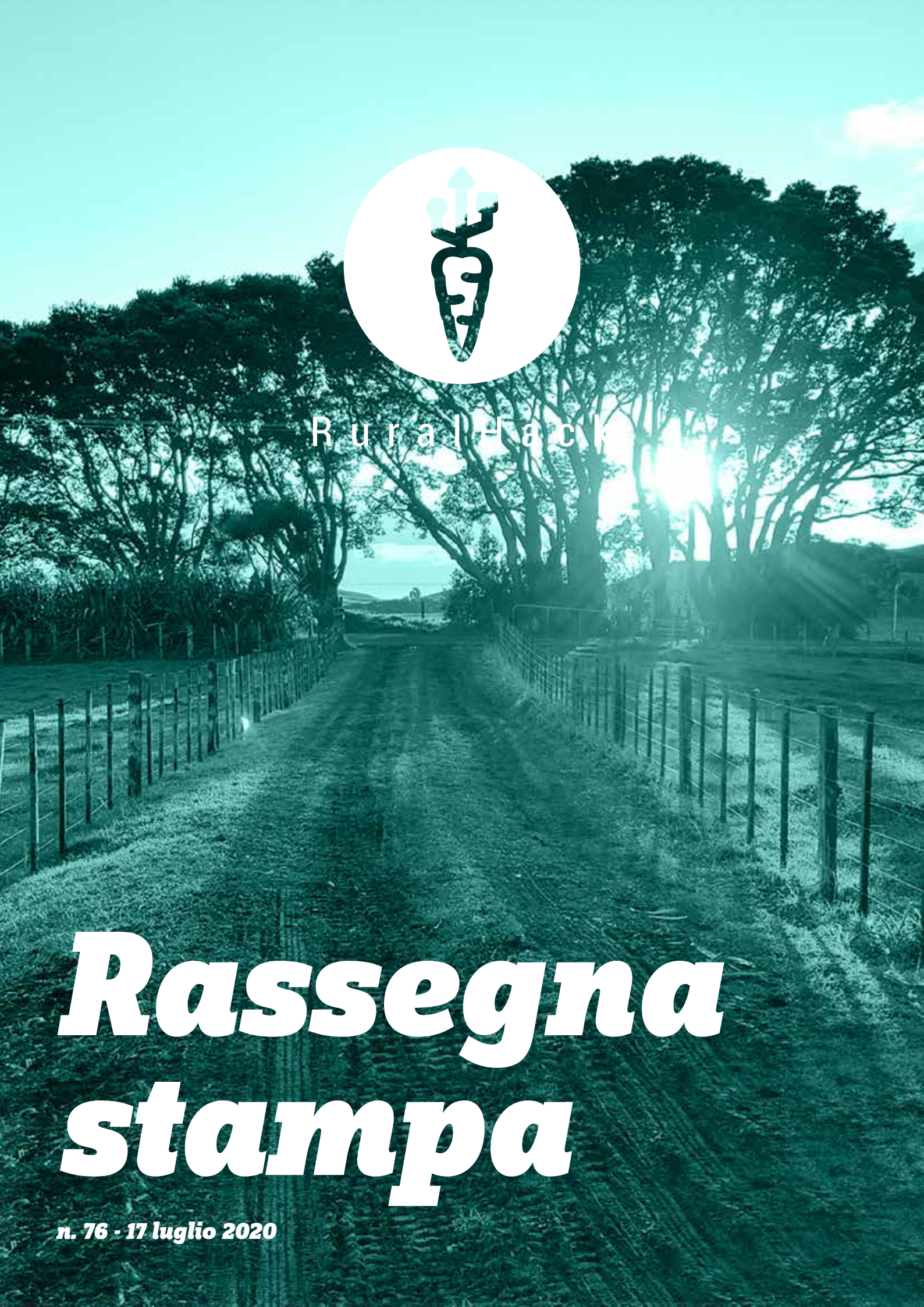


RuralHack

Rassegna stampa

n. 76 - 17 luglio 2020

RuralHack

Uno spaghetto al pomodoro non fa Made in Italy

Nel nostro Paese mancano oggi 23,4 miliardi di metri cubi d'acqua, più o meno quanto il lago di Como. Questo è un problema sia per l'acqua da bere sia per la nostra agricoltura che da sola consuma ben il 70% di tutta l'acqua dolce disponibile.

In questa situazione di grande criticità ci possono venire in aiuto le tecnologie: irrigazione a goccia, sensori nel terreno, monitoraggio coi droni, Internet of Things, intelligenza artificiale. Il Professor Riccardo Valentini, che nel 2007 ha vinto il Nobel per la Pace per le sue ricerche sul cambiamento climatico e che oggi insegna all'Università della Tuscia, sottolinea che oggi questi strumenti non hanno più costi proibitivi e racconta di un progetto per l'efficientamento idrico che sta realizzando in provincia di Sassari, dove per attrezzare il terreno e l'impresa di tutta la tecnologia necessaria alla riduzione di consumi idrici, l'investimento è stato di circa 5mila euro per un periodo di dieci anni. Il Professore sottolinea che con queste risorse è possibile risparmiare molta acqua, anche fino al 50%.

Per agevolare il diffondersi di queste innovazioni il Professore propone incentivi come formule di smart contract, in base alle quali gli agricoltori possano essere remunerati per il risparmio idrico che riescono a raggiungere, oppure un bonus acqua per gli agricoltori virtuosi che investono nei sistemi di risparmio idrico.

L'agricoltura, che era divenuta sinonimo di arretratezza e lavoro ingrato nelle narrazioni del primo '900, oggi è uno dei settori che chiede maggiore innovazione e che, secondo una ricerca realizzata dall'Osservatorio di Enpaia e Censis, è considerata da quasi l'88% degli italiani come il motore della ripresa economica dell'Italia post-Covid. Nel Report dal titolo: «Il valore dell'agricoltura per l'economia e la società italiana post Covid-19», si legge infatti che per l'86,5% dei rispondenti, l'agricoltura è essenziale per i posti di lavoro e per il 90,9% è utile per il turismo.

Associato al tema della produzione agricola è quello dei consumi. Su questo si legge in un sondaggio di Coop che lo stile alimentare post Covid-19 porta i consumatori verso cibi italiani, locali, tradizionali e biologici. Come ha dichiarato a Politico Europe, Olivier De Schutter, co-presidente del gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili Ipes Food, «mai prima d'ora c'è stato un interesse così forte per le filiere corte».

Dal Report di Enpaia e Censis, però, emerge che durante il lockdown più italiani sono stati portati a risparmiare ricorrendo a discount (+18%) e ipermercati (+3%).

L'agricoltura, che era divenuta sinonimo di arretratezza e lavoro ingrato nelle narrazioni del primo '900, oggi è uno dei settori che chiede maggiore innovazione e che, secondo una ricerca realizzata dall'Osservatorio di Enpaia e Censis, è considerata da quasi l'88% degli italiani come il motore della ripresa economica dell'Italia.

Questo dato apre una questione tanto vera quanto ovvia: è chiaro a tutti che mangiare un piatto di spaghetti al pomodoro non è mangiare Made in Italy se gli spaghetti sono fatti con i peggiori grani industriali e il pomodoro è sugo addittivato di coloranti, magari importato da qualche tremenda industria sconosciuta? E che dire dei troppi prodotti di casa nostra che

si basano sullo sfruttamento di lavoratori non regolari o sottoposti a forme di caporalato?

Questo ci consente una volta in più di ricordare che le prepotenti politiche del sottocosto dei discount e della GDO in generale, sono tra le operazioni di marketing più dannose per il nostro Made in Italy con effetti negativi su tutta la filiera, da chi produce a chi distribuisce, riducendo il cliente in un consumatore male-educato ai sapori e alla qualità dei prodotti e svilendo cibi come il pomodoro, l'olio, il vino, il pane, vere bandiere della nostra Dieta Mediterranea, a misere commodity prodotte da lavoratori sfruttati. E purtroppo questo discorso non ha confini regionali ed è uno dei segni distintivi targato Made in Italy.

Lo staff di RuralHack

Dal 20 luglio l'invio all'Agenzia per il credito sanificazione

AGEVOLAZIONI

Dalle Entrate istruzioni e modelli con le regole per i crediti d'imposta

Possibile la cessione ma occorre attendere un altro provvedimento

Gianluca Dan

Dal 20 luglio parte l'operazione per sfruttare i crediti d'imposta per l'adeguamento degli ambienti di lavoro e per la sanificazione/acquisto dei dispositivi di protezione (Dpi). In una prima fase bisognerà prima comunicare le spese sostenute alle Entrate e solo dopo si potrà cedere i bonus.

Si completa con il provvedimento 259854/2020 e la circolare 20/E/2020 la quaterna dei crediti d'imposta cedibili rendendo operativo il meccanismo introdotto dall'articolo 122 del Dl Rilancio che consente, in alternativa all'utilizzo diretto, la cessione, anche parziale ad altri soggetti, ivi inclusi istituti di credito e altri intermediari.

L'invio telematico della comunicazione alle Entrate sarà possibile dal 20 luglio al 30 novembre 2021 per l'adeguamento degli ambienti e dal 20 luglio al 7 settembre 2020 per quello di sanificazione. Poi per le prime si potrà optare per le cessione dal 1° ottobre 2020 mentre per le seconde bisognerà attendere il provvedimento delle Entrate che stabilirà la percentuale spettante in base a richieste pervenute e risorse disponibili.

Il credito d'imposta per l'adeguamento degli ambienti di lavoro è previsto in riferimento alle spese per la riapertura in sicurezza delle attività e la platea dei soggetti possibili beneficiari è costituita dagli operatori con attività aperte al pubblico, bar, ristoranti, alberghi, teatri e cinema. I soggetti beneficiari sono individuati dall'elenco dei codici Ateco riportati nell'allegato 1 all'articolo 120 del Dl 34/2020. Rientrano tra i beneficiari anche i forfettari e le fondazioni. L'ammontare del credito d'imposta è pari al 60% delle spese ammissibili sostenute nel 2020 per un massimo di 80mila euro, per un credito d'imposta massimo di 48mila euro.

Sono agevolabili le spese sostenute nel 2020 anche se prima del 19 maggio 2020, data di entrata in vigore del Dl 34/2020, secondo un principio di cassa per gli esercenti arte e professioni e per gli enti non commerciali mentre le imprese imputano i costi secondo competenza.

L'utilizzo deve avvenire in compensazione con il modello F24 o può essere ceduto, anche parzialmente, entro il 31 dicembre 2021 ad altri soggetti, compresi istituti di credito e altri intermediari finanziari, con facoltà di successiva cessione del credito.

Il credito d'imposta per la sanificazione e l'acquisto di dispositivi di protezione spetta in relazione alle spese sostenute nel 2020 per la sanificazione degli ambienti e degli strumenti utilizzati, nonché per l'acquisto di dispositivi di protezione individuale e di altri dispositivi atti a garantire la salute dei lavoratori e degli utenti. Quest'ultimo credito è pari al 60% delle spese ammissibili con limite di 60mila euro per beneficiario. Il limite massimo è riferito all'importo del credito d'imposta e non a quello delle spese ammissibili.

Con riferimento alle attività di "sanificazione" viene chiarito che deve trattarsi di attività finalizzate ad eliminare o ridurre a quantità non significative la presenza del virus che ha determinato l'emergenza epidemiologica Covid-19. Tale condizione risulta soddisfatta qualora sia presente apposita certificazione redatta da professionisti sulla base dei Protocolli di regolamentazione vigenti.

L'attività di sanificazione, in presenza di specifiche competenze già ordinariamente riconosciute, può essere svolta anche in economia dal soggetto beneficiario, avvalendosi di propri dipendenti o collaboratori e imputando ai fini del conteggio, ad esempio il costo orario del lavoro del soggetto impegnato in tale attività per le ore effettivamente impiegate oltre ai prodotti disinfettanti impiegati.

La circolare 20/E conferma inoltre che il tax credit sanificazione non concorre alla formazione del reddito e della base imponibile Irap mentre quello per l'adeguamento degli ambienti di lavoro, nel silenzio della norma, deve essere assoggettato ad entrambe le imposte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agricoltura, dall'Europa un aiuto fino a 7mila euro

EMERGENZA COVID-19

Le Regioni chiamate all'attuazione del nuovo regolamento

Rosanna Zari

Non c'è dubbio che la pandemia oltre a causare gravi e mortali problemi di salute abbia avuto effetti negativi anche nel settore agricolo, seppure come riconosciuto dalla Commissione Ue, l'agricoltura durante il lockdown abbia assicurato la sufficienza alimentare per tutti i cittadini europei. Quindi se da un lato il settore è stato quello che ha continuato l'attività senza subire grosse interruzioni, il blocco dell'export e la contemporanea chiusura Horeca hanno creato un notevole calo nelle vendite soprattutto in alcuni compatti; tra i settori più colpiti quello dei vini specialmente di fascia alta e sicuramente prodotti freschi come formaggi e latticini in genere, il settore carni, quello ittico ed anche il settore florovivaistico che proprio nel periodo primaverile ha il suo picco di mercato.

L'agricoltura è materia delegata delle Regioni e ciascuna Regione ha quindi messo in atto misure contenitive dei danni nei settori più colpiti per ciascuna area della produzione primaria con l'obiettivo soprattutto di dare liquidità immediata alle imprese agricole attraverso vari strumenti. Nell'articolo in basso presentiamo un panorama generale degli interventi finanziari sofferman dosi su alcune Regioni del nord, del centro e del sud, tralasciando invece gli interventi messi in atto dal ministero, che a sua volta ha stanziato apposite misure finanziarie per tramite del suo istituto economico agrario Ismea.

Prima di addentrarsi nelle misure specifiche giova ricordare come i finanziamenti in agricoltura sono in prevalenza di origine comunitaria e che seguano una programmazione settennale. Oggi saremmo al termine di questa programmazione (2014-2020) se non fosse che l'attuale struttura della Pac per varie motivazioni, tra cui proprio il Covid, è stata di fatto prorogata fino al 2023. Le Regioni possono così destinare le economie nelle risorse assegnate per mettere in campo misure atte a contrastare gli effetti sull'economia agraria del Covid.

Va inoltre segnalato che proprio in questi giorni è stato approvato dal Parlamento e dal Consiglio Ue il nuovo regolamento 2020/852 del 24 giugno 2020 che modifica il regolamento 1305/2013 introducendo una nuova misura aggiuntiva al Psr (Programma sviluppo rurale) destinata a dare immediata liquidità agli agricoltori e alle Pmi in ambito agrifood. Il regolamento nato con l'obiettivo di garantire continuità alle attività economiche, concede un sostegno temporaneo eccezionale a favore di agricoltori e Pmi particolarmente colpiti dalla crisi di Covid-19; in particolare è concesso agli agricoltori nonché alle Pmi attive nella trasformazione, commercializzazione o sviluppo dei prodotti agricoli di cui all'allegato I del Trattato sul funzionamento Ue o del cotone, con l'esclusione dei prodotti della pesca. Interessante anche il fatto che il prodotto ottenuto dalla trasformazione può non essere un prodotto elencato in tale allegato, ossia tra quelli non tradizionalmente agricoli. Il sostegno è erogato in forma di somma forfettaria da versare entro il 30 giugno 2021, in base alle domande di sostegno approvate dall'autorità competente entro il 31 dicembre 2020. L'importo massimo del sostegno non potrà essere superiore a 7mila euro per agricoltore e a 50mila euro per Pmi. Attendiamo perciò a breve le delibere regionali per dare attuazione al regolamento.

Quindi una complessa serie di interventi e misure concrete che si andranno a sommare ai contributi comunitari e nazionali per un aiuto al comparto agroalimentare che ricordiamolo in Italia cuba 205 miliardi e ben il 12% del PIL (dati Ismea 2019), ma è soprattutto un elemento di trascinamento per l'intera economia verso l'estero dove rappresenta il vero simbolo del made in Italy.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

IMBARCAZIONI DA DIPORTO a vela e a motore

Riavviata tutta la filiera della Nautica da Diporto

La filiera del comparto nautico è ripartita grazie al lavoro di Confindustria Nautica che, nel periodo dell'emergenza COVID-19, ha presentato al Governo un piano per la riapertura modulare e progressiva delle attività del settore, basato su analisi dei dati dell'Ufficio Studi con indagini sugli effetti progressivi del lockdown. Le attività produttive del settore sono state classificate a "basso rischio/bassa aggregazione sociale". Con le attività di produzione orientate all'export riaperte già dal 27 aprile e le altre produzioni e le reti vendita dal 4- 5 maggio, il 18 maggio sono ripartite la navigazione da diporto privata e le attività di charter. L'Associazione prosegue nella sua missione di difesa del comparto lavorando alla risoluzione di criticità come la questione dell'aumento dell'IVA sul charter e dei canoni demaniali retroattivi che mette a rischio 23 marine.

