



RuralHack

Rassegna stampa

n. 75 - 10 luglio 2020

Le persone sono il cuore delle tecnologie

Leggiamo che in questi mesi è aumentato in modo esponenziale l'uso delle piattaforme di e-commerce per la spesa e, in genere, per l'approvvigionamento di cibo.

Leggiamo che in Giappone va forte una nuova app che raccoglie tutto il sapere dei commercianti di pesce giapponesi e lo affida ad un sistema di intelligenza artificiale per consentire allo smartphone di riconoscere il tonno fresco.

Quando cominciamo a dirci che spingere sul paradigma attuale del massimo guadagno possibile "a prescindere" va contro le persone?

Leggiamo che in Svezia sta per essere aperto il primo supermercato senza personale, tutto digitale e aperto 24 su 24. Immaginiamo il sollievo di poter tenere aperto un servizio di questo tipo senza dover negoziare con i sindacati per gli orari e gli straordinari e i turni...

E leggiamo anche che al Sud sta partendo la campagna del pomodoro ma i produttori sono ancora senza contratto perché nel braccio di ferro tra agricoltori, imprese della trasformazione e GDO questi ultimi spingono per abbassare progressivamente sempre di più i prezzi mentre la produzione quest'anno ha subito riduzioni a causa del clima e, in più, chi produce sta cercando di spuntare un prezzo un po' più alto visto che la passata di pomodoro è stata stravenduta in questi mesi di Covid. Il fatto è che se la GDO vuol vendere i prodotti a un prezzo basso li deve per forza comprare ad un prezzo basso e, a ritroso, l'industria che vende al ribasso alla GDO si rifarà sull'agricoltore e sul fornitore di materie prime; quest'ultimo cercherà di aumentare le rese (usando prodotti chimici) e di ridurre al massimo le spese ac-

cessorie (compreso il costo del lavoro dei suoi dipendenti). E più il prodotto sarà indistinguibile per la sua qualità, più tutto si misurerà sulle quantità prodotte, lavorate e distribuite.

Ed ecco che il cibo-simbolo del Made in Italy si trasforma in una commodity.

Quando cominciamo a dirci che spingere sul paradigma attuale del massimo guadagno possibile "a prescindere" va contro le persone? Ecco sintetizzata perfettamente la logica che guida nuovi servizi, la produzione e la vendita a livello industriale dei prodotti e, in generale, la "logica di progresso": "Un'impresa non è un servizio sociale dello Stato. La sua finalità non è il benessere dei suoi dipendenti o la soddisfazione dei suoi clienti, ma il profitto, o il margine di guadagno. E per creare profitto, la ricetta non è molto complicata: basta comprare o produrre a un costo inferiore a quello di vendita. La differenza tra il costo di acquisto o di produzione e il prezzo di vendita è il margine: più è sostanzioso meglio è. Se si capisce questo, non serve fare un master in management" (Brusset C. Siete pazzi a mangiarlo!, Picckwick, 2019).

Lo staff di RuralHack

Via al bando Isi agricoltura. Finanziamenti fino a 60 mila euro. Domande dal 15 luglio

Coltivare i campi in sicurezza

Dall'Inail incentivi per l'acquisto di macchinari agricoli

DI DANIELE CIRIOLI

Via libera dell'Inail agli incentivi per l'acquisto di macchinari agricoli. Destinatari: imprese e società, anche cooperative, che possono ottenere un finanziamento massimo di 60 mila euro, con attenzione particolare ai giovani agricoltori (età non superiore a 40 anni). Dal 15 luglio al 24 settembre si possono caricare online le domande. Lo prevede il bando Inail ISI agricoltura 2019/2020, pubblicato ieri, che finanzia gli investimenti sulla sicurezza e salute sul lavoro con 65 milioni di euro.

Finalità. Il bando ha l'obiettivo d'incentivare micro e piccole imprese del settore produzione primaria dei prodotti agricoli per l'acquisto di nuovi macchinari e attrezzature di lavoro, caratterizzati da soluzioni innovative per abbattere l'inquinamento, la rumorosità e il rischio infortunistico. A tal fine, gli acquisti finanziati devono soddisfare l'obiettivo di migliorare il

L'agenda	
Adeempimento	Tempistica
Apertura procedura informatica per compilazione domanda	Dal 15 luglio
Chiusura procedura informatica per compilazione domanda	24 settembre
Download codici identificativi	Dal 25 settembre
Regole invio domanda online e date apertura sportello informatico	Entro 1° ottobre

rendimento e la sostenibilità globali dell'azienda agricola, in particolare mediante una riduzione dei costi di produzione, il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori.

Progetti ammessi. Sono ammissibili agli incentivi i progetti di acquisto o noleggio con patto di acquisto di trattori agricoli o forestali o di macchine agricole e forestali. Si può presentare una sola domanda in una sola regione o provincia autonoma

e per un solo asse di finanziamento.

Destinatari. Esclusivamente micro imprese e piccole imprese agricole, anche individuali, iscritte in sezione speciale (imprenditori agricoli, coltivatori diretti, imprese agricole) del registro delle imprese (Cciaa) o all'albo delle società cooperative di lavoro agricolo, della qualifica di imprenditore agricolo e titolari di partita Iva. Sono giovani le imprese il cui titolare è imprenditore agricolo

e ha un'età non superiore a 40 anni alla data di chiusura della procedura informatica per la compilazione delle domande (24 settembre). In caso di società semplici, in nome collettivo e cooperative sono giovani se almeno i due terzi dei soci hanno fino a 40 anni (al 24 settembre) e qualifica di imprenditore agricolo; nel caso di Sas, il requisito può essere posseduto anche dal solo socio accomandatario ovvero dai due terzi dei soci accomandatari, se più di uno.

Nelle società di capitali i conferimenti dei giovani agricoltori devono costituire oltre il 50% del capitale e gli organi di amministrazione devono essere costituiti in maggioranza da giovani.

Risorse. Le risorse destinate ai progetti sono ripartite per regione/provincia autonoma su due distinti assi, per uno stanziamento complessivo di 65 mln di euro:

- 53 mln di euro all'asse di finanziamento riservato alla generalità delle imprese agricole;
 - 12 mln all'asse riservato agli imprenditori giovani, anche in forma societaria.
- Il finanziamento, in conto capitale, è calcolato sulle spese ammissibili al netto Iva in misura:
- del 40% per i soggetti beneficiari del primo asse;
 - del 50% per i soggetti beneficiari del secondo asse.
- Il finanziamento massimo erogabile è di 60 milioni di euro; quello minimo di 1.000 euro.

— © Riproduzione riservata —

SITO INAIL

Infortunati, i reclami sul web

I reclami e i ricorsi all'Inail direttamente online. A partire da ieri è infatti operativa la nuova procedura «Inoltra un reclamo» sul sito dell'Istituto.

Grazie all'attivazione della piattaforma i lavoratori infortunati o tecnopatici, i loro aventi diritto o rappresentanti, i datori di lavoro tenuti all'obbligo assicurativo e i loro rappresentanti potranno presentare reclamo scritto «per contribuire in modo concreto all'ottimizzazione dei servizi erogati dall'Inail e per tutelare e soddisfare le proprie esigenze attraverso la rimozione delle cause che hanno portato alla violazione o inosservanza, i principi di eguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione, diritto di scelta, efficienza ed efficacia, o gli standard di qualità adottati e riportati anche nella Carta dei servizi» dell'Istituto, come si legge sul sito dell'Inail. Per accedere alla procedura sarà necessario essere in possesso delle credenziali di accesso ai servizi online dell'Istituto.

— © Riproduzione riservata —

I giovani professionisti in piazza contro il governo

Un manifesto dei giovani professionisti, fatto di cinque proposte concrete per il rilancio del paese. È quanto sarà presentato domani, a piazza Montecitorio, dalle associazioni giovanili di architetti, assistenti sociali, consulenti del lavoro, geometri, ingegneri, notai e periti industriali che si riuniranno «nel pieno rispetto del distanziamento sociale», davanti alla Camera dei deputati per denunciare il sentimento di «abbandono da parte della politica», come si legge nella nota diffusa ieri dall'Aiga, l'Associazione italiana giovani avvocati.

«Noi giovani professionisti siamo stati spesso esclusi da provvedimenti di supporto garantiti ad altre categorie di lavoratori, anche autonomi», si legge nella nota Aiga riferita alla manifestazione. «La fase di rilancio non può esimersi dal migliorare e valorizzare le competenze professionali». «Chiediamo», le richieste delle associazioni, «di non essere discriminati nel riconoscimento di misure di sostegno economico alle imprese in difficoltà (contributo a fondo perduto ex art. 25 decreto rilancio); di essere costantemente interlocutori del governo; che si investa sulla professione come risorsa per la crescita e il futuro del paese; norme chiare e uno snellimento dell'apparato burocratico imprescindibile per semplificare e rilanciare; la riduzione della pressione fiscale. Abbiamo deciso di restare, di mettere la nostra professionalità e il nostro impegno al servizio del Paese - concludono. Ma moltissimi di noi sono ancora più in difficoltà dopo il lockdown: sempre più precari, sempre più impossibilitati a riaprire i nostri studi. Non costringeteci ad emigrare». La manifestazione di domani vedrà riunite una serie di categorie che, secondo gli organizzatori, conta oltre un milione di under 45. L'evento segue di circa un mese un altro importante momento di collaborazione e di partecipazione interprofessionale che sono stati gli stati generali delle professioni (si veda ItaliaOggi del 5 giugno). Anche in quel caso le 23 categorie coinvolte avevano sollevato forti proteste contro i provvedimenti governativi e anche in quel caso era stato presentato un Manifesto delle professioni, quella volta fatto in dieci punti, che è stato consegnato alla politica.

Michele Damiani

— © Riproduzione riservata —

BREVI

Sono soprattutto donne, professionisti ad elevata istruzione e giovani ad essere maggiormente esposti a rischio contagio da malattie infettive respiratorie come il Coronavirus che, nonostante il rallentamento della presa epidemica nel nostro Paese, continua a rappresentare una minaccia. L'esposizione al contagio risulta poi differente in funzione dell'attività professionale svolta. È quanto emerge dal report della Fondazione studi consulenti del lavoro «Lavorare ai tempi del Covid-19: il rischio contagio tra gli occupati italiani».

Partirà in luglio l'attività della Proviuti tax lounge, prima community della famiglia professionale che in azienda presidia il Tax control framework (Tcf), ossia il sistema di gestione e controllo del rischio fiscale. Ideata da Proviuti e lanciata in collaborazione con l'associazione fiscalisti d'impresa (Afi), è la prima community della famiglia professionale che in azienda si occupa di tax control framework. Obiettivo: «condividere esperienze, metodologie e tendenze in materia di prevenzione del rischio fiscale», come si legge nella nota di lancio dell'iniziativa.

Un accordo con Cresme affinché l'applicativo «Costi di costruzione» possa essere utilizzato gratuitamente da ogni iscritto. È quanto prevede la convenzione siglata formalmente da Fondazione geometri italiani, che opera su impulso del Consiglio nazionale dei geometri e della Cassa geometri, «per sottolineare la medesima finalità, l'impegno congiunto e il risultato raggiunto insieme», si legge nella nota del Cngegl. «Il servizio è indubbiamente una fra le utilities più ricercate e apprezzate dai geometri liberi professionisti, che possono così disporre gratuitamente dei dati relativi al costo dei manufatti».

«Accogliamo con estremo favore le affermazioni del ministro della salute Roberto Speranza, che ha ribadito l'obiettivo della corrispondenza uno a uno tra lauree in medicina e borse di specializzazione. Bene, Ministro, è lo stesso obiettivo che la Fnomceo auspica da almeno un triennio e indica come risolutivo sia per azzerare l'imbutto formativo sia per colmare la carenza di specialisti e medici di famiglia. Ora lavoriamo insieme per raggiungerlo». Così il Presidente della Fnomceo, Filippo Anelli,

— © Riproduzione riservata —

ECONOMIA DEL CIBO E AGROALIMENTARE

food



Grande distribuzione

Comfort food, consumi sempre in crescita: per le creme spalmabili vendite in aumento del 18,8% a maggio

Quadruplicate le vendite online e raddoppiate quelle realizzate da Gdo, rispetto al 2019, che si era chiuso con un sell-out superiore ai 403 milioni di euro

Trova di più sul sito www.ilssole24ore.com/sez/food

Nuovi gusti. Aumentano sugli scaffali i competitor di Nutella con nuovi profeti. Per l'estate c'è la versione da freezer proposta da G7

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



Nuove frontiere. I fertilizzanti naturali si differenziano da quelli tradizionali, minerali e non solubili, per il minor impatto ambientale, infatti utilizzano sostanze organiche, proteine idrolizzate e aminoacidi

Produttività. I biostimolanti di nuova generazione a basso impatto ambientale si stanno diffondendo rapidamente: un mercato da 2,5 miliardi che in Italia cresce del 10% annuo

Fertilizzanti senza chimica nel futuro dell'agricoltura

Alessio Romo

ra gli obiettivi del nuovo patto verde pensato per rilanciare l'Europa, oltre al dimezzamento dei fitofarmaci è previsto un taglio del 20% anche all'uso dei fertilizzanti in agricoltura. Che rappresentano la terza grande macroarea dell'agribusiness, dopo la genetica (la ricerca sulle sementi), la protezione delle colture (gli agrofarmaci) e prima dei mezzi tecnici (le attrezzature fisiche, dai trattori ai droni). Un'area dove l'Italia è già all'avanguardia, sia nell'uso sostenibile in campo che nella produzione di fertilizzanti speciali e dei cosiddetti biostimolanti, i fertilizzanti naturali di nuova generazione che si differenziano da quelli tradizionali, minerali e non solubili, proprio per il minor impatto ambientale. Attraverso la combinazione di sostanze organiche, proteine idrolizzate e aminoacidi, i biostimolanti migliorano la crescita delle colture senza il ricorso alla chimica.

