

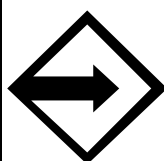


LA GAZZETTA DELL'AGRO ALIMENTARE E DEI MERCATI

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

SPECIALE SANA

- Sana 2006 di Bologna il Ministro De Castro al Talk Show sul futuro della Agricoltura biologica.-
- Echi del Sana: Panorama sui Bio consumi globali.-
- Il biologico in Europa: Distribuzione a confronto.-

BIOLOGICO E BIODINAMICA

- Il 16° Congresso mondiale del Biologico IFOAM a Modena
- Seminario di studio in novembre per approfondire gli impulsi biodinamici e incontro con Nikolai Fuchs.-

MERCATI

- L'Italia torna al 1° posto tra i paesi esportatori di vino
- La Walmart abbandona l'Europa e l'Asia.-
- Una fiera a Milano per far sognare gli italiani.-

SALUTE ALIMENTARE

- Troppi antibiotici nell'acquacoltura?
- Allarme obesità per i giovani una vita più breve
- Nelle scuole inglesi parte l'ora di cucina italiana
- A tavola gli italiani preferiscono cibo biologico
- Conserve casalinghe: occhio al botulismo

POLITICHE EUROPEE

- Un fronte mediterraneo del vino e dell'ortofrutta per guidare la riforma europea.-

AMBIENTE E CONSUMI

- L'altra faccia del boom economico cinese

CURIOSITA'

Chiuso in redazione il : 13/09/2006

SPECIALE SANA

“ SANA 2006” DI BOLOGNA: IL MINISTRO DE CASTRO AL TALK SHOW SUL FUTURO DELLA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Dopo un periodo di stasi, il biologico in Italia torna decisamente a crescere e oggi il nostro Paese è primo in Europa e quarto nel mondo con oltre 47.000 operatori, il 19% in più rispetto al 2004.

Della realtà attuale e delle future prospettive di sviluppo dell'agricoltura biologica si è discusso, alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Paolo De Castro, nel corso del *talk show*: “la situazione e le proposte fra sviluppo rurale e mercato: l'agricoltura biologica che vogliamo”, tenutosi giovedì 8 Settembre scorso presso il Palazzo dei Congressi di Bologna, in occasione della giornata inaugurale di SANA 2006, il XVIII Salone Internazionale del Naturale.

Al *talk show*, organizzato dal Mipaf in collaborazione col SANA e moderato da Franco Poggianti, curatore e conduttore di Agri3-Tg3, hanno parlato, fra gli altri, dopo il saluto di benvenuto di Michele Porcelli (a.d Bologna Fiere) e di Sergio Rossi (c.d. SANA Srl), il presidente di Federbio, Paolo Carnemolla; il presidente della Commissione Agricoltura della Camera, Marco Lion; l'Assessore alle risorse agroalimentari della Regione Puglia e Coordinatore degli Assessori all'Agricoltura delle Regioni, Enzo Russo. In rappresentanza degli operatori agricoli, il presidente della Cia, Giuseppe Politi; Paolo Bodoni, presidente della Coldiretti; Federico Secchioni, presidente della Confagricoltura; Andrea Bertoldi di Assorbio e Luciano Sita presidente di Granarolo spa.

Il Ministro De Castro, nel suo intervento, ha spiegato che *“le pratiche agricole afferenti al biologico vanno incentivate anche perché in un nuovo modello competitivo, che premia qualità e sicurezza alimentare, gli spazi di crescita del biologico sono ancora enormi, sia a livello nazionale che internazionale”*.

“Si tratta di un importante patrimonio nazionale, da valorizzare e sostenere sia nel rapporto con i territori, sia nel rapporto con i mercati e i consumatori finali, sempre più attenti, oggi, alle tematiche di salvaguardia ambientale”.

Sul *talk show*, che ha rappresentato un importante momento di confronto tra le istituzioni e gli operatori del settore biologico, e che ha prospettato interessanti programmi sul futuro, così come sugli altri convegni ed eventi del SANA, riferiremo anche sul prossimo numero della Gazzetta.

Il biologico nel mondo è in progressiva, costante crescita.

E' un fatto assodato, confermato dai dati che arrivano, sempre più dettagliati e consolidati, dai vari organismi di certificazione e controllo e dagli istituti di ricerca di tutto il mondo, che sempre più spesso scandagliano gli atteggiamenti e le dinamiche dei consumi ecologici e sostenibili.

Un mercato, quello del biologico, oggi presente in oltre 120 Paesi, dove, a partire dall'agricoltura, cresce l'attenzione sulla possibilità di coltivare, produrre e consumare, all'insegna del benessere e della salute, nel rispetto delle risorse ambientali e delle condizioni animali.

I consumi variano da nazione a nazione e nuovi mercati si affacciano al biologico.

