



R u r a l H a c k

Rassegna stampa

n. 74 - 03 luglio 2020

Bio o non bio? Packaging ed etichette non ci aiutano a scegliere

La Bayer in settimana ha patteggiato il pagamento di più di 10 miliardi di dollari per chiudere in Usa 95 mila cause per danni alla salute causate dal suo erbicida. Nel 2018 Bayer e Monsanto si sono fuse e quest'ultima è ritenuta responsabile di aver immesso sul mercato, a partire dagli anni '70, il Roundup, erbicida che contiene come principio attivo il glifosato, una sostanza che ha enormi implicazioni sul piano sanitario, ambientale ed economico.

L'Italia è stato il primo paese europeo a introdurre i prodotti biologici nelle mense scolastiche: soprattutto in alcune realtà regionali si sono imposti modelli di ristorazione collettiva basati sulle produzioni biologiche, nella consapevolezza che l'alimentazione nell'infanzia influisce in modo determinante sullo stato di salute nell'adulto.

Ogni anno si spendono a livello mondiale 5 miliardi di dollari per acquistare prodotti a base di glifosato e, nonostante nel 2015 l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) abbia inserito il glifosato tra le sostanze «probabilmente cancerogene», nel 2017 la Commissione europea ne ha prorogato l'uso per altri 5 anni. Secondo dati ufficiali, sono presenti residui di pesticidi nel 63,9% dei campioni di frutta, nel 36,1% degli ortaggi, nel 24% dei prodotti di origine animale e nel 22,7% degli alimenti trasformati.

L'Italia è stato il primo paese europeo a introdurre i prodotti biologici nelle mense scola-

stiche: soprattutto in alcune realtà regionali si sono imposti modelli di ristorazione collettiva basati sulle produzioni biologiche, nella consapevolezza che l'alimentazione nell'infanzia influisce in modo determinante sullo stato di salute nell'adulto.

Eppure secondo uno studio pubblicato sulla rivista *Nutrients* dal confronto delle informazioni riportate sulle etichette di 569 alimenti confezionati, di origine biologica e non, i prodotti sono risultati sostanzialmente simili e le differenze, comunque contenute, confermano l'impossibilità di considerare una delle due categorie superiore all'altra dal punto di vista nutrizionale. Non è invece stato effettuato un confronto tra micronutrienti (vitamine e sali minerali), che in altre circostanze ha premiato i cibi bio, con effetti però trascurabili sulla salute. Nell'articolo si citano altri studi che confermerebbero le evidenze emerse cioè, appunto, che non c'è differenza tra cibi bio e non bio anche per quel che riguarda l'insorgenza dei tumori. La spiegazione sarebbe duplice: da una parte bisogna considerare che il livello di fitofarmaci presenti nei prodotti tradizionali è quasi sempre inferiore ai limiti fissati dalla legge; dall'altra occorre tenere presente che quelli relativi ad altre sostanze cancerogene - micotossine, nitrati, metalli e diossine - sono gli stessi.

Certo è che le etichette (il principale veicolo di informazioni sui prodotti) non sono così esauritive come vorremmo. Dai dati emersi dalla sesta edizione del #FoodIndustryMonitor emerge che la sicurezza alimentare, i prodotti salutari, insieme al rispetto delle ricette tradizionali e alla produzione made in Italy, sono le principali esigenze dei consumatori italiani e stranieri nei confronti dei marchi del food. I consumatori chiedono anche nuovi prodotti in linea coi trend emergenti sul mercato e, in generale, consigli di consumo.

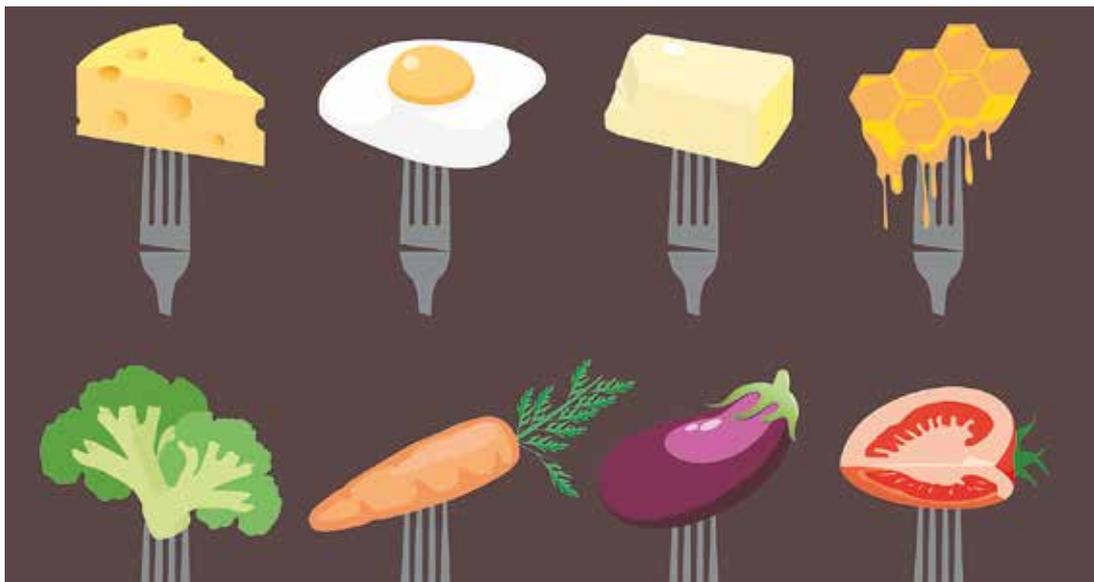


RuralHack

A fronte di queste aspettative solo il 7% dei brand del settore enfatizza nella propria comunicazione il tema della salute, anche se il bio è ormai presente nel 40% dell'offerta alimentare, considerando l'uso di materie prime di origine biologica, processi di trasformazione poco invasivi, assenza di additivi e conservanti artificiali.

La comunicazione, dunque, si conferma come un elemento-chiave nell'innovazione del food system dato che proprio il packaging e l'etichetta parlante possono essere gli anelli di congiunzione tra il campo ed il piatto.

Lo staff di RuralHack



I LIMITI PER LA MAGGIOR PARTE DELLE SOSTANZE CONSIDERATE POTENZIALMENTE CANCEROGENE SONO GLI STESSI

Bio e non, confronto in quasi parità

Maxi ricerca sulle proprietà di 600 cibi

"Perché i valori nutrizionali sono simili"

FABIO DITODARO

Può essere una scelta sensata, soprattutto per l'ambiente. Ma, se si aumentano i consumi di alimenti di origine biologica per migliorare la qualità della dieta, le probabilità di compiere uno sforzo vano sono piuttosto elevate.

Al di là della categoria di prodotti che si sceglie, biologico

non vuol dire più equilibrato per il nostro organismo. È questa la sintesi di uno studio sulla rivista «Nutrients», condotto da quattro studiosi italiani sotto l'egida di Daniela Martini, ricercatrice dell'Università di Milano e membro della Società Italiana di Nutrizione Umana (Sinu). Il lavoro è consistito nel confrontare le informazioni riportate sulle etichette di 569 alimenti confezionati, di origine biologica e non,

disponibili su scala nazionale. L'esito? Un sostanziale pareggio, che nel caso specifico gioca a sfavore del «bio».

Alimenti «bio»: cosa vuol dire? Della categoria fanno parte prodotti di origine vegetale e animale realizzati seguendo i principi dell'agricoltura e dell'allevamento organici. Questi non prevedono sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi), oltre

che Ogm. Gli ingredienti degli alimenti da agricoltura biologica devono essere certificati come tali almeno per il 95%. Idem per le carni, che devono provenire da animali nutriti con mangimi vegetali ottenuti secondo il metodo di produzione biologico. Ciò vuol dire che - a eccezione dell'acqua, del sale e dei pochi additivi ammessi - gli altri elementi devono essere stati realizzati seguendo le indicazioni bio. E la lavorazio-

ne deve avvenire lungo una linea indipendente, in modo da evitare «contaminazioni» con i prodotti convenzionali.

La legge non consente, né sulle etichette né attraverso la pubblicità, di veicolare il messaggio che un cibo di origine biologica garantisca una qualità (organolettica, nutritiva o sanitaria) superiore a quella di un analogo alimento convenzionale. Detto ciò, la tendenza a considerare questi ali-

menti più indicati per la dieta è diffusa. Le vendite di alimenti biologici viaggiano con il segno «più». Da qui il desiderio dei ricercatori di fare chiarezza, confrontando le etichette di quasi 600 alimenti confezionati (prodotti a base di cereali; pane e sostituti; pasta riso e altri cereali; latte, formaggi e bevande di origine vegetale; tè e succhi di frutta; marmellate, miele e creme spalmabili; frutta e verdura; legumi; oli e altri condimenti), nella doppia versione: «bio» e non.

Risultato? «0-0», a eccezione dei confronti che hanno riguardato pasta, riso e cereali e marmellate, creme e miele. Nel primo caso i prodotti biologici garantivano un apporto proteico ed energetico inferiore, a fronte però di un aumento dei grassi saturi. Quanto ai dolci, un contenuto inferiore di zuccheri semplici e carboidrati complessi era in parte bilanciato da un maggiore contenuto proteico. Differenze comunque contenute, che confermano l'impossibilità di considerare una delle due categorie superiore all'altra. Non è invece stato effettuato un confronto tra micronutrienti (vitamine e sali minerali), che in altre circostanze ha premiato i cibi bio. Con effetti però trascurabili sulla salute.

Sul piano nutrizionale non sembrano esserci dunque vantaggi nel prediligere gli alimenti di origine biologica (spesso più costosi). A dimostrazione di ciò, oltre all'ultimo confronto, ci sono diversi studi condotti al fine di valutare se una dieta «verde» proteggesse dalle malattie croniche correlate a una cattiva alimentazione. Da questi non sono emerse differenze rilevanti, soprattutto per quel che riguarda l'insorgenza dei tumori. La spiegazione è duplice. Da una parte bisogna considerare che il livello di fitofarmaci presenti nei prodotti tradizionali è quasi sempre inferiore ai limiti fissati dalla legge. Dall'altra occorre tenere presente che quelli relativi ad altre sostanze cancerogene - micotossine, nitrati, metalli e diossine - sono gli stessi. Sia per i prodotti biologici sia per quelli non. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALLA SCOPERTA DEL PROFILO DEL NOSTRO ORGANISMO

Ossidare i grassi o i carboidrati

È il metabolismo di ognuno di noi a stabilire il successo di una dieta

«**M**angiare poco e subire un aumento di peso, mentre lui può mangiare tutto quello che vuole e, purtoppo per me, rimane sempre uguale». Quante volte vi è capitato di pronunciare a mezza voce o di ascoltare queste parole sconsolate?

Perché, pur seguendo le indicazioni che a un amico o a una parente hanno fatto perdere i chili in eccesso, la stessa dieta su di noi non ha effetto? E perché, pur avendo un

comensale che fa sistematicamente il «bis», ci vediamo più appesantiti di lui? La risposta è da ricercare nel profilo metabolico di ognuno di noi, il convitato di pietra che regola le oscillazioni del peso. È questo elemento, più di qualsiasi falsa promessa, a spiegare perché due persone possono non reagire alla stessa maniera, dopo aver consumato il medesimo pasto.

A confermare che nessuna dieta può essere considerata efficace, senza un adeguato studio della persona, è una ricerca pubblicata sulla rivista «Diabetes». A condurla un gruppo del National Institu-

te of Health e dell'Università di Pisa, che hanno studiato la risposta metabolica di 79 adulti sani. Come? Mantenendoli prima a digiuno e poi offrendo loro diverse diete ipercaloriche, ricche in carboidrati oppure in grassi. Il tutto, ogni volta, per un periodo di 24 ore.

I ricercatori hanno osservato le risposte, ponendo ogni partecipante in una «camera metabolica»: si tratta di una speciale stanza isolata termicamente, in cui si rilevano i parametri vitali e si misura il consumo di ossigeno e la produzione di anidride carbonica di chi si trova all'interno.



La stessa dieta ha effetti diversi su individui diversi

Obiettivo degli studiosi: definire il fabbisogno energetico giornaliero e il profilo metabolico. Cioè: la maggiore propensione a utilizzare gli zuccheri complessi o i grassi come fonte energetica. Un passaggio per quantificare la predisposizione di un individuo a guadagnare o a perdere peso. Da qui la risposta alle due domande: «Come mai ingrasso, se mangio poco?». «Sono a dieta da settimane, perché non dimagrisco?».

«Abbiamo avuto la conferma che esistono differenti profili metabolici - racconta Paolo Piaggi, ricercatore di bioingegneria dell'Università di Pisa e coordinatore dello studio -. Ci sono soggetti più propensi a ossidare i grassi e altri, invece, più inclini a fare lo stesso con i carboidrati. Questi ultimi guadagnano più peso nel tempo, pur seguendo una dieta normocalorica. Ciò accade perché non consumano tutti i grassi

ingeriti con la dieta, ma li immagazzinano nell'organismo come tessuto adiposo». Riserve che si espandono e spostano in avanti la lancetta della bilancia.

«Il parametro è condizionato dalla genetica, dagli ormoni, dalla dieta e anche dallo stile di vita - aggiunge Piaggi -. Sapere se rientriamo in una o nell'altra tipologia può aiutarci a scoprire se siamo più o meno a rischio di guadagnare peso». Una risposta che può tradursi in approcci personalizzati per combattere il sovrappeso e l'obesità. Questo non vuol dire che ognuno di noi, prima di mettersi a dieta, dovrà necessariamente passare dalla camera metabolica. La soluzione può essere però quella che cerca chi ha già visto fallire numerosi tentativi di perdere peso e chi ha un'obesità di secondo (indice di massa corporea tra 35 e 39,9) o terzo grado (superiore a 40), che porta a valutare anche l'ipotesi di un intervento chirurgico con cui facilitare la perdita di peso. F.D.T. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONTADINI MA DIVERSI

Riflessioni sulla produzione e distribuzione del cibo con Nicola Savio, pensatore sistemico che per caso è diventato agricoltore: «Per svolgere un ruolo centrale la piccola agricoltura deve pianificare la produzione»



L'agricoltura sinergica è un metodo di coltivazione che si basa sul principio dell'autofertilità del terreno (terra poco lavorata e zero fertilizzanti e antiparassitari).

La permacultura è un insieme di pratiche per progettare e gestire paesaggi antropizzati che soddisfino i bisogni della popolazione (cibo ed energia) e preservino l'ecosistema.

«**Officina Walden**» nasce nel 2010, è una micro-fattoria familiare che testa in campo la reale fattibilità e praticità di strumenti e tecniche dedicate alla piccola agricoltura.

La permacultura nasce negli anni '70 grazie a Bill Mollison e David Holmgren, per creare un sistema che preveda specie vegetali e animali utili all'uomo in grado di riprodursi nel tempo.

Alla base della permacultura c'è la tesi secondo cui la sopravvivenza dell'uomo è legata a forme di coltivazioni sostenibili ed etiche, in grado di creare equilibri naturali.

ANDREA DEGLI INNOCENTI
La barba folta, il fisico asciutto e l'espressione di chi vede sempre dietro alle cose per come appaiono. In questi giorni inediti e caotici, in cui riflettere sui sistemi di produzione e distribuzione del cibo è passato dall'essere un esercizio per ricercatori e intellettuali a una questione di sopravvivenza, non potevo che rivolgermi a lui: Nicola Savio, un pensatore sistemico e fuori dagli schemi che di mestiere fa l'agricoltore.

NICOLA HA UNA STORIA PARTICOLARE. È diventato agricoltore per caso. Nella sua «vita precedente» lavorava nella ristorazione e viveva in un appartamento a Torino assieme alla compagna Noemi e a tre cani. Un po' troppo per un appartamento cittadino. Da qui la decisione di trasferirsi nelle campagne vicine a Ivrea, quindi di licenziarsi, infine di iniziare a coltivare la terra. Prima però studia. Ha una mente brillante e impara in fretta. In questi anni a metà, con la testa fra i libri e le mani nella terra, passa dall'agricoltura naturale, all'agricoltura sinergica e approda alla permacultura, un metodo di progettazione sistemica.

