



AGRICOLTURA E CIBO



Anno IV - n° 3

Latte, tradizione e territorio

Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale - 70% NO/CN/30041339 - Registrazione Tribunale di Cuneo n. 668, del 22-9-2017 - Direttore responsabile Andrea Giaccardi - Editrice Multimedia Sas - Stampa Tipografia Saviglianese

Continuano gli approfondimenti sul tema dell'antibiotico-resistenza con un prezioso contributo del dottor **Alfonso Zecconi**, professore s del Dipartimento di Scienze Biomediche, Chirurgiche e Odontoiatriche (Sezione One Health) dell'Università di Milano.

Il problema dell'antibiotico resistenza è stato messo momentaneamente in secondo piano dall'emergenza Coronavirus, ma non per questo ne è diminuita l'importanza e la gravità. Anzi, proprio nelle infezioni respiratorie di origine virale vi possono essere delle complicazioni dovute a infezioni batteriche e la presenza di una multiresistenza può mettere in grave pericolo la sopravvivenza della persona colpita.

Per questo motivo è necessario che i comportamenti delle persone tengano conto di questi problemi ed evitino di indurre lo sviluppo di resistenze. Ad esempio, un trattamento antibiotico fatto di propria iniziativa a scopo "preventivo" o "di copertura" senza un'indicazione medica è inutile, pericoloso sia per sé sia per le altre persone e va evitato.

Perché gli antibiotici non funzionano più?

Gli antibiotici sono stati scoperti nel 1928, ma hanno trovato un impiego in medicina solo nel 1940; sono stati quindi applicati in modo estensivo sia in medicina umana sia in medicina veterinaria nel dopoguerra.

Già negli Anni '50 è risultato chiaro che al crescere dell'uso aumentava anche la frequenza della comparsa di forme di resistenza. Il problema è stato inizialmente arginato dalla continua introduzione di nuove molecole. Tuttavia, questo processo non poteva durare all'infinito e dal 2000 l'introduzione di nuove molecole è notevolmente rallentata per gli ingenti costi di sviluppo delle stesse.

Quindi, mancando nuovi antibiotici, è complessivamente aumentata la frequenza di batteri multiresistenti e, purtroppo, anche della mortalità a loro collegata con livelli paragonabili a quella dell'attuale pandemia da Coronavirus.

Perché compare l'antibiotico-resistenza?

L'antibiotico-resistenza è la capacità dei microrganismi di resistere agli effetti dell'antibiotico, così che il patogeno non muore e non smette di moltiplicarsi.

Il suo sviluppo è inevitabile perché il trattamento antibiotico seleziona quei ceppi che hanno l'intrinseca capacità di resistere o la sviluppano attraverso meccanismi genetici.

Obbligatorio interrogarsi sulle ripercussioni del loro utilizzo Antibiotici, salute e rischi



In sostanza l'antibiotico-resistenza rientra nei meccanismi evolutivi dei microrganismi che permettono loro di sopravvivere. L'antibiotico-resistenza può essere classificata come naturale ed acquisita. La resistenza naturale è una caratteristica non modificabile e viene facilmente superata utilizzando solo antibiotici che siano in grado di agire sulle strutture costitutive del patogeno considerato, cosa che è tuttora possibile fare. La forma di resistenza acquisita è dovuta invece alla comparsa di mutazioni spontanee che modificano la sensibilità del microrganismo. Gli antibiotici esercitano un ruolo fondamentale nella comparsa della resistenza acquisita. Infatti, poiché selezionano le popolazioni batteriche uccidendo o limitando le specie sensibili, aumentano la proporzione di specie resistenti e, soprattutto, la comparsa di multiresistenze.

Un microrganismo divenuto resistente, indipendentemente che sia di origine umana o animale, può diffondersi attraverso diverse vie nell'ambiente e da questo tornare a colpire sia l'uomo sia gli animali mantenendo il ciclo infettivo.

Qual è il ruolo degli allevamenti nella diffusione dell'antibiotico-resistenza?

Spesso viene riportato a livello di media che gli allevamenti intensivi sono una delle principali vie per lo sviluppo di patogeni antibiotico-resistenti pericolosi per l'uomo.

Questa affermazione è la base per l'adozione di misure volte a minimizzare l'uso di antibiotici negli animali a salvaguardia della salute umana. Ad esempio, le dimostrazioni scientifiche che l'uso degli antibiotici per favorire la crescita degli animali fosse colle-

gato alla comparsa di resistenze in patogeni umani hanno portato al divieto del loro utilizzo in Europa come promotori della crescita già dal 2006.

