



agenzia stampa agroalimentare

SOMMARIO

Anno 12 - n° 38 23 settembre 13

1.1 EDITORIALE

+ IVA - Equitalia

2.1 LATTIERO CASEARIO

Parmigiano Reggiano, al via i piani produttivi

3.1 EXPORT

Frutta italiana negli USA

4.1 EXPORT

Olio d'oliva negli USA: ASSITOL, standard di qualità unici

5.1 LATTIERO CASEARIO

Le due principali DOP confermano i segnali di ripresa

6.1 CEREALI

Barilla e Regione per ridurre l'effetto serra

7.1 AMBIENTE

Ambiente, Ddl consumo del suolo: riunito primo gruppo di lavoro

8.1 ENERGIA

Efficienza energetica nel settore agricolo. Verona dal 9 all'11 ottobre

9.1 SALUTE

Per allungare la vita: dieta, meditazione e esercizio fisico

9,2 EVENTI

Grandi Marchi al 60° compleanno dei Masters of Wine

10,1 VINO

Dalla "fusione" il buon vino.

11.1 "BOLLICINE"

Champagne: -36% rispetto il 2012

Editoriale

+ IVA, - Equitalia

di Lamberto Colla ---

Ultime ore d'estate. L'autunno alle porte e con esso le prime nebbie, i dolori reumatici padani e la stangatina fiscale che non riusciremo ad evitare. Unica nota di sollievo il blitz in equitalia; che sia stato un rimedio palliativo?

Parma, 22 settembre 2013 -

Spostarla sì, evitarla no. L'aumento dell'Iva al 22%, sembra ormai inevitabile. Lo stesso Ministro dell'Economia, Fabrizio Saccomanni, all'indomani della visita del commissario Olli Rehn, pur di non perdere la faccia verso i suoi colleghi europei, ha messo sul tavolo le dimissioni nel caso non venisse aumentata l'aliquota iva dal 21 al 22%. Il limite del 3% del debito pubblico sul PIL non è negoziabile, secondo l'UE, quindi se non vogliamo fare la fine della Ferrari (parole del Commissario Olli Rehn) al talento bisogna aggiungere un motore più competitivo.

- La puntuale "bacchettata" UE -

Una tempestività impressionante. Alla vigilia di ogni azione governativa dove occorra prelevare altri spiccioli dalle tasche di tutti gli italiani ecco che sbuca un commissario UE. Iva sì o Iva no e "puff" d'incanto si materializza il Vicepresidente della Commissione Ue e commissario agli Affari economici, Olli Rehn, addirittura in Camera dei Deputati.

L'Italia, come la Ferrari "incarna una grande tradizione di stile, di tecnica e di capacità", tuttavia per vincere "il talento non basta purtroppo", ha avvertito il commissario europeo durante l'audizione alla Camera. Serve anche avere "il motore più competitivo, serve esser pronti a cambiare e adeguarsi". In seguito ha anche sottolineato che "è in corso l'inizio di una graduale ripresa, che speriamo si consolidi e acquisti slancio".

Questo a dimostrazione, ha proseguito l'inviato di Bruxelles o di chi sa chi, che "la nostra strategia fatta di consolidamento differenziato e riforme funziona". Tuttavia "in alcuni paesi, tra cui l'Italia, i dati sulla crescita sono deludenti."

Ma chi l'ha chiamato questo signore che ha il nome simile a un lubrificante per miscele che utilizzavo nel mio motorino, "simil cross", per scorrazzare nelle carraie da ragazzino.

E poi perché la schiera infinita di

"bocconiani" che "servono"

l'Italia, debbano

essere indottrinati da

estranei su cosa sia meglio fare e, guarda caso, il meglio sta sempre nel fare pagare i cittadini.

Le persone sagge gli domanderebbero: "ma cosa avete studiato tanto da fare?"

-Equitalia perquisizione in 29 sedi -

Prontissima la azione di distrazione della popolazione. L'iva s'ha d'aumentare e la gente dovrà pur godere per qualcosa. Cosa gli diamo in pasto per distrarsi, avrà pensato il responsabile della comunicazione e persuasione occulta del governo "ombra", la "Costa Concordia" si è raddrizzata e ormai sarebbe un casino ributtarla a mare. Pensa che ti ripensa, chi o cosa il popolo vorrebbe vedere alla gogna? Equitalia! Pronti via, un blitz in stile "Fiamme Gialle a Cortina" e, all'alba del 19 settembre, 29 sedi vengono perquisite e 5 persone indagate.

