



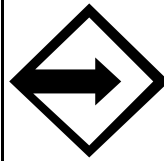
# LA GAZZETTA DELL'AGRO ALIMENTARE E DEI MERCATI

Foglio della convenzione per la difesa  
delle piccole aziende grossiste

Settimanale di Informazione  
delle Associazioni e dei  
Servizi dell'Unione del  
Commercio e del Turismo  
della Provincia di Milano

# NOTIZIARIO ASCOM

Unione Commercio Turismo Servizi e Professioni della Provincia di Milano



## Notiziario

*per gli operatori all'ingrosso del  
settore agro-alimentare e dei  
mercati pubblici*

*redatto a cura del Comitato Provinciale del Commercio  
Alimentare all'Ingrosso e con l'Estero dell'Unione C.T.S.  
Corso Venezia 49 – 20121 Milano  
Tel. 027750288.215 – fax. 027750253  
e-mail: [varie.guercilena@unione.milano.it](mailto:varie.guercilena@unione.milano.it)  
[polo.ingrosso@unione.milano.it](mailto:polo.ingrosso@unione.milano.it)*

**LA GAZZETTA  
DELL'AGRO ALIMENTARE  
E DEI MERCATI**



**Presidente: Simonpaolo Buongiardino**  
**Direttore: Enzo Guercilena**

Direzione Amministrativa  
Corso Venezia 49 – 20121 Milano  
Direttore Responsabile  
Federico Sozzani

Reg. Tribunale Milano  
n. 263 del 10 luglio 1981  
"Poste italiane spa  
Sped a.p. – D.L. 353/2003  
(conv. In L. 27/2/2004 n. 46)  
art. 1 comma 2, DCB Milano"

Stampato con mezzi propri



## SOMMARIO

Dal 1° Meeting di “**ANGROFLORA**” a Pescia il riconoscimento di una rappresentanza e di un programma unitari. Resoconto e atti ufficiale del Convegno.-

Focus su sicurezza d’uso e nutrizionale degli alimenti. Workshop di 2 giorni organizzato a Roma dal Centro nazionale per la qualità degli alimenti dell’istituto superiore di sanità.-

### (IN)SICUREZZA ALIMENTARE

- ◆ Procedura d’infrazione della Commissione Europea per l’etichettatura dei polli “italiani”
- ◆ Uova non destinate al consumo umano utilizzare per fare dolci e abbattere i costi
- ◆ Sequestrato a Cervia una tonnellata di pesce congelato scaduto nel luglio 1999
- ◆ Latte all’ITX: nuovi responsi confortanti dalle analisi dei campioni di latte per adulti e di panna di marche diverse
- ◆ Il commento di 3 consumatori e di una consumatrice “saggia”
- ◆ Echi del referendum svizzero che ha bocciato gli OGM

### EVENTI

- ◆ Rin-tracciabilità e sicurezza alimentare. Da obbligo a risorsa per il comparto agro-alimentare
- ◆ Sicurezza alimentare: costi e benefici
- ◆ Rin-tracciabilità dei prodotti alimentari: cosa? Chi? Perché?
- ◆ Rin-tracciabilità: esperienze, soluzioni, strumenti
- ◆ La filiera integrale per la rin-tracciabilità – le strade per ottimizzare la logistica e i servizi

**CRONACHE INCONSUETE:** Terra & Libertà/Critical Wine – singolare fiera dei particolari al centro sociale Leoncavallo



**DAL 1° MEETING DI “ANGROFLORA” A PESCIA IL RICONOSCIMENTO  
DI UNA RAPPRESENTANZA E DI UN PROGRAMMA UNITARI.  
RESOCONTO E ATTI UFFICIALI DEL CONVEGNO.**

E' stato un successo, il “1° Meeting Nazionale di ANGROFLORA”, la neo costituita Associazione Nazionale dei grossisti di fiori, tenutosi a Pescia Domenica 27 novembre, per numero di presenze e qualità di interventi.

Un successo tanto più apprezzato dagli organizzatori, in quanto le avverse condizioni meteo-climatiche avevano fatto temere numerose defaillances.

E, in effetti, qualche rinuncia obbligata c'è stata, come quella del **Senatore Gabriele Boschetto**, bloccato dalla chiusura dell'aeroporto, che ha comunque fatto giungere al Presidente Cereda, insieme al suo rammarico e alle sue congratulazioni per l'iniziativa, l'interesse e la disponibilità a seguire lo sviluppo dei progetti associativi.

Ma la sala convegni del Mercato dei fiori di Pescia era comunque gremita, a dimostrazione dell'interesse che la nuova associazione nazionale riveste, come organismo unitario rappresentativo della filiera floricola, pur nel rispetto dei ruoli dei diversi componenti: produttori agricoli, grossisti indipendenti e dei mercati, dettaglianti, operatori da e per l'estero, consorzi, associazioni territoriali.

Lo Statuto sociale di Angroflora, infatti, è stato “scritto” per favorire l'adesione, come soci aggregati e sostenitori, di tutti i componenti della filiera.

## **I- GLI INTERVENTI ISTITUZIONALI**

La scelta di Pescia come sede del “primo Meeting di Angroflora”, come ha ricordato il **Presidente Franco Cereda**, non è stata certo casuale: l'importanza di questo territorio e di questo mercato floricolo è ben conosciuta e apprezzata, in Italia e all'estero.

E per aver scelto Pescia ha ringraziato gli organizzatori il **Sindaco** della città **Antonio Abenante**, sottolineando l'importanza per il tessuto economico e sociale del territorio di iniziative volte a valorizzare un comparto di grande tradizione e prestigio come quello floro-vivaistico.

*“La città e il territorio” – ha detto il Sindaco Abenante- “vivono con preoccupazione la crisi di questo vitale settore, che coinvolge tanta tradizione e tanti sacrifici, e che non può essere abbandonato a se stesso.*

*Però la filiera deve trovare strade nuove da percorrere, quelle indicate dalla Comunità Europea: della competitività, della concentrazione e dell'innovazione.”*

**“Ascolterò con interesse il contributo di idee che verrà da questo convegno per aggiungere qualcosa al programma già varato e in preparazione dal Comune di Pescia e dalle due Provincie di Lucca e Pistoia.”**

Dopo il benvenuto del Sindaco di Pescia, "ANGROFLORA" ha raccolto anche quello del **Presidente della C.C.I.A.A. di Pistoia, Rinaldo Incerpi**, che ha salutato con soddisfazione iniziative, come quella del Meeting nazionale dei grossisti di fiori, che intendono portare un contributo concreto alla risoluzione dei molti problemi del comparto floro-vivaistico, non certo localizzati solo in Toscana, ma qui particolarmente evidenziati dalle caratteristiche strutturali e imprenditoriali delle imprese, piccole e familiari, seppure altamente professionalizzate.