CONFINDUSTRIA NAUTICA

CANTIERE DEL PARDO
Da Grand Soleil Yachts a capofila della Nautica Luxury

Cantiere Del Pardo, *Pardo 38*

Proseguono gli investimenti e le acquisizioni del **Cantiere del Pardo** per la creazione di un polo del lusso della nautica con base a Forlì e presenza internazionale. È il 1973 quando viene fondato il cantiere a cui il brand **Grand Soleil Yachts** il Cantiere del Pardo inizia a scrivere la storia della nautica a vela Made in Italy. Oggi lo stesso Cantiere - 53 milioni il fatturato stimato ad agosto - forte di una crescita su base annua del 30% dal 2014, ha definitivamente messo le basi per creare un polo del lusso nel settore.
È un *Made in Italy* inteso come combinazione inimitabile di tecnologia, artigianalità, cura del dettaglio, design, qualità dei materiali e resta il filo rosso che lega l'evoluzione dell'azienda. Nel 2016 crea il nuovo brand **Pardo Yachts**, estendendo la produzione alle imbarcazioni a motore, con un successo al di sopra di ogni aspettativa. Con la recente acquisizione dell'olandese **VanDutch**, brand di imbarcazioni luxury a motore con un posizionamento riconosciuto anche oltreoceano, l'azienda forlivese compie il passo decisivo per diventare un punto di riferimento della nautica di alta gamma nel mondo."*Questa prestigiosa acquisizione è un conseguimento di assoluto prestigio per entrambi i brand, che insieme realizzano una leadership unica nel mercato delle imbarcazioni di lusso, all'insegna dei tratti distintivi di lifestyle, design, qualità e performance*" dichiara il CEO **Fabio Planamente**.
"*Con questa operazione il Cantiere del Pardo diventa così leader assoluto nel mondo dei luxury yacht, imbarcazioni che non conoscono compromessi in termini di eleganza e prestazioni*", aggiunge **Luigi Servidati**, Presidente. La produzione del marchio VanDutch avviene presso la storica sede forlivese e nel 2021 è previsto il lancio di tre nuovi modelli.

www.cantieredelpardo.com

CANTIERE DEL PARDO

DELTA CATAMARANS
Per ogni armatore una barca "unica" creata su misura

Delta Catamarans è un brand italiano di progettazione e costruzione di catamarani da crociera, a vela e a motore, fondato da **Toni Punzio**, con una storia più che ventennale nel mondo dei cat, e **Ilenia Indaco**.
La qualità costruttiva, le linee pulite e dalla forte personalità degli esterni, il design innovativo e accogliente degli interni, la cura dei dettagli, espressione dell'inconfondibile "Made in Italy" e la ricerca del total comfort sono i punti cardine della filosofia del cantiere.
Imbarcazioni per una crociera veloce, sicura, con alte prestazioni, grazie anche all'attento progetto delle linee d'acqua dell'ing. **Giovanni Ceccarelli**.
Il tutto con il valore aggiunto di una progettazione "sartoriale" che rende questi catamarani semi-custom delle "abitazioni su misura": così che ogni armatore possa personalizzare la propria barca. Rendendola unica.

www.deltacatamarans.com

DELTA Catamarans

LETYOURBOAT: la piattaforma che mette in contatto armatori e viaggiatori

Il portale www.letyourboat.com premiato con l'Oscar dell'Innovazione, propone esperienze uniche a bordo di splendide imbarcazioni. A chi possiede una barca il sito offre gratuitamente di creare un annuncio e ricevere prenotazioni. Si possono offrire mini crociere, soggiorni in barca ormeggiati in Marina ed altre esperienze. Per chi è viaggiatore in cerca di una meta lontano dalla folla, di atmosfere uniche e comfort a prezzi accessibili, **Letyourboat** rappresenta la scelta più bella e sicura per una vacanza memorabile. Letyourboat ti offre tre soluzioni: 1. Dormire in barca ormeggiati in splendidi Marina; 2. Mini-crociere per esplorare tutti i luoghi inarrivabili da terra; 3. Esperienze. Con un click si può scegliere tra centinaia di imbarcazioni a uso esclusivo in tantissime località del Mediterraneo (*tutti i prezzi del sito sono a barca*).

OSCULATI: N° 1 in Europa per disponibilità di prodotti per la nautica

Osculati, con una scelta di oltre **22.000 prodotti** ed una disponibilità della merce superiore al 98% è il più importante distributore di materiale nautico in Europa con un fatturato di **€ 76 milioni** nel 2019.

Grazie ad un team specializzato di ingegneri e designer l'azienda può vantare anche una produzione propria di oltre **7.000 articoli** pensati e sviluppati per offrire soluzioni innovative alle esigenze dei propri clienti.

I continui investimenti tecnologici nella gestione dei magazzini consentono ad Osculati di spedire ogni giorno **15 tonnellate di merce in 95 paesi del mondo.**

OSCULATI

Osculati è partner riconosciuto dei cantieri più prestigiosi al mondo e distributore ufficiale dei principali marchi del settore nautico.

www.osculati.com

LA MAPPA DEGLI INTERVENTI

Fondo perduto e una tantum, il sostegno dalle Regioni

Piatto forte i fondi del Psr Il Veneto ad esempio mira ad anticipare i pagamenti

Vediamo nel dettaglio alcune delle principali misure regionali messe in campo per l'agricoltura.

Piemonte
Il Piemonte ha già emanato delibere e bandi per mettere a disposizione degli imprenditori agricoli 76 milioni di euro, di cui 30 rimodulati da economie del Psr, proprio per far fronte alle difficoltà conseguenti la pandemia così suddivisi: 25 milioni di euro alle filiere dell'agroalimentare, ortofrutta e vitivinicolo per aumentare la competitività del settore agricolo piemontese e consentire alle organizzazioni di produttori di effettuare degli investimenti mirati per le filiere produttive; sostegno ai giovani agricoltori per 2,5 milioni per i giovani che intendono avviare un'attività e migliorare la produzione; sostegno al credito per le imprese e le cooperative agricole: 1,35 milioni per sostenere gli imprenditori agricoli singoli od associati e le cooperative agricole piemontesi con la concessione di contributi a copertura degli interessi su prestiti per la conduzione aziendale della durata massima di un anno; Tutor per le aziende agricole: 11 milioni per supportare gli imprenditori agricoli a migliorare le prestazioni economiche, commerciali e ambientali delle aziende attraverso l'adeguamento ed il potenziamento della rete di consulenza e di informazione alle imprese e la qualifica degli operatori rurali; 450mila euro per la sistemazione temporanea dei salariati agricoli stagionali attraverso il sostegno delle amministrazioni; Sviluppo aree rurali di montagna: 8,3 mln per indennità compensativa a sostegno di circa 6mila aziende agricole di montagna; misure agroambientali per 27,4 milioni a sostegno dello sviluppo di oltre 5mila imprese agricole per interventi agroambientali e biologico.
Una sostanziosa dotazione finanziaria che spazia su tutti i comparti e differenzia gli aiuti con varie forme: dal fondo perduto ai prestiti garantiti a tassi agevolati. I settori che sono risultati più sofferenti: il vino soprattutto di alta fascia, la carne, il comparto lattiero caseario, ed il settore florovivaistico con le aziende del Lago Maggiore che si sono viste bloccare le esportazioni delle azalee.

Veneto
Passando al Nord Est anche il Veneto ha un nutrito programma di sostegno per oltre per 165,5 milioni, anche qui modulati in varie forme di assistenza: riutilizzo fondi Psr per la nuova misura di liquidità alle imprese agricole per 23 milioni di euro dei settori maggiormente colpiti dalle misure di contenimento Covid-19 quali agriturismi, fattorie didattiche, fattorie sociali, florovivaisti ma anche quello zootecnico soprattutto nel comparto carni bianche e caseario (latticini e prodotti freschi).
Oltre a ciò la Regione accelera l'iter per il pagamento a settembre di anticipi sui premi del Psr in istruttoria: 75,5 milioni tra premi a 350 nuovi giovani agricoltori, premi agroambientali per 10mila agricoltori e 3.500 indennità per agricoltori di montagna; misure anti Covid per la pesca e acquacoltura 8,5 mln di euro per indennizzi per arresto attività, riduzione vendite e spese di magazzinaggio per acquacoltura alle 3.500 imprese ittiche; ancora 13 milioni messi nel fondo di rotazione agroalimentare presso Veneto Sviluppo, vi sono poi finanziamenti a medio termine a tasso agevolato, anche per sostegno al circolante e ristrutturazione del debito per le Pmi agroalimentari. In via di attivazione con Mipaaf ci sono poi misure per la semplificazione e liquidità per imprese agricole.

Toscana
In Toscana, invece si è proceduto con l'incremento della dotazione finanziaria delle «misure a superficie» del Psr che consentono di dare liquidità alle aziende agricole. Si sono inoltre attivate misure specifiche per i due settori più colpiti in Toscana, ossia ovicaprino e floristico con risorse ad hoc della Regione stessa attraverso una rimodulazione di bilancio con legge regionale 28/2020, che prevede 1,2 milioni al settore ovicaprino e 2,43 al floricolo. Il contributo sempre in forma diretta alle imprese è destinato agli allevatori di ovicaprini che abbiano almeno 50 capi; alle aziende di trasformazione di formaggi Dop o prodotti registrati ed infine alle aziende produttrici di fiori.

Campania
Scendendo al Sud troviamo la Campania con un programma di misure per tutto il settore produttivo. Il piano stanzia 45 milioni a fondo perduto per le imprese agricole e 5 milioni per quelle della pesca e acquacoltura, cui vanno aggiunti ulteriori 29 milioni per i comparti bufalino e florovivaistico particolarmente colpiti dall'emergenza da Covid-19.
Il contributo una tantum è così determinato: 1.500 euro per coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali; 2.000 euro per i coltivatori diretti, imprenditori agricoli professionali assuntori di manodopera, che nel 2019 hanno impiegato più di 5 lavoratori per oltre 510 giornate lavorative complessive.

—**R.Za.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PREVIDENZA PRIVATA

Oliveti guiderà Enpam-medici fino al 2025

Alberto Oliveti confermato alla guida della Fondazione Enpam, l'ente di previdenza di medici e odontoiatri, fino al 2025. La decisione è stata presa dall'Assemblea nazionale, con 162 voti a favore su 176, il 28 giugno. Nominati anche i due vicepresidenti: Luigi Galvano, in rappresentanza di tutti gli iscritti, e Giampiero Malagnino, eletto tra i liberi professionisti.

Il Presidente Oliveti vede confermato il suo mandato iniziato nel 2012. Durante la Presidenza Oliveti, la Fondazione - si legge in un comunicato dell'ente - ha visto avviarsi un importante processo di riforma che ha interessato la gestione degli investimenti, la previdenza e lo Satuto. Durante questo periodo il patrimonio dell'ente è passato da 12,5 a 23 miliardi di euro, con un utile, nel 2019 di 1,7 miliardi.

In questi giorni è arrivata anche la riconferma del medico Carlo Maria Teruzzi, alla carica di presidente di FondoSanità, fondo di previdenza complementare delle professioni sanitarie.

Rassegna stampa

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Strategie hi tech nei campi

In Italia mancano all'appello 23,4 miliardi di metri cubi d'acqua, l'emergenza più grave degli ultimi 60 anni
Tra sensori, intelligenza artificiale e soluzioni Internet il consumo idrico nei campi potrà ridursi fino al 50%

Allarme siccità in agricoltura, droni taglia consumi

Micaela Cappellini

All'appello, nel nostro Paese, mancano 23,4 miliardi di metri cubi d'acqua. È come se quest'anno non potessimo contare su una quantità di oro blu pari a tutto il lago di Como.

In questi mesi il Covid-19 ha fatto passare tutti gli altri allarmi in cavalleria. Ma per gli esperti, si tratta della più grave crisi di siccità degli ultimi 60 anni in Italia. Significa meno acqua da bere, ma anche meno acqua per la nostra agricoltura, che da sola consuma ben il 70% di tutta l'acqua dolce disponibile. «Siamo tra i peggiori in Europa, in fatto di consumo d'acqua a uso agricolo», tuona Riccardo Valentini, che insegna all'Università della Tuscia. Di questi temi se ne intende parecchio, il professore: nel 2007 (come membro dell'Intergovernmental panel on climate change) ha vinto il premio Nobel per la Pace grazie ai suoi studi sul cambiamento climatico. Ora collabora con la Fondazione Barilla, con la quale ha elaborato la strategia "10 azioni dal campo alla tavola" per ripensare in chiave sostenibile i sistemi alimentari. E naturalmente, il risparmio idrico è uno dei pilastri di questa strategia.

«Non siamo solo fanalino di coda in Europa - prosegue il professore - l'Italia è anche il paese con una delle più alte *water footprint* al mondo, vale a dire la quantità di acqua consumata per unità di prodotto». Di chi è la colpa? Che una parte sia del climate change, questo è sicuro: «La realtà è che il cambiamento climatico è già qui - dice Valentini - il futuro che noi scienziati da anni raccontiamo è già qui tra noi». Una parte della responsabilità, però, è anche del mancato mantenimento delle strutture idriche nazionali. «Sono trent'anni che l'Italia non fa manutenzione - sostiene il premio Nobel - le reti idriche sono obsolete, soprattutto al Sud, le perdite raggiungono anche punte del 50% e le infrastrutture non si parlano tra loro. Manca anche una gestione unitaria della governance. Io, poi, sarei totalmente a favore di una gestione tutta pubblica».

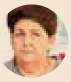
A gennaio il ministero delle Politiche agricole aveva messo mano a una Strategia nazionale per il risparmio idrico, la tutela territoriale e il dissesto idrogeologico. Poi però è arrivata l'emergenza Covid-19, e tutto è passato in secondo piano. Proprio in questi giorni, però, la ministra Teresa Bellanova si è detta determinata a implementare quanto scritto sulla carta. Negli ultimi 20 anni la siccità, ha ricordato la ministra, ha provocato danni all'agricoltura italiana per oltre 15 miliardi di euro, con il 50% dei danni concentrato in sole quattro regioni: Puglia, Emilia Romagna, Sicilia e Sardegna. Per questo, a partire dalle prossime settimane ed entro la fine del 2020, il ministero promette di sbloccare finanziamenti per un totale di 490 milioni di euro. Di questi, 97 milioni sono progetti che rischiavano di non essere portati a termine nell'ambito del Programma di sviluppo rurale nazionale; 295 milioni sono le risorse per opere strategiche nel settore dell'irrigazione e della bonifica idraulica previsti dalla Legge di bilancio 2019 nell'ambito del Fondo per il rilancio degli investimenti delle amministrazioni centrali; infine, 86 milioni di euro verranno stanziati dal nuovo bando relativo al Fondo sviluppo e coesione.

Accanto alla politica, che è essenziale faccia la propria parte, c'è poi quello che possono fare le singole aziende agricole da sole. La tecnologia per il risparmio idrico in questi anni ha fatto passi da gigante: irrigazione a goccia, sensori nel terreno, monitoraggio coi droni, Internet of Things, intelligenza artificiale. E adottare questi strumenti non ha più costi proibitivi: «Sto portando avanti un progetto per l'efficientamento idrico in provincia di Sassari, dove viene coltivata la vite - racconta Valentini - per attrezzare il terreno e l'impresa di tutta la tecnologia necessaria, è bastato un investimento nell'ordine dei 5mila euro per un periodo di dieci anni». Quanta acqua si può risparmiare, con questi soldi? «Il discorso è diverso da coltura a coltura, come è ovvio - spiega il professore - grosso modo, si potrebbe arrivare a risparmiare il 50%». L'impatto dell'agricoltura di precisione, insomma, sarebbe significativo.

Per agevolare il diffondersi di queste innovazioni, poi, si potrebbero anche immaginare delle forme di incentivo. In questo senso, il professor Valentini ha una proposta da fare alla politica: «L'acqua è un bene della natura che ha un valore economico. Potremmo inventare delle formule di smart contract, in base alle quali gli agricoltori vengono remunerati per il risparmio idrico che riescono a raggiungere. Per esempio, più risparmio e meno pago l'acqua al metro cubo». Perché anche l'acqua, non solo la tecnologia, è un costo per le aziende agricole.