Ma come, solo 5 indagati? tanto rumore per nulla. Equitalia si costituisce parte civile nei confronti dell'unico dipendente indagato (sospeso per il momento).

- Domanda: solo 5 indagati per 29 perquisizioni? -

Solo per fare un paragone. A fine giugno, un analogo blitz fu realizzato a **Parma**. Cinque furono gli arresti e non solo indagati nella operazione "Stolen Tax" ai quali si aggiunsero da subito 2 imprenditori con l'obbligo di firma e un maresciallo dei Carabinieri indagato. Tra gli arrestati figurava un "faccendiere", un "avvocato", un dipendente della Agenzia delle Entrate e, guarda caso, un ufficiale di riscossione di "Equitalia". Quindi che da 29 agenzie di Equitalia perquisite escano solo 5 indagati mi conferma il sospetto che sia stata messa in atto una "Cura Palliativa", una azione "diversiva", per fare digerire, senza troppo dolore, il prossimo prelievo di 103 euro, secondo la stima di CGIA di Mestre.



(PROSEGUE DALLA PRIMA PAGINA)



LATTIERO CAEARIO

Parmigiano Reggiano, al via i piani produttivi

per il 2014 prevede 3.250.000 forme.

CFPR



lattiero caseario

Parmigiano Reggiano, al via i piani produttivi

Il “Piano di Regolazione dell’Offerta” per il 2014 prevede 3.250.000 forme. Produzione misurata in latte e ruolo decisivo degli allevatori.

Reggio Emilia, 18 settembre 2013 - I produttori di Parmigiano Reggiano imboccano decisamente la via del governo della produzione, legando più saldamente il lavoro degli allevamenti e dei caseifici – e conseguentemente i redditi – alle dinamiche di mercato. Dall’Assemblea del Consorzio di tutela è infatti venuto il via a quei piani produttivi – e più precisamente Piani di regolazione dell’offerta, già sperimentati in passato su base volontaria e in assenza di una legislazione di riferimento – ai quali ha spalancato le porte la stessa Unione Europea con l’approvazione del “Pacchetto latte” che, anche in vista della fine del regime delle quote che scatterà a fine marzo, proprio per i prodotti Dop ha previsto la possibilità – in deroga alle norme antitrust – di stabilire norme specifiche per il governo della crescita produttiva.

“E’ un risultato che riteniamo fondamentale per avviare un nuovo corso nella filiera del Parmigiano Reggiano”, sottolinea il presidente del Consorzio, Giuseppe Alai.



“Da una parte, infatti – ha proseguito Alai – abbiamo uno strumento decisivo ai fini di una gestione della produzione che eviti le storiche e grandi oscillazioni che hanno contrassegnato la storia del prodotto, determinando una instabilità delle quotazioni e pesantissime crisi che sono insopportabili economicamente, nemiche dei redditi e di quegli investimenti che si possono effettuare solo sulla base di previsioni di mercato attendibili e che abbiano a fondamento proprio i flussi produttivi; dall’altra, i produttori di latte per Parmigiano Reggiano, e non solo i caseifici, assumono un ruolo e una responsabilità centrale ai fini della determinazione del proprio futuro”.

“I piani approvati – prosegue Alai – parlano, peraltro, di governo della crescita, e non di riduzioni dei flussi dietro le quali si potrebbero nascondere intenti speculativi: al contrario, l’obiettivo è crescere ordinatamente per dare maggiore stabilità ai redditi e punti di riferimento più precisi anche ai consumatori, spesso disorientati di fronte ad oscillazioni di prezzo – determinate proprio da eccessi o da drastici cali produttivi – che il nostro prodotto rischia di pagare in termini di fedeltà e costanza d’acquisto”. E così come non si parla di riduzioni, allo stesso modo non si parla di “sanzioni”: “gli eccessi produttivi – spiega Alai – faranno scattare gradualmente contribuzioni aggiuntive, e queste risorse straordinarie saranno unicamente utilizzate come investimenti a sostegno del mercato interno e, ancor più, della penetrazione e del rafforzamento delle posizioni sui mercati esteri, consentendo di aggiungere altri elementi di stabilità per il comparto”.