Va inoltre detto che la via alimentare, molto spesso indicata come la via principale di trasmissione di tali batteri all'uomo è oggi quella meno probabile. Infatti, ci si dimentica che i prodotti alimentari di origine animale subiscono numerosi e rigidi controlli da parte dei Veterinari ufficiali e da parte delle aziende trasformatrici, riducendo in modo significativo i rischi sia per la presenza di batteri multiresistenti sia per la presenza di antibiotici oltre i limiti di legge.

Va detto che, purtroppo, anche in questo caso a livello di media la disinformazione prevale sull'informazione causando allarmismi inutili e andando a condizionare negativamente sane abitudini alimentari, con inevitabili conseguenze negative sulla salute del-



l'uomo. Fortunatamente, i nuovi problemi legati alla salute dell'uomo sono sempre più spesso affrontati con l'approccio "One Health" (Una Sola Salute).

Cos'è l'approccio "One Health"?

L'approccio One Health (Una sola salute) è oggi indispensabile perché i problemi di natura sanitaria hanno conseguenze che vanno oltre i confini geografici, di specie e di ambito (umano, veterinario, ambientale) e uno squilibrio in uno solo degli ambiti si ripercuote inevitabilmente sugli altri.

Cercaci online

www.agricolturaecibo.it

"Agricoltura e Cibo" è sullo schermo di tablet e smartphone: sul portale, oltre alle ultime notizie del settore agricolo, la possibilità di curiosare nell'archivio e scaricare l'app gratuita

L'approccio One Health è sempre più applicato e ha il preciso obiettivo di promuovere e sviluppare una visione della salute che riguardi l'uomo, l'animale e l'ambiente nel loro insieme, tenendo conto delle loro interazioni ed è indispensabile nella lotta e nella prevenzione delle malattie compresa l'antibiotico-resistenza. In questo ambito, la lotta all'antibiotico-resistenza non deve essere effettuata cercando presunti colpevoli, magari in ambiti diversi da quello in cui si opera, ma andando, al contrario, ad affrontarli in modo globale e multidisciplinare, individuando le strategie più efficaci per la sua riduzione.

Alfonso Zecconi,
Università di Milano

Il Covid-19 non si trasmette con il cibo

«Non ci sono prove scientifiche che dimostrino la trasmissione del Covid-19 (il nuovo coronavirus) tramite il consumo di cibo». A questa conclusione è arrivato il Centro Europeo per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie (ECDC), sostenendo che - a differenza della Cina dove gli animali erano la probabile fonte iniziale dell'epidemia - nel nostro continente il virus si sta diffondendo attraverso il contatto interpersonale, da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline di saliva che vengono disperse nell'ambiente.

ALL'INTERNO

- Coronavirus, le ripercussioni sul settore
- Green Deal ■ Yogurt contro l'infarto

RITAGLIA QUESTI BUONI SCONTO E PRESENTALI ALLA CASSA DEL TUO SUPERMERCATO!

Biraghi

BUONO SCONTO
di €1,50

Valido per l'acquisto di una confezione di:
Burro Selezione
Osvaldo Biraghi 2x100g

NEI PUNTI VENDITA DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Biraghi

BUONO SCONTO
di €1,50

Valido per l'acquisto di una confezione di:
Burro Selezione
Osvaldo Biraghi 2x100g

NEI PUNTI VENDITA DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

PER SCOPRIRE DOVE PUOI TROVARLO CLICCA SU: WWW.BIRAGHI.IT/BURRO

Autorevoli virologi s'interrogano sulla diffusione del virus in Italia Antibiotici-Coronavirus, c'è relazione?

Quali relazioni ci possono essere tra l'epidemia Covid-19 in corso e l'abuso di antibiotici?

È una domanda che si è posta la virologa italiana Ilaria Capua, capo-dipartimento presso l'Emerging Pathogens Institute dell'Università della Florida, che sul suo blog ripreso dalla rivista "Il Salvagente", dove qualche settimana fa era stato pubblicato un'interessante reportage sulla presenza di antibiotici in vari tipi di latte in commercio, si poneva più di un interrogativo su quanto potessero in realtà essere causa o concausa di fenomeni di antibiotico-resistenza.