Oppure potremmo pensare a un bonus acqua per gli agricoltori virtuosi che investono nei sistemi di risparmio idrico: «Inizialmente sarebbe un costo per lo Stato - dice Valentini - ma alla fine le casse pubbliche ci guadagnerebbero perché la rete idrica nazionale sarebbe meno fragile e avrebbe bisogno di molta meno spesa per la manutenzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il ministro. Teresa Bellanova, responsabile dell'Agricoltura, ha messo il tema dell'approvvigion amento idrico tra le priorità urgenti del post Covid-19

Il premio Nobel. Il professor Riccardo Valentini nel 2007 ha vinto il Nobel per la Pace per le sue ricerche sul cambiamento climatico. Oggi insegna all'Università della Tuscia

L'ipotesi di un bonus acqua per agevolare gli investimenti tecnologici degli agricoltori

ADOBESTOCK

La sete dell'agricoltura. Circa il 70% dei consumi italiani di acqua sono legati alle colture agricole

La siccità in Italia

I NUMERI

15 MLD DI EURO
I danni provocati all'agricoltura italiana dalla siccità negli ultimi 20 anni. Il 50% di questi danni è concentrato in quattro regioni: Emilia Romagna, Puglia, Sicilia e Sardegna

23,4 MLD DI METRI CUBI
È l'acqua che manca all'appello in Italia quest'anno: si tratta di una quantità pari al volume del lago di Como

70%
È la quota di acqua dolce disponibile consumata daIlla sola agricoltura nel nostro Paese

Fonti: Mipaaf e Fondazione Barilla

GLI INVESTIMENTI PER IL CONTRASTO ALLA SICCITÀ
Già previsti dal ministero delle politiche agricole per il 2020

Strumento finanziario	Beneficiari	Progetti	Importo (milioni euro)
	44	52	490
Misura 4.3-Programma sviluppo rurale nazionale (2014-2020)	10	15	97
Programma Operativo Agricoltura (FSC 2014-2020)	DA SELEZIONARE	DA SELEZIONARE	86
Legge di bilancio-Fondo investimenti 2019	34	37	295
Finanziamento progettazione stategica (2014-2020)	DA SELEZIONARE	DA SELEZIONARE	12

Fonti: Mipaaf e Fondazione Barilla

LE INVENZIONI / 1

Granuli bio per trattenere l'acqua nel suolo

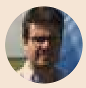
Granuli piccolissimi, nati per fertilizzare il terreno, che ora sono in grado anche di trattenere l'acqua come una spugna e di rilasciarla gradualmente. Ce ne sono diversi, in commercio. Uno solo, però, è anche bio: si tratta del Microseed WR della bergamasca Euro Tsa, che ha brevettato il suo prodotto quattro anni fa con l'aiuto di diversi spin-off universitari e che realizza i granuli partire da materie prime esclusivamente vegetali. Un mix, naturalmente, segretissimo: «Il nostro è l'unico brevetto in Europa - dice Luca Negra, responsabile delle vendite all'estero dell'azienda - e a differenza di tutti gli altri microgranuli esistenti in commercio il nostro prodotto non inquina».

Visto così, sembra l'uovo di Colombo: nutre il terreno e allo stesso tempo trattiene l'acqua piovana e la rilascia un po' per volta, consentendo agli agricoltori di risparmiare parecchia acqua dei canali di irrigazione. Ma in Italia ancora i clienti sono pochi: «Percepiscono solo il costo, di questo prodotto, anziché i vantaggi che comporta», dice Negra. In media, i microgranuli bio della Euro TSa costano infatti un 15-20% in più di quelli sintetici. «Peccato però che non si tiene conto di quanto si riparmia in termini di costi dell'acqua», aggiunge.

Il paradosso è che i Microseed WR vanno alla grande sui mercati emergenti, in Africa soprattutto: «Là dove si coltiva su terreni dove l'acqua è un bene scarso - spiega Negra - i polimeri biodegradabili sono molto apprezzati. Vendiamo parecchio in Egitto, e anche in Romania». E in Italia? «Abbiamo qualche cliente a Nord tra chi si occupa di soia - dice Negra - ora cominciamo a vendere qualcosa anche al Sud, tra i produttori di pomodori: i nostri microgranuli sono perfetti per questa coltivazione, al Mezzogiorno l'acqua è già un bene scarso e chi ha cominciato ad adottarli può permettersi di cominciare a innaffiare le piantine molto dopo rispetto alla media».

—**Mi.Ca.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LUCA NEGRA La Euro Tsa ha lanciato il concime granulare che rilascia l'acqua gradualmente

LE INVENZIONI / 2

Grazie ai sensori si innaffia il 20% in meno

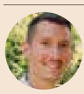
Metti una centralina meteo in un frutteto, per monitorare la temperatura, l'umidità dell'aria, la quantità di precipitazioni e la velocità con cui l'acqua piovana evapora, lasciando le piante a secco. Metti un set di sensori nel campo, che rilevano se la quantità di acqua fornita con i sistemi di irrigazione è troppa, o troppo poca. «Il risultato è che un agricoltore può arrivare a risparmiare almeno il 20% sulla bolletta dell'acqua. Con un investimento che, tutto compreso per un anno, non supera i 1.800 euro». Francesco Ciovolani ha 28 anni ed è l'agronomo di iFarming, la startup di Ravenna nata soltanto tre anni fa «e solo con fondi privati», dice, per portare tra i campi tutti i vantaggi dell'Internet of Things: dati meteorologici, bagnatura foliare, potenziale idrico, maturazione e accrescimento dei frutti.

L'azienda per cui lavora opera soprattutto in Emilia Romagna, dove è la produzione della frutta a farla da padrona e dove «l'acqua ormai la si paga a caro prezzo - dice - ma soprattutto, agli agricoltori allacciati al canale emiliano romagnolo l'acqua la danno turnata: se non la sai sfruttare bene, rischi di ridurre la produzione. Quest'anno il caldo si è anche fatto sentire prima e i contadini hanno dovuto cominciare a innaffiare le piante da frutto già a fine marzo».

Per chi oggi in Italia vuole dotarsi di un sistema innovativo per ridurre l'irrigazione nei campi, non mancano né le tecnologie né le società che offrono i servizi. Piuttosto, non tutti sanno che si tratta di tecnologie dal prezzo accessibile. «La verità - dice Ciovolani - è che prima ancora che economico, si tratta di un problema culturale. Sono di più le volte che devo convincere gli agricoltori a fidarsi dei dati raccolti con le tecnologie che hanno già acquistato, che le volte che devo convincerli a comprare i sistemi».

—**Mi.Ca.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FRANCESCO CIOVOLANI Alla iFarming si portano nei campi le tecnologie dell'Internet of Things

INTESA SANPAOLO

VENDE

in **BARI VIA PRINCIPE AMEDEO 106, unità immobiliare ad uso ex filiale al piano T e 1° di complessivi mq 364 circa.**

Data room dal 15 luglio 2020 - Scadenza invio offerte 1° settembre 2020. Per informazioni consultare il sito www.proprieta.intesasanpaolo.com oppure chiamare i numeri 02/7265.3565 - 02/7265.3599

Intesa Sanpaolo S.p.A. Sede Legale: Piazza S. Carlo, 156 10121 Torino Sede Secondaria: Via Monte di Pietà, 8 20121 Milano Capitale Sociale Euro 9.085.663.010,32 Registro delle Imprese di Torino e Codice Fiscale 00799960158 Rappresentante del Gruppo IVA "Intesa Sanpaolo" Partita IVA 11991500015(IT11991500015) N. Iscr. Albo Banche 5361 Codice ABI 3069.2 Aderente al Fondo Interbancario di Tutela dei Depositi e al Fondo Nazionale di Garanzia Capogruppo del gruppo bancario "Intesa Sanpaolo" iscritto all'Albo dei Gruppi Bancari

La Regione Autonoma della Sardegna, Autorità di Gestione del Programma ENI CBC MED 2014–2020, Servizio Gestione Operativa e Autorizzazione della Spesa ha aggiudicato in data 04/06/2020 la gara per l'affidamento del Servizio di gestione integrata per l'organizzazione e lo svolgimento delle riunioni degli organi istituzionali del Programma ENI CBC MED 2014–2020, della Task force e dei capi delegazione per la definizione del nuovo Programma 2021–2027 e servizi aggiuntivi e opzionali. CIG 81985834B8 CUP E29F20000010006, alla SYSTEMAR S.R.L., per un prezzo offerto (IVA non inclusa) di euro 170.707,40, e un valore complessivo dell'appalto pari a euro 644.207,40.
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO
Elisabetta Neroni

AVVISO BANDO DI GARA
La Regione Autonoma Sardegna, Direzione Generale della Centrale Regionale di Committenza, Servizio Spesa comune, viale Trento 69, 09123 Cagliari, tel. 070 606 5777, e-mail pres.crc.ras@pec.regione.sardegna.it, URL www.regione.sardegna.it – www.sardegnacat.it, ha indetto una procedura aperta informatizzata per l'affidamento del servizio aereo di ricognizione, prevenzione e repressione incendi rurali e boschivi e attività connesse alle funzioni del corpo forestale e di vigilanza ambientale (C.F.V.A.) nel periodo 2021 – 2023. Lotto 1 Servizio di noleggio di n. 1 elicottero pesante – CIG 82990733B1 – Lotto 2 Servizio di noleggio di n. 11 elicotteri – CIG 829911023A. Entità dell'appalto: € 14.489.250,00 IVA esclusa. Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa. Termine ricevimento offerte: 29.07.2020 ore 18:00. Richiesta chiarimenti entro 13.07.2020 ore 13:00 per posta elettronica all'indirizzo indicato; risposte Amministrazione sito www.regione.sardegna.it, sezione "Servizi alle imprese – Bandi e gare d'appalto" e www.sardegnacat.it. Data di spedizione del presente avviso alla GUUE: 22.06.2020. Responsabile del procedimento: Franca Maria Piras.
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO Gabriella Mariani

TRIBUNALE DI MONZA
Maggiori dettagli www.tribunale.monza.giustizia.it e www.astalegale.net
CONCORDATO PREVENTIVO N. 15/2019 - Con decreto del 4 marzo 2020, comunicato in data 15 maggio 2020, il Tribunale di Monza ha dichiarato aperta la procedura di Concordato Preventivo della società BORGOMANERO FOOD S.r.l. in liquidazione (C.F./P.I. 07968890967). Giudice Delegato dott. Luca Fuzio - Commissario Giudiziale dott.ssa Simona Brambilla - Udienza 13 ottobre 2020 ore 15.00 per la convocazione dei creditori ex art. 174 l.f.

Raddoppio di fatturato, siamo al 18 per cento del totale sul mercato. Vince il «gluten free»

Allo scaffale boom di cibi «senza e con»

Non importa cosa figuri nella lista degli ingredienti, ai consumatori interessa di più quello che manca, o viceversa, quello che c'è in quantità maggiore: nel carrello della spesa degli italiani troviamo un numero crescente di alimenti senza glutine, senza conservanti o senza zuccheri, o in alternativa ricco di fibre o di Omega 3. Il trend di crescita nei consumi dei prodotti free from e rich-in continua a guidare le scelte d'acquisto dei consumatori e, a sua volta, il costante aumento dell'offerta da parte delle aziende. Basti pensare che secondo una recente analisi condotta da Allied Market Research se nel 2018 il mercato mondiale del free from è stato valutato 90,1 miliardi di dollari, nel 2026 si stima possa superare i 161 miliardi, con una crescita che sfiora l'80%.

Quest'aumento esponenziale si riconnette secondo gli esperti a un'attitudine sempre più diffusa ad acquistare alimenti che garantiscano maggiore benessere e uno stile di vita più salutare. Trend analizzato anche dall'Osservatorio Immagino di GSI Italy: gli alimenti che comunicano l'assenza di alcune componenti nutrizionali sono 13.153, ossia il 18,3% sull'assortimento nei supermercati e ipermercati, registrando una presenza sulle vendite pari al 26,6% con un giro di affari che sfiora i 7 miliardi di euro. Dal confronto fra il 2019 e il 2018 emerge che tra i claim che hanno incrementato maggiormente le vendite ci sono "senza antibiotici" (+62%), "senza zuccheri aggiunti" (+9,1%) e "senza glutammato" (+4,9%). Il 2019 si è concluso con due new entry nel mondo dei claim emergenti, ovvero "senza lievito" (+1,9%) e "non fritto" (+6,1%).

IL MONDO ALLA ROVESCIA
Negli anni '60 si annunciava con orgoglio l'aggiunta di glutine nella pastina o si invitava a prendere lo zucchero nello scuole. Adesso i prodotti senza questi due alimenti volano sugli scaffali. Molto ricercati anche quelli con le vitamine dopo il Covid.

ALCUNI CLAIM SONO CONSOLIDATI: «SENZA COLORANTI» È QUELLO RITENUTO PIÙ IMPORTANTE DAI CONSUMATORI

Ma anche il comparto dei rich-in sta conoscendo un'evoluzione dei consumi. I prodotti che comunicano sulla confezione la presenza in assoluto o in forma maggiore di alcuni componenti nutrizionali nel 2019 sono stati 8.015 (11,2% sull'assortimento) e hanno generano un fatturato superiore ai 3 miliardi di euro, ossia l'11,9% del totale rilevato: lo studio ha infatti confermato l'interesse delle famiglie italiane per prodotti con proteine e ricchi di fibre registrando rispettivamente una crescita del 5,7% e del 6,3%, portando così ad un progressivo allargamento dell'offerta. Ma cosa è successo nel comparto nel corso degli ultimi difficili mesi? Durante il lockdown la maggior parte degli italiani ha riscoperto il piacere di stare fra i fornelli di casa, motivati soprattutto dalle numerose ricette pubblicate online da food-blogger e influencer. Fra ricette dolci e salate, molti blogger si sono impegnati a ricreare pietanze adatte anche a chi desira cucinare "gluten free", "lactose free" o predilige piatti integrali e proteici.

Marco Cuppini, research and communication director di GSI Italy, commenta l'andamento e l'evoluzione del mercato del free from e rich-in spiegando che «si tratta di mondi molto articolati dove sembra valere anche per ogni singolo claim il tema del «ciclo di vita». Ad esempio nel free from alcuni claim come «senza conservanti» e «senza coloranti» presentano in un'analisi di lungo periodo (2016-2019) trend in flessione (rispettivamente -1,6% e -2,3%) a fronte di un'adozione già piuttosto ampia e consolidata da parte delle famiglie (34,7% e 30,6% del totale dei consumatori) con tendenze però alla riduzione, a fronte invece di claim che testimoniano nuove tendenze di consumo, come «senza zuccheri aggiunti» e «pochi zuccheri» (+6,4% e +3,7%); in questo caso il numero ancora limitato di famiglie adottanti dopo tre anni ma in costante crescita (rispettivamente +2,7% e +1,8% 2019 vs 2016) evidenzia come si tratti di fenomeni di nicchia ma con aspettative di crescita interessanti, posizionati quindi nella parte ascendente del ciclo di vita ipotizzato per i claim".

Ma non è tutto, la preferenza delle persone nei confronti di questi alimenti è legata anche proporzionalmente sia all'aumento di reddito e spesa sanitaria sia a una maggiore attenzione alla salute: infatti l'emergenza Covid-19 ha portato i consumatori ad acquistare ad esempio sempre più prodotti con aggiunta di vitamine perché percepiti più rilevanti per le difese immunitarie.

l.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Speciale
Sapori della Campania

Il tema del momento

a cura di **Luciano Pignataro**

M | Venerdì 17 Luglio 2020
ilmattino.it

La salubrità degli alimenti che mangiamo e le attenzioni ai rischi di contagio sono ormai temi decisivi per il successo di un locale del food. Il Covid ha accentuato la sensibilità della clientela verso questi aspetti che fanno la differenza culturale ed economica. Avere prodotti tracciabili significa proporre una cucina di verità a garanzia della clientela

Cibo, salute e sicurezza

Luciano Pignataro

Una cosa è certa, il Covid 19 ha accentuato delle tendenze che già erano in atto nel nostro rapporto con la ristorazione, magari coltivate da una minoranza della clientela, ma a cui adesso badano tutti. Le chiameremo le due "S": salute e sicurezza.

La sicurezza sembra essere diventata la nuova ossessione dopo il Covid, fanno forse eccezione i frequentatori della movida che non sembrano avere questo problema fra le priorità, almeno stando a vedere foto e immagini su Facebook il giorno dopo.

Dobbiamo dire che il settore ristorativo italiano è tra i più sicuri al mondo. Può certo capitare un episodio, ma è talmente raro da finire sui giornali perchè, appunto, è una notizia. Ci sono protocolli rigidi sia sul trattamento degli alimenti (ad esempio il pesce deve essere obbligatoriamente abbattuto prima di essere servito crudo) sia sui protocolli comportamentali. Certamente in Italia c'è una mania per la pulizia che non ha riscontri nel Mondo e di gran lunga superiore alla media dei locali francesi e spagnoli, tanto per fare paragoni di paesi che vivono di turismo gastronomico come e più di noi.

Il Covid 19 ha accentuato i protocolli e dobbiamo dire che le regole sono rispettate rigorosamente in città, forse un po' meno nei paesi delle zone interne, dove il tema non è stato particolarmente sentito fatta eccezione per alcune zone rosse.

