

I risultati del sondaggio del ministero delle politiche agricole sull'etichettatura obbligatoria

Gli italiani vogliono trasparenza

Nove italiani su 10 per l'origine in chiaro degli alimenti

DI CINZIA DE STEFANIS

Origine chiara di tutti i prodotti. Per il 96% dei consumatori l'etichetta deve essere scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento. Per l'84% è fondamentale che vi sia il luogo in cui è avvenuto il processo di trasformazione. Per 9 italiani su 10 assume un'importanza decisiva al momento dell'acquisto che il prodotto sia fatto con materie prime italiane e sia trasformato in Italia, a seguire il 54% controlla che sia tipico, il 45% verifica anche la presenza del marchio Dop e Igp, mentre per il 30% conta che il prodotto sia biologico. Questo è quanto emerge dal report elaborato dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali dopo la



Quanto è disposto a spendere il consumatore per l'origine in etichetta

	CONTATTI	%		CONTATTI	%
Fino al 5% in più	8.032	30,26	Non disposto	4.617	17,39
Da 5 al 20% in più	10.706	40,33	Non risposte	3	0,01
Oltre il 20%	3.189	12,01			
Disposto (totale)	21.927	82,60	TOTALE	26.547	

consultazione pubblica online tra i cittadini sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari. Sono stati oltre 26.500 i partecipanti che hanno espresso il proprio punto di vista, rispondendo a un questionario con 11 domande sull'importanza

della tracciabilità dei prodotti, della indicazione dell'origine e della trasparenza delle informazioni in etichetta. L'iniziativa fa parte delle misure di «campolibrero» della legge competitività (116/2014) e ha avuto l'obiettivo di coinvolgere la collettività su una questione decisiva come la trasparenza delle informazioni in etichetta sugli alimenti. Un ulteriore effetto della consultazione è allinearsi ai principi generali

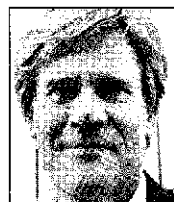
dell'unione europea, dove la condivisione dei contenuti delle decisioni pubbliche costituisce da tempo una prassi consolidata. Per 9 su 10 è importante conoscere l'origine per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, mentre per il 70% è utile per questione etiche, come il rispetto delle normative sul lavoro. Gli italiani quindi vogliono conoscere sempre l'origine delle materie prime in particolare

su alcuni prodotti come le carni fresche e il latte fresco (95%), i prodotti lattiero-caseari come yogurt e formaggi (90%), la frutta e verdura fresca tagliata già pronta per l'uso (88%), le carni trasformate come salumi e insaccati, carne in scatola (87%) o il riso (81%). Per quanto riguarda il luogo dove avviene la trasformazione per oltre 18 mila persone (70%) è sempre fondamentale che sia indicato in etichetta in modo chiaro, e per l'86% è molto importante avvenga al 100% in Italia. Quasi 22 mila persone (82%) hanno poi dichiarato che sono disposte a spendere di più per avere la certezza dell'origine e provenienza italiana del prodotto, con quasi la metà pronta a pagare dal 5 al 20% in più.

Supplemento a cura di LUIGI CHIARELLO agricolturaoggi@class.it

Xylella, lo stop francese all'import incassa l'ok Ue

Le misure anti-Xylella prese dalla Francia che bloccano l'import di un centinaio di piante vive dalla Puglia sono «in linea con la legislazione Ue». Lo affermano fonti della Commissione Ue, che si è detta «consapevole» delle preoccupazioni simili di Spagna, Portogallo e Grecia ma «non informata» di iniziative simili «nel prossimo futuro». «La decisione della Francia di prendere misure nazionali aggiuntive intese a prevenire la diffusione della Xylella fastidiosa sul suo territorio è in linea con la legislazione Ue», afferma Bruxelles. Questo perché, spiega la Commissione, «la legislazione Ue prescrive che in caso di pericolo imminente, uno stato membro può immediatamente prendere misure ulteriori contro le importazioni da paesi terzi» e che «può notificare alla Commissione le misure che vorrebbe vedere venissero prese, come ha fatto la Francia». Quindi se uno dei 28 «ritiene che queste misure Ue non siano prese o non prese in tempo, questo può prendere le misure nazionali temporanee che ritiene necessarie finché la Commissione non adotta queste misure specifiche». La prossima riunione prevista del Comitato permanente per la salute delle piante, in cui dovranno essere discusse e auspicabilmente volate le nuove misure, è prevista il 27 e 28 aprile. L'esecutivo Ue è quindi «consapevole che altri stati membri quali Spagna, Portogallo e Grecia hanno preoccupazioni simili a quelle della Francia», tuttavia «non è al corrente di azioni simili pianificate nel prossimo futuro da nessuno di loro». Coldiretti ha reso noto che il decreto del ministro dell'agricoltura francese, Stéphane Le Foll, datato due aprile 2015 e già pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, prevede il blocco all'importi dalla Puglia di ulivo, vite, fico, albicocco, mandorlo, pesco, agrumi, ciliegio, gelso e numerose piante ornamentali per un totale di 102 specie vegetali.



