

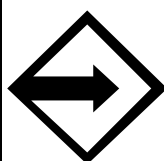


LA GAZZETTA DELL'AGRO ALIMENTARE E DEI MERCATI

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: Simonpaolo Buongiardino
Direttore: Enzo Guercilena





SOMMARIO

SAPERE.... IL SAPORE DEL SAPERE

- * Alla nuova "casa del pane" presentato l'ambizioso percorso convegno-turistico-ludico di Sapere... il sapore del sapere.-
- * Comunicato stampa del Convegno sapere... il sapore del sapere del 29 aprile scorso.-
- * I prossimi due convegni di sapere... il sapore del sapere: 27 maggio 2005 e 10 giugno 2005.-

LEGGI E DECRETI

- * Il punto sulla rintracciabilità degli alimenti
- * Etichettatura dei vini: le nuove norme

Presentata a Roma "Symbola" Fondazione per le qualità italiane

GASTRONOMIA E RISTORAZIONE

- * Ma l'Inghilterra ha davvero imparato a cucinare?
- * Sul problema della sicurezza alimentare in bar e ristoranti il punto di vista del presidente dell'Epam Alfredo Zini

Mercati: la grande minaccia cinese non riguarda solo il tessile.-

Commercio: Premiati i 90 esercizi commerciali "storici" lombardi.-

Sicurezza Alimentare: il latte prodotto in Lombardia è sottoposto a controlli severi.-

Economia: Presentati e discussi in una tavola rotonda a Palazzo Turati i risultati della ricerca della CCIAA di Milano su "Milano e la sua economia: situazione e prospettive".

EVENTI

- * Arte da mangiare..... Mangiare arte dal 5 al 8 maggio a Milano
- * A "Italia in tavola" il meglio dell'enogastronomia lombarda
- * Parliamo tanto di bio: "mercato e valorizzazione del prodotto biologico"

IPSE DIXIT

SAPERE..... IL SAPORE DEL SAPERE

ALLA NUOVA “CASA DEL PANE“ PRESENTATO L’AMBIZIOSO PERCORSO CONVEGNISTICO-TURISTICO-LUDICO DI “SAPERE.. IL SAPORE DEL SAPERE”.

Rossella De Focatiis non poteva scegliere una sede più adatta e prestigiosa della “Nuova Casa del Pane” di Antonio Marinoni a Porta Venezia, per ospitare la Conferenza stampa di una iniziativa ambiziosa come “Sapere...il Sapore del Sapere”.

E’ stata una occasione per tutti, quella del 20 aprile scorso, per ammirare i gioielli creati dal presidente dei Panificatori con l’eccellente restauro degli ex caselli daziari di Porta Venezia, sottratti a un lungo periodo di degrado per essere destinati a sede ufficiale dell’associazione, a luogo di incontri e di dibattito, a biblioteca storica e, addirittura, a sede dell’Accademia della Crusca.

Una vera “Casa del Pane”, appunto, che unisce servizi di sostegno professionale ai soci e attività sindacali ad ambizioni culturali e di conservazione di memorie storiche.

A dimostrazione, infatti, che “non di solo pane vive l’uomo”, Antonio Marinoni, o meglio, i panificatori milanesi, come preferisce lui, che da tanti anni li rappresenta più che degnamente, hanno voluto accogliere nella “ Casa del Pane” l’Accademia della Crusca, la mostra permanente “dalla lingua alla nazione” e la biblioteca del pane e dell’alimentazione Luraschi. Marinoni, già forte di 8.000 volumi, perché “ l’arte e il sapere sono scenario e soccorso della nostra vita”.

“Abbiamo realizzato un accostamento che a prima vista può sembrare insolito”, ha detto Marinoni. “ In realtà, l’accostamento tra grano e linguaggio non è per nulla casuale. La storia del pane e la storia della lingua ci parlano del valore di due beni primari per la nostra vita e, congiuntamente, della civiltà italiana”.

Logica, quindi, alla luce di queste finalità salutistiche e culturali, l’ospitalità concessa da Marinoni alla Conferenza Stampa de “ Sapere...il Sapore del Sapere”, una iniziativa della Erredieffe di Rossella De Focatiis, che ha organizzato, con il patrocinio e la collaborazione di tutte le istituzioni, dai Ministeri della Salute e delle Politiche Agricole alla Camera di Commercio, all’Unione Commercio Turismo Servizi e Professioni, alle associazioni di categoria, Epam e Panificatori in testa, una serie di convegni, seminari, tavole rotonde e altri eventi collaterali, turistici, ludici e teatrali, sui grandi temi della salute, dell’alimentazione e del benessere.

Rossella De Focatiis, dopo gli interventi del presidente Marinoni e dell’assessore Roberto Predolin, ha illustrato gli obiettivi della manifestazione e i contenuti delle due prime tappe, svoltesi il 21 e il 29 aprile al Palazzo dei Giureconsulti di piazza Mercanti. Sui temi, rispettivamente, della “Qualità della vita, della alimentazione e della salute” e della “Salute e Alimentazione”, “L’idea” – ha specificato la De Focatiis - “è quella di incentivare il turismo, valorizzare l’arte, la cultura, la gastronomia e il territorio del milanese, con un viaggio alla scoperta del gusto e della conoscenza, nella **consapevolezza che saper mangiare significa saper vivere e gustare il sapore della vita**”.

All'iniziativa hanno espresso il proprio apprezzamento l'assessore **Roberto Predolin**, che ha ringraziato, con l'occasione, Marinoni per il recupero dei caselli daziari di Porta Venezia e che ha ricordato come il commercio, insieme alla cultura non astratta, ma collegata quotidianamente al piacere del cibo, siano le assi portanti della vita; **Alfredo Zni**, presidente dei ristoratori milanesi dell'Epam, oltre 70 dei quali hanno già aderito all'iniziativa, disponibili a mostrare cosa c'è in cucina, dietro la preparazione di ogni piatto, in termini di servizio, di gusto e di cultura; **Roberto Ronchi**, che ha ricordato il piacere di un buon bicchiere di vino, insieme al pane, e che ha poi fatto degustare il suo pregiato Sangiovese; **Iliano Maldini**, presidente di Assofood, che si è complimentato con i promotori dell'iniziativa, che tende a valorizzare la professionalità dei commercianti e a informare correttamente i consumatori, che restano il loro unico patrimonio; **Luciano Toma**, a nome di **Dino Abbascià**, presidente dei dettaglianti dell'ortofrutta, che ribadito l'importanza di queste iniziative per coinvolgere i consumatori nell'importanza della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, per valutarne il sapore e il prezzo; la presidente di Federcasalinge, **Liliana Merlo**, che ha sottolineato l'importanza che i consumatori siano informati su iniziative come quella di "Sapere.. il Sapore del Sapere" e che i loro rappresentanti siano sempre presenti al tavolo dei dibattiti. Il professor **Luciano Pecchiai**, infine, ha parlato della "salute dell'uomo come ecosistema fatto di corpo, di psiche e di spirito".