Dopo anni di forte crescita, sostenuta dall'esigenza di sicurezza che gli scandali alimentari avevano generato e dalla voglia di prodotti più sicuri e genuini, la domanda di prodotti naturali si sta ora confrontando con nuovi fattori esterni, che la condizionano in termini di localizzazione dei prodotti e dei consumi.

Il biologico ha raggiunto dignità di settore e una dimensione di mercato significativa sulle piazze tradizionalmente più vicine ai valori "organici", come Germania, Gran Bretagna e, in genere, i Paesi della vecchia Europa, mentre lungo le coste del Mediterraneo e nei nuovi territori dell'Unione si assiste a un proliferare di coltivazioni naturali, in aree dalle grandi potenzialità di esportazione, oggi, e di consumi interni in prospettiva.

I Paesi africani e dell'Estremo Oriente, non disponendo delle costose materie prime e delle risorse necessarie alla agricoltura intensiva, guardano alle coltivazioni biologiche come alla sola, concreta possibilità di far fronte a una richiesta alimentare che cresce a ritmi esponenziali.

La concimazione "verde", l'uso corretto delle acque di irrigazione, la tutela delle superfici agricole, l'impiego di competitori di specie, sono la strada per garantire la sopravvivenza di milioni di persone e l'avvio di un commercio equo e solidale.

La bio-agricoltura rispetta il protocollo di Kyoto.

Il biologico si sta rivelando una vera alternativa per lo sviluppo sostenibile sotto molti aspetti. Studi americani evidenziano che le coltivazioni bio contribuiscono a "catturare" la CO2 immessa nell'atmosfera da industrie e traffico automobilistico, in una proporzione tale che, se le grandi superfici USA a seminativo fossero integralmente riconvertite, gli obiettivi di Kyoto per l'intero continente sarebbero ampiamente raggiunti, senza bisogno di ulteriori interventi.

L'Italia è tra le nazioni leaders sul mercato biologico.

Siamo al quarto posto nel mondo (dopo Australia, Argentina e Cina) per estensione delle superfici coltivabili convertite al biologico.

Il primato dell'Italia non è in discussione, anche se di più si sarebbe potuto fare a livello politici e normativo per sostenere una leadership che affonda radici millenarie in tradizioni agrarie e pratiche alimentari, alle quali sempre più spesso si fa riferimento (anche per copiare).

Le grandi potenzialità della domanda devono essere colte attraverso una strategia di marketing e di comunicazione del prodotto bio.

Come spesso accade, il bio italiano è un vanto che ci fa onore all'estero, dove finisce quasi il 70% delle produzioni fresche, su mercati che meglio sanno apprezzare e proteggere la qualità e la genuinità dei prodotti naturali.

Per gli italiani, il biologico non è più un fenomeno di nicchia, ma non è neppure diventato una abitudine alimentare diffusa, per colpa anche dei prezzi talvolta elevati, ma soprattutto da una distribuzione e da un marketing poco attenti alle dinamiche della comunicazione promozionale e da una incomprensibile scarsa considerazione da parte della G.D.O. e dei negozi alimentari specializzati.

Aumentano le produzioni biologiche nei Paesi in via di sviluppo.

In ogni dove cresce la consapevolezza del valore qualitativo e ambientale delle coltivazioni biologiche, che, da un lato, offrono una garanzia di reddito (e di sopravvivenza) e dall'altro si rivelano spesso come l'unica alternativa per la coltivazione "economica" di terre che non hanno a disposizione le risorse finanziarie e tecnologiche per condurre una agricoltura intensiva.

Recenti studi del Worldwatch Institute dimostrano che nelle nazioni del Sud del mondo, tecniche come il compostaggio, la concimazione "verde", il controllo biologico degli insetti nocivi, sono la via migliore per aumentare le produzioni, ridurre la fame e produrre benefici effetti sull'ambiente e la fauna.

La coltivazione bio sta assumendo valori qualitativi per la vita del Pianeta, che vanno al di là dei tradizionali caratteri salutistici e di sicurezza alimentare che da decenni spingono i consumi dei mercati del Nord.

Se nella vecchia Europa e in America l'accento è posto sul rispetto dell'ambiente e sul benessere animale, oltre che sulla genuinità degli alimenti, in altre vastissime aree il biologico diventa fonte di vita e di commercio per le popolazioni, nonché di riqualificazione ambientale.

Ma sempre di più, anche da noi, fare agricoltura bio significa adottare un approccio globale alla coltivazione sostenibile, che parte dalle valenze di tutela ambientale e animale per arrivare a quelle di competitività, tracciabilità e filiera per valorizzare i consumi. In un confronto sempre più serrato con OGM e biotecnologie, che non potranno contaminare per più di un discusso 0,9% i prodotti che si vorranno fregiare del nuovo marchio obbligatorio UE-biologico, introdotto dal nuovo regolamento dell'UE, che entro il 2009 sostituirà l'ormai storico Cee 2092/91.

