

Il piano del ministro dell'agricoltura Martina per superare la crisi e la fine del sistema quote

Latte governato da tutta la filiera

Allevatori contro i prezzi bassi. E Conad alza il compenso

DI GIUSY PASCUCCI

Un accordo di filiera per il latte. Costretti a fare i conti con il crollo dei prezzi alle stalle da giorni gli allevatori, da nord a sud, sono sulle barricate. In Lombardia, a Lodi, 300 allevatori si sono riuniti ieri per protestare contro i 36 centesimi imposti dall'industria di riferimento, mentre la Cia Puglia ha chiesto la convocazione di un tavolo per intervenire con provvedimenti concreti, annunciando lo «stato di agitazione delle aziende zootecniche, che potrebbe sfociare in manifestazioni di protesta e nel blocco delle forniture del latte alle industrie di trasformazione». Coldiretti ha indetto per il 6 febbraio una «maximungitura», manifestazione che si svolgerà nelle principali piazze d'Italia dove saranno allestite stalle con gli animali secondo le diverse specificità regionali. Un primo segnale è arrivato, ieri pomeriggio, da Conad: l'a.d. e direttore generale Francesco Pugliese ha assicurato che per i prodotti a marchio Conad il prezzo alla stalla pagato sarà di 0,38 euro/litro. La notizia è stata accolta con favore da Agrinsieme e Coldiretti. E anche dal ministro delle politiche agricole Maurizio Martina che si è augurato che anche le altre catene della distribuzione e le industrie alimentari seguano la strada indicata da Conad. La stessa verso cui sta lavorando il ministro. È stata convocata, infatti, per

In sette mosse il piano latte del ministero	
Fondo latte di qualità	In legge di Stabilità 2015, 110 milioni di euro per i prossimi tre anni per miglioramento del prodotto. In arrivo il decreto ministeriale di attuazione
Interprofessione	Nuovo strumento per rapporti più stabili e trasparenti tra produttori, industriali e distribuzione. Più efficace attuazione delle misure del Pacchetto Latte europeo. Creazione Commissione tecnica sul modello del Cipc-lait francese. Riforma del decreto legislativo 102/2005 già inserita nel Collegato agricoltura.
Tutela dei redditi agricoli	Utilizzo dei Fondi europei Pon 2014-2020 per rafforzare la rete di sicurezza per le imprese. Estensione capacità di protezione anche verso i rischi di mercato
Etichetta	Indicazione della zona di mungitura e prodotto di montagna.
Aumento dei consumi latte	Campagna comunicazione istituzionale. Promozione e educazione alimentare nel con «latte nelle scuole».
Prodotti dop	Piano internazionalizzazione Made in Italy. Sostegno a export e tutela contro contraffazione grandi formaggi Dop
Rafforzamento consorzi tutela	Programmazione dell'offerta. Stipula dei contratti con la gdo. Accordi internazionali e promozione di piattaforme logistiche dedicate all'export dei formaggi



mentare italiano e a difesa dei nostri allevatori e agricoltori che rimangono l'anello de-

bole della filiera. Il mondo della distribuzione organizzata italiana può dare una mano importante in questo delicato passaggio per il settore lattiero caseario, per le stalle e i caseifici italiani», ha detto il ministro. «Sul nostro latte e sui nostri formaggi di qualità possiamo

condividere azioni di sostegno e nuove iniziative verso i produttori e i consumatori». Sette sono le azioni su cui si basa il piano ministeriale di rilancio della filiera, ma Martina punta molto sull'interprofessione, con uno strumento nuovo per rendere più stabili e trasparenti le relazioni tra produttori, industriali e distribuzione, che possa avere anche delle ricadute sui rapporti commerciali (e cioè sul prezzo del latte), e sul rafforzamento dei consorzi di tutela attraverso la stipula dei contratti con la gdo e la penetrazione nei mercati internazionali.

Supplemento a cura di LUCI CHIARELLO
 agricolturaoggi@class.it

il 11 febbraio, a Roma, presso il Mipaaf, una riunione con i rappresentanti del mondo agricolo e industriale della filiera lattiero-casearia e delle regioni interessate. Mentre il 17 febbraio Martina incontrerà la grande distribuzione. Secondo quanto

risulta a *ItaliaOggi* il ministro intende da un lato proporre un piano di azioni sul latte a tutti gli attori del comparto ma, dall'altro, si aspetta da parte di industria e grande distribuzione un sostegno concreto per costruire un lavoro condiviso

per l'uscita dal regime delle quote. E soprattutto per individuare iniziative a sostegno degli allevatori. In quest'ottica va anche l'appello lanciato due giorni fa alla gdo. «Torno a chiedere a tutti più gioco di squadra nell'interesse dell'agroali-