(PROSEGUE DALLA PAGINA PRECEDENTI)

Crescita, dunque, e così sarà, visto che la produzione presa a riferimento per determinare i quantitativi di produzione per il 2014 è quella del 2010, con correttivi e integrazioni (legati proprio all'andamento di mercato e ad un export che continua a crescere a ritmi superiori al 6%) che portano la soglia a 3.250.000 forme. Circa un 8% in più, in sostanza, proprio rispetto al 2010 (3.018.260 forme), 20.000 forme in più rispetto al 2011 (3.231.915), una leggera flessione rispetto al 2012 (3.307.221) e un dato sostanziale allineamento a quella che potrebbe essere il saldo 2013, dopo un primo semestre all'insegna della flessione (- 1,99% la produzione gennaio-giugno) e i mesi estivi caratterizzati da una leggera ripresa (+ 0,85% a luglio e + 1,7% in agosto su base mensile).

L'elemento di novità, in ogni caso, è rappresentato dal fatto che il punto di riferimento non saranno le forme, ma i quantitativi di latte che confluiscono nei caseifici. "Un meccanismo semplice – afferma il direttore generale del Consorzio, Riccardo Deserti - che non richiede alcuna traduzione in base alle rese latte/formaggio: essendo gli

allevatori il punto nodale di tutto il sistema, l'unità di misura è proprio quella con la quale abitualmente si relazionano, e su questo elemento si stabilisce anche una sostanziale differenza rispetto alla gestione di altre Dop".

Proprio ai produttori passa ora la parola. Dopo le decisioni assembleari- assunte pressoché all'unanimità dai caseifici del Parmigiano Reggiano, i 3.500 allevatori che conferiscono il latte dovranno apporre la firma a sottoscrizione individuale di questo impegno, cui effetti si avranno al raggiungimento dei due terzi dei consensi.

"Non si tratta solo di un esercizio di democrazia sostanziale – conclude il presidente del Consorzio, Giuseppe Alai – ma di rispetto profondo delle attività degli allevatori, chiamati a dare il semaforo verde a quella che si configura come un'autentica rivoluzione a sostegno e tutela della crescita e della stabilità dei redditi".

EXPORT**Frutta italiana negli USA**

Il commento della CIA

CIA

**EXPORT****Frutta italiana negli USA**

L'Italia, che con Spagna si contende l'appellativo di "orto d'europa" finalmente sbarca in USA..

di Virgilio --

Roma, 17 settembre 2013

Ortofrutta: bene l'accordo, da fine mese pere e mele "made in Italy" sbarcano in Usa.

La Cia commenta la firma del piano operativo finalizzato all'export sul mercato americano di questi due prodotti, dopo aver superato il blocco delle barriere fitosanitarie: per il settore ortofrutticolo "tricolore" si tratta di una grossa opportunità, anche per compensare il calo della domanda interna (-2,5%). Gli Stati Uniti sono uno sbocco fondamentale per il nostro agroalimentare, con vendite in aumento del 7% nel 2013. L'ortofrutta rappresenta circa un terzo dell'intera Plv agricola del Paese.

Dalla fine del mese mele e pere italiane potranno essere esportate anche negli Stati Uniti. Per il settore ortofrutticolo nazionale si apre quindi una nuova grande opportunità, visto che gli Usa rappresentano un mercato di sbocco fondamentale per il "made in Italy" agroalimentare con un aumento delle vendite dell'11 per cento nel 2012 e del 7 per cento nei primi cinque mesi del 2013. Lo afferma la Cia-Confederazione italiana agricoltori, in merito all'accordo sottoscritto dall'Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) e dal Servizio fitosanitario centrale del Mipaaf e



diretto all'export di mele e pere italiane verso il Paese americano.

L'apertura di un nuovo sbocco commerciale è rilevante soprattutto in una fase come quella attuale, in cui la domanda interna è stagnante - sottolinea la Cia- e le esportazioni diventano fondamentali per compensare il crollo dei consumi domestici. Nella prima metà dell'anno, infatti, gli acquisti di ortofrutta fresca sono diminuiti del 2,5 per cento in quantità e del 3,6 per cento in valore.