La sicurezza è dunque un caposaldo su cui costruire qualsiasi progetto ristorativo e siamo convinti che questo tema resterà attuale anche quando, speriamo presto, l'emergenza sanitaria sarà solo un brutto ricordo da raccontare alle nuove generazioni.

Ma parallelamente a questo tema, quello della salute e del benessere è diventato decisivo. Possiamo partire proprio dalla pizza dove la digeribilità dell'impasto è diventato prioritario nell'impegno di qualsiasi pizzaiolo che si rispetti. Certo, viene poi da sorridere se ad impasti leggeri e digeribili perché ben lievitati si aggiungono come farce mozzarelle e salumi in abbondanza. Ma almeno, anche in questo caso, si tratta di roba di prima qualità.

Ma la salubrità del cibo che si mangia al ristorante non è affidato più ad alimenti punitivi, bensì alla storia, alla tracciabilità, del prodotto, sia esso vegetale, di mare o di carne. Anche in questo caso il nostro Paese ha buona fama, a volte decisamente usurpata quando si tratta di polli e carni in generale. La sensibilità dei consumatori verso questo tema sta diventando sempre più importante. E non è solo un problema economico, perché è vero che sul bio in tanti ci fanno bei soldini solo giocando sul marketing più che sui costi effettivamente sostenuti di produzione. Ma è soprattutto un problema culturale. Quanto fa bene una frutta imperfetta rispetto ad una uscita dal quadro di un pittore? E quanto un pollo la cui carne si stacca con difficoltà dalle ossa perché nella sua vita ha camminato? E quanto sono buone le parti degli animali che ormai quasi non si mangiano più come le interiora? E quanto è più salutare un cefalo o una triglia rispetto ad un dentice di allevamento intensivo o di un salmone a cui è stato dato del colorante come cibo?

Ecco perchè questo tema della salute si coniuga perfettamente con quello della sicurezza e i ristoratori del futuro non possono non tenerne conto ben sapendo che spesso si coniuga con quello, meno immediato ma non per questo meno importante, della compatibilità ambientale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I dati

Ristoranti, locali e bar addetti in calo del 50%

Continua la crisi per i pubblici esercizi. Infatti, i dati del Sistema informativo Excelsior confermano il pesante impatto dell'emergenza sanitaria sull'occupazione nella ristorazione da tempo denunciato da Fipe-Confcommercio. Sono appena 56.920 le assunzioni previste dalle imprese a luglio 2020 a fronte di un dato 2019 che vedeva nello stesso mese un incremento dei posti di lavoro del 12,6% rispetto alla media annua, pari a poco meno di 105.000 unità. Un dato emblematico che colpisce soprattutto le grandi città che erano abituati ad una clientela turistica straniera e che adesso sono desolatamente vuote. Per la maggior parte dei ristoranti delle metropoli si annuncia forse l'agosto più difficile dal Dopoguerra ad oggi. E nessuno può prevedere cosa succederà in autunno.

Città libere dai pesticidi crescono

GIORGIO VINCENZI

Sono oltre quaranta i comuni italiani, tra piccoli e grandi, che fanno parte della Rete europea delle Città Libere dai Pesticidi aderente al Pan Europe (*Pesticide Action Network*). La prima amministrazione comunale a dire di sì alla Rete è stata quella di Occhiobello, in provincia di Rovigo, alla quale poi se ne sono aggiunte altre e anche alcuni capoluoghi di provincia come Varese, Belluno, Ragusa. «L'adesione al progetto richiede la firma di un protocollo», racconta Michela Bilotta, responsabile della Rete, «con il quale il comune s'impegna a vietare l'uso dei pesticidi chimici nelle aree verdi urbane - come parchi, campi sportivi, aiuole, cimiteri - a intraprendere iniziative di sensibilizzazione verso i cittadini e a migliorare la biodiversità attraverso azioni in favore del verde urbano».

IL PROGETTO CITTÀ LIBERE DAI PESTICIDI (www.citta-libere-dai-pesticidi.info), che coinvolge tutta Europa, nasce in Italia alla fine del 2017 anche se in altre parti del Continente questa sensibilità esisteva già anni: in Danimarca, per esempio, dal 1998. «Non nascondo che l'idea fu accolta da un certo scetticismo, ma dopo solo poche settimane dal lancio», afferma Bilotta, «decine di comuni avevano già aderito alla Rete con entusiasmo. Tutto ciò a testimonianza del fatto che, sebbene a macchia di leopardo e in maniera non omogenea, in Italia esistano realtà locali molto attive e ricettive per quanto riguarda le politiche ambientali. Gli studi scientifici dimostrano», continua la responsabile della Rete, «l'effetto nocivo derivante dall'esposizione ai pesticidi, soprattutto sui bambini e addirittura sui nascituri, pertanto un numero crescente di cittadini e di amministrazioni si stanno dando da fare per proteggere la salute delle persone».

ALCUNI COMUNI ADERENTI ALLA RETE hanno messo in piedi iniziative ancora più restrittive di quello che prevede il protocollo o originali. «A Malles (Bolzano) è stato esteso il divieto dell'uso dei pesticidi ai terreni agricoli, mentre a Loro Ciuffenna (Arezzo) e Melpignano (Lecce) anche ai giardini privati. Sempre in questo borgo del Salento», aggiunge Bilotta, «è stato *assunto* un asino che fa da tosaerba tenendo puliti giardini e aiuole. A Limatola (Benevento) è stato affisso un cartello con il logo delle Città Libere dai Pesticidi per comunicare ai cittadini il nuovo percorso sulle politiche ambientali. Ancora. Il Comune di Roseto Capo Spulico (Cosenza) offre ai visitatori una vacanza completamente *pesticide free*, dalle aree verdi ai prodotti biologici». In Europa il progetto sta trovando consensi e, fatto molto importante, alcune capitali, come Tallin (Estonia), Lisbona (Portogallo) e Zagabria (Croazia), ne fanno già parte.

LA SEDE DELLE CITTÀ LIBERE DAI PESTICIDI è a Bruxelles, dove lavora anche Michela Bilotta, per essere più vicini alle istituzioni dell'Unione europea. «Questo ci permette di fare sensibilizzazione e pressioni», prosegue la responsabile della Rete, «affinché gli organismi comunitari europei attuino politiche di difesa ambientale. Lo dimostra l'evento organizzato nel settembre dello scorso anno al Parlamento Europeo, grazie al quale i sindaci delle Città Libere dai Pesticidi hanno potuto confrontarsi con gli eurodeputati delle commissioni agricoltura e ambiente facendo presente le proprie esigenze. Al termine i sindaci e gli eurodeputati hanno firmato una dichiarazione congiunta per chiedere con forza alla Commissione europea, presente all'evento, il divieto dell'impiego dei pesticidi chimici in tutte le città europee. Questo evento, insieme ad altre azioni, nostre e di altre organizzazioni, è servito per indirizzare la Commissione verso la Strategia sulla Biodiversità, presentata proprio qualche settimana fa, con la quale si pone l'obiettivo», ricorda Michela Bilotta, «di ridurre l'uso dei pesticidi del 50% entro il 2030. È un primo passo, ma gli obiettivi possono e devono essere più ambiziosi, pertanto le nostre azioni non si fermano qui».

LA RETE DELLE CITTÀ LIBERE DAI PESTICIDI ha concluso anche due importanti collaborazioni. La prima attiva dal 2018 è con l'Associazione Borghi Autentici d'Italia che vede ben venti di questi borghi aderire alla Rete. «Questa partnership teniamo molto», spiega ancora Bilotta, «per il rilancio della nostra economia attraverso un turismo sostenibile, che affianca alla possibilità di ammirare bellezze paesaggistiche e artistiche, quella di riscoprire la dimensione più vera del contatto con la natura non contaminata da pesticidi in un contesto di convivialità autentica». L'altra, di pochi giorni fa, con l'Associazione Comuni Virtuosi, che opera a favore di una gestione sostenibile dei propri territori, sperimentando buone pratiche attraverso l'attuazione di progetti concreti legati alla gestione del territorio, all'efficienza e al risparmio energetico, nonché a nuovi stili di vita e alla partecipazione attiva dei cittadini.

«ADOTTARE POLITICHE GREEN NON VUOL DIRE SOLO, come a volte si tende a credere, salvare gli animali, piantare degli alberi e marciare per il clima. Ha un significato molto più ampio: creare un'economia circolare che offra nuove opportunità lavorative; dare nuova vita alle nostre città; tutelare la biodiversità; proteggere la salute dei cittadini attraverso quello che mangiamo, l'acqua che beviamo e l'aria che respiriamo. Ecco perché è miope non rendersi conto che l'unica direzione possibile è quella della sostenibilità e non può esserci vera sostenibilità continuando a usare i pesticidi», conclude Bilotta.

In Italia sono oltre 40 i comuni che hanno bandito l'uso dei veleni chimici dai propri territori. Una battaglia per la biodiversità finita sul tavolo delle «strategie» Ue

La rete italiana dei comuni liberi

Pan Europe è una ong con sede a Bruxelles, nata nel 1987 per contrastare l'uso dei pesticidi chimici - sia in agricoltura che nella gestione degli spazi urbani - e per diffondere pratiche sostenibili. Per aderire alla Rete delle Città Libere dai Pesticidi o avere ulteriori informazioni scrivere a: michela@pan-europe.info Comuni che aderiscono alla Rete: Acquaviva delle Fonti, Aggius, Aradeo, Barge, Baselice, Bastida Pancarana, Belluno, Biccari, Bolzano, Carmignano, Casalduni, Cassano delle Murge, Copertino, Fallo, Forni di Sotto, Galatone, Guardia Sanframondi, Limana, Limatola, Lizzanello, Loro Ciuffenna, Lozzolo, Malles, Matino, Melpignano, Miglierina, Montesano Salentino, Montesegale, Morozzo, Nociglia, Occhiobello, Pratola Peligna, Ragusa, Rescaldina, Robilante, Roseto Capo, Spulico, Salve, San Cassiano, Sorradile, Teano, Tollo, Valfabbrica, Varese, Volvera.

OSSERVATORIO EUROPA

ORTI URBANI

Nantes coltiva per dare verdure ai più bisognosi

L'amministrazione di Nantes (nord ovest della Francia) ha proposto ai suoi cittadini il progetto «Paesaggi nutrienti» per garantire alle famiglie più bisognose i frutti della terra coltivati in nuovi orti pubblici. Gli orti seminati in vari luoghi della città saranno 50. In tutto ci saranno 10 mila piante curate da giardinieri comunali in grado di garantire 25 tonnellate di ortaggi da distribuire gratuitamente (entro il prossimo autunno). La sindaca, Johanna Rolland, ha precisato che in città ci sono moltissime persone che a causa del Covid-19 hanno perso il lavoro e non possono più garantirsi cibo di qualità. Questi «paesaggi nutrienti» saranno sfruttati anche per educare la popolazione a conoscere le colture, a scegliere e consumare verdure di stagione e a raccoglierle in modo partecipato, e solidale.

ECOSISTEMA

L'Europa non ha salvaguardato gli impollinatori

Questo non è il lamento di qualche associazione ecologista, lo mette nero su bianco la Corte dei conti europea, con un rapporto pubblicato la scorsa settimana e indirizzato alla Commissione europea: le misure messe in campo in Europa per la difesa degli insetti impollinatori «non hanno portato frutti». L'accusa è molto dettagliata. «L'abbondanza e la diversità degli impollinatori selvaggi - scrive la Corte dei conti - conosce un declino nell'Unione europea a causa delle minaccia crescente dell'attività umana, in particolare la conversione all'agricoltura intensiva così come l'utilizzo dei pesticidi». La relazione dice che è a rischio estinzione il 40% degli insetti. Fatti due conti, e l'argomento dovrebbe essere convincente, gli insetti impollinatori fruttano all'agricoltura un servizio che vale circa 15 miliardi di euro (fondamentale anche per l'ecosistema).

Il progetto Hort3: in una tenda antartica si sperimenta l'agricoltura per i poli. O per la Luna

Coltivare a 80 gradi sotto zero

Nascono ortaggi con molecole utili fino a 40 volte la norma

DI ANDREA SETTEFONTI

Coltivare verdure in situazioni estreme come ai poli o sulla Luna, ma anche in ambiente urbano e in casa. È la possibilità offerta del progetto **Hort3** dell'Enea con cui viene sperimentata la produzione idroponica di microverdure in ambienti particolari. L'orto hitech si trova all'interno di **Egg**, la speciale tenda per le missioni antartiche in grado di resistere a -80°C dell'**Università di Milano**. «Si tratta di una sperimentazione effettuata all'interno della tenda gonfiabile, pronta in pochi minuti», spiega **Luca Nardi** del Laboratorio Biotecnologie dell'**Enea**. «Con Hort3, l'orto al cubo, vengono coltivate micro verdure, prodotto innovativo ad alto valore nutrizionale. Studi scientifici hanno dimostrato una concentrazione di molecole utili fino a 40 volte maggiore di quella delle verdure tradizionali. E c'è anche una maggior concentrazione di sapori e di colori». La sperimentazione ha anche un valore salutistico. «Abbiamo scelto quattro specie con alte concentrazioni di antiossidanti naturali, come le antocianine, presenti nelle verdure rossoviola». L'idea, nata per l'Asi, l'Agenzia spaziale italiana, è quella di coltivare in moduli di un metro cubo. «Si può creare un piccolo spazio un metro quadrato di superficie dove possiamo calcolare il consumo di acqua, di corrente necessaria per l'illuminazione con lampade a led, il costo dei sementi e dei fertilizzanti. Una tecnica che si può applicare anche per l'agricoltura urbana. In 15 giorni sono in grado di far crescere e consumare la maggior parte delle verdure». Per Nardi è proprio l'ambito urbano ad essere interessante. «Questo progetto di urban e space farming si applica in ambienti estremi, in zone dove lo spazio non c'è, ma dove grazie alla produzione verticale diventa possibile coltivare. In media, a seconda della specie, si riesce ad avere da 1 a 3 chili di verdure per metro quadrato e, vista la concentrazione di sostanze utili, ne bastano 50-100 grammi per soddisfare il fabbisogno giornalieri di un individuo adulto». Il valore sul mercato delle micro verdure è di 30 euro al chilo, e la tecnologia è alla portata di tutti. «Si può pensare ad un orto domestico, all'interno dell'abitazione. Anche i costi non sono elevati, la spesa maggiore sono le lampade, circa 100 euro l'una e ne servono 4 per un modulo di un metro cubo che potrà arrivare a 2 mila euro. E poi devono essere considerati i costi dei semi, ne occorrono dai 10 ai 40 mila per metro quadrato. Ma una famiglia è in grado così di garantisce una produzione di verdura fresca». La sperimentazione dentro la tenda, posizionata nel **Centro Ricerche Casaccia**, fa parte del progetto V-GELM (***Virtual Greenhouse Experimental Lunar Module***) curato da un team di ricercatori Enea e di studenti del Centro Interdipartimentale Territorio Edilizia Restauro Ambiente (Citera) e delle **Università Sapienza di Roma e della Tuscia**. V-GELM è stato selezionato tra i migliori progetti condotti da team universitari provenienti da tutto il mondo nell'ambito della missione IGLUNA 2020 dell'Agenzia spaziale europea (Esa).