"Angroflora"- ha detto il Presidente della Camera di Commercio di Pistoia- *"intesa come unica associazione nazionale rappresentativa della filiera, va nella direzione giusta per fare uscire il settore dalle pastoie della crisi e per consentire alle piccole imprese di affrontare con più efficacia, unitariamente, le difficoltà di un mercato in rapido cambiamento e investito dalla competizione internazionale.*

La CCIAA di Pistoia e la Regione Toscana, hanno assicurato rispettivamente il **Presidente camerale Incerpi** e l'**Assessore regionale Susanna Cenni**, intervenuta telegraficamente al Convegno, sono pronte a sostenere concretamente il settore florovivaistico, ancora così vitale malgrado i tempi difficili, in presenza di progetti unitari e trasparenti.

E' importante però, hanno sottolineato il **Presidente di Comicent, Arturo Tintori**, e il direttore del Mercato dei fiori di Pescia, **Brunellesco Brunelleschi**, trovare e percorrere strade nuove e innovative.

Bisogna "fare squadra", sia per abbattere i costi che per dare una mano ai produttori agricoli in difficoltà.

## **II) LA PREMIAZIONE DEI TRE " GROSSISTI" DELL'ANNO**

Il moderatore **Luciano Soncini**, dopo i saluti istituzionali e prima degli interventi ufficiali, ha voluto aprire un sipario di cordialità e di amicizia con la premiazione, affidata al Presidente Cereda, di tre esponenti dell'ingrosso floricolo, sul mercato onorevolmente da molti anni e sempre in prima linea per affrontare le nuove sfide competitive, ma anche dotati di un forte spirito collaborativo verso i colleghi.

Sono stati premiati, per questa prima edizione di un riconoscimento che si ripeterà in futuro ogni anno: la signora **Paola Lazzeri Santoni** e **Giovanni Santoni** (Azienda Santoni srl) e **Roberto Ercolini**.

## **III) LA RELAZIONE DI PRESENTAZIONE E DI PROGRAMMA DEL PRESIDENTE DI "ANGROFLORA", FRANCO CEREDA**

I lavori del meeting sono quindi entrati nel vivo con la relazione programmatica del Presidente di "Angroflora", **Franco Cereda**, che ha sintetizzato progetti e obiettivi associativi.

*"Come rappresentante delegato dal nucleo di soci fondatori di "ANGROFLORA" – ha esordito Cereda - "sono lietissimo di partecipare con voi a questo primo Meeting nazionale degli operatori all'ingrosso di fiori e piante, organizzato, non certo a caso, in una sede, quella del Mercato dei Fiori di Pescia, che è tra le più prestigiose d'Italia".*

*"Da questo incontro, mi auguro, dovrebbe scaturire la volontà di dar vita operativa ad una organizzazione che, a livello nazionale rappresenti unitariamente, con dignità e forza contrattuale, una categoria imprenditoriale importante e vitale come la nostra, sottraendola a un pericoloso isolamento".*

"Dobbiamo contare di più, avere la possibilità di discutere e influenzare le politiche socio-economiche che riguardano il nostro settore, inserendoci nel "sistema" non da improvvisatori, ma

da consapevoli protagonisti, uniti da programmi comuni e strategie condivise”.

“In un mercato che cambia, in uno scenario politico ed economico quanto mai incerto, con una concorrenza feroce, le nostre imprese devono trovare, per crescere e non solo per sopravvivere, spazi nuovi, strutture adeguate, formule distributive moderne. **Ma, soprattutto, una mentalità meno individualistica, più mutualistica o lobbistica, se preferite**”.

“Le nostre sono piccole imprese a carattere familiare” - ha rilevato Cereda, - “e singolarmente hanno un peso modesto. Una associazione con tanti soci e tanti mezzi potrà avere la forza contrattuale e l'autorevolezza che oggi manca alle imprese per informare, formare ed essere ascoltata”.

“Da questi pochi dati – ha concluso Cereda - “emerge con chiarezza che le nostre imprese debbono essere sempre più competitive, puntando, oltre che sulla tradizionale professionalità specialistica, anche su strutture e tecnologie all'avanguardia, con investimenti onerosi, spesso insostenibili per le singole aziende.”

“Da qui, l'opportunità di “metterci insieme”, organizzandoci in strutture associative che ci possano rappresentare a livello nazionale, oltre che locale, in grado di assicurare un dialogo costruttivo con la politica e le istituzioni favorendo lo sviluppo tecnologico, ottimizzando le risorse individuali e organizzando la formazione di imprenditori e dipendenti in forma permanente”. “ANGROFLORA” è la nostra risposta a queste esigenze: una associazione nazionale dei grossisti di fiori e piante autonoma, ma bene inserita nella più forte e rappresentativa Confederazione generale italiana del commercio del turismo dei servizi e delle professioni, che rappresenti l'intera filiera del settore floricolo:

- ◆ difendendo, in Italia e all'estero, gli interessi economici, sociali e professionali di tutti quanti vi operano e vi lavorano;
- ◆ promovendo le iniziative più opportune nei confronti delle istituzioni, delle amministrazioni, delle associazioni e degli enti pubblici e privati;
- ◆ svolgendo attività sindacale;
- ◆ impegnandosi nell'attività di informazione e di formazione per titolari e addetti dell'intera filiera;
- ◆ sviluppando scambi di conoscenza con organismi simili in Italia e all'estero, al fine di realizzare iniziative di comune interesse;
- ◆ organizzando e gestendo iniziative per qualificare il settore e per inserirlo in manifestazioni fieristiche, convegnistiche, culturali e promozionali attinenti la produzione, il commercio e il consumo di fiori e piante.

“Una caratteristica di ANGROFLORA, voluta proprio per rappresentare e tutelare tutti i componenti della filiera, dalla produzione al consumo, è quella di consentire l'adesione, come “**soci aggregati sostenitori**”, di gruppi, consorzi, produttori, enti e società interessati alla commercializzazione delle piante e dei fiori e ai mercati pubblici all'ingrosso.”

“Ma quando parliamo di filiera, non vogliamo parlare di un sistema in cui i produttori siano i protagonisti e gli altri, attori meno importanti e a loro subordinati. Attualmente, infatti, i problemi della filiera vengono discussi al Ministero delle Attività Produttive solo dal punto di vista della produzione.

**Distribuzione e commercio sono parte integrante della filiera e devono partecipare al “tavolo” ministeriale, sia a quello delle attività produttive che a quello delle politiche agricole e forestali.**

“ Fermo restando che i rapporti fra produzione e commercio devono essere ulteriormente migliorati, perché il ruolo della distribuzione è essenziale per valorizzare la produzione locale e regionale. E anche i finanziamenti destinati al settore, quindi, sia quelli ministeriali che quelli della UE, devono interessare anche le attività inerenti la distribuzione dei prodotti, dell'innovazione tecnologica dei trasporti e della formazione permanente.

