RuralHack

Rassegna stampa

n. 77 - 24 luglio 2020

Ricontadinizziamo l'agricoltura!

Questa settimana è facile commentare i contributi di seguito presentati perché non dobbiamo far altro che unire la nostra voce a quella di altri. A partire dalle proposte di Lucio Cavazzoni:

- Ricontadinizziamo l'agricoltura perché l'agricoltura di piccole e medie dimensioni è quella che può unire la qualità dei prodotti e del lavoro e il presidio del territorio. Soprattutto in particolari aree del nostro Paese;

- Creiamo un reddito di contadinanza riconoscendo il ruolo sociale dei contadini che scelgono pratiche agro-ecologiche diventando guardiani dell'ambiente e del paesaggio;

- Facilitiamo la diffusione di nuova economia attraverso la trasformazione dei prodotti sui territori. Scrive Lucio Cavazzoni (e noi sottoscriviamo): "Aprire piccoli medi centri di lavorazione delle principali produzioni agricole come i mulini e lavorazioni del grano, del latte, di macelli è oggi possibile con un alto livello tecnologico - distribuito digitalmente - in grado di preservare e valorizzare le biodiversità e tipicità locali, le scelte nutrizionali volute, le qualità specifiche e delle persone che li abitano. Consentendo ai territori di non essere più centri di estrazione di valore ma di implementazione dello stesso";

Ricontadinizziamo l'agricoltura perché l'agricoltura di piccole e medie di dimensioni è quella che può unire la qualità dei prodotti e del lavoro e il presidio del territoriopost-Covid

- Andiamo oltre il paradigma contemporaneo dell'industria estrattiva che riguarda tutto il sistema dell'agrifood creando una nuova politica agricola europea.

Inoltre, come dice bene Famiano Crucianelli, partendo dall'agricoltura si può ripensare l'organizzazione del territorio e, per questo, l'alleanza fra produttori agricoli, mondo delle associazioni ed enti locali può essere determinante.

Lo staff di RuralHack

La crescita sarà dell'80% in otto anni. Le stime Allied Market Research lette da GS1 Italy:

Boom degli alimenti salutistici

Nel 2026 il mercato mondiale varrà i 161 mld di dollari

DI ANDREA SETTEFONTI

È boom a livello mondiale per gli alimenti salutistici, i cosiddetti «senza», «free from» ma anche quelli «ricchi di». Una tendenza destinata a crescere. **Allied Market Research** ha, infatti, stimato che entro il 2026 il mercato mondiale dei «free from» supererà i 161 miliardi di dollari di valore, con una crescita dell'80% rispetto al 2018. Trend analizzato anche dall'**Osservatorio Immagino** di **GS1 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%). 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. Dati che confermano 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. Dice **Ercole Vagnozzi**, professore presso l'Università «Alma Mater» di Bologna: «Negli ultimi anni l'aumento di consumo di prodotti free from e rich-in si sta verificando anche grazie all'influenza di diverse celebrities che guidano i consumatori verso alimenti più ricercati e selezionati facendoli percepire come un vero e proprio status symbol». E ancora: «Non dimentichiamoci però dei millennials che, oltre ad essere i fruitori di punta, continuano a far aumentare la fiducia in questi prodotti attraverso il passaparola, un fenomeno denominato ***eWOM***». Di più: «La preferenza verso questi alimenti è legata anche, proporzionalmente, sia all'aumento di reddito e spesa sanitaria, sia a una maggiore attenzione alla salute», spiega Vagnozzi. Tendenza confermata anche dalle aziende. «È un trend internazionale che sta conquistando anche in Italia sempre più i consumatori e quote di mercato, a maggior ragione in seguito ai mesi di lockdown durante i quali le persone hanno avuto modi di meditare sui propri consumi e sulla propria salute», afferma **Federica Bigiogera**, marketing manager di **Vitavigor**.

Federica Bigiogera

Ercole Vagnozzi

© Riproduzione riservata

Cibi funzionali agli over 65 della metropoli di Milano

Functional food accessibili ed efficaci per cittadini over 65 della **Città Metropolitana di Milano**. *È il progetto* **FoodNET** *(Food Social Sensor Network) che si inserisce nelle strategie di Smart Living legate all'alimentazione. L'iniziativa favorirà l'innovazione di processo e prodotto delle imprese agroalimentari attraverso lo sviluppo di una piattaforma di* **Foodomica** *che supporterà la produzione di alimenti funzionali realmente efficaci. La piattaforma sarà un'infrastruttura tecnico-scientifica permanente che permetterà di identificare complessi bioattivi da piante o da scarti agroalimentari per ottenere nuove materie prime e alimenti e soprattutto valutare l'efficacia dei nuovi prodotti sull'organismo. Tale infrastruttura sarà fondamentale per supportare l'innovazione di prodotto (principi attivi, semilavorati, prodotti finiti), per la diversificazione dell'offerta, il miglioramento produttivo e per ridurre l'impatto ambientale della filiera. Coordinato da* **Aton It**, *il progetto è finanziato dalla regione Lombardia e vede la presenza di 12 partner, tra cui 9 aziende e 3 centri:* **Università Bicocca di Milano**, **Università di Pavia**, **Università della Calabria**. *Le fasi del progetto prevedono l'acquisizione, l'elaborazione e l'analisi dei dati.*

Cibi più sicuri nel Mediterraneo

Maggiore attenzione sui temi dell'innovazione e della sostenibilità per dare nuovo slancio al Mediterraneo. A chiederlo sono **Fondazione Prima** (Partnership on Research and Innovation in the Mediterranean Area) e **Unione per il Mediterraneo** (UpM) durante una tavola rotonda sugli scenari futuri per l'agroalimentare euro mediterraneo. «La sicurezza alimentare, il commercio elettronico, l'innovazione tecnologica e organizzativa diventeranno temi sempre più rilevanti. Mentre i consumatori presteranno maggiore attenzione alla tracciabilità, le imprese saranno indotte a dare maggiore importanza alle attività di gestione del rischio. Siamo impegnati a promuovere soluzioni concrete per un sistema agroalimentare euro mediterraneo sostenibile», sottolinea **Angelo Riccaboni**, presidente della Fondazione Prima. Durante l'iniziativa online è emerso quanto sia importante «promuovere la cooperazione regionale in materia di innovazione, acqua, ambiente», ha evidenziato **Nasser Kamel**, segretario generale dell'UpM. Ma anche quanto sia determinante il ruolo delle start-up nel dar forma agli scenari futuri dell'agroalimentare attraverso progetti collaborativi e pilota. In questo scenario non vanno dimenticati, in chiave di sviluppo sostenibile, gli agricoltori, molto spesso all'avanguardia nel settore agroalimentare. Importante è, poi, stabilire partenariati su un piano paritario perché le sfide principali, come i cambiamenti climatici, non conoscono confini.

© Riproduzione riservata

Anidride carbonica supercritica per fare olio di mele senza solventi

Della mela è possibile recuperare e riutilizzare tutto quanto, anche i semi. Nasce dai ricercatori del **Food Technology Lab** al **NOI Techpark di Bolzano** un nuovo metodo per la valorizzazione dei semi delle mele attraverso la CO2 supercritica, ovvero senza l'uso di solventi per estrarre un olio green e sostenibile per usi alimentari e cosmetici. È stato il gruppo di lavoro coordinato da **Matteo Scampicchio**, ad aver studiato l'applicazione di processi di estrazione di composti naturali ad alto valore nutrizionale da scarti di produzione dell'industria alimentare. La vera novità di questa innovazione è rappresentata proprio dal modo in cui avviene il recupero. Ovvero attraverso l'impiego della CO2 supercritica, uno stadio dell'anidride carbonica a metà tra gas e liquido, coniugata ad una tecnologia sostenibile che permette di evitare l'uso di solventi organici e quindi potenzialmente tossici. «È già possibile oggi comprare olio estratto dai semi di mela, che viene usato per usi cosmetici», spiega **Giovanna Ferrentino**, ricercatrice e docente alla facoltà di **Scienze e Tecnologie dell'Università di Bolzano**, esperta di tecnologie di estrazione con fluidi supercritici, che recentemente ha pubblicato la ricerca su questo metodo di estrazione sulla rivista scientifica *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. «Ciò che differenzia la nostra ricerca è l'utilizzo di una tecnologia pulita, che non utilizza solventi». I semi di mela vengono dapprima essiccati a 40°C per 12 ore e quindi macinati. La polvere viene inserita nel cilindro dell'estrattore da cui, dopo una trentina di minuti, si ricava l'olio. La resa è di circa il 21%: da 400 grammi di semi si possono ricavare circa 80 grammi di olio. L'estrazione con anidride carbonica supercritica comporta un ulteriore vantaggio, in quanto l'olio ottenuto è di qualità più elevata dal momento che è completamente assente l'amigdalina, un composto tossico a base di cianuro, presente in basse quantità nell'olio estratto con solventi. Una volta raccolto dall'estrattore, l'olio di semi di mele è un prodotto finito, dal profumo di mandorla, che può essere usato come additivo nelle lavorazioni alimentari ma non solo. Inoltre, l'olio ha evidenti caratteristiche nutraceutiche in quanto contiene in abbondanza antiossidanti come tocoferoli. La ricerca ha visto la collaborazione con l'azienda **Fructus di Merano** che ha messo a disposizione i semi di mela per le prove in laboratorio. Allo studio ha partecipato anche il dottorando **Sebastiano Giampiccolo** dell'**Università di Padova**.