In Italia, con un tasso di crescita superiore al 10% annuo, che ora potrebbe beneficiare del nuovo indirizzo delle politiche ambientali dell'Unione. «In Italia esiste già un contesto produttivo di eccellenza. La professionalità delle aziende agricole è migliorata: sono diminuite in termini numerici ma sono rimaste e si sono rafforzate quelle più strutturate e il livello qualitativo si è ulteriormente alzato», sottolinea Leonardo Valentini, amministratore delegato di Biochim, azienda fondata nel 1973 a Medicina, nel Bolognese, e diventato negli ultimi anni uno dei maggiori gruppi industriali nel settore dei fertilizzanti speciali e dei biostimolanti con una quota del 4% del mercato mondiale, 120 mi-

lioni di fatturato e 8 stabilimenti produttivi di cui 4 all'estero. «La nutrizione innovativa - spiega - mira a ridurre gli input, dal consumo di fertilizzanti tradizionali all'uso dell'acqua. È un settore in forte crescita soprattutto con il biocontrollo, che si realizza con prodotti a base di microorganismi utili, senza usare molecole di sintesi, e rappresenta un'alternativa ai fertilizzanti tradizionali. E quello che viene chiamato il tea spoon, il cucchiaino da tè, dare alla pianta solo quello di cui ha bisogno e quando ne ha bisogno». Soluzioni, sottolinea, che non sono in contrasto con la sfida globale di aumentare la produzione di cibo, mentre le nuove strategie europee che prevedono una

drastica riduzione della chimica in agricoltura mettono in allarme il mondo produttivo. «Ogni programma - dice ancora Valentini - ha bisogno di obiettivi ambiziosi e del suo slogan, ma il cambiamento climatico è una realtà con cui le imprese agricole fanno già i conti. Ci sono siccità e piogge torrenziali dove non si erano mai viste. Gli stress ambientali fanno più danni delle malattie delle piante. Aziende come la nostra sono cresciute anche con prodotti che cercano di salvaguardare la produzione da questi stress con un uso responsabile della chimica. Serve però diffondere una maggiore conoscenza scientifica: spesso finiscono sotto accusa sostan-

ze non dannose mentre altre che usano regolarmente sono terribilmente pericolose». Il gruppo non commercializza prodotti a base di glifosato. «È un prodotto che non abbiamo - conferma Valentini - ma il discorso dei vegeticidi e delle modalità di impiego vale per tutti i prodotti, anche l'acqua se è usata male ti fa affogare. Oggi però pensare di produrre colture estensive senza glifosato è una sfida, bisognerà trovare soluzioni alternative, non solo al glifosato ma a tutte le sostanze potenzialmente nocive per ambiente e consumatori. Questa è la sfida del futuro: mantenere la produttività riducendo gli input».

Osservatorio Cia Agricoltori-Nomisma Agroalimentare sempre più green e digitale

Giorgio dell'Orefice
Il primo è la grande distribuzione, ma esplodono le vendite alimentari online e risorgono un decimo di quelle che sembrava inarrestabile il negozio di prossimità. Gli italiani si sono inoltre scoperti più attenti ai prodotti made in Italy e del territorio, è cresciuto l'interesse alla sostenibilità, alla varietà salutistica degli alimenti. Resta forte l'attenzione alla variabile prezzo. È lo spaccato che è emerso dal report realizzato da Nomisma "Il ruolo economico e produttivo dell'agroalimentare italiano in tempo di Covid-19: 95 scenari di lungo periodo", studio commissionato dalla Cia-Agricoltori Italiani e presentato nei giorni scorsi in occasione del webinar dedicato al progetto "C'è il Paese che vogliamo". «L'agroalimentare nel corso del lockdown ha mostrato ancora una

volta la propria forza anticiclica - ha spiegato Denis Pantini di Nomisma -. Mentre sono andate a picco le vendite di beni non alimentari (+25% in valore nel primo quadrimestre 2020) quelle di cibo hanno mostrato una crescita del 5%. Nella grande distribuzione sono cresciute del 13%, trainate da prodotti base della filiera agroalimentare made in Italy: farine, lieviti, latte e uova che durante la quarantena hanno registrato incrementi del 60%. Bene anche la pasta (+12%), l'ortofrutta (+15%) e il vino (+11%)». Secondo il report di Nomisma il lockdown italiano lascia in eredità anche alcuni cambiamenti nelle abitudini d'acquisto che con ogni probabilità resisteranno anche in futuro: gli italiani escono dalla pandemia più attenti al made in Italy (66%), alla tutela dell'ambiente (25%), alle tipicità del territorio (66%), alla salu-

te (15%). Mentre erano blindati in casa hanno riscoperto i negozi di vicinato (che hanno così aumentato le proprie vendite del 5% tra maggio e giugno), mentre il segmento che ha davvero messo le ali è stato quello delle vendite online: +120% da gennaio al 21 giugno e +160% solo nel post lockdown (dal 4 maggio al 21 giugno). Un boom che però non è riuscito a compensare la vera voragine aperta nei conti dalla chiusura della ristorazione e del canale horeca (bar e ristoranti) con perdite calcolate in circa 2 miliardi. «Occorre un intervento straordinario per sostenere e rilanciare il canale horeca almeno in Italia - ha detto il presidente di Federaimtare, Ivano Vaccinò -. Senza contare che la chiusura della ristorazione internazionale ha decretato una battuta d'arresto anche per il nostro

export che invece fino a marzo era in crescita. Un segnale chiaro invece del fatto che le eccellenze agroalimentari italiane fino all'esplosione dell'emergenza Covid-19 avevano dimostrato di essere più forti persino dei temuti dazi Usa». «La pandemia restituisce immancabilmente la centralità del settore agroalimentare che ora è evidente a tutti - ha commentato il presidente di Cia-Agricoltori Italiani, Dino Scarninato - ma ci ha reso ancora più chiaro di quanto non fosse prima la necessità di investire sugli interventi di digitalizzazione e di ammodernamento della rete dei trasporti, di agevolare i percorsi di aggregazione all'interno delle filiere per costruire sistemi produttivi territoriali e di integrare sempre più l'agricoltura con l'agriturismo e l'enogastronomia di qualità».

PANORAMA

IN EDICOLA CON IL SOLE 24 ORE

«Mangia come parli»: dopo la radio il libro con 80 ricette dello chef Oldani

Il periodo che abbiamo appena attraversato - "costringendoci" in casa nostro malgrado a causa del coronavirus - ci ha trasformati, in modo diverso e con motivazioni differenti, in tanti cuochi provetti. *Il cibo che tenuti insieme*. Mi piacerebbe, con questo libro, dare una mano a chi per necessità o per passione ha voglia di cimentarsi con la cucina, affinché lo stare insieme intorno a una tavola sia anche motivo di soddisfazione oltre che di piacere. Sono queste le parole decisive per capire, e apprezzare, il libro di Davide Oldani che da oggi trovate con il Sole 24 Ore in edicola (pagg. 160, € 14,90), e in libreria fra qualche giorno (dal 16 luglio).

I consulti (nostri) evidenziano lo scatto di "empatia" che uno chef rinomato e di qualità indiscutibile ha, da anni, intrapreso con il suo pubblico. Che è (anche), certamente, quello che ha la fortuna e la gioia di poter frequentare il suo ristorante di Cornaredo ma che è, soprattutto, quello che lo incontra nella sua fortunata trasmissione radiofonica condotta, in duo affiatato, con Pierluigi Pardo (in onda su Radio24 il sabato alle 11 e la domenica alle 20). La genesi della trasmissione, nel libro, è raccontata, con ironia da chi quella trasmissione l'ha pensata, Sebastiano Barisoni. Il destinatario, in questo libro, dunque, è tutto quel pubblico che incontra solo "virtualmente" lo chef, lo ascolta o lo apprezza. È molto umilmente (forse è il caso di usare questa parola), Oldani qui fa un passo indietro rispetto alla popolarità dello chef (fattura di altri colleghi), ed mette a servizio degli ascoltatori, dei lettori, e degli spignatori della domenica, come il sottoscritto, che fatiano a cucinare ma si esalano nel mangiare bene. È un libro che parla a un pubblico vasto, proprio per questo, ha un linguaggio scorrevole e fortemente pratico. Oldani è, del resto, l'ideatore della Cucina POP, basata sulla semplicità e sulle materie prime essenziali, e qui ha deciso di intraprendere un viaggio di andata e ritorno nelle regioni italiane. Che parte dalla conoscenza eccellente delle materie prime dei prodotti (tipici) di stagione e dal rispetto delle tradizioni culinarie (di regione in regione e di stagione in stagione), ma arriva ogni volta al punto della questione con consigli e piccole rivisitazioni, idee gastronomiche che servono a fornire agli esecutori casalinghi il rispetto e il racconto della tradizione con un occhio al presente. L'attenta incursione di Pierluigi Pardo in un racconto delle eccellenze gastronomiche del territorio italiano che si sposta con una divertente evocazione dei territori, citazioni dotte ma popolari (Paolo Conte, Lucio Dalla e così via), cala e incarna il libro in un contesto più ampio. Perché, effettivamente, *Mangia come parli* si è un libro di cucina, ma è soprattutto un libro di cultura del cibo.

Trovare se si so ricette (tradotte anche in inglese), ma soprattutto un modo di raccontare (e vivere) la cucina e le materie prime che rendono onore al nostro Paese e a un grande interprete della sua cucina come Oldani. In quasi ogni ricetta, alla fine, c'è una "nota dello chef". È emerge la sapienza di Oldani e la sua propensione per i cuochi casalinghi. Prendo dalla ricetta dell'anguilla: «Io preferisco dare una doppia cottura all'anguilla per renderla tenera. La prima, in acqua con aceto, serve per contrastare la parte più grassa e la seconda per renderla più gustosa». Ecco un consiglio semplice, pratico, utile, anche per chi, come me, l'anguilla non la affronterà mai, ma almeno sa come dovrebbe essere fatta. Proverò a seguire altri suoi consigli. Buon appetito e buon giro d'Italia a tutti.



Cucina Pop. Nel libro dello chef stilato il mondo della tradizione culinaria italiana

Stefano Salsi

VIA LIBERA UE

Etichetta trasparente per i salumi made in Italy

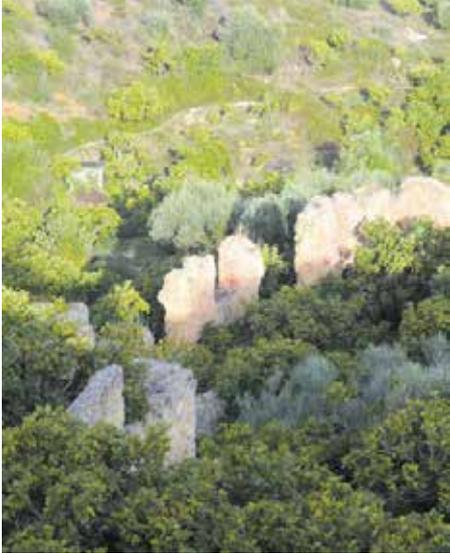
Scatta l'obbligo di trasparenza anche per salami, mortadella, prosciutti e culatello per smascherare la carne straniera spacciata per italiana. L'Unione europea ha dato via libera al decreto che prevede che i produttori indichino in maniera leggibile sulle etichette il paese di nascita, allevamento e macellazione degli animali. La dicitura "100% italiano" sarà utilizzabile dunque solo quando la carne è proveniente da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. Una novità importante per sostenere i 5 mila allevamenti di maiali esalati del settore della norcineria nazionale che vale 20 miliardi. Ogni anno arrivano nel nostro Paese 6 milioni di carcasse dai grandi mattatoi della Germania e del Nord Europa che poi vengono trasformati in prosciutti venduti come "Made in Italy". Secondo Coldiretti tre prodotti su quattro in commercio sono ottenuti da carni non italiane senza che la loro provenienza sia indicata sull'etichetta. — L. Ben.

11. 75 - 10 luglio 2020

> Ruvini il track

Rassegna stampa

Gli orti pensili e sulla sabbia di Tunisia



A sinistra i giardini pensili di Djebba El Oulia foto di ©TOUNSI Kamel & ISSAOUI Hakim
A destra, sistema agricolo della laguna di Ghar el Melh, Tunisia foto di ©FAOAbdelhakim Aissaoui_Ramli



GIORGIO VINCENZI

Gli orti pensili di Djebba El Oulia e i tradizionali sistemi agricoli *ramli* delle lagune di Ghar El Melh, tunisini, hanno ricevuto a metà giugno dalla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) il riconoscimento di «Sistemi del patrimonio agricolo di rilevanza mondiale». In altre parole l'attestato sta a significare che entrambi i luoghi coniugano nel miglior modo possibile il rapporto tra coltivazioni ed ecosistema naturale, promuovendo al tempo stesso la salvaguardia delle conoscenze tradizionali e la conservazione della biodiversità. Questo riconoscimento nelle intenzioni della Fao dovrà essere di stimolo «per le comunità locali a fare tesoro e a preservare questo patrimonio per le generazioni future».

Le coltivazioni *ramli* (che significa «sulla sabbia») a Ghar El Melh, situata a 60 chilometri a nord di Tunisi, sono stati creati nel XVII secolo dalla diaspora andalusa per far fronte alla mancanza di terreni coltivabili e di acqua dolce. Si tratta di una pratica agricola che prevede coltivazioni su substrati sabbiosi che si basa su un ingegnoso sistema d'irrigazione passiva, in cui le radici delle piante sono costantemente alimentate da acqua piovana immagazzinata, che galleggia sulla superficie del mare accompagnata dal movimento delle maree. «Le conoscenze tradizionali preservate nei secoli consentono agli agricoltori», riporta la Fao, «di gestire apprezzamenti di laguna con l'adeguato apporto di sabbia e materia organica, in modo che le coltivazioni raggiungano l'altezza corretta, consentendo alle radici di essere irrigate dall'acqua dolce senza essere intaccate dall'acqua salata». Così, alberi da frutta e arbusti lungo il cordone lagunare proteggono dal vento e dagli spruzzi di acqua di mare gli appezzamen-

ti coltivati, rallentando l'evaporazione e compattando la sabbia. Altro punto a favore di questo sistema agricolo è che consente di coltivare tutto l'anno senza fornire artificiali di acqua, anche nei periodi di siccità. Con questo sistema le piccole aziende agricole di Ghar El Melh producono patate, fagioli e cipolle.

Arroccati sulle alture del monte El Gorrâa ci sono, invece, gli orti di Djebba El Oulia, che formano un sistema di agrosilvicoltura unico nel suo genere. A 600 metri sul livello del mare, gli agricoltori tunisini hanno modellato a loro vantaggio il paesaggio montuoso, integrando l'agricoltura su terrazze create su formazioni geologiche naturali o realizzati con muretti a secco. «Supportati da un efficiente sistema d'irrigazione, questi orti pensili», ricorda la Fao, «soddisfano per tutto l'anno il fabbisogno alimentare delle comunità locali». Ma c'è di più. Grazie alla tutela delle foreste d'alta quota e alla moltitudine di specie di piante presenti negli orti stessi, la zona gode di un particolare microclima. La coltura che fa da padrona è quella del fico, alla quale si aggiungono, tra le altre, pomodori, peperoni, zucche, fave, cipolle, fagioli e patate. Anche l'allevamento di bestiame rappresenta una parte importante della biodiversità del luogo.