#### **IV) L'INTERVENTO DEL VICE-PRESIDENTE DI "UNIONCAMERE", FRANCO BETTONI**

Alla relazione del presidente di "ANGROFLORA" è seguito l'intervento di **Franco Bettoni**, vice presidente di "Unioncamere", l'unione delle Camere di Commercio Industria Artigianato Agricoltura italiane, che ha assicurato l'appoggio del "sistema camerale" alla nuova associazione e alle imprese della filiera floricola.

"Essere imprenditori, oggi, non è facile, con l'internazionalizzazione dei mercati che impone sfide smisurate su Internet. Occorre conoscere le tecnologie, essere informati e costantemente aggiornati. E' una scelta di vita." – ha detto Bettoni. "Essere dentro un organismo unitario che vi rappresenta e vi tuteli, è una intelligente opportunità. Ma dovete fare un'altra scelta importante e decisiva: partecipare concretamente, non soltanto aderire, alla associazione che vuole tutelarvi." "Da soli, di questi tempi, non si va da nessuna parte".

"E fondamentale stare insieme e fare squadra, identificarsi in una associazione di categoria che rappresenti tutti insieme gli attori della filiera, dagli agricoltori ai commercianti all'ingrosso e al dettaglio, per migliorare le imprese e il sistema camerale di sostegno, per abbassare i costi, che in Italia sono fra i più alti d'Europa, e modernizzare le strutture, per essere protagonisti, per creare cultura e cambiare mentalità, per innovare. Tutto il mondo va in questa direzione".

" Per appoggiare le vostre scelte in questa direzione" – ha concluso il vice-presidente di Unioncamere- **"avete la disponibilità completa del sistema camerale"**.

#### **V) L'INTERVENTO DELL'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA DELLA REGIONE LIGURIA, GIANCARLO CASSINI.**

Anche l'Assessore all'Agricoltura della Regione Liguria, **Giancarlo Cassini**, ha giudicato l'iniziativa di "ANGROFLORA" e i suoi obiettivi di rappresentanza unitaria, molto positivi.

"Il peso del settore florovivaistico è notevolissimo nell'ambito dell'agricoltura e rappresenta il 6/7% del Pil. Non è certo un settore marginale e merita ogni attenzione, quindi", ha esordito Cassini.

"Malgrado la sua importanza, tuttavia, seconda solo all'allevamento, in campo agricolo, questo settore non ha mai goduto di una qualche considerazione ed è sempre stato lasciato a se stesso. All'inizio "ha tirato" bene lo stesso, ma poi le cose sono cambiate e oggi è indispensabile cambiare metodo e atteggiamenti"

"Tutti i componenti della filiera sono in sofferenza: i produttori agricoli strangolati dai prezzi, i commercianti con margini all'osso, i consumatori comprano meno e orientano le scelte d'acquisto su beni di stretta necessità".

"Occorre che il settore floricolo cambi metodo per orientare, con azioni congiunte, i consumi e le scelte politiche. C'è bisogno di unirsi, di trovare una rappresentanza unitaria per contare di più e far passare concetti innovativi", ha detto l'assessore Cassini, ricordando che è stato di recente costituito, su sua proposta, un **"Tavolo ministeriale del florovivaismo"** inizialmente non previsto dal Ministro delle politiche agricole.

"Purtroppo non c'è un centesimo a disposizione. Occorre quindi lavorare con grande razionalità per poter esprimere un grande progetto unitario, valido per tutti i componenti della filiera. Per questo è importante una organizzazione e un comportamento rappresentativi dell'intera filiera, che consenta di elaborare un programma triennale e di portarlo al "tavolo ministeriale" come espressione di volontà ed esigenze comuni."

## VI) “PERCHE’ ANGROFLORA” LE TESTIMONIANZE AZIENDALI.

Agli interventi “istituzionali” del vice-presidente di Unioncamere e dell’assessore regionale Cassini, sono seguite le “spiegazioni” dei vice presidenti e soci fondatori **Paolo Gotti** e **Renzo Pievani** sul: “perchè Angroflora”?

*“Voglio fare un esempio, dei tanti possibili” – ha detto **Paolo Gotti**- “per darvi un’idea del perché abbiamo voluto creare una associazione nazionale: ci danno la colpa degli aumenti dei prezzi dei fiori e noi non possiamo comunicare come singole aziende, ma non abbiamo neppure un organismo in grado di farlo collettivamente. Così stiamo zitti e passiamo per colpevoli. Ma una associazione è utile per molte altre cose: per trovare nuovi spazi di mercato, per crescere e avere visibilità, per avere e dare all’esterno informazioni chiare, corrette e trasparenti, per qualificare tutto il comparto.”*

*“Ho creduto e voluto il progetto associativo per molte ragioni: per capire meglio i consumatori, ad esempio, facendo appropriate ricerche di mercato. Per essere più preparati ad affrontare le sfide della globalizzazione e per far diventare più efficienti e competitive le nostre imprese” ha spiegato **Renzo Pievani**. “ E anche per far sì che le Istituzioni si mettano al nostro servizio, ben sapendo che per ottenere aiuti istituzionali dobbiamo essere noi a fare progetti e a sostenerli, per farli accettare. E c’è un altro grande problema che una forte associazione rappresentativa può ottenere per noi: contratti di lavoro specifici per il settore”.*

Sono seguite **tre testimonianze aziendali** di notevole e piacevole interesse.

Quella di **Paolo Prior**, dell’Azienda Ingrosso Fiori Treviso, ha fornito due motivazioni di diversa natura : una di carattere “filosofico”, in quanto l’uomo, animale sociale, tende per indole ad associarsi con i suoi simili per ottenere risultati migliori alle sue esigenze, l’altra piu’ “tecnica”, perché le imprese del settore fiovivaistico sono piccole e familiari e non in grado di resistere alle nuove forme di concorrenza. “ *Ci occorre un valido portavoce”* –ha detto Prior- “ *che spieghi all’esterno, alle Istituzioni e all’opinione pubblica i nostri problemi e i nostri progetti. Uniti, avremo la forza per rivalutare i nostri sacrifici e la tradizione di un lavoro tramandato di padre in figlio per decine di anni. Associarsi ad ANGROFLORA è il modo migliore per uscire dalla crisi e cambiare direzione, così da portare il nostro settore a una svolta tangibile.”*

**Eugenio Santoni** ha ricordato con nostalgia, nel suo intervento, personaggi familiari e piccole storie esemplari di un modo, passato, di intendere il lavoro e i rapporti professionali. “*Ma i tempi sono cambiati e forse una stretta di mano non basta più a cementare alleanze e programmi comuni. Ci vuole una associazione ufficiale. E se devo dare una motivazione, scelgo quella di voler verificare cosa c’è di “vero” e di vitale nel settore e quanta vitalità ci è rimasta da spendere.”*

**Claudio Mastronuzzi**, dell’azienda Strambè Caterina srl, ha sottolineato le sue motivazioni per associarsi ad ANGROFLORA:

- per scambiarsi informazioni
- per arrivare alle sedi istituzionali
- per fare e seguire la pubblicità ai nostri prodotti
- per sviluppare iniziative comuni in materia di trasporti ecc.