Sui due primi Convegni di "Sapere.. il Sapore del Sapere", viaggio alla scoperta del gusto, della cultura e della conoscenza, svoltisi con successo il 21 e il 29 aprile, riferiamo a parte, insieme ad alcune anticipazioni sulle altre tappe:

Venerdì 10 giugno 2005,
Venerdì 27 maggio 2005,
Venerdì 30 Settembre 2005,
Venerdì 21 Ottobre 2005
Venerdì 11 novembre 2005.



SAPERE..... IL SAPORE DEL SAPORE

Comunicato stampa

Convegno 29 aprile 2005



“Salute e Alimentazione”

Dopo il grande successo di pubblico ottenuto dal primo convegno della manifestazione **Sapere. Il Sapore del Sapere**, l'evento prosegue con il secondo appuntamento, dedicato a “**Salute e Alimentazione**”. Ancora una volta, sede del convegno è la **Sala Esposizioni del Palazzo Affari ai Giureconsulti**, in P.za Mercanti 2, gentilmente concessa dalla **Camera di Commercio di Milano**, in qualità di patrocinatore dell'evento. I convegni sono patrocinati e promossi anche dall'**Unione Commercianti, la Provincia e il Comune di Milano, l'Associazione Panificatori Milanesi, l'Associazione Italiana Sommeliers Lombardia, il Ministero della Salute** e altri vari enti. Molteplici le tematiche affrontate dai relatori durante il convegno. La **Dott.ssa Gigliola Braga**, biologa alimentarista e scrittrice, ha espresso i principi della corretta alimentazione secondo la prospettiva della Zona Italiana. A seguire, il **Dott. Lorenzo Somenzini**, nutrizionista *Enervit* e docente di dietologia dello sport all'Università di Pavia, ha esposto la teoria della “dieta a Zona” e l'importanza degli Omega 3 all'interno di un corretto regime alimentare. Il **Prof. Luciano Pecchiai**, Primario Patologo Emerito dell'Ospedale dei Bambini “Vittore Buzzi” di Milano, ha illustrato un progetto di vita e di alimentazione per la salvaguardia della salute in sintonia con la natura, secondo i principi dell'Eubiotica. Il cibo come medicina nella cura di allergie, sovrappeso e intolleranze alimentari è stato oggetto dell'intervento del **Dott. Attilio Speciani**, specialista in Allergologia e Immunologia Clinica. **Luca Speciani**, Dottore in Scienze Agrarie ed esperto in Medicina Alternativa e Alimentazione Naturale, ha parlato della possibilità di dimagrire senza contare le calorie. Il convegno si è concluso con l'intervento del **Prof. Claudio Viacava**, Biologo, Psicologo, Psicoterapeuta, Naturopata On. Senatore dell'Accademia Medicea di Firenze, il quale ha esposto i principi dell'alimentazione bioenergetica.

Durante il breve intervallo il sommelier Valentina Bettuelli della **Associazione Italiana Sommelier Lombardia** ha servito il vino della **Cantina Ronchi**. I presenti hanno potuto esaltarne il gusto accompagnandolo alle fragranti prelibatezze salate preparate dalla panetteria **Il Fornaio** di C.so Genova e alla freschissima frutta della **Fratelli Abbascià**, presentata artisticamente in ricche ceste di vimini. Sono stati gentilmente offerti da **Enervit** i prodotti dietetici della linea *Zona Ener Barry Sears* e **Natural Point** ha presentato fitopreparati, vitamine e sali minerali.

A chiusura del convegno al pubblico è stato offerto il sacchetto della manifestazione, gentilmente realizzato dalla **Ved Carta**, contenente il pane dell'**Associazione Panificatori**.

Da segnalare la presenza al convegno di ospiti illustri, patrocinatori, collaboratori e partners della manifestazione: il **Presidente Antonio Marinoni**, dell'Associazione Panificatori Milanesi, che ha salutato il pubblico e i relatori, complimentandosi per la buona riuscita dell'evento. Il **Presidente Dino Abbascià** della Fratelli Abbascià e il **Ragionier Luciano Toma**, il **Presidente Leo Bacherini**, dell'Associazione Cuochi, **Annalisa Marelli** della Ved Carta e il **Dott. Roberto Cossu**, responsabile del Settore Cultura del Teatro Verga di Milano.

Il pubblico si è dimostrato entusiasta dell'iniziativa e ha manifestato vivo interesse a partecipare al **terzo convegno di Sapere. Il Sapore del Sapere, dal titolo “Salute a tavola”, che si svolgerà in data 27 maggio dalle ore 14:30 alle ore 19:00 presso la Sala Esposizioni del Palazzo Affari ai Giureconsulti, in P.za Mercanti 2, Milano.**

“CHIACCHIERE CONSAPEVOLI” DI CULTURA, SCIENZA, ALIMENTAZIONE E BENESSERE

i prossimi 2 convegni di Sapere Il sapore del sapere” 27/5/05 e 10/6/05

L’iniziativa nasce dalla consapevolezza che il Sapere ed il Sapore sono uniti tra loro da un legame sottile, entrambi sono elementi essenziali della vita e l’uno rimanda all’altro.

“Sapere...il Sapore del Sapere” sarà un viaggio alla scoperta del gusto, della cultura e della conoscenza alla luce della consapevolezza che Saper mangiare significa saper vivere e gustare il Sapore della vita.

Il Sapere non sarà inteso esclusivamente come attenzione alla cultura e alla salute, ma anche come momento ludico e di condivisione. Il nostro scopo non è solo rilanciare il legame profondo che esiste fra il grande patrimonio culturale italiano e l’agroalimentare di qualità, ma soprattutto promuovere una serie di conferenze culturali e scientifiche perché Milano non sia solo seduta a tavola ma anche intrattenuta da “chiacchiere consapevoli” di cultura, scienza e conoscenza.

L’idea è quella di incentivare in questo modo il turismo, valorizzare l’arte, la cultura, la gastronomia e il territorio milanese. Il progetto “Sapere...il Sapore del Sapere” vuole anche costruire un “ponte” tra il produttore, il ristorante/dettagliante e il consumatore.

In collaborazione con la Camera di Commercio di Milano verranno organizzati dei convegni che avranno come tema la salute, l’alimentazione e il benessere, con l’intervento di specialisti ed esperti del settore e la partecipazione di alcuni patrocinatori. Gli eventi si terranno presso il Palazzo Affari ai Giureconsulti nella Sala Esposizioni di Piazza Mercanti 2, Milano. Durante i convegni ai partecipanti sarà offerto un cocktail di benvenuto .