La Turchia blocca Barjol. E il Coi

Ancora tensioni in seno al Consiglio oleicolo internazionale che potrebbero ripercuotersi sulla governance del settore e sulle attività di promozione in mercati, come il Giappone. Il direttore esecutivo Jean Luis Barjol, pur riconfermato per un anno dalla sessione di dicembre del Coi, si è visto recapitare una missiva di «licenziamento» e una diffida a utilizzare i mezzi e gli strumenti dell'Ente da parte della presidenza turca. Un atto che ha mandato in fibrillazione la diplomazia Ue, costretta a convocare, scavalcando la Turchia, una sessione straordinaria per il 4 e 5 febbraio, per annullare la decisione della presidenza. Nel frattempo, proprio a gennaio, erano

previste riunioni chiave per l'operatività dei prossimi mesi. Tra queste un meeting a Tokyo per coordinare il programma promozionale Coi e pubblicizzare virtù e consumo di olio di oliva nel paese nipponico. A questa riunione non ha potuto partecipare Barjol ma è andato il suo vice, il direttore aggiunto Ammar Assabah, non raggiunto da analogo provvedimento della presidenza turca. Dopo il braccio di ferro a dicembre, che ha visto la creazione di un fronte anti Ue capitanato da Turchia e Tunisia, la sessione straordinaria dovrebbe servire a tentare di trovare una ricomposizione diplomatica che garantisca la normale operatività del Coi.
 Alberto Grimelli

L'Europa importa più olio tunisino

Porte aperte per l'olio di oliva tunisino all'interno dell'Ue. Da febbraio a ottobre 2015 ci sarà maggiore flessibilità per le importazioni agevolate, esenti da dazi e tariffe doganali. Il contingente massimo annuale resterà quello fissato dal regolamento comunitario 1918/2006, 56.700 tonnellate, ma vengono resi meno rigidi i limiti alle importazioni mensili. Una disposizione annunciata dalla commissione Ue consente di importare un massimo di 9 mila tonnellate al mese a febbraio e marzo e 8 mila tonnellate da aprile a ottobre, contro le 5 mila finora autorizzate. La decisione è motivata dalla volontà di aiutare il paese nordafricano nel suo processo democratico, instaurando una partnership privi-

legiata, anche alla luce delle recenti elezioni parlamentari e presidenziali. Il settore olicicolo è vitale per l'economia tunisina, impiegando un quinto dell'intera forza lavoro nazionale. Il maggior import aiuta anche gli imbotteggiatori Ue alle prese con una scarsa disponibilità di olio d'oliva stante le pessime campagne olearie in Spagna, dove a fine dicembre sono state prodotte solo 600 mila tonnellate, e in Italia, dove a fine novembre sono state prodotte meno di 180 mila tonnellate. L'aumento dei contingenti mensili di import dalla Tunisia potrebbe anche far diminuire le quotazioni che hanno raggiunto 3,40 euro/kg in Spagna e 6,20 euro/kg in Italia.
 Alberto Grimelli

Tredici produttori e un logo unico regionale che ne certifica la qualità. In vista di Expo 2015

Così nasce il food brand Marche

Un polo agroalimentare per fare marketing territoriale

DI GIOVANNI BUCCHIA

Dai formaggi ai vini fino alle carni e alle olive, senza dimenticare cereali e pasta: i prodotti enogastronomici del territorio saranno promossi attraverso un unico marchio che ne certifica la qualità. È **Food Brand Marche**, il nuovo Polo enogastronomico della Regione fortemente voluto dal governatore **Gian Mario Spacca** e che riunisce 13 produttori capaci insieme di rappresentare oltre il 40% del comparto agroalimentare regionale con un giro d'affari complessivo di 439 milioni di euro. Si tratta di un'iniziativa più unica che rara in Italia, considerata una vera e propria svolta nel settore dove per la prima volta si riuniscono sotto uno stesso progetto di valorizzazione e promozione integrata le produzioni regionali d'eccellenza più disparate. Il primo banco di prova sarà l'Expo di Milano, ormai alle porte.

Avviato con la legge regionale 49 del 23 dicembre 2013 che ne ha affidato la gestione all'Isti-



Il governatore Gian Mario Spacca al centro, attorniato dai vertici del Polo agroalimentare e dai rappresentanti di tutti gli aderenti

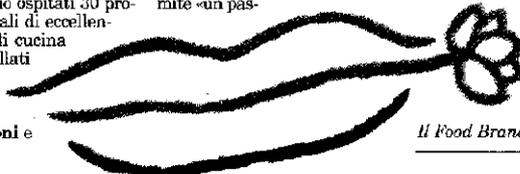
tuto marchigiano di enogastronomia, il Polo ha trovato a casa a Jesi, in provincia di Ancona, nel settecentesco Palazzo **Balleani**, ex sede dell'Enoteca regionale e di **Italcook**, dove saranno ospitati 30 prodotti regionali di eccellenza e corsi di cucina con chef stellati marchigiani del calibro di **Marino Cedroni** e

Mario Uliassi. Alla direzione del Food Brand c'è **Alberto Mazzoni**, convinto che la finalità di questo progetto sia «far conoscere il Made in Marche in tutte le sue declinazioni» tramite «un pas-

so strategico per fare penetrare ancora con maggiore efficacia il brand Marche nei principali mercati, nazionali e internazionali».