© Riproduzione riservata

Tecnologie di biocontrollo contro patogeni e malattie

Favorire e investire sullo sviluppo di tecnologie di biocontrollo per la protezione delle piante da organismi nocivi e malattie. Ma per farlo occorre eliminare alcune criticità. È quanto sostiene la Cia che recentemente ha sottoscritto un accordo di collaborazione con Ibma Italia, l'associazione dei principali produttori di mezzi tecnici per la bioprotezione in agricoltura, per la formazione in materia e la sperimentazione di protocolli di difesa fitosanitaria. «L'attenzione oggi è al green deal della Ue, alle strategie farm to fork e biodiversity e ai requisiti fissati dalla Commissione europea di riduzione, entro il 2030, del 50% dell'uso e del rischio complessivo dei pesticidi chimici e del 50% di quelli più pericolosi», spiega **Pietro Nicolai** *responsabile politiche agro-ambientali di* **Cia**. *«Ma ci sono problemi da risolvere. Il primo, più importante, l'immissione sul mercato dei prodotti a basso impatto. Nel webinar che abbiamo recentemente organizzato con* **Ibma Italia**, *«Il valore delle tecnologie di biocontrollo per la difesa delle colture», erano presenti rappresentanti della Ue e hanno ammesso che quella di migliorare e velocizzare l'ingresso sul mercato dei nuovi prodotti è una criticità. E la Ue è al lavoro proprio su questo argomento. Questo accade perché i prodotti di biocontrollo, i microrganismi, nelle autorizzazioni a livello comunitario sono in qualche maniera sfavoriti in quanto le procedure sono state pensate per i prodotti chimici. Ma l'Ue si è impegnata a migliorare questo aspetto». Migliorare l'immissione sul mercato, sottolinea Nicolai, serve a «dotare gli agricoltori di una «toolbox» dedicata, di una cassetta degli attrezzi per una difesa sostenibile delle colture, introducendo nuove tecniche e, in particolare, prodotti a minor impatto». Per la Cia si tratta di una sfida ambiziosa con l'impiego di soluzioni di origine naturale come insetti e altri macrorganismi utili, microrganismi e loro derivati, feromoni e sostanze naturali. Basi per un'agricoltura biologica, ma anche e, soprattutto, di una produzione integrata. Che tuttavia porta a misurarsi con problemi nuovi. «Occorre ovviamente la disponibilità da parte degli agricoltori. Non si tratta semplicemente di sostituire un prodotto con un altro, ma di cambiare strategia. È un approccio più complesso e l'agricoltore deve fare uno sforzo in più. Abbiamo in programma iniziative di formazione e incontri, ma soprattutto vogliamo mettere in piedi una azienda pilota perché la prova pratica, con i risultati concreti, è il veicolo più efficace di diffusione». E poi ci sono da considerare i costi. «Se la difesa fitosanitaria è più complessa, i costi sono destinati ad aumentare. Siccome un agricoltore ha difficoltà a rivalersi dei propri incrementi di costi, questo punto critico non deve diventare un freno». Inoltre, «abbiamo visto che i prodotti di biocontrollo sono molto specifici, hanno un target preciso. Questo fa sì che ci sia un impiego limitato e si rischia di creare sacche in cui non ci sono prodotti disponibili, alcune colture potrebbero essere scoperte. Penso al nocciolo e al ciliegio, importanti ma di nicchia e questo potrebbe essere non economicamente conveniente per chi produce mezzi tecnici».*

© Riproduzione riservata

POLTRONE IN ERBA

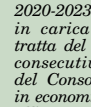
Giulio Ruspoli *è stato eletto presidente onorario del* **Consorzio del Chianti Classico. Ruspoli**, *romano, classe 39, laureato in architettura, proprietario, con il fratello, della* **Tenuta di Lilliano a Castellina in Chianti**, *ha da sempre partecipato alla vita e al lavoro del Consorzio sia come socio viticoltore, sia come amministratore. Venne eletto per la prima volta nel cda del* **Consorzio del Gallo Nero** *nel 1988, è stato consigliere della sezione vitivinicola nazionale di* **Confagricoltura** *e ha ricoperto incarichi come presidente di* **Federtoscana** *e membro del* **Comitato Vitivinicolo** *del ministero dell'agricoltura.info@chianticlassico.com*

Ucima, *l'associazione dei costruttori italiani di macchine per il packaging, ha ufficialmente eletto il proprio presidente:* **Matteo Gentili**. *Succede a* **Enrico Aureli**, *ceo di* **Robopac** *e* **Ocme**. *Gentili ha scelto* ***Riccardo Cavanna*** *e* **Roberto Paltrinieri** *quali vicepresidenti. A* **Luciano Sottile** *va la delega alle attività promozionali. Matteo Gentili, 58 anni, è presidente della TCM (Tissue Machinery Company), azienda con sede a Castel Guelfo (Bo). Dal 2018 l'azienda è entrata a far parte del Gruppo IMA. Avvicendamento anche alla direzione di Ucima dove* **Mario Maggiani**, *53 anni, direttore di* **Amaplast**, *è stato chiamato a prendere il posto di* **Paolo Gambuli** *nel ruolo di direttore generale. segreteria@ucima.it*

Franco Cristoforetti *è stato rieletto presidente del* **Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino**. *Nella carica di vicepresidenti sono stati confermati* **Agostino Rizzardi** *e* **Davide Ronca**. *A completare il consiglio, Matteo Birolli, Ivan Castelletti, Piergiuseppe Crestani, Fulvio Benazzoli, Mario Boni, Roberta Bricolo, Fabio Dei Micheli, Alberto Marchisio, Giannantonio Marconi, Mattia Piccoli, Luca Sartori e Fausto Zeni. segreteria@consorziobardolino.it*

Corradino Marconi, *direttore generale del salumificio* **Villani**, *è stato confermato presidente del* **Consorzio Mortadella Bologna** *per il triennio 2020-2023. Per Marconi, in carica dal 2011, si tratta del terzo mandato consecutivo alla guida del Consorzio. Laureato in economia e commercio all'Università di Bologna, dal 1997 Marconi lavora alla Villani Salumi dove attualmente ricopre il ruolo di direttore generale. È anche direttore generale della* **Maletti** *srl e consigliere di* **Isit** *– Istituto Salumi Italiani Tutelati. Prima di arrivare in Villani, Marconi ha avuto esperienza nella divisione Bakery di* **Barilla**. *Per quanto riguarda il cda, nominati due nuovi consiglieri,* **Marianna Leoncini** *e* **Marco Setti**. *infom@mortadellabologna.com*

È Silvia Bagliani *il nuovo amministratore delegato di* **Mondelez** *International Italia. Milanese, sposata, con due figli, laureata in economia e commercio alla Bocconi, Silvia Bagliani entra nel gruppo 23 anni fa dopo altre attività in aziende del largo consumo. In Mondelez dopo un'esperienza di alcuni anni in Australia, è stata nominata marketing director globale per il brand Philadelphia nel 2004, per poi guidare la divisione Grocery italiana. Nel 2011 ha assunto il ruolo di marketing director southern Europe della categoria grocery con responsabilità su Italia, Spagna, Portogallo e Grecia, per poi divenire general manager di* **Fattorie Osella**. *Nel 2015 ha assunto la carica di general manager di Mondelez International Italia e Grecia per la divisione snacks fino a ricoprire la responsabilità di ad di tutto il gruppo per entrambe le divisioni.*



È Fabio Benedetti *il nuovo presidente del* **Consorzio Agrario Fvg**. *Raccoglie il testimone dalle mani di* **Dario Ermacora**, *che ha guidato il consorzio negli ultimi nove anni. Classe 1965, di Sacile, titolare assieme al fratello dell'azienda agricola Benedetti Franco e Fabio, storica attività, Benedetti si accinge ad un ritorno dal momento che lo era stato una quindicina di anni fa. Assieme a Benedetti il consiglio di amministrazione ha confermato* **Piergiovanni Pistoni** *nel ruolo di vicepresidente. Direttore generale è* **Elsa Bigai**. *info@capfvg.it*

Stefano Lupi *è il nuovo presidente dell'***Università dei Sapori di Perugia**, *il Centro internazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione. Già vicepresidente vicario della struttura e presidente di* **Confcommercio Terni**, *Stefano Lupi succede ad* **Anna Rita Fioroni**. *Cinquantasei anni, nato a Terni, laurea in giurisprudenza, Lupi si occupa di logistica industriale e ha avuto esperienze come manager in multinazionali in Italia e all'estero. uds@universitadeisapori.it*

© Riproduzione riservata

FOOD & MADE IN ITALY

VII edizione del Summit del Sole 24 Ore

All'iniziativa si sono registrati 2.900 utenti. Il comparto vale 538 miliardi di euro dal campo allo scaffale, fino alla ristorazione. Aiuti immediati previsti per il florovivaismo in grave crisi e la zootecnia

Dal Governo 1,150 miliardi per agricoltura e food

Tra Decreto Liquidità e Decreto Rilancio, il governo italiano ha messo a disposizione qualcosa come 1,150 miliardi per il rilancio del settore agricolo e di quello alimentare dopo l'emergenza Covid-19. A fare i conti precisi è stata la ministra dell'Agricoltura, Teresa Bellanova, intervenendo ieri al Food & Made in Italy Summit del Sole 24 Ore, che per questa sua settima edizione si è svolto in modalità soltanto digitale, aperto dal direttore del Sole 24 Ore, Fabio Tamburini. Gli utenti che si sono registrati per partecipare al forum online sono stati 2.900, oltre 150 coloro che hanno interagito via chat con gli ospiti.

La quota più elevata dei fondi, circa 430 milioni di euro, è stata stanziata per esentare per sei mesi dal pagamento dei contributi le aziende dei settori che hanno accusato più il colpo da Coronavirus, come il comparto florovivaistico e la zootecnia. Circa 350 milioni di euro sono stati messi a disposizione dell'Ismea per garantire liquidità alle imprese: «Lo abbiamo fatto - ha ricordato ieri la ministra - con la modalità della cambiale agraria, che ha permesso di rendere operativi i prestiti agevolati da 30 mila euro nel giro di una sola settimana dal momento della presentazione delle richieste». Tempi impensabili, per chi invece è dovuto passare dai tradizionali istituti di credito. Altri stanziamenti, ha ricordato sempre ieri la ministra, riguardano il sostegno al comparto del vino, a quello zootecnico, ai consorzi di bonifica, alla pesca e alla lotta alla cimice asiatica, «mentre per quanto riguarda il fondo indigenti, che può contare su 300 milioni di euro, ho chiesto che venga speso solo per prodotti made in Italy, in modo che sia allo stesso tempo un aiuto per le famiglie in difficoltà ma anche per i produttori più colpiti dalla crisi».

Non c'è però solo il superamento del Coronavirus nel futuro dell'agroalimentare italiano, un comparto che vale 538 miliardi di euro dal campo allo scaffale, fino alla ristorazione. Il prossimo obiettivo lanciato dalla Commissione Ue attraverso il Green Deal è per esempio quello della sostenibilità: «Con le sue declinazioni strategiche "Farm to fork" e "Biodiversity" - ha spiegato l'europarlamentare Paolo De Castro durante il summit di ieri - questa politica sarà perfezionata e riformata nei prossimi due anni, per entrare in vigore nel 2023, e dovrà incentivare, non penalizzare, i nostri agricoltori a produrre di più e con meno chimica inquinante». «La sostenibilità – gli ha fatto eco il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti - non deve essere solo ambientale ma anche economica e sociale». E anche per il mondo assicurativo la sostenibilità è un tema su cui è necessario ragionare: Reale Mutua, in collaborazione con Confagricoltura, lo fa con Agricoltura 100: «Il progetto - ha spiegato il vicedirettore generale di Reale Mutua, Andrea Bertalot - ha l'obiettivo di mappare in modo strutturato i nuovi bisogni delle imprese agricole per sviluppare soluzioni innovative con cui continuare a proteggerle». L'innovazione tecnologica gioca un ruolo fondamentale nello schiacciare l'acceleratore sulla sostenibilità: «Ci sono tecnologie - ha spiegato al Food Summit di ieri Giorgia Palazzo, partner di Expense Reduction Analysts - come per esempio quella della blockchain, che ormai possono considerarsi mature e la cui adozione costa sempre di meno alle aziende».

Che traccia resta, invece, dei comportamenti di consumo indotti dal coronavirus, ora che il lockdown è finito? Secondo l'indagine commissionata dalla Cia Agricoltori italiani, racconta la sua direttrice generale, Claudia Merlino, «si è andata rafforzando la centralità del cibo Made in Italy e, soprattutto, local, che ha portato anche i consumatori a interagire direttamente con i produttori attraverso le piattaforme di e-commerce, il cui utilizzo da gennaio a oggi, per quanto riguarda il solo settore food, è cresciuto del 130%». Secondo Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma, a restare sarà anche «l'abitudine a cucinare di più a casa, e questa è una buona notizia per il nostro export agroalimentare, fatto soprattutto di prodotti di base di eccellenza come l'olio, la pasta o i formaggi che verranno sempre più acquistati nelle cucine di mezzo mondo». Mentre per il dg delle cantine cooperative Caviro, SimonPietro Felice, il Covid-19 «ci ha insegnato a evitare gli sprechi. E da noi nulla va sprecato: dagli scarti della lavorazione dell'uva abbiamo prodotto alcool denaturato, polifenoli, acido tartarico ed energie rinnovabili quali bioetanolo e biometano. Prodotti nobili, in grado di produrre a loro volta ulteriore reddito».

L'emergenza sicurezza sotto il Coronavirus ha dato infine nuovo slancio all'utilizzo della plastica per gli imballaggi alimentari e per le stoviglie monouso: «La supply chain - ha detto Stefano Lazzari, consigliere dell'associazione Pro Food Italia e Ceo del gruppo Sirap - ha dovuto garantire picchi che nel mese di marzo hanno raggiunto anche il +40%». Per questo gli operatori del settore chiedono che la Plastic Tax venga sostituita da una tassa sulla sostenibilità, che penalizzi chiunque non produca un imballaggio sostenibile, a prescindere dal materiale di cui è composto.

—**R.E.I.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervento. La ministra dell'Agricoltura, Teresa Bellanova, durante il suo intervento al Food & Made in Italy Summit del Sole 24 Ore di ieri

EDITORIA - RADIOCOR

SustainEconomy.24 per raccontare la sostenibilità

L'integrazione di business e sostenibilità è indispensabile per raggiungere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dall'Onu al 2030 e il tema della sostenibilità è centrale nell'agenda politica ed economica, nonché sempre più rilevante per i singoli. Per raccontare l'impegno messo in campo da imprese e istituzioni per rispondere a questa sfida nasce SustainEconomy.24, un'iniziativa di Luiss Business School e Il Sole 24 Ore – Radiocor.

Il report, con cadenza quindicinale, tocca tutti gli ambiti dell'economia e della società in particolare in questa fase particolarmente critica che rischia di tramutarsi in un'emergenza planetaria, ma che può trasformarsi anche in un'opportunità per traghettare la futura classe dirigente dal "business as usual" al Business2030. Nel primo numero il contributo dell'amministratore delegato di Eni, Claudio Descalzi che racconta il "cammino irreversibile" del gruppo energetico sulla via della sostenibilità, una strategia industriale «che dà garanzia di successo al business». E poi, ancora, la svolta verso la sostenibilità di Edison, nelle parole dell'amministratore delegato, Nicola Monti. E, ancora, a fare il punto sulla situazione dell'universo produttivo legato alla sostenibilità è il direttore generale dell'Università Luiss Guido Carli, Giovanni Lo Storto. Infine un Focus sulle ricette per la ripartenza post Covid viene puntato dall'Agenzia Internazionale per l'energia che suggerisce anche un piano di ripresa sostenibile con un impegno di mille miliardi di dollari l'anno per tre anni.

Sostenibilità. Claudio Descalzi racconta il "cammino irreversibile" del gruppo energetico sulla via della sostenibilità

© RIPRODUZIONE RISERVATA

REPORT COSMESI IL SOLE 24 ORE-MEDIOBANCA

Tiene la filiera della bellezza: sotto la lente i player in Italia

La storica resilienza alle fasi recessive e la solidità del comparto fanno sperare

Marika Gervasio

«Lipstick effect vs Covid effect: chi vincerà»? Una domanda dalla risposta complessa per un settore, quello cosmetico, con una produzione mondiale stimabile in 450 miliardi di dollari e una spesa pro-capite di 66 dollari e che vede le aziende italiane tra i player protagonisti. L'Italia è, infatti, il quarto produttore europeo - e nono al mondo - con vendite per 11,9 miliardi di dollari, dopo Germania, Francia e Regno Unito. L'intera filiera del beauty made in Italy, compresi i fornitori soprattutto di packaging, arriva a circa 16 miliardi. Traino del settore l'export che vede il nostro Paese terzo in Europa - sesto nel mondo - con 5,4 miliardi di euro.

Il Report Cosmesi elaborato da 24 Ore Ricerche e Studi in collaborazione con l'Area Studi di Mediobanca, fotografa la situazione del settore e delle aziende che vi operano con scenari e previsioni, soprattutto alla luce dell'emergenza Covid-19 che ha colpito il mondo non solo da un punto di vista sanitario, ma anche economico.

24 Ore Ricerche e Studi è la nuova area del Gruppo 24 Ore che realizza analisi complete e dettagliate del settori di mercato. Dopo l'esordio a fine maggio di una prima linea di prodotto, Mercato Italia, Europa, Mondo, realizzata con l'Ufficio Studi del Sole 24 Ore e un primo report sull'Energia, l'offerta si arricchisce ora con una nuova linea realizzata in partnership con Area Studi Mediobanca, Mercato Italia, che debutta con il report dedicato al beauty. Si tratta, per entrambe le iniziative, di studi di oltre 200 pagine sui singoli settori industriali e di mercato, analizzando bilanci degli ultimi 5 anni delle società quotate e non quotate. Viene inoltre proposto un Outlook di settore, realizzato da Strategic Management Partners, corredato da una Ceo'S Agenda.

Nel Report Cosmesi emerge che le imprese italiane del beauty con fatturato superiore a 10 milioni sono 195, con vendite pari a 12,1 miliardi di euro e oltre 39mila dipendenti. Prevalgono le attività produttive (6,4 miliardi) su quelle commerciali (5,6 miliardi). Tra le aziende manifatturiere, quelle che producono a marchio proprio fatturano 4,4 miliardi, mentre i terzisti sono appena sopra i due miliardi. Nel commercio, i grossisti con 3,4 miliardi superano i dettaglianti a 2,2 miliardi.