Salute a tavola

Venerdì 27 maggio 2005 ore 14:30 - 19:00

- **Prevenire e curare le malattie con il Metodo Kousmine**
Dott. Sergio Chiesa – Esperto di nutrizione, Presidente di “Cibo è Salute” (Metodo Kousmine)
- **Alimentazione e psicologia: il cibo come energia sottile**
Dott. Roberto Marocchesi – Nutrizionista e consulente, insegnante di Macrobiotica e di Feng Shui
- **Alimentazione naturale: un’opportunità per il trattamento delle intolleranze alimentari**
Dott. Guido Vicario - La Finestra sul Cielo
- **I prodotti dell’alveare a salvaguardia della salute**
Prof. Luciano Pecchiai – Primario Patologo Emerito dell’Ospedale dei Bambini “Vittore Buzzi” di Milano
- **Trasferimento sequenziale del farmaco**
Dott. Massimo Citro – Laureato in Medicina e Chirurgia presso l’Università di Torino, specializzato in Psicoterapia, Direttore dell’Istituto di Ricerca “Alberto Sorti”
- **Le ricette di Mamma Isola...dei famosi**
Maria Teresa Ruta - giornalista e conduttrice

Medicina Naturale a difesa dell’uomo

Venerdì 10 giugno 2005 ore 14:30 - 19:00

- **Acque a Luce Bianca nell’alimentazione**
Dott.ssa Enza Ciccolo - Biologa, studiosa delle applicazioni delle Acque a Luce Bianca
- **Un nuovo metodo di nutrirsi “Acqua per nutrirci”**
Prof. Claudio Viacava, Biologo, Psicologo, Psicoterapeuta, Naturopata, On. Senatore dell’Accademia Medicea di Firenze
- **Luce che cura**
Ing. Fabio Marchesi - Direttore del Centro per l’applicazione della Fisica Quantistica alla Medicina dell’AIMO
- **Come difendere la propria salute dai danni dell’inquinamento ambientale, smog ed elettrosmog: fattori di danno per la salute**
Prof. Luciano Pecchiai - Primario Patologo Emerito dell’Ospedale dei Bambini Vittore Buzzi di Milano
- **La medicina solistica: il modello emergente per la salute, tra critiche, tradizioni e scienza moderna**
Dott. Pierluigi Lattuada – Direttore Medico Psicoterapeuta, Fondatore della Biotransenergetica e Direttore Medico di LifeGate Clinica Olistica
- **Bollino Blu: sicurezza, tradizione e trasparenza nei ristoranti di Milano e Provincia**
Dott. Alfredo Zini – Presidente Ristoratori Milanesi EPAM

A seguire cocktail e dibattito con il pubblico

Location Organizzazione:

Palazzo Affari ai Giureconsulti
Sala Esposizioni
Piazza Mercanti 2 - 20121 Milano

Partecipazione gratuita – è richiesta prenotazione

Progetto e organizzazione:

Erredieffe Via Antonio Maffi, 13/A – 20162 Milano

Telefono: **02.66115408** Fax: **02.64749456** E-.mail: erre.dieffe@tiscali.it

Sito Internet: **www.ilsaporedelsapere.it**

Con il patrocinio di:

- * Ministro delle Politiche Agricole e Forestali
- * Provincia di Milano
- * Comune di Milano
- * Camera di Commercio di Milano
- * Associazione Italiana Sommeliers
- * Associazione Panificatori e Pasticceri di Milano e Provincia
- * Associazione Cuochi di Milano e Provincia
- * Unione Commercio Turismo Servizi e Professioni della Provincia di Milano
- * EPAM Associazione Pubblici Esercizi della Provincia di Milano
- * Assofood Associazione Milanese Esercenti il Commercio Alimentare Tradizionale al Dettaglio
- * FIAVET
- * AIC Lombardia

Con la collaborazione di:

- * Fratelli Abbascià Spa
- * Gruppo Alimentaristi Milanesi - GAM
- * Ristoratori Milanesi
- * Comitato Ingrosso Alimentare
- * Associazione Grossisti Ittici
- * Associazione Grossisti Fiori
- * Promos
- * Macro Edizioni
- * Sperling&Kupfer
- * Edizioni Mediterranee
- * Conservatorio di Musica "G. Verdi" di Milano





IL PUNTO SULLA RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

Sono state pubblicate in lingua italiana le "Linee guida per l'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20, del Regolamento CE n. 178/2002" relativo alla legislazione alimentare generale, così come predisposte dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali presso l'AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.

Le Linee-Guida trattano quanto attiene a:

- obblighi (art. 17);
- rintracciabilità (art. 18);
- ritiro, richiamo e notifica di alimentari e mangimi (articoli 19 e 20) in relazione alle prescrizioni di sicurezza per gli alimenti ed i mangimi (articoli 14 e 15);
- importazioni ed esportazioni (articoli 11 e 12);
- attribuzione di responsabilità connessa alle vigenti legislazioni nazionali (capitolo I delle Linee-Guida);
- informazioni da registrare, tempo per mettere a disposizione delle Autorità i dati relativi alla rintracciabilità e periodo di conservazione dei registri (vedi punti iv, v e vi del capitolo II 3-2 delle Linee-Guida);
- obblighi di ritiro dei prodotti dal mercato o di richiamo dei prodotti già in possesso dei consumatori, con le relative procedure di notifica.

Per quanto riguarda il periodo minimo di conservazione dei registri di rintracciabilità a partire dalla data di produzione o consegna, si considera idoneo un periodo di 5 anni, con i seguenti adattamenti

- per i prodotti senza specificazione del tempo di conservazione si applica la regola dei 5 anni;
- per i prodotti con un tempo di conservazione superiore a 5 anni, i registri vanno mantenuti per il periodo di conservazione più 6 mesi;
- per i prodotti altamente deperibili che hanno un tempo di conservazione inferiore a 3 mesi o per cui non è specificato un tempo di conservazione (frutta, verdura e prodotti non confezionati) e che sono destinati al consumatore finale, i registri vanno mantenuti per un periodo di 6 mesi dopo la data di produzione o consegna.