Tornando all'Italia, il settore bio si sta qualificando e, dopo alcuni anni di stasi, torna a crescere. Si sta assistendo a un fenomeno di qualificazione del mercato, con la fuoriuscita delle imprese più marginali e un processo di aggregazioni alla ricerca di dimensioni e organizzazioni di maggiore impatto, per far fronte a un mercato sempre più aperto e competitivo. L'ortofrutta bio, a prezzi contenuti, adesso arriva direttamente anche dalla Cina.

(Ufficio Stampa del SANA, www.sana.it)

IL BIOLOGICO IN EUROPA: DISTRIBUZIONE A CONFRONTO

Uno dei convegni più seguito e apprezzato dagli operatori, al recente SANA 2006 di Bologna, è stato quello sul biologico in Europa con particolare riguardo alla canalizzazione distributiva.

Lino Nori, presidente del Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici, (CCPB) ha introdotto i lavori rilevando che "la prima fase del biologico è stata quella del "come" produrre e del "quanto", considerando la necessità di passare rapidamente da nicchia a segmento di mercato gestito in termini moderni."

E questo cambiamento, secondo Nori, affatto banale, "doveva passare attraverso il mutamento dei meccanismi distributivi e, di conseguenza, dei consumi."

Ciò che è avvenuto, in forme diverse, in tutti i Paesi dell'UE:

"In Italia, la rete distributiva del biologico, inizialmente basata quasi totalmente sui negozi specializzati nel naturale, ha visto crescere rapidamente le vendite nella GDO (stimate attualmente in oltre il 50% del totale delle vendite di prodotti bio), la crescita del fenomeno del Franchising e, in

anni recenti, la cosiddetta “vendita diretta”, un sistema che ha conquistato ormai quasi un 10% di consumatori.

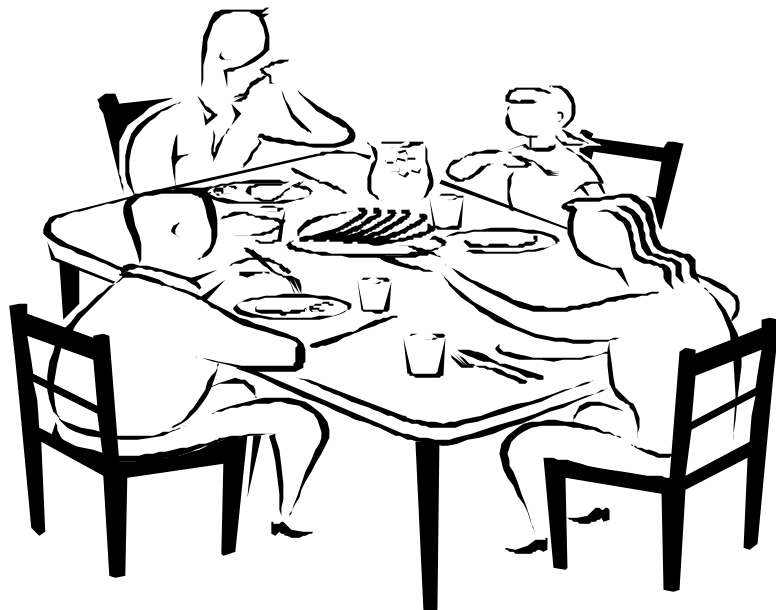
Negli ultimi due anni di stasi generale, nell’ambito distributivo sono accaduti fatti nuovi: **una ripresa dello specializzato e della vendita diretta, a scapito della GDO.**

Parlando di consumi in ambito europeo, ha rilevato Nori, *“vediamo che il biologico venduto in Italia nel 2005 non era ancora alla pari degli altri Paesi europei: 26 euro pro-capite all’anno, alla pari con l’Olanda, ma inferiori all’Inghilterra con 30, alla Germania con 42, alla Svezia con 47 e alla Danimarca con 57. Va segnalata la Svizzera, leader dei consumi in Europa, pur non essendo membra dell’UE, con 103 euro pro-capite all’anno”.*

Le relazioni introduttive sono state tenute da Fabio Lunati di Nomisma su “la distribuzione bio in Italia” e da Gerald Hermann di Organic Services su “la distribuzione bio in Europa.

Alla tavola rotonda successiva alle relazioni, hanno preso parte Domenico Brisigotti (Coop Italia), Rosella Danzi (Natura Si Spa), Giovanni Di Costanzo (BIOITALIA), Massimo Monti (Alce Nero § Mielizia Spa) e Fabio Brescacin, presidente di ECOR Spa.

(sito: www.ccpb.it)



Biologico & Biodinamica

IL 16° CONGRESSO MONDIALE DEL BIOLOGICO IFOAM A MODENA

La Provincia di Modena e AIAB Emilia Romagna ospiteranno nel 2008 il 16° Congresso Mondiale IFOAM sull'agricoltura biologica.