«In Italia – scrive la virologa – c'è un altro problema che continua a non avere l'attenzione che merita e di cui nessuno, a maggior ragione, ha parlato in questi giorni: l'Italia è in Europa, insieme a Cipro, il Paese che ha più ceppi batterici antibiotico resistenti». Continua, poi, approfondendo concetti non nuovi, spiegando che cos'è l'antibiotico-resistenza e cercando di delineare i motivi per cui si sviluppa la resistenza agli antibiotici.

Nell'articolo si ricorda come dei 33.000 decessi in Europa ogni anno per infezioni causate da batteri resistenti agli antibiotici, oltre 10.000 avvengono in Italia. I motivi della resistenza ad alcuni ceppi di antibiotici sono diversi. Innanzitutto ne usiamo troppi per curare patologie dove il loro uso non è necessario. E ne usano troppi anche gli allevatori.

Proseguendo nel suo Articolo, la giornalista de "Il Salvagente" conferma che "nonostante un recente trend di riduzione, le vendite di antibiotici destinati agli allevamenti restano estremamente alte in Italia secondo i dati riportati dall'ultimo report dell'EMA (Agenzia Europea del Farmaco), il nostro paese è infatti secondo solo a Cipro. Anche se l'uso sta diminuendo, rimane comunque



2,5 volte più alto della media europea e fra 20 e 50 volte più alto di paesi come la Svezia e l'Islanda. In Italia, ricorda in una nota l'associazione animalista Ciwf, oltre il 90% degli antibiotici destinati agli allevamenti sono usati per l'uso di massa nei mangimi o nell'acqua, mentre in Svezia e in Islanda più del 90% è usato per trattamenti individuali. Questo mostra che nel nostro paese è ancora scarso lo sforzo per limitare l'uso di questi farmaci fondamentali negli allevamenti. In Italia, scrive ancora il Ciwf, quasi il 70% degli

antibiotici venduti sono destinati agli animali negli allevamenti."

Come evidenzia bene Valentina Corvino, la giornalista che si è occupata dell'argomento, anche se le analisi hanno dimostrato che nella maggior parte di latte fresco e a lunga conservazione ci sono tracce di antibiotici al di sotto dei limiti, è anche vero che "tutti gli esperti sono concordi nel sostenere che non ci sono evidenze per escludere che l'esposizione a queste piccole dosi in maniera continuativa possa contribuire all'antibiotico-resistenza".

10
mila

Decessi in Italia per infezioni da resistenza antibiotica

Difficile avviare i flussi per la manodopera La raccolta frutta a rischio



È ancora presto per valutare quali saranno le ripercussioni dello stop agli spostamenti, dettato dall'emergenza sanitaria in corso in tutt'Europa, sulla prossima campagna di raccolta della frutta. Con le frontiere che tornano ad esistere, è sempre più probabile che quell'esercito di circa 10 mila persone straniere che ogni anno si riversa nel cuneese per raccogliere uva, pesche o mele rischi di restare bloccato al confine. In particolare modo, come evidenzia una nota di Coldiretti, c'è preoccupazione per la possibilità di far arrivare in queste terre rumeni, albanesi, macedoni, marocchini e indiani, che oggi rappresentano

una forza lavoro difficilmente sostituibile durante le campagne di raccolta o nella gestione degli allevamenti.

«Bisogna semplificare radicalmente le procedure, in particolare modo quelle legate all'emissione del voucher agricolo – dicono dall'associazione di categoria –. Si tratta di uno strumento efficace, che ha favorito l'occupazione e fatto venir a galla il lavoro sommerso».

In provincia di Cuneo i voucher arriverebbero potenzialmente a generare 8 mila posti di lavoro, in particolare modo nel periodo della vendemmia e della raccolta della frutta.

Non servono certificazioni "virus free" per i prodotti italiani



Secondo un'indagine commissionata a Ixè, più di un'azienda italiana su due operante nel settore dell'esportazioni agroalimentari ha ricevuto disdette di ordini, a causa dei timori legati al diffondersi del Covid-19. Una preoccupazione che è arrivata addirittura a spingere alcuni Paesi a chiedere illogiche certificazioni sanitarie "virus free" sui prodotti italiani.