Attualmente, oltre a portare avanti la sua microfattoria familiare, **Officina Walden**, commercia macchinari innovativi per un'agricoltura a bassissimo impatto ambientale. Gli ho telefonato per avere una lettura della situazione della piccola agricoltura da parte di chi la conosce dall'interno: comprendere le criticità di questo momento e scovare le opportunità nascoste. D'altronde Nicola fa parte, e non a caso, della schiera di coloro che hanno visto la domanda di prodotti crescere vertiginosamente in tempi di coronavirus.

SOLUZIONI VECCHIE PER UN PROBLEMA nuovo. Code interminabili all'ingresso dei supermercati, acquisti online in palla. L'emergenza ha messo a nudo i limiti strutturali di un sistema, quello attuale, che ha bisogno di massimizzare l'efficienza a discapito della resilienza. Basta un aumento della richiesta e qualcheritardo nelle consegne per mandare al tappeto uno dei comparti chiave per la nostra sopravvivenza.

Ed ecco che torna di moda l'agricoltura contadina, la produzione di piccola scala: varia, resiliente, sostenibile. Eppure mentre alcune aziende vedono moltiplicarsi le richieste, altre sembrano entrate in una crisi profonda. La crisi apre una finestra di cambiamento della filiera alimentare, ma il dibattito pubblico sembra arenarsi su posizioni stantie: più aiuti all'agricoltura, riapertura dei mercati contadini, poco altro.

HO L'IMPRESSIONE - SPIEGA NICOLA - che stiamo provando a risolvere un problema non classico adottando soluzioni classiche. Se le uniche richieste dei piccoli agricoltori sono i finanziamenti pubblici e la riapertura dei mercati non abbiamo risolto niente, è come mettere un cerotto su un taglio che mi parte dall'inguine e mi arriva fino al collo.

Il nostro paese, così come l'Unione europea, ha spesso adottato nei confronti dei piccoli agricoltori quella che potremmo definire una strategia-panda: trattarli come una specie in via di estinzione. Abbiamo cercato di preservare i contadini senza però riservargli un ruolo nella società e la loro difesa è diventata una battaglia spesso più retorico-ideologica che pratica. «Questo sistema ci ha solo permesso di sederci su un comodo cuscino. Non devo pensare a niente: io produco e porto la merce al mercato, se vendo bene se non vendo mi arrabbio per ottenere delle sovvenzioni sempre più riscaldate e inarrivabili. Così non fai impresa, non c'è sviluppo».

QUINDI COSA POSSIAMO FARE? Quali soluzioni abbiamo nel cappello, o per meglio dire nel panierino? «Possiamo osservare i modelli che stanno funzionando e prenderne spunto - continua Nicola - penso alle Csa (un modello comunitario di gestione dei terreni e di pianificazione della produzione, ndr), o in generale a modelli che costruiscono una relazione diretta e continuativa con i clienti, adattandosi alle loro esigenze. Per noi abbiamo cercato di aggregare le persone costringendole a venire al mercato contadino o al Gruppo d'acquisto. Il che è molto bello sulla carta, ma rischia di ridurre la fetta di clienti potenziali, aumentare la competizione interna fra i piccoli produttori e in definitiva avvantaggiare la Grande distribuzione organizzata».

AL CONTRARIO, L'AGRICOLTURA CONTADINA potrebbe diversificare i canali di distribuzione. «Spesso i modelli che stanno funzionando si basano sulla prevendita di pacchetti annuali, che prevedono forniture settimanali. C'è chi si è organizzato per effettuare consegne direttamente a casa, chi per il ritiro delle cassette in azienda, chi vende tramite

piattaforme di e-commerce o persino chi ha fatto gruppi Whatsapp». In questa maniera, nel loro complesso, le piccole aziende riescono a raggiungere una clientela più vasta e diversificata e diventano un tassello fondamentale della resilienza e della sicurezza alimentare.

Quindi è necessario pianificare e diversificare la produzione. La «strategia-panda» ha spesso annullato la necessità di pianificare la produzione in relazione alla domanda. Se la piccola agricoltura va tutelata in quanto tale, pianificare diventa superfluo. «L'idea di base è sempre stata: io produco, poi vengo bene, altrimenti mi aiuto lo stato. Ma così viene meno l'obiettivo vero dell'agricoltura, che sarebbe quello di sfamare le persone.



AssoBio: «Approvate la legge sul biologico»



In Italia il consumo di prodotti biologici aumenta dell'11% ma i terreni a coltivazione biologica crescono di appena l'1%. Significa che per soddisfare la richiesta bisogna importare prodotti, di conseguenza è evidente che il nostro paese stia perdendo una opportunità di crescere

andando nella direzione giusta. Questa, in sintesi, è la riflessione di AssoBio dopo gli Stati Generali, che per l'ennesima volta sottolinea la necessità di approvare la legge sul biologico che è ancora ferma al Senato. In Italia i consumi di bio sono cresciuti anche durante il confinamento (+11%). «La nuova legge che riconoscerebbe il ruolo ambientale e sociale dell'agricoltura biologica in Italia - spiega il presidente di AssoBio Roberto Zanoni - è coerente con l'obiettivo strategico della Commissione europea, ovvero fare del settore agroalimentare europeo una eccellenza assoluta anche in termini di sostenibilità socio-ambientale, esprimendo un nuovo riferimento di valore a livello globale. L'auspicio è che l'Italia sappia cogliere questa grande occasione».



Foto Noemi Zago

Per tornare a svolgere un ruolo centrale e utile la piccola agricoltura deve ritrovare la capacità di pianificare la produzione».

FARE PIANIFICAZIONE, QUANDO si mettono in piedi modelli di relazione diretta con i clienti, diventa relativamente semplice: si conoscono in anticipo quante cassette di verdure a settimana si devono produrre e in base a quello si decide quanto piantare, calcolando eventuali margini di errori e una percentuale di sovrapproduzione per il consumo personale.

UN ALTRO «MOSTRO- PARTORITO dalla «strategia-panda» è quello delle piccole coltivazioni iperspecializzate. Se l'agroindustria produce cibo su larga scala per sfamare la massa, un ramo della piccola agricoltura ha ripiegato (ingolosita dai finanziamenti) su prodotti di alta qualità per piccole nicchie benestanti. Anche in questo caso vengono a galla i limiti delle politiche agricole: «L'agricoltura dovrebbe essere l'apice della resilienza: diversificare, in modo che se non va bene una coltivazione ne va bene un'altra. E se proprio va malissimo mangio io e dopo vediamo. Invece i finanziamenti ti portano a fare scelte sbagliate. E adesso per questi piccoli produttori sarà dura: se hai piantato solo prodotti di nicchia che vendi a 50€ al kg, chi te li compra in piena crisi di liquidità?». Di fronte alla crisi della filiera alimentare - crisi strutturale che va al di là dell'emergenza - l'agricoltura contadina è richiamata a svolgere un ruolo essenziale.

«SPESO NEL DIBATTITO PUBBLICO - conclude Nicola - affermiamo che dobbiamo difendere l'agricoltura contadina, ma se qualcuno chiede perché, in pochi sanno rispondere. Per me adesso bisogna supportare la piccola agricoltura contadina perché si sta dimostrando l'unica che riesce a portare il cibo a casa».

«Save the Queen», Amatrice salva le api



Si chiama «Save the Queen», è un progetto che nasce con l'obiettivo di tutelare le api e aumentare la loro presenza (e la loro dolce produzione) su tutto il territorio nazionale. L'iniziativa è nata dalla collaborazione tra Legambiente e FroSTA - con la partnership della start-up «Being» - ed è partita qualche

giorno fa ad Amatrice con la donazione di cinquanta alveari agli apicoltori del comune devastato dai sismi del 2016. L'idea è quella di distribuire molti alveari in diversi territori italiani per creare una sorta di rete di Comuni amici delle api e puntare così alla produzione di miele di alta qualità. Ad Amatrice sono state regalate anche cinque arnie «tecnologiche» che permetteranno ai cittadini di assistere al prezioso lavoro delle api in tutta sicurezza. «Quello svolto dalle api - ha detto Stefano Ciafani, presidente di Legambiente - è un servizio ecosistemico essenziale e irrinunciabile. La moria di questi insetti, che negli ultimi anni ha subito una brusca accelerazione, va fermata prima possibile. Servono modifiche al prossimo piano d'azione per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, una riduzione dell'uso dei pesticidi in agricoltura e una maggiore diffusione del biologico».



Marketing Oggi

In edicola
& digitale

Class editori

IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

GUIDA MANAGERIALE ALL'EMERGENZA VIRUS/ Trend e strategie nel Food Industry Monitor

Cibo salutare sì, ma va comunicato

Il 40% dei prodotti è bio, però solo il 7% dei brand lo dice

DI MARCO A. CAPISANI

Dalla sicurezza alimentare al prodotto salutare, dal rispetto delle ricette tradizionali alla produzione made in Italy, i consumatori italiani e stranieri hanno molte esigenze nei confronti dei marchi del food. A maggior ragione dopo una crisi sanitaria non ancora definitivamente risolta. Chiedono anche nuovi prodotti in linea coi trend emergenti sul mercato e, in generale, consigli di consumo; eppure solo il 7% dei brand del settore enfatizza nella propria comunicazione il tema della salute, anche se il bio è ormai presente nel 40% dell'offerta alimentare, considerando l'uso di materie prime di origine biologica, processi di trasformazione poco invasivi, assenza di additivi e conservanti artificiali. Ragionando allora sui dati emersi dalla sesta edizione del Food Industry Monitor, osservatorio realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con Ceresio Investors, i consulenti d'azienda dell'omonima banca svizzera, lo stesso **Carmine Garzia**, responsabile scientifico dell'osservatorio,



ha sottolineato come la maggior innovazione nel settore stia «nella comunicazione e nella distribuzione». Mentre **Carlo Petrini**, presidente di Slow Food International, ha suggerito alle aziende di «considerare i consumatori come loro co-produttori, perché se emergono i trend dell'ecologico o del biologico il motivo è che nascono per volere dei consumatori».

Quindi, in occasione del dibattito moderato ieri da **Andrea Cabrini**, direttore di Class Cnbc, a margine della presentazione del Food Industry Monitor avvenuta sullo stesso canale tv, **Massimo Crippa**, direttore com-

merciale del gruppo Colussi (quello dei marchi Misura e Agnesi) ha ribadito proprio che «la comunicazione dovrebbe spiegare meglio il binomio cibo-salute. Peraltro», sempre secondo il manager, «più che di alimenti salutarci ormai è meglio parlare di una più ampia sostenibilità che i marchi devono adottare. Il nostro gruppo investe per esempio nella tutela delle foreste, scegliendo confezioni compostabili, lotta contro lo spreco del cibo o utilizza materie prime italiane a garanzia di qualità. Insomma, cerchiamo di andare incontro alle diverse richieste dei consumatori, soprattutto dei più giovani».

Tra l'altro, è intervenuto **Giulio Stefanini**, professore associato dell'Università Humanitas, «ci sono concetti assodati da veicolare come per esempio l'uso regolare di olio d'oliva, di cereali integrali e fibre possa ridurre i rischi cardiovascolari. Ci si può focalizzare anche sui vantaggi di assumere latticini, che invece sono alimenti molto discussi. O ancora ci si può concentrare su concetti più generali come la buona regola di fare una prima colazione ad alto apporto energetico». Senza dimenticare «il dibattito sull'olio di palma e la ristorazione collettiva nelle mense scolastiche, messa di fronte alla possibilità della singola famiglia di dare al proprio figlio cibo preparato a casa», ha aggiunto **Michele Fino**, professore associato dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, «rischiando così d'introdurre nelle scuole cibo poco sano o addirittura contaminato».

C'è però un timore nel promuovere, specie adesso, il tema degli alimenti salutarci, ossia che il consumatore li giudichi al di fuori della propria capacità di spesa. Ecco perché **Ambrogio Invernizzi** ha ricordato che va sempre man-

tenuto «il giusto equilibrio di prezzo; i prodotti salutarci non devono essere troppo cari», anche se comunque «viene riconosciuta loro una maggiore qualità», ha chiosato Crippa.

Invece, c'è un incentivo a comunicare meglio il proprio catalogo, magari attraverso i mezzi digitali come le app del caso Migros che «in questo modo ha potuto anche rimanere vicina, durante la pandemia, alle categorie di clienti a maggior rischio Covid-19», ha dichiarato **Eliana Zamprognà**, chief technology officer dell'insegna svizzera. L'incentivo è che «le aziende che hanno saputo enfatizzare il tema salute hanno tassi di crescita e redditività commerciale più elevati», ha concluso **Alessandro Santini**, head of corporate advisory di Ceresio Investors.

Se poi nel 2020 anche il food risentirà dell'impatto del coronavirus, con un calo contenuto però al 5%, la scommessa riparte già dall'anno prossimo: le stime prevedono un rimbalzo del 7,7% mentre, nell'intero biennio 2020-2021, le esportazioni aumenteranno dell'11%.

— © Riproduzione riservata —

Enel X accelera sulla micromobilità con Bird

Enel X accelera la diffusione della micromobilità in Italia con Bird. Le due società, infatti, hanno consolidato la propria collaborazione inserendo all'interno dell'app JuicePass di Enel X una sezione dedicata al servizio di noleggio degli oltre 5 mila monopattini elettrici Bird presenti in diverse città italiane: Torino, Roma, Milano, Verona, Rimini e Pesaro. «La partnership con Bird ci permette di offrire agli utenti di JuicePass un'esperienza unica di spostamento in ambito urbano e una valida alternativa ai mezzi di trasporto tradizionali grazie alla quale è possibile anche alleggerire i flussi di traffico delle nostre città», ha dichiarato **Alberto Piglia**, responsabile e-mobility di Enel X. «Contribuendo alla diffusione della micromobilità aggiungiamo un ulteriore tassello alla strategia di Enel X che punta alla continua diffusione della mobilità sostenibile a livello globale».



Uno dei 5 mila monopattini elettrici Bird presenti in Italia

— © Riproduzione riservata —

Al via gli spot d'autore che raccontano la nuova Pasta Barilla 100% Grano Italiano

Tre spot d'autore per raccontare la nuova Pasta Barilla 100% Grano Italiano. Il brand alimentare sarà on air da domani con tre film di prodotto realizzati per la campagna «Nata sotto il cielo d'Italia» e firmati dai registi **Sergio Rubini**, **Daniele Luchetti** e **Alessandro Genovesi**.

Sulle note di **Azzurro**, in una nuova versione a pianoforte elaborata da **Vittorio Cosma**, i registi aprono uno spaccato sulle proprie vite e abitudini: **Rubini** con la moglie **Carla** cucina a casa propria per un gruppo di amici, **Luchetti** mostra un frammento della sua vita familiare, **Genovesi** racconta invece la nascita di una storia romantica tra vicini di casa, ispirata a un suo grande amore.

«Dopo l'esperienza del lockdown, in una società che si sente profondamente cambiata e sta lavorando per tornare alla normalità, non era semplice produrre uno spot che

potesse rappresentare questo momento: la voglia di tornare a vivere le piccole gioie quotidiane insieme alle persone che amiamo», spiega **Elena Tabellini**, vice president marketing Italia Barilla e Voiello. «Abbiamo scelto la strada dell'autenticità e chiesto a tre grandi registi di rappresentare con sincerità come vivono la quotidianità e le relazioni oggi. La massima espressione di questo concetto è stata manifestata anche nella regia e nella scelta delle location: le case dei registi e l'utilizzo di famigliari e amici negli spot. Ciascuno di loro ha dato una personale interpretazione della Nuova Barilla associando alla pasta significati in cui in realtà ognuno di noi può riconoscersi evocando quel sentimento di vicinanza ed empatia che la campagna «Nata sotto il cielo d'Italia» vuole trasmettere».