Tra i soci promotori spiccano la **TreValli Cooperlat** di Jesi, leader nella produzione lattiero-casearia, quindi per la viticoltura il **Consorzio Vini Piceni** con sede a Offida, in provincia di Ascoli Piceno, e l'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Sul fronte delle carni il **Food Brand** regionale è rappresentato dalla **Bovin-Marche**, un circuito di oltre 600 allevamenti e 70 macellerie che contempla 5 mila capi certificati all'anno. Rientrano nel progetto anche i prodotti a marchio **Qualità Marche** istituito dalla Regione; tra questi, i cereali e la pasta biologici di **Con Marche Bio** e i maccheroncini della **Associazione Campofilone Igp**. Non poteva mancare un

prodotto rinomato come il tartufo, che entra nel **Food Brand Marche** attraverso il **Consorzio del Tartufo di Acquafredda e delle Marche**; stesso discorso per il **Consorzio della Casciotta d'Urbino** dop e per il **Consorzio dell'Oliva ascolana dop**. Chiudono il cerchio - oltre all'Assam (Agenzia servizi agroalimentari della regione) - il **Centro agroalimentare San Benedetto del Tronto** (punto di riferimento logistico del Polo) e, sul fronte del turismo, il **Consorzio Frasassi** e il **taur operator Esitour** per affiancare alla promozione dell'enogastronomia locale, pacchetti turistici pensati per pubblicizzare il territorio valorizzando i comparti produttivi. La nascita di questo Polo enogastronomico per il governatore Spacca è «un cambio di paradigma che dà concretezza a una delle strategie di governo, ma anche di vita comunitaria. È stato fin dall'inizio un nostro obiettivo fare di tante Marche un'unica realtà, come già insegnava padre **Matteo Ricci**».



Il Food Brand Marche

GIRI DI POLTRONE

JOSÉ GRAZIANO DA SILVA (nella foto), ATTUALE DIRETTORE GENERALE DELLA FAO, è destinato a essere riconfermato alla guida dell'agenzia per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite per un secondo mandato quadriennale (a partire da agosto 2015). Allo scadere dei termini per la presentazione della candidatura, il 31 gennaio scorso,



l'unico paese ad averne presentata una è stato il Brasile, che ha proposto da Silva.

FRANCO CICCO, 59 ANNI, VERONESE, dirigente veterinario in servizio all'Urss 22 di Bussolengo, è stato eletto segretario regionale veneto del **Sivemp**, il sindacato veterinari di medicina pubblica. Succede a **Roberto Poggiani**. Ad affiancare il nuovo segretario regionale un esecutivo di cui faranno parte **Giampaolo Marettil**, vice segretario, **Mario Parisotto**, segretario tesoriere, **Enrico La Greca** e **Carlo Orlando**. segreteria@siwempveneto.it

GIUSEPPE SCORRANO È STATO ELETTO PRESIDENTE AGRIMERCATO ABRUZZO. Scorrano, 25 anni, è titolare di una azienda agricola a Pianella prevalentemente a indirizzo olivicolo con produzione anche di confetture, conserve, cereali e pasta con farine integrali. Il nuovo consiglio direttivo è composto da **Francesco Bilanzola**, Angela Colaiacovo, Piero Colangelo, Igor D'Angelo, Gabriele Muzzo, Sabatino Palmarella, Massimo Ranalli, Giovanni Scò e Mauro Del Ponte, segretaria abruzzo@coldiretti.it

NICODEMO PODELLA È IL NUOVO PRESIDENTE REGIONALE DELLA CIA CALABRIA. Imprenditore agricolo di Crotona, Podella ha 49 anni e una lunga militanza confederale. Succede a **Mauro D'Acri**. calabria@cia.it

CORRADO SANNA (nella foto) È IL NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFAGRICOLTURA DI ORISTANO. Titolare di un'impresa agricola che opera nel settore cerealicolo, Sanna, 59 anni, è laureato in scienze agrarie. Direttore è **Roberto Serranostano**. oristano@confagricoltura.it



È MARINO BIANCHI ED È POLESANO DI ROVIGO, il nuovo presidente dell'Associazione regionale Coldiretti pensionati del Veneto. Bianchi, 66 anni, cavaliere del lavoro succede al veneziano **Giovanni Cassandro**. Oltre al presidente, il congresso ha nominato anche il nuovo consiglio regionale di cui è entrato a far parte per il Polesano, **Carlo Tonello** di Bagnolo di Po. veneto@coldiretti.it

ANNA BOBBA, RIBICOLTRICE DI BIANZE, È LA NUOVA RESPONSABILE DI COLDIRETTI DONNE IMPRESA PER VERCELLI-BIELLA. A coordinarla vice responsabili, **Carla Bozzo** e **Loretta Bozzo**. Fanno parte del coordinamento: **Ivana Galavotti**, **Gemma Riolo**, **Silvia Tomasoni**, **Rida Yunonon**, **Mloriana Ranghino**, **Raffaella Oppezzo**, **Donatella Moffet** e **Rosella Cena**, **Edelma Capuano**, **Gianna Danelio** e **Alda Lera**. Rappresentante al coordinamento regionale è **Maria Maddalena Brunetti**. info@risoanna.it