L'export agroalimentare vale quasi 45 miliardi di euro ed è un elemento di traino per l'intero Made in Italy: per questo il Ministero si è impegnato in una campagna di comunicazione strategica a sostegno di tutto il settore. «Dobbiamo far conoscere a tutto il mondo le bellezze del nostro paese, partendo da quelle della tavola. Bisogna ricostruire un clima di fiducia, superando le diffidenze», dicono dalle istituzioni

RITAGLIA QUESTI BUONI SCONTO E PRESENTALI ALLA CASSA DEL TUO SUPERMERCATO!

Buono sconto
Valido per l'acquisto di una confezione di:
Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE
Il Buono sconto dovrà essere presentato alla cassa presso i punti aderenti all'iniziativa entro e non oltre il 31/12/2020. Il presente Buono è immediatamente scontabile al momento dell'acquisto di una confezione di Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g entro il 31/12/2020.

AVVERTENZE PER IL PUNTO VENDITA
Per ottenere il rimborso di questo Buono sconto si prega di inviarlo alla società Biraghi S.p.A. c/o Valassis Italia s.r.l. c.p. 14250 - via Grosio, 10/8 - 20151 Milano entro e non oltre il 28/02/2021.
La società Biraghi S.p.A. rimborserà questo Buono solo se utilizzato dal consumatore per l'acquisto di una confezione di Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g. Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Non saranno rimborsati Buoni fotocopiati e non integri in ogni loro parte o che presentino segni di alterazione e/o manomissione. Il rimborso dei Buoni potrà essere sospeso ai rivenditori i cui acquisti risultino inferiori al n° dei Buoni presentati.

Buono sconto
Valido per l'acquisto di una confezione di:
Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE
Il Buono sconto dovrà essere presentato alla cassa presso i punti aderenti all'iniziativa entro e non oltre il 31/12/2020. Il presente Buono è immediatamente scontabile al momento dell'acquisto di una confezione di Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g entro il 31/12/2020.

AVVERTENZE PER IL PUNTO VENDITA
Per ottenere il rimborso di questo Buono sconto si prega di inviarlo alla società Biraghi S.p.A. c/o Valassis Italia s.r.l. c.p. 14250 - via Grosio, 10/8 - 20151 Milano entro e non oltre il 28/02/2021.
La società Biraghi S.p.A. rimborserà questo Buono solo se utilizzato dal consumatore per l'acquisto di una confezione di Burro Selezione Osvaldo Biraghi 2x100g. Ogni altro uso sarà perseguito a norma di legge. Non saranno rimborsati Buoni fotocopiati e non integri in ogni loro parte o che presentino segni di alterazione e/o manomissione. Il rimborso dei Buoni potrà essere sospeso ai rivenditori i cui acquisti risultino inferiori al n° dei Buoni presentati.

SCONTO €1,50
NEI PUNTI VENDITA DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

100% LATTE ITALIANO
SENZA CONSERVANTI
TUTTO NATURALE

SCONTO €1,50
NEI PUNTI VENDITA DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

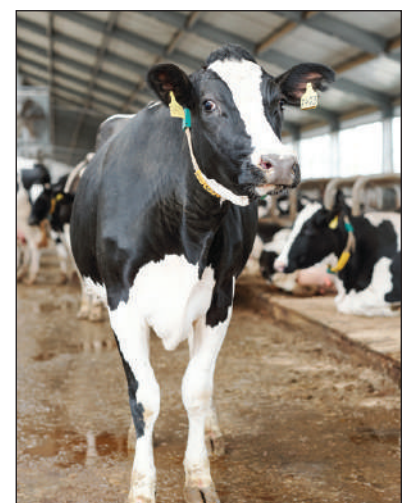
100% LATTE ITALIANO
SENZA CONSERVANTI
TUTTO NATURALE

PER SCOPRIRE DOVE PUOI TROVARLO CLICCA SU: WWW.BIRAGHI.IT/BURRO

Alcuni consigli da Coldiretti agli allevatori Come ridurre la produzione

Viste le difficoltà sul mercato causate dal rallentamento della produzione per effetto del coronavirus, Coldiretti ha inviato una nota in cui invita tutti gli allevatori a mettere in atto dei comportamenti virtuosi che consentano alle aziende di poter continuare a mungere, evitando però di immettere sul mercato una quantità di prodotto eccessivo.