Per quanto riguarda gli obblighi di ritiro, richiamo e notifica da parte degli operatori del settore alimentare, volti a ridurre o eliminare il rischio dell'immissione in commercio di prodotti alimentari non sicuri ed a prevenire, ridurre o eliminare il rischio dell'immissione in commercio di alimenti che possono danneggiare la salute, le Linee-Guida individuano i seguenti due criteri:

- l'operatore non considera l'alimento conforme alle prescrizioni di sicurezza alimentare: quando un operatore del settore alimentare ritira dalla catena alimentare un alimento che non è conforme alle prescrizioni di sicurezza alimentare ma è sotto il suo controllo immediato non ha l'obbligo di informare le autorità competenti a norma;
- un alimento commercializzato non è più sotto il controllo diretto dell'impresa alimentare originaria: l'operatore deve notificare il ritiro alle autorità competenti preposte della sorveglianza

della sua impresa ed è compito dell'autorità nazionale attivare, all'occorrenza, il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF);

- se l'alimento non è conforme alle prescrizioni di sicurezza alimentare e se il prodotto ha raggiunto il consumatore, gli operatori devono attivare le procedure di richiamo e devono informare i consumatori del motivo del ritiro e, all'occorrenza, richiamare quei prodotti che sono stati già venduti ai consumatori, ovvero prendere qualsiasi misura diretta alla restituzione di un prodotto a rischio che è già stato fornito o messo a disposizione dei consumatori: l'azione di richiamo è necessaria se altre misure non sono sufficienti a garantire un elevato livello di tutela della salute.

In attesa della preannunciata emanazione da parte del Ministero della Salute delle Linee-Guida italiane, si comunica che il documento comunitario di cui all'oggetto è disponibile presso la Segreteria 027750288.

ETICHETTATURA DEI VINI: LE NUOVE NORME

Indicazione solfiti nell'etichettatura dei prodotti vitivinicoli.

sono state fissate le modalità di applicazione nell'etichettatura della presenza di solfiti dei prodotti vitivinicoli.

Secondo le nuove disposizioni dal 25 novembre 2004 è possibile riportare, nell'etichettatura dei prodotti vitivinicoli contenenti anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (direttiva Ce 2003/89), una delle seguenti diciture: **“contiene solfiti”**, **“contiene anidride solforosa”**, **“contiene biossido di zolfo”**.

L'obbligo di riportare tassativamente una delle diciture di cui sopra decorre dal 25 novembre 2005.

Da tale data non sarà più consentito utilizzare etichette irregolari, mentre sarà permesso smaltire, fino ad esaurimento delle scorte, i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 25 novembre 2005 e non conformi a questo nuovo obbligo.

Secondo quanto sancito dall'allegato VII lettera D del reg. 1493/99 le indicazioni obbligatorie dovranno essere redatte in una o più lingue ufficiali della Comunità per consentire al consumatore finale di comprendere facilmente tali indicazioni.

Nel regolamento di applicazione n. 1991/04 non sono state previste dimensioni specifiche dei caratteri, mentre, per quanto riguarda la posizione della dicitura nell'etichettatura è stato precisato che le scritte obbligatorie relative ai prodotti allergenici possono figurare anche al di fuori del campo visivo in cui si trovano le altre indicazioni obbligatorie.

Tuttavia per le dimensioni di stampa resta fermo quanto previsto all'articolo 3, paragrafo 1, primo comma del reg. 753/02 che prevede che le indicazioni obbligatorie siano presentate in caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi, in modo che risaltino bene sul fondo su cui sono stampate e che siano nettamente distinguibili dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dei disegni.

Lingua da utilizzare

su una specifica richiesta di chiarimenti formulata da una delegazione italiana in ordine all'orientamento di alcuni Paesi comunitari di prevedere che la dizione contiene solfiti, anidride solforosa o biossido di zolfo venga riportata esclusivamente nella propria lingua, la Commissione ha fatto presente che:

- a livello di normativa comunitaria non è prevista una disciplina linguistica precisa,
- la direttiva etichettatura e la normativa del settore vini prevedono che le indicazioni obbligatorie devono essere riportate in etichetta in lingua di facile comprensione per i consumatori.

Ciò premesso la Commissione ha sottolineato che, in mancanza di una normativa precisa in materia ed in assenza di una pronuncia della Corte di Lussemburgo, gli stati membri hanno un limitato potere discrezionale che deve contemperare una duplice esigenza.

Da un lato vi è, infatti, l'interesse dei consumatori di essere in grado di conoscere gli ingredienti e nel caso specifico che il vino "contiene solfiti" e dall'altro vi è l'articolo 28 del Trattato che vieta di adottare disposizioni che possano ostacolare il libero commercio dei prodotti. Quindi pretendere di indicare per ogni Paese una scritta, nella propria lingua, potrebbe essere di ostacolo al libero commercio.

Infine è stato precisato che il problema della disciplina linguistica "contiene solfiti" è all'esame di molti Paesi comunitari.

Intervento della Confederazione Italiana della Vite e del Vino

A causa delle grosse difficoltà nel mercato del vino, originate dalla decisione di alcuni Paesi di adottare l'obbligo di riportare la dizione "contiene solfiti" nella propria lingua, decisione che può provocare quanto meno un maggior ostacolo al libero commercio e maggiori costi connessi alla molteplicità delle etichette da predisporre, alle maggiori spese di imbottigliamento e di stoccaggio ecc., la Confederazione Italiana della Vite e del Vino è intervenuta presso il Comité vins di Bruxelles (Organismo associativo europeo dell'industria e del commercio vinicolo) che a sua volta ha presentato le problematiche ai competenti uffici della Commissione Ue. Analogo intervento è stato inoltrato al ministero delle Politiche agricole.

Situazione comunitaria nei singoli stati membri

In data 28 aprile 2005 il ministero Attività produttive ha comunicato che la Commissione Ue ha predisposto due tabelle: Una tabella contiene la lingua o le lingue che devono essere utilizzate per indicare in ciascuno stato membro dell'Unione che il vino contiene solfiti, nonché il punto di contatto dell'Autorità competente per tutte le questioni relative all'etichettatura degli allergenici.

Per quanto riguarda i prodotti che circolano in Italia, la cui comunicazione non è giunta in tempo utile per essere inserita nell'elenco di cui trattasi, si fa presente che l'italiano è la lingua obbligatoria per indicare che il vino "contiene solfiti", così come segnalato dal ministero delle Attività Produttive.

(Le tabelle sono a disposizione su richiesta presso la Segreteria: 02/7750288)

Conclusione

La evidente situazione di disagio degli operatori nell'utilizzo delle lingue sarà certamente presa in considerazione dalla Commissione Ue.

Circolare emanata dalla Confederazione Italiana della vite e del vino



PRESENTATA A ROMA “SYMBOLA”, FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE. UNIONE TRA INDUSTRIE INNOVATIVE, AGRICOLTURA DEI PRODOTTI TIPICI, RETE DEI PARCHI E CENTRI DI RICERCA PER PROMUOVERE IL MEGLIO D’ITALIA.

“Per difendere la frontiera della qualità, che costituisce il vero antidoto al declino, la nuova Fondazione “SYMBOLA” propone un patto tra i saperi, le imprese, la società e il territorio per esaltare la vocazione del Paese. Perché il futuro dell’Italia è legato alla scommessa sull’innovazione tecnologica e sull’intreccio unico di storia, natura e cultura”.