MATTEO ARLONE È IL NUOVO DELEGATO DI COLDIRETTI GIOVANI IMPRESA. Vicedelegati sono **Marco Barboni** e **Giancarlo Rosso**. **Arlone** produce riso, biomassa da mais e da granella e soia. Compongono inoltre il comitato: **Enrico Bertignoni**, **Edoardo Chiavassa**, **Riccardo Corbetta**, **Michael Daniele**, **Alberto Franzl**, **Francesco Negro**, **Mirko Pantale**, **Simone Perotti**, **Paolo Santhia** e **Gianpaolo Tonetti**. ilpiccolinagricoltore.vc@coldiretti.it

ANDREA FINCO È STATO RICONFERMATO PRESIDENTE DELLA ASSOCIAZIONE TERRANOSTRA DI VERCELLI E BIELLA ED ELETTO PRESIDENTE DI SEZIONE COLDIRETTI. Conduce un'azienda agrituristica a **Sagliano Mirca (BI)**, ad indirizzo zootecnico con allevamento di capre Carnosiate delle Alpi. Compongono con lui il consiglio direttivo interprovinciale di Terranostra il vice presidente **Alessandro Remus**, **Giuseppe Vitale**, **Monica Motia**, **Gianmario Costa**. info@cadandrei.it

IL COORDINAMENTO REGIONALE DONNE IMPRESA COLDIRETTI BASILICATA ha eletto all'unanimità responsabile **Giovanna Bianco**, titolare dell'azienda agricola omonima e produttrice di ortofrutta in agro di Rotondella. La Bianco riceve il testimone da **Nicla Di Maria**. basilicata@coldiretti.it



FABRIZIO GALLIATI (nella foto) È IL NUOVO PRESIDENTE DI COLDIRETTI TORINO. Galliati, 39 anni, coniugato con **Alessia**, ha due figli, **Luca**, 11 anni e

Andrea di 6. È titolare di una azienda florovivaistica ed è in **Coldiretti dal 1984**. Sudentra a **Roberto Moncalvo**, presidente nazionale. Nominato componente del consiglio direttivo **Daniilo Rossetto**, di **Chivasso**, imprenditore agricolo con azienda a indirizzo cerealicolo-zootecnico. torino@coldiretti.it

DELIA REVELLI, IMPRENDITRICE AGRICOLA DI MARGARITA, È IL NUOVO PRESIDENTE DI COLDIRETTI CUNEO. Succede a **Marcello Gatto**, che ha lasciato dopo 13 anni di presidenza. **Delia Revelli**, quarantenne, laureata alla **Scuola di Amministrazione Aziendale di Cuneo**, è titolare della **Società Agricola San Biagio** con sede a **Margarita**. Impresa agricola è un allevamento di pesci d'acqua dolce. segreteria@coldiretticuneo.org

PROMOZIONE PER GIANGIACOMO PIERINI, CLASSE 1977, IN COCA-COLA HBC ITALIA, la società d'imbottigliamento e distribuzione dei prodotti della multinazionale di Atlanta. Dopo aver ricoperto negli ultimi quattro anni il ruolo di communication manager, public affairs ed eventi, assume ora la carica di direttore comunicazione e relazioni istituzionali in rapporto diretto dal direttore generale **Vitaliy Novikov**. giangiacomopierini@ehbc.com

DAVIDE CAVAZZA, 43 ANNI, BOLOGNESE, ESPERTO DI CAMPAIGNING & people raising e di communication & community management, ha assunto l'incarico di responsabile della comunicazione sociale di **Altromercato**, la maggiore organizzazione di commercio equo e solidale in Italia. info@altromercato.it
Andrea Settefanti e **Luisa Contri**

Giordano Vini e Provinco danno vita a Italian Wine Brands: fatturato aggregato per 140 mln

In Borsa per i calici del mondo

Obiettivo: scalare il mercato dei vini convenience all'estero

DI MICHELA ACCHILI

Diventare uno dei player più importanti del vino italiano di prezzo medio-basso all'estero, raggiungendo in prospettiva i 500 mln euro di fatturato. È l'obiettivo di **Italian Wine Brands** (Iwb), newco nata dall'unione della piemontese **Giordano Vini** e della trentina **Provinco**, che giovedì scorso, prima nel suo settore in Italia, s'è quotata sul segmento **Aim di Borsa Italiana**, a seguito dell'esecuzione dell'operazione promossa da **Ipo Challenger**, ideata da **Electa Italia** e guidata da **Simone Strocchi**, attuale vice presidente di Iwb, **Luca Giacometti** e **Angela Oggioni** (consiglieri di Iwb). Nella newco Giordano vini detiene ora una partecipazione del 25% circa e due poltrone nel cda, di cui una occupata dall'amministratore delegato **Simon Pietro Felice**. Mentre Provinco detiene una quota del 12% e due poltrone nel cda: quella dell'amministratore delegato di Provinco, **Alessan-**