Duplice lo scopo dichiarato dagli organizzatori:

- in primo luogo il Congresso dovrebbe rappresentare una opportunità per i movimenti della agricoltura biologica e del commercio equo e per le imprese attente alla responsabilità sociale d'impresa di incontrarsi e collaborare nell'ottica di uno sviluppo sostenibile.
- In secondo luogo, si vorrebbe dimostrare, utilizzando la Provincia di Modena come prova ed esempio concreto, che la cultura tradizionale e moderna, l'ambiente, la biodiversità, il paesaggio, l'architettura, l'economia agricola e il turismo possono convivere integralmente con l'agricoltura biologica.

La Regione Emilia Romagna e la Provincia di Modena hanno una secolare tradizione nell'ambito agroalimentare, che è diventata un punto di riferimento per l'enogastronomia mondiale. Tradizioni, queste, che sono sempre andate in parallelo con l'agricoltura biologica, che non è soltanto un settore economico rilevante con un suo peso economico, ma che ricopre un ruolo centrale col supporto delle istituzioni locali, integrando completamente lo sviluppo economico con la conservazione del territorio, la salute del consumatore, le tradizioni enogastronomiche e le produzioni tipiche.

Il Congresso Mondiale del Biologico –IFOAM 2008- sarà una occasione unica per riunire i rappresentanti del biologico con quelli del movimento equo e solidale. Lavoreranno insieme, dicono gli organizzatori, condividendo esperienze per trovare una strategia comune per definire una cooperazione internazionale applicabile a livello locale e globale. Un numero notevole di delegazioni dei Paesi in via di sviluppo verrà invitato a partecipare attivamente ai lavori del Congresso.

A livello locale, il territorio coinvolto diventa un laboratorio che dimostra l'applicazione di buone prassi e la sperimentazione di nuovi possibili interventi. Il territorio mostrerà, sostengono gli organizzatori, come la cultura locale, la biodiversità, l'architettura, l'agricoltura possano lavorare insieme agli aspetti economico e turistici per raggiungere risultati positivi e replicabili.

L'evento, assicurano l'AIAB Emilia Romagna e la Provincia di Modena, godrà della massima copertura sui mass media nazionali e di adeguate segnalazioni sui media internazionali.

Il Congresso si svolgerà su tutto il territorio della provincia "con un cuore pulsante nella città di Modena". Il congresso scientifico e le conferenze parallele saranno organizzate nei diversi centri della provincia per far conoscere e apprezzare l'intero territorio, culla dell'eccellenza dell'agroalimentare e dell'enogastronomia e di una lunga tradizione nell'agricoltura biologica.

www.agrimodena.it

SEMINARIO DI STUDIO IN NOVEMBRE PER “APPROFONDIRE GLI IMPULSI BIODINAMICI” E INCONTRO CON NIKOLAI FUCHS

L'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, in collaborazione con la Demeter Italia, organizza per il 10/12 Novembre 2006, alla Cascina Pirola di Zelata di Bereguardo (PV), un seminario di incontro e di studio con Nikolai Fuchs, responsabile della Sezione Agricoltura del Goetheanum di Dornach in Svizzera, per “Approfondire gli impulsi biodinamici”.

Nikolai Fuchs porterà i più recenti risultati dell'agricoltura biodinamica nella ricerca scientifica, parlerà degli aspetti peculiari della qualità biodinamica e svilupperà la questione delle sementi. Sarà a disposizione dei partecipanti al seminario per rispondere alle loro domande e ai loro problemi, Tre giorni di studio e di confronto destinati agli agricoltori biodinamici, ai tecnici e ai consulenti, agli universitari che lavorano nell'ambito della ricerca, agli studenti e neolaureati che vogliono affacciarsi al mondo del lavoro con nuove prospettive. E tutti quanti sono interessati ad approfondire il metodo biodinamico.

La biodinamica, come “altissima arte” applicata all'agricoltura , non è facile da perseguire e da realizzare nel lavoro quotidiano.

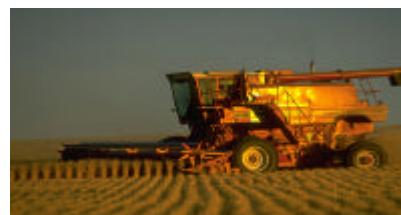
Quali elementi e punti di forza possono risolvere i problemi giornalieri?

Da una parte c'è la pratica biodinamica. Dall'altra, l'esigenza di portare i propri prodotti sul mercato. Quali mezzi di comunicazione è necessario usare e quali le sfide per il futuro.

Da oltre 80 anni, l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica porta il suo contributo al miglioramento della qualità dell'alimentazione, della salute e dell'ambiente in tutto il mondo. Organizza corsi, convegni e iniziative culturali ed è formata da agricoltori, consumatori e simpatizzanti.