Andrea Settefonti

Giovanna Ferrentino

Matteo Scampicchio

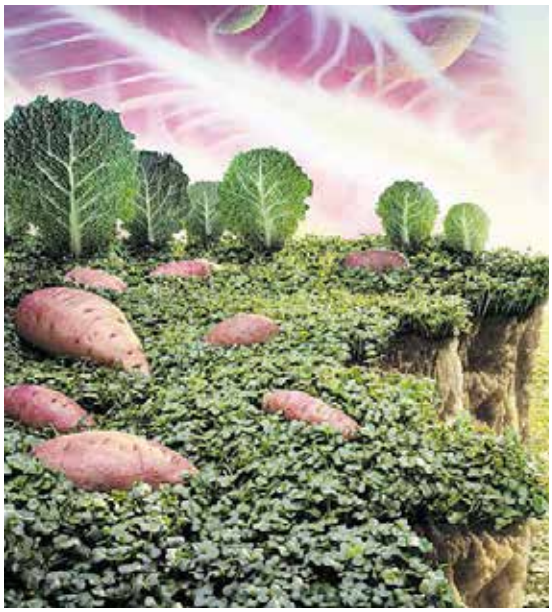
© Riproduzione riservata

Il pane siculo col sale di Atacama

È a ridotto contenuto di sodio, ma è gustoso come il tradizionale. Per di più è buono per 90 giorni. È il pane a base di grano duro «inventato» dal Crea. A metterlo a punto è stato il team di ricercatori coordinato da **Alfio Spina** *del* **Crea Cerealicoltura e Colture Industriali**, *in collaborazione con il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, le* **Università di Catania e Palermo** *e il panificio industriale «***Cooperativa Agricola Valle del Dittaino***» di Assoro (En). Per realizzare il pane iposodico, ma gustoso, è stata utilizzata una soluzione tecnologica innovativa che prevede l'impiego di un sale marino sotterraneo, proveniente dal deserto cileno di Atacama e contenente una bassa percentuale di sodio (il 35% in meno del sale tradizionale), il 30% di KCl (cloruro di potassio) e tracce di altri sali e minerali che conferiscono sapidità. Il risultato è un pane di grano duro, con un contenuto di sodio molto limitato, che però mantiene intatte le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e addirittura di shelf-life, durante l'intero periodo di conservazione che è di 90 giorni. Questo pane può riportare in etichetta le scritte «a ridotto contenuto di sodio» e «a ridottissimo contenuto di sodio». È il risultato del progetto «Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici», finanziato dalla Regione Sicilia.*

© Riproduzione riservata

Dall'industria alla filiera umana



L'ambiente è la casa comune non solo da preservare ma da rigenerare: la sua vivibilità riguarda tutti, ed è per questo che anche l'agricoltura ne è parte

Lucio Cavazzoni

Il rapido sviluppo da dopo la seconda guerra mondiale delle tecniche agricole e dell'impiego della chimica di sintesi, insieme alla intensivizzazione degli allevamenti animali hanno permesso una grande crescita della produttività ma al costo di un impatto ambientale non sostenibile e di un consumo, in certi casi irrimediabile, delle risorse limitate del nostro pianeta.

Il consumo smodato e sempre solo estrattivo di risorse, la deforestazione e l'inquinamento di terra, compresa la sua fertilità, acqua ed aria, insieme alla forzatura biologica degli allevamenti intensivi, hanno contribuito ad un oggettivo squilibrio del pianeta. In una parola l'industrializzazione spinta dell'agricoltura, ovvero dei suoi processi biologici ed ecosistemici, ne ha modificato la natura e gli scopi.

La caratteristiche nutrizionali di molti prodotti alimentari sono cambiate provocando spesso intolleranze quando non vere patologie, la destinazione di intere aree continentali alla produzione di soia e mais destinate all'alimentazione animale dei paesi più ricchi (60% della s.a.u. del pianeta), la marginalizzazione del ruolo dei contadini sempre più impoveriti quando non assistiti oltre alla più totale sconsiderazione del e il lavoro bracciantile ridotto ovunque a schiavitù sono parte del prezzo pagato da questo approccio. al pianeta ed alle sue risorse, comprese quelle umane ed animali, di puro inesauribile sfruttamento.

Con le conseguenze ambientali e sociali sotto gli occhi di tutti.

Ma l'agricoltura è il modo in cui degli esseri umani di relazionarsi si relazionano alla natura: non per prenderne non il sopravvento ma il necessario per vivere. e fare vivere. E L'ambiente è la casa comune non solo da preservare ma da rigenerare: la sua vivibilità riguarda tutti ed è per questo che anche l'agricoltura, che ne è parte, riguarda tutti.

1) Ricontadinizziamo l'agricoltura. Partendo dalle aree marginali ed in via di abbandono la presenza di una agricoltura di piccole e medie dimensioni è l'unica che può, se a tale scopo indirizzata (come lo è nelle nuove generazioni) unire produzioni di qualità e presidio del territorio. Ovvero produrre una buona qualità nutrizionale delle derrate agricole ed animali operando in senso agroecologico, includendo in modo mirato ed evoluto la manutenzione e salvaguardia del territorio e la dimensione paesaggistica. Riportare lavoro pulito e sano in modo nuovo e sostenibile, in rete, connessi non solo digitalmente - condizione ineludibile – con le comunità e le amministrazioni locali, operando nell'ecoturismo e fruendo di tecniche di precisione applicate al territorio ed all'agricoltura più che alle economie di scala, diviene condizione fondamentale per ristabilire non solo la vita e vivibilità ma per costituire il motore di una nuova economia basata non sulla competizione con le grandi commodity.

2) Per un reddito di contadinanza. I nuovi contadini, che operano in un indirizzo agro-ecologico e di rigenerazione ambientale divengono a tutti gli effetti i guardiani dell'ambiente e del paesaggio, riferimento delle città metropolitane inclusive di una nuova relazione città-campagna. Per loro, per questa funzione operativa programmata e monitorata dalle comunità locali è fondamentale prevedere un reddito svincolato dalla produzione e vincolato alla rigenerazione territoriale e paesaggistica fondata sulla biodiversità. Tale funzione si rivolge con priorità alle aree interne e in via di spopolamento, ma riguarda tutta l'agricoltura.

3) Per una trasformazione dei prodotti diffusa sui territori. Fuori dalla concentrazione alimentare del nostro tempo.

Le moderne tecnologie informatiche consentono il trasferimento di know how molto veloce e ad oggi è possibile la sperimentazione di fabbriche diffuse sul territorio di trasformazione di prodotti alimentari. Aprire piccoli medi centri di lavorazione delle principali produzioni agricole come i mulini e lavorazioni del grano, del latte, di macelli è oggi possibile con un alto livello tecnologico - distribuito digitalmente - in grado di preservare e valorizzare le biodiversità e tipicità locali, le scelte nutrizionali volute, le qualità specifiche e delle persone che li abitano. Consentendo ai territori di non essere più centri di estrazione di valore ma di implementazione dello stesso.

4) Per una riforma agroambientale in Europa e nel pianeta. La nostra critica verso la PAC di questi ultimi lustri è molto forte, poiché ha aumentato in modo molto forte l'agroindustria concentrandola in sempre meno mani e contribuito a sviluppare una schiacciante economia di scala che ha ridotto gli agricoltori ed allevatori a meri esecutori di una politica economica mirata al massimo ribasso di costi e massima produttività dei campi. Con un impegno immutato di chimica di sintesi che ha avvelenato acqua ed aria, oltre che compromesso molti cibi. Tale politica deve cambiare radicalmente, non serve più finanziare la grande industria alimentare ipertrofica, né continuare ad estrarre valore da territori ormai esausti: si è consumato un pianeta in questo modo. Come è tempo di prendere in modo diretto le distanze da una agricoltura assistita, bancaria e speculativa, tutta solo meccanizzata e privata di qualunque elemento umano e solo strumentale alla politica delle grandi corporation che detengono i monopoli di semi, varietà manipolate geneticamente, prodotti chimici di sintesi, antibiotici animali.

CINZIA SCAFFIDI

In cerca di lavoro,

Cinzia Scaffidi

Il progresso tecnologico renderà superflua molta manodopera industriale e non solo, ma ripensare l'economia significa anche immaginare quanta e quale occupazione potrà generarsi nei settori in cui l'urgenza di sostenibilità porterà invece una domanda di forza lavoro.

Non a caso una delle proposte di IFOAM AgriBioMediterraneo è proprio quella adottare come criterio per l'accesso ai sussidi della PAC non più la superficie coltivata ma - accanto ad altre valutazioni sulle scelte produttive - il rapporto addetti/ettaro.