61 Sistemi del patrimonio agricolo Fao

Sono 61 in totale i Sistemi del patrimonio agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS), presenti in 22 paesi del mondo. Questo importante programma della Fao evidenzia le modalità uniche che le comunità rurali hanno creato nel corso delle generazioni a favore della sicurezza alimentare, di mezzi di sussistenza efficaci, di ecosistemi resilienti e di alti livelli di biodiversità, il tutto contribuendo alla creazione di paesaggi straordinari. Per l'Italia hanno ricevuto il riconoscimento nel 2018 gli ulivi di Assisi e di Spoleto e le colline vitate del Soave. Il numero totale di Sistemi del patrimonio agricolo di rilevanza mondiale (GIAHS), presenti in 22 paesi del mondo. Questo importante programma della Fao evidenzia le modalità uniche che le comunità rurali hanno creato nel corso delle generazioni a favore della sicurezza alimentare, di mezzi di sussistenza efficaci, di ecosistemi resilienti e di alti livelli di biodiversità, il tutto contribuendo alla creazione di paesaggi straordinari. Per l'Italia hanno ricevuto il riconoscimento nel 2018 gli ulivi di Assisi e di Spoleto e le colline vitate del Soave.

Le aziende agricole di Ghar El Melh sono piccole (l'81% è meno di 5 ettari) e la loro produzione principale comprende patate, fagioli e cipolle coltivate su ramli.

Gli orti pensili di Djebba El Oulia e i tradizionali sistemi agricoli ramli delle lagune di Ghar El Melh hanno ricevuto un riconoscimento dalla Fao.

L'inserimento dei due siti tunisini porta a 61 il numero totale di Sistemi del patrimonio agricolo di rilevanza mondiale riconosciuti dalla Fao in 22 Paesi.

La coltivazione del fico, basata su pratiche miste di agrosilvicoltura e agroecologia, è il pilastro di un sistema di policultura vario, con grandi allevamenti di bestiame.

Mercosur Accordi commerciali pericolosi, serve una moratoria

MONICA DI SISTO

— segue dalla prima —

In Italia oltre 40 realtà tra cui Arci, Arcs, Fairwatch, Cgil, Terral, Greenpeace, Legambiente, Slow Food, Attac Italia, Isde, Navdanya International, Fridays For Future Italia e i Parents for Future, il Forum Italiano dei Movimenti per l'Acqua, Lav, A Sud, Movimento Consumatori, Cospe, Coordinamento Nazionale No Triv, Transform! Italia, chiedono al premier Giuseppe Conte e al ministro degli Esteri Luigi Di Maio di ottenere da Bruxelles una moratoria e un ripensamento degli accordi commerciali in essere e in fase negoziale, per verificare che non vadano a aggravare la crisi ecologica, sanitaria, ma anche economica e sociale che il nostro Paese sta affrontando a causa del Covid-19. La Campagna Stop Ttip/Ceta Italia ha pubblicato sul suo sito, a supporto di queste richieste, il dossier *Pianeta Sventato*, che dimostra l'insostenibilità dell'ennesima liberalizzazione. Per facilitare le esportazioni dell'automotive Ue nell'area, di grande interesse per la presidenza tedesca, il trattato autorizzerà l'agrobusiness argentino e brasiliano a invadere il mercato europeo con centinaia di migliaia di tonnellate in più di carne, soia, pollame,

riso, latte in polvere, zucchero ed etanolo, tra cui Ogm e prodotti trattati con pesticidi spesso vietati, che provocheranno, stando alle stime più accurate e al netto della soia, un incremento di circa 8,7 milioni di tonnellate di gas climalteranti l'anno rispetto ai livelli di emissione pre-Covid. Le emissioni legate al commercio di questi prodotti tra l'Ue e il Mercosur (25,5 milioni di tonnellate), cresceranno nel complesso del 34 per cento. L'espansione di queste produzioni nell'area amazzonica, è strettamente connessa alla deforestazione che nel solo 2019 con la presidenza Bolsonaro è aumentata del 54 per cento. Parliamo di prodotti che, come hanno denunciato le principali organizzazioni del settore agricolo, Coldiretti e Cia, e i sindacati di settore come Flai Cgil, potranno entrare nel mercato europeo a prezzi così bassi da colpire duramente gli operatori italiani, già danneggiati dalla pandemia. Il manzo refrigerato e il pollame dal Brasile si sono classificati, per i casi di Escherichia Coli-Shigatoxin, nella top ten dei cibi più pericolosi del 2018 segnalati da Coldiretti e, sempre in Brasile, sono stati approvati 211 pesticidi molti dei quali vietati in Europa, che l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare ha rin-

tracciato nei controlli a campione che ha condotto su container provenienti dal Brasile. Eppure, nonostante la pandemia, il trattato prevede di facilitare gli scambi riducendo frequenza e portata dei controlli sul campo e alla frontiera, soprattutto per i prodotti agroalimentari. Cinque organizzazioni europee hanno presentato ricorso all'Ombudsman, il Garante europeo, perché la Commissione ha firmato il trattato con la controparte mentre la Valutazione d'impatto ambientale e sociale non era ancora a metà dell'iter, ha ignorato il suo obbligo legale di garantire che l'accordo commerciale con i Paesi del Mercosur non porterà a violazioni sociali, economiche, degrado ambientale e violazioni dei diritti umani. Eppure nell'area amazzonica, come nelle aree rurali del Brasile, gli agguati contro leader delle comunità indigene, contadini e attivisti sono in drammatico aumento. Proseguire *business as usual* non è più un'opzione: i parlamenti di Austria, Olanda e Vallonia hanno bocciato il trattato con atti espliciti, Francia e Irlanda hanno espresso chiere critiche. E l'Italia da che parte sta?

*portavoce della Campagna Stop Ttip/Ceta Italia



Brasile, la foresta amazzonica devastata da migliaia di incendi continua a bruciare a un ritmo mai visto prima

L'Amazzonia continua a bruciare e le immagini satellitari diffuse dall'agenzia di ricerca spaziale brasiliana testimoniano un disastro senza precedenti: solo il mese scorso nella foresta pluviale amazzonica sono stati monitorati 2.248 incendi, un aumento del 20 per cento rispetto allo stesso

mese del 2019 (quando ci furono 1.880 incendi). E quasi tutti sono di natura dolosa, ad appiccarsi sono taglialegna fuorilegge e agricoltori che vogliono disboscare per fare spazio all'agricoltura intensiva. Dalle immagini risulta evidente che il paese più colpito è il Brasile. E non è un

caso secondo Anna Jones, la responsabile per le foreste di Greenpeace: «Il presidente Bolsonaro non ha fatto nulla per scoraggiare gli allevatori e land grabber che disboscano l'Amazzonia. Nonostante la pandemia di Covid-19 la deforestazione è aumentata vertiginosamente e adesso vediamo degli

incendi provocati volontariamente per liberare terre per l'agricoltura industriale». Gli ambientalisti brasiliani sostengono che nei prossimi mesi la situazione sia destinata a peggiorare. Il timore è che l'estate possa trasformarsi in un disastro analogo al 2019, quando a luglio e agosto

intere foreste furono inghiottite dalle fiamme. Secondo i dati presentati dall'agenzia spaziale dello stesso governo brasiliano il mese scorso è stato il peggior giugno degli ultimi 13 anni: in media si sono verificati 75 incendi al giorno. Il record di incendi si è avuto tredici anni fa: 3.517 nel 2007.

I CACCIATORI DI ERBE CITTADINE

Tra il 2000 e il 2014 Boris Presseq e Pierre Olivier Cochard hanno setacciato la natura della città di Tolosa identificando 800 specie vegetali, tra le quali una ventina esotiche. Ne parliamo con il primo

TEODORO MARGARITA

Accade che due naturalisti se ne vadano in giro, a piedi ed in bicicletta, per le vie della loro città a fare l'inventario di ogni specie vegetale spontanea e selvatica. Accade a Tolosa, la capitale dell'aerospaziale europeo e cuore culturale della ritrovata Occitania.

Tra il 2004 ed il 2014, Boris Presseq, botanico del Museum de Toulouse, e Pierre Olivier Cochard, dipendente dell'associazione *Natura in Occitania*, hanno identificato e classificato 800 specie vegetali tra le quali una ventina esotiche. Ne parliamo con Boris Presseq, che ci illustra questo lavoro certosino che condurrà alla redazione di un lavoro importante, *Inventario delle piante che crescono in città*.

Lo stesso ha già curato nel 2015 il volume *Tolosa, la natura all'angolo della mia via* e *Gli alberi selvatici di Tolosa*.

BISOGNA SAPERE CHE in Francia una legge dello stato vieta negli spazi pubblici l'uso di qualsivoglia erbicida o pesticida e che quindi le erbe selvatiche hanno ripreso a vivere e prosperare. Nemmeno là, nel paese transalpino, il linguaggio sia scientifico che comune ci andava leggero per definire quelle che in Italia chiamiamo «erbacce»: infestanti o peggio, la definizione di «peste vegetale» era quanto di

più radicalmente devastante si potesse trovare per giustificare la distruzione sistematica di un micro-patrimonio vegetale spontaneo, vigoroso e gratuito.

PRESSEQ È DIVENTATO CELEBRE per aver preso a scrivere col gessetto i nomi popolari delle erbe selvatiche lungo i marciapiedi, su YouTube lo si vede in azione e i video hanno raggiunto notevole popolarità. Scrivere il nome equivale a conoscere e conoscere è il primo passo verso il rispetto. Precedentemente, a Nantes, la scrittrice ed artista Frédérique Souillard aveva fatto lo stesso, girando anche un film *Belle d'asfalto* - su queste belle scritte sui marciapiedi.

A Tolosa la passione di un botanico per quelle che chiama «le erbe ruderali» ha comportato un riconoscimento ufficiale dell'importanza della vegetazione spontanea. Se sinora Boris ha tracciato la via con il

gessetto, adesso è il comune che interverrà e produrrà etichette per permettere ai cittadini di individuare con certezza le varie erbe. Si tratta di una rivoluzione culturale gentile, del riconoscimento di un patrimonio non solo vegetale ma linguistico.

IN FRANCIA COME IN ITALIA e dappertutto nel mondo, le erbe selvatiche molto spesso hanno rappresentato l'unica medicina disponibile, l'unico rimedio per la tosse o per i brufoli se non, nei casi di carestia, l'unico cibo possibile. Non si finisce più di parlare di erbe, Boris Presseq è un appassionato... La parietaria, tanto detestata, in Francia è detta «parietaria di Giudea» in quanto proveniente dal Medio Oriente e se da noi si chiama anche «erba vitriola», là è «erba dei vetrai» e così ci ritroviamo: in ambedue i paesi veniva usata per pulire boccali e bottiglie.

CERTAMENTE IL LAVORO PRESSO IL MUSEO ha accreditato Boris Presseq come esperto e naturalista professionista, ha curato mostre ed esposizioni importanti sulla flora amazzonica, nei suoi 18 anni di lavoro ha svolto innumerevoli corsi di divulgazione, di identificazione delle erbe, ha conseguito una reputazione importante. All'inizio, ci dice, quando ha cominciato questa infaticabile opera di difesa delle erbe e della flora selvatica in città, ha trovato non poche resistenze. L'abitudine di ignorare e semplicemente cancellare col veleno tutto ciò che sembrava compromettere il decoro urbano era invecchiata, ma le cose sono cambiate e stanno cambiando.

Le municipalità hanno preso sul serio la questione climatica, sulla spinta delle associazioni ecologiste ma, e questo trasversalmente, tutte le amministrazioni hanno preso a cuore la questione della protezione del verde urbano e quello che nasce spontaneo, in tempi di crisi, è benvenuto in quanto gratuito. Chiedo a Boris se anche a Tolosa esistano movimenti come il *Guerrilla gardening*, ovvero gruppi di persone che si prendono cura del verde del loro quartiere senza troppe formalità. Si apre un mondo: se le bombe di semi «seedbombs» sono assolutamente permesse il comune autorizza molto di più.

STACCIANDO IN MANIERA RADICALE la visione urbana del paesaggio. Il paese di Gilles Clément, l'inventore celebrato del «terzo paesaggio», il cantore delle piante vagabonde, non poteva avere scritto e lavorato per decenni per niente, a Tolosa, e questa è una rivoluzione: è consentito, laddove non disturbi il traffico veicolare o pedonale, di asportare pezzi d'asfalto, alla lettera, se si



Foto di Boris Presseq

individua una bella pianta, un'erba interessante o un albero, la si può «liberare» aiutandola a crescere sollevando l'asfalto. La tendenza generale sta diventando quella di permettere la libera crescita delle piante selvatiche «ovunque non intralcino» e non disturbino. E tutto questo senza differenza alcuna tra flora endogena o allogena, che siano querce o robinie, aceri o ailanti, vanno bene tutti quanti. Con buona pace dei vivaiisti, mi è venuto da dire.

PRESSEQ CONFERMA CHE QUESTA è la nuova visione del verde urbano di Tolosa. Ma abbiamo scoperto molte analogie anche nei programmi ancora più radicali che i Verdi hanno presentato convincendo i cittadini a votarli e conquistare comuni come Bordeaux, Lion, Strasburgo, Marsiglia, e sfiorare la vittoria a Lille e nella stessa Tolosa oltre a confermarsi a Grenoble (che è diventata la capitale europea della bicicletta), il presidente Macron (a parole) si è deciso e prelo il diritto all'ambiente diventerà uno dei pilastri della Costituzione francese, tutto questo non si spiegherebbe senza il lavoro che dagli anni Sessanta il movimento ecologista conduce.

CHE LE MENSE SCOLASTICHE DEBBANO essere biologiche, che l'agricoltura urbana e periurbana sia uno dei punti fondamentali per ogni forza politica, che il cittadino francese sempre più sia orientato verso la coltivazione familiare, che l'associazione alternativa dei contadini francesi sia tutt'altra cosa dalla Coldiretti, che sia quella *Confédération Paysanne* che ha espresso l'alternom-

dialista José Bové ed anche che la decrescita felice sia nata qui, è un fatto.

Per un attimo guardo alle nostre città: se ovunque gli alberi morti lungo i viali esami sempre non vengono sostituiti ma addirittura cancellati con cerchi d'asfalto, quanto racconta Boris Presseq - questo «grand jour» delle erbe e delle piante selvatiche che si apprestano a germogliare dappertutto - mi fa pensare che è sempre dal basso che i movimenti crescono e si rinforzano. Attraverso un lavoro quotidiano che si radica in consapevolezza e coscienza.