Ecco perché l'export verso nuovi mercati diventa vitale per un comparto come quello ortofrutticolo, che già oggi realizza un quarto del proprio fatturato oltreconfine. L'ortofrutta -ricorda ancora la Cia- rappresenta circa un terzo dell'intera Plv agricola del Paese e, con una produzione di circa 35 milioni di tonnellate l'anno e un giro d'affari di circa 12 miliardi, l'Italia si contende con la Spagna l'appellativo di "orto d'Europa".

EXPORT**Olio d'oliva negli USA:**

ASSITOL, standard di qualità unici

Assitol

**EXPORT****Olio d'oliva negli USA: ASSITOL, standard di qualità unici**

L'associazione degli industriali apprezza la proposta della Commissione per il Commercio internazionale degli Stati Uniti, che ipotizza di arrivare ad uno standard riconosciuto dalla FDA per verificare le caratteristiche degli oli. Un'idea che Assitol promuove da tempo

Roma, 18 settembre 2013

Bene l'ipotesi di individuare parametri standard per garantire la qualità dell'olio d'oliva negli Stati Uniti. ASSITOL, l'associazione italiana dell'industria olearia, commenta così l'indicazione presentata nel Report sulle condizioni di competitività tra USA e Paesi fornitori di oli d'oliva, voluto dalla Commissione per il Commercio internazionale degli Stati Uniti.

In particolare, lo studio riconosce l'importanza di definire uno standard approvato dalla FDA (Food and Drug Administration), in grado di verificare l'autenticità e le caratteristiche qualitative dell'olio, la cui domanda in America è in continuo aumento. "Proprio ASSITOL - osserva Claudio Ranzani, direttore generale di ASSITOL - ha più volte rilanciato l'ipotesi che anche gli USA adottino le regole messe a punto dal Consiglio Oleicolo Internazionale nell'ambito della NAOOA, l'associazione nord-



americana dell'olio d'oliva. In tal senso, fa piacere che il Report apprezzi l'attività di controllo effettuata proprio dall'organizzazione statunitense, in collaborazione con il COI".

L'indagine della Commissione governativa mette anche in evidenza la necessità di investire a favore di una migliore informazione dei consumatori sulle proprietà degli oli d'oliva. "Un'idea che ci trova perfettamente d'accordo - afferma il Presidente Colavita - e che vede le nostre aziende attive già da tempo. In questo modo, gli spazi di mercato per l'olio extravergine ne uscirebbero rafforzati".

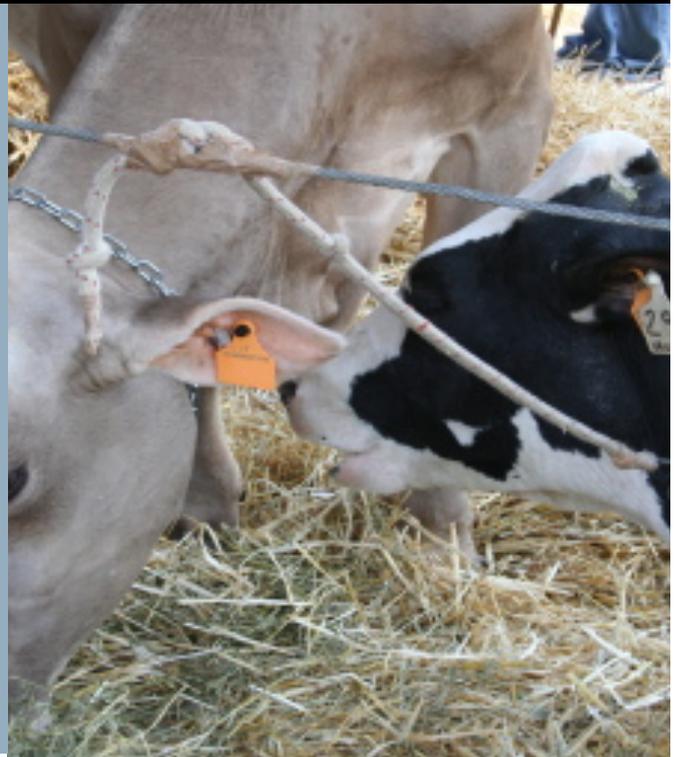
Benché il Report sottovaluti fortemente il numero di controlli operati in Italia sull'olio extravergine destinato all'esportazione, esso presenta accurate informazioni sul settore, come la situazione dei singoli Paesi produttori e, dato non facilmente reperibile, una stima dei costi di produzione dei principali paesi fornitori.