Sergio Rubini nel nuovo spot di Pasta Barilla

— © Riproduzione riservata —



La richiesta pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale Adesso devono passare tre mesi senza obiezioni

Colatura d'alici ormai è fatta dop in arrivo

Luciano Pignataro

Ormai sembra fatta: «Dal 22 giugno 2020 siamo sulla GUCE (Official Journal of the European Union - C 208/10). Sono cominciati i fatidici tre mesi istituzionali nel corso dei quali ci può essere una richiesta di approfondimento da parte di soggetti imprenditoriali europei» spiega la presidente dell'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara Lucia Di Mauro. Una pubblicazione che di fatto mette la parola fine al percorso italiano e lascia aperti eventuali chiarimenti solo a imprese con sede fuori Italia fino alla fatidica data di fine settembre allorché calerà definitivamente il sipario sulla burocra-

zia e si potrà cominciare la fase più interessante: quella della produzione. Nove mesi minimo di maturazione delle alici nei terzigni e botti di legno, che significa l'arrivo sugli scaffali della Colatura di Alici di Cetara Dop nel 2021.

Si tratta di un risultato memorabile: con il passaparola e l'attività dei ristoranti di Cetara negli ultimi 25 anni la Colatura di alici da prodotto di cui quasi ci si vergognava è diventato identitario del piccolo borgo della Costiera Amalfitana, un successo in crescendo che già adesso regala una buona remunerazione a chi la produce. Ma, come tutti i prodotti di successo, è stata subito imitata, dalla Calabria alla Sicilia, e, come spesso succede

al Sud, si rischiava di non avere alcuna tutela a livello nazionale e internazionale come è avvenuto per tante altre cose.

Per fortuna il processo iniziato con la nascita delle associazioni ha ormai trovato compimento. Il tragitto burocratico italiano, quello più complicato, è stato percorso.

«Da ottobre -spiega il professore Vincenzo Peretti- si parte con la realizzazione del piano di controllo redatto dall'Ente di Certificazione indicato dall'Associazione per la valorizzazione della Colatura di Alici di Cetara che nel caso specifico è l'Agroqualità, a cui farà seguito l'approvazione ministeriale. Finita questa fase le aziende del territorio salernitano, che ne faranno

richiesta, si iscriveranno al sistema di certificazione e potranno finalmente partire, seguendo severamente le indicazioni contenute nel disciplinare di produzione, con la produzione delle prime confezioni Dop».

Non sono mancate le polemiche, i soliti veti incrociati che sono il male oscuro dell'Italia, ma per fortuna tutto è stato superato con intelligenza commerciale e culturale. La presidente Lucia Di Mauro è più che soddisfatta: «Quando si passa ai ringraziamenti si rischia sempre di dimenticare qualcuno, questa volta è il caso di partire dai pescatori, importante categoria per l'approvvigionamento delle alici pescate esclusivamente nel mare antistante la provincia di Saler-

no, alle quattro aziende produttrici Iasa, Nettuno, Delfino e Armatore che avranno l'onore di produrre le prime confezioni Dop per finire ai ristoranti di Cetara: Al Convento, La Cianciola e San Pietro».

Non di poca importanza è il fatto che la Campania sarà la prima regione italiana a potersi fregiare di una Dop che tutela un prodotto trasformato di mare. Un grande successo insomma, che segna anche il successo di un paesino che, a differenza di tanti altri, ha puntato sulla qualità e sulla tradizione imponendosi come un vero e proprio distretto gastronomico. Un esempio da seguire e, in questo caso sì, da imitare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La ricetta



I famosi spaghetti

► Ingredienti per 4 persone: 400 g. di spaghetti; 4 cucchiari di colatura di alici di Cetara; 1 spicchio di aglio; olio extravergine di oliva; 1 peperoncino piccante

Mettete in una zuppiera - rigorosamente a crudo - l'olio, la colatura, l'aglio e il peperoncino tritati e lasciate insaporire insieme il tutto. Cuocete i vermicelli senza sale al dente e uniteli al condimento.

La pasta: personalmente preferisco i vermicelli o i mezzi vermicelli. Bene anche gli spaghetti ovviamente.

Il vino

Il piatto è molto saporito e, nonostante le apparenze, anche strutturato con un sapore intenso, affumicato e salmastro, che resta a lungo. Penso che in questo caso l'abbinamento migliore sia costituito da un Greco di Tufo-

CHI COLTIVA IL PASSATO RACCOGLIE IL PRESENTE E NUTRE IL FUTURO.

Da 50 anni diamo valore alla qualità supportando i nostri allevatori e le nostre comunità. **Ripartiamo insieme.**



LIVERINI

specialisti in nutrizione animale

Via Nazionale Sannitica, 60 Telesse Terme (BN) 0824 976 680 - liverini.it

arcadia.com.it

E' VERDE IL SOL DELL'AVVENIRE

"Servono nucleare e innovazione, non socialisti, malthusiani e apocalittici". Parla Michael Shellenberger

di Giulio Meotti

La maggior parte di ciò che ci è stato insegnato a credere sull'ambiente - dai cambiamenti climatici alla deforestazione alle energie rinnovabili e al nucleare - è totalmente sbagliato. Nominato "eroe dell'ambiente" dalla rivista Time nel 2008, l'americano Michael Shellenberger è il capofila degli ecologisti pragmatici o "ecomodernisti". Nel 2002 Shellenberger ha proposto il New Apollo Project, un precursore del Green New Deal. Molte delle sue idee per la promozione delle energie rinnovabili sono state adottate dall'Amministrazione Obama e hanno ricevuto oltre 150 miliardi di dollari di fondi federali, ma Shellenberger è rimasto deluso dai risultati. Si sono arricchite le società che hanno tirato la volata elettorale a Obama, ma con scarsi risultati. Fondatore del Breakthrough Institute, Shellenberger oggi si scaglia contro gli ecologisti del declino e fonda l'innovazione come cura per la protezione dell'ambiente. Ci ha scritto un libro per Harper Collins, "Apocalypse Never".

"Il cambiamento climatico è importante ma non è il problema ambientale più importante, tanto meno la fine del mondo", dice Shellenberger al Foglio. "Il combustibile di legno è peggio dei combustibili fossili che sono peggio dell'energia nucleare. Diventare vegetariani ha scarso impatto sui cambiamenti climatici. Le energie rinnovabili sono terribili per l'ambiente perché ri-



L'attivista Greta Thunberg durante una marcia contro i cambiamenti climatici a Bruxelles il 6 marzo scorso (LaPresse)

"Le energie rinnovabili sono terribili per l'ambiente perché richiedono centinaia di volte più terra dei combustibili fossili o del nucleare"

chiedono centinaia di volte più terra dei combustibili fossili o del nucleare. Il motore della deforestazione e della distruzione ambientale nei paesi poveri non è l'avidità, ma la necessità giustificata di cibo ed energia. La più grande minaccia alla vita marina non è lo spreco di plastica, è la pesca eccessiva".

Come dovremmo ripensare i cambiamenti climatici? "Il cambiamento climatico è un problema importante, ma non è il problema ambientale più importante. La povertà, l'uso di legna da ardere e il consumo eccessivo di pesci e altri animali selvatici sono tutti problemi più grandi. Alcuni analisti ritengono che le emissioni di carbonio potrebbero aver già raggiunto il picco a livello globale grazie in gran parte a causa dell'abbondante ed economico gas naturale, che emette circa la metà delle emissioni del carbone. Queste tendenze erano in atto decenni prima che il coronavirus mandasse le economie in recessione e riducesse le emissioni globali del 17 per cento. Le emissioni di carbonio hanno raggiunto il picco in Germania, Gran Bretagna e Francia negli anni Settanta e negli Stati Uniti oltre un decennio fa. In Europa, le emissioni nel 2019 erano del 23 per cento inferiori ai livelli del 1990. Negli Stati Uniti, le emissioni sono diminuite del 15 per cento dal 2005 al 2016. Di conseguenza, gli scienziati del clima e gli esperti di energia ora credono che sia improbabile che le temperature globali aumentino di oltre tre gradi Celsius rispetto ai livelli preindustriali. Mentre qualsiasi quantità di riscaldamento non è ideale, poiché cambierà le condizioni sia per le persone sia per la fauna selvatica, questa non è catastrofica, tanto meno una minaccia esistenziale per le società. Al contrario, il coronavirus ha sfidato profondamente la civiltà umana, distruggendo milioni di posti di lavoro e migliaia di piccole imprese e alterando radicalmente il nostro stile di vita in modi che solo il più radicale degli attivisti climatici aveva richiesto".

Abbiamo bisogno dell'energia nucleare. "Meno riscaldamento e meglio di più riscaldamento. Più nucleare significa meno emissioni e quindi meno cambiamenti climatici. Meno nucleare significa più emissioni e più cambia-

menti climatici. E' un rapporto uno a uno. Al contrario, il solare e l'eolico richiedono enormi quantità di gas naturale perché sono intrinsecamente inaffidabili. Il gas naturale è anche importante per ridurre le emissioni sostituendo il carbone. Ma rispetto al nucleare è popolare e sta crescendo rapidamente nella quota di mercato. Siamo in attesa di un lungo periodo di gas naturale. Ma alla fine il gas produce ancora emissioni di carbonio, anche se metà del carbone". Eppure l'Europa, gli Stati Uniti, il Giappone e la Corea del sud stanno chiudendo tutte le centrali nucleari. "L'Italia è stata una delle prime nazioni a farlo. La ragione di fondo

"Il nucleare ha salvato due milioni di vite in riduzione delle emissioni, ma ci ricordiamo sempre e solo dei morti per l'incidente di Chernobyl"

ovunque è che alle persone non piace. Il motivo per cui non gli piace è che non hanno paura. Pertanto, stiamo lasciando che le nostre paure irrazionali delle centrali nucleari minaccino l'unica fonte di energia in grado di sostituire i combustibili fossili". Cosa diresti agli italiani e agli altri europei che hanno paura del nucleare a causa di Chernobyl o se le loro paure provengono da un luogo più profondo, vale a dire la paura della Bomba. Dopotutto, il consenso scientifico è che alla fine sono morte so-

lo 200 persone per l'incidente e le radiazioni. Questo è un numero insignificante rispetto a qualsiasi altro grave incidente industriale, soprattutto se si considera che l'energia nucleare ha finora salvato due milioni di vite umane attraverso la riduzione dell'inquinamento atmosferico derivante dalla sua sostituzione con i fossili. L'energia nucleare è ecologicamente superiore a qualsiasi altro combustibile, incluso legno, vento, luce, carbone e gas naturale per un ordine di grandezza o più di inquinamento, rifiuti e sicurezza per una ragione intrinsecamente fisica: la sua elevata densità di potenza". Le energie rinnovabili non possono sostituire i combustibili fossili. "La rivoluzione industriale non sarebbe potuta avvenire senza il carbone. Il legno non formava abbastanza energia. E' troppo diluito in termini di energia. E' lo stesso problema con le energie rinnovabili di oggi. Le rinnovabili moderne come l'eolico e il solare richiedono circa 400 volte più di terra di un impianto di gas naturale per produrre la stessa quantità di energia. Sono diluite dal punto di vista energetico e hanno densità di potenza molto basse. Per questo motivo, le rinnovabili sono peggio per l'ambiente rispetto ai fossili e al nucleare. In questo momento, la presunta transizione verso le rinnovabili in Germania e California si è quasi fermata a causa della resistenza ambientalista alla costruzione di linee di trasmissione e di impianti eolici e solari". Uno dei personaggi principali di "Apocalypse Never" è un fisico italiano di nome Cesare Marchetti. "Marchetti

era consulente di General Electric negli anni Settanta. Fu il che Marchetti iniziò a lavorare con un modello che gli economisti di General Electric avevano sviluppato per prevedere le transizioni dei prodotti. Marchetti aveva adattato il modello per prevedere le transizioni energetiche, come dal legno al carbone e dall'olio di balena al petrolio, nel sistema energetico globale. Marchetti ha sopravvalutato la precisione di questi modelli, ma nel fondo era corretto. La linea di demarcazione è questa: passando da carburanti diluiti nell'energia come legno, acqua e luce solare a carburanti ad alta densità di energia, fossili e poi uranio, utilizziamo meno ambiente naturale perché stiamo producendo più energia con meno materiali. L'immagine della sostenibilità ambientale introdotta da Marchetti è quindi l'esatto contrario dei verdi europei. I progressi ambientali vengono fatti quando passiamo dal legno al carbone, dal petrolio al gas naturale, all'uranio, non viceversa".

L'amore per le rinnovabili e la paura del nucleare erano motivati politicamente. "Politicamente e spiritualmente. In 'Apocalypse Never' mostro che l'ambientalismo antinucleare è stato creato dopo la Seconda guerra mondiale da un'alleanza empia di malthusiani conservatori e socialisti e anarchici post-marxisti. Entrambi i gruppi hanno favorito le energie rinnovabili e si sono opposti al nucleare. I malthusiani odiavano l'energia nucleare perché pensavano che un'abbondante energia pulita avrebbe provocato la sovrappopolazio-

ne. I socialisti hanno adottato la visione di un'economia organica rinnovabile come alternativa all'utopia socialista. In altre parole, l'opposizione all'energia nucleare sotto forma di centrali elettriche non aveva nulla a che fare con l'ambiente".

Come spieghi il successo globale di Greta Thunberg? "E' positivo il desiderio delle persone idealiste, in particolare degli adolescenti, di ridurre l'impatto ambientale dell'umanità e sentirsi eroici mentre lo fanno. Non c'è niente di sbagliato in questo. Il problema è che sta diffondendo disinformazione. Sta caratterizzando erroneamente il cambiamento climatico come apocalittico".

"E' positivo il desiderio delle persone idealiste di ridurre l'impatto ambientale dell'umanità. Ma Greta sta diffondendo disinformazione"

Afferma che l'energia nucleare è pericolosa, costosa e in gran parte superflua. E sta descrivendo la crescita economica come un male per l'ambiente. Il suo peggio è quando ha detto: "Fatevi prendere dal panico. E' pericoloso. La definizione da dizionario di panico è comportarsi senza pensare dettato dalla paura". Sul sito web del Programma di sviluppo delle Nazioni Unite vengono visualizzate le foto di alcune delle persone più povere su questo pianeta, come gli agricoltori in Africa o in Asia. "Sorrisono, con i loro costumi, occupati a pompare acqua. L'idea è che dovrem-

mo essere tutti come loro. Ovviamente nessuno lo vuole davvero. Greta Thunberg non vivrà come una congolese, è ridicolo. La sua esistenza è quella di una ricca bambina svedese, una specie di principessa, mentre incoraggia tutti a fare il contrario".

La critica di Shellenberger allo "sviluppo sostenibile" è che lascia i poveri nella miseria. "Gli ambientalisti del mondo ricco stanno cercando di rendere sostenibile la povertà quando dovremmo cercare di fare la storia della povertà. Ad esempio, in questo momento, le ong europee e gli investitori europei stanno reindirizzando gli investimenti da fonti di energia a basso costo e affidabili come le dighe idroelettriche a fonti costose e inaffidabili come i pannelli solari e l'energia eolica industriale nei paesi poveri dell'Africa. Gli ambientalisti apocalittici sono quindi ipocriti in due modi. Cercano di impedire alle nazioni povere di svilupparsi come hanno fatto loro. E stanno chiudendo le centrali nucleari mentre fanno scattare l'allarme sui cambiamenti climatici. E' ingannevole e ingiusto. La Banca mondiale e altre banche di sviluppo stanno spostando i loro investimenti dall'infrastruttura della civiltà, in particolare strade, dighe e reti elettriche, a seminari di formazione per la democrazia, pannelli solari e batterie, e il proseguimento dell'agricoltura di sussistenza come 'organico' e 'agroecologia'".