Stéphane Le Foll

Alimentare, boom dei contratti a termine

Il settore agro-alimentare è anticiclico anche sul fronte del lavoro. Almeno di quello temporaneo, stando a una ricerca della società d'outplacement **Spinlight Counseling**, secondo la quale in particolare nei settori industriali dell'agro-alimentare e chimico-farmaceutico e nel terziario avanzato è boom di contratti a tempo determinato per posizioni nell'area commerciale e di staff.

Contratti a termine che si stanno facendo più comuni fra i manager senior, ossia fra gli over 55 anni, che hanno oggi maggior opportunità di rientrare nel mondo del lavoro rispetto soltanto a due anni fa. Nel 2014 le ricerche di quadri e dirigenti dai 55 anni in su con esperienze e competenze già consolidate sono aumentate del 22% rispetto all'anno precedente.

«Nel 2014», dichiara a ItaliaOggi **Giulio Bertazzoli**, partner di Spinlight Counseling, «ma il medesimo trend si sta confermando nei primi mesi di quest'anno, il 45% dei manager over 55 che hanno cambiato azienda ha firmato un contratto a tempo determinato, contro il 28% che ne ha sottoscritto uno a tempo indeterminato, un 5% che s'è ricolloccato a partita Iva e un 22% che lo ha fatto trasformandosi in imprenditore».

Come interpretare questi dati? Innanzitutto non illu-

sendosi che la crisi sia del tutto superata. I settori in cui Spinlight Counseling rileva una maggiore ripresa delle assunzioni sono quelli in cui ha colpito meno e che oggi stanno ripartendo per primi. Va inoltre considerato che il mercato italiano del lavoro esce molto cambiato dalla congiuntura economica negativa.

«Se fino a pochi anni fa», osserva Bertazzoli, «le aziende non valorizzavano i manager over 50 e, anzi, ne favorivano la fuoriuscita con forme di scivolo verso il pensionamento, oggi li vedono come una risorsa preziosa, cui fare ricorso anche solo per periodi di tempo limitato, quali possono essere, per esempio, momenti di ricambio generazionale in aziende a conduzione familiare. Ciò perché i manager senior sono visti come arbitri, come garanti della prosecuzione dell'attività aziendale forti dell'esperienza maturata».

A dirla tutta gli over 50 sono anche diventati più competitivi ovvero più economici. Pur di rientrare nel mondo del lavoro sono oggi disponibili ad accettare incarichi a tempo determinato e anche ad accontentarsi d'una remunerazione inferiore a quella che avrebbero considerato accettabile anni fa. I grandi esclusi dal mondo del lavoro italiano, anche quando la ripresa si consoliderà, rischiano d'essere i 27-32enni d'oggi che non hanno avuto modo di sviluppare una professionalità e cui le aziende preferiranno i più competitivi neolaureati.

Luisa Conti



Giulio Bertazzoli

Assovegan: un mln di italiani segue il nuovo stile alimentare. Il Csqa: certificate 10 cantine I vini vegani, la nuova frontiera Il consorzio Valpolicella apripista della nuova tendenza

DI ANDREA SETTEFONTI

I vini vegani, nuova frontiera dell'enologia, sono stati anche la vera novità del Vinitaly. Con una produzione rigorosamente certificata e una chiarificazione senza ingredienti di origine animale, i vini vegani trovano sempre più spazio tra i consumatori. A Verona, per la prima volta nella storia del Vinitaly è stata effettuata una degustazione guidata tra un vino vegano, il Valpolicella Doc 2014, e i piatti a base di seitan e altri prodotti vegetariani. A organizzarla è stata il Consorzio di tutela vini Valpolicella in collaborazione con l'Associazione Vegani Italiani Onlus (Assovegan). Secondo l'osservatorio di Assovegan in Italia si assiste a una crescita del -15% all'anno di vegani e in tutto si parla di circa 1 milione seguaci del nuovo stile alimentare. A questa tendenza si adegua anche il mondo del vino e attualmente sono dieci le cantine certificate da Csqa con il logo Qualità Vegetariana@Vegan. Nelle Marche, regione con il 22% di vigneti bio e sempre più attenti ai vegani, ci sono l'azienda agrobiologica San Giovanni, la cantina