Infine, in merito al comparto italiano, l'indagine sottolinea positivamente la storica capacità delle nostre imprese, obbligate a trovare all'estero i quantitativi di materie prime che l'Italia non produce, nel selezionare e creare "blend" di oli extravergini, definendolo un "vantaggio competitivo"..

LATTIERO CASEARIO

Le due principali DOP confermano i segnali di ripresa ma restano le incertezze.

Virgilio



lattiero caseario.

Le due principali DOP confermano i segnali di ripresa ma restano le incertezze

Riprende la salita del Latte Spot (+1,02).

di Virgilio - Parma,
18 Settembre 2013 -

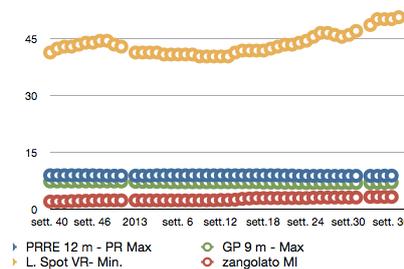
Nonostante sia confermata, anche nella 37esima settimana, di una leggera ripresa per le quotazioni delle due principali DOP italiane permane un diffuso sentimento negativo tra gli operatori.

La lievitazione dei prezzi delle materie prime e dei costi di produzione da un lato e la stagnazione sul fronte dei consumi interni dall'altro non consentono di guardare con ottimismo il prossimo futuro. E' l'export che, al momento, riesce a non fare ricadere il settore in stato di crisi.

Per ciò che concerne le dinamiche di mercato del Grana Padano Dop si registra un incremento dei listini a Mantova dai 5 ai 10 centesimi al chilo per tutte le stagionature. Il Parmigiano Reggiano Dop, pur migliorando le quotazioni, sostanzialmente tende ad adeguare il prezzo delle produzioni sulle varie piazze. Infatti gli aumenti si registrano a Modena per le quotazioni minime, a Reggio Emilia per tutte le tipologie quotate, a Mantova per le sole produzioni 12 e 18 mesi e a Parma sui valori minimi di tutte le varietà.

Sul fronte del latte crudo, dopo tre settimane, torna a salire il prezzo del Latte SPOT nazionale. Nella seduta di lunedì 16 settembre, la borsa di Verona, registra un +1,02% portando la forbice tra il prezzo minimo e massimo compresa tra 50,52€ e 51,55€/100 litri di latte.

Nessuna variazione relativamente alle quotazioni delle materie grasse.



Italia, Milano - Prezzo del Siero di latte scremato (compresa la scotta)



Italia, Reggio Emilia - Prezzo del Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (per frazione di partita)



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (scelto fra 0-1, per lotti di partita)



CEREALI

Barilla e Regione insieme per ridurre l'effetto serra del sistema agricolo

barilla



Cereali

Barilla e Regione per ridurre l'effetto serra

Barilla partner della Regione Emilia Romagna per il progetto che punta a ridurre gli impatti del sistema agricolo emiliano

Parma, 13 settembre 2013 -

Dopo la recente approvazione da parte della Commissione Europea, l'assessore Regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni ha presentato questa mattina presso la sede della Regione Emilia-Romagna di Bologna il progetto LIFE + "CLIMATE CHANGE ER", che ha come obiettivo la riduzione delle emissioni di gas effetto serra da parte dei sistemi agricoli della Regione.

Barilla è tra gli importanti partner privati inclusi nel progetto alla luce della propria esperienza nel percorso di riduzione dell'impatto ambientale lungo tutta la filiera, dal campo al piatto.

In particolare, Luca Ruini, Responsabile Ambiente per il Gruppo Barilla, ha presentato i risultati della ricerca sulla qualità

e sostenibilità della coltivazione del grano duro realizzata con Horta (Spin Off dell'Università Cattolica di Piacenza) e Life Cycle Engineering di Torino. La ricerca è stata condotta in tutta Italia tra il 2011 e il 2012 sui campi di 25 aziende agricole fornitrici di grano di Barilla. Il lavoro ha dimostrato l'importanza di un approccio integrato, che tiene in considerazione la salvaguardia del suolo e dell'ambiente, aspetti di qualità e sicurezza alimentare e il valore economico per gli operatori della filiera. Ciò è stato possibile attraverso l'adozione delle Linee Guida riportate nel Decalogo di Coltivazione e del Sistema di Supporto alle Decisioni [granoduro.net®](http://granoduro.net), un sistema accessibile via web sviluppato da Horta.