*“Dobbiamo ridare lustro al nostro comparto” – ha concluso Mastronuzzi- “ e partecipare insieme, da amici e non da concorrenti, anche se lavoriamo a pochi metri di distanza nei mercati, a programmi comuni”.*

A queste testimonianze aziendali è seguito il dibattito “aperto” a tutti i partecipanti, con interventi che hanno consentito di approfondire argomenti e dichiarazioni direttamente con i relatori.

Al termine dei lavori, la relazione del presidente Franco Cereda e il programma associativo sono stati approvati per acclamazione, così come il concetto di rappresentanza unitaria di filiera, concepito per dare più forza e visibilità a tutto il comparto.



## **FOCUS SU SICUREZZA D'USO E NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI**

### **WORKSHOP DI DUE GIORNI ORGANIZZATO A ROMA DAL CENTRO NAZIONALE PER LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DELL'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ**

Obiettivi del Workshop di due giorni, il 21 e 22 novembre 2005, organizzato a Roma, presso la sede dell'Istituto Superiore di Sanità, dal Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari, principalmente quelli di corrispondere alle sollecitazioni, contenute nell'art.36 del Regolamento CE n. 178/02, di promuovere uno stretto collegamento fra l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) e gli Organismi nazionali che svolgono compiti analoghi.

Con lo scopo, ovviamente, di condividere, nell'ambito della cooperazione scientifica, informazioni e conoscenze in materia di sicurezza dei prodotti alimentari e dei mangimi per animali.

Si tratta di elaborare e realizzare progetti comuni, nonché di ottimizzare la raccolta e la gestione dei dati.

L'EFSA, infatti, ha in programma di stilare un elenco di organismi che possano assisterla nell'attività di sostegno tecnico-scientifico alla politica e alla legislazione europea. In particolare, nella raccolta dei dati, nell'individuazione dei rischi emergenti e, in generale, nell'attività di preparazione dei "pareri" scientifici.

E' opportuno, quindi, che gli organismi nazionali preposti al controllo degli alimenti, si orientino in direzione di questa nuova esigenza europea.

Il Workshop romano, come ha spiegato il direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i rischi Alimentari, P. Aureli, ha voluto costituire un momento di incontro tra l'EFSA e gli organismi italiani che operano nel settore della sicurezza alimentare, per valutare concretamente la possibilità di collaborazione che il Regolamento n.178/02 offre.

Con l'occasione, ha detto Aureli nell'introdurre i lavori, il Centro ha presentato i dati raccolti di recente in alcuni settori (pericoli biologici e chimici, alimentazione, OGM) utili ai fini della valutazione del rischio cui l'Autorità Nazionale per la Sicurezza Alimentare e l'EFSA debbono attendere.

#### **ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI.**

I seminari del Workshop erano svolti contemporaneamente in tre aule diverse dell'ISS (Istituto Superiore di Sanità) ed è stato impossibile, quindi, partecipare a tutti. La mia scelta, il primo giorno è stata quella di seguire l'argomento degli "aspetti microbiologici degli alimenti per la valutazione dei rischi", con approfondimenti iniziali sulla legislazione comunitaria: dal Regolamento CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari ai Regolamenti 853/04, che contiene norme specifiche per i prodotti animali, 844/04 sull'organizzazione dei controlli e 882/04 sui controlli ufficiali di mangimi e alimenti zootecnici per verificarne la conformità.

Le relazioni successive riguardavano l'attività del Laboratorio Nazionale di Riferimento per il controllo delle contaminazioni batteriologiche e virali dei molluschi bivalvi, l'attività del Centro Nazionale per il botulismo e l'attività del Laboratorio Nazionale di Riferimento per il latte e i prodotti a base di latte.

A conclusione di questo ciclo sugli aspetti microbiologici degli alimenti, dopo che sono state affrontate dagli esperti le "problematiche legate ai patogeni emergenti (batteri e virus) nei prodotti della pesca" e quelle riguardanti la attività di controllo della listeriosi e il monitoraggio dei prodotti tipici", una interessante relazione di De Medici e Paniconi sulle "nuove proposte a livello interna-

zionale per l'applicazione di metodi rapidi e innovativi per la ricerca di batteri e virus negli alimenti".

## **I CONTAMINANTI CHIMICI DEGLI ALIMENTI.**

Nella sessione dedicata ai contaminanti chimici degli alimenti, sono stati affrontati, innanzitutto, i *"problemi che aspettano di essere risolti: idrocarburi da oli minerali, acrilammide, migrazione da imballaggi"*, e quindi le *"tecnologie alimentari classiche e innovative: neo-formazione di composti tossici"* e, di grande rilievo, i problemi dei *"residui di farmaci ad azione antibatterica negli alimenti di origine animale: sinergie tra attività di controllo e di ricerca"*.

Molto spazio è stato concesso, com'era logico aspettarsi dalle premesse, alla attività di ricerca sugli elementi in traccia negli alimenti, con l'analisi degli studi più recenti e indicazioni sulle prospettive future.

Diverse relazioni sul tema legato all'acquacoltura, da quella di Guandalini, De Sanctis e Chiesa sulle *"problematiche legate all'impiego di sostanze chimiche in acquacoltura"* all'intervento di Baldini sulla *"valutazione della presenza di elementi in tracce di interesse sanitario e nutrizionale in alimenti ittici di largo consumo"*.

Ma particolarmente attraente è risultato l'intervento di M.G. Molinaro sulla *"contaminazione delle varie filiere produttive in seguito all'impiego di ingredienti di largo utilizzo"*, con esempi ricavati dalla coltivazione del peperoncino nel Sudan.

Argomento, quest'ultimo, che ne ha introdotto un altro, quello forse più atteso, sugli ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM).

Quattro le relazioni sugli OGM, che sono indubbiamente servite a portare un po' di chiarezza e a togliere qualche paura ingiustificata.

La prima, di H.Kuiper, ha spiegato la *"applicazione delle moderne tecniche di ingegneria genetica alla produzione di alimenti e mangimi"*.

La seconda, di M.Miraglia, è entrata nel merito della *"etichettatura e della tracciabilità degli OGM nella filiera agro-alimentare"*, affrontando, in particolare, l'aspetto legato alla *"implementazione della normativa"*.

R. Onori, nella terza relazione, ha esaminato gli *"sviluppi metodologici tradizionali e innovativi per la diagnostica degli OGM."*

M. De Giacomo, infine, ha illustrato le *"problematiche relative alla validazione dei metodi di analisi"*.

## **ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E DIETA.**

Una intera giornata è stata dedicata alla alimentazione e alla nutrizione, con sedici relazioni suddivise in due grandi "contenitori": "biofenoli e salute" e "alimenti e dieta".