(Per informazioni e iscrizioni: Associazione per l'agricoltura Biodinamica, via privata Vasto, 4 – 2012 Milano. Tel. 02 29002544. Fax 02 29000692. e-mail: assbio@tin.it)

(Demeter – Associazione per la tutela della qualità biodinamica in Italia. Strada Naviglia 11/a, 43100 Parma. Tel. 0521 776962, demeter.italia@tin.it



MERCATI

L'ITALIA TORNA AL PRIMO POSTO TRA I PAESI ESPORTATORI DI VINO NEGLI STATI UNITI NEL PRIMO SEMESTRE 2006.

Nel periodo gennaio-giugno 2006, secondo i dati forniti dall'Italian Wine and Food Institute (IWFI), le esportazioni italiane verso gli Stati Uniti hanno segnato un **aumento del 9,1% in quantità e del 7,5% in valore, rispetto al corrispondente periodo del 2005, con oltre un milione di ettolitri e 489 milioni di dollari di giro d'affari.**

L'Italia torna così al primo posto tra i Paesi esportatori di vino negli USA, rimontando sulla concorrente Australia.

UN SORPRENDENTE INSUCCESSO DEL COLOSSO AMERICANO: LA WAL-MART ABBANDONA L'EUROPA E L'ASIA TROPPO FORTE LA CONCORRENZA LOCALE

Wal-Mart, il colosso distributivo dell'Arkansas, il più grande e temuto dettagliante del mondo, *“si è ufficialmente ritirato dal mercato tedesco, vendendo i suoi 85 ipermercati”*, scrive Daniela Roveda su Il Sole-24 Ore - *“alla catena METRO AG.”*

Nel maggio scorso, va ricordato, la Wal-Mart era uscita anche dalla Corea del Sud, *“essenzialmente per gli stessi motivi: i concorrenti locali si sono dimostrati più forti del previsto e la società non è riuscita a conquistare i consumatori e a realizzare il livello di profitti desiderati”*.

L'uscita dal mercato tedesco, secondo la Roveda, corrispondente de Il Sole-24 Ore da Los Angeles, rimette in discussione la strategia internazionale e, soprattutto, la strategia europea, della Wal-Mart, *“in un periodo in cui l'espansione all'estero è più importante che mai per assicurare il ritmo di crescita di fatturato e profitti”*.

La Wal-Mart è oggi presente in 13 Paesi del mondo, contro i 29 Paesi della francese Carrefour, che è il secondo dettagliante del mondo. La sua presenza in Europa è adesso limitata alla Gran Bretagna.

Nonostante i prezzi stracciati, infatti, la Wal-Mart non è mai riuscita a sfondare in Germania e la sua quota nel settore alimentare è rimasta sotto il 2%.

L'insuccesso, secondo la Roveda, è dovuto in parte all'abilità dei suoi concorrenti, in particolare della catena Aldi, capace di offrire prezzi altrettanto bassi e, in parte, all'anemico livello della domanda aggregata in Germania.

Ma le vere ragioni del fallimento, riassunte in agosto dallo stesso a.d. della Wal-Mart in Germania, David Wild, sono legate al fatto di non aver saputo capire i gusti e le tradizioni della popolazione locale. Nei reparti, ad esempio, mancavano diversi tipi di wurstel e di birre.

“Il ritiro dal mercato tedesco è stato preso quasi con sorpresa negli Usa” –scrive la Roveda- *“dove la Wal-Mart è considerata invincibile, grazie alle sue dimensioni: 315 miliardi di dollari di fatturato annuo e 1.800.000 dipendenti in tutto il mondo”*.

L'uscita dalla Germania ha ricevuto comunque l'approvazione della Borsa, dove i titoli Wal-Mart hanno guadagnato in agosto l'1,7%.

(Da www.ilsole24ore.com/economia)

**UN BINOMIO DI SUCCESSO: MADE IN ITALY DI QUALITÀ
E TERRITORIO BASATO SULLA SOFT ECONOMY
UNA FIERA A MILANO PER "FAR SOGNARE GLI ITALIANI"**

Ermete Realacci, presidente onorario di Legambiente e capogruppo della Commissione Ambiente della Camera, crede fermamente nel binomio tra made in Italy di qualità e territorio. Lo sottolinea, su "la Repubblica Affari e finanze", un articolo firmato "ro.te": "Symbola, anche una fiera per promuovere la qualità".

Per testimoniare e sostenere le sue idee sulla soft economy e, in particolare, sulla capacità creativa italiana di portare su tutti i mercati "prodotti che riescono ad affascinare il mondo", scrive l'articolista di la Repubblica, Ermete Realacci ha scritto un libro e ha ideato una fiera campionaria della "qualità italiana".

Realacci, è noto, da sempre si occupa di ambiente e ha di recente promosso "Symbola", fondazione per le qualità italiane, rappresentata da centinaia di aziende: dai Brioni della moda al Gambero Rosso della gastronomia; da Elio Altare, un pioniere della rivoluzione ecologica, alla Bialetti; dal Comune di Giffoni, trasformato in un Paese-albergo, alla MOMA di Bergamo, nata dall'incontro tra un imprenditore e un ricercatore universitario con la passione delle nanotecnologie".