QUI A MILANO CELEBRIAMO IL «BOSCO verticale», nei programmi dei Verdi francesi è scritto che non saranno concessi permessi di edificazione nuovi se prima non viene utilizzato e recuperato il già costruito. E «tutte» le nuove costruzioni dovranno prevedere pannelli solari, recupero dell'acqua piovana, spazi verdi coltivabili condominiali, si può cercare il programma in rete, per esempio, della lista ecologista che ha stravinto sulla Gironda - «Bordeaux respire!» - strappando alla destra una città che governava da settantatré anni. Hanno identificato con linee di colore diverso la città che vorranno costruire, «la città azzurra», e c'è la gestione delle acque, la «città verde» ed è per il verde urbano, coltivato, selvatico, poi la «linea marrone» e in questo caso c'è la difesa del suolo. Dai pipistrelli ai lombrichi, ogni aspetto del vivente è preso a carico.

Tutto questo senza la sensibilità degli innamorati delle erbe selvagge forse non sarebbe stato possibile.

.food

Consumi. Dopo il boom durante l'emergenza i consumatori continuano a comprare online e le imprese investono per rafforzare l'e-commerce

Il food delivery regge alla fase post lockdown

Maria Teresa Mammolì

La pandemia ha accelerato alcuni processi già in atto, tra cui la spinta verso il digitale. Dall'inizio del 2020 al mese di maggio, sono due milioni i nuovi consumatori online in Italia, di cui 1,3 milioni sono arrivati alle piattaforme di acquisto digitale proprio durante l'emergenza sanitaria. In tutto, nel nostro Paese, coloro che comprano online sono 29 milioni. Negli stessi mesi dello scorso anno (da gennaio a maggio 2019), si registravano 700 mila nuovi consumatori, ma nei primi cinque mesi del 2020 il loro numero è all'incirca triplicato.

L'emergenza Covid-19 è stata un vero game changer e ha fatto esplodere l'e-commerce: in pochi mesi è stato compiuto un "salto evolutivo" di dieci anni, ha affermato dal presidente di Netcomm Roberto Liscia durante il Netcomm Forum, l'evento italiano dedicato al commercio digitale e al new retail. È interessante notare come la crescita dell'e-commerce abbia coinvolto in maniera strutturale il settore Food & Grocery: secondo l'Osservatorio E-commerce, da infatti, nel 2020 gli acquisti online dei consumatori italiani avranno una crescita del 55% rispetto al 2019. All'interno del comparto, la componente più rilevante (pari all'87%) è rappresentata dall'alimentare, in larga parte composta dal segmento dal Grocery (con un andamento del +58% rispetto al 2019), a cui fanno seguito il Food Delivery (+19%) e l'Enogastronomia (+63%). Ma se durante la pandemia il

digitale ha mostrato la sua utilità in maniera trasversale, quale sarà la propensione degli italiani una volta ripristinata la normalità? Continuerà il digitale a mantenere il suo appeal? Probabilmente, o almeno in parte: dall'indagine GfK risulta che l'83% di coloro che hanno testato il servizio di spesa online per la prima volta dichiara che continuerà a farla anche nel post-Covid.

Del cambiamento di atteggiamento verso gli acquisti online se ne sono accorti un po' tutti, non solo le catene dalla grande distribuzione, ma le stesse aziende che hanno deciso di accordare le distanze con i consumatori. I casi più clamorosi sono quelli offerti dal Gruppo Campari che ha investito nella piattaforma di vino a domicilio Tannico o di Parmalat che ha inaugurato una sezione di e-commerce sul proprio sito. «Riteniamo che questa nuova modalità di acquisto online non sia solo un fenomeno dettato dal momento, ma sia stata l'occasione per far provare a tanti consumatori un nuovo canale di acquisto, che ha verificato essere comodo, sicuro e anche veloce», afferma Francesco Pirena, head of digital & marketing devices di Parmalat.

Dello stesso avviso anche illycaffè che da due anni ha introdotto un processo radicale di innovazione digitale, la Digital Transformation, che impatta su modalità di contatto con i consumatori, processi interni e modello di business per il suo caffè. «Aumentiamo gli investimenti in ambito digitale», conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè - per non perdere il vantaggio ac-

quisito». L'azienda ha lavorato ad un totale restyling del sito illy.com, in collaborazione con Adobe e Salesforce, integrando l'e-commerce in tutto il mondo marketing e passando ad un Experience Driven Commerce, che pone al centro l'esperienza del consumatore.

Non solo i big. Grazie alla piccola trasformazione digitale che aveva intrapreso l'anno precedente con la realizzazione dell'e-commerce, Frantoio Bonamini è stato ingrado, non solo di mantenere l'attività costante durante il lockdown, ma di accrescere i propri introiti: nei mesi di gennaio-febbraio 2020 le vendite sono incrementate del 1,34-1,45% per quel che riguarda gli ordini, con un aumento di nuove registrazioni utente pari al 1,2055%. Nei soli mesi di marzo e aprile sono stati venduti più di 4,200 prodotti, ovvero oltre 70 al giorno.

Così nei piani di espansione di Gelati Pepino 1884 - che ha inventato il celebre Pinguino, il primo gelato su stecco al mondo - non ci sono solo vendite online e nuove modalità di pagamento digitale. «Grazie a PayPlug, soluzione di pagamento online per l'e-commerce concepita per le piccole e medie imprese, nella Gelateria Pepino di piazza Carignano stiamo strutturando la vendita online e nuove modalità di pagamento digitale». «Grazie a PayPlug, soluzione di pagamento online per l'e-commerce concepita per le piccole e medie imprese, nella Gelateria Pepino di piazza Carignano stiamo strutturando la vendita online e nuove modalità di pagamento digitale», afferma Edoardo Cavagnino, presidente dell'azienda.

Consegne a casa. Nel 2020 gli acquisti online dei consumatori italiani avranno una crescita del 55% rispetto al 2019, per l'87% saranno nell'alimentare



Food & Made in Italy il 9 luglio dalle ore 10

Online il Summit del Sole 24 Ore sulla ripresa del settore alimentare

Gli scaffali dei supermercati anche nei mesi più bui della pandemia non sono mai stati vuoti. Forse ci siamo dovuti accontentare delle penne scisse quando volevamo le rigate, quando l'intera filiera agroalimentare lavorava 24 ore su 24, il motore italiano del food ha dimostrato di saper reggere bene l'impatto da Covid, andando a pieni giri per soddisfare il fabbisogno nazionale e l'export. Siamo parlando di un settore che vale 538 miliardi di euro, dai campi all'horca, che è pari al 25% del Pil. Se il comparto della ristorazione è quello che ha sofferto di più (con fatturati dimezzati), la battuta d'arresto dei ricavi delle aziende alimentari è stata invece più contenuta (-5,5%) e le previsioni stimano un rimbalzo positivo già nel 2021.

Gli ostacoli certo non mancano (Bread, dazi, mancanza di manodopera) come pure le sfide su sostenibilità, alleanze di filiera, ricerca di nuovi formati digitali, rilancio fieristico e Wine economy. Sono proprio questi temi del Food & Made in Italy Summit, confronto tra aziende e istituzioni

che avverrà in modalità virtuale il 9 luglio dalle ore 10.

L'evento organizzato dal Sole 24 Ore - aperto a tutti previa iscrizione (https://eventi.ilsole24ore.com/food-summit) - permetterà ai partecipanti di interagire tramite chat. Ricco il programma e il parterre dei relatori. L'apertura è affidata a Paolo De Castro, coordinatore S&D commissione Agricoltura del Parlamento europeo, con il quale verranno approfondite le misure studiate per supportare il settore agroalimentare nel post coronavirus. Verrà quindi affrontato il tema della crescita sostenibile in agricoltura nel dibattito tra Andrea Bertolotti, vice direttore generale Borel-Morina, Matteo Giuliano Caroli, professore ordinario economia e gestione delle imprese internazionali Università Luiss Guido Carli e Massimiliano Giamantini, presidente Confagricoltura.

Seguirà l'intervento sulla sostenibilità di Gloria Palazzo, partner expense reduction analyst, che offrirà un quadro delle tendenze: proposte sul mercato attuale e futuro. Ci sarà spazio anche per approfondire le

tema dell'integrazione della filiera produttiva e i sistemi territoriali con

Dino Scarnavino, presidente Cia Agricoltori Italiani.

Il focus si sposterà poi sul ruolo del packaging per una distribuzione sostenibile, con gli interventi di Stefano Lazzari, consigliere Pro Food Italia, ceo Simg-Group, Marco Omboni, consigliere Pro Food Italia, sales and marketing manager Isipackaging, e Nicola Ballini, consigliere Pro Food Italia, general manager Iip. Le soluzioni per uscire dalla crisi degli eventi fieristici saranno invece avanzate dall'ad di Fiere di Parma Antonio Celli.

A conclusione del Summit la tavola rotonda dedicata a incongruenze e opportunità della ineconomia affidata a Luca Brunelli, membro di Cia Agricoltori Italiani con delega al settore vitivinicolo, Simona Pietro Felice, direttore generale di Caviro e Ettore Nicoletti, vicepresidente di Federvini. Il convegno sarà moderato dai giornalisti Micaela Cappellini e Giorgio dell'Orfice.

-L. Ben.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Campari e illycaffè ma anche Frantoio Bonamini e Gelati Pepino: tutti puntano sul digitale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EMILIA ROMAGNA - Territorio economico d'eccellenza per professionalità e coraggio d'impresa

Credito più agevole per imprese agricole con Regione e Unioncamere Emilia Romagna

Per aiutare le aziende agricole a così a superare le difficoltà legate ai contraccolpi dell'emergenza Coronavirus con una robusta iniezione di liquidità a costi contenuti, Regione Emilia-Romagna e Camere di commercio hanno stretto un accordo innovativo, in base al quale i due enti metteranno a disposizione delle aziende associate agli Agrifidi, gli organismi di garanzia che operano nel settore agricolo, un plafond finanziario complessivo di oltre 2,5 milioni di euro finalizzato alla concessione di contributi per abbattere fino a 2,5 punti percentuali il costo degli interessi sui prestiti a breve e medio termine erogati dalle banche per far fronte alle spese legate all'ordinaria gestione aziendale. Si tratta del secondo bando 2020 per il credito di concessione varato dalla Giunta regionale con una dotazione finanziaria di parenza di circa 1,87 milioni di euro, integrata da un finanziamento aggiuntivo di 650 mila euro messo a disposizione con quote differenziate dalle 8 Camere di commercio dell'Emilia-Romagna, per un importo totale appunto, di oltre 2,5 milioni di euro. A conclusione dell'istruttoria delle domande la Regione comunicherà a Unioncamere regionale la graduatoria delle imprese ammesse.

FLLI BENAZZI, forte partner dell'industria alimentare con movimentazione, stoccaggio e trasporto merci

Guidata da Luciano e Fabiano Benazzi è una realtà consolidata nel trasporto merci a livello nazionale e internazionale. La Flli Benazzi, ad oggi, ha 91 trattori stradali e più di 300 semirimorchi, evade oltre 28.000 ordini all'anno e movimentata più di 260.000 pallet, con un fatturato 2019 vicino ai 15 milioni. Per l'attività di stoccaggio si avvale di 3 nuovi magazzini con 13.000 mq di spazio coperto e una cella posivida di oltre 2.000 mq e con un ulteriore ampliamento si porterà a 24.500 mq totali. Con questi numeri si attesta come importante piattaforma logistica per le industrie alimentari e vinicole. Ce infine il servizio 4-Deddi per le spedizioni su pallet che ha dato vita a un nuovo magazzino di interscambio di 3.000 mq presso l'interporto di Bologna. - www.benazzi.it

Dal 1946 ROSSI RICAMBI è punto di riferimento nel mercato dei ricambi per veicoli industriali

Nata 70 anni fa dalla determinazione dei fondatori che ancora oggi con la terza generazione sono una presenza di riferimento nel management, Rossi Ricambi Srl si caratterizza per la competenza specifica nei componenti di ricambio per i rimorchi e semirimorchi. Per rispondere alle complesse esigenze di mercato stringe collaborazioni con i principali marchi di veicoli industriali quali Renault, Volvo, Scania e Daf, diversificando l'offerta con l'after-market e la distribuzione di ricambi originali. Per dotarsi di una dimensione internazionale nel 2016 sigla una partnership con il Gruppo Scania SpA, in linea con una visione di Offshore 4.0 che solo un'azienda strutturata e con personale altamente qualificato possono rendere possibile. www.rossi-ricambiindustriali.it

TSE GROUP Specialista nei trasporti di gas criogenici e tecnici, rifiuti tossici e pericolosi

fondato da Ciro Cappelletti nei primi anni '70, TSE Group inizia la sua attività nei trasporti general cargo tra Italia e Germania per specializzarsi a metà degli anni '90 nel trasporto di gas criogenici e tecnici in bombola. Investe nella costante formazione del personale, è pioniere dei costi di guida sicura per mezzi pesanti e con una flotta tutta euro6 garantisce consumi ed emissioni ottimali. Negli ultimi anni fonda in Slovenia Teseafrica per trasporti internazionali ed entra nel mercato dei trasporti dei rifiuti tossici e pericolosi. Per essere sempre più competitiva e pronta a rispondere ad ogni esigenza della clientela, sigla una nuova partnership con un'importante realtà di servizi a 360° per i mezzi pesanti, dalle loro esigenze ad ogni tipo di manutenzione. - www.tsegroup.eu



AUTEL. Elettronica, Quadristica e Meccanica per un'Innovazione Industriale

Autel festeggia 40 anni di costante crescita per sviluppo e numero di personale e si appresta a riorganizzare l'assetto industriale con la seconda generazione per essere ancora più competitiva e tecnologicamente avanzata. Le sue 3 divisioni integrano i rispettivi know how, combinando progettazione e produzione per fornire soluzioni tecnologiche d'avanguardia in vari settori.