Così, l'associazione di categoria degli agricoltori ha elencato una serie di azioni tecnicamente ragionevoli e di facile applicabilità, utili a contenere senza impatti negativi la capacità delle stalle di circa un 3%, con ricadute quindi anche sul prezzo. Tra queste c'è l'aumento della quota di foraggio nelle razioni, la rimodulazione della somministrazione di concentrati nelle vacche a medi-avanzato stato di lattazione, l'anticipo



(non superiore ai 10 giorni) dell'asciutta nelle vacche a fine lattazione, anticipare l'uscita degli animali destinati alla riforma e sostituire il latte in polvere destinato all'alimentazione dei vitelli con il latte munto.

Misure a sostegno dell'agricoltura nel decreto Cura Italia

Ci sono anche misure specifiche per il settore agricolo nel maxi decreto approvato in Parlamento per attutare, sotto il profilo economico, le ripercussioni che l'emergenza sanitaria in corso avrà sull'economia italiana. In particolare, il decreto "Cura Italia" stanziava un fondo straordinario di 100 milioni di euro a sostegno delle imprese agricole e di quelle del settore della pesca...

A causa dell'emergenza sanitaria è slittata la manifestazione Posticipata la Sagra del Gorgonzola

Quando era già tutto pronto, con centinaia di prenotazioni già confermate, la Proloco e l'Amministrazione di Cavallermaggiore hanno deciso di rinviare la Sagra del Gorgonzola, in programma per due weekend consecutivi di aprile. «I recenti sviluppi dell'emergenza sanitaria legata al virus CoVid-19 e le misure atte al contenimento della sua diffusione ci impediscono di procedere serenamente alla programmazione e alla promozione dell'evento»...



Grazie, in calendario dal 27 agosto al 1 settembre. La nuova collocazione temporale obbligherà gli organizzatori a rivedere in parte il programma, sia logisticamente sia come "offerta". «Siamo molto dispiaciuti di questa decisione, che in parte vanifica gli sforzi organizzativi portati avanti negli ultimi 5 mesi, ma che si è resa necessaria in considerazione dei recenti fatti che ormai toccano la vita di tutti noi»...

ANTI-SPRECO Sei milioni per il latte di troppo



È sceso in campo il Ministero, in questo momento particolarmente difficile per allevatori e caseifici, con produzioni che rallentano e il rischio di partite di latte non ritirate. Così, con un decreto dal valore complessivo di 6 milioni di euro, il Ministero dell'Agricoltura ha deciso di acquistare latte fresco nelle aree a maggior rischi e distribuirlo, tramite enti e associazioni, alle persone più bisognose. «Possiamo salvare dallo spreco circa 180 mila quintali di latte, che finiscono alle persone che ne hanno davvero bisogno»...

A rischio anche la Fiera della Meccanizzazione Agricola

Il perdurare e l'intensificarsi a livello locale, nazionale e mondiale della gravità della pandemia causata dal Coronavirus, ha costretto la Fondazione Ente Manifestazioni di Savigliano a posticipare a data da destinarsi la 39° edizione della Fiera Nazionale della Meccanizzazione Agricola di Savigliano. La manifestazione era già stata riprogrammata una prima volta a fine febbraio. Qualsiasi ulteriore decisione è stata rimandata alla seconda metà del mese di aprile.



ANDAMENTO PREZZI

Il prezzo mensile del Grana Padano 9 mesi di stagionatura continua la sua lenta discesa. Al momento è difficile fare delle previsioni. Il prezzo del latte alla stalla in Europa, per ora, continua a tenere la media dei mesi precedenti.

Table titled 'PREZZI MEDI MENSILI DEL GRANA PADANO STAGIONATURA DI 9 MESI E OLTRE ITALIA - MILANO - Aggiornamento del 25/03/2020' showing price trends from Feb 2019 to Feb 2020.

PREZZO DEL LATTE ALLA STALLA in EURO/100 kg - Aggiornamento del 11/03/2020

Large table showing 'PREZZO DEL LATTE ALLA STALLA in EURO/100 kg' for various countries from Feb 2019 to Feb 2020, including a detailed 'Media ponderata' row.

*Prezzo stimato, potrebbe subire variazioni

Interpretazione tabelle

Da gennaio 2017 il maggiore acquirente di latte in Italia determina il prezzo del latte pagato agli allevatori utilizzando la media del prezzo Europeo a 28 Stati ed il prezzo di mercato del Grana Padano. A lato riportiamo l'andamento mensile di questi due fattori: i prezzi del latte pagati dagli Stati dell'Unione Europea ed il prezzo medio mensile del Grana Padano al mercato di Milano. È risaputo che gli Stati europei grandi produttori di latte (soprattutto Germania e Francia) riescono a condizionare il prezzo del latte alla stalla degli altri Stati, questo grazie alla facilità di trasporto tra stati confinanti. La media finale è una media ponderata in cui il prezzo di un Paese che produce di più influenza maggiormente sulla media rispetto al prezzo di un Paese che produce di meno.