Nel primo, tutto dedicato ai "biofenoli", si è sentita una bellissima analisi di M.I.Covas, in inglese e senza traduzione istantanea, purtroppo, sugli *"antioxidant effects of olive oil compounds in humans"*.

Di R.Masella sui *"meccanismi di azione dei biofenoli non legati alla loro attività antiossidante"*; di C. Giovannini sugli *"effetti di biofenoli dell'olio extra-vergine di oliva"*; di R. Di Benedetto su *"biofenoli ed inibizione dell'uptake di oxLDL"*; di Filesi e Masella sull'assorbimento e *biodisponibilità di biofenoli in sistemi biologici"*.

E finalmente, dopo questa indigestione di biofenoli, un po' di sana dieta, con la lunga disamina di C.Leclerq sull' *"uso dei diari di consumo alimentare per la valutazione dell'adeguatezza della"*

*dieta e dell'esposizione a rischi alimentari*", due interventi chiarificatori in materia di "integratori alimentari" per il controllo del peso e una bellissima e significativa relazione di M. Mosca: "l'acqua come alimento".

## **OBESITA': CLINICA, SPERIMENTAZIONE, PREVENZIONE**

L'ultimo dei due giorni di Workshop è stato dedicato alle "MICOTOSSINE", con relazioni sulla "contaminazione da micotossine nella filiera alimentare e mangimistica", su "approcci innovativi per la valutazione del rischio da micotossine", sulle "metodologie tradizionali e innovative per l'analisi dell'esposizione alle micotossine" e sull'informazione del Laboratorio Nazionale di Riferimento nell'ambito delle micotossine.

Tutto ciò sin quasi a mezzogiorno.

E quando cominciavo a pensare, con una certa languida tenerezza ( e molti altri "allievi" come me, probabilmente) alla buona e grassa cucina romanesca, ripassando mentalmente l'itinerario verso la trattoria raccomandatami da un amico, ecco la "mazzata finale" del workshop: due ore buone, sino alle 14 passate, di analisi dell'obesità e della cattiva alimentazione. Giusto per annullare il gusto dell'aspettativa di un buon pranzo.

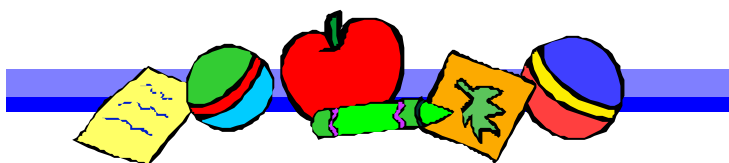
Significativi i titoli delle relazioni: dalla prima di S.Cinti su "Organo adiposo e obesità: novità e prospettive", alla seconda di S.Scucchi, su "Obesità: prevalenza, cause e strategie di intervento", alla terza di A. Rivellese su: "Obesità, diabete e metabolismo lipidico", alla quarta di M. D'Archivio sul tessuto adiposo, alla quinta di A. D'Amore mirata agli "interventi di prevenzione dell'obesità", all'ultima (!), di C. Santangelo su "adipochine nel tessuto adiposo umano".  
Abbastanza per saltare il pasto.

Ma saltare il pasto non serve a niente, hanno ripetuto tutti i relatori, anzi, aiuta l'obesità, perché l'organismo si mette in riposo e accumula grasso per tempi migliori.

E allora, tanto vale andare in trattoria, anche se sono le due e mezza del pomeriggio.

A Roma, mangiano tardi.

(S. Lolli)



## **(IN)SICUREZZA ALIMENTARE**

### **PROCEDURA D'INFRAZIONE DELLA COMMISSIONE EUROPEA PER L'ETICHETTATURA DEI POLLI "ITALIANI".**

Il Governo italiano aveva, com'è noto, deciso di fare un po' di chiarezza sulla questione "influenza aviaria", catalogando i polli "italiani" e rendendo obbligatoria l'etichetta ".it" sulle carni bianche nostrane.

E subito la Commissione UE ha avviato una procedura d'infrazione contro l'Italia, perché il provvedimento violerebbe la libertà di concorrenza all'interno dell'Unione europea.

Il Ministro della Salute, Francesco Storace, ha contestato, a sua volta, l'assenza di idonee ed efficaci misure di coordinamento da parte dell'UE in tema di rischio di pandemia influenzale.

*"Prevale una tendenza egoistica di ciascun Paese" –ha detto Storace- " che rischia di determinare gravi conseguenze sulla necessità di azioni comuni per farmaci e vaccini".*

Particolarmente grave è stato, secondo il Ministro, il rifiuto di accettare la proposta italiana di discutere misure di sanità veterinaria a tutela della salute dei consumatori, quale l'etichettatura obbligatoria delle carni.

Il documento conclusivo del Consiglio europeo, al quale peraltro l'Italia ha negato il proprio assenso, si è limitato a riconoscere la necessità di una distinzione tra influenza aviaria, influenza stagionale e rischio di pandemia di influenza umana.

Un documento contraddittorio, perché da un lato ribadisce la necessità di rafforzare il "coordinamento", dall'altro specifica che tale "coordinamento"

*"non vincola gli Stati membri ad adottare azioni identiche in tutta l'Unione".*

### **UOVA NON DESTINATE AL CONSUMO UMANO UTILIZZATE PER FAR DOLCI E ABBATTERE I COSTI: CI SI INDIGNA OGGI, MA LA SCOPERTA DELLA VICENDA CRIMINALE RISALE AL 2003.**

Sulla brutta vicenda delle uova "marce", utilizzate da uno, o forse più, allevatori romagnoli perché *"costavano poco e così riuscivamo ad abbattere i costi"*, secondo le confessioni di un arrestato al giudice di Forlì, ha presentato una interrogazione parlamentare il deputato dei Verdi, Mauro Bulgarelli, che ci sembra l'unico commento possibile alla luce dei fatti conosciuti.

*"L'evoluzione delle importanti indagini dei NAS sulle uova tossiche" – dice Bulgarelli- "mi sembra sia stata troppo lenta in rapporto al grave rischio corso dai consumatori. La prima scoperta di questa vicenda criminale risale infatti al 2003. Mi sembra incredibile e inaccettabile che solo ora i consumatori siano stati informati".*

Il colonnello dei Carabinieri Marcello Galanti, comandante del Gruppo Antisofisticazioni di Roma, che, insieme ai NAS di Bologna, ha condotto la maxi-operazione, ha richiamato l'attenzione, nel corso della conferenza stampa del 7 dicembre, sui rischi per la salute dei consumatori, specificando che *"le conseguenze possono variare dalle allergie alimentari fino alle tossifezioni, anche se il vero pericolo è quello chimico"*.