La mole di lavoro per proteggere i territori fragili, per rendere vivibili le aree interne, per realizzare e moltiplicare filiere corte e diffuse che abbiano nelle aree rurali la prima lavorazione e la trasformazione si traduce in creazione di posti di lavoro. Parimenti tutta la filiera delle produzioni animali necessita di radicali interventi volti a rendere prioritario il benessere animale e la sostenibilità complessiva degli allevamenti. Allevamenti più vivibili ed estensivi offrono, anche, nuovi posti di lavoro. Occorre, dunque, spostare dalle città alle campagne - produttrici di materie prime, ma anche di prodotti trasformati e finiti, energia, ambiente, salute - la progettualità e l'attenzione per l'occupazione.

La progressiva urbanizzazione ha privato la nostra società delle sapienze proprie delle società rurali in materia di produzione, trasformazione e consumo di cibo: competenze importanti già di per sé, ma anche perché investono la relazione con i cicli della natura, l'importanza dell'acqua, l'utilizzo giudizioso delle risorse.

Dalla prima infanzia alle scuole superiori, dunque, l'educazione eco-alimentare deve entrare nei curricula scolastici, per ri-costruire la sensibilità e il sapere necessari affinché le persone si considerino parte di un ecosistema, con il quale interagiscono grazie soprattutto al cibo. Serve dar vita a programmi che abbiano il cibo al centro di una visione complessa dell'intero pianeta e dell'intera popolazione dei viventi (anche quelli futuri, e non solo gli umani). Parimenti, in tutti gli indirizzi universitari deve essere introdotto un esame su questi argomenti, come oggi succede per discipline trasversali (l'inglese,

— *segue da pagina 4* —

Le misure più urgenti

INFRASTRUTTURE DEI TRASPORTI

Per quanto riguarda i trasporti il Green Deal europeo fornisce una precisa indicazione: "una parte sostanziale del 75% delle merci interne trasportate oggi su strada dovrebbe spostarsi sulla ferrovia e sulle vie navigabili interne" (nel caso dell'Italia, anche marittime).

Poco senso avrebbero, in questa prospettiva, progetti che implicassero un aumento del traffico su gomma. Va invece rinforzata la rete ferroviaria, sia le dorsali che le linee secondarie, così come vanno finanziate le opere di manutenzione di tutta la rete stradale esistente. Allo stesso modo vanno finanziate le opere tendenti al rinforzo delle capacità di trasporto di merci via mare (infrastrutture portuali, mezzi di trasporto).

Quanto all'automobile, la cui circolazione va comunque ridotta, renderla meno dannosa impone un salto decisivo all'industria del settore, come è previsto dal Piano tedesco.

Alcuni esempi di proposte

1) Favorire il finanziamento di opere che mirano al miglioramento del traffico merci marittimo, anche in considerazione degli impegni presi in merito alla nuova "via della seta".

2) Respingere con forza la riproposizione del ponte sullo stretto. Se ne può riparlare solo quando la linea ferroviaria Palermo-Catania (160 km in linea d'aria) si potrà percorrere in meno di tre ore o Palermo-Agrigento (91 km) in meno di due ore.

3) Aumentare l'Iva sui Suv.

MOBILITÀ

La mobilità su mezzo motorizzato nasce dal fatto che i servizi di cui si ha bisogno (dal negozio di alimentari, a quello di vestiti, al parrucchiere, all'ospedale, alla scuola, all'ufficio postale, ecc.) sono lontani dalla propria abitazione. Questa dislocazione è il risultato del modello di sviluppo urbano del secolo scorso basato sulla zonizzazione: le abitazioni tutte concentrate in una parte della città, in un'altra parte uffici e fabbriche, in un'altra ancora negozi, cinema, ristoranti e caffè. E così nacquero i quartieri dormitorio, i centri direzionali, i centri commerciali.

Più recentemente, però, si è sviluppato un approccio diverso, che si basa su quello che viene definito «mixed land use», ovvero uso del suolo misto. Si tratta di un approccio che in qualche modo rievoca la città medievale, in cui le funzioni urbane invece di essere relegate nelle rispettive zone sono invece integrate nello stesso quartiere.

In questo modo, spiegano gli urbanisti della città sostenibile, non occorre né l'auto né il mezzo pubblico, che invece si adopera per raggiungere servizi di uso più raro, quale per esempio il teatro o un museo.

Auto elettriche, gestione smart dei semafori e altre soluzioni tecnologiche più o meno avanzate, auto senza guidatore inclusa, affrontano solo la coda del problema. Tutto il necessario sostegno finanziario deve essere pure dato alla creazione di una rete capillare di piste ciclabili, passo importantissimo nel percorso verso la sostenibilità urbana.

Brand premium meglio degli altri. Barilla resta leader

Le mani in pasta

Vendite boom tra gennaio e giugno

DI EMANUELE SCARCI

Il virus ha dato slancio alle vendite di pasta nella grande distribuzione. E la corsa all'accaparramento ha salvato anche i produttori prima in difficoltà. Nel secondo semestre però senza l'effetto doping del lockdown si capiranno le performance dei singoli player.

Nel primo semestre del 2020 le vendite di pasta secca in Italia sono balzate, secondo le rilevazioni di **Iri**, del +13,3% a 438 milioni e del +7,2% a volume. Ad approfittare dell'occasione sono stati soprattutto i brand della pasta premium che già dall'anno scorso avevano messo a segno performance a due cifre: nel semestre, i ricavi di **La Molisana** e **Rummo** sono cresciuti, a valore, del 38%, **Voiello** del 32% e **Garofalo** del 15%. A distanza, **De Cecco** +10%, **Divella** +9% e **Barilla** +3,6% (con vendite per 106 milioni di euro).

Barilla rimane leader di mercato con una quota del 24% (in calo di 2,3 punti), ma incalzano De Cecco (14%), Garofalo (8%), Divella (7,6%), La Molisana (7,2%), Rummo (6,8%) e Voiello (6,2%). In primavera la società dal claim «dove c'è Barilla c'è casa» ha lanciato la pasta 100% grano italiano con un prezzo medio inferiore rispetto ai competitor: i primi risultati si potranno valutare solo a fine anno.

Anche nella pasta integrale (il mercato vale 17 mln nel semestre) Barilla rimane leader di mercato con il 26%, ma nel semestre ha perso il 6,4% e 3,5 punti di quota di mercato. Mentre La Molisana è balzata di quasi 2 punti al 15%. Davanti a De Cecco ferma all'11%.

A giugno, finita la quarantena, la domanda di pasta secca ha frenato, insieme ai volumi (intorno al -9%) per Barilla, De Cecco e Voiello. Reggerà la domanda nel secondo semestre? «Credo di sì», risponde **Giuseppe Ferro**, ceo e comproprietario di La Molisana: «Per quanto ci riguarda, la domanda c'è, specie sui mercati esteri. Infatti stiamo ampliando lo stabilimento, introducendo nuove macchine e tecnologie, ed è in fase di rinnovo una parte del mulino». Quest'anno il gruppo **Semolerie Molisane** (che comprende il pastificio La Molisana) punta su 200 mln di euro di ricavi «con l'obiettivo dei 300 mln entro il 2023», annuncia Ferro. Che accarezza il sogno americano: «Se rispetteremo il programma di marcia potrebbe esserci uno stabilimento negli Stati Uniti, anche se oggi siamo una piccola società legata al lavoro».

Anche **Massimo Menna**, amministratore delegato e comproprietario del Pastificio Garofalo (gruppo **Ebro Foods**) si mostra ottimista: «Durante il lockdown non riuscivamo a stare dietro alla domanda, tanto che, a un certo punto, abbiamo prodotto solo i formati più richiesti dal mercato. Oggi la pressione scende, ma non credo a un autunno che possa stravolgere la situazione attuale: anche una pasta di fascia premium rimane un piatto economico per le famiglie».

Nel 2019 il pastifico gragnanese ha realizzato ricavi per 160 mln (+7%), di cui il 55% sui mercati esteri. «Allo scorso giugno», aggiunge Menna, «abbiamo registrato un progresso delle vendite del 45% sia a volume che a valore. Mentre il solo brand Garofalo ha messo a segno un +70%».

Per **Cosimo Rummo**, titolare dell'omonimo pastificio di Benevento, «dopo l'impennata la domanda italiana tende ad assestarsi. A fine anno avremo crescite più moderate». Rummo giocherà la carta del grano made in Italy 100%? «Lo utilizziamo già oggi in via prioritaria per i prodotti biologici, integrali e privi di glutine», risponde Rummo. «Per gli altri prodotti utilizziamo una miscela per l'80% di grano italiano e per il resto di desert durum Arizona, un grano che costa il 30% in più di quello italiano».