Il fatturato 2018 conferma i cinque migliori player italiani: L'Oréal Italia (870,4 milioni di euro), Intercos (691,6 milioni), Kiko (592,5 milioni), Sodalis (422,2 milioni) e Euroitalia (395,5 milioni). Le imprese multiprodotto a controllo straniero sono una parte importante della produzione con vendite per 1,5 miliardi, ancora marginale la nicchia della cosmesi naturale (0,6 miliardi). La presenza straniera in Italia è molto rilevante e vale oltre un terzo della produzione a 4,3 miliardi, con i francesi che soli fatturano 1,8 miliardi di euro. In generale la presenza straniera è molto forte nel commercio (60% del giro d'affari italiano), nella cosmesi naturale (57%) e nelle creme (50%). Gli store al dettaglio di cosmesi multimarca sono per il 55% in mano a imprese straniere.

Se nel 2020 il fatturato dell'Industria mondiale del beauty dovesse ripiegare nella stessa misura per cui è atteso flettere il Pil (-4,5%), la produzione mondiale di beauty, tornerebbe solo nel 2022 su livelli (circa 410 miliardi) superiori a quelli del 2019. Nel 2025 mancherebbero circa 40 miliardi di ricavi rispetto allo scenario pre-Covid. Circa la situazione italiana è ragionevole attendere che il lockdown del 2020 abbia penalizzato principalmente i prodotti il cui utilizzo ha risentito della limitata socialità, principalmente il make-up e i profumi, e quelli la cui diffusione è legata alle attività commerciali, specificamente tutte le linee professionali. In generale, comunque, giocano a favore del beauty la sua storica resilienza alle fasi recessive (il cosiddetto "lipstick effect"), la forte brand awareness di cui godono i nostri prodotti, la buona solidità patrimoniale delle imprese. Le aspettative sono quindi moderatamente positive perché l'Italia ha le carte in regola per giocare un ruolo da protagonista. L'auspicio, dunque, è davvero che l'effetto lipstick possa battere quello Covid.

Il Report Cosmesi è acquistabile su www.res24ore.com/cosmesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Beauty. Il nuovo Report è in vendita su www.res24ore.com/cosmesi

REPORT ENERGIA

Ricavi attesi in calo del 20,7%

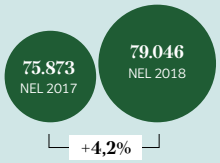
La pandemia di Covid-19 impatta in modo deciso anche sul settore Energia: che, dopo un riduzione dei ricavi dell'1,44% durante il 2019, è atteso a un ulteriore calo del 20,78% per l'anno in corso, con una conseguente difficoltà nella creazione di valore per il capitale investito. Il dato emerge dalle elaborazioni contenute nel Report Energia realizzato da 24 Ore Ricerche e Studi, la nuova linea di business del Gruppo 24 Ore

Programma Ue per l'efficienza energetica

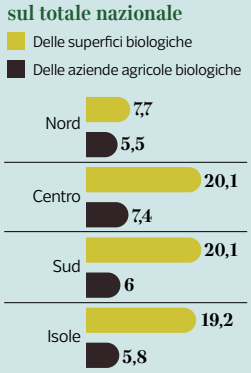
Conto alla rovescia per Leap4sme (*Linking Energy Audit Policies to enhance and support Smes towards energy efficiency*) il progetto europeo **a guida Enea** per fornire supporto agli Stati membri e alle istituzioni Ue impegnati nello sviluppo di programmi di promozione dell'efficienza energetica nelle Piccole medie imprese (Pmi). Oltre all'Enea, il progetto vede impegnate altre **otto agenzie** nazionali per l'energia dell'area europea: Austria (Aea), Croazia (Eihp), Grecia (Cres), Malta (Ewa), Polonia (Kape), Portogallo (Adene), Regno Unito (Est) e Slovacchia (Sifa).

Il biologico in Italia

Gli operatori



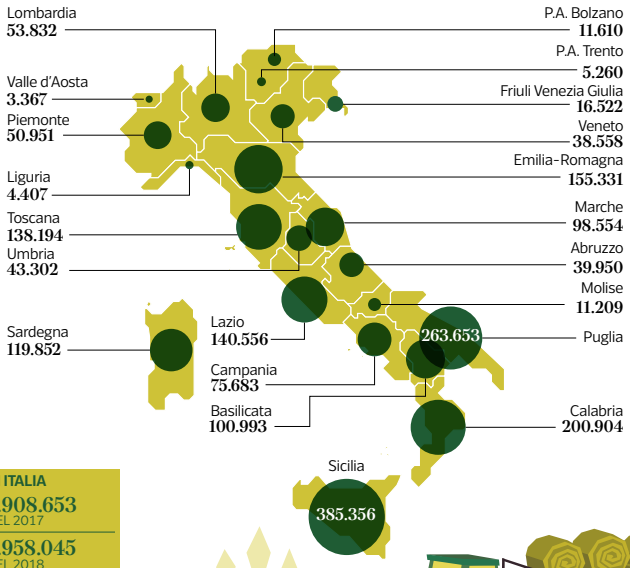
L'incidenza % sul totale nazionale



Anno 2018

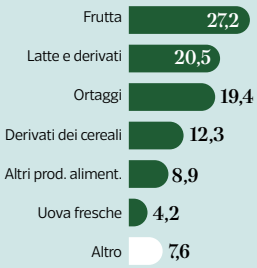
Distribuzione regionale delle superfici biologiche

Dati in ettari nel 2018

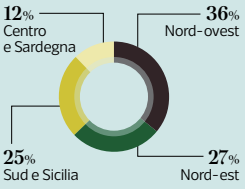


IN ITALIA
1.908.653 NEL 2017
1.958.045 NEL 2018
+2,6%

Distribuzione della spesa biologica (%)

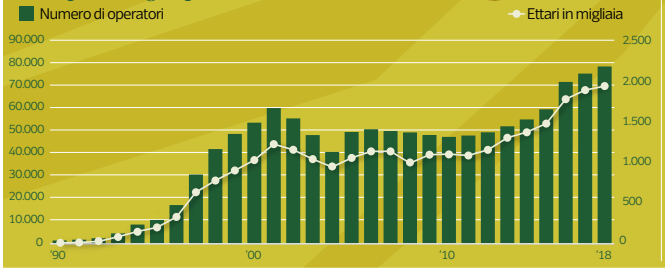


Le vendite nella GDO per area geografica

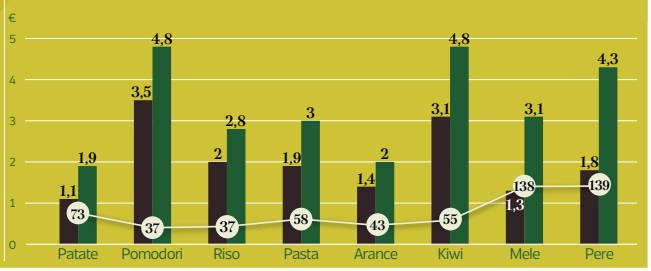


4% Acquisti bio sul totale della spesa

Le superfici e gli operatori

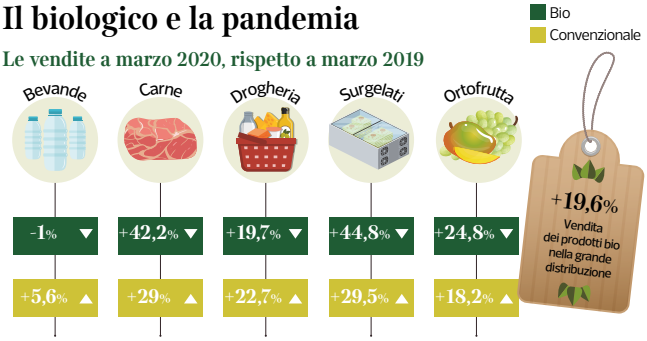


Prezzi al consumo



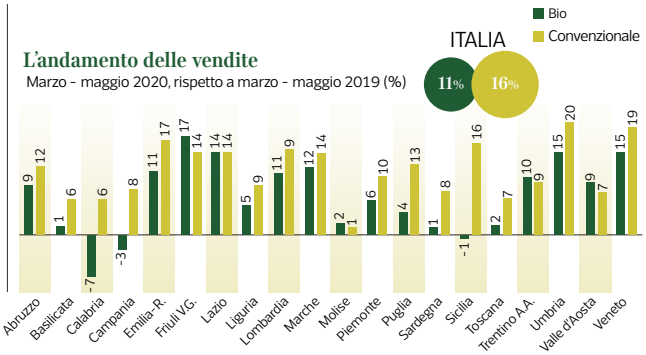
Il biologico e la pandemia

Le vendite a marzo 2020, rispetto a marzo 2019



L'andamento delle vendite

Marzo - maggio 2020, rispetto a marzo - maggio 2019 (%)



Fonte: Sinab, Assobio / Nielsen, ISMEA

Infografica: Michela Eligiato (L'Ego-Hub)

Usare urina per fertilizzare i campi permetterebbe di eliminare i composti azotati sintetici

L'economia circolare della pipì

Progetti per la raccolta differenziata nei bagni pubblici

DI MAICOL MERCURIALI

Terreni sempre più poveri e un'agricoltura che cerca di essere sempre più produttiva per rispondere alle richieste di cibo delle aree urbanizzate. In futuro l'equilibrio tra la città e la campagna potrebbe reggersi sulla pipì degli esseri umani. Ogni giorno, infatti, finiscono nella rete fognaria milioni di litri di urina e con essa anche azoto, fosforo e potassio, elementi indispensabili per i campi.

In Francia l'*Institut Paris Région* ha pubblicato uno studio sulla possibilità di eliminare completamente i fertilizzanti azotati sintetici utilizzati per produrre il cibo consumato a Parigi entro il 2050. E per farlo bisognerebbe adottare consumi consapevoli, buone pratiche agricole e utilizzare fertilizzanti prodotti dall'urina umana.

La raccolta separata di urina e il suo recupero agricolo impedirebbero l'emissione di 500 mila tonnellate di anidride carbonica equivalente all'anno nell'Île-de-France, la regione dove si trova la capitale francese, una zona abitata da oltre 12 milioni di persone. Se tutta la loro pipì venisse raccolta e utilizzata come fertilizzante, si avrebbe un nutrimento necessario per coltivare tanto grano quanto servirebbe per la produzione di 29 milioni di *baguette* al giorno, circa dieci volte quante se ne consumano.

Per produrre il cibo che quotidianamente mangiano i residenti della regione di Parigi sono necessarie non meno di 703 tonnellate di azoto. Un terzo di queste sono ancora scaricate direttamente nella Senna: uno dei motivi per cui le acque a valle della capitale superano spesso i limiti di inquinamento. Se a questo si aggiungono gli effetti dei cambiamenti climatici, la minor portata del fiume parigino e l'aumento della popolazione, è intuitivo prevedere come ci saranno più effluenti da trattare e meno acqua per diluirli: un deterioramento delle condizioni ecologiche del corso d'acqua è inevitabile. Ma ci sono progetti di ricerca che, agendo sulle aree urbane, vogliono invertire il trend: per esempio il progetto dell'eco-quartiere di Saint-Vincent-de-Paul nel XIV *arrondissement* di Parigi, dove i bagni pubblici sono progettati per la «raccolta differenziata» delle deiezioni. Oppure ci sono esempi di nuove scuole in cui sono stati introdotti degli orinatoi a secco. Accorgimenti che, come riportato nello studio, devono ora essere previsti per tutte le ristrutturazioni degli edifici e per le nuove costruzioni: separando la pipì alla fonte si potrà contribuire alla transizione ecologica. Negli anni novanta su questo fronte la Svezia è stata pioniera, arrivando a recuperare importanti percentuali di azoto e fosforo dall'urina umana, che può essere impiegata direttamente in agricoltura oppure essere trattata industrialmente per ottenere un fertilizzante secco. A differenza delle feci, sottolineano gli esperti, l'urina presenta un rischio molto basso e facilmente eliminabile di trasmissione di agenti patogeni, inoltre è possibile filtrare i residui farmaceutici.

Nell'eco-quartiere di Saint-Vincent-de-Paul a Parigi i bagni pubblici sono progettati per la «raccolta differenziata» delle deiezioni

Le sfide che si aprono sono molteplici. Per l'agricoltura ci potrebbe essere l'occasione di limitare l'uso di fertilizzanti chimici, risparmiando sui combustibili fossili necessari alla produzione e ottenendo coltivazioni più sostenibili. Ci sarebbero poi meno acque reflue da trattare, con un risparmio di denaro, acqua, energia e reagenti chimici impiegati in questo processo. Insomma, sulla carta l'economia circolare della pipì presenta diversi vantaggi, ma tutto si gioca sulla separazione dell'urina alla fonte. E questo è lo scoglio: implementare un sistema di raccolta si scontra con difficoltà tecniche ed economiche - vista la necessaria riprogettazione dei servizi igienico-sanitari urbani - e anche con una barriera di tipo culturale. Il water non sarà più lo stesso.

© Riproduzione riservata

SEGUE DA PAG. 11

quelli pubblici.

Quasi tutte. Sono ottime qui come altrove. Siamo tra i pochi nel Veneto ad avere 2 Pet, e poi 5 risonanze magnetiche, 4 acceleratori lineari, il robot Da Vinci per interventi chirurgici. Abbiamo l'Unity, unico acceleratore lineare integrato con una risonanza magnetica ad alto campo che esista in Italia e nel Sud Europa. Riesce a colpire il tumore con precisione millimetrica ed è in grado di monitorare anche i più minimi movimenti involontari del paziente, come quelli legati alla respirazione, evitando così che vengano colpite le cellule sane. Lo abbiamo già sperimentato con successo nelle neoplasie dei tessuti molli: prostata, pancreas, polmoni. Un investimento oneroso, 9 milioni di euro, ma necessario. Al pari dell'Hyper Arc, anche questo utilizzato nella radioterapia oncologica, che consente di colpire con accuratezza assoluta fino a 20 metastasi cerebrali in una sola seduta di 10 minuti.

C'è qualcos'altro in arrivo?

Non ne parlo, sennò mi copiano. *(Ride)*. Dico solo che abbiamo in corso 300 studi clinici, di cui una trentina sul Covid-19. Il Centro per le malattie tropicali, in origine pensato per curare i missionari, è diventato un'eccellenza italiana. L'allora primario **Mario Marsiaj** e il suo allievo **Zeno Bisoffi**, che oggi ne ha preso il posto, erano costretti a sorbirsi 15 reperibilità al mese.

Sbaglio o qui, rispetto agli ospedali pubblici, la produttività è maggiore nonostante un minor numero di dipendenti?

Quello che posso dire è che costiamo alla Regione Veneto un 30-35 per cento in meno, perché nel pubblico c'è molta più burocrazia. Le spese per il personale assorbono circa la metà del nostro bilancio. Dal 1995 riceviamo un rimborso standard in base alla prestazione erogata. Se sforiamo, dobbiamo provvedere di tasca nostra. Non possiamo certo rifiutare l'assistenza a chi la chiede. Quand'anche avessimo esaurito a settembre il budget annuale assegnatoci dalla Regione, garantiremmo persino la visita oculistica a chi rinnova la patente. Gli utili servono ad assicurare questa continuità nel servizio.

Si affida ancora alla divina provvidenza, come don Calabria?

L'ho vista in faccia almeno quattro volte, la divina provvidenza. Negli anni Novanta non riuscivamo a trovare infermieri, eravamo in grande difficoltà a fissare i turni, e all'improvviso cominciarono a presentarsi candidati persino dall'estero. Un fenomeno inspiegabile, che m'impressionò. Fra il 1993 e il 1994 la Regione Veneto voleva tagliarci i posti letto e invece nacque la Casa Nogarè, una Rsa che accoglie 50 anziani. Oggi abbiamo le liste d'attesa per entrarci. Nel 2008 la stessa Regione ci tolse dalla sera alla mattina 20 milioni di euro. Chiamai i dipendenti e dissi loro: se tutti diamo qualcosa, nessuno sarà licenziato. I medici rinunciarono al 30 per cento dello stipendio, il personale paramedico al 10. Una gara di generosità che stupì le stesse autorità politiche e che mi confermò una volta per tutte come questa sia una famiglia. E ora la divina provvidenza ci assiste nella quarta emergenza.

> *«Siamo tra i pochi ad avere 2 Pet, 5 risonanze magnetiche, 4 acceleratori lineari, il robot Da Vinci e l'Unity, l'unico acceleratore lineare integrato con una risonanza magnetica ad alto campo che esista in Italia e nel Sud Europa. L'Hyper Arc consente di colpire con accuratezza assoluta fino a 20 metastasi cerebrali in una sola seduta di dieci minuti»*

Quella del coronavirus?