Lo scrive su “la Repubblica” del 21 aprile scorso, **Antonio Cianciullo**, riferendo sulla presentazione ai media dell’iniziativa di un gruppo di protagonisti della scena economica italiana, “che finora hanno giocato in ordine sparso e che in futuro faranno squadra”.

Da **Pasquale Pistorio**, il manager che in vent’anni ha traghettato la STMicroelectronics dalla crisi ad un fatturato di 8,7 miliardi di dollari, ad **Andrea Illy**; da **Diego Della Valle** a **Carlo De Benedetti**; da **Emma Marcegaglia** ad **Anna Maria Artoni**; da aziende come **Donnafugata** e **Varnelli** a personaggi come **Carlin Petrini di Slow Food**.

Ispiratore di questa nuova “alleanza per la qualità”, come ha definito “SYMBOLA”, il deputato della Margherita **Ermete Realacci**, che ha presentato ufficialmente a Roma, il 20 aprile 2005, presso la sede di UNICREDIT, finalità e programmi della Fondazione.

“Cercheremo i protagonisti di questa battaglia a tutto campo, perché “SYMBOLA” non ha steccati politici, anche se non abbiamo simpatia per i condoni e per le politiche che indeboliscono i diritti”, ha detto Realacci.

Tra i primi appuntamenti annunciati: il Seminario su “Coesione e Competizione”, che si terrà a Ravello il 22 e 23 Luglio 2005 e la Vendemmia notturna nelle vigne di Contessa Entellina di Donnafugata nella valle del Belice.

Nel programma di “SYMBOLA” anche l’impegno a elaborare un nuovo indice economico, a cui sta lavorando Sandro Polci per il Cresme. Si tratta, ha spiegato il sociologo Domenico De Masi, di andare oltre il Pil, uno strumento incapace di registrare la qualità, mettendo a punto un indicatore che dia conto del benessere delle persone e dello stato di salute del Paese.

Perché, se l’Italia sta nel G8, lo deve alla qualità. “Ma la qualità” – ha detto De Masi - “ha un difetto: non si raggiunge una volta per sempre”.

MA L'INGHILTERRA HA DAVVERO IMPARATO A CUCINARE ?

Sembrirebbe di si, a giudicare dai risultati di una sorta di gara fra ristoranti di tutto il globo, pubblicati dalla rivista (inglese...) "Restaurant Magazine". Il miglior ristorante del mondo sarebbe, infatti, il "The Fat Duck" di Brie-on-Thames, un paesino sul Tamigi a 60 chilometri da Londra.

E non basta: fra i primi 10 migliori ristoranti del mondo, sempre secondo "Restaurant Magazine", ci sono ben 4 locali di Londra, due di New York, uno australiano e uno solo francese, il "Père Gagnaire" di Parigi.

Il primo ristorante italiano citato dalla giuria di 600 cuochi scelti dalla rivista inglese, peraltro assai autorevole, è al 23' posto: "Checchino dal 1887" di Roma.

Il "Gambero Rosso" di San Vincenzo è al 45' posto e l'Enoteca Pinchiorri di Firenze al 48'. Un tempo, la cucina inglese, a base di porridge, pasticci di fegato e di rognoni, roast beef e fish and chips, era giudicata scadente e deprimente, almeno da francesi e italiani. Ma da una decina d'anni "una rivoluzione culinaria ha investito questo paese", scrive Enrico Franceschini su la Repubblica. "I quotidiani escono con inserti settimanali di gastronomia e in TV non si parla d'altro che di cucina. C'è addirittura un reality show, "Hell's Kitchen" ("la cucina dell'inferno"), in cui un famoso cuoco insegna a Vip in declino come si sta sui fornelli".

Tutto bello. Ma il menu del "miglior ristorante del mondo" non può non lasciare sconcertati e dubbiosi i buongustai tradizionalisti. Sentite quali sono le specialità: il gazpacho alle rape rosse con marmellata di quaglie. Il porridge di lumache, prosciutto e finocchi. Il salmone marinato alla liqueurizia, Il piccione al cacao e pistacchio.

E come dessert, naturalmente, il gelato di uova e pancetta con funghi caramellati. Tanto per cancellare definitivamente il ricordo dei "fish and chips".

RISTORAZIONE

SUL PROBLEMA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE IN BAR E RISTORANTI, IL PUNTO DI VISTA DEL PRESIDENTE DELL' EPAM, ALFREDO ZINI E LA PROPOSTA DI UN REGOLAMENTO VOLONTARIO PER LA QUALITA' E L'IGIENE.

In occasione della Conferenza Stampa di "Sapere.. il Sapore del Sapere", tenutasi il 20 aprile scorso presso la "Nuova Casa del Pane" di Porta Venezia, il presidente dell'associazione provinciale milanese pubblici esercizi – EPAM- Alfredo Zini, ha espresso, sul problema della sicurezza alimentare nei pubblici esercizi, il parere della categoria.

Riportiamo una sintesi del suo intervento.

"Il problema della sicurezza alimentare negli esercizi pubblici rappresenta per l'opinione pubblica un elemento di forte interesse, anche e soprattutto alla luce della progressiva crescita delle occa-

sioni di consumo alimentare fuori casa.”

“Allo stesso tempo, per gli operatori del settore, l’elevata attenzione prestata alla qualificazione dei servizi di ristorazione, ha assunto negli anni un ruolo e un “peso” aziendale crescente. L’attività di informazione della cultura della sicurezza nei ristoranti è curata fin dal 1989 dal Ministero della Salute e dalla FIPE/Confcommercio e ha portato alla pubblicazione di vari manuali di igiene negli esercizi di ristorazione.

“C’è da dire che non si è mai innescato tra gli operatori e i “controllori”, fin dall’introduzione della legge 155/1997, una sinergia tale da suscitare nei consumatori la percezione che si fosse raggiunto un livello sufficiente di sicurezza alimentare. Forse, anche a causa della ritorsione burocratica del provvedimento, che ha impedito agli operatori del settore di coglierne il valore aggiunto e le opportunità potenziali per quanto riguarda le relazioni con i clienti e con le autorità di controllo”.

“Da tale constatazione è scaturita l’iniziativa, concretizzatasi con la sottoscrizione di un protocollo d’intesa con il Ministero e la FIPE, che prevede la certificazione delle conformità dell’impresa e dell’attività di ristorazione ad un regolamento volontario per la qualità e l’igiene nelle aree critiche per la sicurezza all’interno degli esercizi pubblici.”



LA GRANDE MINACCIA CINESE NON RIGUARDA SOLTANTO IL TESSILE

In un solo anno, le importazioni di riso cinese in Italia sono aumentate di 12 volte.

E' solo un esempio, ma se ne potrebbero fare molti altri per confermare quello che ormai sanno tutti: la Cina potrà anche offrire delle opportunità, in futuro, per certi settori produttivi del made in Italy, ma intanto ci sommerge di agrumi, zucchero, olii, ortofrutta, legumi e conserve, oltre che di camicie e di scarpe.