Offida e la società agricola Ciu Ciu, tutte nel Comune di Offida (Ascoli Piceno), la società agricola Pievalta a Maiolati Spontini (Ancona) e l'azienda vinicola Costadoro a San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno). In Toscana, la fattoria Casubianca a Murlo (Siena) e il frantoio La Pieve ad Arcelle di Campagnatico (Grosseto). Infine, olearia vinicola Orsogna nel Comune di Orsogna (Chieti), l'azienda di Venturino Giancarlo nel Comune di Vaglio Serra (Asti) e Perlage in provincia di Treviso, a Farra di Soligo. I requisiti principali per ottenere la certificazione sono l'esclusione di ingredienti e derivati di origine animale e l'assenza di parti di origine animale anche nelle attrezzature e nei materiali di confezionamento. Anche Cantina Tollo, abruzzese, scaminata sui vegani e al Vinitaly ha presentato due vini occlusi da Cefp. «Dal biologico al vegan il passo è breve. Si tratta di una sperimentazione su una linea già in sé particolare che, oltre ad essere prodotta seguendo il disciplinare biologico, contiene solo solfiti naturali», afferma Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo.

La top 20 del vino italiano conta 8 cantine cooperative

Otto cantine cooperative nelle prime 20 aziende vitivinicole italiane per fatturato, secondo la classifica 2015 di Mediobanca. A incidere è in particolare l'export che per le 500 cantine associate all'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari ha raggiunto la quota record di 1,8 miliardi di euro. Più di un terzo di tutto il valore del vino commercializzato all'estero, che ha toccato quota 5,11 miliardi di euro, proviene dalle cantine dell'Alleanza, che rappresentano quasi il 58% del vino prodotto in Italia. Nel report annuale sul comparto vino del Centro Studi Mediobanca ci sono Cantine Riunite & Ciu, Caviro, Mezzacorona, Cavit, Gruppo Caviro, Cantina di Soave, La Via, Collati Veneto Wine Group. «E le prime due della classifica, Cantine Riunite & Ciu e Caviro, sono proprio due realtà del mondo della cooperazione», commenta Giorgio Mercuri, presidente di Fedagri-Confcooperative. Nel dettaglio, Cantine Riunite & Ciu ha un export di 340 milioni di euro pari a 63,5% del fatturato, per il gruppo cooperativo Mezzacorona il fatturato derivante dall'estero è pari all'81% sui 171 milioni complessivi, mentre la trentina Cavit fattura dalle esportazioni 124,8 milioni di euro, il 78,8% del fatturato. Il 60% delle cantine cooperative può essere definito esportatore abituale. «Non sono più cantine sociali, ma imprese cooperative. Hanno puntato sui vini autoctoni, sulla qualità. Oggi le cooperative gestiscono il 60% del vino italiano e riescono più facilmente a confrontarsi con l'estero. La crescita dell'export delle cooperative è di quasi il 4% mentre la media nazionale è del 1,5%», conclude Mercuri.



Giorgio Mercuri

GIRI DI POLTRONE



NUOVO PRESIDENTE PER IL CONSORZIO TERRE DI QUALITÀ DI ASTI. Alla guida è stato nominato Marco Reggio (nella foto, viticoltore). La vicepresidenza è stata assegnata a Francesco Maccario mentre a completare il cda dell'aggregazione di imprenditori agricoli nata per accorciare la filiera, è stato eletto Valter Barrera

LA FEDERAZIONE ITALIANA SPORT EQUESTRI ha eletto il nuovo presidente. Si tratta di Vittorio Orlandi (nella foto), bronzo a Monaco 72, cavaliere, tecnico e proprietario. La nomina, arrivata al primo scrutinio, mette fine a 21 mesi di commissariamento da parte del Cnps, con Gianfranco Rava alla guida segreteria@fise.it



produttori di mezzi tecnici per il controllo biologico. Presidente è stato confermato Fabio Paci, responsabile tecnico di Xeda Italia. Sarà affiancato dal vice Giacomo De Maio di Natural Technologies Italia. Confermati nel consiglio direttivo Vincenzo Cavicchi di Suterra e Massimo Benuzzi di Cbc Europe. Di nuova nomina il consigliere Giovanna Ronzoni di Cerrus e il tesoriere Renato Lama di Koppert. fabio@xeda.it

IL TEDESCO GEORGE HEIDGERKEN (nella foto) è stato nominato presidente dell'Ifah, la federazione internazionale per la salute animale. Heidgerken, che è corporate senior vice president di Boehringer Ingelheim e global head di Boehringer Ingelheim, prende il posto di Jeff Simmons nell'organizzazione di cui è direttore esecutivo Carl du Marche Sarvaas.



L'ASICA, L'ASSOCIAZIONE INTERPROFESSIONALE del suino iberico ha rinnovato i suoi vertici. Presidente è stato nominato Francisco Javier Morato Moro dell'associazione degli industriali della carne Anice-Iberica, vice José María Molina Sánchez-Herruzo del sindacato agricolo Asaja, segretario Carlos Diaz Nafria di Anice-Iberica e tesoriere Manuel Ramos Mincro dell'associazione degli allevatori Anpragaport.