Il Green Deal Europeo si pone ambiziosi obiettivi per ridurre inquinamento e rifiuti Verso un'economia a "impatto ambientale zero"

Sono ambiziosi gli obiettivi che si pone il Green Deal Europeo, il nuovo programma per la crescita sostenibile in Europa, che si propone di rendere la nostra economia più adatta a un futuro verde, rafforzando la competitività delle aziende proteggendo allo stesso tempo l'ambiente.

Obiettivo primario è trasformare il nostro modello produttivo in un modello ad economia pienamente circolare, dove le risorse restano il più possibile all'interno del ciclo o vengono reintrodotti in un secondo tempo. «Molti prodotti si rompono troppo facilmente, non possono essere riutilizzati, riparati o riciclati, o sono monouso - ha dichiarato Frans Timmermans, Vicepresidente esecutivo responsabile per il Green Deal europeo - . Esiste un enorme potenziale da sfruttare sia per le imprese che per i consumatori e con il piano odierno abbiamo avviato una serie di interventi volti a trasformare il modo in cui i prodotti sono fabbricati e consentire ai consumatori di effettuare scelte sostenibili a proprio vantaggio e a beneficio dell'ambiente».

L'Ue ha infatti approvato una serie di misure per favorire le aziende che producono prodotti



sostenibili (che devono diventare la norma e non l'eccezione), ovvero un invito all'azienda a produrre beni che durino a lungo, che siano facili da riutilizzare o riparare, che contengano materiali riciclati; le norme, inoltre, limiteranno i prodotti monouso.

Tra le politiche messe in campo dall'Ue, anche una campagna comunicativa per responsabilizzare i consumatori. Gli ambiti d'intervento riguarderanno il settore dell'elettronica e dell'informatica, le batterie e i veicoli, il settore plastica, quello edile e anche ali-

mentare, soprattutto con la proposta di una legge che promuova la sostituzione nei servizi di ristorazione delle stoviglie e le posate monouso.

Moavero Milanesi alla guida di Filiera Italia

Enzo Moavero Milanesi è stato eletto presidente di Fondazione Filiera Italia, la nuova realtà che riunisce il meglio della produzione agricola nazionale, rappresentata da Coldiretti, dall'industria alimentare, con oltre 60 protagonisti nazionali, e dalla distribuzione, ora allargata alle più importanti componenti del sistema Paese. Tra i soci di questa fondazione c'è anche il caseificio Biraghi

SALUTE Lo yogurt fa bene al cuore

Secondo un'importante ricerca dell'Università di Oxford, che ha monitorato per dodici anni circa 410 mila persone, chi mangia più carne rossa rispetto alla media ha il 13% di rischio in più di avere un arresto cardiaco. Ma il dato più interessante riguarda coloro che, abitualmente, mangiavano un vasetto di yogurt al giorno: rispetto alla media, la loro possibilità di avere un infarto era del 10% in meno. La riduzione del rischio, secondo lo studio, era proporzionale alla quantità di yogurt consumato (più se ne mangiava, meno rischi ci sono). Secondo gli scienziati, questa "protezione" potrebbe essere riconducibile alla presenza di vitamina K, calcio, fermenti lattici e probiotici in grado di esercitare una funzione benefica sulle arterie.



Pasta al Gorgonzola in chiave giapponese

A chi non piace la pasta con un buon sugo di Gorgonzola? Deve aver pensato così Keita Yuge, cuoco giapponese che ha sbragliato gli altri 14 chef finalisti ai mondiali della pasta, con le sue "Penne al Gorgonzola, al profumo giapponese". Piatto che la giuria ha dichiarato sorprendente, come lo è l'ascesa del formaggio del Sol Levante, con un aumento delle export del 10%.