Se ti opponi alla loro agenda, diventi un nemico dell'umanità. Come spieghi

"E' un movimento religioso, pseudoscientifico, che favoleggia apocalisse e ritorno alla natura. E' il contrario della razionalità"

e giudichi questa demonizzazione? "L'ambientalismo apocalittico è, in fondo, un movimento religioso. Si basa sulla pseudoscienza e su un evidente rifiuto della scienza e della razionalità per una fantasia di apocalisse e un ritorno alla natura. Ogni volta che qualcuno sfida la pseudoscienza, gli ambientalisti apocalittici devono attaccarli come malvagi, in modo da spostare la conversazione dalla sostanza alla persona. Nel mio libro noto che tali sforzi sono rivolti in particolare agli scienziati che hanno documentato la mancanza di prove del fatto che i cambiamenti climatici stiano peggiorando le catastrofi naturali". C'è qualcosa che non va nella cultura occidentale se è diventata così ossessionata dalla fine del mondo. "L'ambientalismo è la nuova religione delle presunte élite secolari. Poiché sono così alienati dalla religione tradizionale, pochi si rendono conto che hanno sostituito la natura a Dio e stanno ripetendo i miti cristiani della caduta e dell'apocalisse. Credono sinceramente di essere persone scientifiche. Da un lato, l'ambientalismo e la sua religione sorella, il vegetarianesimo, sembrano essere una rottura radicale della tradizione religiosa giudeo-cristiana. Ma è una sorta di nuova religione giudeo-cristiana, che ha sostituito Dio con la natura. L'ambientalismo apocalittico serve quindi a uno scopo: soddisfare i bisogni spirituali dei ricchi occidentali che avevano bisogno di un potere e uno scopo più elevati in cui credere. Il problema è che, nella loro ricerca spirituale, gli ambientalisti apocalittici stanno ferendo le persone e degradando i paesaggi naturali. Ma credo davvero che evolveremo dall'ambientalismo apocalittico a uno umanistico e pragmatico. Ci vorrà del tempo. Ma credo sia inevitabile che questo spostamento di coscienza abbia luogo".

Contro l'elogio della vita frugale che riscatterà le nostre dilapidazioni, l'ipocrita fascinazione affettata per le folle cenciose che compenseranno i nostri peccati, l'idea che anche solo mangiare, abitare, viaggiare, vivere ci renda assassini, contro questa condanna a morte che una civiltà ha pronunciato contro se stessa, Shellenberger chiude così il suo libro: "Natura e ricchezza per tutti". Il pericolo non viene da noi.

Dopo l'emergenza. Gli obiettivi ambiziosi della strategia Ue per il 2030. Tre vie per la ripresa: catena corta, packaging «parlante» e lotta agli sprechi

Il Covid rilancia la sostenibilità lungo la filiera

Pagina a cura di Chiara Bussè

Sospensione di alcune attività, scambi ridotti, meno manodopera disponibile. Alcuni prodotti esauriti e introvabili, altri rimasti invenduti. Il Covid ha messo a dura prova anche il sistema alimentare, con ricadute su tutta la filiera. Per renderlo più resiliente in futuro, proprio nel bel mezzo del lockdown la Commissione Ue ha annunciato la strategia "Dal campo alla tavola" all'insegna della sostenibilità.

«L'emergenza», dice Raffaella Cagliano, responsabile scientifico dell'Osservatorio Food sustainability del Politecnico di Milano, «ha rafforzato la consapevolezza sul valore del cibo che ha offerto l'occasione per ripensare l'intero sistema agroalimentare in una logica più sostenibile a tutto tondo: non solo ambientale, ma anche economica e sociale». Secondo l'Osservatorio si deve ripartire lungo tre direttrici: la filiera corta, il packaging «parlante» e il recupero delle eccedenze. La prima è basata non solo sulla vicinanza geografica, ma anche una relazione diretta tra produttori, trasformatori e consumatori e su una

maggiore trasparenza delle informazioni. Analizzando 17 realtà dei settori lattiero-caseario, delle carni bovine-suine e dei salumi, l'Osservatorio ha individuato quattro modelli di filiera corta con caratteristiche diverse. Il primo (*fully integrated*) presenta una completa integrazione e uno stretto controllo delle informazioni lungo tutta la rete, nel secondo (*downtream oriented*) le imprese hanno relazioni molto strette con i produttori, mentre a valle le distanze geografiche e relazionali si allargano, compensate da informazioni dettagliate tramite il packaging. Nel terzo modello (*information-rich*), la distanza è maggiore con gli attori a monte, ma si investe molto sulla trasparenza delle informazioni con sistemi di gestione integrati con gli allevatori. E infine c'è il gruppo con la maggiore attenzione all'integrazione tra prossimità informativa e geografica (*end-to-end*).

Gli anelli di congiunzione tra il campo e il piatto sono il packaging e l'etichetta «parlanti». «L'obiettivo», spiega Cagliano, «è trasmettere un messaggio chiaro: l'imballaggio deve essere prodotto con materiali riciclabili e le porzioni adeguate per evitare gli sprechi. L'etichetta deve far comprendere non solo che il prodotto è salutare dal punto di vista nutrizionale e della sicurezza, ma che rispetta

Sul campo. Verifiche digitali per le colture. Il controllo a distanza consente di utilizzare acqua e additivi per i campi senza sprechi



e valorizza la comunità locale di provenienza». La terza via è l'attenzione alle eccedenze da parte degli operatori della distribuzione e dei ristoranti. «Nel momento in cui c'è una forte necessità di ricostruire, a partire dalla fiducia degli operatori e dei consumatori, l'informazione e la circolarità», afferma Cagliano, «diventano gli elementi chiave per una maggior sostenibilità sociale, ambientale ed economica».

Proprio al rilancio della sostenibilità alimentare punta la nuova strategia di Bruxelles, a partire dal sistema agricolo responsabile del 10% delle emissioni di gas serra della Ue. La Comunicazione dello scorso 20 maggio, che dovrà essere approvata da Consiglio Ue ed Parlamento, delinea la cornice in vista di una proposta legislativa entro il 2022. La Commissione punta a dimezzare l'uso dei pesticidi chimici nei campi e le vendite di antimicrobici per gli animali da allevamento e per l'acquacoltura, di ridurre del 20% l'impiego di fertilizzanti e di destinare al biologico almeno un quarto della superficie coltivata.

L'esecutivo Ue proporrà un'etichettatura armonizzata e obbligatoria sulla parte anteriore degli imballaggi e svilupperà un quadro per le etichette dei prodotti sostenibili sugli aspetti nutrizionali, climatici, ambientali e sociali dei prodotti. La proposta conterrà anche obiettivi giuridicamente vincolanti per ridurre gli sprechi in tutta la Ue. «La strategia», conclude Cagliano, «segna un notevole passo avanti, ma resta focalizzata soprattutto sugli obiettivi ambientali, che dovrebbero essere maggiormente integrati con la dimensione sociale ed economica». L'orizzonte 2030 «è ragionevole, ma lo sforzo dovrà proseguire. La sostenibilità è un percorso in continua evoluzione con mete sempre nuove».

INTERVISTA

Paolo Schickel, Responsabile del Dipartimento di economia agroalimentare Università Cattolica Piacenza

«Servono investimenti L'Europa deve pensare alla fase di transizione»

«**S**fatiamo una volta per tutte un luogo comune: l'agricoltura sostenibile non è un ritorno al passato, ai bei tempi antichi. È esattamente l'opposto. È ricerca, innovazione, proiezione verso il futuro senza perdere di vista l'obiettivo di garantire la sopravvivenza di 10 miliardi di persone nel mondo». A parlare è Paolo Schickel, direttore di dipartimento di economia agroalimentare dell'Università Cattolica Piacenza, che invita a non demonizzare la redditività, uno dei tasselli chiave per avvicinarsi al traguardo.



DOCENTE
Paolo Schickel (Economia rurale): «Nella strategia Ue mancano obiettivi intermedii»

Quali sono le caratteristiche dell'Agricoltura sostenibile?
La definizione è estremamente complessa, basti pensare che la Fao utilizza ben 118 indicatori per misurare la sostenibilità. È sostenibile un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, delle risorse idriche e del suolo, ma non solo. Contano anche le condizioni di chi lavora, del contesto in cui è presente, fino al confezionamento dei prodotti. Senza trascurare l'aspetto economico: per essere realizzabile deve garantire la redditività. Occorre trovare un compromesso accettabile tra queste esigenze. La ricerca della sostenibilità è un processo in continua evoluzione, con traguardi sempre nuovi.

La nuova strategia Ue può dare una spinta decisiva?
Il suo grande pregio è quello di identificare uno scenario che nella giusta direzione. Gli obiettivi sono però molto ambiziosi. Mi riferisco al dimezzamento dei fitofarmaci per le coltivazioni e degli antibiotici per gli allevamenti e l'acquacoltura e alla ri-

duzione del 20% dei fertilizzanti. Inoltre, a differenza di altre iniziative e programmi della Commissione Ue, non si pone abbastanza l'accento sulla fase di transizione e di adattamento progressivo. Servono obiettivi intermedi realistici per accompagnare un cambiamento graduale e far sì che la parola sostenibilità, oggi più che mai abusata, non si riduca a uno slogan. Spero che questi aspetti possano emergere durante la fase di negoziato all'Europarlamento e Consiglio Ue.

La strategia punta a dare un forte impulso all'agricoltura biologica. Il biologico è sinonimo di sostenibilità?
Il biologico è uno dei modi di fare agricoltura e allevamento e riguarda la tecnica utilizzata senza l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica. È un'occasione per lo sviluppo di territori in collina, ma è meno competitiva in pianura. Il biologico è sostenibile, ma la sostenibilità non si riduce all'aspetto ambientale. Inoltre la transizione verso la sostenibilità coinvolge anche l'agricoltura tradizionale. Poi va detto che il biologico non è un più un fenomeno di nicchia, se si pensa che oggi in Italia riguarda il 5% della superficie agricola, il doppio della media Ue. Arrivare al 25% è una sfida rilevante. Anche in questo caso senza ricerca e innovazione non si vince la sfida della redditività.

Bruxelles intende dimezzare l'uso di pesticidi chimici e destinare al biologico un quarto della superficie

So Simple

Leonardo da Vinci
CANTINE LEONARDO DA VINCI
I vini ispirati dal genio

Un vero Da Vinci da portare a casa tua.

LO SHOP DI LEONARDO È ONLINE

Scegli un'opera d'arte da degustare: tutti i nostri vini sono creati seguendo il Metodo Leonardo®. Cerca il Genio nei migliori supermercati o scopri la nostra selezione sul nuovo e-commerce.

shop.leonardodavinci.it

Leonardo da Vinci spa

Immagine dell'Uomo Vitigno è utilizzata su concessione del Mibac - Gallerie dell'Accademia di Venezia



Giorgio Nebbia, il suo impegno per il futuro di tutti

Il 3 luglio 2019 moriva a Roma Giorgio Nebbia, nato a Bologna il 23 aprile 1926. Impossibile riassumere in poche parole il suo impegno nella critica ambientalista del capitalismo a partire dalla scienza delle merci. Docente, educatore, politico a sinistra, divulgatore del sapere, è stato

per decenni il crocevia di lotte, proposte e studi. Generoso, privo di narcisismo, era a disposizione di iniziative a livello nazionale e mondiale, ma anche di una miriade di comitati e cause «minori». «Giorgio Nebbia ha sempre collegato ambiente, salute, disuguaglianze economiche e

sociali: una consapevolezza che ha tardato ad affermarsi. Ora tutto sembra essere esplosivo», osserva Giovanna Ricoveri, direttrice della rivista Cns-Ecologia politica che lo vide a lungo come colonna portante. Spiega lo storico Luigi Piccioni, curatore di Natura e

storia. Raccolta di scritti 1970-2013 (Valor): «Giorgio ha tenuto per decenni una collezione accurata - «Scripta minima» - dei suoi testi a partire dal 1949. Impressionanti per la rilevanza storica e perché scientificamente attuali». Questo patrimonio di idee,

utile al futuro, non è andato perduto e servirà ad arricchire due siti impostati dallo stesso Giorgio Nebbia (www.ilmondodellecose.it/ e www.fondazionemicheletti.it/). La Fondazione Luigi Micheletti di Brescia conserva già il suo archivio personale cartaceo. (Ma.Co.)



Sopra, Jian Yi è il coordinatore della Good Food Campaign; a sinistra, piatti cinesi a base di proteine vegetali (www.cbogdf.org/); a destra, banco di verdure in un mercato di Nanjing in Cina e venditore di carne a Wuhan foto Ap



«LA CINA È MALATA DI CARNE»

Secondo la Fao la carne di maiale è la più consumata al mondo (37% del consumo totale). A seguire il pollo (35%) e il manzo (21,6%). La Cina è il primo paese per consumo e produzione di suini.

Nei primi 4 mesi del 2020 l'esportazione di carne dal Brasile alla Cina è aumentato considerevolmente, in particolare carne bovina e di maiale. I suini nel paese asiatico sono stati decimati dalla «peste».

La «Good Food Campaign» lavora da anni per la protezione della natura e degli habitat come scelta per il futuro. Da anni lavora per riorganizzare i mercati all'aperto con vendita di animali.

MARINELLA CORREGGIA

Da quando è iniziato l'affaire Covid-19, il malsano rapporto fra mondo umano e mondo animale si è rivelato in tutte le sue sfaccettature. Da un lato i rischi di trasferimento di agenti patogeni a causa dei rapporti ravvicinati con la fauna selvatica. Dall'altro la bomba a orologeria della filiera zootecnica globale.

Inoltre, l'irresponsabilità degli allevamenti nella deforestazione in alcuni paesi si intrecciano all'impatto che le epidemie zoonotiche hanno su altre aree; secondo gli ultimi dati del governo Bolsonaro, riferisce il sito specializzato TheMeatSite.com, le esportazioni brasiliane verso la stessa Cina sono aumentate nei primi 4 mesi del 2020; in particolare soia e carne bovina ma soprattutto carne di maiale (vista la strage di suini provocata anche nel paese asiatico dalla «peste suina» africana). Pensiamo poi alle condizioni di lavoro in diversi macelli e nelle industrie per la trasformazione della carne, in Occidente: i molti casi di contagio fra gli addetti le hanno rese note.

Un'altra emergenza preoccupante è la resistenza agli antibiotici che si sviluppa soprattutto a causa dei trattamenti veterinari negli allevamenti intensivi del mondo intero. Non per niente fra le richieste di cambiamento post-Covid c'è l'addio agli allevamenti intensivi e un forte ridimensionamento della filiera zootecnica. La rete internazionale Global Forest Coalition nei mesi di blocco ha dedicato diversi webinar all'impatto ambientale e sociale della zootecnica industriale soprattutto nel Sud del mondo. E in Europa la Campagna per un giusto prezzo per le proteine animali chiede di tener conto delle esternalità ambientali.

Anche in Cina, dove le epidemie da zoonosi si susseguono, lavora da anni la Good Food Campaign che fa parte della [China Biodiversity Conservation and Green Development Foundation \(Cbogdf\)](http://China Biodiversity Conservation and Green Development Foundation (Cbogdf)), una delle più antiche organizzazioni nazionali per la protezione della natura e degli habitat come scelta per il futuro. Jian Yi è il coordinatore della Good Food Campaign.

Qual è il focus del vostro impegno?

Lavoriamo per un modello alimentare che ottimizzi la salute umana, animale e del pianeta. Ogni anno organizziamo a livello nazionale un incontro nazionale di fautori del cambiamento a tavola e anche una kermesse di cuochi. Portiamo avanti la sensibilizzazione sui social circa l'impatto delle proteine animali sull'ambiente e la salute. Abbiamo un programma per migliorare le mense nei campus universitari e dei luoghi di lavoro. Sul lato della politica alimentare, lavoriamo per ridisegnare i wet markets (mercati all'aperto con prodotti freschi) nel paese, e per aiutare le città a migliorare la loro politica alimentare.

La Cina - vista la sua dimensione demografica - è il primo paese al mondo per allevamento di maiali, in maniera intensiva. Il governo ha annunciato già anni fa l'obiettivo di dimezzare il consumo pro capite di carne entro il 2030.

La cosa fondamentale è che cambi l'ossessione nel nostro paese per le proteine animali. E' molto importante occuparsi della loro sovrapproduzione e del loro iperconsumo nella Cina contemporanea, negli ultimi 30 anni: è un peso per l'ambiente da un lato e per la salute dall'altro, con i rischi di malattie non trasmissibili come obesità e patologie cardiovascolari, ma anche di zoonosi. Gli allevamenti industriali sono ad alto rischio. Così tanti animali insieme sono come un gruppo di persone che vivono in un ascensore... Sarebbe perfino strano che non si ammalassero. C'è molto stress. Si fa ricorso a un eccesso di antibiotici per prevenire le malattie, ma questi sono efficaci solo per i batteri, non per i virus. Non sarei sorpreso di altre epidemie, a meno che non cambi il sistema della zootecnica intensiva. Per non parlare poi del benessere animale: non si può giustificare quello che accade in quelle stalle. Un altro risultato dell'iperconsumo di prodotti animali è rappresentato dall'aumento delle importazioni, soprattutto di mangimi ma anche di carne.