- Elettronica:** sviluppo hardware, software e soluzioni elettroniche a 360° (Filtrazione, Alimentazione, Automotive, Nautica, Controllo Motori, Gruppi Elettrogeni, etc).
- Quadri Elettrici:** realizzazione soluzioni di quadristica e sistemi di elettronica integrata (Ceramica, Meccanica, Energia, etc).
- Filtrazione:** realizzazione di sistemi elettronici e meccanici di pulizia e controllo di filtri depolveratori (Farmaceutico, Chimico, Ceramico, Gas Turbine, Cemento, Acciaio, etc).

www.aeautel.it



FERVI guarda alla ripresa investendo in risorse umane per lo sviluppo commerciale e di prodotto

Dal 2019 quadrato su AIM e in costante fase acquisitiva grazie a una posizione finanziaria solida e consolidata, Fervi è il Gruppo leader nel settore della MRO (Materials, Repair and Operations) dalle piccole opere ai grandi progetti. Se durante l'emergenza Covid-19 è stata in grado di lanciare sul mercato, in appena 15 giorni, una nuova linea di oltre 20 referenze dedicate all'igiene e sanificazione di persone e ambienti, oggi Fervi guarda oltre la crisi sanitaria e investe nella ripresa con progetti mirati, pensati per il lungo periodo. Tra questi l'importante investimento in risorse umane di alto profilo per rafforzare la struttura del Gruppo nei 3 comparti chiave: sviluppo prodotti, commerciale e distribuzione. - www.fervi.com



Spedizioni internazionali PUNTO SYSTEM Easy, Extraordinary, Daily

L'esperienza trentennale di Punto System nelle spedizioni internazionali si basa su un team di grande energia che applica il problem solving come prima arma di analisi di una richiesta. Proprio per questo si sta specializzando nelle spedizioni più complesse come nel settore delle costruzioni, dove hanno un peso importante la progettazione, l'architettura del servizio e il calcolo dei rischi residui, eseguito attraverso lo strumento a marchio registrato Plan@Risk che, insieme ad altri strumenti di digitalizzazione come Plan@Quote, consentono di trovare soluzioni che fanno la differenza nel trasporto della merce più complessa come il proprio cargo, per far vivere ai clienti la perfetta esperienza di servizio. - www.puntosystemgroup.com

Punto System, il Team



Concessionaria Renault e Dacia FRANCIOSI investe nella ripartenza con servizi digital e nuove vetture

Con sedi a Mirandola, Modena, Sassuolo, Cento e Ferrara, la Concessionaria Franciosi è attiva dal 1981 nella vendita e assistenza di vetture Renault e Dacia i 15 fratelli Franciosi francesi privati e aziende nella scelta della vettura e del mezzo commerciale più adatto alle loro esigenze. Dopo il sisma del 2012 ha costruito un investendo una solida realtà con 100 addetti, showroom e centri assistenza post vendita in cui immagine e tecnologia si incontrano per soddisfare al meglio il cliente. Nell'emergenza sanitaria ha confermato tutti gli addetti e ha costruito un piano di ripartenza con servizi digitali, sistemi di igienizzazione delle vetture, smartworking, nuove vetture ad alimentazione elettrica e Plug-in attente alla salvaguardia ambientale e nuovi finanziamenti. - www.franciosi.it

VACCARI & BOSI previene la diffusione del contagio con la barriera di sicurezza FIV (FUORI IL VIRUS)

Con l'esperienza maturata nella produzione di componenti per l'industria automobilistica e forte della vocazione allo sviluppo di strutture a protezione delle persone, nel periodo di lockdown Vaccari & Bosi realizza un kit completo per l'accesso in sicurezza nei luoghi di lavoro, ristoranti, stabilimenti balneari e GDO. Composto da pochi pezzi facilmente assemblabili, leggero e trasportabile, FIV ha la funzione di un gate di controllo che fornisce rapidamente informazioni sulla temperatura corporea e sulla presenza della mascherina, erogando allo stesso tempo igienizzante per le mani e per le scarpe. Dotato di molteplici funzioni per la salvaguardia delle persone, agevola le operazioni di sicurezza senza la necessità di un operatore. - www.vaccaribosi.com

GRUPPO CLIMA, centro di eccellenza per la termoidraulica civile e industriale

Gruppo Clima nasce nel 2017 dall'esigenza di creare un brand che fosse espressione dell'idea visionaria del CEO Durim Cillnaci: unire diverse realtà emiliane del settore termoidraulico per soddisfare in modo ancora più professionale le richieste sempre più esigenti del mercato. Con sedi a Cento, Finale Emilia, Bologna, Imola e Castiglione PIANO Terme, in una linea che protegge la via Emilia sull'asse Ferrara-Bologna-Modena, il triangolo di punta per la sua espansione - e con 40 collaboratori, punta ad essere centro di eccellenza per le installazioni e le manutenzioni di impianti termoidraulici civili ed industriali. Lo obiettivo per il 2023 è raggiungere i 100 addetti. www.gruppoclima.it



Svelato il prototipo, che sarà testato in autunno a Gävle, città a 200 km da Stoccolma

In Svezia il supermercato del futuro

Senza casse né personale, aperto tutti i giorni 24 ore su 24

DI MAICOL MERCURIALI

Un supermercato modulare, senza personale, senza casse, dove fare la spesa in velocità con l'ausilio del proprio smartphone. Non c'è solo Amazon Go a immaginare e anticipare il futuro del retail, in Scandinavia c'è chi sta investendo in un progetto pilota per una spesa comoda 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Coop Svezia ha infatti svelato il suo prototipo di *unmanned store*, cioè di un negozio senza personale di servizio e cassieri. La catena distributiva - circa 650 punti vendita e 3,5 milioni di soci in terra svedese - attraverso l'associata Coop Mitt testerà i primi due negozi senza personale a Gävle, città con poco meno di ottantamila abitanti a duecento chilometri a Nord della capitale Stoccolma.

L'obiettivo della cooperativa di consumo viene spiegato in una nota dell'insegna, è quello di soddisfare la domanda nei quartieri in cui attualmente



Un supermercato modulare, senza personale, senza casse, si potrà fare la spesa in velocità con l'ausilio del proprio smartphone

non esiste un negozio Coop, in aree sparse oppure in zone di interesse turistico, dove i negozi modulari senza personale possono offrire una vasta gamma di prodotti a ogni ora del giorno e della notte.

L'amministratore delegato di Coop Mitt, Meta Per-

sdotter, spiega che la nuova soluzione tecnologica potrà essere un modo per testare aree dove la catena vede del potenziale e poi quindi decidere se investire o meno. «Allo stesso tempo», prosegue, «offriamo una soluzione per i clienti che desiderano poter visitare un negozio Coop indipendentemente dall'ora del giorno.

Sarà poi possibile per noi raggiungere più clienti durante l'alta stagione o le vacanze, ad esempio nelle stazioni sciistiche o durante eventi speciali. A lungo termine speriamo che il progetto porti a un numero maggiore di negozi di questo tipo nella nostra zona».

Il lancio ufficiale dei primi due punti vendita di ultimissima generazione sarà in autunno. Coop Svezia ha sviluppato una nuova applicazione di auto-scansione: il cliente può agire in autonomia con il suo telefonino, scegliere i prodotti che desidera e poi pagare da mobile.

Ma perché investire in questa forma di retail? Lobbiettivo, risponde l'amministratore delegato di Coop Svezia, **Magnus Johansson**, è quello di permettere a «più persone di acquistare del buon cibo. Questo è un modo per promuovere un'alimentazione di qualità in Svezia, creando nuove opportunità per i consumatori e, con l'aiuto del digitale, offrire un nuovo tipo di soluzione commerciale. Dallo scorso autunno abbiamo lavorato duramente sulla nostra offerta digitale e stiamo costantemente sviluppando nuove soluzioni intelligenti che possano semplificare la vita quotidiana dei nostri clienti».

© Riproduzione riservata

SEGUE DA PAG. 13

rono colpiti. Pensavo che sarebbe stata un'esperienza una tantum. Invece, passati sei mesi dalla fine del tirocinio, nel 1998 fui assunto come consulente e mandato in Cambogia.

Per fare che cosa?

Scortavo con la sola bandiera dell'Onu vari leader politici dell'opposizione, tra i quali il principe **Norodom Ranariddh**, figlio del re **Norodom Sihanouk**, capo del partito che aveva vinto le elezioni nel 1993 ed era stato sloggiato con la forza quattro anni dopo.

Avrà visto tante scene orribili, in giro per il mondo.

In Albania, a Fier, un'auto-bomba esplose davanti all'hotel dove dormivo. Non avevo mai visto gambe e piedi sparsi nel raggio di 100 metri. In Bosnia ascoltare i racconti dei sopravvissuti all'assedio di Sarajevo, guardandoli negli occhi, era ben diverso dal leggerli sui giornali. In Cambogia andammo a esumare il cadavere di un militante dell'opposizione torturato a morte e sepolto nei campi, un'esperienza sensoriale che non auguro a nessuno. Al pari del soccorrere i monaci buddisti bastonati per strada dalla polizia di Phnom Penh con i manganelli elettrici. Un osservatore dell'Onu in quei casi deve restare neutrale, ma non me la sentii di fare l'osservatore: li portai in ospedale.

È facile avere un posto all'Onu?
Facile no, possibile sì. Ne sono l'esempio. La mia unica lingua straniera era l'italiano.

Sì, ma la sua famiglia poteva mantenerla a New York.
Veramente lo stage me lo sono pa-

gato con la diaria giornaliera messa da parte durante le missioni Osce in Albania e Bosnia. Avrò speso 5.000 dollari. Mi sono accontentato di un minialloggio dove abitavamo in quattro per risparmiare.

In che cosa consiste il suo attuale ruolo all'Unodc?

Combato la droga e il crimine organizzato transnazionale.

In concreto?

Pensi al Myanmar, ex Birmania. È il secondo produttore mondiale dell'oppio da cui si ricava l'eroina: 33.000 ettari coltivati nel 2019, per un valore di

ne, terrorismo, tratta delle persone e traffico di migranti sono molteplici. Per esempio abbiamo messo a punto un programma per il controllo dei container.

Quelli che in Zero Zero Zero i Lynwood, compagnia navale di New Orleans, utilizzano per consegnare la cocaina alla 'ndrangheta nel porto di Gioia Tauro.

Esatto.

Ha lo status di diplomatico?

In Austria sì. Il lasciapassare dell'Onu in certi Paesi è riconosciuto come equivalente del passaporto diplomatico. In altri, come Stati Uniti e Russia, no. A Mosca, anzi, ero tenuto d'occhio da un ufficiale dell'ex Kgb che controllava tutti i miei spostamenti.

Come sono visti i funzionari dell'Onu?

Quasi sempre come neutrali. In talune aree come salvatori, in altre come agenti dell'Occidente o degli Usa sotto mentite spoglie, in altre ancora come irrilevanti, perché non debellano guerre, fame e malattie dalla faccia del pianeta.

Il suo maestro Miglio, due anni prima di morire, mi pronosticò: «Il destino dell'Europa è di rivivere le invasioni barbariche».

L'Europa sembra subire la Storia più che esserne il motore.

E aggiunse: «Io sono per il mantenimento della mafia e della 'ndrangheta. Alcune manifestazioni tipiche del Sud hanno bisogno di essere costituzionalizzate».

Il gusto dell'iperbole non oscura il suo rigore intellettuale. Alla prima lezione in Cattolica, nonostante il

«Un angioma su metà del viso ha condizionato la mia vita immensamente. Non ho avuto un'adolescenza allegra. Ho ripiegato sullo studio e sulla lettura. Oggi credo di doverlo ringraziare anziché maledire. Ormai è un compagno di vita. Senza, sarei un'altra persona. Più fortunata, avrei concluso molti anni fa. Adesso penso che invece ci ho guadagnato anziché perso»

10 miliardi di dollari. L'Unodc ha già convinto 1.100 famiglie a riconvertirsi dalle piantagioni di oppio a quelle di caffè. Adesso siamo impegnati a stroncare il fiorente traffico delle droghe sintetiche, metanfetanamine terrificanti come l'Ice e la Yaba. I precursori chimici per fabbricarle arrivano per lo più da Cina e India. È un mercato clandestino che in Indocina vale dai 30 ai 60 miliardi di dollari, quanto il Pil del Libano o della Slovenia.

Ma contro il crimine che può fare? Non mi pare che giri armato.

I metodi per contrastare corruzio-

corso di laurea fosse a numero chiuso, si presentò così: «Contatevi. Due su tre di voi non arriveranno alla laurea. Mi appello a questi due: andatevene oggi stesso».

Il suo prossimo incarico?

E chi può dirlo? Forse rappresentare l'Unodc in una nazione importante, tipo la Colombia, che detiene il primato per la produzione di cocaina. Conoscere in anticipo il futuro sarebbe fonte d'inquietudine.

I suoi familiari saranno sempre in apprensione per lei.

Più che altro mia madre. «Mangia a sufficienza e non andare nei pericoli», mi raccomandava sempre. Si ricorda che in gioventù litigavo volentieri. Non ero un pacifista.

L'angioma sul viso ha condizionato la sua vita?

Immensamente. Di sicuro non ho mai immaginato, per esempio, di diventare un giornalista televisivo. Già all'asilo gli altri bambini mi guardavano in modo strano. Fino ai 17 anni ha favorito la timidezza, l'introspezione. Non ho avuto un'adolescenza allegra. Ho ripiegato sullo studio e sulla lettura. In chi mi avvicinava a volte notavo un eccesso di gentilezza o un senso di disagio. Con il tempo ho imparato a rompere il ghiaccio, e anche le scatole, per primo. Da un simile ostacolo o ne esci schiacciato oppure lo superi. A me ha regalato forza interiore e saldezza psicologica, spero. Credo di doverlo ringraziare anziché maledire. Ormai è un compagno di vita che non distinguo da me stesso. Senza, sarei un'altra persona. Più fortunata, avrei concluso molti anni fa. Adesso penso che invece ci ho guadagnato anziché perso. Sono quasi contento di averlo.

L'Arena

© Riproduzione riservata



Il crollo delle vendite. Il commercio non alimentare ancora nel pieno della crisi

Commercio, vendite no food giù del 60%

DISTRIBUZIONE

Federmoda: già ferma la ripartenza degli acquisti che ha seguito il lockdown

Nei centri delle città pesa la mancanza dei turisti e dei flussi di passaggio

Enrico Netti

Una corsa in salita. È quella delle vendite no food che nei primi due mesi post lockdown accusano una flessione tra il 50 e il 70 per cento. Altro che offerte speciali, promozioni, vendite private e sconti. Gli acquisti delle famiglie sono fermi. A dirlo è Massimo Torti, segretario generale di Federmoda Commercio, che rappresenta un settore che genera 60 miliardi di vendite di cui 15 persi nel 2020 a causa del Covid, realizzate in 50 mila punti vendita che danno lavoro a 315 mila addetti. «Nella prima settimana al termine del lockdown (dal lunedì 18 maggio 2020 ndr) c'è stata una sorta di revenge spending con segnali di ripresa dei consumi degli italiani, poi si sono fermati», spiega Torti.

Giudizio condiviso da Mario Resca, presidente Confindesce, che aggiunge: «Si consolida il trend negativo anche nella seconda parte di giugno. La situazione è ancora difficile - segnala Resca - Le vendite continuano a non registrare una ripresa adeguata in tutti i settori, nonostante si assista a un atteggiamento diverso del consumatore, più propenso agli acquisti nel negozio fisico, anche grazie alle promozioni attuate già dall'inizio della fase 3 in tutti i punti vendita».