dro Mutinelli e quella di suo fratello **Massimiliano**. Ai nastri di partenza Iwb si presenta con un fatturato aggregato di circa 140 mln euro; di questo 100 mln euro, realizzati al 50% in Italia, sono riconducibili a Giordano vini, che è specialista nella vendita diretta di vini (conta una data base di 4 mila clienti in Italia, Europa e nel resto del mondo). E i restanti 40 sono sviluppati da Provinco all'estero (principalmente in Germania, Austria, Regno Unito, Svizzera e Danimarca) tramite accordi di fornitura di catene della distribuzione moderna. Già quest'anno Iwb conta di poter realizzare risparmi sugli acqui-

sti di vino nell'ordine di 1,5 mln euro, su quelli di vetro e abbigliaggio di 1,25 mln euro e di struttura di 250 mila euro. Come anticipato, l'obiettivo della newco è di crescere sia per linee esterne che per linee interne. «La nostra filosofia», ha detto Stocchi, «è d'aggregare altre cantine, una forse già entro fine anno, che condividano la nostra impostazione di una bassa capitalizzazione sul fronte agricolo e di un'elevata propensione a investire più a valle lungo la filiera, interessate a sfruttare la sinergia delle competenze di Giordano Vini e Provinco in termini di cantine di produzione, imbottigliamento e distribuzione».



La campagna saccarifera di San Quirico è in salvo

Per lo zucchero emiliano campagna 2015 in salvo. Grazie all'accordo interprofessionale sottoscritto nei giorni scorsi tra il ministero delle politiche agricole, **Eridania Sadam spa** e la **Confederazione Generale Bieticoltori Italiani** si svolgerà regolarmente la campagna bieticolo saccarifera 2015 per lo zuccherificio di San Quirico (Pr). **Seiva**, dunque, l'attività produttiva di mille e duecento bieticoltori emiliani di tutte le associazioni delle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova, Cremona e Lodi su una superficie di circa 10 mila ettari, e il livello occupazionale dei lavoratori dello stabilimento industriale. L'accordo è un primo passo verso l'individuazione di una strategia nazionale ed europea in vista della fine del regime delle quote zucchero prevista per il 2017. A questo proposito il sottosegretario alle politiche agricole **Giuseppe Castiglione**, la settimana scorsa in sede di Consiglio europeo dei ministri dell'Agricoltura, a Bruxelles, ha proposto di attivare, nell'immediato, un dibattito ad alto livello per trovare soluzioni alternative che possano accompagnare il settore saccarifero in un momento particolarmente delicato. Il calo dei prezzi (-40% in due anni) e la liberalizzazione delle produzioni mette, infatti, a dura prova la resistenza del comparto con il rischio concreto che si registri un abbandono nelle aree ad esso vocale.

Giusy Pasenchi

RISIKO AGRICOLO

CANTINA TOLLO (39 mln euro nell'esercizio 2013-2014) si rafforza con l'ingresso di un nuovo socio. **Nicola Cirulli**, proprietario di 250 ha di vigneti in Abruzzo, dove produce mediamente 4 mila tonnellate l'anno di uve di qualità a denominazione d'origine (Montepulciano d'Abruzzo, trebbiano, pecorino e passierino). Un apparato significativo per Cantina Tollo, che finora trasformava mediamente 50-55 mila tonnellate l'anno, che consentirà di contenere al -8% il calo produttivo della vendemmia 2014. L'ingresso del nuovo socio contribuirà a consolidare il positivo andamento del fatturato registrato nel quadrimestre settembre-dicembre 2014 (+8,7%) sullo stesso periodo del 2013, del numero di bottiglie commercializzate (+9,1%) e dei litri venduti (+8,2%).

QUORONDI, terzo player italiano sul mercato delle insalate di IV gamma e dei piatti pronti freschi a base vegetale (71 mln euro), inaugurerà a marzo prossimo un nuovo impianto produttivo a Borgoricco (Pd), completamente automatizzato. Il nuovo impianto, che ha richiesto un investimento di 5 mln euro, si sviluppa su 10 mila mq su due piani e opererà tramite 18 linee di produzione con una capacità di 20 tons annue di prodotto finito.

PARMATAT (GREPPO LACTALIS) ha siglato un accordo per l'acquisizione di tre caseifici (uno in Messico, due in Uruguay e uno in Argentina), dei loro marchi di formaggi (**Bismarck**, **El Cuervo**, **Mariposa** e **La Campesina** Holandesa) e di una rete di 20 centri di distribuzione in Messico per 92,5 mln euro. L'operazione è soggetta

al via libera delle locali autorità antitrust.

