



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

Foglio della convenzione per la difesa
delle piccole aziende grossiste

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*

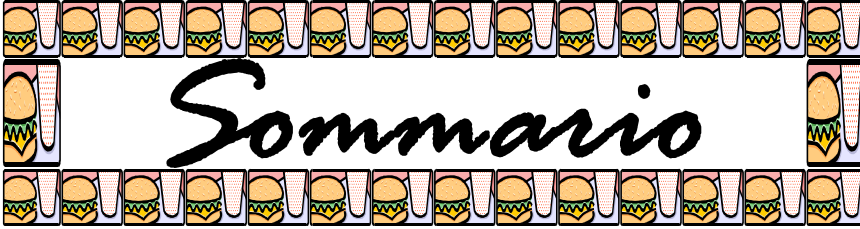
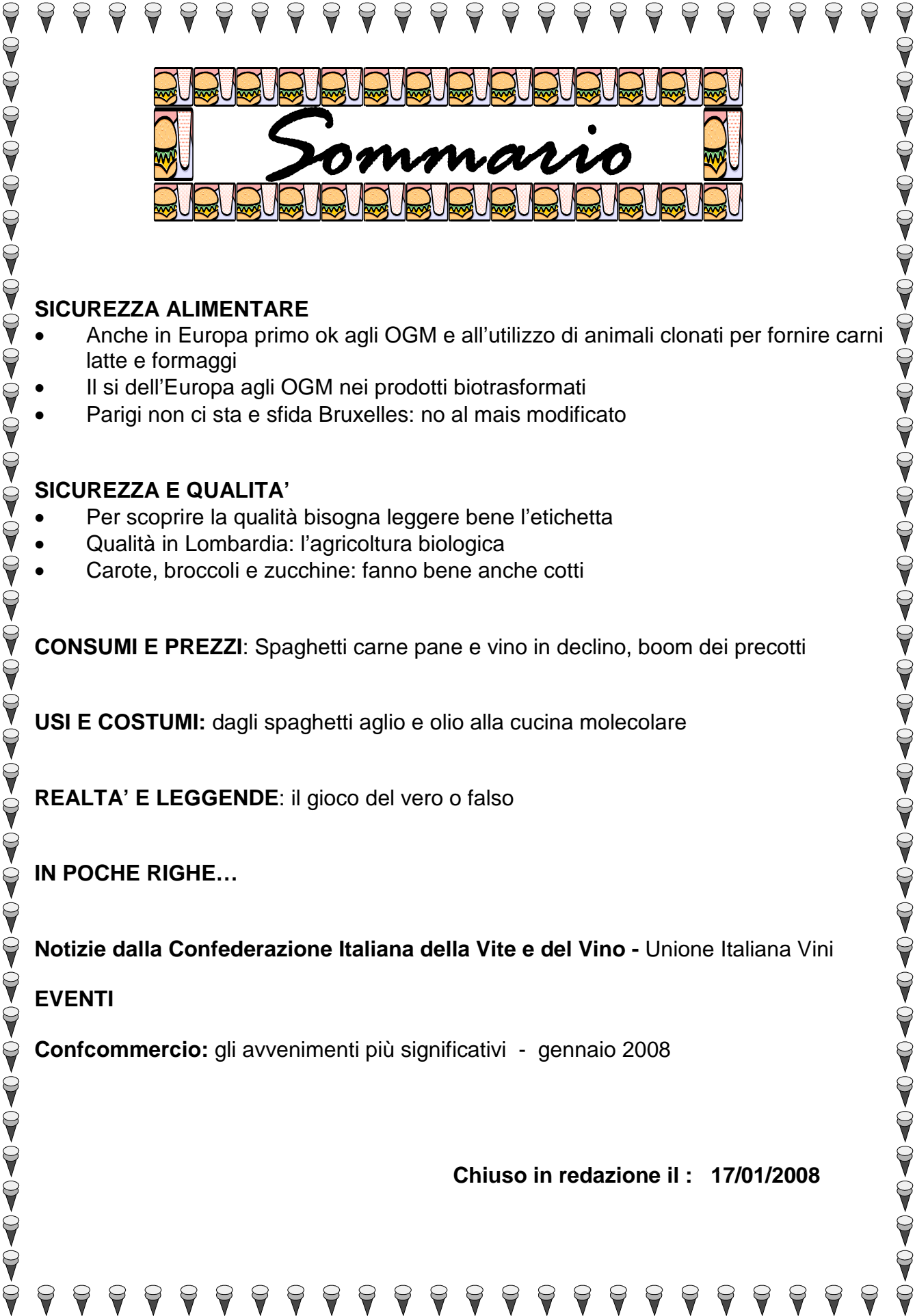
redatto a cura del Comitato Provinciale del Commercio
Alimentare all'Ingrosso e con l'Estero dell'Unione C.T.S.
Corso Venezia 49 – 20121 Milano
Tel. 027750288.215 – fax. 027750253

e-mail: varie.guercilena@unione.milano.it
polo.ingrosso@unione.milano.it

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

Presidente: Maria Antonia Pigozzi Rossini
Direttore: Enzo Guercilena





Sommario

SICUREZZA ALIMENTARE

- Anche in Europa primo ok agli OGM e all'utilizzo di animali clonati per fornire carni latte e formaggi
- Il sì dell'Europa agli OGM nei prodotti biotrasformati
- Parigi non ci sta e sfida Bruxelles: no al mais modificato

SICUREZZA E QUALITA'

- Per scoprire la qualità bisogna leggere bene l'etichetta
- Qualità in Lombardia: l'agricoltura biologica
- Carote, broccoli e zucchine: fanno bene anche cotti

CONSUMI E PREZZI: Spaghetti carne pane e vino in declino, boom dei precotti

USI E COSTUMI: dagli spaghetti aglio e olio alla cucina molecolare

REALTA' E LEGGENDE: il gioco del vero o falso

IN POCHE RIGHE...

Notizie dalla Confederazione Italiana della Vite e del Vino - Unione Italiana Vini

EVENTI

Confcommercio: gli avvenimenti più significativi - gennaio 2008

Chiuso in redazione il : 17/01/2008

Sicurezza Alimentare

ANCHE IN EUROPA PRIMO OK AGLI OGM E ALL'UTILIZZO DI ANIMALI CLONATI PER FORNIRE CARNE, LATTE E FORMAGGI

Il comitato scientifico dell' EFSA, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, ha dato un primo parere favorevole all'utilizzo di animali clonati per fornire carne, latte e formaggi. Una decisione (solo interlocutoria, peraltro, perché il verdetto ufficiale non arriverà prima di aprile 2008) che segue quella assunta poco tempo fa dagli USA. Anche secondo l'Unione europea, dunque, carne e latte degli animali "fotocopiati" **sono sicuri**. *"La clonazione è una delle tecnologie che possono aiutarci a mantenere intatto il patrimonio genetico della zootecnia, salvaguardando alcune specie"*, ha detto il presidente del Comitato scientifico dell'Agenzia, Vittorio Silano. E anche il direttore dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia, Stefano Cinotti, è d'accordo: *"questa tecnica non presenta rischi sanitari ed è competitiva dal punto di vista economico. Abbiamo 10 anni di esperienza alle spalle e possiamo dire che si tratta di interventi piuttosto semplici"*. Sulla natura dei rischi legati all'uso della clonazione, però, esistono pareri molto diversi. Molto critiche, in particolare, le organizzazioni ambientaliste e animaliste, ma anche quelle degli agricoltori: Coldiretti e Cia ritengono la scelta piena di rischi, perché non si potrà capire dall'etichetta, per esempio, se si sta bevendo latte, o mangiando formaggi, provenienti dalla filiera "clonata". Il presidente di Fedagri-Confcooperative, Paolo Bruni, ha ricordato che per restare competitivi occorre puntare sulle produzioni che ci distinguono, non sulla clonazione". E mentre molti senatori e deputati si sono chiamati decisamente contro la clonazione ad uso alimentare, il Ministro delle Politiche agricole, De Castro, ha rassicurato i consumatori: **"siamo eticamente contrari alla clonazione"**, pur dichiarando che **"ci atterremo ai pareri scientifici"**