JOSÉ JOAQUÍN VILLALBA è stato eletto responsabile del settore vitivinicolo del sindacato agricolo spagnolo Coag. Nato a Ontur (Albacete), Vicalba, 41 anni, gestisce l'azienda agricola di famiglia, specializzata in viticoltura biologica, olivicoltura e frutticoltura (mandorle), ed è presidente della sezione di Albacete di Coag e membro del Gruppo del vino della Dop Jumilla.

ANDY MORLING È STATO NOMINATO DIRETTORE della Food crime unit della Food Standards Agency britannica. Morling ha ricoperto funzioni di vertice nella pubblica amministrazione in agenzie come quelle antiterrorismo, contro i crimine organizzato, contro le frodi e nell'agenzia delle entrate e delle dogane.

AVVICINAMENTO AI VERTICI DELLA DIVISIONE SUINI del gruppo danese Vion Food (7 mld euro). Frans Stortelder, 55 anni, titolare della società di consulenza Ernt Plus, succede a Gaderet Tegelberg in qualità di direttore operativo.

MAUREEN EDMONDSON È STATA NOMINATA PRESIDENTE dell'organizzazione scientifica britannica indipendente Institute of Food Science and Technology.

IL 6 APRILE SEAN CONNOLLY, già presidente e ceo di The Hillshire Brands Co, fino alla sua cessazione a Tyson Foods nell'agosto scorso, ha assunto il ruolo di ceo di Con-Agra Foods Inc. (14,7 mld euro). Sostituisce Gary Rodkin.

NUOVO CEO PER LA MULTINAZIONALE CALIFORNIANA DEI PICCOLI FRUTTI DRISCOLL: oltre 3 mld euro). È Kevin Murphy, in azienda dal 2008 e dal 2013 direttore operativo. Prende il posto di J. Miles Reiter, che manterrà la carica di presidente del cda. Luisa Contri e Andrea Settefonti

WILMA PIRROGA, 54 ANNI DI LANDRIANO, è stata confermata presidente di Coldiretti Pavia. Sposata, madre di due figli, imprenditrice agricola, Piroga è responsabile di Donne Impresa Lombardia. pavia@coldiretti.it

ANDREA FACCIO, PIEMONTESE, è stato eletto presidente della Federazione nazionale vitivinicola di Confagricoltura. Succede a Piergianni Pistoni. Faccio è titolare dell'azienda agricola Villa Giada, situata a Canelli. Accanto a lui, il vicepresidente Alessandro Candia, ad dell'azienda vitivinicola Francesco Cavadi di Sandonaci (Br). info@confagricoltura.it

MARCO NICASTRO È STATO RICONFERMATO alla presidenza della Federazione nazionale pomodoro da industria di Confagricoltura. È imprenditore foggiano, sarà affiancato nella definizione della linea politica del comparto dal vicepresidente Luigi Ricaldone. info@confagricoltura.it



ALESSANDRO CIRICELLO (nella foto) è stato riconfermato presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio. Il cuoco, personaggio televisivo e autore di libri di ricette, resterà in carica per i prossimi quattro anni. info@unioneregionalecuochilazio.com

FONDAZIONE FIERA MILANO, azionista di riferimento di Fiera Milano (che oltre a TntFood è promotrice di Fruit Innovation), ha indicato i nomi dei nuovi membri del cda, in carica fino al 2017. Presidente e ad saranno rispettivamente Roberto Rettani (nella foto), 62 anni, attuale presidente della società chimico-farmaceutica Syneresis e di Fondazione Carlo Erba, e Corrado Arturo Peraboni, 50 anni, attuale dg di Fondazione Fiera Milano e membro del cda di Arexpo. Attilio Fontana e Lucia Ronzulli sono stati indicati come vice presidenti. Consiglieri Pier Andrea Chevallari, Renato Borghi, Joyce Victoria Bigli, Vincenza Patrizia Rutigliano e Romeo Robiglio.



RINNOVATI I VERTICI DELLA SEZIONE ITALIANA DI IRMA, l'Associazione internazionale dei

Nuove potenzialità di espansione della domanda per un comparto che fattura 32 mld l'anno

Carni, crocevia Mediterraneo

Dal Marocco agli Emirati la rotta del nuovo mercato

DI GIOVANNI BUCCINI

Dal Marocco alla penisola araba, il futuro del settore carni passa dal Mediterraneo. È quanto emerso da un incontro tra i vertici di Veronafiere e diversi operatori in vista della 26ª edizione di Eurocarne, la rassegna internazionale che dal 10 al 13 maggio a Verona riunirà il comparto italiano forte di un valore economico di 32 miliardi di euro all'anno e 180 mila addetti.