© Riproduzione riservata

Pomodori pugliesi certificati in blockchain

Valorizzare la filiera del pomodoro pugliese nel mondo anche attraverso la blockchain sul 100% della produzione. **Princes Industrie Alimentari**, *società che gestisce a Foggia il più grande stabilimento in Europa per la trasformazione del pomodoro, vuole far leva sulla qualità del made in Italy a favore la ripresa economica dell'Italia. L'azienda prevede che da fine luglio fino a fine settembre saranno lavorate circa 300 mila tonnellate di pomodori. E per aumentare la competitività estenderà la tracciabilità tramite blockchain al 100% della produzione proprio per certificare la qualità e la provenienza. Tra le azioni che caratterizzano le lavorazioni di Princes Industrie Alimentari c'è il progetto* **Ecofert**, *iniziativa con cui la Capitanata si pone all'avanguardia in tema di sostenibilità ambientale grazie alla riduzione del consumo di acqua da irrigazione e di azoto. Nel 2019 Ecofert è stato esteso a circa 650 ettari coltivati, permettendo di ridurre di circa 1 milione di metri cubi di acqua e 6mila chili di azoto di azoto, pari a un risparmio che va da 1.100 a 1.400 euro per ettaro. Nella prossima campagna Ecofert sarà esteso alla totalità dei coltivatori partner PIA. Infine, per ridurre l'uso dei pesticidi (già oltre l'95% della produzione 2019 ne era totalmente priva) vengono impiegate trappole digitalizzate con un pest control più efficiente e l'ottimizzazione degli interventi fitosanitari.*

© Riproduzione riservata

Il Parmigiano Reggiano ora vende via web

Valorizzare i caseifici, favorire il rapporto diretto e rendere semplice l'esperienza di acquisto. Sono questi gli intenti del primo negozio online dove acquistare direttamente dai produttori il **Parmigiano Reggiano**. *A realizzare l'iniziativa è il Consorzio di tutela del formaggio dop che ha aperto uno spazio online (shop.parmigianoreggiano.com), sviluppato da* **Spotview**, *dove è possibile acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo produce. L'intento è di aumentare le vendite dirette, oggi 390 mila forme, per arrivare al 15% della produzione complessiva, ovvero 500mila forme, e allo stesso tempo dare ai 335 caseifici del Consorzio un nuovo strumento di business, in linea con le nuove abitudini di acquisto. Secondo uno studio dell'Osservatorio eCommerce B2c* **Netcomm** *del* **Politecnico di Milano**, *entro la fine del 2020 il food&grocery crescerà del 55%, raggiungendo 2,5 miliardi di euro, ovvero un miliardo in più rispetto all'anno precedente. In questo contesto, si inserisce la nuova iniziativa del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Per il presidente* **Nicola Bertinelli**, *«I caseifici devono avere sempre più accesso al mercato senza mediazioni, non solo attraverso gli spacci aziendali, ma anche con le vendite online, i rapporti diretti con le piccole catene di supermercati e il canale horeca». Il Parmigiano Reggiano nel 2019 ha prodotto 3,7 milioni di forme per 2,6 miliardi di euro giro d'affari al consumo.*

POLTRONE IN ERBA

SARA CHIALVA, *imprenditrice agricola di Pancalieri (Torino), produttrice di piante officinali e oli essenziali, tesoriere dell'***Associazione Nazionale Giovani Agricoltori** *di* **Confagricoltura Torino**, *è stata nominata componente del Comitato per l'Imprenditoria Femminile della Cdc di Torino. E' anche segretario e socio fondatore dell'associazione produttori e distillatori di menta piperita di Pancalieri - Assomenta e componente dell'Associazione delle Dimore Storiche Italiane. torino@confagricoltura.it*

RICONFERMA ALLA PRESIDENZA DI ASSITOL *per* **Marcello del Ferraro**. *Amministratore unico di* **Ital Green Oil**, *azienda del gruppo Marseglia, Del Ferraro è nato a Rocca Massima (LT) nel 1954 e lavora nel settore oleario dal 1982. È anche vicepresidente dell'Ager, l'Associazione granaria di Bologna. Vice sono stati eletti* **Mario Rocchi**, *titolare dell'Oleificio Rm di Lucca,* **Fabio Maccari**, *ad di Salov,* **Enrico Zavaglia**, *trading manager di Cereal Docks, e* **Gian Maria Martini**, *ad di Unigrà. Entrano a far parte del consiglio generale di Assitol Leonardo Colavita, Riccardo Cassetta, Roberto Sassoni, Saverio Panico, e Ivano Mocetti. Palmino Poli è stato nominato delegato della presidenza con delega per le fiere. assitol@assitol.it*

IL CDA DI CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA *ha nominato per cooptazione,* **Anna Claudia Pellicelli** *amministratore non esecutivo ed indipendente. Pellicelli, nata a Modena nel 1965, è direttore del master universitario in Marketing, Sales & Management dell'Industria Alimentare presso l'Università di Torino. La nomina è avvenuta a seguito delle dimissioni di* **Antonella Mansi**. *Il cda ha, inoltre, deliberato l'istituzione di una sede secondaria a Firenze, e ha nominato* **Marco Massaccesi**, *61 anni di Genova, quale direttore generale. amministrazione@centralelatte.it*

CAMBIO AL VERTICE DI AIBI *(Associazione Italiana Bakery Ingredients), dove* **Giovanni Bizzarri** *è il nuovo presidente. Succede a* **Palmino Poli**. *Direttore generale di Novaterra Zeelandia, Bizzarri, 64 anni sposato, due figli, è laureato in Scienze delle preparazioni alimentari presso l'Università di Milano; ex ufficiale dei Carabinieri, per molti anni ha lavorato in Nestlè. Palmino Poli assume il ruolo di vicepresidente insieme ad* **Alberto Molinari**, *direttore generale di Puratos Italia, e* **Christian Skulte**, *titolare di Abs Food. Aibi aderisce a Assitol. assitol@assitol.it*

DOMINIQUE AMILIEN *è il nuovo direttore generale di* **Vilmorin-Mikado**, *gruppo sementiero franco-giapponese, dove per quasi due anni ha ricoperto l'incarico di vice direttore generale. Amilien prende il posto di* **Rodolphe Millet**. *Dominique Amilien è stato presente sin dall'inizio del progetto di fusione tra l'azienda sementiera francese Vilmorin e la giapponese Mikado Kyowa Seed. Sarà coadiuvato da* **Takako Sakai**, *vice direttrice di Vilmorin-Mikado in Asia. Con oltre 30 anni di esperienza nel settore agricolo internazionale, Amilien ha iniziato a collaborare con* **Limagrain** *per poi entrare in Vilmorin.*

ANDREA BARMAZ *è il nuovo presidente del* **Consorzio Dop Fontina**. *Sostituisce* **Livio Vagneur** *che ha ricoperto la carica negli ultimi 12 anni. Barmaz sarà affiancato da* **Lorena Vallet**, *in qualità di vice presidente. Del cda fanno anche parte Ugo Bredy, Yuri Brunet, Fabrizio Ernesto Chenal, Denis Duclos, Elio Fognier, Patrizia Girod, Danilo Grivon, Piero Lorenzo Jocallaz, Tiziana Mussi, Sisto Persod, Ezio Toscoz, Mauro Treves e Attilio Yeuilla. info@consorzioproduttorifontina.it*

MARCO LAZZARINO *è stato confermato presidente del cda del* **Centro Agro Alimentare Torino** *(Caat). L'assemblea dei soci ha rinnovato il consiglio di amministrazione che ha visto la riconferma di Roberta Baima Poma e l'ingresso di Stefano Cavaglià, Ornella Cravero e Carmelo Bruno. caat@caat.it*

È ANTONIO LO TAURO *il primo presidente del neo nato* **Distretto Produttivo Ficodindia di Sicilia**. *Una filiera produttiva esclusiva della Sicilia, che detiene il monopolio del mercato italiano e oltre il 90% del mercato Ue. Consulente Agronomo presso OP Ficodindia San Cono, Lo Tauro è libero professionista, laureato in Agraria a Catania. Sua l'idea di dare vita al Distretto.*

© Riproduzione riservata

Non siamo soli

Le storie della settimana

Le Sorelle zafferano Sogni d'oro (rosso)

Le calabresi Maria Concetta e Benedetta Linardi lasciano tutto per occuparsi del podere del nonno
E il coraggio della scelta le ha ricompensate
Oggi hanno un prodotto di «prima categoria» che dà lavoro a 15 dipendenti e a un gruppo di disabili
«Le banche non aiutano»: ma l'azienda ora fa scuola

di **CARLO MACRÌ**

Abbandonare la città e un lavoro sicuro per dedicarsi anima e corpo all'agricoltura. È stata una scelta di vita. Maria Concetta e Benedetta Linardi, 37 e 33 anni, hanno lasciato Rende, la città dove ha sede il Campus universitario di Arcavacata, per trasferirsi a 400 metri d'altitudine, a Castiglione Cosentino, dove coltivano lo zafferano. È qui, in questo paesino di tremila anime alle pendici della Sila, dove l'orizzonte è tracciato dal fiume Crati, che queste due millennials hanno messo le radici creando l'azienda agricola «Lo zafferano del Re», con l'obiettivo di preservare la natura e la biodiversità dei luoghi.