Quello del Comitato scientifico dell'EFSA, secondo Alberto D'Argenio de *"la Repubblica"*, è **"un sì cauto, che suona come un sondaggio per misurare le resistenze dei cittadini europei all'introduzione di cibo clonato"**. Per l'EFSA, il cammino appare in salita: sul sito dell'Agenzia europea è stata avviata una consultazione che durerà otto settimane. **"Ma è bastato questo primo via libera"** –scrive D'Argenio- **"per evidenziare due punti deboli del progetto: il primo è legato all'alto numero di problemi sanitari che affliggono gli animali clonati. Il secondo riguarda gli interessi in gioco: l'export alimentare italiano è una voce decisiva del bilancio e dell'immagine del Paese, sostituire le eccellenze frutto di una storia millenaria con prodotti senza luogo né tempo può essere un azzardo"**.

IL SÌ DELL'EUROPA AGLI OGM NEI PRODOTTI BIO TRASFORMATI

Una data storica, venerdì 11 gennaio 2008, per i prodotti biologici: i Ministri dell'Agricoltura dell'Unione europea hanno deciso che **possono etichettarsi come biologici**, i prodotti trasformati, come riso, dolci, cereali, marmellate e snack, e comunque tutti quelli derivati da mais e soia, provenienti dai mercati extra europei (Cina, Argentina, USA..) , **che contengano lo 0,9% di organismi biotech, geneticamente modificati**. Una rivoluzione, rispetto alla attuale soglia dello 0,1%, il cosiddetto "zero tecnico", perché al di sotto di questa percentuale gli OGM non sono rintracciabili.

La decisione dei Ministri dell'Ue ha sollevato subito, ovviamente, dure polemiche. Il nostro Ministro per le Politiche agricole, Paolo De Castro, che a Lussemburgo si è battuto per non fare passare il regolamento, insieme ai Ministri del Belgio, della Grecia, dell'Ungheria e della Polonia, ha commentato con amarezza la decisione : “ *purtroppo il Consiglio Ue non ha dimostrato quella sensibilità che ci saremmo augurati*”. Ma è stato proprio il Ministro polacco che all'ultimo momento si è sfilato dal fronte dei “NO”, impedendo alla minoranza di porre il veto sulla proposta della Commissione europea.

Ma è stato proprio il Ministro polacco che all'ultimo momento si è sfilato dal fronte dei “NO”, impedendo alla minoranza di porre il veto sulla proposta della Commissione europea. L'allarme non riguarda i prodotti freschi, ma solo quelli trasformati, perché è durante l'importazione, sulla stessa nave, che i prodotti naturali possono venire contaminati da quelli geneticamente modificati. L'Italia, comunque, non perde la fiducia di poter modificare il regolamento e sta studiando un *escamotage* per salvare l'industria del biologico, settore in cui il nostro Paese è primo produttore europeo e quarto nel mondo, con un fatturato complessivo di circa 1,5 miliardi di euro. Con un nostro disegno di legge, ha detto lo stesso De Castro, “*potremmo rafforzare i limiti alla contaminazione*”.

PARIGI NON CI STA E SFIDA BRUXELLES: NO AL MAIS MODIFICATO

Il Governo francese ha confermato di aver presentato ricorso contro la decisione della Commissione Ue, presa due mesi fa, di autorizzare l'importazione e la commercializzazione di una barbabietola e di tre nuove varietà di mais geneticamente modificato, prodotto dalla Monsanto, la grande industria americana di biotecnologie applicate all'agricoltura. La messa al bando del granturco Mon 810, l'unico organismo geneticamente modificato coltivato in Francia, preannunciata dal presidente Sarkozy il 10 gennaio scorso, accoglie i “*seri dubbi*” sulla sicurezza del prodotto espressi dall'Authority francese per la salvaguardia delle sostanze alimentari . Secondo l'Authority, infatti, il mais transgenico potrebbe avere impatti negativi sulla flora e sulla fauna dei Paesi europei. Contro le scelte di Bruxelles in materia di OGM sono state raccolte, negli ultimi mesi, molte adesioni e milioni di firme. Dal 2004, anno in cui è caduta la moratoria europea contro gli organismi geneticamente modificati, la Commissione europea ha autorizzato l'importazione di 15 prodotti biotech, grazie anche alla spaccatura determinatasi nei Paesi dell'Unione tra favorevoli e contrari.





PER SCOPRIRE LA QUALITÀ BISOGNA LEGGERE BENE L'ETICHETTA

Nella sua campagna di promozione e informazione ai consumatori dei prodotti alimentari del territorio lombardo, la Regione Lombardia lancia precisi messaggi ai consumatori: la “**qualità**” non significa soltanto sicurezza, igiene, gusto, ma deve intendersi estesa a tutto ciò che ha partecipato alla realizzazione di un prodotto alimentare. Vale a dire: territorio, uomini, tradizioni, culture, strumenti e natura.

Perché è importante, per i consumatori, sapere che nel processo produttivo sono state rispettate le norme di tutela dell'ambiente e del benessere animale, per esempio, ovvero che quel che si porta in tavola, con quel certo prodotto, è il frutto di decenni, magari di secoli, di tradizioni rurali conservate fino ai nostri giorni. Negli anni '50 ci si comincia a porre il problema di come tutelare i prodotti agroalimentari tipici e vengono varate le prime normative. All'inizio degli anni '90, la Comunità Europea emana i primi regolamenti per la predisposizione di un unico sistema di tutela dei prodotti tipici, che prevede tre livelli di tutela identificati con le sigle: DOP, IGP e STG. Nel '92, il Governo italiano emana la legge n.164 per la classificazione delle denominazioni di origine: DOC e DOCG e delle indicazioni geografiche tipiche IGT relative a vini e mosti. Altre normative sono emanate successivamente per i prodotti da agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di garantire il legame di quello specifico prodotto al territorio, di offrire ai consumatori un prodotto con precise caratteristiche di qualità e di tutelare il produttore da concorrenza sleale. L'importante, raccomanda la Regione Lombardia, è leggere attentamente l'etichetta per scoprire la sigla e, spesso, il marchio di certificazione, che garantisce la qualità e la sicurezza di un prodotto, ma anche il territorio, la cultura, la tradizione, gli strumenti che hanno partecipato alla sua realizzazione.

Per quanto riguarda i **marchi**, sono sostanzialmente di due tipi: *marchi obbligatori*, che attestano la conformità a regole tecniche precise e indicano la rispondenza alle normative vigenti, e *marchi volontari*, che garantiscono la rispondenza a un disciplinare ulteriormente restrittivo. Con l'intento di segnalare ai consumatori i pregi di un prodotto tradizionale legato a un determinato territorio e fornirgli una sorta di “**garanzia supplementare**”. Il sistema delle Camere di Commercio della Lombardia è coinvolto direttamente, come promotore e **garante**, nell'ambito dei marchi volontari registrati, a cui viene attribuita una crescente importanza di qualificazione commerciale.