Sotto i riflettori ci sono innanzitutto gli Emirati Arabi Uniti, dove le prospettive sono più interessanti vista la popolazione cresciuta del 30% in cinque anni. In questo paese, con circa 200 etnie per 8,5 milioni di abitanti, la frammentazione del mercato è massima, tuttavia la presenza di un registro degli animali informatizzato lo rende molto più avanzato di altri. «Il reale potenziale di sviluppo della filiera bovina si declina nella fase postmacellazione», spiega Paolo Beltrami di Onemedit srl. «Le opportunità di inserirsi nella catena delle carni è elevata», assicura, «perché il mercato è in crescita e gli Emirati Arabi hanno in progetto di incentiva-



Tra gli stand di Eurocarne

re sia la produzione sia i consumi». Detto ciò, «la burocrazia è assillante, ma è l'unico modo per garantire la filiera, tenuto conto che i consumatori sono molto esigenti, soprattutto in virtù di una capacità di spesa fra le più alte al mondo. Si afferma sul mercato chi è in grado di fornire informazioni, selezionare il prodotto, garantire ogni fase dalla produzione alla macellazione e lavorazione, fino alla vendita».

Spiragli positivi arrivano anche dall'Algeria. Si tratta di «un mercato accessibile per

l'Italia», dice Angelo Pavone di AeP Consultants, e può essere considerato una porta d'accesso per la filiera della carne in Africa». Il piano quinquennale 2010-14 per il miglioramento dei comparti agricolo e zootecnico «è stato confermato per altri cinque anni, con aiuti alla produzione, ma anche alla costruzione di strutture di allevamento, macchinari di produzione e stoccaggio, trasformazione e raffreddamento, tecnologie e know how di cui il paese algerino ha un forte bisogno». Per la filiera della

carne rossa, per esempio, sono in programma investimenti per 550 milioni entro il 2015, soprattutto per la costruzione di tre grandi complessi pubblici di macellazione.

Prospettive più legate a tecnologie e macchine per la lavorazione delle carni anche in Marocco. «Qui le opportunità per la filiera italiana si concentrano sull'innovazione, necessaria per l'arretratezza delle strutture produttive, dei mattatoi e dell'industria di trasformazioni», spiega Luca Pezzani, segretario generale

della Camera di commercio italiana nel Paese del Maghreb, ma entro il 2020 il governo marocchino ha un programma di sviluppo per 600 milioni di euro di investimenti, finalizzato alla modernizzazione della rete commerciale, della diversificazione produttiva, delle linee di macellazione e lavorazione delle carni. Scenario ben diverso in Egitto, che con un pil pari al 13% di quello italiano e l'analfabetismo al 27% della popolazione presenta un mercato interno limitato e poco attento all'etichettatura.

Un premio da polli

Il premio Ciwf «Good Chicken» è andato al «Pillo Dal Piemonte Valverde», cooperativa di Saluggia (Vc), che ha dato vita da poco alla novità Il Caravaggio (razza new red, crescita lenta, macellato a 43/50 giorni, venduto a peso variabile e trasformato in hamburger classico, il Magnifico, o con toma, Il Glorioso), aumentando del 30% le vendite. **Compassion in World Farming** è una onlus internazionale contro l'allevamento intensivo. Da quest'anno il pollo premiato viene allevato anche in Liguria, per 8.000 polli Valverde totali (il brand per le macellerie) e 6.000 Dal Piemonte in ddo, con un fatturato di 7 mln di euro.

Daniela Fabro

RISIKO AGRICOLA

IL GRUPPO AUTOGRILL (3,93 mld euro), attraverso la divisione HmsHost Int'l, sbarca in Cina, siglando due accordi per l'apertura, entro il 2015, di dieci punti vendita negli aeroporti internazionali di Pechino e di Sanya, una delle principali mete turistiche del paese. A Pechino le attività, sei locali per un fatturato previsto di 44 mln euro nei sei anni di durata del contratto, saranno gestite in joint venture con Huazhuzhu, operatore locale nel settore food&beverage aeroportuale. Nello scalo di Sanya Autogrill aprirà quattro locali, due a gestione diretta e due in sub-concessione per un fatturato previsto di 6 mln euro nel periodo 2015-2020, in joint venture con il gruppo locale di ristorazione e retail Cosmos.

CONCENTRAZIONE IN VENETO NEL GRUPPO DISTRIBUTIVO SELEX COMMERCIALE. I due soci MaxiDi (famiglia veronese Brendonai) e Unicomm (famiglia piacentina Costaro) hanno dato vita alla società Unimax, con l'obiettivo di generare sinergie logistiche, informatiche e gestionali e trasferire i risparmi così ottenuti alla clientela. La nuova può contare su una rete di vendita di 1.110 negozi fra iper, super e cash & carry, per un fatturato di 4,1 mld euro e 13 mila dipendenti. E ha in programma investimenti per 200 mln euro nel prossimo triennio per nuove aperture e per l'ammodernamento della rete di vendita.