Test sul campo

Tutto è nato per caso. Le due giovani imprenditrici mai avevano pensato di trascorrere la loro movida tra i fiori viola della preziosa spezie. Quattro anni fa però papà Luigi lanciò l'idea di trasferirsi tutti a Castiglione Cosentino, dove la famiglia possedeva la casa e alcuni ettari di terreno incolto: eredità dei nonni. «Abbiamo detto subito di sì, certe di fare la cosa più giusta. Già accarezzavamo l'idea di diventare imprenditrici agricole - ricordano - e non ci siamo poste il problema di lasciare la città dove abbiamo vissuto per trent'anni, gli amici e il lavoro. Dovevamo, però, pensare a riorganizzare le nostre vite in un settore a noi sconosciuto. L'inizio è stato duro, perché non sapevamo veramente da dove cominciare e, soprattutto, che tipo di coltura seminare. Messo piede a Castiglione ci siamo guardate attorno cominciando a esplorare il territorio. Le decine di ettari di campi trascurati, l'ambiente naturale e il clima eccezionale erano, in ogni caso, già condizioni favorevoli per realizzare la nostra idea di imprenditrici dello zafferano. Dai testi e documenti che abbiamo consultato, inoltre, è venuto fuori che proprio questa zona, tra il 1600-700 era una delle maggiori esportatrici dell'"oro rosso", come comunemente viene chiamato lo zafferano. La nostra avventura, a quel punto, era già iniziata».

I laboratori di essiccazione e confezione in un edificio al centro di Castiglione Cosentino, per rivitalizzare il borgo storico sulla Sila

Per conoscere e capire il sistema di coltivazione della spezie Maria Concetta e Benedetta hanno viaggiato in Italia visitando aziende leader nella produzione: «Più ci avvicinavamo a questo mondo e più c'era in noi la consapevolezza che questo sarebbe stato il nostro futuro». Dopo due anni di test e esperimenti sul campo, lo scorso anno è arrivato il primo raccolto: «Una gioia infinita che ci ha convinte a continuare su questa strada e lasciare le nostre professioni». Maria Concetta ha una laurea in Scienze della nutrizione, Benedetta ha studiato Scienze della pubblica amministrazione e si interessa di finanza agevolata: «Ci sentiamo delle artigiane e la nostra aspirazione è quella di abbandonare al più presto le nostre professioni». In azienda lavorano quindici dipendenti. Tutti del posto. La lavorazione avviene con tecniche manuali. «Il nostro zaf-

Tra storia e mito
Il nome scelto da Maria Concetta e Benedetta Linardi per la loro azienda, «Lo zafferano del Re», trae origine dal racconto secondo cui il re dei visigoti Alarico sarebbe sepolto da qualche parte fra i fiumi Crati e Busento che bagnano Cosenza

Il valore
La leggenda vuole che il sovrano sia stato posto nella tomba con tutto il suo tesoro: di qui l'accostamento con «l'oro rosso», appellativo dello zafferano di «prima categoria» che ha un valore di mercato intorno ai 25-30 euro al grammo

Con oltre 80 premiati in 10 anni

Sono gli «Alfieri» della Repubblica: nasce l'associazione dei ragazzi eccellenti

Ha 18 quando diventa Alfiere della Repubblica e riceve il premio dal presidente Sergio Mattarella. È il 2015 e Renato Cortesini è un giovane romano con brillanti risultati scolastici e un forte impegno nel sociale. Ha lanciato un progetto di Csr per migliorare, attraverso lo studio della Pnl (programmazione neuro-linguistica), l'integrazione di rifugiati politici e in generale delle persone con diversità all'interno delle Pmi. Ha realizzato il cortometraggio «Senza paura» sul bullismo e insegna italiano agli stranieri. Tutto questo gli vale l'onorificenza del Quirinale nata per valorizzare i ragazzi che si sono distinti nella cultura, nello sport, nella scienza, nell'arte e nel volontariato. A settembre 2019, rientrato a Roma dopo aver studiato Economics and Governance ad Harvard (Usa), Cortesini ha l'idea di dare continuità e diffusione alla benemerenza creando un'associazione rappresentativa di tutti gli alfieri. Dal 13 luglio presiede la neonata Associazione nazionale Alfieri

Agricoltura Oggi

Patrimoni
IN EDICOLA CON
MF

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

I risvolti dell'accordo in Consiglio europeo. Firmato il decreto a tutela dei salumi italiani

Meno aiuti allo sviluppo rurale

L'intesa sul Recovery fund taglia 9 mld sulla futura Pac

DI LUIGI CHIARELLO

Quasi 9 mld di euro in meno rispetto alle attese (per l'esattezza 8,983 mld) per i programmi di sviluppo rurale, che rientrano nel piano *Next Generation Eu*, il nuovo programma di finanziamenti speciali post Covid-19, varato dall'Unione europea e contenente il cosiddetto Recovery fund. È questa la principale ripercussione che ricadrà sulla Politica agricola comune per il 2021/27, a seguito del compromesso raggiunto in seno al Consiglio europeo dei capi di stato e di governo, dopo giorni di trattative. Dunque, la dotazione scende dai 16,483 mld concordati nel Trilogo tra istituzioni Ue (si veda *ItaliaOggi* del due luglio scorso) a 7,5 mld. Intatta, invece, la dotazione per gli aiuti diretti, il cosiddetto primo pilastro della Pac, a quota 9,5 mld. Per l'Italia «tutto ciò si traduce in una sforbiciata stimata in 800 mln in 7 anni: 100 mln in meno l'anno», rispetto ai fondi attesi, considerando che per il Belpaese «il tiraggio è dell'11,4% circa», dice a *ItaliaOggi* l'eurodeputato **Paolo De Castro**, componente della commissione agricoltura dell'Europarlamento e relatore dell'emiciclo per il capitolo agricolo sul recovery fund. «Sono fondi che l'Italia potrà recuperare attraverso un piccolo aumento del cofinanziamento nazionale», chiosa De Castro; «non dovrebbe essere difficile, visto che l'Italia ha avuto 209 mld (il 28% delle risorse complessive, di cui circa 82 mld a fondo perduto, ndr)». Il suggerimento di De Castro coincide con l'indirizzo espresso dalla ministra alle politiche agricole, **Teresa Bellanova**, intervenuta ieri all'assemblea nazionale **Coldiretti**. La ministra ha rimarcato che l'Italia conserva anche 500 mln di euro di dotazione aggiuntiva, legata ai piani convergenza. All'evento Coldiretti, Bellanova, assieme ai ministri dello Sviluppo economico, **Stefano Patuanelli**, e della salute, **Roberto Speranza**, ha firmato il decreto sull'etichettatura d'origine dei salumi, a tutela del made in Italy.

Tornando alla versione definitiva del Recovery fund, in merito al primo pilastro Pac si legge nell'accordo che «tutti gli stati avranno un livello di almeno 200 €/ettaro nel 2022 e tutti raggiungeranno almeno 215 €/ettaro entro il 2027». Previsto, inoltre, un «livellamento su base volontaria dei pagamenti diretti per le aziende di grandi dimensioni a 100 mila euro». Così come la costituzione di una riserva di crisi da 450 mln a prezzi correnti, all'inizio di ogni esercizio dal 2021 al 2027, per far fronte agli choc di mercato. Per il secondo pilastro Pac la dotazione è di 77,85 mld. E sarà costituito un fondo da 7,5 mld per le ricadute sociali della transizione ecologica. Infine, sarà possibile switchare il 25% delle risorse tra primo e secondo pilastro.

Danese presidente di Aefi, sodalizio delle fiere d'Italia

Maurizio Danese *è il nuovo presidente di* **Aefi**, *l'Associazione Esposizioni e Fiere Italiane che riunisce 40 operatori fieristici nazionali, con oltre mille manifestazioni ed eventi organizzati di media ogni anno. La nomina è stata votata ieri dall'assemblea dei soci di Aefi, riunitasi nella sede di* **BolognaFiere**. *Imprenditore nel settore del food service, già vicepresidente di Aefi dal 2018 e presidente di* **Veronafiere** *spa dal 2015, Danese (57 anni) succede a* **Giovanni Laezza**, *con mandato fino al 2022. L'assemblea dei soci di Aefi, inoltre, ha nominato un nuovo vicepresidente,* **Pietro Piccinetti** *(amministratore unico di* **Fiera Roma***) che si aggiunge ad* **Antonio Bruzzone** *(direttore generale di BolognaFiere) e* **Lorenzo Cagnoni** *(presidente di IEG-***Italian Exhibition Group***), confermati vicepresidenti. Aefi, dal 1983, rappresenta il sistema fieristico italiano e ne promuove e supporta lo sviluppo. Si tratta di un comparto strategico per il paese, in grado di generare un giro d'affari di 60 mld di euro ogni anno, coinvolgendo 200 mila imprese e oltre 20 mln di operatori professionali dall'Italia e dall'estero.*

Maurizio Danese

Quattro colture oleaginose miniere della bioraffineria

Bioeconomia con i prodotti derivabili da quattro colture oleaginose: camelina, canapa, cartamo e lino. Si tratta del progetto **Cobraf** *(Coprodotti da Bioraffinerie), approvato dal piano di sviluppo rurale 2014-2020 della regione Toscana. Per* **Beppe Croce**, *direttore dell'associazione* **Chimica Verde Bionet**, *capofila del progetto, sono «colture ricche di princìpi attivi e che hanno in comune una proprietà: i loro semi contengono acidi grassi polinsaturi e altre sostanze di estremo interesse dal punto di vista nutrizionale e salutistico. La loro coltivazione è in grado di migliorare la fertilità dei suoli e le opportunità di reddito agricolo».*

Gli altri impegni del progetto, della durata di 32 mesi, «riguardano l'ottimizzazione delle filiere di raccolta e la trasformazione delle diverse parti della biomassa, fino allo sviluppo di prodotti innovativi per l'industria come alimenti ricchi di composti bioattivi, tinture naturali, adesivi atossici per legno, compositi in fibra di canapa per i pannelli dei camper, blocchi in canapa per costruzioni, cannabidiolo (CBD) a uso farmaceutico», continua Croce.