Ogni angolo della Lombardia ha il suo prodotto tradizionale: formaggi freschi e stagionati, salami e prosciutti, ortaggi e frutta, freschi e in conserve, pesce di lago, miele, pasta fresca, biscotti e dolci. Ben **225 specialità**, tutte da scoprire. Metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati da almeno 25 anni, praticati in modo omogeneo e secondo regole tradizionali: sono questi i requisiti indispensabili per far rientrare un prodotto antico nel lungo elenco dei **tradizionali lombardi**.

Negli ultimi anni, si è notevolmente rafforzato il ruolo delle Camere di Commercio della Lombardia nelle attività di promozione, controllo e certificazione di questi prodotti, svolgendo una funzione prioritaria nella loro valorizzazione sia attraverso le certificazioni europee (DOP, IGP), sia con l'utilizzo dei **marchi collettivi**.

Marchi collettivi che non sono utilizzati da una singola azienda, ma da enti e altri soggetti che ne riservano l'uso ai singoli produttori, allo scopo di garantire l'origine, la qualità, la natura dei prodotti tipici tradizionali. (www.buonalombardia.it)

QUALITA' IN LOMBARDIA: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che permette di ottenere produzioni nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, e che tutela la fertilità del suolo, le risorse non rinnovabili e la biodiversità naturale e agricola. Il regolamento Ue 2092/91 precisa i requisiti cui devono sottostare le produzioni biologiche, che in Lombardia interessano realtà molto diverse tra loro, perché la diversa conformazione del territorio e le caratteristiche pedoclimatiche hanno influenzato l'indirizzo della produzione agricola delle diverse zone.

L'agricoltura praticata in pianura vede la prevalenza di aziende a indirizzo cerealicolo e zootecnico, con produzione di riso in Lomellina. La fascia montana è caratterizzata prevalentemente dal pascolo e dalla silvicoltura, mentre nelle zone collinari della Franciacorta e dell'Oltrepo pavese vengono prodotti vini e spumanti di alta qualità. Alla realtà agricola si affiancano grossi impianti di produzione agroalimentare e laboratori artigianali di trasformazione dei prodotti tipici locali.

I principi fondamentali **dell'agricoltura biologica** sono.

- l'aumento della fertilità dei terreni mediante pratiche ecocompatibili, come le rotazioni delle colture, la coltivazione delle leguminose, l'utilizzo di compost, il sovescio e la concimazione con letame
- la lotta alle infestanti e alle malattie attuata valorizzando, per quanto possibile, la prevenzione (che comporta la scelta di razze e varietà rustiche e resistenti, l'utilizzo di competitori naturali e l'uso di pratiche colturali adeguate)
- il ricorso alla fitoterapia e all'omeopatia per la cura di piante e animali
- l'utilizzo esclusivo, quando necessario, di prodotti antiparassitari naturali, zolfo, rame e microrganismi antagonisti dei patogeni
- il rispetto dei requisiti del benessere animale, sia in termini di alimentazione, sia di spazio a disposizione e di cure, al fine di ottenere prodotti sani da animali sani
- l'esclusione dell'uso di prodotti di sintesi chimica e di OGM e di manipolazioni genetiche, sia in campo vegetale che animale.

(www.buonalombardia.it)

CAROTE BROCCOLI ZUCCHINE: FANNO BENE ANCHE COTTI

Secondo una ricerca italiana, condotta dall'Università di Parma, molti vegetali, e, in particolare, le zucchine, i broccoli e le carote, non perdono affatto le proprietà nutritive con la cottura, anzi, in qualche caso, il trattamento al calore le migliora. Avrebbe torto, dunque, chi afferma che l'unico modo per conservare tutte le sostanze nutritive dei vegetali sia quello di mangiarli crudi.



La bollitura e la cottura a vapore conservano e in qualche caso addirittura potenziano le disponibilità di alcune molecole benefiche per la salute. Lo studio, pubblicato dal "*Journal of Agricultural and Food Chemistry*", ha preso in esame le tre verdure tipiche delle nostre tavole e tre metodi di cottura: bollitura, vapore e frittura.

La frittura è stata bocciata: le verdure fritte, infatti, conservano una minima parte di vitamine e di altre sostanze ossidanti. Ma la bollitura e la cottura a vapore aumentano il contenuto di glucosinolati, un gruppo di composti noti per le loro proprietà antitumorali, ha assicurato Nicoletta Pellegrini, autrice dello studio.

Consumi e Prezzi

SPAGHETTI, CARNE, PANE E VINO IN DECLINO, BOOM DEI PRECOTTI E DEI PRELAVATI, DEI CIBI BIOLOGICI, DELLA PASTA FRESCA E DEGLI YOGURT SPECIALI - "LA GRANDE CORSA AL PRONTO IN TAVOLA"

La Repubblica del 5 gennaio 2008 pubblica una grande inchiesta sulle abitudini alimentari degli italiani, indicando forti cambiamenti in atto: molti gli alimenti tradizionali in declino, a cominciare dagli spaghetti, mentre sono in rapidissima crescita i prodotti biologici, la pasta fresca, gli yogurt "speciali e, in genere, quelli della quarta gamma (frutta e verdura lavata, tagliata, impacchettata) e della quinta gamma (cibi precotti e pronti in tavola). **"Tutta roba carissima"** fa notare giustamente Jenner Meletti. **"Perché al supermercato non si guarda solo al prezzo. Anzi, magari si mangia meno ma si fa più attenzione alla qualità"**.

I numeri forniti dall'inchiesta, su come sono cambiati gli acquisti, sono chiari:

si è comprato meno carne bovina (- 4%) e suina (- 4,6%), meno pasta di semola (- 4,3%), meno vino (- 8,4%), meno pane (- 7%), meno frutta e verdura (- 2,6%). Più contenuti i cali di latte fresco (- 2,2%) e formaggi (- 0,4%). Sin qui, fa notare Meletti, non ci sarebbe niente di strano: dagli studi della Coldiretti, infatti, risulta che, a causa del rincaro dei prezzi, 3 italiani su 4 hanno cambiato le abitudini alimentari. Quello che è strano, è che questi cambiamenti si sono indirizzati verso prodotti molto più costosi: si comprano più prodotti biologici (+ 9%), più frutta e verdura lavata, tagliata, impacchettata (+ 23%) e più yogurt speciali (+ 4,2%).

Secondo gli studi della Coldiretti, confermati dai primi dati della Confcommercio e della Federdistribuzione, **"la spesa alimentare nel 2007 è rimasta invariata, ma si è acquistato l'1,5% in meno"**. **Si compra meno, ma c'è più attenzione alla qualità.**

Il biologico è aumentato del 9%, ma solo il 2,3% degli italiani acquista esclusivamente prodotti biologici: il 53% mette però nel carrello almeno qualcuno di questi prodotti. **"In un mercato che ha raggiunto i 2,5 miliardi di fatturato, spiccano soprattutto gli alimenti biologici per l'infanzia (+ 43%), il riso e la pasta (+17%)"**.

E' il trionfo, secondo Jenner Meletti, dei prodotti di IV e V Gamma, i "pronti in tavola", precotti o solo prelavati e pretagliati. Prodotti che costano, però, anche dieci volte di più di quelli tradizionali, di prima gamma (frutta e verdura colte nei campi, messe in cassetta e portate al negozio ancora sporche di terra) e di II gamma (prodotti inscatolati o surgelati). Un consumo di élite che coinvolge comunque anche i ceti meno abbienti. Una conferma di questi cambiamenti negli acquisti degli italiani viene anche dalla grande distribuzione. Il direttore della comunicazione di Conad, intervistato da Meletti, è del parere che **"questa corsa verso il prodotto di qualità, paradossalmente, è anche conseguenza della crisi economica. Fino a dieci, vent'anni fa, la classe media risparmiava per comprare la casa. Oggi non ci riesce più, e allora tanto vale comprare i prodotti di qualità, anche se sono più cari.."**

Anche nei supermercati, dunque, la gente cerca i *prodotti di servizio*, che facciano risparmiare tempo e siano di qualità. Il consumo di latte è calato, ma lo yogurt "speciale", contro il colesterolo, contro la stipsi, quello che fa bene alla pelle (e anche al produttore e al venditore, perché costa 25 euro al chilo!), continua a crescere.