Accettate le modifiche al disciplinare Novità per il Raschera Dop

La Regione ha dato il via libera alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Raschera" presentata dal Consorzio di tutela del formaggio Raschera. Con le modifiche proposte viene in particolare recepita la normativa regionale sui prodotti di alpeggio per la denominazione "Raschera d'Alpeggio"; viene introdotta la tipologia Raschera "Prodotto della montagna" per il formaggio ottenuto nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale sui prodotti di montagna e viene introdotta la tipologia "Oltre quattro mesi" per il prodotto stagionato almeno 120 giorni. Queste ulteriori tipologie vanno ad aggiungersi a quella di "Raschera Dop".

«Le modifiche proposte sono in adeguamento alla normativa regionale e della Comunità europea - precisa l'assessore regionale all'Agricoltura e cibo, Marco Protopapa - I funzionari dell'Assessorato regionale all'Agricoltura hanno prontamente recepito la richiesta di modifica del disciplinare presentata dal Consorzio di tutela, e l'approvazione di oggi da parte della Giunta regionale permette di procedere nell'iter in cui la Regione Piemonte inoltra la richiesta al Mipaaf. Si potrà così procedere con la fase istruttoria nazionale a cui seguirà, in caso di esito positivo, quella comunitaria».



Gli scienziati chiedono di aggiornare la Pac



Un decalogo per riformare la Politica Agricola comunitaria (Pac) dopo il 2020.

Questa la proposta di 3.600 scienziati europei (di cui 240 italiani) per combattere la crisi climatica e proteggere la biodiversità. «Per smettere di danneggiare l'ambiente deve essere drasticamente migliorata con dieci azioni urgenti per riformarla per la sicurezza alimentare a lungo termine, per la conservazione della biodiversità e la mitigazione dei cambiamenti climatici», affermano. Stando ai firmatari della proposta, i criteri in vigore per ricevere i pagamenti sono inadeguati, essendo distribuita e redatta per finanziare pratiche che causano una diffusa perdita di biodiversità, i cambiamenti climatici e il degrado di suolo e terra.

Una dichiarazione che arriva in un momento cruciale poiché è in corso il dibattito sul prossimo periodo di finanziamento della Pac (2021-2027), in parallelo alle discussioni sul bilancio UE post 2020, incluso quanto andrà all'agricoltura e a quali condizioni.

Gruppo di agricoltori dei monti brasiliani Guardiani della diversità



Si occupano prevalentemente di coltivare fiori, ortaggi e alberi da frutta, tramandandosi di generazione in generazione conoscenze e tradizioni che hanno consentito loro di sviluppare singoli competenze e pratiche per conservare le risorse genetiche e migliorare l'agro-biodiversità.

Si tratta dei raccoglitori di Sempre-Vivas della catena montuosa dell'Espinhaço, in Brasile, che sono stati inseriti nel registro dei sistemi del patrimonio agricolo di rilevanza mondiale, gestito dalla Fao.

Gli agricoltori locali hanno sviluppato un efficace sistema agricolo che combina la raccolta dei fiori, la gestione agroforestale, il pascolo del bestiame e le coltivazioni, il tutto ad altitudini variabili fino a 1400 metri. Un sistema così complesso si basa su vaste conoscenze e pratiche tradizionali, che aiutano le persone a vivere in armonia con l'ambiente, garantendo al tempo stesso la propria sicurezza alimentare e dei mezzi di sussistenza, in uno dei territori più ricchi di biodiversità del pianeta.

Forme di plastica contro i ladri

È successo in Emilia Romagna, dove un caseificio di Correggio è stato preso di mira dai ladri. Una prima volta, tre uomini si erano introdotti all'interno di un'azienda che produce Parmigiano Reggiano, riuscendo a portar via decine di forme per un valore di qualche decina di migliaia di euro. Cinque giorni dopo, i ladri avevano ritentato il colpo: ma questa volta, i titolari avevano sostituito le vere forme con delle copie in plastica di nessun valore. Uno stratagemma che, tuttavia, non è servito per risalire all'identità della banda.

Parmigiano alla conquista degli Usa

Il consorzio del Parmigiano Reggiano ha sottoscritto un accordo con il gigante americano della distribuzione Whole Foods per promuovere la vendita del formaggio Dop oltreoceano, che rappresenta (dopo la Francia) il secondo mercato per le esportazioni del prodotto. L'accordo prevede che nella grande catena di distribuzione, con oltre 500 punti vendita in Usa, Canada e Regno Unito, si facciano azioni di marketing diretto e di promozione informativa della proprietà e delle caratteristiche del formaggio italiano.