I dati dell'Istat sul mese di marzo 2005 confermano un deficit di bilancia commerciale italo-cinese sempre più preoccupante: le importazioni in Italia dalla Cina sono aumentate, globalmente, del 32,2% rispetto al marzo 2004 e il saldo commerciale è risultato negativo per 710 milioni di euro a marzo e per oltre 2,3 miliardi nel primo trimestre 2005.

“La crescita impetuosa delle esportazioni cinesi in Europa” – ha detto il sottosegretario al Commercio estero Adolfo Urso - penalizza soprattutto il made in Italy, sottoposto a concorrenza sleale”. Cina e petrolio sono i grandi nemici dell'imprenditoria italiana.

Per limitare i danni, Urso ritiene importante accelerare l'approvazione del pacchetto sulla competitività, ripensare le politiche energetiche, riconsiderare il nucleare e, soprattutto, incalzare la Commissione europea affinché realizzi una politica commerciale che punti al rispetto delle regole internazionali sulla concorrenza leale.





COMMERCIO:

PREMIATI I 90 ESERCIZI COMMERCIALI “ STORICI “ LOMBARDI.

Il Presidente della Regione Lombardia, Roberto Formigoni, ha premiato 90 esercizi commerciali “storici”, di rilievo sia regionale (22) che locale (68).

56 sono negozi, mentre 24 sono strutture di ristorazione e rappresentano “ un patrimonio finora inesplorato, ma anche una avanguardia dei molti che andremo a scoprire nel futuro, approfondendo la nostra cognizione della tradizione commerciale lombarda”.

“E’ il giusto riconoscimento” – ha detto Formigoni - “ per attività che contribuiscono in maniera essenziale al miglioramento della qualità della vita nelle nostre città, fornendo ai cittadini una serie di servizi essenziali, collocati là dove essi vivono e lavorano, e rafforzando la coesione sociale”

La qualifica di “negozio storico” viene attribuita dalla Giunta regionale agli esercizi che presentano caratteristiche di eccellenza sotto il profilo storico e architettonico, e che costituiscono quindi significative testimonianze dell’attività commerciale in Lombardia, svolta per un periodo non inferiore a 50 anni.

SICUREZZA ALIMENTARE:

IL LATTE PRODOTTO IN LOMBARDIA E’ SOTTOPOSTO A CONTROLLI SEVERI

L’assessore all’Agricoltura della Regione Lombardia, Viviana Beccalossi, ha voluto assicurare, in merito alle notizie diffuse sul latte “alimento a rischio” per la possibile presenza di aflatossine (sostanze cancerogene naturali), che in Lombardia “**i controlli sul latte sono rigorosi, puntuali e costanti.**”

Il che significa che lo sono per il 40% della produzione nazionale di latte.

“In Lombardia” – ha detto Viviana Beccalossi- “ il settore del latte coinvolge quasi 9.000 aziende con una produzione annua di oltre **4 miliardi di litri, oltre il 40% del totale nazionale**”. “In pratica, ogni giorno in Lombardia si producono 10 milioni circa di latte e la Regione, attraverso le Asl, i veterinari e l’Istituto Zooprofilattico, in collaborazione con le aziende del settore, lavora quotidianamente per garantire il massimo della sicurezza alimentare”.

Il latte lombardo è quindi sottoposto a severi controlli che partono dalla stalla per arrivare al punto vendita e anche i casi isolati dell’ottobre 2003, che riguardavano il sospetto della presenza di aflatossine nel latte, sono stati affrontati circoscrivendo gli episodi e garantendo così un prodotto sicuro.

“In quella occasione” - (nell’ottobre 2003, appunto), ha concluso la Beccalossi- “la Regione Lombardia ha rimborsato circa 1.600.000 euro alle aziende colpite dall’emergenza aflatossine. Da allora, in Lombardia, è operativo un piano straordinario di monitoraggio del latte, che permette di controllare quotidianamente la situazione”.

(Da “Lombardia Notizie 7”)

PRESENTATI E DISCUSSI IN UNA TAVOLA ROTONDA A PALAZZO TURATI I RISULTATI DELLA RICERCA DELLA CAMERA DI COMMERCIO SU “MILANO E LA SUA ECONOMIA: SITUAZIONE E PROSPETTIVE “

Organizzata dalla Camera di Commercio di Milano per analizzare i dati di una recentissima ricerca su “Milano e la sua economia: situazione e prospettive”, si è tenuta a Palazzo Turati lunedì 9 maggio 2005, in occasione della “Giornata dell’Economia” una Tavola Rotonda di grande qualità e di notevole interesse.

Sulla ricerca, sul dibattito e sui principali interventi riferiremo sul prossimo numero della Gazzetta, limitandoci qui a fornire una sinteticissima cronaca dei lavori. Chi volesse documentarsi rapidamente può contattare la CdC all’e-mail: mutti@mi.camcom.it

Carlo Sangalli, presidente della Camera di Commercio e di UnionCamere, oltre che dell’Unione Commercio TSP della Provincia di Milano, impegnato a Roma, insieme al presidente del Senato, **Pera**, in un’altra importante cerimonia di premiazione delle imprese più tecnologicamente avanzate, ha aperto i lavori con una breve relazione introduttiva, trasmessa in video-conferenza, per sottolineare che le Camere di Commercio sono istituzioni che esaltano il metodo delle alleanze e valorizzano le diversità territoriali.” Deve crescere l’impegno di tutti, istituzioni e imprese, con l’obiettivo prioritario di incidere sulle condizioni per lo sviluppo: infrastrutture, reti di comunicazione accesso al credito, istruzione, ricerca, innovazione, trasporti. Si cresce poco, secondo Sangalli, anche perché si ha paura di crescere”. Il presidente del Senato **Mario Pera**, con lo stesso sistema della video-conferenza, si è complimentato per la puntualità dei dati della ricerca, sottolineando che “non stiamo andando a fondo” e che la fiducia è essenziale per crescere. **Sandro Lecca**, dell’Ufficio Studi della Camera di Commercio, ha presentato poi, tornando alla realtà “fisica” della Sala Consiglio di Palazzo Turati, i risultati della ricerca, sulla quale ci soffermeremo nei dettagli sul prossimo numero.