Sì. Chiudere l'ospedale per tre mesi, garantendo solo le urgenze e le prestazioni oncologiche, ci è costato 15 milioni di euro. Spero di recuperarli. Come e dove, non lo so.

Vi espanderete ulteriormente?

Il piano quinquennale prevede che vengano rifatti il pronto soccorso, l'oncologia, il polo chirurgico e la terapia intensiva. Sempreché non scoppi una pandemia all'anno... Già ora siamo centro di riferimento regionale per la revisione delle protesi di ginocchio e anca, per le patologie della retina, per l'endometriosi, per la radioterapia oncologica avanzata, per le malattie infettive tropicali, per la produzione dei radiofarmaci che forniamo a tutti gli ospedali del Veneto occidentale.

Il citrobacter che si sospetta abbia ucciso tre neonati a Verona potrebbe colpire anche qui?

Spero proprio di no, ma non si può escludere. Gli ospedali devono fare i conti ogni giorno con i germi ubiquitari e le infezioni. Intanto dobbiamo far nascere i bambini che non possono essere partoriti a Borgo Trento. Nella sola giornata di ieri ne sono venuti alla luce 8, che vanno ad aggiungersi agli 800-1.000 registrati ogni anno.

Che competenze deve avere l'amministratore delegato di un ospedale?

Deve conoscere la materia sanitaria.

Quindi lei legge *Lancet*?

No, ascolto i medici. Mi considero un finalizzatore delle idee altrui.

È difficile trattare con i primari?

Tutt'altro. La reputo la parte più bella del mio lavoro. A volte riesco ad accontentarli, altre volte no. Ma sanno che da questo ufficio non usciranno mai con un diniego a prescindere.

Le è mai capitato di passare dall'altra parte della barricata?

Come paziente? Più volte. Vent'anni fa il professor **Enrico Barbieri** mi sottopose a un'angioplastica. Devo la vita al cardiologo **Nicola Guilarte**, boliviano. Durante un controllo di routine si accorse che qualcosa non andava. «Meglio se facciamo una scintigrafia miocardica», concluse. Replicai: se non ho niente, come penso, la spedisco a Caltanissetta. Invece avevo l'arteria coronaria discendente di sinistra occlusa al 90 per cento.

Che cosa sa della vita di san Giovanni Calabria?

Quello che mi serve per fare il mio mestiere. Lui sosteneva che la prima provvidenza è avere la testa sul collo.

È al corrente del fatto che il vostro fondatore fu sottoposto a quattro sedute di elettroshock?

No, lo apprendo da lei.

Forse c'è una vena di follia in tutti i santi, visto che insegnano qualcosa a noi cosiddetti normali, non crede?

In tutti non so. In don **Calabria** di sicuro. Solo la sua lungimirante pazzia poteva immaginare 80 anni fa questa Cittadella della Carità dove esistevano solo vigneti a perdita d'occhio e cantine che imbottigliavano Valpolicella.

L'Arena

© Riproduzione riservata

Speciale
Sapori della Campania

Il primo a capire l'importanza dell'autoproduzione è stato Alfonso Iaccarino
Oggi molti cuochi diventano anche produttori di quello che portano a tavola

L'insalata fai da te lo chef e l'orto

Luciano Pignataro

In estrema sintesi possiamo dire che oggi i ricchi cercano i cibi che mangiavano i poveri e viceversa. E non bisogna più fare un giro nei mercatini biologici di Manhattan per capire chi sono i clienti: ormai anche in Italia è chiaro alla fascia di consumatori più consapevoli che il vero lusso è mangiare vegetali non trattati. E, senza voler fare della ideologia, in generale di prodotti che siano ben tracciati, compresi i latticini e le carni.

Ma, in fondo, se andiamo indietro con lo sguardo sul passato, in cosa si distingueva chi faceva da mangiare per i propri clienti? La capacità di procurarsi i migliori prodotti. Dagli anni '70 in poi lo scenario è precipitosamente cambiato con l'ingresso della chimica nei campi che apparentemente sollevava i contadini dalle ansie dei raccolti e quindi del reddito e, a partire dagli anni '90, la convinzione che il lavoro del cuoco sia essenzialmente tecnica, ossia la possibilità di esprimersi facendo ricorso ai prodotti di tutto il Mondo sempre più reperibili dopo il processo di globalizzazione.

Ma qual è il prezzo da pagare? Alto, molto alto. Anzitutto la perdita del gusto perché mangiare la stessa pluma iberica dalla Val d'Aosta alla Sicilia spezza l'emozione del viaggio e ormai si trovano più guance di vitello cotte a bassa temperatura che sottilette Kraft. Una noia mortale è la tovaglia su cui si poggiano questi piatti tutti uguali, magari acquistati con la speranza di diventare brand ambassador.

La seconda conseguenza è un po' più grave: mangiare prodotti trattati chimicamente, carni di animali zeppe di antibiotici creano gravissimi problemi di salute sui tempi lunghi.

Ecco perché adesso il vero lusso viene interpretato dai cuochi che seguono la filosofia dell'autoproduzione. Il capofila di questa tendenza in Italia è stato **Alfonso Iaccarino** che invece di investire i guadagni in auto, case e barche, ha comprato vent'anni fa la proprietà a Punta Campanella dove si produce di tutto, in primo luogo l'olio, oltre che allevare alcuni animali da cortile. La sua filosofia è stata spostare il baricentro dell'attenzione ai prodotti e alle tradizioni del Sud, parlare di olio, pomodoro, pasta e latticini anche al pubblico dell'alta ristorazione abituato al foie gras, al caviale, alle carni argentine e giapponesi. Per fare buona cucina oggi è necessario puntare sui prodotti della terra come per fare un buon vino si deve partire dalla gestione della vigna. Sembrano quasi banalità, ma in un mondo che vive di immagine e di estetica senza etica oggi è una corrente di pensiero che deve recuperare il passato e rialfabetizzare la critica gastronomica, troppo legata a schemi di un mondo che non esiste più, soprattutto dopo l'emergenza sanitaria.

Il prodotto dunque fa la differenza, perché la gente ha bisogno di convivialità ma anche di salute, di gusto ma anche di sicurezza e co la fine della fame in Occidente si sono moltiplicate le paranoie alimentari come ben sa l'industria che pubblicizza prodotti SENZA.

La Penisola è una benedizione, come ben sanno i cuochi stellati che ne hanno fatto un polo gastronomico. Ma solo chi ha una visione umanistica ha la forza di mettere il vegetale al centro dell'attenzione senza avere preoccupazione di critica. Una tendenza che dilaga in Italia, ha come riferimenti **Salvatore Tassa** ad Acuto, **Antonia Klugmann** a Vencò in Friuli, **Enrico Crippa** ad Alba e che è stata teorizzata ormai da dieci anni da **Heinz Beck,** altro grande cuoco che per primo ha capito l'importanza di questi temi.

Il ritorno al passato consapevole è l'operazione di Peppe Guida che cucina a Villa Lella quello che i propri ospiti riescono a raccogliere durante la mattinata, proprio come si faceva nelle case contadine di un tempo. Più lusso di questo? Stesso discorso anche nelle zone interne, vogliamo giusto raccontare **La Pampa Relais** dell'imprenditore **Francesco Izzo** che si ispira alla filosofia di **Alice Waters**, la cuoca californiana che ha lanciato la tendenza degli orti raccolta persino da **Michelle Obama** alla Casa Bianca.

Discorsi che non valgono solo per la cucina. **Gabriele Bonci** si è avviato da tempo verso questi discorsi e il suo riferimento campano è **Angelo Rummolo** che lavora nella pizzeria di famiglia a Caggiano, il paese più alto della provincia di Salerno: nelle sue pizze finiscono le produzioni proprie oltre che le profumate erbe spontanee. L'obiezione a questa tendenza è che non c'è sostenibilità quotidiana per tutti: vero, ma tra lo stare fermi continuando ad ingozzarsi di pesci allevati e foie gras e iniziare una pratica di buona alimentazione c'è una bella differenza. E in ogni caso non c'è dubbio che il vero cuoco moderno oggi fa questo lavoro invece di scimmiottare i piatti copiano dai social quelli degli altri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COLTIVATORI CUCINIERI

SALVATORE TASSA

Dalla terra che circonda il suo ristorante ad Acuto prende spunto per piatti raffinati e incredibili

PEPPE GUIDA

A Marechiaro di Vico Equense il recupero della memoria, l'uso di prodotti freschi per il menu del giorno

ANGELO RUMMOLO

Sulle sue pizze le erbe delle montagne di Caggiano e i prodotti della propria famiglia e di allevatori fidati

n. 76 - 17 luglio 2020
> RuralHack
Rassegna stampa

ItaliaOggi
Mercoledì 15 Luglio 2020
23
BTA BANCA NAZIONALE DELLE TERRE AGRICOLE
Agricoltura Oggi
BTA BANCA NAZIONALE DELLE TERRE AGRICOLE
IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

Primo report dell'osservatorio Enpaia-Censis: il primario è il motore per la ripresa post-Covid

L'Italia rinasce dall'agricoltura

Lo crede l'87% dei cittadini. La crisi morde, l'origine vince

DI LUIGI CHIARELLO

Per l'87,9% degli italiani l'agricoltura sarà il motore per la ripresa dalla pandemia da coronavirus. Il comparto consentirà la creazione di nuovi posti di lavoro e offrirà nuove opportunità di fare impresa, anche ai giovani. Il trend è generalizzato lungo lo Stivale: la pensano così l'87,5% dei residenti nel Nordovest, l'88,2% nel Nordest, l'85,6% nel Centro e l'89,5% nel Sud-Isole. Il dato emerge dal primo report condotto dall'Osservatorio sul mondo agricolo di **Enpaia** e **Censis**, dal titolo: «Il valore dell'agricoltura per l'economia e la società italiana post Covid-19», che *ItaliaOggi* è in grado di anticipare. Oggi lo studio sarà al centro di un webinar (dalle ore 11,00) sul canale youtube Ital TV. Ne emerge una nuova, elevata, social reputation del primario. Il settore era divenuto sinonimo di arretratezza e lavoro ingrato nelle narrazioni positiviste del primo '900, a vantaggio del comparto industriale e della spinta all'urbanizzazione. Oggi, invece, l'agricoltura genera nel paese aspettative elevate circa la sua capacità di volàno post Covid. Tanto che l'89,2% degli italiani - per la vivacità delle imprese, l'attrattività degli agriturismi e la capacità della filiera alimentare nel garantire rifornimenti durante il lockdown - crede che il comparto offra ampi margini di ripresa. In cifre: per il 96,1% dei cittadini l'agricoltura è importante, per l'86,5% è essenziale per i posti di lavoro, per il 90,9% è utile per il turismo. Del resto, i numeri raccontano un mondo in salute: 732 mila imprese attive, quasi 900 mila addetti, 44 mld di euro di export (+26,2% reale nel periodo 2014/19 e +15,9% rispetto al totale dell'economia del paese).

Sul versante consumi, la pandemia ha generato una crisi senza precedenti. L'osservatorio Enpaia-Censis rileva che, ad oggi, il 45% degli italiani ha cash per tre mesi: 7,5 mln di persone hanno ricevuto aiuti economici da familiari o amici. Un mln di cittadini vive un calo di reddito del 50% e pensa di trovarsi a zero entro un anno.

Il blocco dell'horeca ha prodotto il crollo della spesa per alberghi, ristorazione, esercizi pubblici, con -34 mld di spesa stimati a fine anno (-40% reale su base annua), parzialmente ammortizzati dall'incremento atteso di 10 mld (-6% reale) della spesa per consumi domestici. Il saldo finale è colossale -24 mld a fine anno (-10% reale).

Il rilancio del Made in Italy. Il lockdown ha generato anche nuove abitudini. Gli italiani hanno iniziato a risparmiare, ricorrendo a discount (+18%) e ipermercati (+3%). È cresciuta l'attenzione sociale verso cibo e cucina, anche nei *millennial*, col 25% degli italiani (41,8% tra i 25-34enni) che ha dedicato più tempo a colazione, pranzo e cena. Il 91% dei cittadini è pronto ad acquistare più cibo made in Italy. E l'89% punterà su alimenti con origine, ingredienti e lavorazione in etichetta; lo faranno di più *millennial* (86,7%), laureati (86,3%) e bassi redditi (94,6%). «L'agricoltura italiana», chiosa il presidente di Enpaia, **Giorgio Piazza**, «ha un valore aggiunto molto alto, il secondo in Europa con 34,6 mld, ed esprime una classe imprenditoriale capace di fare investimenti e produrre cibo di qualità».

© Riproduzione riservata

La vita di un'impresa rurale è piena di incognite. Per uno sviluppo sicuro, deve proteggere il raccolto, gli animali e le piante con assicurazioni e fondi di mutualizzazione, compensare le perdite economiche in caso di avversità, integrare il reddito quando cala. Per farlo, può ricorrere ai fondi europei, con la Misura 17 del Programma di Sviluppo Rurale Nazionale. Informati su www.psrn.it

Fondo Europeo Agricolo Sviluppo Rurale
UNIONE EUROPEA
mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
www.psrn.it
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE NAZIONALE 2014 - 2020
PSRN
Seminiamo il futuro delle zone rurali

L'inchiesta

L'esplosione dei consumi alimentari con la pandemia trascina l'agricoltura naturale
Ma anche se il biologico è cresciuto del 171% in dieci anni resta un prodotto di élite
Gli esperti: «È il momento decisivo, l'emergenza ha spinto a riflettere sul cibo»
La lotta dell'Europa ai pesticidi: «Chi crede nella transizione deve sostenerla»

Rendiamo grazie al Bio

di **PAOLO RIVA**

«Mai visti così tanti ordini». Ermes Gerli lavora nell'agricoltura biologica da anni. A febbraio, con alcuni soci, ha fondato la cooperativa sociale AgriMi per coltivare prodotti propri e commercializzare quelli di una rete informale di aziende lombarde. Le attività sono partite due giorni prima del lockdown. «È stato un inizio assurdo», riflette. In poco tempo la neonata cooperativa si è attrezzata per vendere online e fare consegne: «Abbiamo lavorato tanto e garantito un servizio in un momento difficile».

La storia di AgriMi è peculiare ed esemplare al tempo stesso. Durante il lockdown gli acquisti di prodotti alimentari sono aumentati. Il biologico non ha fatto eccezione. In alcuni casi è cresciuto con maggiore forza. A marzo i surgelati bio hanno fatto registrare un +42 per cento di vendite rispetto all'anno precedente, le carni un +44 e l'ortofrutta un +24, superando la crescita degli stessi prodotti non biologici. Il dato complessivo, tra marzo e maggio, è stato +11 per cento. Secondo il professor Giovanni Dinelli, direttore del master in Agricoltura biologica dell'Università di Bologna, queste cifre si inseriscono in un trend positivo già in atto: «Il biologico, a partire dal 2007, è esploso. Negli ultimi anni la crescita ha rallentato un po'. Con la pandemia è tornata sostenuta».

Nel 2018 si sono venduti alimentari bio per quattro miliardi di euro. La crescita nell'ultimo decennio è stata del 171 per cento, ma l'incidenza sull'agroalimentare rimane molto bassa, pari al 4 per cento. Il biologico è ancora una nicchia, cui però la pandemia ha avvicinato nuove persone. Per convinzione? O per necessità? In una situazione così straordinaria, è difficile stabilirlo con certezza. «Molti nuovi clienti ci hanno trovato cercando a caso su internet», racconta Gerli con franchezza: «Speriamo che alcuni restino. Stimiamo tra il 20 e il 30 per cento, non credo di più».

«From Farm to Fork» è il piano di Bruxelles che propone le linee guida per un sistema alimentare più sano e sostenibile, coerente con gli obiettivi già fissati per il 2030

Interesse forte

Secondo un sondaggio di Coop lo stile alimentare post Covid-19 sarà più italiano, locale, tradizionale e biologico, con quest'ultima opzione scelta dal 66 per cento degli intervistati. Come ha dichiarato a *Politico Europe* Olivier De Schutter, co-presidente del gruppo internazionale di esperti sui sistemi alimentari sostenibili Ipes Food, «mai prima d'ora c'è stato un interesse così forte per le filiere corte». E per cambiare, secondo Monica Coletta, sono necessarie buone notizie come queste: «Per noi il biologico locale è molto importante», sottolinea la vice presidente dell'Associazione italiana agricoltura biologica. E spiega: «Il bio non è solo un metodo di produzione, ma anche un modello di sviluppo. Garantisce cibo sano e buono, a prezzi giusti per produttori e consumatori, con attenzione agli aspetti ambientali e sociali». A suo parere quello attuale può essere un momento più propizio di altri per lanciare questo messaggio, perché la pandemia ha spinto a riflettere sul cibo.