Ermete Realacci, secondo l'articolista di "la Repubblica", "*è sempre più preso dal suo ruolo di promotore del **made in Italy delle qualità**, di quella che lui chiama **soft economy**, che si contrappone alla hard economy delle aziende che delocalizzano nei Paesi emergenti per inseguire il basso costo della mano d'opera*".

La soft economy, invece, "*è fatta di storie come quella della Contessa Entellina in Sicilia, dove il vino si intreccia alla letteratura, passando per l'avamposto tecnologico della nascente Pisa Valley e per Mandello sul Lario, dove si costruiscono gli alberi da vela più competitivi al mondo*".

La soft economy, secondo Realacci, è definibile come "*una teoria figlia della fondazione Symbola, che è nata un anno fa per mettere assieme mondi diversi, ma accomunati dall'idea che la missione dell'Italia sia la qualità*".

Sono soci di Symbola piccole realtà italiane, ma anche esponenti di rilievo del mondo dell'imprenditoria, da Profumo a De Benedetti, da Della Valle a Pistorio dell'Artoni.

L'idea è quella di far inserire le piccole aziende in una rete più grande e più "lunga".

In luglio, a Valle Umbra, si è conclusa una due giorni di convegni e dibattiti di Symbola, "*con uno spaccato della **soft economy italiana**, rappresentata da storie di successo, di talenti grandi e piccoli del made in Italy*".

L'Italia, secondo Realacci, ha bisogno di una mission legata alla qualità diffusa, e non solo ai prodotti di alta gamma. "Oltre a scommettere su innovazione e sconoscenza, deve scommettere sull'intreccio di città e patrimonio storico-culturale, ambiente naturale, paesaggio, prodotti tipici, buona cucina, coesione sociale, qualità della vita. **Sono il retroterra della creatività italiana per produrre cose che affascinano il mondo**".

Per creare una rete della qualità, Realacci ha pensato a una **fiera** nei nuovi padiglioni di FieraMilano a Rho, d'intesa con **EXPO CTS**.

UNA FIERA "SPECIALE" A MILANO CON EXPO CTS PER "SOGNARE".

"Vuole essere, quella pensata da Ermete Realacci, la **fiera che fa sognare gli italiani**", spiega Carlo Bassi, a.d. di EXPO CTS.

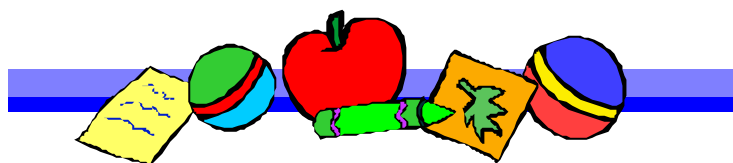
"Più che presentare un prodotto, si presenta il "processo" per arrivare a quel prodotto e si cercano alleanze tra i vari settori **per costruire una specie di foto di gruppo dell'Italia da portare nel mondo**".

Secondo Realacci, infatti, c'è una classifica in cui l'Italia è sempre prima ed è quella del **marchio-paese**. Il marchio Italia è sempre molto forte. E la strada della qualità è quella che ha successo in molti settori.

Vale l'esempio del vino: l'Italia oggi produce il 40 % in meno del vino rispetto agli anni '80, ma vale più del triplo, perché abbiamo scommesso sulla qualità dei vini legata al territorio.

Secondo Realacci, **"l'idea è che l'Italia è forte se difende una qualità particolare legata al territorio. In caso contrario, rischia di perdere con la sua anima la capacità di competere"**.

(Da: la Repubblica Affari e Finanza del 26.7.2006)



TROPPI ANTIBIOTICI USATI NELL' ACQUACOLTURA?

Il massiccio uso di antibiotici negli allevamenti di salmoni, orate e branzini potrebbe avere ripercussioni negative sulla salute umana.

Lo afferma Felipe Cabello, del New York Medical College, che ha pubblicato un Articolo sulla rivista "Environmental Microbiology".

Secondo il ricercatore, l'acquacoltura utilizza quantità molto elevate di antibiotici per prevenire epidemie nei pesci di allevamento e per evitare che le infezioni si diffondano rapidamente.

Le medicine utilizzate, secondo lo studio americano, non sono biodegradabili e rimangono negli allevamenti molto a lungo.

"Sottoposti a un continuo bombardamento di antibiotici, i batteri patogeni evolvono nuovi ceppi resistenti alle medicine, che rimangono nei pesci e possono infine essere trasmessi anche ai consumatori"

"Ma non è finita: se ingeriamo anche gli antibiotici che imbottiscono gli animali allevati, questi possono modificare la nostra flora batterica, inducendo la resistenza anche nei batteri patogeni presenti nel corpo umano e rendendoci di conseguenza suscettibili di eventuali infezioni".