Così la pasta fresca, mentre gli spaghetti sono in calo, continua a salire, malgrado il costo: dai 4 ai 10 euro al chilo, contro 1- 1,50 della pasta di semola. *“La grande distribuzione ha successo quando riesce ad accontentare anche esigenze particolari: la piadina senza strutto, il grana di montagna o l’olio di collina”.*

Il mercato della pasta fresca, vent’anni fa, non esisteva per la grande distribuzione, C’erano negozietti artigianali, con le donne che tiravano la sfoglia e prendevano prenotazioni per preparare tortellini e tortelloni di magro.

L’inchiesta de *la Repubblica* su *“la grande corsa al pronto in tavola”* si conclude con alcune cifre significative su **quanto spendono al mese le famiglie italiane** per mettersi a tavola (secondo le elaborazioni della Coldiretti su dati Istat): **467 euro** complessivamente, con le voci più significative per carne (106 euro al mese), pane e trasformati di cereali (79), latte, formaggi e uova (64), ortaggi, frutta e patate (84), pesce (42), dolciari, zucchero, caffè (32), bevande (42), oli e grassi (18). Di questa cifra complessiva, si lamenta il presidente di Coldiretti, Sergio Marini, *“ oltre la metà (238 euro) va a commercio e servizi. 140 euro vanno all’industria e solo 89 arrivano alle imprese agricole”.*

(www.coldiretti.it - www.fda.gov - www.confcommercio.it)



USI E COSTUMI

DAGLI SPAGHETTI AGLIO E OLIO ALLA CUCINA MOLECOLARE

Gli italiani, dicono numerose statistiche (ultima, in ordine di tempo, la ricerca di Sitcom Editore, che ha intervistato 560 persone fra i 18 e i 65 anni) amano ancora il buon cibo, ma non sanno più cucinare. Solo il 24% della nostra popolazione adulta saprebbe cucinare, infatti, un pasto completo e come si deve, dal primo piatto al dolce. Da notare che questa percentuale, già misera, riguarda gli over 35 anni: sotto questa età, la percentuale di chi sa cavarsela in cucina crolla all'11%. Tre italiani su quattro, insomma, si sono arresi al fast food, ai cibi precotti, surgelati e liofilizzati, al forno a microonde che in pochi secondi cucina per noi. Siamo la stirpe, conclude la ricerca Sitcom, del **"presto e male"**. I single, poi, o almeno il 61% di loro, ci mettono meno di mezz'ora per prepararsi un pasto. E la fretta a tavola, dicono i medici preoccupati, aggiunta a una cattiva scelta del cibo, è foriera di patologie pericolose e di malessere esistenziale. Vero è che il 58% degli uomini e il 76% delle donne dichiarano di sapere cucinare un uovo al tegamino e che il 65% sa far bollire gli spaghetti, ma non chiedetegli di preparare anche il sugo!

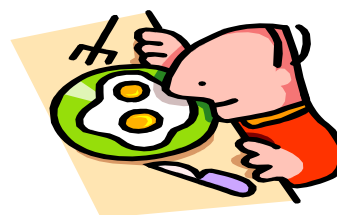
A questa desolante incapacità degli italiani, maschi e femmine, di cucinare i tanti piatti della nostra tradizione gastronomica, peraltro così apprezzati in tutto il mondo, rischia oggi di aggiungersi il pericolo della chimica ai fornelli.. La **"cucina molecolare"**, nata negli USA e diffusa già in Gran Bretagna e persino in Francia, propone, infatti, ricette a base di azoto, elio, soluzioni di calcio, amidi e alghe essiccate: il tutto elaborato da centrifughe, acceleratori di particelle di ioni, raggi laser. Scrive Donata Aphel, su *"50 & Più"*, che Homar Cantu, uno dei padri fondatori dei piatti a base di azoto, che li propone nel ristorante *Motu* di Chicago, **"vuole cambiare il modo in cui la gente percepisce il cibo"**.

Per farlo, il cuoco-scienziato prende lo spunto dalla dieta degli astronauti, ma si affida soprattutto a un centro di ricerca in cui operano scienziati esperti di ingegneria meccanica e aerospaziale.

"Sediamoci a un tavolino del ristorante di Wylie Dufresne, a New York" – scrive Donata Aphel – "e scorriamo la lista. Piatti del giorno? "Foie gras elastico (si annoda come un nastro dei capelli) , "zuppa di cipolle" (servita in sfere di gruviera appiccicate con idrocolloidi derivati dalle alghe). E poi: un pizzico di azoto, un sospetto di elio, una punta di amido, una spolveratina di batterio aggregante e siamo pronti a gustare qualcosa che avrebbe fatto la fortuna del dottor Jekyll, se avesse pensato alla cucina per fare i suoi esperimenti".

Gli italiani, si chiede la Aphel, che già trovano difficoltà a cuocere un uovo sodo, *"figuriamoci lo stress se devono consultare anche un manuale di chimica per farsi due spaghetti all'azoto liquido!"*

E chissà se i dietologi, tanto affranti per i nostri grassi saturi, sono ugualmente impensieriti alla notizia di questa rivoluzione chimica in gastronomia?



REALTA' & LEGGENDE.....

**IL GIOCO DEL "VERO O FALSO?"
SU ALCUNI MITI ALIMENTARI, SECONDO IL TIMES :
IL PEPERONCINO PROVOCA DIPENDENZA?**

Il vecchio gioco del "vero o falso", adattato ai cibi e ai prodotti per l'alimentazione, è stato rilanciato con l'inizio del 2008 dal "serioso" Times. Si tratta di convalidare vecchie credenze popolari ovvero di bocciarne, come pure leggende, altre, ancora ben ramificate.

Per esempio, è vera o è falsa la teoria secondo cui *"i peperoncini piccanti possono dare assuefazione?"*

E' vera. I peperoncini, infatti, contengono capsaicina, che si lega ai ricettori in bocca e porta il messaggio al cervello, che registra la sensazione di bruciore. Ma questo genere di reazione porta al rilascio di endorfine, l'antidolorifico naturale, che dà sensazione di piacere. Ecco perché molti sono come "drogati" e mangiano sempre più piccante, per mantenere questa sensazione di benessere ed euforia.

Altra teoria: *"aggiungere rame alla dieta blocca i capelli bianchi"*. Vero o falso?

E' falso. E' vero, invece, che una mancanza di rame può accelerare l'ingrigimento dei capelli, ma il processo non può venir bloccato solo mangiando granchi e aragoste, semi di girasole, pistacchi e mandorle, che contengono rame, necessario per formare il pigmento dei capelli.

Ed è vero o falso che *"lo zucchero va bene per il mal di gola" ?*

E' vero, è vero, si tranquillizzino le nonne: zucchero, miele e melassa possono aiutare una gola irritata.

Questa è più difficile: *"la cottura distrugge i minerali"?*

Ma è falso: praticamente tutti i minerali sono inattaccabili dalla cottura. Cotto o crudo, il cibo mantiene la stessa quantità di ferro, zinco, iodio e selenio. Sola eccezione, il potassio, che resta nel liquido di cottura.

E' vero o falso che *"le cavallette sono molto più nutrienti delle aragoste"?*

E' vero 2 cavallette forniscono 28 grammi di proteine e 6 microgrammi di ferro. Una intera aragosta fornisce 22 grammi di proteine e 0,8 di ferro.