Si pone la questione della riconversione della produzione e dei consumi?

Anni fa il ministero dell'agricoltura e la televisione nazionale cinese promuovevano ogni genere di allevamento (ad esempio

La filiera zootecnica globale è una bomba a orologeria soprattutto per i cinesi, ossessionati dalle proteine animali. Intervista a Jian Yi, portavoce di una campagna per il «buon cibo»

dei ratti del bambù e altre specie in origine non domestiche) per allevare la povertà in certe aree. Adesso, nel 2020, questo tipo di specie per la carne è stato messo al bando. Se guardiamo al futuro e vogliamo minimizzare le malattie zoonotiche - un peso anche economico - dovremo spendere molte più risorse pubbliche per le alternative vegetali. Il lavoro si crea anche lì. Anzi di più: gli allevamenti intensivi richiedono generalmente pochi addetti. E ottengono molti sussidi, che rendono ancora più difficile, per i piccoli allevatori, competere. Durante la pandemia quando molte catene di valore erano in difficoltà - non arrivavano i mangimi e i mercati di sbocco si erano ridimensionati - i grossi allevamenti hanno dimostrato la loro debolezza.

Hanno dovuto uccidere in massa molti animali... Per avere più resilienza nel sistema alimentare, le fattorie devono essere molto più piccole, specialmente nel caso degli animali.

Ci sono stati molti equivoci sui wet markets... cosa sono e che fare?

Il termine è usato da persone che non sono in Cina per descrivere situazioni cinesi. In realtà, in gran parte si tratta di mercati che vendono vegetali freschi e essiccati e preparati. Nelle zone rurali non sono quotidiani, si svolgono solo nei week end, perché molti si producono lì il cibo; sono simili ai mercati contadini e sono all'aperto, mentre in città in genere sono al coperto. La loro chiusura in toto andrebbe a detrimento dell'accessibilità al cibo fresco. Quindi occorre regolamentarli meglio: secondo la Good Food Campaign, dovrebbero essere limitati ai soli alimenti vegetali, per minimizzare i rischi sanitari. Quindi stop a quei settori, nei mercati, destinati alla vendita di animali vivi (selvatici e allevati), macellati sul posto. Che abbiano avuto un ruolo come amplificatori o intermediari nel passaggio agli umani del virus Sars-CoV-2, è probabile. In ogni caso sono sporchi e malsani, come si può vedere nel mio documentario *What's for dinner?* Sono terribili, con gli animali nelle gabbie che poi vengono uccisi sul posto, contaminati da sangue, visceri ed escrementi. I prodotti animali è meglio che siano venduti solo in circuiti più controllati.

E la carne selvatica oggi messa al bando in Cina? Chi la consuma?

Qualunque cosa si pensi sulla questione, è una specie di lusso, prevalentemente destinata a occasioni speciali. Un tempo la carne in generale era poco accessibile ai più. Adesso lo è, dunque si cerca qualcosa di più... esotico. E' spesso apprezzata da turisti che vogliono provare la *local wildlife meat*. Certi cacciatori la vendevano di fronte ai ristoranti, nelle aree turistiche. Non è una necessità per i poveri, non è qualcosa che aiuti davvero la sopravvivenza. Certo la messa al bando può provocare il mercato nero. Ma allora? Lasciar tutto come stava? No. Semplicemente, occorre applicare le leggi.



Il 94 per cento delle mense scolastiche ha scelto il sistema dell'appalto. Appena il 3 per cento cucina in proprio, le restanti hanno una gestione mista. In questo modo si riducono i costi, ma si ha un minore controllo delle materie prime utilizzate.

La prima mensa biologica in Italia è stata inaugurata nel 1986 a Cesena. Nella Finanziaria del 2000 è arrivato il primo riconoscimento istituzionale: si prevedeva l'obbligo per le mense scolastiche di inserire menu biologici.

Mense scolastiche no bio e in formato «Lunch box»

Nelle linee guida del Miur per la riapertura delle scuole turni nelle mense e monoporzioni di cibi precotti. Nessuna menzione del biologico

ANGELO MASTRANDREA

Più che a una pausa pranzo, per gli studenti italiani dal 14 settembre mangiare a scuola potrebbe somigliare a un picnic. Le mense scolastiche dovranno osservare dei turni e, laddove non sarà possibile riaprirle, i cibi saranno consegnati in lunch box di plastica termosaldate e consumati al banco con posate monouso. Le cucine in gran parte rimarranno chiuse perché non adatte alle nuove prescrizioni ministeriali, dunque i piatti arriveranno preconfezionati dalle cucine industriali di

grandi aziende della ristorazione collettiva. Le disposizioni sono contenute nelle linee guida del ministero dell'Istruzione per la riapertura delle scuole, più mitigate rispetto a una prima versione che prevedeva l'esclusivo utilizzo dei contenitori di plastica monouso sigillati e che aveva provocato le proteste di associazioni, famiglie e scuole attente all'educazione alimentare dei bambini. **LE DISPOSIZIONI DI VIALE TRASTEVERE** rischiano di mettere la parola fine ai progetti di mense scolastiche biologiche, tutte di piccole dimensioni (tra i trecento e i mille pasti al giorno), attivati di solito con la collaborazione dei Comuni. «Il consumo del pasto a scuola va assolutamente preservato ma sempre garantendo il distanzia-

mento attraverso la gestione degli spazi, dei tempi (turni) di fruizione e, in forma residuale, anche attraverso l'eventuale fornitura del pasto in lunch box per il consumo in classe», ha scritto il Miur in una nota. Inoltre, si prevede la semplificazione dei menu, «qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi».

Le linee guida per la riapertura prevedono un cambiamento nella modalità di preparazione del pasto e nell'erogazione del servizio. I cibi precotti arriveranno, nella gran maggioranza dei casi, dai centri cucina industriali, e l'Osservatorio sulla ristorazione collettiva e sulla nutrizione (Oricon) sostiene che a rimetterci saranno la fragranza e il gusto delle pietanze. Inoltre, lo scenario ipotizzato dalle società di ristorazione collettiva produrrà, secondo il sito *Food Insider*, una serie di conseguenze inevitabili, come l'aumento della quantità di rifiuti di plastica e il degrado della qualità dei pasti, costretti per ore a rimanere in contenitori stagnanti di plastica termosaldata.

CON LE NUOVE LINEE GUIDA, la ministra pentastellata Lucia Azzolina ha quasi azzerato la possibilità di menu sperimentali, cibi a chilometro zero, biologici o provenienti da filiere controllate. Prima del lockdown, una mensa su quattro in Italia utilizzava dal 70 al 100 per cento di prodotti biologici. L'ultimo censimento di BioBank, datato 2018, aveva contato oltre 1.400 mense bio in Italia, con l'indice più alto in Friuli e il primato numerico alla Lombardia, dove 264 istituti erano convertiti al biologico. Ciononostante, già nella prima bozza di linee guida presentate dal ministero della Salute a gennaio, prima del coronavirus, l'Associazione italiana del biologico (Aiab) aveva lanciato l'allarme sulla mancata «valorizzazione» del bio, sul riconoscimento delle «men-

— segue dalla prima —

Slow Food Bimbi a tavola sul modello Bagno a Ripoli

FRANCESCA ROCCHI

Mangiare e basta, mangiare per nutrirsi, mangiare per imparare, mangiare nella consapevolezza di essere parte attiva di un sistema globale che influisce sul futuro del pianeta, mangiare per stare bene con gli altri, mangiare perché è un piacere, questi

sono i luoghi che andrebbero coltivati a cominciare proprio dal più basilico dei diritti, mangiare per nutrirsi, e che riguarda un milione e duecentomila bambini che solo a scuola riescono a poter disporre di un pasto completo al giorno, i bambini che vivono in povertà assoluta e che drammaticamente aumentano ogni anno di più. La fotografia delle mense italiane ci presenta esempi possibili, purtroppo poco conosciuti, anche ispirati ai principi di Slow Food dove il cibo per tutti è buono, pulito, giusto e dove il ruolo educativo della mensa diventa la forza del progetto stesso e sviluppa quella necessaria democraticità che il

pasto uguale per tutti, crea. Immaginate una mensa scolastica dove i bambini sono coinvolti nelle preparazioni, dove mangiano piatti da materie prime biologiche se non biodinamiche locali, dove la pasta è artigianale e prodotta con grani tradizionali, dove l'extravergine locale viene usato per tutte le preparazioni, dove il pesce azzurro è stagionale e locale, dove i produttori coinvolti assumono nuovo personale per garantire la qualità richiesta e creare così nuovo sviluppo locale? Svizzera? Svezia? No, Italia, Comune di Bagno a Ripoli a due passi da Firenze, dove la mensa slow è così integrata nel piano formativo che i bambini vivono

il momento del pasto con gioia e partecipazione perché si sentono protagonisti al punto di pretendere lo stesso menù, la stessa qualità anche a casa mettendo in moto una situazione così virtuosa che vede i genitori a rifornirsi dagli stessi produttori locali e innescare un rapporto tra famiglie e produttori che sembrava dimenticato, in un mercato agricolo organizzato dalla scuola stessa. Non si butta via niente perché il cibo è così buono, così vissuto dai bambini che mangiano tutto e la scuola può esibire uno degli indici di spreco più basso d'Europa. Ma non è solo la virtuosa Toscana a poter esibire esempi così

riusciti. Nel Comune di Caggiano, in provincia di Salerno, è il sindaco stesso a dare vita ad una comunità del cibo creata tra genitori che sono anche produttori e cuochi, bambini e scuola innescando benessere e sviluppo locale, ribadendo la vocazione agricola del territorio, riportando dignità anche nel concetto stesso di lavoro agricolo, ponendo la mensa al centro di un sistema sociale ed economico, educativo e culturale. Il progetto prevede che i prodotti che vengono usati per la preparazione dei pasti provengano dalle famiglie di alunni che sono produttori agricoli. Ecco che verdure, formaggi, olio extravergine di oliva, pomodori per la passata di pomodoro sono ancor più che a chilometro zero perché vengono prodotti negli orti familiari. Ad esempio per l'olio d'oliva all'atto della molitura delle olive, i genitori degli alunni, che fruiscono del servizio mensa, lasciano presso uno dei frantoi locali (che aderisce all'iniziativa) una quota parte, pari a 2 litri di olio extravergine di oliva, per ciascun figlio che usufruisce del servizio mensa. Basterebbe aver semplicemente voglia di replicare, nei tanti piccoli comuni di cui l'Italia è fatta, e così poter ripensare alla mensa che tutti vorremmo. *Delegata Slow Food progetto mense scolastiche

Rapporti

Food & Wine

La filiera
La caduta libera dei ristoranti mette in crisi anche i vini doc

Gli incassi dei pubblici esercizi sono dimezzati. Ordini di prodotti di qualità in caduta
— pagine 36-39

Doc e deeq. I produttori di vini di qualità sono i più penalizzati dalla riduzione dell'attività di bar e ristoranti (nella foto: i tonneau di una cantina)



➤ Trova di più sul sito ilesole24ore.com



Fase 3. Cala la capacità di spesa dei consumatori, bar e ristoranti sono in crisi: imprese a caccia di sbocchi sui mercati internazionali. I produttori: serve un piano di sostegno alla ristorazione

Ombre sulla domanda interna: l'alimentare appeso all'export

Micaela Cappellini

Per i produttori italiani di pollame, un comparto che vale 4,5 miliardi di euro all'anno, i mesi del lockdown non sono stati certo da buttare: -8,9% le vendite di carne, addirittura -14% quelle di uova. Ora però le dinamiche sono cambiate, e una buona dose di incertezza si è insinuata anche tra gli operatori di questo comparto: «Da fine aprile le dinamiche di mercato sono cambiate - racconta Antonio Forlini, presidente di Unaitalia, l'associazione che rappresenta i produttori del settore - la capacità di spesa dei consumatori è diminuita e bar e ristoranti hanno perso in media il 30% dall'inizio dell'emergenza ad oggi».

Così, diventa più che mai necessario inventarsi qualcosa per questa cosiddetta Fase 3. È se il mercato interno rallenta, l'unica alternativa secondo Unaitalia è rilanciare l'export: «Per noi è essenziale individuare sbocchi alternativi - dice Forlini - a stretto contatto con il ministero della Salute, per esempio, stiamo lavorando per aprire il mercato cinese. Il mutato scenario in questo importante mercato, innescato dalle tensioni commerciali con gli Usa, come pure la significativa domanda di proteine animali importate legato alla contrazione della produzione cinese soprattutto nel comparto suino, hanno aperto per noi nuovi sprazzi». Unaitalia ha anche chiesto alle istituzioni eu-

Vacondio (Federalimentare): «Abbiamo avuto meno danni di altri settori, ma per il 2020 prevediamo un calo del fatturato del 30%»

ropée di rivedere gli accordi commerciali che prevedono quote di importazione significative di pollame da paesi terzi, perché si tratta di prodotti che vanno per lo più al canale Horeca e che vanno a togliere mercato ai produttori nazionali già in difficoltà.

Eccolo, l'effetto coronavirus sul cibo italiano. Un effetto a scoppio ritardato: per settimane il respiro di sollievo dei consumi interni che tengono e delle fabbriche che non chiudono mai. E poi la patra dell'export che rallenta e del potere di acquisto che diminuisce. Il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, lo va dicendo ormai da giorni: «Come settore, è indubbio che abbiamo avuto meno danni di altri. Ma per quest'anno prevediamo un calo del fatturato del 30%. In questo momento vendiamo e siamo competitivi solo perché teniamo bassi i prezzi, ma questa non può essere a lungo la via. Come comparto, eravamo abituati a portare a casa margini più elevati sui prodotti venduti all'estero e su quelli destinati alla ristorazione, ma ora che questi due canali hanno rallentato la redditività è a rischio».

Per il presidente di Federalimentare, la prima ricetta per il rilancio del comparto del food dovrebbe essere un intervento aplogico sul canale della ristorazione: «Sospendere gli affitti e l'Iva non basta - dice - per bar e ristoranti sono necessari contributi a fondo perduto. Per tre mesi almeno, diciamo il tempo di rilanciare i consumi fuori casa».

Rispetto al meno 30% valutato da Federalimentare, le previsioni appena pubblicate dall'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo appaiono più rosee: secondo l'ultima edizione del Food Monitor (realizzata in collaborazione con Ceresio Investors) quest'anno il settore alimentare registrerà un calo del 25%, soltanto e sarà pronto per rimbalzare già nel 2021, con una crescita attesa del 7,7% per l'intero comparto. Nel 2020 la marginalità commerciale scenderà, ma il 60% e naturalmente crescerà il tasso di indebitamento (dal 2,2 del 2019 al 2,7 di fine anno), ma tutto - dicono da Pollenzo - rientrerà in carreggiata già a partire dal 2021. Export incluso, che nelle previsioni dell'ateneo farà segnare un aumento dell'1% nel biennio 2020-2021.