DESPAR SERVIZI ENTRA IN ALCUNE, la centrale d'acquisto creata nel 2012 da **Gruppo Pao** e **Gruppo VeGé** (allora **Interiel**). L'accordo, soggetto al via libera dell'autorità antitrust, prevede la vita a una centrale d'acquisto con un fatturato al consumo di 7,65 miliardi euro e 3.200 punti vendita.

I CONSORZI DI TUTELA DEL POMODORO PACHINO IGP e **DEL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP** hanno stretto un accordo per portare avanti insieme iniziative di valorizzazione e di promozione dei rispettivi prodotti.

FONTE DI VINADIO ha siglato due importanti contratti di fornitura sul mercato cinese. Sono quelli con la filiale cinese di **Metro cash & carry** e con la catena di supermercati **City Super**, specializzata nella vendita di prodotti di alta gamma (per l'85% d'importazione). Ai due nuovi clienti l'azienda cinese fornirà quattro formati di acqua minerale **Sant'Anna**.

IL CENTRO SERVIZI ORTOFRUTTICOLI DI FERRARA (CSO) ha siglato un accordo triennale di collaborazione con **Macfrut**. Il CSO fornirà alla fiera, agli di mercato e organizzati e gestirà per suo conto i due convegni che si terranno il 22 settembre prossimo, in anteprima rispetto alla fiera, nell'ambito del **Fruit Forum**.

GLI ENTI DI GESTIONE DEI MERCATI ALL'INGROSSO di Milano, Torino, Firenze, Roma, Pescara e Napoli hanno deciso di dar vita a **Italmercati**. Rete di imprese, una società di coor-

dinamento, aperta all'adesione di altri mercati agroalimentari, orientata sia al confronto politico e istituzionale sul piano nazionale e internazionale, che allo sviluppo del business dei mercati e degli operatori.

CONFERIMENTI CON LE PREVISIONI D'INCREMENTARE di 1 mld l la produzione di latte dei suoi soci (oggi a quota 13,3 mln l nell'Ue post quote latte), il gruppo cooperativo danese **Arla Foods** (5,99 mld euro) continua a investire per potenziare la sua capacità di trasformazione. Settimana scorsa, al termine di tre anni di lavori, ha inaugurato una nuova torre d'essiccazione, e nuove linee per la produzione di burro presso l'impianto di **Pronsfeld**, nella Renania-Palatinato (Germania). Grazie a un investimento per 110 mln euro l'impianto, che già lavora 1,4 mld l latte l'anno, potrà lavorarne 472 mln in più l'anno, aggiungendo così una produzione di 40 mila tons di burro e 42 mila tons di latte in polvere.

FINDUS SPAGNA, CONTROLLATA DEL GRUPPO FINDUS (1,4 mld euro), ha siglato un accordo con **Nestlé Spagna** per l'acquisizione del ramo di business **La Cocinera**. L'operazione prevede la gestione da parte di Findus Spagna della produzione presso lo stabilimento di Valladolid e della commercializzazione di piatti pronti surgelati. L'intera linea di prodotti sarà posta sul mercato col marchio **Buitoni**. In questo modo Findus Spagna amplia il portafoglio prodotti, finora focalizzato sulle verdure surgelate, e consolida la sua quota di mercato.

IL COLOSSO AMERICANO DELLE VENDITE PORTA A PORTA AMWAY (10,5 mld euro),

attivo nel mercato delle vitamine e integratori alimentari, ha consolidato il suo business nel settore delle bevande energetiche acquisendo il brand **XS Energy**, di cui già è distributore esclusivo dal 2003. La linea XS Energy di bevande energetiche senza zucchero a base di vitamina B e caffè è attualmente distribuita in 38 paesi.

JUS USA (27 MLD EURO), controllata americana del colosso brasiliano delle carni, ha annunciato investimenti per oltre 66 mln euro nello stabilimento di **Hyrum** (Utah) per potenziare la capacità produttiva (di 400 capi bovini al giorno) mediante l'installazione di moderne linee per la produzione di carni macinate in un nuovo capannone e di un centro di distribuzione. I lavori dovrebbero essere completati entro la primavera del 2016.

CONCENTRAZIONE NEL SETTORE SOLUZIONI PER L'IGIENIZZAZIONE, secondo gli standard **GIS1**. Il gruppo giapponese **Sato** (929,5 mln euro) ha acquisito una partecipazione del 75% nella società russa **Okil Holding**, leader nel mercato domestico con un fatturato di 49,2 mln euro.

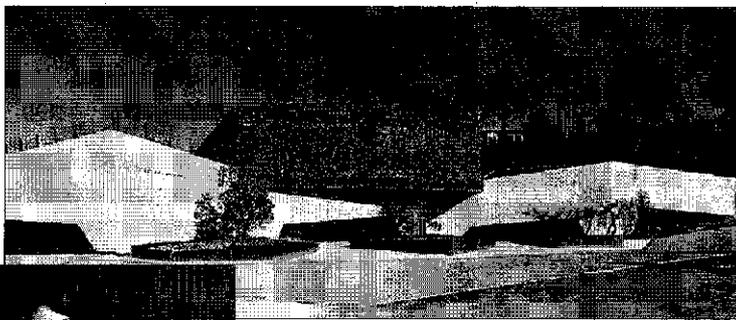
IL GRUPPO COOPERATIVO INDIANO DEL LATTE AMUL (2,9 mld euro) ha annunciato un piano d'investimenti per 7,27 mln euro di qui al 2016 per la realizzazione di dieci nuovi impianti produttivi (due a Dheli, tre nell'Uttar Pradesh, uno a Calcutta, uno nel Maharashtra e tre nel Gujarat) per centrare l'obiettivo di raggiungere i 7,274 mld euro di fatturato di qui al 2020.