Ecologia

Anche il professor Dinelli è ottimista: «I consumatori iniziano a chiedersi cosa mangiano, che impatto hanno le loro scelte e perché ci sono differenze di prezzo così marcate». Per Aiab è importante non lasciarli soli: «Se le istituzioni ritengono l'agricoltura biologica importante per la transizione ecologica - aggiunge infatti Coletta - devono sostenerla».

A maggio la Commissione Ue ha presentato la strategia *From Farm to Fork*, un insieme di linee guida per un sistema alimentare europeo più sano e sostenibile. Tra gli obiettivi di qui al 2030 ci sono anche il dimezzamento dell'uso dei pesticidi chimici e la crescita delle superfici coltivate a biologico, fino al 25 per cento del totale. Il documento, che dovrà essere poi concretizzato attraverso successivi provvedimenti, è stato accolto positivamente sia da Aiab sia da Assobio, l'associazione che riunisce le imprese di trasformazione e distribuzione bio. «Esprimiamo il nostro plauso per le positive sollecitazioni della Commissione e come Assobio - ha dichiarato il presidente Roberto Zanoni - continueremo la nostra battaglia in modo ancor più deciso per la definitiva approvazione della legge sul bio».

Mai prima di ora c'è stato un interesse così forte per le filiere corte, la gente inizia a chiedersi che cosa mangiamo, è attenta agli aspetti sociali e comprende il motivo dei prezzi diversi

Il testo è stato approvato dalla Camera nel dicembre 2018 ed è al momento fermo al Senato. Si tratta di un provvedimento ampio e composito. Dinelli ne sottolinea l'importanza anche per la ricerca. «L'agricoltura biologica ha enormi bisogno di investimenti in ricerca indipendente, molto più della cosiddetta agricoltura convenzionale. Per sostituire la chimica serve la tecnologia. Non si tratta di tornare a inizio Novecento - spiega il docente - ma di portare nei campi robot, sensori e droni». E Coletta è d'accordo: «Prendiamo quanto di più utile per il biologico dalla tecnologia, ma è prioritario mantenere la fertilità dei suoli e la biodiversità dei sistemi agricoli biologici in un contesto di cambiamento climatico. In questo la ricerca scientifica indipendente è cruciale».

E altri due sono i temi cui Aiab tiene molto: maggiori trasferimenti di conoscenze e minore burocrazia. «Per sviluppare il biologico serve visione, non possiamo aumentare le superfici e perdere i raccolti. La Commissione Ue - conclude Coletta - lo sottolinea: è tempo che l'Italia passi dalle parole ai fatti con il Piano strategico nazionale, il provvedimento che declinerà la strategia *From Farm to Fork* a livello italiano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'analisi

L'AGROECOLOGIA É IL NOSTRO FUTURO, L'ITALIA HA BISOGNO DI SPINTA INNOVATIVA

di **MARIA GRAZIA MAMMUCCINI***

La crisi sanitaria ha reso ancora più evidente la profonda correlazione tra la salute dell'uomo, quella dell'ambiente e la necessità di adottare un modo più etico e sostenibile di produrre e consumare cibo. L'incremento delle vendite dei prodotti biologici durante l'emergenza, + 20% in grande distribuzione organizzata e con percentuali più elevate nei negozi specializzati, sono il chiaro segnale di una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori. Ritengo che la tendenza a preferire cibo biologico sia destinata a consolidarsi ulteriormente perché stiamo diventando più consci che il futuro dipende da noi, dalle scelte che facciamo. Occorre guardare oltre il modello di agricoltura intensiva, l'agricoltura biologica e biodinamica diventeranno sempre più il punto di riferimento anche perché rendono i coltivatori e gli allevatori protagonisti della costruzione di un nuovo paradigma basato sulla qualità alimentare, sul rispetto dell'ambiente, sul riconoscimento del giusto prezzo e sulla salvaguardia della salute. Ecco perché il rilancio del settore agroalimentare non può che passare dall'agroecologia. L'Europa con il *Green Deal* ha già adottato una vera e propria svolta strategica, investendo sulla transizione al biologico attraverso le recenti strategie *Farm to Fork* e sulla Biodiversità, con l'obiettivo di triplicare entro il 2030 le superfici bio e di ridurre del 50% l'uso di pesticidi, facendo dell'agroecologia l'asset strategico delle politiche agricole europee. Stupisce, quindi, che l'Italia non si stia allineando con il *Green Deal* europeo e che ai recenti Stati Generali l'agricoltura biologica non sia emersa come risorsa determinante per il Paese. L'emergenza ha mostrato in maniera evidente come l'agricoltura sia un settore chiave anche per la sicurezza alimentare del Paese e quanto sia fondamentale puntare sulla transizione verso la bioagricoltura per rilanciare l'economia. Il blocco dovuto alla crisi sanitaria ha evidenziato però criticità anche per il biologico. Infatti se le vendite sono aumentate, sono emerse difficoltà per i produttori che praticano vendita diretta in azienda o attraverso i mercati, o che avevano attivato rapporti con la ristorazione e le mense pubbliche. È un divario che mette in evidenza le opportunità notevoli, ma anche i punti critici del sistema che ha bisogno di strumenti innovativi per affrontare le sfide della fase attuale. È dunque urgente l'approvazione della legge sull'agricoltura biologica, già approvata a larghissima maggioranza dalla Camera e ancora ferma al Senato. Parte importante della norma, che riconosce il ruolo ambientale dell'agricoltura biologica, è l'introduzione del marchio «biologico italiano» che può rappresentare un'opportunità per dare più forza ai produttori agricoli. Altri aspetti significativi sono quelli relativi alla ricerca, all'innovazione, alla formazione, oltre al riconoscimento dei distretti biologici, che si stanno diffondendo in tutto il Paese e all'attivazione di una serie di strumenti finalizzati all'integrazione tra produttori e operatori della filiera biologica, necessari per strutturare il sistema d'imprese. Tutti elementi strategici per il futuro del settore che può contribuire in maniera concreta alla ripresa economica del nostro Paese.

** Presidente FederBio*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Re dei vini nella morsa Covid: giacenze su del 10%. Flop del consorzio. Anche sul Barbaresco

Prezzo del Barolo giù del 42%

Ma i produttori bocciano la riserva vendemmiale del 10%

DI EMANUELE SCARCI

Barolo e Barbaresco colpiti dal virus. Il Covid ha accelerato la crisi del Re dei vini italiani. E dopo il lockdown si risveglia con un tonfo dei prezzi che in un anno ha raggiunto il 42%. Il consiglio di amministrazione del Consorzio ha proposto agli associati una riserva vendemmiale del 10% per Barolo e Barbaresco, ma ha rimediato una doppia bocciatura. Il consiglio di amministrazione ha incassato senza scomporsi, ma resta il nodo della regolazione dell'offerta.

In giugno, il prezzo medio all'origine del Barolo sfuso è stato rilevato da Ismea in 4 euro/litro: in febbraio quotava 6,35 euro e nel giugno 2019 galleggiava a 6,90 euro. Dunque in 12 mesi ha lasciato sul terreno il 42%. Inoltre le giacenze di Barolo segnalate da **Cantina Italia** del Mipaaf indicano un'impennata del 10% in un biennio. Anche il Barbaresco si è assestato a 4 euro/litro scivolando dai 5,35 euro della quotazione di febbraio: lo scivolone è stato del 25%,

Matteo Ascheri

con giacenze in crescita del 10% negli ultimi due anni.

Per contrastare la picchiata dei prezzi, il consiglio di amministrazione del Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco ha proposto di accantonare fino al 2024 circa 1,4 milioni di bottiglie su 14,5 milioni di produzione di Barolo (il disciplinare prevede una resa di 80 quintali/ettaro). I produttori del Barolo che fanno parte del consorzio sono circa 350 e coltivano 2.200 ettari di vigneto.

Mentre, in un'altra assemblea dedicata al Barbaresco, il Consorzio ha chiesto di destinare a riserva vendemmiale 450 mila bottiglia a fronte di 4,5 milioni di produzione. Con la possibilità, dopo tre anni, di imbottigliarlo come Barbaresco 2020 oppure declassarlo a Langhe o Nebbiolo.

Domanda. Cos'è successo?

Risposta. I produttori di Barolo contrari alla riserva vendemmiale hanno prevalso largamente per 163 contro 70. Non c'è stato molto da discutere» risponde **Matteo Ascheri**, presidente del Consorzio.

D. E per il Barbaresco?

R. E' stata un'assemblea vivace, dove alla fine il no alla riserva vendemmiale è prevalso solo per 4 voti: 84 a 80. Sono rammaricato ma l'assemblea è sovrana.

D. Rimane la crisi dei prezzi di Barolo e Barbaresco: sono precipitati e le giacenze sono aumentate. Qualcosa bisognerà pur fare?

R. Il consiglio di amministrazione ha fatto il suo dovere. Con la riserva vendemmiale volevamo introdurre un elemento di flessibilità, ma i soci non sono d'accordo.

D. Ora il consiglio di amministrazione pensa alle dimissioni?

R. Perché dovremmo? Noi abbiamo fatto una proposta che teneva conto di questi elementi strutturali, ma le scelte dei soci sono state diverse. Questa è anche la democrazia.

D. Con la vendemmia vicina, la situazione potrebbe peggiorare?

R. Il tempo gioca a favore di Barolo e Barbaresco: la partita del prezzo si gioca anche su 20-25 anni. I problemi immediati sono invece per i vini di pronta beva. Per i nostri produttori rimane il problema di non poter influire in nessun modo sulla domanda. Produciamo il vino e poi speriamo che dopo 3 o 4 anni ci sia la domanda. Invece chi produce auto o lavatrici lo fa solo dopo aver ricevuto l'ordine.

© Riproduzione riservata

DI VINO

Nel Mezzogiorno si produce il 24% *del vino italiano e crescono i vini qualità. A dirlo è uno studio di* **UniCredit** *in collaborazione con Vitigno Italia. Sono oltre 7.700 le aziende vitivinicole del Sud (Puglia, Campania, Calabria e Basilicata) che producono circa 1/4 del vino prodotto in Italia, con la Puglia che contribuisce per oltre il 20%, seconda solo alla Toscana (23%). Un territorio, quello del Sud, che secondo lo Studio di UniCredit presenta una elevata specializzazione nei vini da Tavola e si colloca al primo posto in Italia in tale segmento con il 50%*

«New deal» sulla promozione. *Unione Italiana Vini (***Uiv***) chiede di dare vita a un tavolo vino con le imprese per gestire le risorse della promozione, più comunicazione e meno azioni verso gdo ed e-commerce, maggior peso del vino nel «patto per l'export», aumento a 150 milioni/anno dei fondi OCM promozione per il prossimo triennio. Sono queste le principali richieste inoltrate dall'ultima assemblea generale di Uiv alla ministra delle Politiche agricole,* **Teresa Bellanova**, *al sottosegretario agli Affari Esteri,* **Manlio Di Stefano** *e all'eurodeputato* **Paolo De Castro**.

I vigneti storici, antecedenti al 1960, *ed eroici italiani, quelli situati in aree svantaggiate, sono adesso un patrimonio produttivo ed ambientale da valorizzare e sostenere. Questo è possibile grazie ad un decreto firmato dai ministri* **Teresa Bellanova**, **Dario Franceschini** *e* **Sergio Costa**, *provvedimento che permette di presentare alle Regioni le domande per il riconoscimento di questi vigneti E i vigneti che saranno registrati avranno maggiori opportunità di accesso a contributi per la preservazione e il ripristino. Si tratta di un riconoscimento, arrivato il 1 luglio, che potrebbe essere utile alle* **Colline Vitate del Soave**, *il primo paesaggio a essere inserito nel 2015 in questo registro.*

COLLINA CILIEGI

Advini sbarca in Italia. Asse con Gianolli

Sinergia franco-italiana nel vino. Il 9 luglio è stata costituita la newco Advini Italia spa, partnership tra **Advini** *SA e* **Collina dei Ciliegi** *srl, azienda vitivinicola di Grezzana in Valpantena, guidata da* **Massimo Gianolli**. *Advini Sa ha messo a segno nel 2019 un fatturato da 286,6 mln (+3,7%), conta circa 850 dipendenti, ed è uno dei principali gruppi enoici francesi. L'export vale più del 40% del fatturato. La Collina dei Ciliegi, invece, con 53 ettari, di cui 30 a vigneto, e 9 etichette ha un fatturato di circa 2 mln. La mission di Advini Italia (51% Advini e 49% La Collina dei Ciliegi), agirà su più assi: posizionamento dei vini con etichette de La Collina dei Ciliegi nell'horeca di oltre 100 paesi dove opera la rete distributiva Advini; ingresso, sul mercato italiano, di una selezione dei prodotti Advini (che ha 2.300 ettari di proprietà e 28 aziende tra tenute, Chateaux e cantine nei migliori terroir d'Oltralpe e del Sudafrica); distribuzione in Italia e all'estero dei vini con etichetta «Borgo dei Ciliegi», una nuova linea di prodotti che, partendo dalle zone di produzione del Veneto, si potrà estendere a tutte le aree a maggiore vocazione vitivinicola italiana.*

© Riproduzione riservata

Da consorzio Valpolicella, Gdf, ateneo e provincia di Trento

Nasce il motore di ricerca per scovare pirati del vino

DI ANDREA SETTEFONTI

Una sorta di motore di ricerca contro le contraffazioni del vino. In particolare dell'Amarone e dei vini della Valpolicella. «Con l'**Università di Trento** stiamo lavorando all'implementazione di un software in grado di intercettare tutto quanto passa sulla rete relativamente alle vendite dei nostri vini. E non soltanto sulle piattaforme di vendite online, ma anche su tutti i social media. Insomma una sorta di motore di ricerca specializzato, una intelligenza artificiale per combattere le contraffazioni». A spiegare a *ItaliaOggi* la novità messa in campo dal **Consorzio Vini Valpolicella**, è la direttrice dell'ente **Olga Bussinello**. «È un software studiato da fisici, matematici e informatici dell'Università di Trento. Noi abbiamo il compito di individuare e inserire tutte quelle informazioni che vanno a caratterizzare il prodotto che si vuole monitorare e tutelare, come appunto i vini della denominazione». Negli ultimi due anni, grazie alla collaborazione con la repressione frodi, sono stati 308 i casi sospetti sul web di contraffazione di vini della doc veneta. La nuova iniziativa anticontraffazione ha visto la firma di un protocollo di collaborazione tra il Consorzio, il Comando Regionale Trentino-Alto Adige della **Guardia di Finanza**, l'Ateneo e la **Provincia Autonoma di Trento**. «Il web non avrà più segreti. In autunno sarà operativo e noi saremo il prototipo per una iniziativa che può interessare tutto l'agroalimentare italiano. Inseriremo i dati utili per il monitoraggio di tutto quello che viene copiato dei nostri prodotti come le etichette, i codici alfanumerici della fascetta di Stato, il Qr-code, e tutto quanto è stato raccolto nel tempo. Nelle prossime settimane effettueremo i primi test per verificare gli spazi su cui intervenire». Dal 2018 ad oggi, sono complessivamente 54 le iniziative legali a livello internazionale promosse dal Consorzio e 48 i controlli inclusi nell'attività di vigilanza a livello nazionale. Con una spesa media nel triennio di oltre 150 mila euro l'anno, il capitolo 'tutela e vigilanza' rappresenta una delle voci di costo più importanti del bilancio consortile, oltre che una delle principali attività istituzionali perseguite dall'ente. «Questo percorso di intelligenza artificiale si affianca all'attività di controllo effettuata da guardia di finanza, repressione frodi o nas. Come consorzio ci siamo dati il compito di sensibilizzare le aziende socie a segnalare tutto quanto avviene anche borderline e che riguarda contraffazioni e sofisticazioni. Noi faremo da collettore, raccoglieremo le denunce e le passeremo a chi farà le indagini. Insomma avremo una regia dei controlli».

Olga Bussinello

© Riproduzione riservata

rassegna web

I contenuti più interessanti scovati in rete

The business and economic case for safeguarding nature
(weforum.org)

Report Nomisma, agroalimentare sempre più green e digitale
(ilsole24ore.com)

Which supermarkets are doing the most to protect the rights of food workers?
(views-voices.oxfam.org.uk)

Il nostro futuro e quello del Pianeta è nella Partecipazione, non esiste un 'Planet B'
(che-fare.com)

Detection of electrical signaling between tomato plants raises interesting questions
(phys.org)

Future Scenarios for EuroMed Agrifood
(l.facebook.com)

Al via la fase di sperimentazione del progetto Sapience
(agricolturanews.it)

Campania, post Covid-19: imprese agricole giovani a caccia di normalità
(ansa.it)

Don't despair: use the pandemic as a springboard to environmental action
(theguardian.com)

15 Inspiring Quotes and Questions to Guide the Food System Forward
(foodtank.com)

Primo Rapporto Enpaia-Censis sul valore dell'agricoltura per l'economia italiana
(enpaia.it)

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

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

www.ruralhack.org