Lo stop delle vendite ha anche un imputato: lo smart working. «Affossa il commercio perché blocca i flussi dei clienti. I treni pendolari diretti nelle grandi città viaggiano quasi vuoti - continua il segretario generale di Federmoda - Così non arriva il flusso dei clienti e le vetrine non hanno occhi che le fissano». Il 60% dei negozi di abbigliamento ha riaperto nel rispetto delle regole anti Covid, a dirlo i dati Federmoda, con un calo delle vendite nelle grandi aree metropolitane che si aggira intorno al 70% mentre il dato nazionale è al 60%.

«Nei centri città i negozi continuano a soffrire a causa dello smart working che ha tagliato anche le occasioni di sfoggiare nuovi capi. Pesa inoltre l'assenza dei turisti che arrivano dall'estero - precisa Torti - Qualche soddisfazione arriva dallo shopping di prossimità, da qualche capoluogo di provincia, dai centri minoritari dai negozi di periferia grazie a una clientela maggiormente fidelizzata». Se in passato entravano più curiosi ora si carica la soglia del negozio o più motivato e acquista con uno sconto che in media è del 20%.

«Speriamo nella miglior fiducia degli italiani nel convivere con il Covid e che l'autunno porti una ripresa delle vendite, capace di fare resistere i commercianti e non farli chiudere entro l'anno perché nella stagione autunno-inverno gli acquisti sono più importanti soprattutto come valore dello scontrino», rimarca Torti. Per-

ché il 2020 potrebbe chiudersi con un deficit negativo di circa 17 mila negozi. Tanti rischiano di non arrivare al 2021. Non si fa molto affidamento sulla stagione dei saldi che quest'anno inizierà l'1 agosto. Nemmeno Resca guarda con ottimismo ai saldi.

«Con la paralisi dei consumi e la mancanza di liquidità non ci aspettiamo nulla di meglio dai saldi estivi rispetto al 2019 - dice - Il no food continua a mostrare un trend negativo con vendite in flessione. C'è un ritorno dei clienti nei negozi fisici ma nelle città pesa il crollo dei flussi per lo smart working. L'e-commerce registra un trend positivo per tutte le insegne ma ha un peso relativo». Secondo il Centro studi Confindesce Lombardia, Emilia-Romagna e Lazio, nonostante il trend negativo del 20%, mostrano le migliori prospettive di una ripresa dei consumi rispetto al resto del paese. Comunque nell'abbigliamento il 56% delle imprese dichiara un calo delle vendite in negozio mentre nel beauty c'è il segno negativo per oltre la metà dei negozi. Nella seconda metà di giugno è peggiorata la situazione della ristorazione, con vendite più che dimezzate rispetto allo stesso periodo del 2019. Così da sale away edelivery arriva il 13% degli incassi.

«Il commercio sicuramente merita più attenzione - conclude Torti - Speriamo nel contributo d'imposta del 30% per le rimanenze di magazzino che attendiamo nella conversione in legge del decreto Rilancio. Sarebbe un piccolo ma importante segnale di attenzione verso il commercio».

enrico.netti@isole24ore.com

La campagna del pomodoro è al via al Sud i produttori sono senza contratto

AGRICOLTURA

Lontana l'intesa sui prezzi: il rischio è che ognuno vada in ordine sparso

Micaela Cappellini

L'avvio della raccolta del pomodoro è ormai alle porte ma gli agricoltori e le industrie di mezza Italia sono ancora senza contratto. Dopo una prima proroga per la presentazione delle intese, la cui scadenza è slittata dal 15 giugno al 10 luglio, ad oggi le 18 organizzazioni dei produttori e le 51 industrie della trasformazione del Mezzogiorno non hanno ancora trovato un accordo sul prezzo medio di riferimento del pomodoro. Se un'intesa non verrà raggiunta a breve, ciascuno dovrà andare in ordine sparso e sottostare alle leggi del libero mercato. E sarebbe la prima volta, nella storia del pomodoro da industria del mezzogiorno.

È il 17 febbraio quando l'Organizzazione interprofessionale del Nord Italia, che rappresenta oltre 36.600 ettari coltivati a pomodoro, aveva fissato il prezzo di riferimento

a 87 euro alla tonnellata per la campagna 2020. «Storicamente, l'accordo all'interno dell'Organizzazione interprofessionale del Centro Sud Italia viene raggiunto molto dopo», spiega Anna Rufolo, responsabile del settore ortofrutta di Cia-Agricoltori italiani - ma quest'anno la trattativa tra le parti si sta rivelando davvero ostica. Il nodo dolente, naturalmente, è sempre il prezzo: gli agricoltori del Mezzogiorno, che producono 2,3 milioni di tonnellate di pomodoro destinato a diventare pelati e passate, quest'anno avranno rese più basse per via della carenza d'acqua, soprat-

tutto nel bacino pugliese, che rappresenta il grosso del 28 mila ettari coltivati a oro rosso al Sud. In compenso, gli agricoltori fanno leva sul fatto che quest'anno, in particolare sotto il lockdown, le vendite di pomodori in scatola sono andate particolarmente bene, e secondo loro questo guadagno andrebbe condiviso con tutta la filiera. «Le stesse industrie della trasformazione se ne sono rese conto», ricorda Anna Rufolo - tanto che quest'anno loro stesse sono salite con l'offerta: 100 euro a tonnellata per il tondo, contro i 95 euro riconosciuti nella campagna dell'anno scorso, e

110 per il pomodoro lungo, contro i 105 della stagione 2019».

Al Sud, sì, il pomodoro costa di più: il grosso della produzione è in Puglia, mentre la trasformazione è quasi tutta in Campania. Con tutto quello che ne consegue in termini di costi del trasporto e della logistica. E questo giustifica il prezzo più alto rispetto al Nord. Un riconoscimento economico più elevato, però, è anche un fattore determinante per remunerare meglio il lavoro di chi raccoglie i pomodori nei campi: in un certo senso, la lotta al caporalato e al lavoro irregolare passa anche dall'equo compenso ai produttori agricoli. «Da informazioni acquisite ci risulta che i magazzini non abbiano giacenze», ha detto il presidente della Cia, Dino Scarnavino - anche perché, con l'emergenza Coronavirus, è cresciuto notevolmente il consumo domestico di salate e passate, compensando le perdite dell'HoReca. Nel periodo acuto del lockdown i trasformatori del pomodoro hanno registrato un balzo del 35% a volume e del 45% sugli acquisti. «Sul tavolo», conclude Scarnavino - «ci sono le migliori condizioni per dare soddisfazione alla parte agricola e a tutta la filiera».



La raccolta. Lavoratori nei campi

VUOI IL MIO NUMERO?

5X 1000 A FISM

“IL MIO 5X 1000 ALLA RICERCA SCIENTIFICA SULLA SCLEROSI MULTIPLA”

95051730109

Chef Alessandro Borghese, sostenitore FISM

Ogni 3 ore una persona scopre di avere la sclerosi multipla.

INSIEME POSSIAMO TROVARE LA CURA
SCEGLI FISM PER IL TUO 5X 1000

La sclerosi multipla è una malattia imprevedibile e incurabile che ogni anno colpisce tanti, troppi, giovani. Per scongiurarla e trovare una cura definitiva serve la tua firma. Un gesto semplice e gratuito che si trasformerà in progetti di ricerca che cambieranno la vita delle persone con sclerosi multipla.

Fai come il chef Alessandro Borghese: scegli FISM per il tuo 5X1000.

Firma nel riquadro "finanziamento della ricerca scientifica e della università" della tua dichiarazione redditi e inserisci il codice fiscale di FISM: 95051730109.

SCLEROSI MULTIPLA
fondazione italiana

un mondo libero dalla SM

5X 1000.AISM.IT

Asse Sace-Fondazione Enel per mappare i nuovi rischi

IMPRESE

Obiettivo: definire pericoli e opportunità legati alla transizione energetica

Celestina Domincelli

L'obiettivo è offrire alle imprese italiane, che si muovono oltre confine, una bussola ancora più aggiornata in modo da mettere a fuoco rischi e opportunità connessi ai mercati internazionali, anche in relazione ai riverberi prodotti dagli effetti del cambiamento climatico e dal percorso di transizione energetica. Così la Sace, che con Simet costituisce il Polo per l'export e l'internazionalizzazione del gruppo Cdp, e la Fondazione Enel hanno deciso di avviare una collaborazione per arricchire la Mappa dei rischi e dell'export di Sace che rappresenta ormai per le aziende una chiave di lettura irrinunciabile per orientarsi consapevolmente all'estero. La Mappa targata Sace, come noto, è una finestra interattiva sul mondo che delinea i profili di rischio e le occasioni di sviluppo in circa 200 mercati esteri e che, attraverso la lente fornita dal "Risk & Export Index" di Sace, consente di mettere a fuoco per ciascu-

na area geografica le molteplici tipologie di rischio a cui un'azienda potrebbe essere esposta, dal rischio di credito e di instabilità politica a quello relativo alle possibilità d'investimento o di esportazione.

Uno strumento puntuale, insomma, che Sace e Fondazione Enel vogliono adesso potenziare allargando ulteriormente lo spettro di variabili incluse. E il confronto, già partito, mira a individuare entro fine ottobre tre nuovi indicatori: benessere, transizione energetica e cambiamento climatico che saranno così inseriti nella prossima edizione della Mappa dei rischi e dell'export pubblicata tradizionalmente a inizio anno e aggiornata poi, tra maggio e giugno, con la diffusione del Rapporto Export di Sace, slittato quest'anno per via dell'emergenza coronavirus.

I tre nuovi indicatori saranno dinamici in una serie di sottodimensioni e, loro volta, verranno definite attraverso alcune variabili in grado di fotografare la risposta del Paese. Così la dimensione "benessere" sarà costruita valutando più tasselli, dall'uguaglianza sociale all'istruzione primaria e universitaria, fino alla salute. Mentre, per la transizione energetica, il focus sarà puntato, tra l'altro, sulla generazione per delineare la percentuale di rinnovabili nel mix energetico, e ancora, sulle emissioni

di carbonio e sui consumi energetici. Quanto al cambiamento climatico, l'obiettivo del gruppo di lavoro congiunto è farne un indicatore di rischio vero e proprio al pari di quelli già presenti nella mappa.

«Siamo molto lieti di avviare una collaborazione con Enel Foundation che ci consentirà di aiutare le imprese italiane a comprendere gli effetti sulle loro attività aziendali del cambiamento climatico, della transizione energetica, della distribuzione della ricchezza e della salute. Queste tre variabili stanno diventando ogni giorno sempre più strategiche per le decisioni di business», spiega Alessandro Terzulli, chief economist di Sace, che annuncia per settembre la prossima edizione del Rapporto Export. «Siamo orgogliosi di collaborare con Sace, un'istituzione sempre al fianco delle imprese italiane all'estero con un prestigioso team di economisti», commenta Carlo Papa, direttore della Fondazione Enel. La partnership, prosegue, «consentirà di diffondere la conoscenza dei rischi e delle opportunità determinate da una nuova normalità climatica, dall'evoluzione dei sistemi energetici e dalle dinamiche di giustizia economica e sociale, per promuovere la crescita sostenibile delle imprese italiane».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INTERVISTA

* Daniele De Michele, in arte Donpasta, racconta il suo podcast su Audible, «La repubblica del soffritto»

“

Con il lockdown c'erano le file ai supermercati, eppure non si è pensato di organizzare in modo strutturato una distribuzione alternativa, che aiuterebbe anche a creare nuovi posti di lavoro



Donpasta foto di Ilaria Costanzo

Dall'Emilia a Roma, tutte le puntate

Disponibile su Audible dal 6 luglio, «La repubblica del soffritto» nei suoi 22 episodi racconta decine di ricette tradizionali e di regioni italiane. Dall'Emilia dove l'ex staffetta partigiana Giacomina spiega la lavorazione della «pasta resa» in «Ricette d'amore e Resistenza», a Roma - quartiere Testaccio - dove nella stessa puntata Mirella racconta i segreti della trippa alla romana, mentre in «Ribelli in cucina» Roma torna con Cecco e la sua cacio e pepe con cozze. In «Elogio delle frittute» Donpasta torna in Emilia per lo gnocco fritto di Marinetta e arriva a Venezia per le sarde in saor. In «Alice va in campagna» Laura racconta del suo ritorno in campagna dopo una vita in fabbrica, mentre in «Vernacoliere del cavolo» viene esplorata la cucina toscana.

La storia d'Italia nella cucina

Un viaggio attraverso il Paese, dal Nord al Sud, fra diversi dialetti, ricette tradizionali, prospettive femminili

GIOVANNA BRANCA

■ La prima puntata si interroga sui segreti del «denso unto arancione» del ragù, e sulle differenze fra il ragù bolognese e quello di Matera - soprannominato dell'Arca di Noè perché comprende praticamente «qualsunque essere vivente». Nella *Repubblica del soffritto* - podcast di 22 puntate disponibile su Audible - Daniele De Michele, in arte Donpasta, continua la sua ricerca sulla cucina popolare italiana cominciata con *Artusi remix* e prosegue con il documentario presentato due anni fa alle Giornate degli Autori di Venezia, *I villani*. Una ricerca che lo ha portato a incontrare le nonne, e i loro segreti culinari, di tutte le regioni d'Italia, e che attraverso la cucina restituisce la storia del nostro Paese, i suoi conflitti, e una cultura popolare ormai oscurata dalla globalizzazione. Nelle puntate di 45 minuti in cui parla con cuochi e contadine mentre gli preparano le loro specialità - fra cui Caterina, che gestisce un pastificio da 40 anni e vorrebbe non chiuderlo mai, ma le figlie non vogliono seguire le sue orme - Donpasta costruisce una narrazione divertente e allo stesso tempo malinconica, che inquadra la frattura, anche politica, fra l'Italia di oggi e una che sta lentamente scomparendo.

Come nasce questa nuova tappa della ricerca?

Quando cominciai a chiedere ricette da tutto il Paese per *Artusi remix*, me ne arrivarono a centinaia, insieme a storie meravigliose. Così ho iniziato a girare l'Italia per farne le preparazioni, e raccontare, e molte sono diventate delle «pillole» video. Ma nessuna tv era interessata a un lavoro così antropologico, dialettale - una volta mi hanno detto anche che era troppo apocalittico. L'osservazione antropologica della cultura del cibo italiana d'altronde

de è in conflitto con tutte le mode che si sono sviluppate negli ultimi dieci anni: cibi fighetti, chef e così via. *I villani* nasce proprio per raccontare questo viaggio, di cui naturalmente opera una sintesi. Mi è rimasto però comune un archivio gigante, inutilizzato. E così quando mi hanno chiamato da Audible ho pensato a questo progetto che nella durezza, e nei ritmi, è quasi come una sorta di radio anni '50. E mi ha dato la possibilità di condividere queste interviste ma anche il modo in cui le faccio: nei Villani non comparivo mai perché mi sembrava quasi fuori luogo, nel podcast invece entro nel racconto con le mie domande e i miei racconti.