Luisa Contri

Costruita dalla Zyme, in Valpolicella, per vini fino a 1.250 € a bottiglia
Una cantina da 6 milioni
Sotto terra 12 metri, in una cava di arenaria

DI ANDREA SETTEPONTI

Nuova cantina da 6 milioni di euro per vini che arrivano a costare sul mercato, anche 1.250 euro a bottiglia. Con la filosofia di ridare alla terra quello che viene preso per produrre, senza prendere niente di più di quello che è necessario, Celestino Gaspari ha iniziato a fare vini in Valpolicella che arrivano ad avere sul mercato valori confrontabili con i grandi francesi. La nuova cantina dell'azienda Zyme, che in greco significa lievito, progettata da Moreno Zurlo è stata scavata completamente sotto terra, per 12 metri e riprende vecchie grotte, ampliandole, di una cava di arenaria. «Abbiamo bisogno di spazio per affinare i nostri vini che rimangono in cantina fino a nove anni», dice Gaspari. Trenta ettari di vigneto, 80 mila bottiglie, 1,5 milioni di fatturato, +40% di crescita nel 2014. «Ci chiedono i prodotti di fascia alta, i vini più importanti come Harlequin», commenta Gaspari che porta avanti l'azienda con Marta, una delle tre figlie. Zyme ha anche due progetti di allargamento, in Italia e in Sud Africa. Punto Zero è la



Sopra la nuova cantina Zyme. A sinistra, Celestino Gaspari con la figlia Marta.

società che vede insieme Zyme, che si trova a San Pietro in Cariano (Vr), e un'azienda di Lonigo, 45 ettari sui Colli Berici. «Qui da sempre ci sono i vitigni internazionali, che hanno grandi potenzialità ma che non sono mai state espresse a pieno». In Sud Africa nasce, invece, una collaborazione tra Celestino Gaspari e il proprietario ucraino di una tenuta di

200 ettari per produrre vini con la stessa filosofia italiana. Pare vini più friendly con l'impronta dei nostri Harlequin. «Era una azienda che lo Stato aveva preso ai proprietari olandesi che da 12 anni non pagavano le tasse e che è stata venduta per 4,5 milioni di dollari. L'attuale proprietario conosce i miei vini e ha chiesto di portare in Sud Africa la filosofia che sta dietro alle nostre produzioni». È il concetto che sta dietro ai vini di Gaspari si chiama «restituzione». «Non possiamo pensare soltanto di sfruttare la terra, ma dobbiamo prendere quello che ci serve e restituire, rispettare il metabolismo. Per lasciare il resto alle generazioni future. È importante che ci sia attenzione alle piante, al terreno, alla natura». Il vino

di élite dell'azienda è Harlequin un blend di 15 tipi di uve, bianche e rosse come il vestito della maschera, tutte della zona tra Verona e Vicenza. Tremila bottiglie tutte vendute, che escono di cantina a 130 euro ma che trovano collocazione sul mercato anche sopra i mille euro. Gaspari, 52 anni, enologo e consulente, inizia nell'azienda del suocero, Giuseppe Quintarelli, nome storico dell'Amarone e della Valpolicella. Poi dal 1999 fonda la Zyme nella cui produzione sono, oltre ad Harlequin, anche vini legati al territorio e a vitigni autoctoni come Oseleta o la Rondinella bianca, mutazione genetica naturale del più conosciuto rosso. Alla base di tutti, il principio della sostenibilità. «Pensiamo che migliorare la vita delle persone e dell'ambiente sia importante tanto quanto produrre vini», conclude Gaspari.

PROMOZIONE
Alma porta vini italiani a Taiwan

Accordo tra Italia e Taiwan per la promozione dei vini italiani. A siglarlo sono stati Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e la Hungkuang University di Taiwan. «In giro in Asia ci sono vini spacciati per buoni che niente hanno a che vedere con i nostri prodotti. E quando gli asiatici assaggiano i veri vini, capiscono perfettamente la differenza, e li preferiscono addirittura ai francesi». È quell'onda di questa affermazione di Ciro Fontanesi, coordinatore dell'Alma Wine Academy, che è nato l'accordo di collaborazione tra l'Istituto di Cologno (Pr) e l'Università taiwanese dove oltre 2 mila studenti, su 13 mila iscritti, seguono corsi di cucina e pasticceria. A loro è dedicato il corso di cucina italiana con materie prime italiane e dove adesso saranno abbinati anche vini italiani. Ogni anno, a gruppi di 20, avranno la possibilità di perfezionarsi presso i vini di Alma. «Oltre a insegnare la cucina italiana, facciamo conoscere i nostri prodotti. Un modo anche per combattere l'Italian sounding», commenta il presidente di Alma, Enzo Malanca che ha firmato la partnership con la direzione del dipartimento di Human Ecology della Hungkuang University Lin, Li-Yun.