Molte delle (nove) aziende coinvolte nell'indagine e nel sequestro di materiale, si sono dichiarate del tutto estranee ai fatti, riconoscendo, al massimo, di aver avuto rapporti commerciali con una azienda fornitrice sottoposta a procedimento giudiziario.

E' ancora ricercato, all'estero, l'autotrasportatore inglese coinvolto nell'inchiesta che ha portato al sequestro delle nove aziende.

**Fonte: Il Giorno – 8/12/05**

***SEQUESTRATA A CERVIA UNA TONNELLATA DI PESCE CONGELATO,  
SCADUTO NEL LUGLIO DEL 1999.***

Come se non bastassero, in questo travagliatissimo periodo pre-natalizio, i polli influenzati, le uova marce, i latticini all' ITX, un'altra notizia occupa le pagine dei giornali e le redazioni radio-televisive: quella del sequestro, avvenuto in un magazzino di Montaletto di Cervia, di più di mille chili di pesce congelato scaduto nel luglio 1999.

Li hanno trovati gli uomini della Guardia costiera, insieme ad altri 3.600 chili di prodotti ittici non in regola, durante uno dei controlli sulla filiera produttiva del pesce disposti dalla Capitaneria di Porto di Ravenna.

Nelle celle frigorifere del grande magazzino sono stati scoperti code di rospo, code di gamberi e surimi con date di conservazione scadute da più di sei anni. Sono stati sequestrati anche 3,500 chili di pesce azzurro e 150 di filetto di persico privi di etichettatura, documenti fiscali e di trasporto, in grado di garantirne provenienza e tracciabilità, come prevedono le leggi vigenti.

Al titolare dell'azienda è stata inflitta una sanzione amministrativa di poco più di 7.000 euro, ma qualora le indagini di laboratorio confermassero la tossicità del prodotto, ci potrebbe scappare pure la denuncia penale.

Da notare che un mese fa era stato denunciato a Cervia un commerciante (?)

che proponeva nei banchi del fresco esemplari di "bianchetti", che erano in realtà pesci azzurri congelati importati dalla Cina.

**Fonte: Il Giorno – 8/12/05**

***LATTE ALL' ITX: NUOVI RESPONSI CONFORTANTI DALLE ANALISI DI  
CAMPIONI DI LATTE PER ADULTI E DI PANNA DI MARCHE DIVERSE.***

L'inchiesta della procura di Ascoli Piceno sul caso del latte per l'infanzia contaminato dall' ITX, è sfociata nell'iscrizione di alcuni dirigenti della Nestlè nel registro degli indagati.

Il procuratore ascolano sta valutando, a quanto riferisce "QN" dell'8 dicembre, l'ipotesi di inviare gli atti dell'inchiesta alla magistratura di Milano, in quanto le società coinvolte, Nestlè e Milupa, hanno sede in Lombardia.

Lo stesso procuratore, Franco Ponticelli, ha disposto nuovi accertamenti sul modo in cui vengono prodotti e stampati i contenitori in Tetra Pack, nei quali è stato trovato l'ormai notissimo ITX, fissante chimico per inchiostri.

Nuovi responsi confortanti sono arrivati, intanto, dalle analisi dell'ARPAM di Ascoli su altri 4 campioni di latte per adulti e di panna di marche diverse: tutti a posto.

Sembra sgonfiarsi anche l'allarme suscitato dalla denuncia di "Altroconsumo": solo due casi su dieci di quelli campionati su prodotti diversi dal latte sarebbero risultati non immuni dalla contaminazione del fissatore ITX.

**Fonte: QN Quotidiano Nazionale – Pavia 8/12/05**

## **IL COMMENTO DI TRE CONSUMATORI E DI UNA CONSUMATRICE "SAGGIA"\***

E' una vergogna, non se ne può più di questi criminali che attentano alla salute dei consumatori" – ha commentato una casalinga milanese intervistata da "Il Giorno" durante il ponte di S.Ambrogio - "D'ora in poi non comprerò più prodotti dolciari senza avere accertato con cura la loro provenienza. E chi mi assicura che gli effetti delle uova adulterate non si manifesteranno a distanza di anni?"

"E' inutile lamentarsi dell'effetto "psicosi" fra la gente se poi accadono cose del genere" – ha detto un pensionato sessantenne più cinico - "Già siamo tartassati dall'incubo dell'influenza aviaria. Non bastavano i polli, ora dobbiamo stare attenti anche ai dolci e alle merendine confezionati con uova marce.."

"Dobbiamo abituarci a convivere con questi processi produttivi" – è stato il commento di un terzo intervistato, ancora più disincantato degli altri due- "E' sufficiente pensare a quello che hanno trovato in certi ristoranti cinesi: prodotti scaduti, carni avariate, sporcizia e insetti d'ogni genere. Il consumatore, oggi, è un soggetto maltrattato e con poche tutele, a differenza di quanto vogliono farci credere".

Per fortuna c'è anche il commento di una giovane, ma saggia, studentessa: "Ho sempre comprato dolci e panettoni e continuerò a farlo. Certo, in giro ci sono delinquenti senza scrupoli che costituiscono un serio pericolo per i consumatori. Ma la maggior parte dei produttori opera nella legalità e non è giusto criminalizzare un'intera categoria per i comportamenti scorretti di pochi. Comprendo le perplessità di chi compra, ma non bisogna darla vinta a certe persone. L'unico strumento in nostro possesso è comprare sempre e solo prodotti di qualità certificata".

## **ECHI DEL REFERENDUM SVIZZERO CHE HA BOCCIATO GLI OGM.**

Il 27 novembre 2005 è diventata una data storica per la Svizzera: il 55,7% dei votanti (pochini, per la verità, visto che ha votato solo il 42%) per il referendum sugli OGM, ha detto no, bloccando le colture biotech per i prossimi 5 anni.

Protestano ricercatori e imprese, secondo le quali ha votato solo una minoranza.

Soddisfatti gli agricoltori e i consumatori ecologisti.

"Siamo il primo Paese "OGM FREE", dovrebbero scriverlo sui cartelli alle frontiere" , ha esultato Barbarossa Philippe, contadino barricadiero.

Il Ministro svizzero dell'economia, Joseph Deiss, non è d'accordo con questa esultanza: "il mondo agricolo non può continuare a utilizzare i metodi del secolo scorso, ma deve stare al passo coi tempi e modernizzarsi, utilizzando le nuove tecnologie".

Ma la Svizzera, il giorno dopo il voto, è divisa: da una parte, l'alleanza contadini/consumatori, preoccupati per i possibili danni alla salute e supportati da ecologisti, Verdi e partiti di sinistra.

Dall'altra parte, il Governo (svizzero, ovviamente, qui Berlusconi non c'entra..), i partiti di centro e di destra, il mondo delle imprese, dell'università e della ricerca.