LA CENTRALE DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA GRUPPO VEGE (22 imprese associate per un fatturato di 2,95 mld euro) si rafforza in Sicilia con l'ingresso di un nuovo socio. Si tratta di Mio Mercato, impresa attiva nelle province di Trapani e Palermo con una rete di dieci supermercati e un centro di distribuzione di 5 milioni per un fatturato di 25 mln euro.

ELECTROLIX PROFESSIONAL, PRODUTTORE D'ATTREZZATURE per la ristorazione professionale (670 mln euro), rinnova il suo sostegno all'Accademia europea di culinary nutrition. Ha infatti fornito all'accademia le attrezzature per il quinto Master in culinary nutrition che ha preso il via il 16 marzo scorso e che proseguirà fino a settembre.

IL GRUPPO FRANCESE LE DUFF (1,5 mld euro), leader mondiale nel settore delle caffetterie-pasticcerie, ha rilevato le quote nel gruppo tedesco delle panetterie Kamps (200 mln euro) derivate dal fondo German Equity Partners III di Equity Capital management, che nel recente passato l'aveva rilevata dal gruppo Barilla. L'operazione consentirà al gruppo francese di rafforzarsi in Germania e dovrebbe consentirgli di raggiungere i 2 mld euro di fatturato.

IL GRUPPO COOPERATIVO DANESE-SVEDESE ARIA FOODS (10,6 mld euro) ha avuto il via libera dall'Antitrust

svedese per l'acquisizione della marca svedese di formaggi **Fälhygdens** e dall'ampiano produttivo di **Falköping** dal gruppo Atria. Il passaggio di proprietà consente ad **Aria Foods** di fare il suo debutto nel segmento dei formaggi premium.

LE COOPERATIVE DANESI DANISH CROWN e **TEDESCA WESTFLEISCH** hanno dato vita alla joint venture paritetica **Westerown** che si occuperà del disosio e della vendita diretta di carne di scrofa. In questo modo le due società contano di migliorare la loro redditività. **Mediamente Danish Crown** macella 225 mila scrofe l'anno e **Westfleisch** 355 mila. L'operazione è soggetta al via libera delle autorità Antitrust.

IL CIOCCOLATIER SVIZZERO BARRY CALLEBAUT (4,8 mld euro) investirà 5,1 mln euro nella sua ultima acquisizione sul mercato Usa, gli impianti produttivi della **World's Finest Chocolate** a Chicago, azienda americana impegnata fornirvi cioccolato liquido per le sue produzioni. Nel sito produttivo di Chicago il colosso svizzero conta di produrre 25 mila tons di cioccolato l'anno.

NESTLÉ PURINA, LA DIVISIONE PRIMOGRADO DELLA MULTINAZIONALE SVIZZERA, ha inaugurato un impianto produttivo a Wrocław, nel Sudovest della Polonia, per la cui realizzazione ha

investito 89 mln euro. Soddisferà la crescente domanda di petfood dell'Europa centrale e del mercato polacco, il più importante nell'area. **Nestlé Purina** ha già in programma di investire altri 42 mln euro per potenziare per fine anno la capacità produttiva dell'impianto.

LA MULTINAZIONALE SVIZZERA SYNGENTA ha ottenuto dalle autorità del Vietnam l'autorizzazione per la coltivazione del suo mais bt che presenta la combinazione di tratti **gm Bt11** (resistenza alla piralide) e **GA21** (tolleranza al glifosato). Le sementi saranno disponibili dalla campagna 2015-2016.

LA COMMISSIONE AMERICANA DI CONTROLLO SUL TRADING DI FUTURES (Cftc) ha denunciato **Kraft Foods Group** e **Mondelez Global** per manipolazione delle quotazioni del grano in contanti e dei prezzi dei contratti future sul grano. In considerazione degli alti prezzi di questa materia prima nell'estate 2011, le due multinazionali avrebbero comprato 90 mln. dollari di futures sul grano con scadenza dicembre 2011. Ciò non per assicurarsi la consegna del prodotto bensì per far sì che s'abbassassero le quotazioni del grano in contanti e scendessero quelle dei futures con scadenza fra dicembre 2011 e marzo 2012. Cosa che è puntualmente avvenuta e che ha consentito a Kraft e Mondelez di lucrare circa 5 mln euro.