Afferma il professor Cabello che se *"non limitiamo l'uso degli antibiotici come profilattici nell'acquacoltura, vedremo emergere nei patogeni una resistenza sempre maggiore e potremmo in futuro non essere in grado di combatterla"*.

(Da GEO n. 9/06)

ALLARME OBESITA': PER I GIOVANI UNA VITA PIU' BREVE ?

Ennesimo allarme, a fine estate, per la diffusione dell'obesità giovanile.

In arrivo, stavolta, dal Congresso Internazionale sull'Obesità di Sidney.

Cibi sempre più ricchi e grassi, vita troppo sedentaria sin da piccoli, davanti a televisione e computer: tutta questa miscela mette in pericolo il futuro delle nuove generazioni, che, per la prima volta nella storia dell'umanità, potrebbero avere una vita più breve di quella dei propri genitori.

E tutto per le malattie causate dall'obesità, dal diabete alle cardiopatie, che nel mondo interessano un miliardo di persone e che rischiano di diventare croniche nelle nuove generazioni.

L'obesità è ormai un pericolo riconosciuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e in diversi Paesi si stanno studiando e prendendo le contromisure più efficaci.

In Lettonia, primo paese in Europa, è stata vietata la vendita nelle scuole del cosiddetto "junk food", o cibo spazzatura: bibite zuccherate, patatine fritte e cibi contenenti coloranti e aromatizzanti.

In Gran Bretagna, dove un quarto della popolazione adulta è obesa, Tony Blair ha minacciato di vietare la pubblicità di molti cibi se l'industria non adotterà un codice di autoregolamentazione.

Anche in Italia non mancano le preoccupazioni, dopo che una indagine Merrill Lynch ha rivelato che il 36% dei ragazzi sui dieci anni sono sovrappeso.

La Coldiretti ha recepito l'allarme e ritiene urgente intervenire nelle scuole e nelle famiglie per modificare modelli di consumo, introducendo menù ipocalorici e anche distributori automatici con frutta fresca o disidratata senza zuccheri e grassi.

NELLE SCUOLE INGLESI PARTE L'ORA DI CUCINA ITALIANA

Con il nuovo anno scolastico parte, nelle scuole inglesi, l'ora di cucina, che intende avviare i ragazzi all'arte culinaria e, soprattutto, migliorare la loro dieta con la conoscenza di quella mediterranea.

In Gran Bretagna, infatti, un quarto della popolazione adulta è afflitta da obesità e la preoccupazione per la gioventù è molto diffusa.

Dopo la legge contro la pubblicità del cosiddetto "junk food", o cibo spazzatura, il Governo Blair ha introdotto, fra le altre misure, la possibilità ai ragazzi tra gli 11 e i 16 anni di frequentare 24 lezioni di un'ora ciascuna sulla cucina, con particolare attenzione a quella italiana e mediterranea. Al termine del corso, che inizialmente non è obbligatorio, ma che lo diventerà nel 2008, i ragazzi riceveranno un attestato che testimonierà la loro abilità di cuochi e le loro conoscenze gastronomiche e culinarie.

Un portavoce del Ministero dell'Istruzione inglese ha detto alla BBC, riporta l'Ansa, che **"il Governo vorrebbe vedere un ritorno dell'arte della cucina"**.

Attualmente, i soli rudimenti di cucina che gli studenti apprendono a scuola, riguardano la sicurezza alimentare.

A TAVOLA GLI ITALIANI PREFERISCONO CIBO BIOLOGICO

Secondo uno studio della Coldiretti, nel 2005 i consumatori di cibo biologico in Italia sono aumentati del 6%.

Nello stesso anno, sono aumentate del 22% le aziende che producono bio.

I produttori di biologico sono, in Italia, 45.000.

(Ansa)

CONSERVE CASALINGHE, OCCHIO AL PERICOLO DEL BOTULISMO

L'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, in una nota diffusa dall'Agenzia Ansa, sollecita grande attenzione nella preparazione casalinga delle conserve.

Il 90%, infatti, dei casi di botulismo alimentare sono legati al consumo di conserve artigianali.

L'Istituto consiglia, se proprio vi piace il "fai da te", di usare solo cibi genuini e barattoli di vetro a chiusura ermetica.



UN FRONTE MEDITERRANEO DEL VINO E DELL'ORTOFRUTTA PER GUIDARE LA RIFORMA EUROPEA. DOPO GLI STATI GENERALI DEL VINO IN LUGLIO, QUELLI DELL'ORTOFRUTTA IN SETTEMBRE, LE STRATEGIE ITALIANE ILLUSTRATE DA DE CASTRO.