"Le donne preferiscono i cibi dolci e grassi a quelli salati" E' vero.

" La pizza al taglio fa malissimo"

E' falso, ovviamente Gli italiani non hanno dubbi , ma gli inglesi e gli americani qualche dubbio se lo fanno venire. Invece una pizza margherita al taglio con insalata condita con aceto (balsamico, anche) apporta 360 calorie e 12 grammi di grassi.

"Le mele possono sconfiggere l'herpes". E' vero! Grazie alla quecetina, le mele possono uccidere virus come l'herpes. Ma bisogna mangiarle con la buccia.

" E' inevitabile ingrassare quando si invecchia".

E' falso. Ma è vero che si perde, con l'età, massa muscolare e che ciò rallenta il consumo calorico

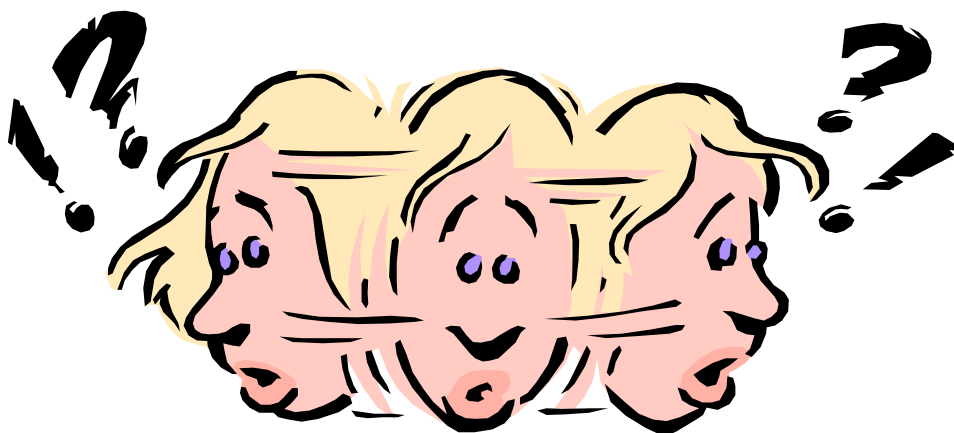
" mangiare gelatina rende le unghie più forti".

E' falso Un'unghia ci mette fra i 5 e i 7 mesi per crescere completamente e il processo non si velocizza mangiando gelatina. E' dimostrato, però, che unghie e capelli crescono molto più velocemente in estate, a causa della migliore circolazione del sangue.

" Il cioccolato fa bene al cuore"

Falso Di sicuro c'è solo che è buono e anti depressivo. E fa ingrassare, purtroppo.

"Il vino fa bene" Falso e vero: un bicchiere al giorno, se piace, ma non per le sue qualità salutistiche.



ELOGIO DELLA PATATA: IL 2008 E' STATO DEDICATO A LEI

Il 2008 è l'anno della patata. E non è uno scherzo.

Organismi internazionali molto seri, con motivazioni altrettanto serie, hanno decretato il 2008 "*anno della patata*", perché questo prezioso alimento, in virtù delle sue caratteristiche, rappresenta una risorsa da sfruttare nella lotta alla fame nel mondo.

In onore della patata una serie di ricette appetitose: dai gnocchi al pesto e al ragù, ai ravioli al pomodoro; dai gateaux alla tortilla; dal purè all'insalata ali-oli ecc.



CON L'ALIMENTAZIONE GIUSTA VITA PIU' LUNGA E FELICE

Alcuni cibi contengono sostanze dai poteri eccezionali. Un esempio? La vitamina C, o acido ascorbico, che promuove la formazione di nuovo collagene nella pelle, ripara i tessuti danneggiati, rinforza denti e ossa e migliora la risposta del sistema immunitario alle malattie. Uno studio internazionale, condotto su un campione di 11.000 individui, ha dimostrato che l'assunzione di 300 mg di vitamina C al giorno è in grado di prolungare l'aspettativa di vita di 6 anni per gli uomini e di 2 anni per le donne. Tutti possono godere dei benefici della vitamina C, bambini e vecchi, perché è una vitamina idrosolubile e non presenta problemi di accumulo nell'organismo, mangiando fragole, kiwi, agrumi, prezzemolo, spinaci, cavoli, lattuga, peperoni, pomodori ecc. Poco cotte, però, le verdure e la frutta, perché la vitamina C viene distrutta dal calore e teme la luce.

NOTIZIE DALLA: CONFEDERAZIONE ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Publicato sulla Gazzetta ufficiale Ce il rinvio al 31 gennaio 2008 della data di presentazione delle dichiarazioni di raccolto e di produzione.

La Commissione Ue con regolamento n. 5/08 del 4 gennaio 2007 (Gu n. L 3 del 5 gennaio scorso) ha concesso una proroga al termine del 10 dicembre 2007, per la presentazione delle dichiarazioni di raccolto e di produzione della campagna 2007/2008, spostando tale data **al 31 gennaio 2008**.

La legge finanziaria prevede aiuti per i danni da peronospora in Sicilia.

Nella legge finanziaria 2008 (legge 244 del 24 dicembre 2007) all'art.1, paragrafo 135, pubblicata sulla Gu n. 300 del 28 dicembre 2007, è stata prevista una modifica alla legge 1° luglio 1997, n. 206 che stabilisce norme a favore delle produzioni agricole danneggiate da organismi nocivi.

L'articolo 1 bis prevede la possibilità fare fronte ai danni derivanti dagli attacchi della peronospora sulle viti in Sicilia avvenuti nel 2007.

Per l'anno 2008 è stata autorizzata una spesa di 50 milioni di euro da trasferire alla Regione siciliana che predisporrà appositi provvedimenti di ripartizione.

Osservatorio del Mipaaf sulla trasparenza dei prezzi dei prodotti agroalimentari introdotto dalla legge finanziaria.

Un Osservatorio sulla trasparenza dei prezzi dei prodotti alimentari è stato previsto dalla legge 244 del 24 dicembre 2007, (legge finanziaria 2008), pubblicata sulla Gu n. 300 del 28 dicembre 2007.

L'art. 2, paragrafo da 127 a 132, della predetta legge ha istituito l'Osservatorio affidato al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Si riporta il testo dei paragrafi 127, 128 e 129:

127. Allo scopo di assicurare condizioni di trasparenza del mercato e di contrastare l'andamento anomalo dei prezzi nelle filiere agroalimentari in funzione della tutela del consumatore, della leale concorrenza tra gli operatori e della difesa del made in Italy, l'Osservatorio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali verifica la trasparenza dei prezzi dei prodotti alimentari integrando le rilevazioni effettuate ai sensi dell'articolo 127, comma 3, della legge 23 dicembre 2000, n. 388, con particolare riferimento a quelli al dettaglio.

128. I dati aggregati rilevati sono resi pubblici, almeno con cadenza settimanale, mediante la pubblicazione sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e la stipula di convenzioni gratuite con testate giornalistiche, emittenti radiotelevisive e gestori del servizio di telefonia.

129. *L'Ispektorato centrale per il controllo della qualita` dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche*

agricole alimentari e forestali, nell'ambito dei programmi di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), del decreto-legge 9 settembre 2005, n. 182, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2005, n.231, effettua i controlli nelle filiere agroalimentari in cui si sono manifestati, o sono in atto, andamenti anomali dei prezzi rilevati ai sensi del comma 127."

Ridotta l'acidità totale minima dei vini a Doc «Lambrusco di Sorbara», «Lambrusco Salamino di Santa Croce» e «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», per la campagna 2007/2008.