Michela Achilli

Le istruzioni sulle agevolazioni al primo insediamento, in vista del via libera alle domande

Aiuti ai giovani, istanze via web

Registrazione sul sito Ismea. Accredittamento tramite Pec

DI MARCO OTTAVIANO

Presentazione via web per la domanda di ammissione alle agevolazioni per l'insediamento di giovani in agricoltura. Il tutto mediante il portale dedicato (<https://primoinseidiamiento.ismea.it>), accessibile anche dal link posizionato nel sito istituzionale Ismea. La domanda deve essere compilata da un soggetto accreditato presso il portale primoinseidiamiento. Per effettuare l'accredittamento, occorre registrarsi presso il portale, inserendo i propri dati anagrafici. L'accredittamento ha luogo esclusivamente tramite Pec (posta elettronica certificata) e, una volta effettuato, consente all'utente accreditato di accedere all'area del portale dedicata alla compilazione e alla gestione delle domande online. Per essere ammesso alle agevolazioni, il soggetto richiedente, al momento della presentazione della domanda, deve, a pena di irricevibilità, utilizzare esclusivamente la modulistica che Ismea messa a disposizione sul proprio sito internet www.ismea.it contenente la domanda di accesso alle agevolazioni, la descrizione della struttura fondiaria con particolare riferimento all'ubicazione e alle caratteristiche territoriali e il piano aziendale, che dimostra la

sostenibilità economica, finanziaria e ambientale dell'intervento fondiario in relazione allo sviluppo dell'attività agricola, articolato su un periodo di almeno cinque anni. Queste le istruzioni e i criteri Ismea per la presentazione delle domande

requisiti: titolo di studio di livello universitario di indirizzo agrario, titolo di studio di scuola media superiore in campo agrario, esperienza lavorativa, dopo aver assolto l'obbligo scolastico, di almeno due anni in qualità di coadiuvante familiare ovvero di lavoratore agricolo, documentata dall'iscrizione al relativo regime previdenziale e attestata di frequenza con profitto a corsi di formazione professionale.



SOCIETÀ AGRICOLA. Nel caso di insediamento in società agricola, il soggetto richiedente, al momento della presentazione della domanda, deve risultare socio. Entro tre mesi dalla data di comunicazione della determinazione di ammissione alle agevolazioni, a pena di decadenza, il soggetto deve assumere la responsabilità e la rappresentanza legale della società medesima ed esercitare sulla stessa pieno potere decisionale per almeno cinque anni dalla data di ammissione alle agevolazioni. Per una società agricola possono beneficiare del premio di primo insediamento due o più giovani che assumono congiuntamente la titolarità dell'azienda, fermo restando che l'ammontare del premio resta contenuto nei limiti previsti per un solo giovane. Lo statuto della società deve altresì con-

tenere una clausola impediti-

va di atti di trasferimento di quote tali da far venir meno i requisiti soggettivi di accesso alle agevolazioni ovvero tali da comportare l'insorgere di alcuni dei criteri di esclusione di cui al successivo punto 3, fino alla cancellazione del patto di riservato dominio.

Calabria del vino pioniera della comunicazione online

Rappresentando appena l'1% della produzione, la Calabria non può certo scalare le vette del vino italiano. Eppure proprio da qui arriva la prima esperienza dal basso di comunicazione integrata sul web di un territorio vitivinicolo regionale. Stiamo parlando di **Vinocalabrese.it** (www.vinocalabrese.it), il portale fondato nel 2009 dal manager viticolo **Giovanni Gagliardi**, fresco di riconoscimento di **Benemerito della viticoltura italiana** ricevuto al **Vinitaly di Verona** con la **Medaglia di Cangrande**. Nato per raccogliere le informazioni sui produttori di vino della regione, aggregando notizie ed eventi **Vinocalabrese.it** negli anni si è affermato come un vero e proprio incubatore di esperienze, ricerca e best practices, punto di riferimento per operatori del settore e vetrina fondamentale per conoscere dall'esterno le specialità di questa terra. Non solo, dalla semplice piattaforma che riunisce informazioni, sparse sulla rete, nel tempo il portale si è affermato con un proprio e riconoscibile brand. «Ci siamo ispirati a grandi portali internazionali come **theaustralianwine.com**», spiega Gagliardi, «ritenendo ad aiutare il vino calabrese nella sua riconoscibilità e nella sua reputation, aspetti sui quali nessuno aveva mai lavorato. Siamo così divenuti un punto di riferimento per l'esterno; mentre anche una piazza di dialogo e di incontro tra gli operatori calabresi». E questo «partendo da un progetto che nessuna istituzione ci ha commissionato». La produzione di vino in Calabria è una goccia rispetto a quella italiana; ma negli ultimi 7-8 anni, chiusa Gagliardi, «sono cresciute sia le aziende sia la qualità delle loro produzioni. Siamo piccolissimi, quindi possiamo solo puntare sulla nostra identità comunicandola al meglio tramite tutti i canali a disposizione».



Giovanni Gagliardi

Gagliardi, ritenendo ad aiutare il vino calabrese nella sua riconoscibilità e nella sua reputation, aspetti sui quali nessuno aveva mai lavorato. Siamo così divenuti un punto di riferimento per l'esterno; mentre anche una piazza di dialogo e di incontro tra gli operatori calabresi». E questo «partendo da un progetto che nessuna istituzione ci ha commissionato». La produzione di vino in Calabria è una goccia rispetto a quella italiana; ma negli ultimi 7-8 anni, chiusa Gagliardi, «sono cresciute sia le aziende sia la qualità delle loro produzioni. Siamo piccolissimi, quindi possiamo solo puntare sulla nostra identità comunicandola al meglio tramite tutti i canali a disposizione».