*Partecipano 19 partner tra cui aziende agricole, imprese industriali, enti di ricerca e associazioni. Insieme stanno sviluppando alcuni casi di bioraffineria, ossia di produzione a cascata di diversi prodotti, verificando la sostenibilità ambientale ed economica delle filiere produttive: dal campo al prodotto finito. Il progetto Cobraf aderisce al Partenariato Europeo dell'Innovazione ed è stato presentato in un incontro organizzato dall'***Accademia dei Georgofili**.

© Riproduzione riservata

Bio su in tempi di Covid-19 Esplode il canale discount

Il bio cresce anche in tempi di Covid. Nell'area discount lo sviluppo è stato ben del 12,5% contro il 10,9% dell'intero settore alimentare a dimostrazione del grande interesse verso il comparto. Nel 2019 i consumi hanno raggiunto 4.089 mln di euro, dei quali 3.483 mln come consumo in casa, 502 mln fuori casa e 104 mln di euro nel canale bar.

Grande crescita delle esportazioni che hanno toccato 2.266 mln con un aumento sull'anno precedente del 10% arrivando a rappresentare il 5,5% del totale export agroalimentare italiano. Durante la pandemia ed in particolare nel mese di marzo, le vendite sono aumentate del 19,6% in confronto allo stesso mese dell'anno precedente con picchi del 26,2% nei piccoli supermercati di quartiere e del 28,8% nei negozi specializzati. Dell'importanza del biologico come modello economico cruciale per un futuro sostenibile, si parlerà nella seconda edizione di **Rivoluzione Bio 2020**, *gli Stati Generali del bio, realizzati da* **FederBio** *e* **AssoBio**, *con il supporto di Ice / Ita –* **Italian Trade Agency**, *e curati da* **Nomisma** *che si terranno nella giornata inaugurale di* **Sana (Bologna Fiere** *9-11 ottobre). Per* **Roberto Zanoni**, *presidente di AssoBio «i dati* **Nielsen** *di fine giugno dimostrano che continua nei primi sei mesi del 2020 la crescita del settore biologico anche in un anno dove i consumi sono stati completamente stravolti dal Covid 19». Per Zanoni, il bio «va bene perché risponde alle esigenze dei consumatori.*

Cresce in tutto in mondo, specie nei momenti di crisi quando le persone sono molto attente alla salute, alla qualità e ai valori». La produzione bio è destinata a crescere «grazie alla spinta europea del green deal con la previsione di aumentare del 25% la superficie biologica entro il 2030. L'Italia è particolarmente avvantaggiata visto che abbiamo il 15% della superficie utile a biologico. C'è però da stare attenti a remunerare un giusto prezzo per gli agricoltori».

© Riproduzione riservata

Agro-mezzi in negativo

Mercato in rosso nel primo semestre 2020 per le macchine agricole. Le vendite delle trattrici sono calate del 18%, come effetto del blocco delle attività economiche soprattutto nei mesi di marzo e aprile. In calo anche le altre tipologie di macchine come rimorchi, trattrici con pianale di carico e mietitrebbie. Flessione più contenuta per i sollevatori telescopici. Soni i dati relativi alla prima metà dell'anno, elaborati dall'associazione dei costruttori italiani **FederUnacoma**.

La contrazione del mercato si è registrata soprattutto a marzo (-34.4% rispetto allo stesso periodo del 2019) e ad aprile (-23,3%), ed è proseguita anche nel mese di maggio (-24,7%) nonostante l'allentamento del lockdown con l'avvio della cosiddetta fase 2. L'onda lunga del Covid 19 si è fatta sentire anche a giugno che chiude in negativo del -14,4%.

© Riproduzione riservata

Principio fondamentale: migliorare il reddito dei contadini, sempre più ridotto a vantaggio della grande distribuzione

logica, ha bisogno di più ricerca, di più innovazione, di più assistenza tecnica.

Come i distretti industriali furono fondamentali per uscire dalla crisi del petrolio dei primi anni 70, così i Distretti Biologici possono essere uno strumento importante, perché partendo dall'agricoltura si possa cambiare l'organizzazione del territorio: dal ciclo dei rifiuti alle energie rinnovabili, dalle attività della manifattura al turismo rurale. L'alleanza fra produttori agricoli, mondo delle associazioni ed enti locali può essere il motore di questo cambiamento.

permettere la chiusura dei cicli dell'acqua e dei nutrienti, oltre alla produzione di biogas, una fonte energetica rinnovabile a servizio del comune.

Alcuni esempi di proposte

1)Contributi ai comuni, o consorzi di comuni, per l'introduzione della digestione anaerobica nell'impianto di trattamento delle acque reflue. Nei comuni in cui il ciclo dell'acqua è gestito da privati, bisognerebbe prima di tutto farlo tornare in mano pubblica.

2)Contributi ai comuni o consorzi di comuni per la realizzazione di impianti di digestione anaerobica dei rifiuti alimentari

3)Contributi ai comuni, o consorzi di comuni, per la realizzazione della rete di acque depurate per l'irrigazione dei terreni urbani e peri-urbani.

TORNARE ALLA TERRA

Per una seconda riforma agraria, questa volta ambientale

Un fatto è certo: la nostra zootecnia, la pastorizia e gran parte delle grandi aziende agricole non esisterebbero senza la mano d'opera offerta a basso costo dagli immigrati. Ma, il supersfruttamento della forza-lavoro immigrata non è solo una conseguenza delle leggi del mercato capitalistico, è anche il frutto di una visione miope e subalterna della gran parte delle nostre aziende agroalimentari. Come testimonia l'esistenza di Sos Rosarno, la rete di imprese che aderiscono al programma "Spartacus", "Calabria solidale", le "Galline Felici" in Sicilia e tante altre esperienze, è possibile costruire una filiera agro-alimentare rispettando i diritti dei lavoratori, facendo guadagnare i proprietari delle aziende agricole e dando ampie soddisfazioni ai consumatori. Una magia? No, semplicemente basta uscire dal dominio della grande distribuzione e creare una relazione diretta tra aziende che rispettano l'ambiente e i diritti dei lavoratori, e le organizzazioni dei consumatori responsabili, come sono i Gruppi d'Acquisto Solidale o le organizzazioni del "fair trade". Ci guadagnano i braccianti, i contadini, i proprietari di piccole e medie aziende agricole che entrano in un percorso di legalità sociale ed ambientale. Infatti, le aziende agricole che sfruttano gli immigrati a loro volta subiscono i ricatti della grande distribuzione che compra i prodotti della terra a prezzi irrisori e li rivende al consumatore con un ricarico finale che arriva fino a dieci volte il costo di produzione agricolo.

Questo distorto e cieco meccanismo di sfruttamento intensivo dei lavoratori e della terra, ha prodotto non solo danni ambientali crescenti, desertificazione delle terre agricole, ma ha anche messo fuori mercato molte piccole e medie aziende.

1955. Dopo l'occupazione, i contadini di Ragiano Gravina (Cosenza) lavorano il fondo incolto appena occupato.

Come ricordava Piero Bevilacqua, noto studioso della storia dell'agricoltura nel nostro paese, negli ultimi trent'anni sono scomparse in Italia un milione e mezzo di aziende agricole. Il risultato finale è poco noto, ma paradossale: l'Italia, famosa nel mondo per le sue eccellenze alimentari, ha un deficit della bilancia alimentare che si trascina da decenni e che nel 2018 faceva registrare 4 miliardi di passivo, come risultato di un bilancio positivo nell'industria alimentare e di un passivo di quasi 8 miliardi nel settore agricolo! Importiamo la gran parte del grano, della soia, della carne, del latte che consumiamo. Se riuscissimo a riportare in pareggio la bilancia commerciale agro-alimentare creeremmo qualcosa come 30-40.000 nuovi posti di lavoro annuali e due volte tanti stagionali.