In dettaglio, si è trovata conferma da una parte che l'avvicendamento colturale, con rotazioni che alternano i cereali con le leguminose (pisello, favino, cece, lenticchia), le proteoleaginose (colza, girasole, soia) o le colture ortofrutticole, consente di produrre un grano duro di alta qualità, migliorando allo stesso tempo la fertilità del terreno, consentendo di ottimizzare i trattamenti necessari per la protezione della coltura e di migliorare l'efficienza dei fertilizzanti impiegati. Dall'altra che gli strumenti di supporto alle decisioni come [granoduro.net®](http://granoduro.net), attraverso la valutazione di condizioni meteorologiche e delle specificità del territorio, consentono di ottenere risultati di alta qualità ottimizzando i mezzi tecnici e riducendo gli impatti ambientali.

"Abbiamo già una storia di forte collaborazione in Emilia Romagna - ha spiegato Luca Ruini -, dove da anni abbiamo sviluppato accordi quadro per la produzione di grano duro di qualità a livello locale. Con questa nuova ricerca, attraverso l'analisi del ciclo di vita del prodotto abbiamo visto che oltre il 60% dell'impronta ecologica della pasta deriva proprio dalla coltivazione del grano duro. Ci siamo così impegnati per garantire una materia prima ottima per la nostra pasta con un minore impatto ambientale, e abbiamo scoperto che le tecniche tradizionali, affiancate da nuove tecnologie, consentono anche di



(PROSEGUE DALLA PAGINE PRECEDENTI)

ottimizzare i costi di produzione con un potenziale vantaggio per gli agricoltori”.

Infatti, nella sperimentazione 2011/2012 l'adozione di corretti avvicendamenti e l'impiego dell'uso dei modelli previsionali presenti in granoduro.net® hanno complessivamente condotto a una riduzione superiore al 30% delle emissioni di CO₂, un aumento del 20% delle rese di produzione, con una riduzione dei costi per l'agricoltore fino al 30%. Ciò è avvenuto grazie ad un uso più mirato dei fertilizzanti e ad un'ottimizzazione dei trattamenti fitosanitari, rispetto alle tecniche intensive tradizionali che prevedono un impiego di risorse definite a priori e non in funzione dell'andamento specifico della campagna.

A partire dai risultati della ricerca sono stati realizzati due strumenti a supporto degli operatori agricoli: da un lato il Decalogo Barilla per la coltivazione del grano duro sostenibile, che suggerisce 10 semplici regole per rendere più efficienti le pratiche colturali e abbassare l'impatto, tra l'altro totalmente in linea con la PAC. Dall'altro lato granoduro.net®, uno strumento online che aiuta l'agricoltore giorno per giorno a ottimizzare le tecniche attraverso interventi più efficienti e mirati in base alle specifiche condizioni, come ad esempio le condizioni meteorologiche previste, le caratteristiche del suolo, la

varietà di grano o le precedenti rotazioni. “Siamo molto orgogliosi - ha dichiarato Luca Ruini - perché grazie ai dati che abbiamo raccolto, il progetto di Barilla potrà fornire un'esperienza utile per contribuire a definire le linee politiche strategiche e i successivi piani per lo sviluppo di un sistema agricolo sostenibile per la Regione Emilia Romagna.”

Il Gruppo Barilla

Nata a Parma nel 1877 da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi Gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Attualmente il Gruppo Barilla possiede 30 siti produttivi (14 in Italia e 16 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi. Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Voiello, Pavesi, Academia Barilla, Wasa, Harrys (Francia e Russia), Misko (Grecia), Filiz (Turchia), Yemina e Vesta (Messico).

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

AMBIENTE

AMBIENTE, DDL CONSUMO DEL SUOLO: RIUNITO PRIMO GRUPPO DI LAVORO

lgc



Ambiente

Ambiente, Ddl consumo del suolo: riunito primo gruppo di lavoro

Ogni 5 mesi perdiamo una quantità di suolo pari a quella del comune di Napoli.

di LGC - Parma, 13 settembre 2013--

Secondo l'analisi dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, negli ultimi anni il consumo di suolo in Italia è salito ad una media di 8 metri quadrati al secondo, un crescendo che non conosce battute d'arresto fin dal 1956. Allora la quantità di suolo che veniva meno ogni anno era pari al 2,8%, contro il 6,9% del 2010, un incremento di 4 punti percentuali.