Giovanni Bucchi

RICERCANDO

ITALIA / UN GRUPPO DI RICERCATRICI che lavorano nel Laboratorio di tecnologia e ingegneria alimentare dell'Università della Calabria ha brevettato un metodo per rendere gelatinoso o solido l'olio extravergine d'oliva migliorandone la praticità d'uso. La trasformazione dallo stato liquido a quello gelatinoso o solido avviene attraverso un procedimento detto di organogelazione, che non va a modificare la composizione chimica dell'olio, ma semplicemente lo stato fisico: l'olio è infatti intrappolato in una struttura a reticolo, grazie all'aggiunta d'un agente gelificante normalmente impiegato dall'industria alimentare, e rimane allo stato di gel o di solido fintanto che è conservato a una temperatura compresa fra 4 e 20°C. Il Gel oil potrebbe essere utilizzato come condimento per insalate o altri cibi ed essere eventualmente anche aromatizzato. Lo Spread bio oil, potrebbe invece sostituire il burro ed essere spalmato su pane o altri alimenti.

FRANCIA 1/ L'ISTITUTO DI RICERCA FRANCESE ARVALIS darà il via a maggio a Pihen-Piel, un progetto di ricerca, che verrà condotto su 7,5 ha nella regione di Bouare, a sud di Parigi, inteso a individuare quali sono i geni del mais e del grano tenero implicati nella tolleranza allo stress idrico.

FRANCIA 2/ L'IARC, l'AGENZIA INTERNAZIONALE PER LA RICERCA SUL CANCRO dell'Organizzazione mondiale della salute ha inserito il glifosato nell'elenco delle sostanze potenzialmente cancerogene per l'uomo. Si tratta della lista 2A non della 1A, quella che annovera le sostanze che sicuramente possono causare tumori. Questa decisione ha rilevanza in quanto il glifosato è l'erbicida più utilizzato al mondo e vi sono esposti milioni d'agricoltori e consumatori.

SPAGNA 1/ SCIENTISTI DEL CBEL, un centro base di studi sulle neuroscienze ha condotto una ricerca dalla quale è risultato che i vini a più bassa gradazione alcolica risultano più graditi. I ricercatori hanno sottoposto 20 persone a una degustazione di quattro coppie

di vini. Ogni coppia di questi era identica in tutto e per tutto, salvo per la gradazione alcolica. Ebbene è risultato che il vino a minor gradazione d'alcolici risultava più gradito in quanto il cervello umano riusciva a prestare maggior attenzione ad aspetti come l'aroma, il profumo e il gusto nei vini meno alcolici.

SPAGNA 2/ UN RICERCATORE DEL CSIC ha presentato una tesi nella quale propone un'alternativa ai metodi tradizionali di contrasto chimico della piralide del mais, basato sulla tecnologia bit. Sarebbero 21 i geni che opportunamente modificati potrebbero rendere il mais naturalmente resistente alle principali malattie che colpiscono la coltura.

SRI LANKA/ SCIENTISTI DEL COLLEGIO DI SCIENZE CHIMICHE DI COLOMBO hanno messo a punto un innovativo metodo di coltura del riso che grossomodo ne dimezza l'apporto calorico. Cuocendo mezza tazza di riso insieme a un cucchiaino d'olio di cocco e successivamente raffreddando in frigorifero per 12 ore il riso, si favorisce la formazione d'un amido resistente, che non viene assimilato dall'organismo umano durante la digestione. S'abbatte così l'apporto calorico del riso del 50-60%.

GIAPPONE/ SCIENTISTI DEL NATIONAL INSTITUTE FOR AGRO-ENVIRONMENTAL SCIENCES giapponese hanno trovato il modo di produrre in contemporanea sia bioetanolo sia mangimi di qualità, senza sprechi e senza dover ricorrere a impianti complessi ed energivori. Il metodo che hanno messo a punto può essere implementato presso le aziende agricole stesse e si basa sul principio della fermentazione allo stato solido, normalmente impiegato per la produzione d'insilati. Consiste nel fare una balla tonda con piante di riso, lieviti ed enzimi e avvolgerla in una pellicola impermeabile. Durante l'incubazione, che dura circa sei mesi, gli zuccheri e gli amidi della pianta di riso sono trasformati dai lieviti in etanolo, che s'accumula ed è quindi fatto colare dalla balla e distillato. Se ne ottengono 12,4 kg per ogni balla cioè dieci volte la quantità d'etanolo estraibile dai misilati tradizionali. Quel che resta della balla è un insilato d'alta qualità, ricco d'acido lattico, di zuccheri e di proteine.

Michela Achilli