Come fare? Non c'è una sola risposta, ma forse un punto di partenza sì: recuperare le terre abbandonate. Solo nelle aree collinari del Mezzogiorno sono oltre il 30%, e una percentuale non lontana la troviamo anche

Settant'anni dopo occorre un piano di rinascita delle terre incolte e dei paesi abbandonati

nel Centro-Nord e nelle zone alpine non turistiche. Ci vorrebbe una seconda Riforma Agraria per mettere a coltura questo grande patrimonio agro-pastorale. Bisognerebbe però fare tesoro degli errori della prima. Come forse non tutti ricordano, nel 1950, sotto la spinta delle lotte bracciantili e dei contadini senza terra, il governo democristiano varò la Riforma Agraria che interessò le terre incolte del Mezzogiorno, che vennero strappate al latifondo e consegnate ai contadini meridionali. Nella maggior parte dei casi venne distribuito circa un ettaro a famiglia contadina, mediamente con sei sette figli, ma senza mezzi agricoli, sementi, accesso al credito agricolo, e mezzi per commercializzare i prodotti della terra. Risultato: dopo una decina d'anni le terre furono in parte nuovamente abbandonate, i contadini emigrarono per andare a lavorare come operai nel Nord. Per non ripetere gli stessi errori occorre pensare ad un piano complessivo di rinascita delle terre incolte e dei paesi abbandonati che avrebbe, fra l'altro, un benefico effetto sulla prevenzione degli incendi e del dissesto idrogeologico. Tale piano dovrebbe essere parte di una programmazione democratica di nuovo tipo, capace di rilanciare l'economia produttiva sulla base dei nuovi bisogni della popolazione. Un piano non solo economico, ma sociale e culturale per far rinascere queste aree, per renderle nuovamente vivibili.

Negli ultimi anni, come è dimostrato da alcune inchieste, c'è una riscoperta del valore del lavoro agricolo, che deve essere adeguatamente retribuito. I giovani andati o tornati nelle campagne sono aumentati negli ultimi 5 anni del 12% e hanno per lo più avviato esperienze di produzione innovative.

L'INTERVENTO DI PIETRO GIANNI GIROTTO (M5S) PRESIDENTE COMMISSIONE INDUSTRIA DEL SENATO

Una buona notizia. Poco dopo una brutta

Il 9 giugno scorso il presidente della Commissione industria, commercio e turismo del Senato, Pietro Gianni Girotto, M5S, intervenendo sulle mozioni presentate per affrontare l'emergenza climatica in vista del dibattito in aula , ha dichiarato: "In questa fase post Covid, il riconoscimento dello stato di emergenza ambientale e climatica nel nostro Paese è un atto di responsabilità politica verso le nuove generazioni, che, ad alta voce e con diverse modalità, ci chiedono di attivarci. Sono le voci di un risveglio il cui processo è ormai inarrestabile. Sono voci che non possiamo ignorare, ma che, al contrario, devono essere di ispirazione verso la trasformazione dell'attuale modello economico produttivo in un sistema rinnovabile, decentrato ed efficiente: un sistema decarbonizzato di economia circolare e mobilità sostenibile capace di alimentare meccanismi virtuosi e trovare le risposte necessarie, con enormi benefici sociali, ambientali, economici, politici e sanitari".

In riferimento ai progetti del governo e della Commissione Europea Girotto ha spiegato che "La costruzione di un simile sistema non è fantascienza. La disponibilità e l'impiego delle tecnologie innovative non potranno che stimolare l'intera filiera produttiva nazionale (artigianale, industriale e dei servizi) e creare nuove professionalità e posti di lavoro».

«Già ora l'Italia, secondo uno studio condotto dalla Oxford Martin School e dalla Smith School of Enterprise and the Environment, è in cima alla classifica delle Green Growth Tigers (le tigri della crescita economica green) del Ventunesimo secolo. Pensiamo solamente a cosa potranno scatenare i settori dell'automotive, della sharing economy, della digitalizzazione, della riqualificazione energetica e sismica del patrimonio edilizio, della creazione di comunità energetiche e forme di autoconsumo collettivo, e tanti altri. Temi che con i colleghi della Commissione Industria che presiedo abbiamo avuto modo di affrontare approfonditamente, per offrire un contributo concreto alla costruzione di un nuovo modello industriale del Paese".

«In questa fase post Covid, il riconoscimento dello di emergenza ambientale è un atto di responsabilità verso le nuove generazioni»

Ribadendo quanto si prioritario accelerare il recepimento delle direttive europee in materia, Girotto ha concluso sottolineando l'urgenza di rispondere ai bisogni quotidiani delle persone: "Tutelare la salute e dare lavoro . Facciamo in modo che fin da subito gli impegni che approveremo oggi non rimangano solo oggetto della volontà, ma colgano la sensibilità di tutti noi, a prescindere dagli schieramenti, per essere realizzati velocemente con il coinvolgimento delle migliori competenze, che nel nostro Paese di sicuro non mancano".

Finalmente una buona dichiarazione, ci siamo detti leggendo le parole di Girotto e per questo abbiamo deciso di pubblicarle qui. Poi, aihmé, è arrivato il decreto che auspica un'Italia simile alla Tav, senza limite di velocità. Bisogna rassegnarsi?

No, naturalmente, anche perché il danaro che adesso arriverà dall'Europa, dopo il positivo esito del negoziato di Bruxelles, vincola il suo utilizzo a opere compatibili con una ripresa produttiva compatibile con il rispetto dell'ambiente. E tuttavia bisognerà stare attenti: controllare, protestare contro quanto di incompatibile è già stato fatto, proporre alternative. A Girotto chiediamo di rendere la commissione che presiede un soggetto attivo di questa battaglia.

Corriere Innovazione

La newsletter settimanale

Per la newsletter Homo Technologicus iscriversi a www.corriere.it/newsletter

Serre verticali urbane

A Cavenago, alle porte di Milano, lo stabilimento di coltivazione idroponica più grande d'Europa con tecnologie Iot

di **Elena Papa**

La «visione» di realizzare fattorie verticali per salvare il pianeta dal sovraffollamento e dall'esaurimento delle risorse naturali è stata di Dickson Despommier, professore di Scienze della Salute ambientale della Columbia University di New York. Ritenuto il padre delle cosiddette Vertical Farm, già dal 2000 Dickson sostiene l'importanza della coltivazione idroponica indoor per risparmiare suolo. Mentre un po' dappertutto sono spuntate le prime Vertical Farming, a Cavenago, alle porte di Milano, è nato lo stabilimento per la coltivazione idroponica più grande d'Europa e tra i più innovativi nel mondo.

Fondato dai due soci, Luca Travaglini e Daniele Benatoff di Planet Farms, lo stabilimento di Cavenago è un progetto pilota che rivoluziona i metodi tradizionali di agricoltura. La struttura, ideata dallo Studio Dordoni Architetti, è pronta. Si tratta ora di mettere a punto la progettazione dell'infrastruttura tecnologica dell'impianto, affidata a partner Ict, tra cui Sirti. Infatti, la gigantesca «fattoria», che occupa una superficie di nove mila metri quadrati, per coltivare ortaggi in ambienti puri e controllati, senza l'uso di alcun pesticida e a chilometro zero, necessita della tecnologia alla base dell'Industria 4.0.

«L'infrastruttura tecnologica dell'impianto si avvale dell'Internet delle cose (Iot) basato su un sistema capillare di sensoristica che permette il controllo costante e preciso di tutta l'attività produttiva — spiega Benedetto Di Salvo, capo della Bu Digital Solutions di Sirti —. In questo modo abbiamo la possibilità di raccogliere una grande quantità di parametri ambientali come la temperatura, l'umidità relativa, la luce, la qualità di aria e acqua, oltre a poter monitorare la crescita delle piante in tempo reale e la qualità del prodotto finito. Il nostro ruolo è appunto quello di incrementare le tecnologie Iot e di Intelligenza Artificiale necessarie alla gestione della Farm e la Blockchain per tracciare le informazioni relative a tutte le fasi del processo produttivo per certificare la qualità ed essere trasparenti nei confronti del consumatore».

L'innovazione del ciclo di produzione consente il massimo dell'efficienza operativa ed energetica, garantendo un allineamento con i principi di sostenibilità ambientali.

«È previsto un impianto di trigenerazione che consuma gas naturale e rende lo stabilimento completamente autonomo dal punto di vista energetico — spiega Pietro Urbano Mimmo, vice president Innovazione di Sirti —. La capacità di produrre autonomamente energia, unita alle ottimizzazioni di processo, consente di avere un consumo notevolmente più basso di quello della tradizionale filiera agricola». È una grande sfida che lega l'agricoltura tradizionale all'alta tecnologia per fornire ai consumatori prodotti di qualità. Infatti, nella coltivazione idroponica la terra è sostituita da cialde in fibra naturale, le piante sono posizionate a filo di vassoi all'interno dei quali scorre pochissima acqua che già contiene tutto il nutrimento necessario. L'acqua viene poi riciclata portando a un risparmio di risorse che supera il 97%. Inoltre sono ridotti al minimo gli scarti in quanto, con questo tipo di produzione, i vegetali risultano privi di carica batterica e non marcescano se non consumati subito. Perché l'obiettivo finale è sempre il prodotto, che deve essere sano e sostenibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Salvare il pianeta
Il ciclo di produzione consente la riduzione del consumo di risorse, in primis terra e acqua

Concerti in streaming

1) Il rapper milanese Ghali, 27 anni; 2) La cantante romana Elodie, 30 ; 3) L'artista sperimentale e musicista Alex Braga, 44

Arriva A-Live E la musica cerca il futuro

Far ripartire il mondo dello spettacolo e trasportarlo nel futuro. È l'idea di Alex Braga, 44 anni, musicista sperimentale, che ha creato A-Live: una piattaforma per concerti da remoto, scaricabile gratuitamente, capace di creare una forte interattività in real time tra pubblico e artisti. Mentre questi si esibiscono, i fan possono mandare messaggi o scattarsi selfie che poi diventano parte della scenografia. Un progetto condiviso con Fabrizio Capobianco, imprenditore della Silicon Valley. Il primo grande concerto trasmesso su A-Live sarà Heroes, dall'Arena di Verona il 6 settembre, a favore dei lavoratori dello spettacolo, rimasti fermi a causa del Covid. con gli artisti più amati dai giovani, come Achille Lauro, Elodie, Ghali e Tommaso Paradiso.