«La repubblica del soffritto» arriva subito dopo il lockdown, quando tante persone hanno «riscoperto» la passione per la cucina.

La gente pensava che per fare il pane o la pasta ci volesse un tempo biblico, quando il lavoro in realtà lo fa il forno, o l'acqua che

bolle, il lievito. C'è stata una sorta di mistificazione del concetto di tempo, che è andata proprio a incidere sul cibo. Il confinamento invece ha permesso di intravedere quello che c'è sempre stato in Italia: una cucina veloce, semplice, economica. È una delle poche cucine così elementari e sane. L'italiano in questi mesi ha in un certo senso smontato psicologicamente gli ultimi 30 anni di modernizzazione. E per la mia ricerca io sono stato proprio nelle enclavi in cui si proteggeva questa tradizione, di cui ora forse si può capire un po' meglio il senso.

Nei paesi anglosassoni dai supermercati sparisce la carta igienica, in Italia a venire saccheggiate erano la farina e il lievito. Nel podcast c'è una sezione dedicata al mondo contadino, e una delle questioni sollevate è proprio come si organizza la distribuzione. Durante il confinamento ci siamo ritrovati a fare la fila per andare a fare la spesa al supermercato, una cosa folle. Ma con una serie di reti, fra Gas (gruppi

d'acquisto solidali) e centri sociali, si è in parte organizzata una filiera di distribuzione alternativa. È stato un momento in cui si è capito che oltre alla farina si possono avere i prodotti forniti dai veri contadini subito fuori dalle città, anche quelli grandi come Roma. Quindi questo periodo da un lato ci offre la possibilità di apprezzare, verificare e capire meglio quali sono le poste in gioco, e il concetto di filiera corta. Ma nonostante ci fossero le file ai supermercati nessuno ha pensato di organizzare in modo strutturato una distribuzione alternativa, che sarebbe anche una filiera occupazionale, che crea posti di lavoro, nuovi mercati.

Attraverso il podcast viene anche raccontata la storia d'Italia. Una cosa che mi ha molto colpito è che soprattutto le donne non si curano molto di spiegare la cucina. Mentre gli uomini si dilungano sugli ingredienti e le preparazioni, le donne vanno dritte al punto e poi sistematicamente cominciano a raccontare

la loro storia. E questo, dato che ho attraversato quasi tutte le regioni del Paese, mi ha permesso di ascoltare la storia d'Italia in tutti i dialetti - che era quello che mi interessava dato che mi occupo di cultura del popolo in chiave gramsciana. Molte delle donne che intervisto sono nate prima della seconda guerra mondiale: hanno vissuto il conflitto, alcune hanno preso parte alla resistenza, altre hanno parlato del dopoguerra, del rapporto fra industria e campagna. Una di loro - democristiana - negli anni '70 aveva tre figli in carcere per terrorismo. Attraverso i loro racconti è possibile vedere attraverso lo sguardo della gente comune cosa è successo in Italia.

In una puntata viene anche eletto il presidente della repubblica del soffritto.

È Salvatore Pigiama - non ho mai capito se fosse il suo vero nome - che mi ha preparato il giorno, la zuppa di pesce algherese con il fegato della seppia, il concentrato di pomodoro e i po-

modori secchi fatti in casa che prende il nome dalla cesta dove i pescatori condividono il pesce un po' rovinato. È diventato il presidente della repubblica del soffritto perché crea una serie di iperbolici geniali contro il pesce congelato, la plastica nei supermercati, i fritti nei ristoranti del centro storico... Che lui individua come sintomi di una società che non funziona. La Sardegna è una regione molto interessante perché, anche se con molte contraddizioni, è quella che ha un po' più mantenuto dei forti ostracismi verso la modernità, e ha conservato la tradizione del cibo come rituale - ogni preparazione ha ancora in sé l'elemento rituale, con cui è possibile entrare nella dimensione magica del cibo come dono.

Spesso la sensazione è che si parli di un mondo destinato alla scomparsa.

È un problema che viene sollevato spesso. L'ultima puntata è dedicata a una donna che racconta come il figlio si sia rifiutato di fare il contadino come lei: ha scelto di fare il camionista. Ma in tutte le persone che ho intervistato è forte la necessità dell'autodeterminazione delle scelte - anche solo se devono fare il formaggio in un modo che oggi è illegale - quindi la sensazione è che comunque trasmettano ai loro figli quello stesso grado di libertà di pensiero. Un passaggio di consegne che non è automatico, ma ci sono delle vie attraverso cui si può attivare. Ma è evidente che non si tratterà più di quell'Italia raccontata dalle nonne del podcast, purtroppo o per fortuna. L'intento non è esprimere un giudizio, quanto raccontare che questo mondo esiste, è fatto di persone senzienti ed è un patrimonio - per fortuna ancora vivo, specialmente nelle zone rurali. È uno dei grandi errori della sinistra aver abbandonato queste persone.

GLI ADATTAMENTI DEL PROGETTO CHE RIESAMINA L'EREDITÀ DELLO SCHIAVISMO IN USA

«The 1619 Project» sul grande schermo e in televisione

■ Il titolo è sinonimo dell'inizio dello schiavismo in Nordamerica: 1619, l'anno in cui una ventina di uomini angolani vennero venduti agli inglesi nella colonia britannica della Virginia da commercianti di schiavi portoghesi, che li avevano rapiti nel loro paese e condotti dall'altra parte del mondo. Su quelle coste della Virginia, oggi statunitense, e con in sottofondo il rumore di quel mare, inizia il podcast del «New York Times» intitolato appunto *1619* e creato dalla giornalista Nikole Hannah-Jones come parte di un progetto più ampio del quotidiano (*The 1619 Pro-*

ject) mirato a riesaminare l'eredità dello schiavismo nella società statunitense a 400 anni dalla sua nascita - progetto per il quale Hannah-Jones ha vinto quest'anno il premio Pulitzer.

È ORA 1619 diventerà anche una serie di film di finzione, documentari e serie tv prodotti da

Film, documentari e serie tv saranno prodotti da Oprah Winfrey e Lionsgate

Oprah Winfrey e Lionsgate Pictures, di cui Hannah-Jones sarà la direttrice artistica. È che amplieranno la riflessione sull'eredità dello schiavismo in ogni aspetto della società Usa, e la sua rilettura per comprendere il ruolo dei neri nel dare forma alla democrazia americana - e le storie di resistenza che costellano questo lungo processo ancora incompiuto. Una riflessione che passando per la musica, la sanità, le lotte per i diritti civili, il sistema capitalistico messo a punto nelle piantagioni, rimette in discussione la stessa Dichiarazione d'indipendenza, documento politico d'importanza

letteralmente rivoluzionaria ma che nel suo celebre incipit - «Noi riteniamo che sono per se stesse evidenti queste verità: che tutti gli uomini sono creati eguali» - sceglieva deliberatamente di ignorare che non tutti sul suolo dei futuri Stati Uniti erano considerati veramente uguali, o trattati come tali.

«Abbiamo preso molto seriamente il nostro compito di trovare dei partner televisivi e cinematografici che rispettassero la missione di *The 1619 Project* - ha detto la giornalista - che comprendessero la nostra visione e il nostro obbligo morale di rendere giustizia a queste storie».

La giapponese Tuna Scope, grazie a un algoritmo, riesce a definire la qualità del pesce

L'app scopre se il tonno è fresco

L'esperienza dei commercianti sullo schermo del telefonino

DI MAICOL MERCURIALI

La moda del sushi è ormai planetaria: dai ristoranti giapponesi ai supermercati sono molteplici le possibilità per acquistare piatti della tradizione culinaria del Sol Levante. Ma la delusione, soprattutto se si opta per un sashimi, è sempre dietro l'angolo: la freschezza del tonno crudo è infatti un elemento fondamentale per questa ricetta. Comprare sushi al supermercato può essere un azzardo, ma ora c'è un sistema per assicurarsi di acquistare un prodotto delizioso: Tuna Scope, un sistema di intelligenza artificiale per evitare fregature. Lo ha sviluppato Kazuhiro Shimura, direttore del Future Creative Center del gruppo pubblicitario nipponico Dentsu Group.

Un'idea, come racconta il *Japan Times*, maturata una notte dopo aver acquistato il sashimi in un supermercato e, una volta tornato a casa, essere rimasto profondamente deluso alla prova del gusto. Così, mentre alla televisione guardava un programma televisivo dedicato ai celebri commercianti di pesce giapponesi, i detentori dei segreti per riconoscere un tonno di alta qualità, la folgo-

razione: trasferire quelle conoscenze a un sistema di intelligenza artificiale e riportare in uno smartphone tutta l'abilità che questi professionisti hanno nella selezione di tonno di alta qualità da destinare ai ristoranti di sushi. Questi maestri commercianti possono determinare proprietà come il sapore e la consistenza di un tonno solo con uno sguardo, senza mai assaggiarlo. Tutto è scritto nella sezione trasversale della coda del tonno: questa è una sorta di mappa della qualità, ci sono elementi per intuire il sapore, la consistenza, la freschezza... Basta saperla leggere. Gli esperti poi analizzano colore e lucentezza, la stratificazione del grasso e, grazie al loro know-how, possono determinare immediatamente la qualità del pesce. Ed è da questo esame che si costruisce il prezzo nei mercati ittici.

Shimura ha utilizzato un algoritmo di *deep learning* per analizzare i dati dei rivenditori e Tuna Scope si è evoluto in una app per i telefonini. I clienti possono scaricarlo e utilizzarlo ovunque, creando «uno standard di classificazione uni-



Con le misure legate al Covid-19 l'interesse verso Tuna Scope è aumentato

ficato», spiega il manager, che sta lavorando con la sua società Sojitz Corp per promuovere la sua tecnologia. Ma cosa significa? «Le persone», risponde, «possono essere sicure di acquistare un tonno delizioso». Una consapevolezza che si basa sull'abilità artigianale di pescatori e commercianti, una platea di esperti che col-

tempo diminuisce, ma così i segreti del mestiere rischiano di scomparire: ecco perché Shimura ha voluto passare il testimone all'intelligenza artificiale che, come l'occhio dell'esperto commerciante, può indagare la sezione della coda del tonno e dare un responso in pochi secondi.

Secondo l'Organizzazione per la promozione della pesca responsabile del tonno, circa 2 milioni di tonnellate di questo pesce vengono consumate ogni anno in tutto il mondo, e il Giappone rappresenta un quarto dei volumi. E con le misure legate al Covid-19 l'interesse verso Tuna Scope è aumentato: dall'inizio della pandemia i commercianti di pesce delle Maldive, della Spagna, degli Stati Uniti, di Taiwan e di altri paesi hanno contattato Shimura per la sua app. Visto che non possono visitare i fornitori per verificare in prima persona la qualità del tonno, vogliono almeno lavorare con un pesce certificato dall'intelligenza artificiale. «Penso che questo diventerà uno strumento comune nei prossimi 10-20 anni», ha ammesso Shingo Ishii, un commerciante di tonno che ha iniziato a utilizzare Tuna Scope. «Ma a essere sincero penso di poter ancora battere l'intelligenza artificiale».

© Riproduzione riservata

AMPI, LUMINOSI E DOTATI DI BALCONI O TERRAZZE, SONO MOLTO APPREZZATI

Il lockdown fa riscoprire i pregi degli immobili degli anni 60 e 70

Sono spesso giudicati brutti e talvolta addirittura detestati. Ma gli immobili degli anni 60 e 70 sono dotati di qualità che il lockdown ha permesso di riscoprire. A cominciare da spazio e comfort. «Gli appartamenti di oggi non sono fatti per accogliere le attività concomitanti di tutta la famiglia, a cominciare dal telelavoro», spiega a *Le Monde* Catherine Sabbah dell'Idheal, Institut des hautes études pour l'action dans le logement. «Quello che manca di più sono metri quadri interni, per esempio per ricavare uno studio in una camera e spazi esterni collettivi e privati».

In francesi, con una superficie media degli appartamenti di 71 metri quadri, sono ultimi in Europa, dietro tedeschi (81,5 mq) e belgi (83,4 mq). Dagli anni 70 la superficie media degli immobili nuovi non ha smesso di diminuire.

Per questo gli appartamenti di 40 o 50 anni fa, ampi e luminosi grazie alle finestre dalle grandi vetrate, oggi vietate dalle nuove norme contro la dispersione di calore, e dotati quasi sempre di logge, balconi

e terrazze, sono assai apprezzati dalle famiglie che li abitano. Aurélien Vernant, storico dell'arte e direttore dell'agenzia Architecture de collection, ha per missione quella di valorizzare il patrimonio immobiliare del XX secolo e attira una clientela crescente di acquirenti.

Spesso i grandi complessi immobiliari di questi anni sono stati concepiti come quartieri autonomi, con tutti i servizi a portata di mano: negozi, scuole, campi da tennis, piscina, chiesa e molti spazi verdi. «È un paradiso!», racconta Michelle Boyot, che abita in uno di questi complessi. «I bambini vanno a scuola a piedi in tutta libertà». Unico neo, le spese, che ammontano a circa 400 euro al mese

per un trilocale di 76 mq. «Un costo che si spiega con tutti i servizi proposti, spazi verdi, tennis, servizio di portierato e tecnici, idraulico, elettricista, a disposizione degli inquilini, senza dimenticare gli accantonamenti in vista dei grandi lavori che permettono, ogni quattro anni, di restaurare la facciata di ciascun edificio».

© Riproduzione riservata



Logge, balconi e terrazze sono un atout degli immobili degli anni 60 e 70

In Francia i lupi si sentono sicuri, ma meno di prima



Si stima che in Francia siano presenti 580 esemplari di lupo

Il lupo si sente al sicuro in Francia, e la sua popolazione continua a crescere, seppure meno velocemente rispetto agli anni precedenti. Nel suo bilancio invernale sulla presenza dell'animale, l'Ufficio francese della biodiversità stima che sul territorio siano presenti 580 capi, con un margine di errore di più o meno 50 animali. Il lupo, si legge su *Le Figaro*, è presente soprattutto nelle regioni Provençe-Alpes-Côte d'Azur e Auvergne-Rhône-Alpes. Ma esemplari sono stati rintracciati anche in Lorena e nelle Landes. Il lupo è protetto a livello europeo dalla Convenzione di Berna del 1979 e in Francia da un decreto ministeriale del 22 luglio 1993. Nel suo rapporto l'ufficio della biodiversità rileva un tasso di crescita annuale che si attesta al 9%, contro il 22% lo scorso anno. Ogni anno un centinaio di lupi vengono abbattuti legalmente, una quantità fissata al 17% della popolazione. Tuttavia inquietano alcune aree di spopolamento. Migrazioni, bracconaggio, malattie: tutte le ipotesi sono al vaglio.

