)

Il lockdown fa tutti chef: alimentari unico settore in crescita negli ultimi due mesi

(19/05/2020, ilmessaggero.it)

Quanti pesticidi abbiamo in corpo? I risultati shock del test svizzero sulle urine di adulti e bambini

(19/05/2020, greenme.it)

Settimana della Natura: dalle api ai parchi, per rilanciare biodiversità e turismo di prossimità

(19/05/2020, repubblica.it)

Un archivio green "open data" per il verde pubblico sostenibile

(19/05/2020, italpress.com)

I drivers del cambiamento europei che influiscono sulla sostenibilità

(19/05/2020, greenreport.it)

Strategia sulla Biodiversità: il 30% di mari e terre UE saranno aree protette

(20/05/2020, rinnovabili.it)

SmartAgriHubs: un progetto per l'innovazione in agricoltura

(20/05/2020, agronotizie.imagelinenetwork.com)



R u r a l H a c k

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