Nativi Analogici Invecchiati Digitali

di **Massimo Sideri**

La curiosa lezione della natura: formule semplici

C'è un aspetto della tavola periodica degli elementi che lascia sospettare l'esistenza di una filosofia alla base della Natura: la semplicità. La sequenza, come ricorda qualunque studente, è tanto affascinante quanto ardua da mandare a memoria: gli elementi sono 118. Tra i vari aneddoti che vale la pena di conoscere ce n'è uno che riguarda il fisico premio Nobel Enrico Fermi: quando, nei suoi primi esperimenti, riuscì a rompere l'atomo pensò in realtà di trovarsi al cospetto di nuovi elementi chiamati trans-uranici. Vennero anche battezzati. Nella sua lecture per l'Accademia di Stoccolma Fermi scriveva: «Sin dalla primavera del 1934 tentammo di isolare chimicamente i portatori di queste attività, col risultato che alcune delle attività dell'uranio risultarono non essere dovute né a isotopi dell'uranio stesso, né a elementi più leggeri dell'uranio, fino al numero atomico 86. Concludemmo che i responsabili di tali attività fossero uno o più elementi di numero atomico maggiore di 92; a Roma eravamo soliti chiamare gli elementi 93 e 94 rispettivamente Ausonio ed Esperio». Solo dopo si comprese la natura devastante della scoperta. Ma c'è un altro aneddoto, ancora meno noto, che dovrebbe fare riflettere: quanti sono gli elementi che la Natura ha deciso di usare per la vita in milioni di anni di evoluzione? Di fatto sono sei: Idrogeno, Ossigeno, Fosforo, Calcio, Azoto, Carbonio. Sono i cosiddetti Chnops e rappresentano il 99 per cento del corpo umano se radiografato chimicamente. Il 99 per cento della biosfera è formata da una ricetta di soli dieci elementi (aggiungere Sodio, Potassio, Zolfo e Cloro). La stessa lezione (semplicità) si ritrova nel Dna, con sole quattro molecole per scrivere il libro della vita: ACGT (adenina, citosina, guanina, timina). A volere trovare un minimo comune multiplo con l'intelligenza artificiale — la cosa apparentemente più complessa creata dall'homo sapiens — potremmo ricordare che alla base dell'informatica c'è un linguaggio di soli due numeri, uno e zero, e sole tre operazione (and, or, not). È la matematica di Boole, peraltro Ottocentesca. Ps. Per Keynes il Reddito di una nazione era dato da consumi più investimenti. Quando cercarono di aggiungere centinaia di variabili gli economisti scoprirono che il risultato cambiava solo di pochissimo. Semplice.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ora raddoppiare gli investimenti pubblici in ricerca

Ecco il #PianoAmaldi per puntare, anche, sulla maggiore forza delle scienziate in Italia

di **Ugo Amaldi***

È andato in libreria «Pandemia e resilienza. Persona, comunità e modelli di sviluppo dopo la Covid-19» con prefazione di Giuliano Amato, che presiede la Consulta del Cortile dei Gentili, una struttura del Pontificio Consiglio della Cultura presieduto dal Cardinal Ravasi. Gli intellettuali, credenti e non credenti che fanno parte della Consulta, discutono i temi importanti della vita sociale con lo scopo di sintetizzare le argomentazioni e le conclusioni in documenti disponibili a tutti.

Una delle sei proposte avanzate riguarda il raddoppio degli investimenti pubblici in ricerca che sono lo 0,5% del Pil, la metà di quelli dei paesi del Nord Europa. Infatti lo Stato investe soltanto 9 miliardi all'anno in ricerca e sviluppo, di cui 6 miliardi in ricerca di base e 3 miliardi in ricerca applicata. Nel mio contributo argomento che questo è il momento opportuno per pensare non soltanto alle enormi necessità della ricostruzione economica ma anche al futuro a lunga scadenza investendo, nei prossimi 6 anni, una piccolissima frazione dei fondi del New Generation EU in modo da raggiungere nel 2026 una spesa in ricerca pari all'1,1% del Pil. Questa proposta è stata rilanciata come #PianoAmaldi da Federico Ronchetti dei Laboratori di Frascati dell'INFN ed ha avuto più di dieci milioni di contatti.

Per centrare questo bersaglio, il Governo e il Parlamento devono aggiungere — al bilancio del 2021 — 1,5 miliardi (di cui 1 miliardo per la ricerca di base e 0,5 miliardi per la ricerca applicata, in modo da mantenere l'attuale rapporto 2 a 1) e poi aumentare l'investimento in ricerca del 14% all'anno per cinque anni. Così, tra tre anni, il rapporto tra le spese in ricerca e il Pil sarà all' 0,8%, al livello della Francia di oggi e, tra sei anni, arriverà all'1,1%, superando la Germania odierna. Questo è, tra l'altro, un investimento nel futuro delle donne: il 47% dei ricercatori pubblici sono donne, contro il 35% di Francia e Germania.

Propongo di andare al di là di quello che fa la Germania perché l'investimento privato in sviluppo è soltanto lo 0.9% del Pil in Italia, da confrontare con il 2,1% della Germania. Questo è spiegabile perché il tessuto industriale italiano è fatto di piccole e medie imprese che poco possono investire. A mio giudizio, per costruire il futuro è necessario che lo Stato compensi le manchevolezze delle imprese.

Si può essere sicuri che questi fondi saranno ben spesi, se distribuiti con metodi meritocratici e, in particolare, a giovani ricercatori. Infatti, se si divide il numero di lavori scientifici del più alto livello per il numero di ricercatori pubblici (circa 75.000) si vede che ogni ricercatore italiano è, in media, il 20% più produttivo di un collega tedesco e il 30% più produttivo di un ricercatore francese. Questo argomento è rinforzato dal fatto che, nel 2019, il Comité National de la Recherche Scientifique ha chiesto al governo francese un aumento degli investimenti di 6 miliardi in 3 anni per arrivare all'1% tedesco. Una delle ragioni adottate è che, nel 2016, la Francia è stata sorpassata dall'Italia nel numero di pubblicazioni scientifiche, nonostante il numero di ricercatori pubblici sia del 40% maggiore.

* *Fisico e presidente Emerito della Fondazione Tera*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pamphlet

L'ultimo pamphlet del Cortile dei Gentili, presieduto da Giuliano Amato, si può trovare all'indirizzo internet: www.cortiledeigentili.com/la-risposta-alla-pandemia-un-documento-della-consulta-scientifica/

rassegna web

I contenuti più interessanti scovati in rete

Al prossimo consiglio Ue per l'agricoltura, l'Italia porti innovazione
(slowfood.it)

Gli orti urbani potrebbero soddisfare il fab-bisogno delle città, lo studio
(lifegate.it)

LA PIÙ GRANDE BONIFICA DEGLI OCEANI DI SEMPRE!
(makerfairerome.eu)

Intervista a Gilles Luneau sui fondi Ue all'agricoltura
(fondazioneslowfood.com)

Dalla ricerca scientifica alle imprese: il trasferimento tecnologico in UniGe
(life.unige.it)

Space Economy: una rivoluzione (anche) per il settore agricolo
(agrifood.tech)

LA PIÙ GRANDE OPERAZIONE DI PULIZIA DEGLI OCEANI RECUPERA OLTRE 100 TONNELLATE DI RIFIUTI
(makerfairerome.eu)

Il decreto Rilancio è legge: via libera a oltre un miliardo per l'agricoltura
(agronotizie.imagelinenetwork.com)

Idrogeno da biomasse e Green deal
(agronotizie.imagelinenetwork.com)

Mozione pro-glifosato: il mondo medico scientifico contro la senatrice Cattaneo
(ilmanifesto.it)

5 Steps to Move Your Food, Beverage or Hospitality Business to Equity
(foodtechconnect.com)

How Will the Pandemic Change Restaurant Tech? The Most Recent Shutdowns Give Us a Clue
(thespoon.tech)

"Fall-off-a-cliff moment": Covid-19 adds harrowing new dimension to farmers' stress
(thecounter.org)

RuralHack

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

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

www.ruralhack.org