Con decreto del 18 dicembre scorso del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (pubblicato sulla Gu n. 7 del 5 gennaio 2008) è stato ridotto a 5,5 g/l (in precedenza era 6 g/l) il limite minimo dell'acidità totale dei vini a Doc «Lambrusco di Sorbara» e «Lambrusco Salamino di Santa Croce» per la campagna vitivinicola 2007/08, previsto agli articoli 6 dei rispettivi disciplinari di produzione.

Per i vini a Doc «Lambrusco Grasparossa di Castelvetro», per la campagna vitivinicola 2007-/08, il limite minimo dell'acidità total è ridotto a 5 g/l (in precedenza era 5,5 g/l).



EVENTI

Per il Ciclo Sapere... il sapore del sapere si comunica che il prossimo convegno sarà:

L'ITALIA IN TAVOLA: LA CULTURA DEL CIBO

Venerdì 14 marzo 2008 ore 14.30—18.30

Palazzo Castiglioni — Unione CTSP — Corso Venezia 49 — Milano



La partecipazione è gratuita e la prenotazione obbligatoria

Erredieffe—Comunicazione e Eventi Via A. Maffi 13/A 20162 Milano

Tel. 0266114397 Fax. 0264749456 Email: info@saporedelsapere.it

Segreteria@saporedelsapere.it sito: www.saporedelsapere.it

FRUTTA E VERDURA DELLA LOMBARDIA IN MOSTRA A BERLINO

Le aziende agricole lombarde e le organizzazioni dei produttori del comparto ortofrutticolo partecipano, con ICE e Promos, a "*Fruit Logistica 2008*", la fiera internazionale che si tiene a Berlino dal 7 al 9 febbraio. Per la terza volta la Regione Lombardia è presente a questa rassegna internazionale per il commercio di frutta e verdura di Berlino, con l'intento dichiarato di promuovere tutta la qualità dell'ortofrutta lombarda.

COLLETTIVA LOMBARDA AL WINTER FANCY FOOD DI SAN DIEGO

Formaggi e vini di Lombardia alla fiera internazionale "Winter Fancy Food" di San Diego in California, che si tiene dal 15 al 18 gennaio 2008.

Dieci aziende lombarde presentate al pubblico di professionisti del settore alimentare e della ristorazione americani con tutta la loro gamma di prodotti di eccellenza regionale.

Dalla commissione della filiera agroalimentare di Confcommercio gli avvenimenti più significativi di gennaio 2008



FINANZIARIA 2008: SETTORE AGRO-ALIMENTARE

Art.1

171-173

Agricoltura e pesca: si applica anche nel 2007 l'aliquota IRAP all'1,9% per agricoltori e pescatori. Dal 2008 l'aliquota sale al 3,75%. Prorogate nel 2008 le agevolazioni fiscali e previdenziali per il settore pesca e le agevolazioni per favorire la proprietà contadina.

Art. 1

174 Made in Italy: Modifiche al fondo; le risorse potranno essere utilizzate anche per altre finalità.

Art. 1

176 Reddito agrario: è considerata produttiva di reddito agrario anche la coltivazione di vegetali per conto terzi.

Art. 1

177-178 Per gli imprenditori agricoli diventa opzionale determinare il reddito a forfait con il coefficiente del 25%. E, se producono energia elettrica da fonti rinnovabili, possono optare per il regime ordinario.

Art. 1

209-214 Fattura elettronica: obbligatoria la fattura elettronica per gli operatori che hanno relazioni con la Pubblica Amministrazione.

Il Ministero dell'Economia definirà le regole per rendere operativa la fatturazione solo il forma elettronica.

Art. 1

228-232 Concesso un credito d'imposta a commercianti e ristoratori pari all'80% delle spese sostenute per prevenire furti e rapine (fino a 3.000 euro).

Art. 1

238 Cooperative: estensione delle regole IRAP per l'agricoltura alle cooperative del settore selvicoltura.

Art. 1

239 Gli aiuti comunitari alle imprese che operano nel mercato dello zucchero non concorrono al valore della produzione netta ai fini dell'IRAP.

Art. 1

275 Agriturismo: sono rurali solo le costruzioni strumentali.

Art. 1

363-366 Distributori automatici: per le cessioni di beni e le prestazioni di servizi effettuati tramite distributori automatici vanno memorizzate le operazioni di supporto elettronico distintamente per ogni Apparecchio. Per la memorizzazione e trasmissione telematica sarà emanato un provvedimento. Decorrenza dal 1° gennaio 2009.

Art. 2

75-76 Corpo forestale dello Stato: istituito il nucleo operativo di tutela ambientale.

Art. 2

120-121 Pesca: le risorse per lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile in agricoltura sono estese anche alla pesca.

Art. 2

122-123 Zucchero: stanziati 50 mln. per il 2008 al fondo per migliorare la produzione bieticolo-saccarifera.

Art. 2

125 Apicoltura: stanziati 2 mln. per il 2008 ed il 2009.

Art. 2

126 Sardegna: sospesi fino al 31 luglio 2008 i giudizi pendenti e le procedure di riscossione per i debiti degli agricoltori sardi.

Art. 2

127-132 Tutela dell'agro alimentare: l'osservatorio del MIPAAF monitora la trasparenza dei prezzi dei prodotti alimentari, con particolare riferimento a quelli al dettaglio. I risultati delle verifiche devono essere pubblicati sul sito. L'Ispettorato (ICQ) controlla le filiere. Il MIPAAF riferisce al Consiglio dei ministri sugli esiti dell'attività, formulando proposte ed adottando misure correttive. Il MIPAAF deve, d'intesa con gli enti locali, promuovere sia l'organizzazione di panieri di prodotti alimentari di largo consumo che l'attivazione di forme di comunicazione al pubblico.

Per realizzare gli obiettivi sono stanziati 100.000 euro dal 2008.

Art. 2

133 Piano irriguo nazionale: 5 mln. Per il 2008 ed il 2009.

Art. 2

135 Sicilia: 50 mln. per il 2008 per i danni da peronospera (vite) causati nel 2007.

Art. 2

177-178 Istituito il fondo per la promozione di filiere OGM FREE: 12 mln. per il 2008.

Art. 2

196-198 Tutela consumatori: attraverso convenzioni non onerose tra CCIAA, Comuni e Prefetture, sono disciplinate le attività di verifica sulle variazioni dei prezzi di beni e servizi. Il consumatore può inviare segnalazioni all'Ufficio prezzi, la cui istituzione le CCIAA pubblicizzeranno.

Art. 2

199-203 Mister Prezzi: istituito presso il Ministero sviluppo economico il Garante per la sorveglianza dei prezzi. L'incarico dura tre anni e non è previsto alcun compenso. Il Garante riferisce al Ministero le dinamiche e le eventuali anomalie. Il Ministro può girare la segnalazione all'ANTITRUST.

Art. 2

244-246 Interporti: contributo di 5 mln. per il 2009 e 10 mln. per il 2010.
Rifinanziamento per ottimizzare i flussi dei nodi del sistema logistico nazionale.

Art. 2

304-306 Commercio internazionale: rassegna di risorse già stanziata per il progetto SPORTELLI ITALIA ALL'ESTERO.

Art. 2

356 Autorità per la sicurezza alimentare: il comitato nazionale diventa AUTORITA' con sede a Foggia.
Stanziati 2,5 mln. per il 2008 ed il 2009, 1,5 mln. per il 2010.

