

## Italia

A CURA DI Marco Zatterin

## Insetti

## Offerta in aumento per i mangimi

La legislazione europea «dovrebbe essere modificata per consentire l'uso dei prodotti a base di insetti come fonte sostenibile e innovativa di proteine animali per il consumo di alimenti e mangimi». Lo chiede l'Ipiff, associazione dei produttori di insetti. L'attuale legislazione non prevede le specificità degli insetti come proteine. Il settore fornisce alimenti per animali da compagnia, ma potrebbe allargarsi ad acquacoltura e allevamento di polli.



## Expo

## Eredità europea

Altro che palazzi, meglio una risoluzione con lo stesso tema dell'Expo 2015 «Nutrire il Pianeta, energia per la vita». Ecco il contributo dell'Europarlamento alla Carta di Milano, il documento che l'evento meneghino vuole offrire come eredità tangibile. «Verrà presentata in seduta plenaria il 30 aprile dal presidente Martin Schulz», ha annunciato il promotore dell'iniziativa, Paolo De Castro (Pd), in un dibattito organizzato dalla Rappresentanza italiana presso l'Ue nella sede del Mps.

## Frutta

## Più fondi a scuola

Ancora una volta e non basta mai. Il Parlamento europeo chiede alle capitali di investire più sforzi e denaro nel promuovere un'alimentazione sana fra i bambini. Un provvedimento approvato in settimana prevede la fusione dei due piani attualmente separati per la distribuzione da una parte di frutta e verdura e dall'altra di latte, nelle scuole europee. La proposta legislativa estende la lista di generi alimentari finanziati dall'Ue ai prodotti locali a base di latte, come yoghurt e formaggio.

## Igp

## Trionfa il Dunlop

Si chiama come un copertone, ma non questo non deve ingannare. Il formaggio britannico Ayrshire Dunlop ha ottenuto l'indicazione geografica protetta (Igp), status protetto come la tortina Cornish e quella fatta col maiale Melton Mowbray. Prodotto nel villaggio di Dunlop già nel XVII secolo e rilanciata nel 1989, questa delizia profitta dei pascoli verdi e della pioggia abbondante scozzese. E' il 63° alimento del Regno Unito a essere premiato dall'Ue.

il Piemonte guida l'Arev

# “Il nostro marchio per difendere Barbera e Moscato”

**MAURIZIO TROPEANO**  
INVIATO A REIMS

Il passaggio delle consegne avviene nella sala panoramica della cooperativa di produttori Nicolas Feuillatte di Chouilly a 5 chilometri da Epernay e a mezz'ora di macchina da Reims. Siamo nel cuore della regione Champagne e il Piemonte eredita la guida delle regioni vinicole dell'Europa. Sergio Chiamparino prende il posto di Jean-Paul Bachy che per 7 anni ha guidato l'associazione (composta da 75 regioni dell'Ue e dell'Europa centrale e orientale) nel segno della difesa del rapporto tra vino e territorio e con un obiettivo chiaro: difendere le comunità del vino dall'industrializzazione senza qualità e dal liberismo senza regole. Chiamparino, eletto per alzata di mano, ci sta: «Dobbiamo tenere insieme economia e territorio, vino e cultura e fare una politica attiva perché si tratta di nemici mai domi».

Che cosa significa applicare questa strategia per il Piemonte? «Lavorerò - spiega Chiamparino - perché a livello europeo e transnazionale venga mantenuto il riconoscimento delle produzioni tipiche della vite e del vino sia come specificità territoriali da proteggere e sia come motore economico da tutelare». La realizzazione pratica è in mano all'assessore all'agricoltura, Giorgio Ferrero: «Dobbiamo cercare di difendere i nostri vitigni, a partire dalla Barbera e

dal Moscato, minacciati dalla globalizzazione del trattato del libero scambio con gli Stati Uniti».

## La concorrenza

I pericoli arrivano da chi, legittimamente, si è messo a produrre la Barbera in Argentina e il Moscato in Messico e che senza regole di protezione «ci farà concorrenza sui mercati esteri a partire dalla Cina e dagli Stati Uniti», spiega ancora Ferrero. E ci saranno anche un fronte europeo e uno italiano perché «a breve ci sarà la scadenza del regime di protezioni sui vini che hanno legato la loro fortuna al nome del vitigno». In un futuro prossimo la definizione Barbera potrebbe finire sull'etichetta di un vino da tavola anche italiano ma non prodotto nella nostra regione. Che fare, allora? La Regione pensa di lavorare sul marchio Piemonte, «non un nuovo marchio ma il nome di una comunità da mettere al primo posto in un'etichetta seguito dall'indicazione del vino». Si tratta di ribaltare una scelta fatta fino ad oggi dove il territorio, la sua storia, la sua cultura erano secondarie, un'aggiunta al prodotto. In questo modo sarebbe possibile proteggere «i nostri vini con il nome legato al vitigno dall'attacco dei vini da tavola che possono usare ad esempio il nome Barbera ma non potranno usare invece Piemonte, Barbera».

