

Vino: l'esempio del Parlamento francese

DALLA PRIMA - Un capitolo del documento - evidenzia la Cia - si intitola "Imitazione dei modelli stranieri: imitarli con moderazione". Probabilmente se la vitivinicoltura e le istituzioni italiane guardassero moderatamente a ciò che avviene negli altri paesi, si accorgerebbero del ritardo con il quale, in ogni ambito e ad ogni livello, si occupano dei propri problemi per risolverli. La Cia da tempo preme sulle questioni evidenziate dal Parlamento francese, a cominciare dalla necessità di coesione della filiera, che rilancia ancora una volta, prima che il prodotto più significativo del "made in Italy" venga spodestato dal trono che si è saputo faticosamente conquistare.

Le colture ogm superano i 100 milioni di ettari

DALLA REDAZIONE - Secondo i dati del rapporto annuale presentato all'Isaaa - Servizio internazionale per l'acquisizione delle applicazioni agrobiotecnologiche), all'alba del secondo decennio della loro coltivazione, le superfici coltivate con piante geneticamente modificate hanno registrato un incremento rispetto all'anno precedente di 12 milioni di ettari (+13%) raggiungendo in totale 102 milioni di ettari. Viene superata così per la prima volta la soglia dei 100 milioni di ettari. Il numero di agricoltori che coltivano piante geneticamente modificate, inoltre, supera per la prima volta quota 10 milioni, passando dagli 8,5 milioni del 2005 ai 10,3 milioni del 2006. I paesi in via di sviluppo costituiscono attualmente il 40% della superficie coltivata con piante ogm. Oltre la metà della popolazione mondiale, costituita da 6,5 miliardi di persone, vive attualmente in paesi in cui si coltivano piante geneticamente modificate.

I progetti promossi dal Crpv sulla qualità e sicurezza alimentare

Il Crpv è impegnato nella realizzazione di progetti inerenti la qualità dei prodotti agroalimentari: con il progetto "Risbio", coordinato dal Dipartimento Economia e Ingegneria agraria della Facoltà di Agraria-Università degli Studi di Bologna, si vuole mettere a punto una strategia per la valorizzazione dei prodotti biologici, comprendente diverse azioni da intraprendere al fine di aumentare il valore di questa particolare categoria di prodotti. Il lavoro prende in considerazione gli aspetti inerenti i sistemi certificativi attualmente in uso, eventuali esigenze di innovazione e promozione del prodotto biologico richieste dagli imprenditori del settore, la disponibilità dell'imprenditore agricolo ad adottare sistemi informativi per la gestione dei dati, l'individuazione delle migliori tecnologie e sistemi per la diffusione delle informazioni fra gli operatori lungo tutta la filiera, l'identificazione delle principali caratteristiche del comportamento d'acquisto del consumatore e gli aspetti strategici nella gestione della parte della filiera collegata alla distribuzione dei prodotti. Dall'analisi di queste tematiche verranno poi messi a punto importanti sistemi di divulgazione delle strategie, previo esame della sostenibilità economica. Il Crpv cura in modo particolare la parte relativa all'adozione di sistemi informatizzati per la rintracciabilità e l'informazione al consumatore.

Un'ulteriore tematica di notevole attualità, indirettamente collegata alla qualità e sicurezza alimentare, è messa in relazione alla recente Politica agricola comunitaria, che stabilisce nuove regole per l'ottenimento dei finanziamenti in agricoltura. Tale cambiamento sta rappresentando una vera e propria rivoluzione per gli agricoltori europei ed italiani. Per questo motivo le Organizzazioni professionali di concerto con Crpa (coordinatore del progetto) e Crpv, stanno portando a conclusione il progetto biennale "Cons & Audit" (abbreviazione di *Consulting & Auditing*), cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna, il cui scopo è quello di formulare percorsi di autoformazione e di autovalutazione, per accompagnare l'agricoltore italiano verso la comprensione di tutti

i meccanismi che stanno alla base della riforma. Dopo una attenta analisi dei contenuti dei Regolamenti Ce, l'attività del Gruppo di lavoro è stata imperniata sulla composizione di una sorta di lista di autovalutazione che gli agricoltori possono utilizzare, in forma cartacea o informatica, per valutare il grado di rispondenza della propria azienda agricola ai requisiti comunitari. Da ormai un anno è stato attivato il progetto quadriennale "Frutticoltura post-raccolta", di cui la Regione Emilia Romagna è il capofila e che vede il Crief (Dipartimento di Protezione e Valorizzazione agroalimentare) dell'Università di Bologna e il Crpv come coordinatore. Tale progetto, ad ampio respiro interregionale, prevede la partecipazione di un notevole numero di *partner* tutti impegnati, ciascuno per il settore di propria competenza, nell'unico obiettivo di creare un sistema integrato volto alla qualità e sicurezza del consumo della frutta attraverso un'azione combinata di nuove tecnologie applicate alle diverse fasi del post-raccolta. Oltre che per l'attività di coordinamento il Crpv, forte delle esperienze che ha maturato con *Net-Agree* in tema di informatizzazione dei sistemi di rintracciabilità, partecipa ad una azione assieme al Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Parma, volta alla ricerca di nuove tecnologie informatiche per migliorare i processi di tracciabilità delle produzioni frutticole e la logistica. "Winebar" è l'acronimo di un progetto a carattere internazionale co-finanziato dal programma comunitario "Asia-Invest II" e che ha previsto la collaborazione di diverse realtà emiliane romagnole e dello stato indiano del *Maharashtra*. Il progetto è stato coordinato da Centuria-Rit Parco scientifico-tecnologico di Cesena e ha coinvolto, in Italia, il Crpv ed Astra innovazione e sviluppo di Tebano (RA) ed in India, la Camera di commercio italo-indiana ed il Centro del Maharashtra per lo sviluppo dell'imprenditoria. Gli obiettivi generali del progetto consistono nel fornire assistenza alle realtà indiane al fine di incrementare le capacità commerciali e gli *standards* qualitativi lungo tutta la filiera vitivinicola e di favorire lo scambio commerciale di prodotti e tecnologie vitivinicole fra India ed Italia.