Con quali strategie, dunque, il settore agroalimentare italiano potrà garantirsi questo rimbalzo? Le ricette sono numerose, e la spinta sull'acceleratore dell'export è soltanto una di queste. Puntare sulla ripresa del turismo, per esempio, è importante per le Dop e le Igp più piccole. Lo sa bene Franco Moro, che è appena stato rieletto presidente del Consorzio della Bresola e un allume di loro la bresola è un alimento magro e ricco di proteine per lo stesso, un alimento perfetto per chi fa attività all'aria aperta. Il salume simbolo della Valtellina ha sofferto parecchio durante il lockdown: perché è tra gli affettati

IL SOLE 24 ORE - EVENTI
Il 9 luglio appuntamento con il summit sul Food

Vale circa 538 miliardi di euro l'intera filiera agro-alimentare, pari al 25% del Pil. Per approfondire l'impatto della recente pandemia sul settore giovedì 9 luglio torna, in un nuovo format digitale, il Food & Made in Italy Summit organizzato dal Sole 24 Ore in collaborazione con 24 ORE Eventi: un importante momento di confronto che coinvolge aziende e istituzioni sui temi dello sviluppo, della sostenibilità e dell'innovazione, per analizzare quali sono le priorità oggi e quali azioni si possono mettere in atto per ripartire e rilanciare il settore simbolo del Made in Italy. Interverranno tra gli altri Paolo De Castro, Coordinatore S&D Commissione Agricoltura Parlamento europeo, Massimiliano Gianisanti, presidente Confagricoltura, Ettore Nicolletto, vicepresidente Federvini e Dileo Scavino, presidente di Cisa Agricoltori Italiani. La partecipazione è gratuita previa registrazione. Per informazioni: eventi.ilesole24ore.com/food-summit/

più cari e perché erano pochi i consumatori che si avventuravano in coda al banco del fresco, nei giorni più bui della quarantena. Così, ora al consorzio serve un surplus di spirito di promozione.

Accanto alle denominazioni piccole, poi, ci sono le grandi Dop italiane, che sono state consumate in abbondanza durante i mesi dell'emergenza, ma che non sono per questo immuni dagli affanni. Quella del Parmigiano Reggiano, per esempio, si è trovata a dover affrontare un calo dei prezzi del 40% che rischia di compromettere seriamente il fatturato dei suoi produttori. Nonostante la crescita dei volumi di vendita nella grande distribuzione, le quotazioni del Parmigiano Reggiano all'origine hanno registrato negli ultimi mesi un calo importante a causa della riduzione delle vendite all'estero e della chiusura del canale Horeca, che non hanno saputo compensare il costante aumento della produzione degli ultimi anni (-31,5% in un decennio). Per non svalutare il prodotto, il Consorzio aveva un'unica via: quella di ritirare un certo quantitativo di forme dal mercato. Ecco perché l'assemblea dei soci ha votato l'acquisto, da parte del Consorzio, di 320 mila forme prodotte tra l'ultimo quadrimestre del 2019 e il primo del 2020, che saranno conservate nei magazzini, fatte stagionare più a lungo e reimmesse progressivamente in commercio solo quando sarà possibile ottenere una remunerazione adeguata.

INTERVISTA
Luca Guelfi

«Ho riaperto, ma ho voglia di trasferirmi in California»



OLTRE VENTI RISTORANTI
Luca Guelfi possiede, tra gli altri, ristoranti a Milano e 5 in Sardegna

Giulia Crivelli

Non ama apparire. Se non all'interno dei suoi locali. Per Luca Guelfi, che dal 1994 ha lanciato oltre venti ristoranti in Italia e all'estero, fare significa organizzare il lavoro di centinaia di collaboratori, immaginare nuove formule di ristorazione, girare per il mondo a caccia di idee. Ma dall'inizio del lockdown Guelfi è diventato una sorta di Mister Wolf, il personaggio di *Pulp Fiction* impegnato, di professione, a risolvere problemi. E comincia a essere esasperato perché, spiega, la pandemia non è colpa del Governo, ma la gestione delle fasi 2 e 3.

Qual è la situazione dei suoi ristoranti a oggi?
Sabato 27 giugno ho riaperto il primo dei miei locali in Sardegna, Big Sur, due giorni fa Porto Rafael e domani, 4 luglio, torneranno operativi i due di Poltu Quatu. A Milano rimangono chiusi due dei cinque locali del mio gruppo: ho portato alcuni collaboratori in Sardegna, altri sono purtroppo in attesa di sviluppi.

Può già quantificare le perdite?
Se confronto il fatturato del gruppo del primo semestre 2019 con il periodo gennaio-giugno 2020, c'è stato un calo del 65%, e il 60% dei dipendenti è in cassa integrazione. I locali di Milano, una volta riaperti, soffrono la mancanza dei turisti e chi veniva in città per lavoro. Con i soli milanesi nessun ristorante può sopravvivere. Non ci vuole un genio della lampada per capirlo, basta guardare i numeri ufficiali: prima della pandemia Milano era una città eccezionalmente fiorente, ora è come Ibernata. Lo stesso, purtroppo, vale per la Sardegna.

Però ha deciso di riaprire tutto.
Questo lavoro è la mia vita e lo faccio da sempre con passione. Le persone che lavorano con me condividono il mio impegno ed è per questo che non ho esitato a fare tutto quello che l'emergenza richiedeva e a farmi venire idee per restare attivi, come la "ghost kitchen" avviata in aprile in via Archimede per consegna a domicilio, usando la cucina del Ganteen, che era tristemente chiuso. Ho anticipato la cassa integrazione, cerco di motivare tutti, di convincere chi lavora con me che il periodo passerà, che il nostro resta un modo faticoso ma divertente di guadagnarsi da vivere. Comincio però a essere stanco.

Reputa che le misure del Governo siano insufficienti?
Confesso. Ho voglia di lasciare l'Italia per la California, dove ho già un'attività. Lì gli imprenditori sono rispettati e vince sempre la meritocrazia. Da noi non così. A chi ci governa manca una visione. Non c'è mai stata, perché il nostro è da sempre uno stato di natura assistenziale. La cassa integrazione finisce, se non a settembre qualche mese tardi. Aziende di ogni settore e dimensione non avranno più infla vitale, chiuderanno in tanti e verrà a mancare il motore economico e immaginario dell'Italia. Ma il governo e i politici tutti sembrano concepire solo crocetti, che a malapena risolvono l'emergenza, ma nulla potranno contro i tsunami autunnali.

Pac, i Conti europei non tornano

DANIELA PASSERI

La Politica Agricola Comune non ha contribuito a mantenere e rafforzare la biodiversità dei terreni agricoli, tanto che «la diversità genetica delle colture e degli animali allevati è in continuo declino nell'Unione Europea». Il pollice verso alla Pac non arriva dai piccoli agricoltori o da associazioni ambientaliste, bensì da una relazione speciale della Corte dei Conti europea, la custode delle finanze Ue, l'organismo comunitario che ha il compito di valutare se il denaro speso da Bruxelles sia andato a buon fine e se gli scopi sono stati raggiunti.

IREVISORI CONTABILI NELLA RELAZIONE intitolata «Biodiversità nei terreni agricoli: il contributo della Pac non ne ha arrestato il declino», hanno esaminato «la concezione, l'attuazione, i risultati ed il monitoraggio» delle azioni intraprese dall'Ue per arrestare la perdita di biodiversità in agricoltura: in sostanza hanno passato al vaglio le misure della Pac nel periodo 2014-2020 per valutare la loro coerenza rispetto agli obiettivi che l'Unione si è data. In particolare, l'audit della Corte ha indagato se i pagamenti diretti abbiano prodotto un impatto positivo dimostrabile e se gli stanziamenti per le politiche di sviluppo rurale, attraverso le misure agro-climatico-ambientali, abbiano avuto effetti coerenti con la Strategia Ue sulla biodiversità del periodo 2011-2020.

QUESTA COERENZA NON C'E' STATA secondo la Corte dei Conti. La relazione (si legge sul sito <http://eca.europa.eu/>) è scritta in modo molto chiaro e diretto: la Corte «ha constatato uno scarso coordinamento tra le politiche e le strategie dell'Ue che impedisce, tra l'altro, di contrastare il declino della diversità genetica... e ha rilevato che le modalità con cui la Commissione tiene traccia della spesa della Pac per la biodiversità non sono affidabili». Inoltre, la «formulazione dell'obiettivo Agricoltura e delle azioni descritte nella strategia Ue sulla biodiversità fino al 2020 rende difficile misurare i progressi».

LA PERDITA DI BIODIVERSITÀ, una delle cinque principali minacce globali, rammenta la Corte nell'introduzione, è causata principalmente dall'intensificazione dell'agricoltura che «ha trasformato paesaggi un tempo diversificati, con tanti piccoli appezzamenti e habitat, in distese ininterrotte di campi gestiti con grandi macchinari, su cui opera solo una ridottissima forza lavoro. Ciò ha provocato un declino della quantità e della diversità della vegetazione naturale e, di conseguenza, della fauna».

La biomassa totale degli insetti si è ridotta del 75% in 27 anni, le farfalle del 39%, mentre le 39 specie più comuni di uccelli sono diminuite del 34%. Naturalmente esistono differenze tra gli stati membri, con Bulgaria e Romania considerati paesi più ricchi di biodiversità, in virtù della permanenza di pratiche agricole tradizionali, mentre i più poveri risultano Germania e Olanda.

QUESTO A FRONTE DI UNA SPESA nel periodo 2014-2020 di 86 miliardi di euro a favore della biodiversità (pari all'8,1 per cento del bilancio europeo), di cui il 77 per cento (66 miliardi) finanziati attraverso la Pac. Siccome è l'Unione europea che definisce gli standard ambientali e co-finanzia la maggior parte della spesa agricola degli stati, è chiaro che soltanto attraverso una riforma della Pac le politiche ambientali in campo agricolo possono diventare più incisive ed efficaci.

Publicata il giorno prima dell'annuncio della nuova Strategia per la Biodiversità 2030 della Presidente Ursula von der Leyen e nelle more della discussione sulla riforma della Pac che dovrebbe entrare in vigore dal 2021, la relazione speciale della Corte dei Conti suona come un monito a riformulare una parte considerevole delle politiche agricole europee.



foto Ap

L'Ue non dispone di una strategia per la conservazione della diversità genetica, sottolinea la Corte. «La crescente uniformità dei sistemi di produzione alimentare e la nostra alimentazione poco varia hanno contribuito non solo al declino della biodiversità ma anche ad altre conseguenze spiacevoli. Minori risorse genetiche significano minore resilienza naturale di fronte a organismi nocivi, malattie e gravi cambiamenti ambientali». Se il 50%

I controllori delle finanze Ue bocciano la politica agricola continentale: le risorse stanziate non hanno favorito la biodiversità ma l'agroindustria

di tutte le razze di allevamento in Europa è a rischio di estinzione lo dobbiamo a questa «crescente uniformità» che è l'esatto contrario del concetto biodiversità. **NON È IL PRIMO** monito lanciato dai revisori: già nel 2017 avevano messo in guardia la Commissione sul fatto che il cosiddetto *greening* (il pagamento diretto introdotto nel 2015 che compensa gli agricoltori per le pratiche agronomiche che proteggono la qualità del suolo, favoriscono l'assorbimento del carbonio, la qualità delle acque, ecc.) non era efficace sul piano ambientale, semmai rendeva il sistema dei pagamenti ancora più complesso, determinando un cambiamento nelle pratiche agronomiche solo sul 5 per cento dei terreni coltivati. Quindi, l'unico pagamento diretto la cui principale finalità è di carattere ambientale si è rivelato solo un sostegno al reddito. Secondo vari esperti interpellati dalla Corte, gli obblighi di *greening* dovranno essere rafforzati nella Pac post-2020 e dovranno basarsi su risultati costantemente monitorati più che sulle azioni o sugli ettari coltivati, oltre che sui più controlli (le sanzioni sono nell'ordine dell'1 per cento) se si vuole arrestare il declino della biodiversità animale, vegetale e degli ecosistemi.

ALCUNE RIFORME INTRODOTTE NELLA PAC a partire dal 2013 sono andate nel segno opposto: per esempio, la rotazione delle colture è diventata «diversificazione delle colture», però quest'ultima ha meno valore ai fini della biodiversità e raramente deter-

OSSERVATORIO EUROPEA

PORTOGALLO
Lisbona realizza 54 km di piste per le biciclette



Il sindaco di Lisbona (come altri suoi colleghi europei) ha annunciato un piano per realizzare 54 nuovi chilometri di piste ciclabili entro settembre. L'obiettivo, calcolando quelle già esistenti, è arrivare a 200 chilometri di piste ciclabili entro il 2021. In più verranno liberati diversi spazi occupati dalle auto.

SPAGNA
Chiuse sette centrali a carbone poco redditizie

La Spagna ha deciso di rinunciare al carbone perché non è conveniente: l'altro giorno hanno chiuso definitivamente 7 delle 15 centrali termoelettriche alimentate con il combustibile fossile. I sette impianti chiusi, che erano già in parte inattivi, producevano quasi la metà dell'energia prodotta a carbone in Spagna nel 2019. Questo tipo di centrali erano responsabili del 15% dei gas serra emessi in Spagna. Le compagnie elettriche proprietarie hanno preso questa decisione perché l'adeguamento richiesto dalle nuove norme europee sarebbe risultato troppo costoso.

FRANCIA
La promessa «gliofosato-zero» non mantenuta



Il presidente Macron nel 2017 l'aveva promesso: «Vieremo il gliofosato al più tardi entro tre anni». Oggi che il tempo è scaduto il ministro dell'Agricoltura, Didier Guillaume, durante una intervista ha ammesso che l'«obiettivo gliofosato zero» è impossibile da raggiungere.

mina una modifica della gestione dei terreni, come ha concluso anche uno studio della Commissione stessa dove si legge che tale misura è quella che ha prodotto minori benefici ambientali. Idem per le regole sui prati permanenti (terreni agricoli utilizzati per la coltivazione di erba o di altre piante erbacee da foraggio per più di cinque anni consecutivi) che sono state diluite e rese meno efficaci, diventando obbligatorie solo per i «prati sensibili sotto il profilo ambientale» e non per tutti i prati di un'azienda agricola, come inizialmente proposto.

RISULTATI PIU' PROMETTENTI PER la biodiversità possono venire secondo la Corte dei Conti europea dal secondo pilastro della Pac, quello dedicato ai Programmi di Sviluppo Rurale (Psr, 100 miliardi di euro dal-

La Ue più altri 60 miliardi dagli stati membri nel periodo 2014-2020) tramite le misure agro-climatico-ambientali, l'agricoltura biologica e i pagamenti per Natura 2000.

UN RICONOSCIMENTO PER CHI da sempre si batte e lavora nel campo del biologico. «Praticamente quello che l'Aiab (Associazione italiana agricoltura biologica) dice da anni, sollecitando un convinto sostegno della Pac all'agricoltura biologica che ha un impatto favorevole sulla biodiversità nei terreni agrari (più 30% da studi scientifici)», commenta il presidente dell'Aiab Antonio Corbari. «Non abbiamo mai trovato un serio ascolto da parte delle istituzioni. Speriamo che questa relazione apra gli occhi dei decisori politici che finora sono stati praticamente chiusi. Ma, si sa, non c'è più cieco di chi non vuol vedere».

brevi & brevissime

300 mila tonnellate di mascherine

La stima è raccapricciante (fonte Ispra): fino alla fine del 2020 in Italia si accumuleranno tra le 160mila e le 440mila tonnellate di mascherine e guanti da smaltire. Il ministro dell'Ambiente ha detto che sarebbero da preferire quelle lavabili e che in ogni caso le mascherine chirurgiche vanno buttate nell'indifferenziato. E' evidente che tutta questa spazzatura rischia di soffocare il mare Mediterraneo.

In Italia 45 milioni di animali in gabbia

La coalizione italiana «End the cage age» ha pubblicato la classifica dei paesi europei in base agli animali allevati in gabbia: degli oltre 300 milioni di animali ancora allevati in questo modo in Europa, oltre 45 milioni sono in Italia. Quasi tutti scrofe, conigli, quaglie e galline. In Italia sono già state raccolte 90 mila firme per chiedere di mettere fine all'era delle gabbie (più di un milione sono state raccolte nella Ue).



In aumento al mare i reati ambientali

Secondo il dossier di Legambiente «Mare Nostrum 2020», nel 2019 in Italia sono stati contestati 23.632 reati ambientali. Colate di cemento illegali, consumo di suolo nelle coste, cattiva depurazione delle acque, pesca illegale fuori controllo... L'incremento dei reati è stato del 15,6% rispetto al 2018. Oltre la metà delle frodi contestate sono avvenute in Campania, Puglia, Sicilia e Calabria.