Secondo il Ministro delle Politiche Agricole Paolo De Castro, ***“un fronte mediterraneo deve guidare la riforma comunitaria del settore viticolo e di quello dell'ortofrutta.”***

Dagli incontri avuti dal ministro italiano con i ministri agricoli francesi e spagnoli, avvenuti in occasione degli Stati Generali del vino, tenutisi a Roma il 20 luglio scorso, sono emerse posizioni di Francia, Spagna e Italia che ***“coincidono al 90%”***.

“Se riusciremo a consolidare quest'asse, coinvolgendo anche Portogallo e Grecia, avremo costituito un fronte mediterraneo in grado di rappresentare anche una “minoranza di blocco” e recitare così un ruolo di primo piano nelle trattative”.

Il ministro De Castro si è detto convinto che nei negoziati su vino e ortofrutta il ruolo guida dovrà essere svolto dai Paesi del Sud Europa.

Italia, Francia e Spagna, infatti, rappresentano il 90% della produzione europea di vino e l'80% di quella di frutta e verdura.

Gli Stati Generali del vino e dell'ortofrutta, in programma in settembre, si è voluto promuovere un confronto serrato all'interno della filiera e dedicare una giornata di riflessione sulle proposte di Bruxelles, fra gli Assessori regionali dell'Agricoltura e i rappresentanti dell'intera filiera del vino e dell'ortofrutta made in Italy, inaugurando un metodo, ha spiegato il ministro De Castro, con il quale il settore è chiamato a definire le priorità negoziali in vista delle trattative.

Una volta definite queste priorità, non ci sarà più spazio per ripensamenti.

La linea negoziale italiana, così come è emersa in occasione degli Stati Generali del vino, in luglio, e come sta emergendo in quelli dell'ortofrutta, che si tengono in settembre, è abbastanza chiara: condivisione piena dell'obiettivo di rinforzare la competitività del vino europeo, ma sul piano della estirpazione dei vigneti meno produttivi, si ritiene che le misure debbano essere prese dagli Stati membri interessati, così da salvare quelli che hanno una valenza di presidio sul territorio.

Ne parleremo dettagliatamente dopo le conclusioni degli Stati Generali dell'ortofrutta di settembre.

L' ALTRA FACCIA DEL BOOM ECONOMICO CINESE

L'altra faccia della produzione cinese è costituita dall'aumento dei consumi energetici e dall'inquinamento.

In Cina, negli ultimi 10 anni, sono stati costruiti edifici pari a una superficie di 1 miliardo e 600 milioni di metri quadri ogni anno.

E' come se, ogni due anni e mezzo, si costruisse una nuova Italia.

“La domanda di energia” – spiega Federico Butera, docente di fisica tecnica ambientale al Politecnico di Milano- “aumenta in modo vertiginoso, anche per le esigenze dell'industria”.

“Ogni anno, in Cina, si costruiscono nuove centrali elettriche, con un aumento della produzione di energia che corrisponde all'intera produzione italiana”.

Tutto questo si traduce in maggiori emissioni di anidride carbonica, fra i responsabili dell'effetto serra.

“Le emissioni pro-capite dei cinesi sono basse (2,6 tonnellate all'anno contro 7,5 degli italiani), ma con la crescita economica non possono che aumentare”.

La Cina è già al secondo posto per le emissioni di anidride carbonica, col 13% di quelle mondiali, dopo gli USA al 25%.

Secondo Butera, aumenterà la domanda di petrolio, anche per le auto.

Ma la principale energia resta il carbone, che, a parità di energia prodotta, emette più anidride carbonica ed è responsabile delle alte emissioni di zolfo in Cina.

“Le città sono avvolte nello smog”, riferisce Bufera. “Il Governo cinese inizia a promuovere energie alternative e iniziative per ridurre i consumi. Un progetto dimostrativo di costruzione a basso impatto ambientale è stato fatto in collaborazione con l'Italia. Sarà un edificio dell'Università di Tsinghua a Pechino, il cui progetto è stato sviluppato al Politecnico di Milano e realizzato da imprese italiane con partner cinesi. I consumi sono limitati, le luci si accendono solo se nelle stanze c'è qualcuno, l'involucro esterno è fatto di lamelle di vetro che seguono il sole e riflettono la luce all'interno delle stanze, d'inverno, e all'esterno d'estate. Riscaldamento e condizionamento senza sprechi”.

(Spunti e dichiarazioni del prof. Butera sono stati tratti da un servizio sulla Cina pubblicato da Focus n.06/06).

Curiosita'

SUCCO DI AMARENE PER CURARE I DOLORI MUSCOLARI DI UOMINI E CAVALLI

Secondo uno studio pubblicato dal British Journal of Sports Medicine, il succo di amarene potrebbe ridurre lo stress muscolare e il dolore associati all'esercizio fisico.

Il gruppo di studenti universitari cui è stato somministrato il succo di amarena ha infatti ottenuto risultati migliori dei soggetti trattati con un placebo.

La bevanda di amarene, inoltre, potrebbe curare anche i cavalli, l'altra specie animale, oltre all'uomo, che soffre di dolori ai muscoli.