Questo voto, peraltro di una esigua minoranza, il 42% degli Svizzeri aventi diritto, "è una pericolosa frenata in un Paese all'avanguardia della ricerca, che è al livello di quella degli Usa", ha dichiarato il presidente degli industriali del Ticino, l'imprenditore farmaceutico Paolo Fioravanti. Secondo Fioravanti, scrive "La Repubblica", "è stato decisivo l'ibrido connubio tra una classe protetta che vive di sovvenzioni, come quella degli agricoltori, e quei Verdi che preferiscono veder morire di fame la gente piuttosto che accettare i semi di OGM".

Franco Cavalli, invece, direttore dell'Istituto Oncologico della Svizzera italiana e deputato socialista, ritiene che il risultato del referendum, " frutto della grande diffidenza esistente verso questi prodotti", sia stato, più che un voto contro la scienza, "uno schiaffo verso le multinazionali". " Ma gli esperimenti continueranno."

Non tutti i ricercatori si sono mobilitati contro il no agli OGM: il docente di patologia vegetale al Politecnico di Zurigo, Cesare Glesser, sostiene che la moratoria quinquennale non è un segnale contro l'ingegneria genetica, “ ma una necessità per valutare se i rischi siano fantomatici o reali.”

Ma secondo il leader della Confindustria ticinese, Paolo Fioravanti, “ si frenano studi di alto livello. E' un sogno folle quello di resuscitare una Svizzera bucolica”.

Dall'Italia si levano cori entusiastici per l'esito del referendum svizzero, da parte dei Verdi, ma anche del Ministro dell'Agricoltura Alemanno, che propone, insieme a Pecoraio Scanio, referendum regionali sugli OGM, per capire quale sia l'orientamento del Paese sulle colture biotech.

Il Ministro Alemanno ha confermato anche per quest'anno il proseguimento del programma di monitoraggio di lotti di mais e soia per accertare l'assenza di OGM nelle sementi che verranno impegnate nelle semine della primavera 2006.

L'Austria, uno dei Paesi più attivamente schierati contro il transgenico, ha annunciato che sul tema OGM organizzerà una conferenza europea in aprile 2006.



# EVENTI

## RIN-TRACCIABILITA' E SICUREZZA ALIMENTARE: DA OBBLIGO A RISORSA PER IL COMPARTO AGRO-ALIMENTARE

La rin-tracciabilità come sinonimo di qualità per la promozione dei prodotti agricoli sul mercato e i problemi e le opportunità ad essa legati per le imprese e i consumatori, sono state le tematiche conduttrici di un importante Convegno nazionale, tenutosi l'8 e il 9 novembre a Milano, presso il rinnovato Palazzo Affari ai Giureconsulti.

Promosso da "AGRITEAM", l'azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Milano, e patrocinato da Regione Lombardia, Unione Commercio T.S.P., Unione Artigiani, C.N.A., Federlombarda Agricoltori, C.I.A., Ordine dei Tecnologi Alimentari, Assofood, E.P.A.M, il Convegno è stato introdotto e coordinato da **Riccardo Garosci**, presidente I.E.M.- Fondazione Istituto Europeo per il Mercato e il Consumatore, che ha subito sottolineato l'importanza di avviare serie riflessioni sul ruolo e sulle funzioni dell'**Autorità sulla Sicurezza Alimentare**, dopo gli "scivoloni" sui polli e sulle uova.

Anticipando, di pochissimo, lo "scandalo" annunciato delle confezioni di Tetra Pack contaminate dall'ITX.

Gli interventi dell'assessore comunale **Roberto Predolin e di Viviana Beccalossi**, vice presidente Regione Lombardia e assessore all'agricoltura, hanno messo in luce, una volta di più, gli aspetti sociali e politici del problema rin-tracciabilità, dal punto di vista delle pubbliche amministrazioni, per garantire ai consumatori la qualità e le caratteristiche di tipicità e origine dei prodotti agro-alimentari. Senza ostacolare, peraltro, con restrizioni e controlli troppo rigidi e inutili, la "crescita" delle imprese lombarde impegnate nell'agro-alimentare.

La Beccalossi, in qualità di assessore regionale all'agricoltura, ha approfondito questi problemi, esaminandone in particolare i riflessi sulle dinamiche competitive delle aziende produttive e distributive lombarde.

Il presidente di "AGRITEAM", **Roberto Maddè**, che dirige anche la Coldiretti di Milano e Lodi, ha fornito un sintetico, ma dettagliato, quadro di riferimento legislativo e normativo in materia di rin-tracciabilità, richiamando e commentando regolamenti, normative e linee-guida applicabili.

## SICUREZZA ALIMENTARE: COSTI E BENEFICI.

Il concetto di rin-tracciabilità come sinonimo di qualità per la promozione dei prodotti agricoli sul mercato, è stato affrontato e sviluppato da **Franco Bettoni e Pasquale Gervasini**, presidente e vice-presidente di Federlombarda Agricoltori, mentre **Matteo Lasagna**, presidente regionale ANGA- Confagricoltura Lombardia, ha esaminato più in profondità quelli che sono i costi della rin-tracciabilità, comparandoli ai vantaggi per le imprese in termini di visibilità e credibilità presso i consumatori.

**Melinda Monti** della CIA Lombardia e **Diego Balduzzi**, segretario lombardo AGIA-CIA, hanno sviscerato, a loro volta, i problemi e le opportunità per le aziende agricole legati alla rin-tracciabilità.

**Luciano Nebbia**, dell'Istituto bancario San Paolo IMI, ha esaminato gli aspetti legati alla possibilità di finanziamento delle operazioni di rin-tracciabilità e **Giuseppe Cacopardi** del Mipaf, capodipartimento per le politiche di sviluppo, ha riassunto, nell'intervento finale, prima del dibattito, le normative europee e nazionali in tema di sicurezza alimentare, rin-tracciabilità, certificazione e garanzia per i consumatori, richiamando compiti e ruoli della Authority, delle aziende produttrici e distributrici.

## RIN-TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI: COSA? CHI? PERCHE'?

Nella II sessione del Convegno, coordinata da **Oddone Sangiorgio**, presidente del Consorzio FIA, sono stati affrontati gli aspetti pratici connessi alle operazioni di rin-tracciabilità, con interventi di **Luciano Pinotti**, dell'Università di Milano; di **Alfio Gianatti e Giuseppe Petrosino** della CICRESPI, che hanno prospettato soluzioni cross-over per tutte le esigenze; di **Dario Dongo** di Federalimentare, che ha parlato dell'industria di trasformazione e del percorso della rin-tracciabilità; di **Giovanni Volpi**, "Impronta Qualità", sugli strumenti e le opportunità della ristorazione collettiva; del presidente di SINCERT, **Lorenzo Thione**, che ha approfondito le norme UNI per la certificazione di rin-tracciabilità; di **Salvatore Ranchetti**, direttore Assicurazione Qualità di Esselunga, che ha indicato le ricette dell'azienda su come "tutelare e fidelizzare il consumatore". Ha concluso i lavori della II sessione il presidente di SO.GE.MI., **Paolo Lombardi**, che ha illustrato le esperienze della Società che gestisce i mercati agroalimentari all'ingrosso di Milano, in materia di rin-tracciabilità dei prodotti agro-alimentari freschi che transitano, appunto, nei mercati all'ingrosso.