Si beve più acqua del rubinetto

Sembra che a piccoli passi gli italiani si stiano rendendo conto che è meglio bere l'acqua del rubinetto. Secondo la ricerca biennale commissionata da Aqua Italia, il 77,6% della popolazione italiana ha bevuto acqua del rubinetto negli ultimi 12 mesi (rispetto al 2018 un tasso di crescita del 4%). Tra chi la beve, il 48,7% dichiara di farlo sempre. Molti lo fanno per evitare le bottiglie di plastica.

Mangiare sano dopo il Covid-19

Oggi, dalle 17 alle 18,30, parte il secondo tavolo dell'Assemblea Popolare Torino sul tema «Nutrirsi in modo sano, verso la giustizia alimentare». Condizioni di lavoro e di produzione del cibo, distorsioni della distribuzione, giustizia ambientale e altro ancora sono i temi del «webinar» che sarà trasmesso in diretta sulla pagina Fb dell'Atlante del Cibo. Si prosegue l'8 e 9 luglio.

FRANCESCO BILOTTA

Il glifosato, il pesticida più utilizzato in campo agricolo, ritorna al centro dell'attenzione. La Bayer ha accettato il pagamento di più di 10 miliardi di dollari per chiudere migliaia di procedimenti giudiziari per danni alla salute causate dall'erbicida. L'accordo si riferisce a 95 mila delle 125 mila denunce avviate in questi anni nei tribunali degli Stati Uniti contro la Monsanto, acquistata nel 2018 dalla Bayer, ritenuta responsabile di aver immesso sul mercato a partire dagli anni '70 il Roundup, erbicida che contiene come principio attivo il glifosato. L'accordo chiude solo il 75% dei contenziosi legali e sono 30 mila le persone che lo hanno rifiutato.

La decisione di Bayer di pagare 10 miliardi di dollari per chiudere le cause sul glifosato costringe l'Europa ad interrogarsi sulla riduzione degli agrotossici

In base ai pesticidi venduti e alla superficie coltivata, in Italia se ne impiegano ogni anno 7 chili per ettaro (in alcuni casi 50).

Secondo il rapporto Ispra, i pesticidi in Italia sono presenti nel 67% delle acque superficiali e nel 33% delle acque sotterranee.

Nel 2022 scadrà la proroga sull'uso dell'erbicida, uno dei tanti che finiscono nei cibi. L'Italia è stato il primo paese a introdurre prodotti bio nelle scuole

IN OGNI CASO, LA LOTTA AL GLIFOSATO continua a essere il simbolo per la riduzione degli agrotossici in agricoltura. I paesi europei si muovono in ordine sparso. L'Austria ha rivendicato il diritto dei singoli Stati di vietare l'uso del glifosato, il Lussemburgo ha manifestato la volontà di proibire l'uso dal 2021, la Germania alla fine del 2023, la Francia intende ridurre tutti i tipi di agrotossici del 50% entro il 2025.

Pappa col pesticida buona da morire



IN ITALIA IL DECRETO MINISTERIALE del 2016 autorizza l'uso del glifosato nelle aree agricole, limitando il suo impiego nelle aree non agricole (parchi, giardini, campi sportivi, aree verdi di plessi scolastici e strutture sanitarie). Ma il problema non riguarda solo il glifosato. Il campionario dei pesticidi comprende anche insetticidi, fungicidi (o anticrittogamici), nematocidi, acaricidi, etc. Sono un migliaio i prodotti agricoli che li contengono con più di 300 molecole diverse. Se si valuta la quantità di pesticidi venduta e la superficie coltivata, risulta che in Italia se ne impiegano ogni anno 7 kg per ettaro, ma per alcune aree coltivate a frutteti si arriva a 50 kg per ettaro.

SECONDO LA FAO IN ALCUNE ZONE del pianeta in cui domina l'agricoltura intensiva di Ogm si arriva a utilizzare ogni anno fino a 150 kg per ettaro di agrotossici. L'EFA (Autorità europea per la sicurezza alimentare), pur riconoscendo che il 45% del cibo che consumiamo contiene pesticidi, parla di «basso rischio» per i consumatori europei perché il 97% dei campioni analizzati presenta una quantità di residui inferiori ai limiti di legge. Il problema è che vengono analizzate le singole molecole, senza considerare l'insieme dei residui presenti negli alimenti. La valutazione del rischio si concentra sul singolo principio attivo, senza considerare gli effetti combinati che si manifestano sull'organismo umano. La stessa definizione di «livello di sicurezza» viene messa in discussione da molti ricercatori.

IL FENOMENO DELL'ACCUMULO dei residui tossici è stato più volte denunciato dai centri di ricerca indipendenti e da ISDE (Medici per l'ambiente) che hanno messo in evidenza le patologie che possono insorgere a livello endocrino, immunitario, nervoso, respiratorio, cardiovascolare, renale, riproduttivo. Secondo l'ultimo rapporto dell'Ispra, i pesticidi in Italia sono presenti nel 67% delle acque superficiali e nel 33% delle acque sotterranee. Nel sottosuolo queste sostanze si accumulano per la mancanza di organismi decompositori e persistono per decenni. Sono passati 27 anni dalla prima campagna del 1993 contro gli agrotossici, quando furono raccolte un milione di firme con la richiesta *Disarmiamo i pesticidi*. Negli ultimi anni è stata ulteriormente dimostrata la relazione tra l'esposizione ad alcuni pesticidi e i danni alla salute, ma anche le alterazioni che si producono negli ecosistemi, la compromissione della fertilità dei suoli, la distruzione della biodiversità animale e vegetale.

DA QUI L'INTENSIFICAZIONE delle campagne *Stop pesticidi*. L'Italia è il paese europeo che impiega più pesticidi per unità di superficie coltivata e si trova al terzo posto, dopo Spagna e Francia, per quantità complessivamente utilizzata, circa 130 mila tonnellate all'anno. Questo massiccio impiego di pesticidi ha un risvolto da un punto di vista alimentare, perché le sostanze impiegate arrivano sulle nostre tavole attraverso il cibo. E' difficile calcolare la quantità di pesticidi che assumiamo attraverso l'alimentazione.

SECONDO UN DOSSIER DI LEGAMBENTE, nel 34% degli alimenti sono presenti i residui di uno o più pesticidi e alcuni cibi sono particolarmente a rischio. Secondo i dati ufficiali, sono presenti residui nel 63,9% dei campioni di frutta, nel 36,1% degli ortaggi, nel 24% dei prodotti di origine animale e nel 22,7% degli alimenti trasformati. In questi anni, soprattutto per le mense scolastiche, si sono costruiti percorsi alimentari basati su cibi provenienti da agricoltura biologica, creando un rapporto col territorio circostante.

L'ITALIA, A PARTIRE DAGLI ANNI '90, è stato il primo paese europeo a introdurre i prodotti biologici nelle mense scolastiche. In diverse realtà regionali si sono imposti modelli di ristorazione collettiva basati sulle produzioni biologiche, nella consapevolezza che l'alimentazione nell'infanzia influisce in modo determinante sullo stato di salute nell'adulto. In particolare, una importante funzione è stata svolta dai 40 biodistretti che operano sul territorio italiano, con centinaia di produttori biologici che hanno garantito una alimentazione sana e sicura alle comunità scolastiche. Il biologico nelle mense scolastiche ha un grande valore anche da un punto di vista educativo. Secondo il rapporto BioBank del 2019, sono oltre 1500 le mense scolastiche biologiche in Italia. La Lombardia ne conta 264, il Veneto 241, l'Emilia-Romagna 165. La pandemia ha bloccato tutto il settore e l'emergenza sanitaria può mettere in discussione i risultati raggiunti. La ripresa di molti territori passa anche dalla valorizzazione dei prodotti biologici nella ristorazione scolastica.

C'è l'intesa sul futuro budget della Pac. Regole (e risorse) attuali in vigore per altri 2 anni

Più fondi europei all'agricoltura

E più aiuti per assicurarsi da perdite di reddito e calamità

Pagina a cura
di LUIGI CHIARELLO

Nessuna marcia indietro sul budget rispetto alla vecchia Politica agricola comune. Anzi, le risorse aumenteranno. La dotazione che il bilancio Ue destinerà per il periodo 2021/27 all'agricoltura sarà di 391,44 mld di euro: superiore del 2,8% rispetto ai fondi assegnati al primario nel periodo 2014/20, pari a 380,79 mld. È superiore del 7,2% rispetto alla prima proposta di budget, che la commissione europea aveva presentato nel 2018; impianto che, nelle intenzioni dell'allora commissario europeo all'agricoltura, **Phil Hogan**, avrebbe attribuito all'agricoltura 365 mld per il futuro settennato. Questo ridimensionamento, però, è stato mandato in soffitta, un po' per il lavoro di limatura alle sirene nazionaliste fatto in Parlamento e dalla nuova commissione guidata da **Ursula von der Leyen**. Un po' perché il Covid-19 ha rivoluzionato gli equilibri del dibattito politico-economico negli stati membri, riportando al centro la necessità di assicurare più qualità e investimenti pubblici alla filiera del cibo.

Tutto ciò è contenuto in un accordo politico sul cosiddetto «regolamento transitorio», raggiunto due giorni fa nell'ambito del «Trilogo»; cioè al tavolo di conciliazione tra istituzioni Ue, dove i rappresentanti di Parlamento, Consiglio dei ministri dell'Unione europea e Commissione negoziano il loro compromesso rispetto alle differenti posizioni assunte.

I VALORI DECISI PER LA NUOVA PAC SONO A PREZZI CORRENTI. «Per ragionare in termini di prezzi costanti bisognerebbe dire a quale tasso d'inflazione si vuol far riferimento», spiega a *ItaliaOggi* l'europarlamentare **Paolo De Castro**, capogruppo S&D in commissione agricoltura dell'Europarlamento. È ancora: «Se nell'arco dei prossimi 7 anni ci dovesse essere un'inflazione galoppante, cosa mai avvenuta con l'euro, di certo occorrerà adeguare il budget. Del resto, il bilancio dell'Unione viene modificato di anno in anno, per adeguarlo alle mutate esigenze. Per questo, quando si fa un budget pluriennale occorre ragionare a prezzi correnti».

LA PROROGA DELL'ATTUALE PAC. Sia come sia, la nuova Pac non scatterà subito, ma dal 2023. L'accordo in Trilogo, infatti, prolunga l'attuale regime fino alla fine del 2022. «È una cosa positiva», chiosa De Castro: «tra piano *Green New Deal*, strategia *Ue Farm to Fork* e Quadro temporaneo sugli aiuti di stato dovuto alla pandemia, gli agricoltori rischiavano di perdere un quadro giuridico certo. Ora il quadro c'è, per altri due anni. E anche il budget è certo. Gli stati membri potranno programmare per tempo l'avvio della futura Pac, decidere i livelli di finanziamento».

Per questi ultimi si attende ora l'accordo tra capi di stato e di governo sul futuro Quadro finanziario pluriennale Ue, già in agenda per il prossimo 17 luglio, mentre l'intesa sulla proroga di due anni dell'attuale Pac sarà ratificata la prossima settimana in Plenaria dall'Europarlamento.



Paolo De Castro

Le differenze tra la dotazione Pac 2021/2027 - 2014/2020 e 2018

(pr. Correnti)	QFP 2014-2020	QFP proposta 2018	QFP 2021-2027 (CE 2020)		diff. CE(2020) 2021-2027 vs2014-2020		diff. CE(2020) 2021-2027 vs CE(2018)	
			QFP+ NextGenEU	of which Next GenEU	assoluta	%	assoluta	%
Massimale Agricoltura	380,790	365,005	391,440	16,483	10,650	2,8%	26,435	7,2%
FEAGA	287,799	286,195	290,702	0	2,903	1,0%	4,507	1,6%
- Pagamenti diretti (incl. cotone; escl. POSEI/SAI)	270,912	264,535						
- Misure di mercato	18,736	18,259						
- Sviluppo rurale	92,990	78,811	100,738	16,483	7,748	8,3%	21,927	27,8%

Dati in miliardi di euro

Le principali misure del regolamento transitorio

• **Estensione dell'attuale Pac fino al 31/12/2022:** l'attuale Pac verrà estesa di due anni, rispetto alla proposta iniziale della Commissione che prevedeva una scadenza al 31/12/2021.

• **Estensione dell'attuale programmazione dello sviluppo rurale:** l'attuale programmazione, incluso il programma LEADER, verrà estesa fino al 31/12/2022, con la possibilità di utilizzare i fondi attualmente a disposizione fino al 31/12/2025.

• **Estensione della durata delle misure pluriennali:** si potrà continuare a finanziare tramite i fondi dello sviluppo rurale misure pluriennali (agro-ambiente, benessere animale) per un periodo che vada da 1 a 5 anni, rispetto ai 3 anni massimi proposti dalla Commissione, con la possibilità di un'ulteriore estensione in casi specifici. Viene re-inserita tra le misure pluriennali finanziabili anche l'agricoltura biologica.

• **Rafforzamento delle misure di gestione del rischio:** in linea con i risultati ottenuti tramite il Regolamento Omnibus, verranno abbassati dal 30 al 20% le soglie minime di perdita di reddito o di produzione per l'attivazione dei fondi mutualistici contro le avversità climatiche e dello strumento di stabilizzazione del reddito aziendale, equiparandoli alle assicurazioni sulla produzione e allo strumento di stabilizzazione del reddito settoriale.

• **Estensione dei programmi operativi:**

verranno estesi i programmi operativi previsti dal Regolamento OCM per ortofrutta e apicoltura fino al 31/12/2022. In più, le organizzazioni di produttori ortofrutticoli avranno la possibilità di continuare i loro attuali programmi fino alla naturale scadenza, senza bisogno delle notifiche richieste nella proposta della Commissione.

• **Estensione della durata dei diritti di impianto:** verrà estesa la possibilità di convertire i diritti di impianto dei vigneti in autorizzazioni fino al 31/12/2022, permettendo ai nostri viticoltori di utilizzare i loro diritti in portafoglio e non perdere, come Italia, diverse migliaia di ettari di potenziale vitivinicolo.

• **Rafforzamento della riserva di crisi agricola:** la Commissione europea si è impegnata a rafforzare, nell'ambito del nuovo Quadro finanziario pluriennale dell'Unione, la riserva di crisi agricola. La richiesta dell'Europarlamento è che, a partire dall'1 gennaio 2021, la riserva venga finanziata tramite fondi esterni alla Pac per un ammontare annuo minimo di 400 mln, a prezzi del 2011 (attualmente 478 milioni), da non restituire nel caso non venga utilizzato; budget che potrà essere incrementato annualmente a seconda delle esigenze di mercato, senza inserire un limite massimo.

• **Regolamentazione dell'offerta di olio di oliva:** verrà data agli Stati membri la possibilità di definire regole di commercializzazione per l'olio di oliva, al fine di migliorare e stabilizzare il funzionamento del mercato, come già previsto per il vino.

IL FUTURO BILANCIO EUROPEO. Il piano *Next generation Eu*, lanciato nei giorni scorsi dalla commissione per far fronte alle ricadute economiche della pandemia, ha di fatto incrementato di 16,48 mld il budget destinato alla futura Pac, portandolo a oltre 391 mld. Ma quant'anche il recovery non fosse intervenuto, va detto che già la proposta di budget della Pac era salita a 374,95 mld. Cioè, lontana dal ridimensionamento proposto da Hogan e, comunque, di poco inferiore rispetto alla programmazione di spesa 2014/20.

In sostanza, la Pac non è mai stata in pericolo con l'avvento della commissione von der Leyen e, paradossalmente, il Covid ne ha rilanciato la portata europea.

LO SVILUPPO RURALE. Questo capitolo di spesa, assolutamente strategico per il tessuto agricolo italiano e noto anche come secondo pilastro, marca il miglioramento più evidente. Nel 2018, la pro-

posta Hogan era indirizzata a un netto ridimensionamento; un'emorragia di risorse, che avrebbe trascinato il budget dai quasi 93 mld della vecchia programmazione a 78,8 mld.

Al contrario, con la nuova intesa raggiunta dalle istituzioni Ue, il budget per lo sviluppo rurale supererà i 100,7 mld (+8,3% rispetto alla vecchia programmazione 2014/20 e addirittura +27,8% rispetto alla proposta Hogan). In sostanza, tutte le risorse stanziare dal recovery fund per il comparto agricolo verranno assorbite dal secondo pilastro.