RICERCANDO

ITALIA /RICERCATORI DELL'ISMAR-ONIA ipotizzano che anche sistemi neutri fra loro non comunicano presentano quasi sincreticamente i cosiddetti origine shift, cioè repentinamente che influenzano l'intero ecosistema e che possono quindi compromettere la pescosità dei mari. Dall'analisi di tre indicatori dello stato biologico di diversi ambienti marini e oceanici, nel periodo 1960-2005 è emerso che: tra il 1987 e il 1990 i cambiamenti repentini si sono verificati in ben sette dei bacini presi in esame, tra cui mari Adriatico, mare del Nord, mar Baltico, oceano Atlantico nord-occidentale e oceano Pacifico nord-orientale. Dietro a questi cambiamenti, secondo i ricercatori italiani, ci sarebbe il riscaldamento delle acque di 0,6°C, più che fattori antropici. Riscaldamento che si prevede sarà ancor più marcato in futuro (+3,5°C entro il 2100). Di qui l'importanza di continuare analisi dello stato biologico dell'ecosistema, da aggiungere alle politiche di pesca sostenibile a livello locale e regionale.

ITALIA-UE-MAROCCO/L'UNIVERSITÀ DI ROMA TOR VERGATA coordina il progetto Sms (acronimo di sensing oceanic and marine pattern) a base di sensori (using biosensors) cui parteciperanno dieci partner di sette paesi: Spagna, Grecia,

Svezia, Francia, Marocco, Belgio, Slovenia e Italia (oltre all'ateneo romano sono coinvolti l'Enca e Systra Industrial). Lo ricerca, cofinanziata dall'Ue e che dispone di un budget di oltre 4 mln euro, mira a sviluppare nell'arco di tre anni un sistema di allerta dell'inquinamento delle acque. La presenza di vernici, d'imbarcazioni, composti farmaceutici, alghe tossiche e loro fos-



sono nei tratti di mare a rischio di foci fucina, estuari e aree a rischio d'inquinamento ambientale e risultata da sensori e dati sono trasmessi per via telematica in tempo reale alle autorità competenti.

ITALIA-UE/IL CRA E L'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI fanno parte del consorzio di 29 enti di ricerca di 11 paesi europei (Austria, France,

Germania, Italia, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Serbia, Spagna e Svezia) che stanno portando avanti il progetto triennale Legna, acronimo di Legumi per l'agricoltura di domani, che dispone di finanziamenti Ue per poco meno di 5 mln euro. Obiettivo del progetto è favorire la reintroduzione della coltivazione di leguminose nei paesi Ue, mettendo a punto nuove e migliori varietà e pratiche agronomiche e tecnologiche (l'impiego dei legumi in cucina).

DANIMARCA-MONDO I. Uno studio internazionale di ricercatori dell'università di Copenhagen ha identificato 125 geni potenzialmente coinvolti nella domesticazione del cavallo. Gli scienziati hanno comparato il genoma di due cavalli Tynnyr, una razza che risale ad alcune migliaia d'anni prima della domesticazione, con quello del cavallo domestico moderno e del cavallo selvaggio mongolo (anche noto come cavallo di Przewalski). E hanno scoperto che il cavallo Tynnyr si differenzia dall'antenato del cavallo domestico dai 127 mila ai 159 mila anni fa. Mentre i cavalli selvaggi non

goli soltanto 40-52 mila anni fa. Hanno inoltre individuato gruppi di geni implicati nello sviluppo muscolare, degli arti, articolazioni e sistema endocrino degli equini e un secondo gruppo di geni cui si devono le funzioni cognitive. Hanno anche potuto osservare mutazioni indesiderate causate dall'endogamia durante la fase della domesticazione.

ARGENTINA /RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DI TUCUMAN che stanno studiando le sostanze repellenti presenti nelle piante hanno fatto una scoperta molto promettente per l'agricoltura biologica. Hanno individuato nei semi di chiriquia una sostanza che protegge la pianta da funghi e batteri e che per di più risulta repellente per gli uccelli. I ricercatori hanno quindi ottenuto un estratto d'acetogenina da questi semi, di fatto un pesticida naturale, tossico per gli insetti, ma non per l'ambiente. Oltre che su colture importanti localmente come mais, noce e cotone, l'estratto di semi di chiriquia può essere utilizzato come insetticida domestico, non presentando effetti secondari a carico dell'uomo e degli animali domestici. I ricercatori argentini stanno proseguendo le loro indagini su altre specie di piante autoctone e non. Luisa Conti