Agenda Europa

a cura di Carla Cavallini

Disaccordi per etichette del "biologico"

La definitiva approvazione della nuova normativa sulla produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici deve attendere. In seno al Consiglio dei Ministri agricoli permangono ancora importanti divisioni soprattutto, in materia di obbligatorietà o meno del logo comunitario. Una larga maggioranza vuole che per i prodotti biologici (che lo siano almeno al 95%) ottenuti all'interno dell'Ue sia obbligatoriamente indicata l'origine comunitaria in etichetta. Se si escludono i Paesi contrari, Germania in testa, permangono all'interno della maggioranza favorevole, alcune divergenze tra i paesi più intransigenti che vorrebbero un'etichettatura obbligatoria per tutti i prodotti biologici e quelli che, invece, potrebbero accettare un sistema diversificato a seconda delle percentuali di biologico nel prodotto finito. La presidenza tedesca del Consiglio dell'Unione europea ha espresso la sua intenzione di raggiungere un accordo sulla nuova regolamentazione delle produzioni biologiche e dei relativi sistemi di etichettatura, subito dopo il parere del Parlamento europeo, vale a dire entro la fine di Marzo.

Patata transgenica

Trascorsi ormai quasi 10 anni dalla moratoria sugli organismi geneticamente modificati, la Commissione europea

ha deciso di sottoporre agli esperti dei diversi paesi una proposta di autorizzazione della coltivazione, a uso commerciale, della patata transgenica. Questa scelta si giustificerebbe sulla base del fatto che questo particolare tipo di prodotto porrebbe ridotti problemi di disseminazione nell'ambiente. L'autorizzazione riguarderebbe solamente un utilizzo industriale dell'amido, escludendo gli alimenti e i mangimi, anche se, per quest'ultimi, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare sta svolgendo uno studio per un eventuale allargamento del campo d'utilizzazione al settore animale. In assenza di una maggioranza qualificata, sia a livello di esperti che di Consiglio dei ministri, la Commissione europea ha facoltà di decidere autonomamente. La patata geneticamente modificata (*Solanum tuberosum* L. linea EH92-527-1) è stata geneticamente modificata dalla Basf per aumentare il contenuto di amilopectina nell'amido. La proposta della Commissione segue l'opinione positiva dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che ha concluso che la patata geneticamente modificata è sicura come la patata convenzionale e che è improbabile che possa produrre effetti avversi alla salute umana o all'ambiente.

I contenuti qui riportati rappresentano il punto di vista dell'autore e non necessariamente la posizione della Commissione europea

Le strade dei sensi

Tendenze dei consumatori

a cura di Marina Turrini

"Mangiare è uno dei quattro scopi della vita. Quali siano gli altri tre nessuno lo ha mai saputo"

Con questo proverbio cinese inizia un libro particolarmente piacevole per chi è appassionato di assaggio e dintorni.

Il cibo e le sensazioni che è in grado di evocare rappresenta infatti il filo conduttore di "Le vie dei sensi", scritto da Lucia Morello. Un testo strutturato in racconti brevi, ma intensi, che ripercorrono i viaggi eno-gastronomici della scrittrice e che rappresentano un mix perfetto di emozioni, sensazioni e paesaggi. La straordinaria peculiarità del libro sta nelle emozioni che trasmette, nella capacità di farti sentire lì, presente, a sperimentare sensazioni uniche e inebrianti, in un percorso dove tutti i sensi vengono coinvolti con la stessa intensità, cogliendo ogni sfumatura del viaggio: persone, luoghi, storia, atmosfere, cultura, tradizioni, umori, profumi, sapori.

Un libro scritto in modo semplice e spontaneo, che si legge tutto d'un fiato, ma senza corse né frenesie, bensì assaporando attimo per attimo tutti i bei momenti che l'autrice descrive con grande abilità.

Lucia Morello inizia il suo viaggio dal ricordo della vecchia cucina della nonna dove, ancora bambina, è iniziata la sua passione per il cibo. Ed è in questa cucina con il tavolo in formica e la bombola del gas

nascosta dentro una credenza bianca, dove tutto veniva fatto a mano, che l'autrice apprende, non solo l'arte e la passione di fare da mangiare, ma anche la consapevolezza che il cibo rappresenta un prodotto per l'anima oltre che per il corpo. I capitoli si susseguono poi con il racconto di esperienze di vita e di viaggio, nelle quali l'autrice non manca mai di inserire la descrizione di quei piatti che ha avuto modo di assaporare in uno dei piccoli o grandi ristoranti, che ha avuto occasione di visitare in giro per l'Italia e per il mondo.

Il libro si chiude con un omaggio ad Aldo Fabrizi, indimenticabile *passionario* del cibo, e con il dialogo con uno dei più famosi *chef* del mondo, il catalano, Ferran Adrià. La forza di questo libro è quindi nella passione (principalmente per il cibo, ma di riflesso per tutte le cose della vita, tanto che tra le citazioni viene riportata quella di Samuel Johnson che dice che "chi non bada a ciò che mangia difficilmente baderà a qualsiasi altra cosa"), che ci stimola a dedicare tempo non solo a mangiare ma soprattutto ad assaporare, per godere di tutte le sensazioni che il cibo, ed i locali in cui lo si gusta, possono offrire a tutti i sensi, così spesso trascurati.