© Riproduzione riservata

Le Guide

Convivialità
I locali pubblici sono un importante fattore di coesione sociale. Qui, un ristoratore di Milano



n. 75 - 10 luglio 2020
> **Ruven Afanador**

Luci e ombre della ristorazione italiana. Anzi, più ombre, che altro», esordisce Lino Enrico Stoppani, Presidente della Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi (bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, catering, discoteche, ecc.). «La situazione è infatti molto sfocata. Dal 18 maggio ci siamo impegnati a riaprire le nostre attività, ma con fatturati assolutamente deboli rispetto al pre-Covid. Il che, è ovvio, mette in difficoltà la sostenibilità dei conti di molti esercizi».

Il futuro è incerto, e i dati, purtroppo, non sono consolanti: Ismea ha stimato nel Rapporto sulla domanda e offerta dei prodotti alimentari nell'emergenza pandemica, un calo a fine 2020 per l'Ho.re.ca (acronimo per il settore *hotellerie-restaurant-catering*) del 40 per cento, per un valore di 34 miliardi di euro. Una previsione "in base a ipotesi non particolarmente pessimistiche" si legge nel report, e che potrebbe quindi essere aggiornata in negativo.

«La perdita era prevedibile, con

Locali pubblici: lo stato dell'arte

Ristoranti italiani potere soft contro la crisi

Perdite pesanti, futuro incerto e il rischio di disperdere importanti professionalità. Ma anche l'elevato potenziale di un settore strategico

di **Elisa Poli**

una crisi pesante lunga almeno tre mesi, il lockdown e poi una ripresa lenta. Ci vorrebbe invece un veloce riaccoppiamento alla normalità», continua Stoppani, «perché i danni non sono solo economici, con 300mila imprenditori che rischiano il posto e 50mila imprese esposte a fallimento».

A questi si aggiungono problematiche di natura professionale e anche sociale. Il timore è quello di una dispersione di professionalità da parte delle imprese che non potranno riaprire, «un rischio accentuato dal fatto che ci vogliono anni a costruire queste competenze», dice Stoppani, «e sarebbe un danno per tutto il territorio». Da non trascurare, poi, un "inquietante" lato sociale della questione, che forse non siamo abituati a considerare: «il pubblico esercizio di qualità offre sì cibo e accoglienza, ma è anche il canale della convivialità, di coesione, perfino di ordine. Basti pensare che un'analisi fatta dal Consiglio Economico che assiste il presidente Macron riguardo al movimento dei gilet gialli mette in relazione l'insorgere dell'insoddisfazione e della frustrazione con la degradazione del

Il gruppo cresce all'estero (+6,7% nel 2019) e con l'acquisto di Pasta Zara punta sull'Italia

Barilla, riserve per oltre 1 mld

Vola il marchio Voiello, ma il brand ammiraglio paga dazio

DI EMANUELE SCARCI

Barilla sempre più internazionalizzata, ma ora rilancia sulla capacità produttiva nel nostro Paese dopo l'acquisizione del polo produttivo triestino di **Pasta Zara**. A Muggia verranno realizzati anche i prodotti innovativi.

Nel 2019 **Barilla** cresce tanto all'estero (+6,7%) e pochissimo in Italia (+1,2%). Il fatturato consolidato 2019 è stato 3,62 miliardi, di cui il 44,6% in Italia. L'estero si è ritagliato il 55,4% con oltre il 32% in Europa e Russia, il 19% nelle Americhe e il 4,3% in Asia-Australia. Il Margine operativo lordo è stato di 468 milioni, il 13% del giro d'affari: nell'ultimo triennio si è perso un punto l'anno, ma Parma lo giustifica con l'impegno straordinario nel processo di ottimizzazione della supply chain. L'utile è stato di 264 milioni.

Nell'esercizio è stato centrato l'obiettivo dell'indebitamento zero, anzi con un avanzo positivo di 42 milioni di euro. Il gruppo presieduto da **Guido Barilla** è una corazzata: ha riserve superiori a un miliardo di euro, anche se l'anno scorso ha ottenuto un prestito da **Intesa Sanpaolo** per 200 milioni.

Barilla è cresciuta nel business

dei prodotti da forno grazie allo sviluppo delle gamme salutiste e, nell'ambito delle innovazioni, con il lancio della crema spalmabile **Pan di Stelle**. Lo scontro con **Nutella** è stato durissimo: la spalmabile di **Ferrero** ha una quota in Italia dell'80% e nel mondo fattura un miliardo di euro. Tuttavia la multinazionale emiliana dichiara di aver ottenuto «risultati al di sopra delle attese», ma senza specificarli. Pan di stelle è stata lanciata per «contrastare l'irruenza della concorrenza nel settore dei biscotti»: chiaro riferimento all'arrivo sugli scaffali di **Nutella B-ready** e **Nutella Biscuits**, concorrenti di **Ringo** e **Baiocchi** (entrambi di Barilla). Il fuoco di sbarramento ha contato anche sul lancio di **Biscocrema**. Inoltre Barilla ha messo l'altro piede nelle creme spalmabili lanciando le composte della linea **Incontri**.

Il brand **Barilla** hanno tenuto nella categoria dei crackers e consolidate le performance di fette biscottate e pani morbidi. Bene anche i sughi, soprattutto per il rilancio del Pesto alla genovese.

Guido Barilla



I fratelli Barilla avevano messo nel mirino le conserve di pomodoro e derivati (pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro) di **Italian Food di Petti**, ma, lo scorso febbraio, l'acquisizione è sfumata.

Nella pasta secca, la performance è del marchio premium **Voiello**: +10% a valore. Ma il brand ammiraglio Barilla è scivolato in Italia del 7,2%, con vendite nella distribuzione moderna che si sono assestate a poco più di 170 milioni. In questi ultimi mesi però Parma cerca il rilancio con la pasta 100% di grano italiano.

Anche gli investimenti (176 milioni) sono stati realizzati prevalentemente all'estero (Usa, Russia e Germania), ma quest'anno i 118 milioni sborsati per acquistare lo stabilimento di Pasta Zara a Trieste potrebbero far pendere la bilancia dalla parte del nostro Paese.

Negli Usa - dove dichiara una quota di mercato del 34% - è stato ampliato lo stabilimento di **Ames** per nuove linee per la pasta; in Germania sono state introdotte nuove linee di produzione per le fette integrali **Wasa**; in Russia è stato ampliato il sito di Solnechnogorsk e dato il via alla costruzione di un mulino. La stampa russa ha scritto di negoziati con il fondo sovrano **Rdif** per la costruzione di un impianto per la pasta nell'area di Mosca per un investimento di 130 milioni di dollari.

© Riproduzione riservata

Lidl vende cibo italiano all'estero per 1,6 mld

I tedeschi si trasformano in uno dei driver dell'export alimentare italiano. Nel 2019 la catena commerciale Lidl ha venduto negli oltre 10 mila supermercati tra Europa e Stati Uniti prodotti italiani per oltre 1,6 miliardi di euro. Di questi, oltre 420 milioni di euro sono generati dall'ortofrutta, su un export complessivo del nostro Paese di 4,6 miliardi nel 2019. Da sola Lidl veicola oltre il 9% di export di frutta e verdura made in Italy.

Nei piani aziendali un ruolo rilevante è assegnato al brand **«Italia-mo»** per pasta, olio, conserve vegetali, salumi. A gennaio però l'Antitrust ha inflitto a Lidl Italia una multa di un milione di euro per pratica commerciale scorretta. L'Authority ritiene che abbia ingannato i consumatori sulle caratteristiche della pasta a marchio **«Italiamo»** e **«Combino»**.

In sostanza, i pacchetti di pasta riportano con grande evidenza l'italianità della pasta ma la provenienza del grano da Paesi Ue e non Ue è relegata, in

piccolo, sul lato e sul retro. A distanza di sei mesi il packaging non è cambiato né è stata chiesta la sospensione del provvedimento. Il presidente di Lidl Italia **Massimiliano Silvestri** dichiara: «Siamo tranquilli sul nostro operato. Sarà il Tar a dirimere la questione».

«Lidl per l'Italia» è il nome del piano di sviluppo nel nostro Paese: in programma 400 milioni di investimenti immobiliari per l'apertura di 50 nuovi punti vendita entro la fine dell'esercizio fiscale (febbraio 2021), interventi di restyling della rete e stanziamenti per la logistica. L'azienda garantisce che verranno assunti 2 mila addetti, oltre i 16.500 operanti in 660 negozi e 10 centri di distribuzione. Il totale degli investimenti di Lidl Italia, negli ultimi 6 anni, ha superato due miliardi di euro, cui si aggiungeranno, appunto, quelli programmati nel 2020.

Sulle vendite dell'anno fiscale 2019, Silvestri mantiene il riserbo ma dichiara: «Siamo cresciuti a una cifra». Nel precedente esercizio Lidl Italia ha realizzato un fatturato di 4,7 miliardi (+10%) e un utile di 124 milioni. Dal 2014 al 2018 la catena discount ha aumentato le vendite del 40% e realizzato utili netti per circa mezzo miliardo.

Emanuele Scarci

© Riproduzione riservata



Massimiliano Silvestri

RISIKO AGRICOLO

CONCENTRAZIONE NEL MONDO DEL BIOLOGICO. BIOTOBIO, società di distribuzione di alimenti biologici, nata lo scorso anno e controllata da **EcorNaturasi**, ha acquisito **La Finestra sul Cielo**, società piemontese di produzione e commercializzazione di alimenti biologici, con un fatturato di circa 20 mln euro. I dettagli finanziari dell'operazione non sono stati resi noti.

È EFFETTIVO DA SABATO SCORSO 4 luglio, il trasferimento in Olanda della sede legale della **Daive Campari** e la sua trasformazione in naamloze vennootschap (ossia società per azioni), regolata dal diritto olandese.

LABRENTA, SPECIALISTA VICENTINO in soluzioni di chiusura per il settore spirits & wine con un fatturato di 10,5 mln euro, ha inaugurato una filiale produttiva in Messico a Zapopan, nello stato di Jalisco, a poco più di 100 a ovest di Città del Messico. La nuova filiale è frutto dell'ammodernamento dell'impianto produttivo della società **Tapones Cabrera**, acquisita nei mesi scorsi per 500 mila euro, ed è destinata a produrre chiusure di qualità per i distillati prodotti in Messico e nei paesi limitrofi.

DEBUTA NELLA DISTRIBUZIONE MODERNA il progetto di diversificazione nel settore della birra artigianale del gruppo molitorio **Molino Spadoni** (52 mln euro di fatturato).

Da quest'estate, l'offerta di birre artigianali a marchio **Birrificio del Molino** dell'azienda ravennate sarà commercializzata nel canale retail, non più soltanto nei ristoranti del gruppo in Emilia Romagna. Nel progetto **Molino Spadoni** ha investito circa 3 mln euro per l'acquisto del birrificio di Reda-RA (1,2 mln euro), dei macchinari (1,5 mln euro) e per la ricerca e sviluppo.

CONAD, IL LEADER DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA italiana con una quota del 13,8% e un fatturato di 14,2 mld euro, stanzierà 1,5 mld euro nel triennio 2020-2022 per rafforzare il suo posizionamento sul mercato con nuove aperture e ammodernamenti della rete sia nelle aree dove è già presente sia in quelle dove ha una bassa quota di mercato.

IL GRUPPO MACHIGIANO FILENI, protagonista nella produzione di carni biologiche in Italia (422 mln euro di fatturato), in collaborazione con la **Regione Marche** ha dato via al progetto del **Pollo delle Marche bio**, un prodotto allevato e trasformato in ambito locale, che mette il legame con il territorio al centro della propria etichetta, con le fotografie di alcuni dei paesaggi più suggestivi e dei monumenti di maggior pregio della regione e che riporta anche il sito www.turismo.marche.it.

CONCENTRAZIONE NEL SETTORE VITIVINICOLO in Portogallo. Sogevinus Fine Wines (115 mln euro di fatturato), leader nella produzione di Porto, Colheritas e vini della **Doc Douro**, ha acquisito dalla portoghese **Lima Smith** la storica cantina **Quinta da Boavista** che si estende su 80 ha, di cui 36 vitati nell'area della **Doc Douro**, e che produce anche vini bianchi. I dettagli finanziari dell'operazione non sono stati resi noti.

I PARLAMENTARI DI TUTTI I PARTITI DEL REGNO UNITO che compongono il gruppo sulla scienza e la tecnologia nel settore agricolo hanno chiesto al ministro dell'Agricoltura, **George Eustice**, di promuovere una consultazione sul gene editing e, in caso positivo, di permettere a scienziati, agricoltori e allevatori del Regno Unito d'avere accesso alla tecnologia **Crispr-Cas9**, discostandosi dalla posizione dell'Ue che li omologa agli Ogm (senza della sentenza del tribunale di giustizia della Ue del 2018) e quindi lo vieta.

IL GRUPPO OLEARIO SPAGNOLO DROLEO ha concluso con successo l'operazione di aumento di capitale di 50 mln euro, riservato agli azionisti dell'azienda stessa e ai suoi creditori, per consentire una riduzione dell'indebitamento da 575 a 240 mln euro.

Luisa Contri

© Riproduzione riservata



Dati, ricchezza del futuro

(agronotizie.imagelinenetwork.com)

Agroalimentare, chi trova il digitale trova un tesoro

(agronotizie.imagelinenetwork.com)

Vigneti eroici e storici, un patrimonio da sostenere

(agronotizie.imagelinenetwork.com)

Quante vite ha salvato il lockdown in Lombardia grazie al calo dell'inquinamento

(greenreport.it)

Perché l'onda verde che ha cambiato colore (anche) alla Francia in Italia non c'è?

(greenreport.it)

La biodiversità in Europa

(homegreenhomeblog.com)

Perché la biodiversità è così importante? - Kim Preshoff

(youtube.com)

Let's Talk About Soil - Italiano

(youtube.com)

The secret life of plants: how they memorise, communicate, problem solve and socialise

(theguardian.com)

Se adotti un contadino a distanza, ricevi a casa i prodotti che coltiva

(wired.it)

Coronavirus: agricoltura tradizionale come modello per ripartire

(scuolaambulantediagricolturasostenibile.wordpress.com)

Mangiamo digitale, la crisi se ne andrà

(comune-info.net)

GLI ULIVI E L'AGRICOLTURA BIOLOGICA CONTRO L'INQUINAMENTO AMBIENTALE

(suoloesalute.it)

Coronavirus, nuove misure Ue in aiuto di vino e ortofrutta

(ansa.it)

La vera emergenza è l'acqua

(agricolturanews.it)



R u r a l H a c k

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

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

www.ruralhack.org