Ci sarà da attivarsi a livello internazionale e da questo punto di vista la presidenza dell'Arev

**43**  
mila ettari di vigneto compresi i paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato

**24**  
milioni di ettolitri la produzione di vino del 2014  
La produzione nazionale è 44 milioni di ettolitri

**10**  
mila le aziende agricole a indirizzo vitivinicolo sul territorio

permetterà di avere un filo diretto con Bruxelles e di «giocare di sponda con il Parlamento europeo per cercare di limitare gli effetti negativi della globalizzazione», ragiona Ferrero. Per ora, le regioni del vino hanno deciso di coordinare le esperienze nella lotta alla flavescenza dorata che solo per il Piemonte ha un costo sociale di 4/5 milioni l'anno. Ancora Ferrero: «In Piemonte stiamo sperimentando la possibilità di recuperare le viti resistenti e che sono guarite perché non possiamo andare avanti all'infinito con gli insetticidi». Un metodo che sulle piante di albicocca funziona e che se dovesse essere applicato anche alla vite potrebbe «permetterci di usare quei fondi per la promozione sui mercati internazionali».

## Sostiene Slow Food

LORENZO  
BERLENDIS

# Solo pagando il giusto a chi produce il cibo diventerà buono e pulito

Nei prossimi mesi a Milano, attorno a Expo, almeno tre grandi eventi metteranno a confronto i protagonisti della produzione di cibo: World Fair Trade Week nel mese di maggio, Expo dei Popoli a giugno, Terra Madre Giovani a ottobre. Questi eventi avranno al centro anche il tema della giustizia in campo alimentare e saranno un'occasione per contadini, pescatori, pastori, artigiani del cibo e piccoli negozianti, riuniti in comunità e associazioni, per discutere dei temi cardine del sistema alimentare globale. Il «fair trade», ovvero lo scambio equo, è il perno attorno a cui innestare una nuova agricoltura sostenibile, di qualità e capace di nutrire il pianeta. I principi fondamentali della sovranità alimentare, dell'autodeterminazione delle comunità e del diritto al cibo rischiano di rimanere lettera morta se non sono accompagnati dal necessario riconoscimento di un prezzo equo a chi produce il cibo, da condizioni di lavoro dignitose e da mecca-

nismi trasparenti di costruzione dei prezzi.

Il mercato del cibo non è uno scenario libero né neutro e le produzioni agricole di piccola scala sono penalizzate dai sussidi garantiti all'agroindustria ma anche dalle scelte di azzeramento delle misure di protezione per le piccole produzioni locali. Questo crea ulteriore dipendenza dai grandi sistemi, limitando la possibilità delle comunità locali di scegliere quale cibo produrre, come produrlo e in che modo distribuirlo. Chi produce cibo meno ne dispone e non è in condizione di stabilirne il prezzo.

Slow Food Italia promuove un modello di filiera alternativo fondato sulla distribuzione diretta per garantire una sostenibilità economica ai piccoli agricoltori e a chi lavora nel rispetto della legalità, dei lavoratori e delle loro condizioni di lavoro. Soltanto riconoscendo una equa remunerazione a chi produce, potremo garantire a tutti un cibo anche buono e pulito.

Accordo industria-produttori

## Una "bionda" con i cereali made in Italy

ALBERTO PRIERI  
TORINO

Birra italiana fatta con orzo e mais italiani: l'accordo firmato da Confagricoltura e Peroni punta a produrre una «bionda» di qualità tutta Made in Italy, ma anche a una collaborazione tra coltivatori e industria per processi produttivi a basso impatto ambientale e innovazione nel settore agricolo. Tra il 2013 e il 2014 sono stati già 1.500 gli imprenditori agricoli impegnati a coltivare varietà di cereali adatte alle lavorazioni della Peroni. Che conta di ampliare la base della filiera, formandone altri 1.000 entro il 2020, mentre è ap-



pena finito uno dei corsi realizzati con Enapra (ente di formazione di Confagricoltura): 53 gli agricoltori che hanno partecipato (39 hanno meno di 45 anni, 10 sono donne). Saranno loro a diffondere

**Qualità  
Solo  
orzo  
e mais  
italiani  
per la birra**

le modalità di coltivazione dei cereali per la birra in diverse regioni italiane, per un'area di 5.657 ettari. Che dovranno diventare almeno 17 mila, perché per questo progetto sono richieste 50 mila tonnellate di orzo, pari a un controvalore di oltre 11 milioni di euro. In tutta la penisola, sono 226 mila gli ettari coltivati a orzo, con un raccolto di 860 mila tonnellate l'anno scorso, destinato in parte anche ai 600 microbirrifici artigianali in Italia. Mario Guidi, presidente di Confagricoltura: «La filiera della birra presenta grandi opportunità di sviluppo ed è senza dubbio un fiore all'occhiello del Made in Italy che va tutelato».