Moderati dal giornalista Rai, **Giancarlo Zanella**, hanno quindi animato la Tavola Rotonda qualificati personaggi delle Istituzioni, dell’Imprenditoria e dell’Università da **Simonpaolo Buongiardino**, amministratore dell’Unione Commercio TSP, che, scendendo più propriamente nei problemi delle imprese del terziario, ha ricordato gli handicap che gravano sul nostro sistema a fronte di una concorrenza sempre più pressante dall’estero: costi aziendali, fiscali e amministrativi maggiori che negli altri paesi europei, investimenti insufficienti nella ricerca, minor numero di laureati “scientifici”, dimensioni, insufficienza della rete viabilistica, contraffazioni.. Malgrado ciò, ha sottolineato Buongiardino, il saldo positivo di 8.000 imprese dimostra che c’è fiducia e volontà di crescere, ma “noi siamo imprenditori e a segnare la strada deve essere l’Amministrazione pubblica. Milano ha bisogno di un sogno, non soltanto di chiudere il bilancio in pareggio”. Dal decreto sulla competitività, approvato dal Senato, dalla creazione dei Commissari per la contraffazione, dallo snellimento burocratico e dalla minore gravosità dell’Irap, le imprese del terziario traggono comunque motivi di speranza e volontà di sviluppo. **Adriano De Maio**, presidente IRER, **Mauro Magatti** e **Alberto Quadrio Curzio** dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, **Alessandro Spada**, presidente Giovani Imprenditori di Assolombarda, **Mario Talamona**, assessore al Bilancio del Comune di Milano e il Segretario Generale della Camera di Commercio, **Pier Andrea Chevallard**, che ha tirato le conclusioni al termine del dibattito, sono stati gli altri “attori” della qualificatissima Tavola Rotonda su “Milano e la sua economia”, offrendo ciascuno un particolare angolo di lettura, e di riflessione, dei dati della ricerca condotta su 100.000 imprese, una delle più accurate mai realizzate in Italia.

EVENTI

**“ARTE DA MANGIARE... MANGIARE ARTE...”
DAL 5 ALL’ 8 MAGGIO 2005 A MILANO, IN
CONCOMITANZA CON LA FIERA D’ARTE MIART,
“QUATTRO GIORNI DA VEDERE, DA TOCCARE
E DA GUSTARE”**

L’Associazione “Arte da Mangiare”, per festeggiare il decimo anno di vita, ha organizzato a Milano, dal 5 all’8 maggio 2005, una serie di convegni, incontri, dibattiti a sfondo gastronomico e salutistico, con l’arte sempre in evidenza.

La kermesse artistico-culinaria ha preso il via, giovedì 5 maggio, nel salone Affreschi dell’Umanitaria, con il convegno su: “Contraffazione dei marchi...Nutrizione rubata” ed ha avuto il suo momento “clou”, per quanto riguarda l’area legata ai prodotti alimentari, ai piaceri della tavola, al buon vivere e a turismo, con la grande Cena del sabato sera, tenutasi anch’essa nelle splendide sale dell’Umanitaria, a base di asparagi bianchi di Cilavegna, prestigiosa primizia della Lomellina.

Molte le iniziative culturali, che hanno trovato degnissime cornici architettoniche: oltre ai chiostri ristrutturati dell’Umanitaria, il Palazzo dell’Arte, il Castello Sforzesco, Piazza Mercanti e il Palazzo dei Giureconsulti.

Sui diversi “momenti” della manifestazione riferiremo sul prossimo numero della Gazzetta, ma chi volesse saperne subito di più, può rivolgersi alla Associazione culturale “Arte da mangiare”, via Daverio 7, Milano, Tel. 02/54122521 – info@artedamangiare.it www.artedamangiare.it

A “ITALIA IN TAVOLA” IL MEGLIO DELL’ ENOGASTRONOMIA LOMBARDA.

Si svolge alla Fiera di Brescia, dal 20 al 23 maggio 2005, la prima edizione di “Italia in Tavola”, rassegna della ristorazione italiana di qualità e dei prodotti tipici.

Alla conferenza stampa di presentazione della nuova manifestazione eno-gastronomica bresciana, l’assessore lombardo all’Agricoltura, **Viviana Beccalossi**, che aveva a fianco, in rappresentanza dei “buongustai”, l’attore Renato Pozzetto, ha ricordato che “la Regione Lombardia lavora da anni per promuovere le eccellenze agricole ed enogastronomiche lombarde e ha finanziato 37.000 progetti di investimento per le aziende con 590 milioni di euro di contributi, agevolando l’inizio di attività di oltre 900 imprese condotte da giovani agricoltori.

“Grande attenzione” –ha detto la Beccalossi- “è stata poi riservata alla **trasparenza e alla sicurezza alimentare**: in Lombardia la **rintracciabilità dei prodotti alimentari è garantita da una filiera che parte dalla terra e dalla stalla e arriva alla tavola.**”

Al Salone “Italia in Tavola” di Brescia, la Regione Lombardia ha uno spazio di 100 posti a sedere per far gustare i menù tipici e i vini di ognuna delle 11 Province lombarde, preparati dai migliori cuochi e sommelier italiani. Durante i cinque giorni di svolgimento del Salone, sono previsti convegni, dibattiti e appuntamenti legati al mondo della tavola, con degustazioni guidate.

“MERCATO E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO BIOLOGICO”

Organizzata da Regione Lombardia Agricoltura e da Associazione Italiana di Zootecnia Biologica e Biodinamica, si è tenuta venerdì 13 maggio presso la Tensostruttura Auditorium di via Restelli a Milano, una Tavola Rotonda sul tema: “Mercato e Valorizzazione del Prodotto Biologico”. Moderatore il professor **C. Carezzi** dell'Università di Milano, il professor **Pignatelli** di ZOBIODI ha svolto la prolusione ai lavori, dopo il saluto ai partecipanti di **G.Bleynat** della Regione Lombardia.

Le relazioni principali sono state quelle di **A.Pirani e A Gaviglio** dell'Università di Milano su “**Il Mercato dei Prodotti Biologici. Una analisi di scenario**”, di **L.Nori** (FIAO Bologna): “**Dalla vendita diretta alla GDO:il ruolo della certificazione**” e di **R.Pinton**, consulente aziendale di Padova su: “**Valorizzazione e comunicazione. Vecchie e nuove strategie.**”

E' seguita una prima discussione su queste relazioni, con gli interventi, fra gli altri, di **G.De Filippo** (Regione Lombardia), **M, Monti** (Confederazione Italiana Agricoltori), **M. Tommasone** (Federazione Regionale Coldiretti) e **U. Bertolasi** (FederLombardia Agricoltori).

La Tavola Rotonda ha inteso analizzare, discutere e fornire delle risposte alle principali tematiche sul biologico, partendo da alcune considerazioni di base.

Lo scenario italiano del biologico è caratterizzato da un momento di riflessione e di frenata rispetto al trend positivo di 5-10 anni fa. A fronte di una riduzione del numero delle aziende convertite al biologico, fortunatamente, stiamo assistendo a importanti cambiamenti strutturali e strategici.

Le aziende risultano più orientate al business, alle colture ad alto reddito, alle produzioni specialistiche e alla ottimizzazione delle tecniche produttive. Sono in aumento anche le alleanze strategiche fra le imprese e la ricerca di nuove forme di vendita.