Art. 2

445-449 Class action: modificato il Codice del consumo, introducendo la Class action. L'azione collettiva potrà essere proposta da associazioni rappresentative di interessi diffusi e punterà ad ottenere il risarcimento dei danni subiti nell'ambito dei contratti seriali conclusi attraverso formulari, per effetto di atti illeciti extra contrattuali, di condotte anticoncorrenziali. Toccherà al singolo consumatore esprimere l'intenzione di aderire all'azione collettiva. Sarà invece l'Associazione a doversi preoccupare di pubblicizzare la class action presso la platea dei potenziali interessati.

Art. 3

111 Il MIPAAF può utilizzare 2 mln. del Fondo per le crisi di mercato
Per assicurare la gestione delle aree naturali protette.

DAL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

AGRICOLTURA: DE CASTRO E ORGANIZZAZIONI TIRANO LE SOMME PER 2007

Roma, 21 dicembre- “Un anno per il settore agricolo che a mio avviso è stato assolutamente positivo”. Questo quanto dichiarato dal ministro Paolo De Castro tirando le somme del 2007. Un anno denso di novità che ha visto al centro di polemiche nazionali ed europee molti temi legati al settore primario. Gli organismi geneticamente modificati, la semplificazione del sistema burocratico con il quale le imprese agricole devono fare i conti, la nuova organizzazione di mercato, i prezzi. Temi questi che non si sono certo esauriti con l'anno che si sta per chiudere. “Ci sono sfide difficili davanti a noi – ha aggiunto De Castro - ma dalle sfide difficili ci sono anche tante opportunità”.

Il 2007 non è stato invece un anno positivo per il presidente della Confederazione italiana agricoltori Giuseppe Politi. “L'agricoltura italiana attraversa un momento particolarmente difficile”. Politi ha spiegato che nei primi sei mesi del 2007 si è registrato un incremento delle produzioni e in alcuni casi anche del reddito degli agricoltori. “Ma purtroppo negli ultimi sei mesi abbiamo assistito a un decrescere del prodotto interno lordo e di conseguenza anche del reddito degli operatori agricoli”. Un anno in linea con quelli precedenti, quindi, secondo il presidente della confederazione agricola. “Ma ci auguriamo che nel 2008 ci sia un'inversione di tendenza. A gennaio del 2008 forniremo i primi dati sull'annata agraria 2007”.

Più vicina a quella del ministro De Castro - ma con delle riserve - è la posizione del presidente della Confagricoltura Federico Vecchioni. “Dopo due anni segnati dal simbolo ‘meno’ il 2007 ha registrato infatti un pareggio e questo è da considerare un passo in avanti”. Secondo Vecchioni, si è trattato di un anno di transizione che potrebbe quindi marcare un segnale di controtendenza rispetto al passato. “Una campagna non esaltante ma che ha riservato alcuni risultati positivi”, ha proseguito. “Tra gli alti e bassi dei vari comparti, sembra cogliersi finalmente quella svolta - attesa da tempo - del sistema paese agro alimentare”. Ma continuano comunque ad esserci delle ombre e la situazione rimane complessa. Ed è una situazione che richiede un maggiore impegno da parte del governo. “Occorre assumere quelle decisioni politiche necessarie – ha proseguito il presidente – per compiere le svolte verso un'agricoltura competitiva che garantisca crescita e occupazione e punti sull'innovazione”.

Un impegno da parte del governo che anche secondo il presidente della Coldiretti Sergio Marini poteva essere maggiore. “Il 2007 è stato un anno in cui l'agricoltura è tornata ad essere centrale non solo per i problemi legati alla sicurezza alimentare e alla salvaguardia dell'ambiente, ma anche per il nuovo ruolo del sistema produttivo”. Marini si riferisce alle materie prime la cui carenza, in particolar modo dei cerealicoli, ha portato a un rincaro dei prezzi generando una vera e propria guerra di cifre tra gli agricoltori, i trasformatori e i consumatori. “Una situazione – ha proseguito il presidente della Coldiretti – che impone un cambiamento delle gerarchie all'interno del sistema economico e una diversa alternanza della politica”. Un cambiamento che l'organizzazione dei coltivatori diretti “continuerà a sollecitare – ha concluso Marini – dopo essere già scesa nelle piazze italiane con centinaia di migliaia di agricoltori associati”.

AL VIA MERCATI DIRETTI AGRICOLTORI

2 Gennaio 2008 - Debutteranno in Italia da quest'anno i mercati esclusivi degli agricoltori, dove i consumatori possono acquistare direttamente dai produttori.

E' entrato infatti in vigore ieri il decreto del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, che dà la possibilità ai comuni di avviare i mercati degli agricoltori anche in zone centrali e con frequenza giornaliera.

Il decreto consentirà di far nascere anche in Italia i mercati degli agricoltori. "Con questa normativa - ha spiegato il Ministro Paolo De Castro - si fissano finalmente le linee guida per tutto il territorio nazionale, si identificano le modalità di vendita dei prodotti e si forniscono indicazioni chiare ed uniformi alle amministrazioni comunali, chiamate a rilasciare le autorizzazioni". "Le previsioni - continua il Ministro - sono incoraggianti: entro il 2008 nelle città italiane nasceranno circa 100 mercatini degli agricoltori, per arrivare nel 2010 a 400-500 mercati attivi, per un totale di 6000-8000 imprese agricole coinvolte". Il decreto ha un duplice obiettivo: accorciare la filiera agro alimentare ed offrire una rilevante integrazione di reddito alle imprese agricole. "Si tratta di un'opportunità in più sia per gli agricoltori sia per i consumatori" ha detto ancora De Castro, secondo il quale "accorciando la filiera si avranno forti vantaggi pratici: convenienza nei prezzi coniugata alla garanzia di prodotti di stagione e di assoluta freschezza". Le vendite dirette rappresentano inoltre una risposta importante per molte aree marginali - dove l'agricoltura soffre la concorrenza, ma è spesso l'unica attività presente sul territorio - oltre che un formidabile veicolo per portare la cultura rurale nelle città, costruendo un nuovo rapporto che leghi il settore agricolo alla società moderna.

ARGOMENTI SPECIFICI IN ORDINE ALFABETICO

CONTRAFFAZIONE

CONTRAFFAZIONE, DE CASTRO BRINDA ALL'OPERAZIONE 'STELLA COMETA'

Roma 20 dic - Sono 58 i sequestri effettuati, nella settimana tra il 10 e il 16 dicembre, dalla prima operazione congiunta anticontraffazione che ha visto impegnati uomini delle forze dell'ordine per un totale di 3.399 ore di servizio. Ottantuno le persone denunciate e/o arrestate in maggioranza cinesi, senegalesi e marocchini e 1.021.272 i pezzi di merce sequestrata. Questi i risultati dell'operazione anticontraffazione denominata 'Stella Cometa' e promossa dall'Alto commissario e coordinata dai prefetti di Firenze, Prato e Pistoia. Soddisfazione è stata espressa dal ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Paolo De Castro. "L'operazione Stella Cometa - ha dichiarato - conferma la bontà del lavoro di squadra nel quale il Mipaaf crede fermamente. Proseguiremo con tenacia nell'attività di controllo sul territorio, con il duplice obiettivo di contrastare le attività illecite e diffondere una migliore cultura della legalità".

Si è realizzata un' incisiva attività di contrasto al fenomeno illecito della contraffazione che ha visto scendere in campo, per la prima volta congiuntamente, tutte le forze di polizia (gdf; carabinieri; polizia di stato; polizia municipale e corpo forestale della stato), l'Agenzia delle dogane, l'Ispettorato del ministero delle politiche agricole e gli ispettorati del lavoro. L'operazione ha sancito una capacità di risposta dello Stato unitaria e coordinata ai fenomeni di contraffazione, che sempre più aggreddiscono le diverse realtà territoriali. "L'iniziativa è nuova nel suo genere perché tutte le amministrazioni dello stato hanno lavorato insieme per la prima volta operando in maniera coordinata e con squadre miste - ha ricordato l'alto commissario Giovanni Kessler, promotore di questa operazione - e verrà presto ripetuta in altre aree del nostro territorio, nell'intento di rafforzare e rendere più efficace l'azione di prevenzione e contrasto al fenomeno della contraffazione".