## RIN-TRACCIABILITA': ESPERIENZE, SOLUZIONI, STRUMENTI.

La III sessione dei lavori, coordinata da **Massimo Artorige Giubilesi**, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria, è servita a riassumere interventi e dibattiti della prima giornata, con l'aggiunta di esperienze concrete effettuate in aziende, consorzi e grande distribuzione.

Dopo l'intervento di **Giorgio Bleynat**, dirigente dell'Assessorato Agricoltura della Regione Lombardia, **Ernesto Beretta**, direttore del Consorzio Qualità della carne bovina Coldiretti Milano-Lodi, ha illustrato i criteri di applicazione del RFID in full ISO standard per la gestione degli allevamenti e del sistema in 124,5 Khz dalla macellazione al punto vendita.

Anche **Gabriella Iacono**, area processi di qualità aziendale, innovazione e ricerca della Germeaz Cusin, **Davide Pessina**, responsabile qualità de Il Gigante, **Marco Porta** della Nestlè e **Luca Meconi** di Coop Italia, hanno portato interessanti testimonianze delle esperienze in materia di rin-tracciabilità maturate nelle rispettive società.

## LA FILIERA INTEGRATA PER LA RIN-TRACCIABILITA': LA STRADA PER OTTIMIZZARE LA LOGISTICA E I SERVIZI

La IV sessione del Convegno ha concluso due giorni di lavori molto intensi e, a giudizio di tutti i numerosi intervenuti al Convegno, utili per una maggiore chiarezza di idee in materia di rin-tracciabilità e per valutare concrete possibilità applicative nelle imprese.

Sulla logistica e sui servizi come “strada” per ottimizzare la filiera integrata della rin-tracciabilità e viceversa della filiera integrata per ottimizzare logistica e servizi, sono intervenuti: Antonio Rizzi, docente di Logistica Industriale alla Università di Parma; Carlo Buttasi, direttore tecnico del Consorzio Latterie Virgilio; Andrea Vivi, responsabile TUV Italia; Alessandro Bertuccelli, direttore Servizi Informativi e Logistici della Carapelli; Rolando Toto Brocchi, direttore IT e Logistica del CRAI; Paolo Rebolini di Quark.

Molti altri hanno posto domande e partecipato al dibattito nel corso delle 4 sessioni di lavoro di questo straordinario e, per molti versi, “unico” Convegno.

(s. l.)

Chi fosse interessato agli atti del Convegno può rivolgersi al Consorzio FIA, Corso Venezia 40, 20121 Milano (Tel. 02 276016041. fax: 02 783410 [www.fiagema.it/rintracciabilita](http://www.fiagema.it/rintracciabilita). E.mail: [fiiforma@tin.it](mailto:fiiforma@tin.it))



## CRONACHE INCONSUETE

**“TERRA & LIBERTÀ/CRITICAL WINE”, SINGOLARE “FIERA DEI PARTICOLARI” AL CENTRO SOCIALE LEONCAVALLO PER PROMUOVERE IL VINO E L’OLIO CON “PREZZI ALLA SORGENTE”**



E' una cosa abbastanza inconsueta organizzare una manifestazione espositiva promozionale in un centro sociale, ma il “nesso” c'è: tutti i vini presentati al “*Critical Wine/Terra e libertà*”, tenutasi al Leoncavallo di via Watteau a Milano nei primi giorni di dicembre, erano offerti al “prezzo sorgente”, sottratti, cioè, al perverso percorso capitalistico che, secondo la lettura marxista, fa lievitare i prezzi impedendo al popolo di gustarli come vorrebbe.

Singolare manifestazione, questa del Leoncavallo, dedicata, a un anno dalla sua morte, all’“anarchico” Luigi Veronelli, il maestro della cultura enogastronomia italiana, ispiratore del progetto “*Terra & Libertà/Critical Wine*”, giunto alla seconda edizione.

Una manifestazione riuscita, al di là dell’ispirazione e dei messaggi sociali, perché nello spazio autogestito del “LeonKa” una novantina di vignaioli, 25 produttori alimentari e 3 micro-birrifici artigianali hanno incontrato un nutrito pubblico di appassionati e di curiosi, offrendo assaggi generosi e vendendo, alla fine, rigorosamente a “prezzi di sorgente”.

Piemonte e Toscana le regioni più rappresentate, rispettivamente con 33 e 21 aziende. Poi la Lombardia con 8 aziende, il Veneto con 7, l’Emilia-Romagna con 5, il Friuli e le Marche con 4, l’Alto Adige e la Liguria.

Le regioni meridionali erano presenti con 9 vignaioli.

Numerosi eventi, da venerdì 2 a domenica 4 dicembre, hanno affiancato le degustazioni libere negli stand: dagli assaggi “guidati” con approfondimenti, alle “degustazioni d’autore” condotte da Gigi Brozoni, curatore della Guida “I Vini di Veronelli”.

E non si è parlato solo di vini, durante la “tre giorni sociale” del Leoncavallo: c’è stata la lezione su “il miele e l’analisi sensoriale” e quella sulla “Olivicoltura: il Sud e gli effetti della riforma OCM”.

E poi una serie nutritissima di incontri, dibattiti, presentazione di libri, riviste, iniziative culturali, con giornalisti, professori, esperti e personaggi di rilievo, come Gianni Mura di “Repubblica” e Francesco Arrigoni del “Corriere della Sera”, Leonardo Valenti, agronomo di fama mondiale, lo scrittore e sociologo Oscar Marchisio, Giorgio Mascitelli, Gianni Emilio Simonetti ecc.

Motivi conduttori di “*Terra & Libertà/Critical Wine*”, il “prezzo sorgente”, ovvero quanto costa veramente il vino prima del passaggio nella distribuzione e il tema: “*Produrre il gusto, produrre merci, produrre uomini e donne*”.

Tre giorni dichiarati dagli organizzatori “*contro gli scandali quotidiani dell’agroindustria, contro la mucca pazza, l’influenza aviaria, il latte all’inchiostrato*”. Ma forse la maggioranza dei visitatori, almeno quelli non impegnatissimi nel sociale, ha preferito l’altro slogan, meno aggressivo: “*Tre giorni di piacere e cultura dei sapori, di relazioni basate sulla fiducia, di sensibilità planetaria a favore dell’agricoltura contadina*”.

**LA REDAZIONE DELLA GAZZETTA  
AUGURA A TUTTI  
BUON NATALE E UN FELICISSIMO 2006**



**LA GAZZETTA TORNERA' A GENNAIO 2006!!!!**