NON SOLO FONDI, ANCHE RIFORME. Nel regolamento transitorio varato due giorni fa non c'è solo la proroga della Pac. Esso contiene, infatti, anche una serie di importanti innovazioni, tra cui un nuovo strumento di gestione del rischio in agricoltura. Di fatto, si amplia e si potenzia l'accesso agli strumenti mutualistici, sulla falsariga di quanto già fatto col regolamento europeo «omnibus» (n. 2393 del 13/12/2017): gli agricoltori potranno ora assicurarsi più facilmente

dalle avversità climatiche e stabilizzare il proprio reddito aziendale. Basterà una perdita del 20% della produzione o del reddito. In più, come detto, si frena la deriva nazionalizzatrice: «Col nuovo regolamento europeizziamo e mettiamo più risorse», spiega De Castro. E per il futuro? «Non sarà data carta bianca agli stati nel dettare le strategie di politica agricola come prevedeva la precedente proposta della commissione Juncker, con tutto ciò che ne sarebbe conseguito in termini di rischi di correzione finanziaria», chiosa l'europarlamentare; «sarà l'Europa a mettere a punto menù di proposte di politica agricola. Tra queste gli stati membri potranno scegliere le misure più adatte al loro contesto produttivo».

Su questo impianto sta lavorando l'Europarlamento. L'idea è che questo assetto venga votato in plenaria a ottobre, per poi finire al tavolo del negoziato, in Trilogo con commissione e consiglio. Il varo dell'impianto finale della futura Pac è previsto per la fine del 2021.

© Riproduzione riservata

Il crollo dei pasti fuori casa. Crescono i timori per la tenuta di un settore che gioca un ruolo determinante per l'intera filiera agroalimentare

Ristorazione in dissesto: a rischio le competenze

Pagina a cura di **Giovanna Mancini**

Il timore non è soltanto il crollo dei ricavi per 28 mila aziende della ristorazione, con almeno 50 mila di queste a rischio chiusura. La preoccupazione più grande è disperdere un patrimonio di competenze che sarà poi difficile recuperare e un tessuto imprenditoriale che, oltre a un valore economico, gioca per il Paese anche un ruolo sociale, di aggregazione e convivialità, osserva il presidente di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), Enrico Stoppani.

«Il settore è in dissesto e non è un'aggiornazione: è una constatazione fatta con grande dispiacere - commenta Stoppani -. I danni economici per gli imprenditori sono spaventosi, ma quello che preoccupa di più è il rischio di perdere le competenze». I numeri parlano chiaro: i consumi fuori casa rappresentano circa un terzo della spesa alimentare in Italia (con 96 miliardi di euro l'anno), ma sono il primo settore della filiera agroalimentare (dall'agricoltura alla somministrazione) per valore aggiunto, pari a 46 miliardi di euro. Proprio alla ristorazione - o meglio al canale dell'HoReCa - è da imputare il calo del 18,5% della produzione alimentare registrata dall'Isat in aprile.

«Nel secondo trimestre del 2020 abbiamo registrato un crollo di 11 miliardi di euro, che vanno sommati ai 4,3 miliardi persi nei primi tre mesi - spiega Luciano Sbraga, direttore del Centro studi Fipe -. Nella peggiore delle ipotesi prevediamo di chiudere l'anno con una perdita di 28 miliardi,

Il Centro studi Fipe prevede una chiusura dell'anno con una perdita di 28 miliardi (22 miliardi lo scenario migliore)

nell'ipotesi più ottimistica a -22 miliardi». Stando al monitoraggio condotto da Fipe tra gli esercenti, alla quarta settimana dalla riapertura (avvenuta il 18 maggio), il 65% di bar e ristoranti in Italia aveva ripreso le attività, ma il recupero sugli incassi era appena del 50%, con una flessione di circa il 27% nel numero di addetti (1,2 milioni di lavoratori, di cui 230 mila a termine). A pesare, spiega Stoppani, sono soprattutto la mancanza dei turisti stranieri - la cui spesa vale circa 9 miliardi - il prolungarsi dello smart working in molte aziende, la mancanza di eventi e pranzi d'affari.

L'impatto è per le imprese dell'HoReCa, ma anche per la filiera alimentare, in particolare per le produzioni di alta qualità: «Le nostre imprese comprano 20 miliardi di euro di prodotti ogni anno - osserva Sbraga -. Siamo determinanti, soprattutto per il settore vinicolo: i grandi vini transitori principalmente attraverso la ristorazione».

Al governo la Fipe ha chiesto provvedimenti emergenziali, operativi e di chiusura delle aziende - spiega il presidente Stoppani -, rafforzando le misure di indennizzo e garantendo il mantenimento dei livelli occupazionali per salvare le competenze. Da parte delle imprese, dice ancora Stoppani, è necessario continuare a investire, nonostante la difficoltà del momento, per innovare il settore favorendo la trasformazione digitale, migliorare il capitale umano e valorizzare l'identità italiana.

«La linea scelta da McDonald's, che in Italia conta 600 ristoranti, per il 9% in franchising, e 24 mila collaboratori,

con un fatturato 2019 di 1,6 miliardi di euro: «Per due mesi abbiamo fatto zero entrate - spiega l'amministratore delegato di McDonald's Italia, Mario Federici -. E anche adesso siamo ben lontani dai livelli pre-Covid: il canale dell'asporto, che prima incideva per il 20% sui ricavi, è salito al 40%, ma i ristoranti oggi fatturano la metà». Eppure, la strategia è ricominciata dai piani che avevamo prima della pandemia», spiega Federici, confermando gli investimenti annunciati all'inizio dell'anno, ovvero l'apertura di altri ristoranti entro il 2020, 100 in tre anni, con un investimento di un miliardo.

Anche Cir Food, uno dei principali attori italiani della ristorazione collettiva, non è fermo: «Le stime per quest'anno sono di un -40%, in linea con il settore - ammette Giordano Curti, direttore generale dell'azienda reggina che occupa 13 mila lavoratori (2 mila in Italia) e nel 2020 ha realizzato 686 milioni di euro di ricavi -. Un terzo del nostro business deriva dalle mense di scuole e università, che da marzo sono a zero. Per tutto il lockdown abbiamo lavorato soltanto con le nostre insegne all'interno delle strutture sanitarie. Nei commerciali e aziende abbiamo perso l'80% e oggi abbiamo recuperato appena un terzo dei livelli normali». Mala reazione è stata immediata: «Abbiamo messo in sicurezza i dipendenti, dal punto di vista sanitario ed economico, anticipando la cassa integrazione - spiega Curti -. Per il futuro, investiamo sulla digitalizzazione e sperimentiamo modelli di ristorazione collettiva, scuola in primis, per i prossimi mesi».

Ciclone Covid. Il settore della ristorazione (nella foto lo cucina di un ristorante) rischia di pagare un prezzo altissimo ai mutamenti degli stili di vita imposti dal Covid-19. Ora la sfida è recuperare almeno in parte la fiducia dei clienti



LE IDEE PER RIPARTIRE
Davide Oldani. Chef stellato

«La qualità ricetta anti-crisi»

«I mesi di lockdown non possono mettere in discussione l'impegno di una vita, la passione, i sacrifici fatti per realizzare il mio progetto. Non riesco a pensare che pochi mesi di stop bastino a mettere in ginocchio chi ha lavorato e seminato bene per anni su un terreno fertile». Chef stellato, inventore della cucina "pop" basata sulla semplicità e le materie prime, Davide Oldani ha saputo mettere a frutto anche le settimane trascorse in casa, mentre il suo ristorante D'O di Comaredo, alle porte di Milano, era chiuso a causa della pandemia.

È riuscito a trovare un aspetto positivo anche in questa situazione drammatica?

«Non è difficile trovare qualcosa di buono: è stato tutto così negativo e preoccupante, che anche un piccolo raggio di sole è bastato a rasserenare. Intendiamoci: ho avuto molta paura per la malattia e le conseguenze del contagio. Ma questo non ha cambiato il mio approccio al sacrificio e al lavoro, non mi ha distolto dal mio obiettivo, che è quello di fare una cucina di qualità. Restare in casa e rispettare le regole che ci sono state imposte voleva dire rispettare noi stessi e gli altri. Gli italiani sono stati responsabili e questo per me è un fatto positivo, che mi dà fiducia. È stato

anche un tempo che molte persone hanno dedicato a pensare, a leggere, a mettere le mani in pasta e cucinare. **Anche per lei?**

«Sì: mi sono dedicato a riflettere più a fondo sul mio progetto di fine dining iniziato 17 anni fa e costruito giorno per giorno. Ho portato avanti le mie ricerche e sviluppato progetti già in corso, tra cui un laboratorio sulle bevande che presto realizzeremo. È stato un periodo ricco, di riflessione e di progettazione».

Ora è il momento di ripartire. Le persone sono tornate nel suo ristorante? Come vi siete organizzati per accoglierle?

«Abbiamo riaperto il 6 giugno, dopo 90 giorni di chiusura, durante i quali non ho voluto fare nemmeno il servizio di delivery, perché è una formula che non mi piace. Ora abbiamo il nostro solito servizio quotidiano, a pranzo e a cena, abbiamo persino dovuto chiudere le prenotazioni, che apriamo una volta al mese i nostri ospiti hanno voglia di sentirsi tranquilli e sereni e questa è la nostra priorità. Si chiama professionalità: rispettare le regole, innanzitutto, e quindi le distanze, indossare mascherine, oc-

chiali eguanti. Abbiamo fatto accordi con aziende specializzate, ad esempio per procurare un disinfettante nebulizzante che igienizza in modo più profondo, oppure dei guanti particolari, che cambiamo in continuazione, realizzati con un materiale riciclabile, per evitare che all'emergenza sanitaria segua un disastro ambientale. Inoltre abbiamo rivestito i tavoli con una vernice speciale, per favorire la sanificazione».

Durante il lockdown non è stato facile fare la spesa, procurarsi gli alimenti giusti, le materie prime migliori. Lei come ha fatto?

«Sono stato un sostenitore della spesa intelligente: era giusto andare il meno possibile al supermercato, quindi io mi sono organizzato uscendo una sola volta a settimana per comprare la materia prima fresca e fare scorta di materia secca. Le confesso una cosa: mi è mancata un po' la trasmissione che conduco ogni sabato su Radio2, con Pierluigi Pardo e la serenità che proviamo a dare a chi ci ascolta. Adesso abbiamo ripreso, è tornato un po' il sole e anche la voglia di vivere, ma non dobbiamo dimenticarci che il nemico c'è ancora. Bisogna fare ancora molta attenzione a come convivere con questo virus, fino a quando non ci saranno un vaccino o una cura».



CIBUS FORUM

PARMA
2/3 SETTEMBRE 2020

FOOD & BEVERAGE E COVID-19: DALLA TRANSIZIONE ALLA TRASFORMAZIONE

Per maggiori informazioni sulle opportunità di partecipazione si prega di contattare:

email: cibus@fiereparma.it
tel. +39 0521 996206
www.cibusforum.cibus.it

Follow us on



Strategie. Il canale cresce, ma non è ancora un business per tutti

Dal delivery un'ancora di salvezza

«Un po' una contraddizione rispetto all'idea di convivialità e socialità che è alla base della ristorazione. Eppure il servizio di consegna a domicilio è stato per molti esercizi commerciali l'unica ancora di salvezza durante le settimane di lockdown e continua tutt'ora a essere uno strumento efficace per molti di loro».

Non è ancora un business per tutti, come certifica un'indagine condotta da Fipe, ma questi mesi hanno avvicinato molti utenti e molti esercenti a un mezzo dalle grandi potenzialità. «Nei mesi di marzo e aprile la richiesta dei ristoranti di essere inseriti nella nostra piattaforma è triplicata rispetto al periodo pre-Covid - conferma Elisa Pagliarini, general manager di Glovo Italia -. È l'aspetto più interessante è che tra i nostri nuovi partner ci sono realtà molto diverse, dalla piccola pasticceria ai ristoranti stellati, dai locali per aperitivo alle caffetterie». Tra gli accordi recenti, quelle con la pasticceria Ignio Massari a Milano, il Ristorante Carlo e Camillo del Ristorante Carignano di Torino o il Convivio Troiani di Roma.

Anche Just Eat ha registrato un aumento di circa il 30% dei nuovi partner, mentre è di pochi giorni fa l'accordo in esclusiva tra Starbucks e Deliveroo per le consegne a casa in ufficio di tutta l'offerta della catena americana presente in Italia. Anche molte piccole realtà si so-

no affidate alle grandi piattaforme, anche se prevale ancora il "fai-da-te" un po' artigianale, come spiega da Fipe, anche perché le commissioni dei player del Delivery sono spesso elevate, con punte del 35% sul costo finale. Inoltre, le servizie durante le settimane di lockdown e continua tutt'ora a essere uno strumento efficace per molti di loro.



Nuovi accordi. Partner triplicati per Glovo nei mesi di marzo e aprile

esplorare e sfruttare. Secondo l'indagine condotta dalla federazione, al momento dell'entrata in vigore del decreto che consentiva la consegna di cibo a domicilio (11 marzo), solo il 5,4% degli imprenditori della ristorazione tradizionale (ovvero con servizio al tavolo e una vocazione gastronomica focalizzata sulla cucina italiana o regionale) era organizzato per fornire il servizio di food delivery. Un altro 10,4% è invece attivato immediatamente per svilupparlo, mentre il restante 85% ha fermato di non voler ricorrere a questo strumento.

Eppure la domanda non manca: sempre secondo i dati Fipe, la limitazione degli spostamenti prima, e adesso la per durante paura o il disagio per le regole di distanziamento imposte nei locali hanno spinto un numero crescente di persone a provare o utilizzare maggiormente questo servizio. Che spesso, spiega gli operatori, funziona soprattutto come strumento strategico di marketing e comunicazione, per mantenere viva e spesso accrescere la propria comunità di clienti di fiducia. Dall'inizio dell'emergenza sanitaria, il 24% di quelli che erano utilizzatori saltuari nel periodo pre-Covid, ha fatto ordini almeno 1 o 2 volte, così come il 53% di chi in precedenza lo aveva utilizzato solo poche volte. Tra quelli che prima avevano mai ordinato cibo a casa, poco meno del 10% ha iniziato a farlo.



Cosa fare per una ripresa sana ed ecologica dal COVID-19

(foodpolicymilano.org)

In Italia si macella meno carne rossa: attenzione alla dieta o effetto lockdown?

(infodata.ilsole24ore.com)

Algorithms are designing better buildings

(theconversation.com)

Regenerating An Entire Landscape

(crowdcast.io)

Cercasi sponsor per i prossimi Hub di quartiere contro lo spreco alimentare - Avviso aperto

(foodpolicymilano.org)

Sfusitalia: è nata la mappa dei negozi di prodotti sfusi

(italiachecambia.org)

Future Cooking (02): Maja Göpel on Transformation & the Need for New Paradigms (GRP23)

(youtube.com)

Serenading plants: Barcelona opera reopens with unusual concert

(reuters.com)

Monsanto, Bayer chiude 95 mila cause con un patteggiamento da 10,5 miliardi

(repubblica.it)

Origrani, un progetto per una nuova filiera del pane

(italianfoodtoday.it)

L'Italia ha perso il 28% delle terre coltivate nell'arco di una sola generazione

(economiadellabellezza.it)

Tutto (ma proprio tutto) ciò che serve sapere sulla Politica agricola comune dell'Ue

(slowfood.it)

La internet del bosque

(rtve.es)

Paysages Nourriciers: 50 orti solidali in tutta la città di Nantes per far fronte alla crisi

(gamberorosso.it)

Lettera a Conte: biodiversità, è arrivata l'ora di passare dalle parole ai fatti

(slowfood.it)

"Biodiversità, è arrivata l'ora di passare dalle parole ai fatti"

(lastampa.it)

Come la Costituzione dell'Ecuador ha forgiato i diritti Fondamentali della Natura

(che-fare.com)

La sfida sostenibile di Cortilia

(lastampa.it)

Storie di Diversità dalla Biblioteca del Grano

(giusepperivello.nova100.ilsole24ore.com)



RuralHack

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