PRODOTTI

PREZZI PASTA, AZIENDE ALL'ANTITRUST: SALIRANNO ANCORA.

Roma 19 dic. - "Non c'è nessun accordo sul prezzo della pasta. Questa indagine servirà a fare chiarezza". È questo il commento che le maggiori aziende pastaie italiane - da Divella a De Cecco - hanno rilasciato al VELINO sulle accuse loro rivolte dall'Autorità garante di aver fatto cartello.

L'Antitrust ha deciso, nella riunione del 5 dicembre scorso, di estendere l'istruttoria avviata già il 10 ottobre scorso nei confronti dell'Unione industriale pastai italiani (Unipi) e Unionalimenta-re, anche a 29 aziende produttrici di pasta. "In base alla documentazione acquisita nel corso delle ispezioni - fanno sapere dall'Antitrust - emergerebbe che un ampio numero di imprese pastaie abbia coordinato la strategia di aumento dei prezzi". Ipotesi questa che ora l'Antitrust avrà modo di verificare ulteriormente entro il 30 novembre del 2008. In caso fosse accertata la colpevolezza delle aziende interessate, queste dovranno pagare sanzioni salatissime che potrebbero arrivare anche al dieci per cento del fatturato. Che, per esempio, comporterebbe per un colosso come Barilla 3-400 milioni di euro di multa. L'indagine dell'Antitrust aveva preso il via lo scorso ottobre quando i rincari di pane e pasta avevano suscitato l'ira delle organizzazioni per i consumatori, la preoccupazione delle organizzazioni agricole e una vera e propria guerra di cifre sui costi delle materie prime.

Amato, Barilla, Colussi (pasta Agnesi), De Cecco, Divella, Garofalo, Rummo, Zara, Nestlé (pasta Buitoni), Berruto, Cellino, Chirico, De Matteis, Del Verde, Di Martino, Fabianelli, Felicetti, Ferrara, Gazzola/Monteregale, Granoro, Liguori, Mantovanelle, Mennucci, Pagani, Riscossa, Russo/La Molisana, Tamma, Tandoi e Valdigrano. Queste, in ordine alfabetico, le 29 aziende pastaie, delle 130 complessive aderenti all'Unipi, che sarebbero coinvolte nel cartello economico. E quindi responsabili, in parte, dell'aumento dei prezzi della pasta. L'ulteriore passo dell'Antitrust è, secondo il presidente dell'Unipi Mario Rummo, "normale". Secondo Rummo anzi, "sarà più facile dimostrare che l'aumento del prezzo della pasta è avvenuto in modo trasparente". I pastai, ha spiegato, sentono oltre al danno causato dall'aumento delle materie prime come il grano, anche la beffa. "La beffa è questa inchiesta ma le accuse andranno dimostrate. Il nostro è un settore con 130 pastifici, come è possibile fare dei cartelli, imporre dei prezzi come sostiene il garante?"

Mentre da Barilla preferiscono non commentare, dalla pasta La Molisana hanno spiegato al VELINO che "non c'è stato alcun cartello perché il prezzo della materia prima è aumentato, e questo è sotto gli occhi di tutti. Siamo sicuri delle nostre scelte", hanno proseguito.

Absolutamente "tranquilli" si dichiarano anche dalla pasta Divella. Marcello Valentini, responsabile export della pasta pugliese e vicepresidente dell'Unipi, ha spiegato al VELINO che "questa istruttoria dimostrerà che le aziende pastaie sono nel giusto e metterà in chiaro i costi che si trovano a dover sostenere a causa dell'aumento dei prezzi". Secondo Valentini l'indagine del garante servirà in futuro a sollecitare il governo a farsi promotore, in ambito UE, perché non si verificano più situazioni del genere. "Qualcosa è già stato fatto con questa PAC - ha spiegato - con la quale sono stati destinati 1,2 milioni di ettari nuovi a coltivazione seminativa". Ma secondo il vicepresidente Unipi i momenti peggiori devono ancora arrivare. "Ci aspettiamo nei prossimi mesi momenti drammatici. È probabile che le materie prime vengano a mancare con conseguenti ulteriori rincari". Dalla De Cecco hanno spiegato invece che non c'è stato alcun accordo anche perché, tra le aziende pastaie, c'è troppa concorrenza e i prezzi del grano sono aumentati. "Gli agricoltori italiani sostengono di aver venduto il grano a 20 centesimi al chilo", ha spiegato al VELINO Luciano Berardi, responsabile commerciale dell'azienda pastaia da 270 milioni di euro di fatturato l'anno. "Ci dispiace, evidentemente il denaro è finito nelle tasche di qualche intermediario perché noi abbiamo comprato a 60 centesimi al chilo". Secondo Berardi, l'indagine del garante significa "sparare nel mucchio".

Ha spiegato che “nel 1992 la pasta costava in media 1,02 euro al chilo, e oggi costa 1,04 o poco di più, mentre il prezzo del pane è aumentato del 1800 per cento”.

PREZZI: CAFFÈ AMARO PER ITALIANI, TAZZINA VERSO I 90 CENTESIMI

(AGI) - Roma, 3 gen. - Caffè più amaro, nel 2008, per gli italiani: presto il prezzo di una tazzina potrebbe arrivare a toccare in media i 90 centesimi. A rivelarlo è un'indagine della Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe) effettuata in 27 capoluoghi di provincia su un totale di 390 bar.

Proprio il caffè era uscito indenne, negli ultimi anni, dai rincari dei prezzi: tra il 2000 e il mese di agosto del 2007 il prezzo medio dell'espresso al bar è passato da 0,73 a 0,82 euro, con un incremento percentuale del 12,3% contro il 16,3% segnato dall'intero paniere. In pratica, osserva la Fipe, il prezzo reale della tazzina è sceso di 4 punti percentuali. E un barista su tre intende recuperare la differenza.

Nell'ultimo anno, tra ottobre 2006 e ottobre 2007, il ritocco alla tazzina è stato pari al 2,4% contro un indice generale dei prezzi salito del 2,1%. Rincari ben più evidenti, tra i prodotti da bar, hanno subito birra (3,1%), panini (3,5%) e aperitivi (4,4%). E in alcune città italiane il prezzo del caffè è addirittura diminuito. Le tazzine più "fredde", nel primo semestre del 2007, sono state quelle di Verona (-3,38%), Cremona (-3,23%) e Milano (-2,28%). In calo il prezzo anche a Roma (-1,08%) e Venezia (-1,08%). Costo più o meno stabile a Napoli (+0,34%), mentre gli incrementi più consistenti si sono avuti a Varese (+3,87%), Trieste (+3,81%) e Piacenza (+3,18%).

Ora i baristi potrebbero invertire l'andamento virtuoso del prezzo dell'espresso: il 32,8% dei bar intervistati ha dichiarato di voler intervenire nel periodo compreso tra settembre 2007 e il 2008. E a far pensare che gli esercenti aumenteranno i prezzi proprio a gennaio è il fatto che è proprio questo il mese in cui dal 2000 il 44% degli esercizi del campione ha aggiornato i listini. Inoltre, secondo l'indagine, gli aggiornamenti avvengono ogni 32 mesi: e l'ultimo è avvenuto, in quasi il 50% dei bar intervistati, prima del 2004.