Secondo gli esperti e i ricercatori, insomma, siamo di fronte a una interessante “rivoluzione” del modo di fare il biologico e anche di come insinuare e poi implementare nei consumatori la “cultura del biologico”.

Sul prossimo numero del Notiziario riporteremo il resoconto dei principali interventi e delle discussioni, nonché una intervista in esclusiva concessaci dalla dottoressa **Valentina Ferrante** dell'Istituto di Zootecnica, facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano.

Alla Dottoressa Valentina Ferrante possono rivolgersi, intanto, gli interessati al mercato biologico e al suo futuro: e-mail: valentina.ferrante@unimi.it (www.zoobiodi.it).



“Più che dallo smog, il 30% dei tumori è provocato dalla quantità e dalla qualità dei cibi...
...Il mais geneticamente modificato è più sicuro di quello tradizionale, perché meno esposto alle contaminazioni ambientali.”

(Umberto Veronesi, ex Ministro della Sanità)

“IL FALSO E’ SERVITO”.

“Parlando di cibo, cosa si intende esattamente per falso?”

“Falsificare significa conferire a un determinato prodotto una identità che questo non possiede e che è propria di un altro. Le fattispecie della falsificazione in campo alimentare sono quattro: **merceologica** (vedi l’olio di semi spacciato per extravergine), **aziendale** (la contraffazione di un marchio), **territoriale** (che spazia dai falsi regionali ai falsi made in Italy) e **temporale** (prodotti scaduti riconfezionati e reimmessi sul mercato).

Certo, in tutti questi casi si tratta anche di comportamenti ingannevoli, se non addirittura pericolosi per la salute pubblica”.

(Salvatore Casillo, direttore de Il Centro Studi sul Falso e del Museo del Falso di Sorrento, autore del libro “Il Falso è servito”,
in una intervista rilasciata alla rivista AL di aprile 2005)

CONSUMI 1: LE VERDURE E LA FRUTTA PIU’ VENDUTE

Una ricerca di Iha – GfK (AgriCesena 2005), pubblicata dalla rivista “AL” di aprile 2005, rivela quali sono le verdure e la frutta più amate, o comunque comprate, dagli italiani.

In testa agli acquisti, **patate e pomodori (8%)**. Seguono, staccate, le **zucchine (3%)** e poi **cipolle, carote, melanzane, finocchi e peperoni** (tutte al 2%).

Le mele (23%), sono la frutta più acquistata, seguite dalle **arance (17%)**, dalle **banane (12%)**, **pere (11%)**, **pesche (9%)** e **clementine (6%)**.

CONSUMI 2 : IN AUMENTO LA DOMANDA DI PRODOTTI BIOLOGICI.

Secondo la Camera di Commercio di Milano, in Lombardia ci sono già 127 aziende (70 solo in provincia di Milano) che si definiscono “**biologiche** “, con un aumento negli ultimi tre anni del 14%. Non tutte nel settore agro-alimentare:ci sono pizzerie, panetterie, fruttivendoli, macellerie, ma anche alberghi , giardini, spazi terapeutici, centri estetici ecc.

Angela Alberti, consigliere della Camera di Commercio in rappresentanza dei consumatori, ha rilevato che: “l’aumento della domanda di biologico è il segno di un consumatore sempre più atten-

to e consapevole alla salute e alla qualità dei prodotti e dei servizi”.

Ecco perchè la Camera di Commercio IAA partecipa al progetto **BIOHORECA** insieme a Regione Lombardia, Adiconsum e Coldiretti Lombardia, nato per aiutare l’inserimento nelle mense, nelle scuole, negli ospedali, negli uffici del prodotto alimentare biologico, con linee – guida per la diffusione nella ristorazione collettiva”.

CONSUMI 3: CALA L’ACQUISTO DI CARNE, PASTA, RISO, FRUTTA, VERDURA, UOVA E SALUMI. ANCHE NEI MERCATI COMUNALI, MALGRADO L’OFFERTA DI PASQUA, LA RIPRESA DEI CONSUMI NON S’E’ VISTA. LE VENDITE DI PRODOTTI COSTOSI E RICERCATI, PERO’, AUMENTANO DI PARECCHIO.

Le rilevazioni Ismea-AC Nielsen sugli acquisti domestici di prodotti alimentari in Lombardia nel 2004, diffuse e commentate alla fine di marzo, indicano che le quantità di agroalimentari acquistate dalle famiglie lombarde sono diminuite del 3%. In un anno si è acquistato il 7,2% in meno di riso e pasta di semola, il 4,9% in meno di carne, uova e salumi, l’1,2% in meno di frutta.

D’altra parte, tuttavia, sono aumentate le vendite di pesce (+17,1%), di olio d’oliva (+34%) e di altri prodotti ricercati e costosi. “Difficile dare una interpretazione univoca” dice Angela Alberti di Adiconsum Milano, “certo è che una larga fascia di consumatori lombardi deve ridurre la quantità di cibo da comprare”. Conferma Iliano Maldini, presidente di ASSOFOOD: “i Mercati comunali coperti di Milano puntavano sull’offerta di Pasqua, ma la ripresa non si è vista”.

Ma non sempre la diminuzione della quantità acquistata dipende da un aumento dei prezzi o da una minore capacità economica: secondo Daniele Tirelli, presidente di Popai Italia, organizzazione specializzata in marketing dei punti vendita, “negli ultimi mesi in Lombardia la concorrenza tra punti vendita è tale, che chi sa approfittare delle promozioni può fare davvero ottimi affari.”

Secondo un altro istituto di ricerca, però, IRI INFOSCAN, “il calo delle vendite in Lombardia in gran parte è dovuto ai minori acquisti di bevande, perché l’estate del 2004 è stata meno calda di quella del 2003.

Nel complesso, comunque, la mancanza di crescita economica spinge a risparmiare. Per la distribuzione, il 2004 non è stato un anno da ricordare”.

ismea

“All’Europa di oggi e di domani serve un’agricoltura competitiva e sostenibile, capace di ricercare nel mercato le proprie opportunità di sviluppo. La forza della agricoltura europea non risiede tanto nella concorrenza dei prezzi con i grandi esportatori di prodotti agricoli, quanto piuttosto nella sicurezza e nella qualità dei prodotti alimentari europei e nella sostenibilità della produzione. Lo strumento principale della vecchia PAC, ossia il sostegno dei prezzi, appartiene ormai al passato!” “Priorità immediata: garantire la piena ed equa attuazione della riforma della PAC del 2003, riforma che segnerà l’inizio di una nuova era per l’agricoltura europea”.

(Mariann Fischer Boel, nuova Commissaria europea per l’Agricoltura e lo sviluppo rurale).