Una emergenza, tra le tante a livello ambientale, che ha indotto il Governo a intraprendere studi specifici.

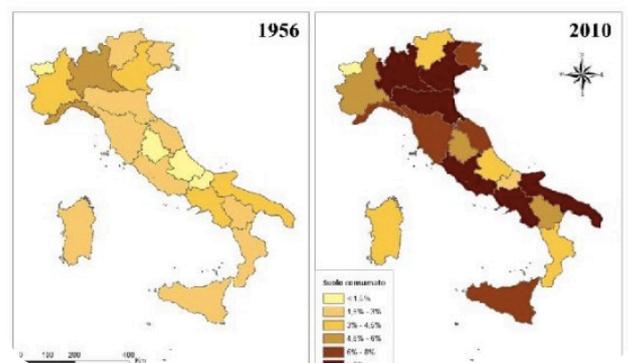
Perciò, seguendo il percorso intrapreso dal Ministro dell'Ambiente Andrea Orlando per approfondire gli ambiti attuativi del Disegno di legge sul consumo del suolo approvato dal Governo il 15 giugno scorso, oggi si è riunito al Ministero dell'Ambiente il primo gruppo di lavoro sul "Riuso del suolo edificato e la rigenerazione del patrimonio urbano e rurale".

L'organismo, coordinato dal vicecapo di gabinetto Annunziata Gallo, costituito tra gli altri da Anci (Associazione nazionale comuni italiani), Ance (Associazione nazionale costruttori edili), Inu (Istituto nazionale di urbanistica), Università di Genova, Ordine degli Architetti, Legambiente, Stati generali green economy, Ispra, ha l'obiettivo di approfondire con gli strumenti del confronto e della sinergia le tematiche individuate nel Ddl.

Il gruppo si riunirà di nuovo il 25 settembre. Nei prossimi giorni, saranno convocati gli altri due gruppi di approfondimento su

altrettanti ambiti applicativi del Ddl: "Aree industriali" e "Zone boscate e prevenzione del dissesto idrogeologico".

Consumo di suolo in Italia



Piemonte	4,5% - 6,5%
Valle d'Aosta	< 2%
Lombardia	9% - 12%
Trentino-Alto Adige	2,5% - 4,5%
Veneto	8,5% - 10,5%
Friuli-Venezia Giulia	4,5% - 7,5%
Liguria	5% - 9%
Emilia Romagna	7,5% - 9%
Toscana	5% - 7%
Umbria	3,5% - 6,5%
Marche	4,5% - 8%
Lazio	7,5% - 9%
Abruzzo	2,5% - 5%
Molise	1% - 4%
Campania	7% - 10%
Puglia	8% - 11%
Basilicata	3,5% - 6,5%
Calabria	2,5% - 5%
Sicilia	7% - 8,5%
Sardegna	3% - 5%

(Stima del consumo di suolo per regione, anno 2010)

ENERGIA

EFFICIENZA ENERGETICA NEL SETTORE AGRICOLO

Smart Energy Expo



Energia

Efficienza energetica nel settore agricolo

[A Verona dal 9 all'11 di ottobre la prima fiera internazionale sull'efficienza energetica](#)

Verona, 18 settembre 2013 --

Nell'ambito dell'efficienza energetica il settore dell'agricoltura occupa un ruolo non trascurabile: secondo recenti stime pubblicate da Enea, il 75% del suolo dell'UE è impegnato dalle attività agricole e forestali e il 50% del territorio europeo dell'UE a 27 Paesi -quasi 200 milioni di ettari- è coltivato. Dal punto di vista del contributo allo sviluppo industriale da parte del settore agricolo è da ricordare che nell'Unione Europea operano circa 14 milioni di aziende agricole che gestiscono il 45% della superficie complessiva continentale e danno lavoro a circa 30 milioni di persone. A livello nazionale i dati sono rincuoranti: la superficie agricola utile è pari a circa 12 milioni di ettari su 30 milioni complessivi e il solo settore dell'agricoltura dà lavoro a circa 1 milione di persone tramite circa 850.000 imprese. Dal punto di vista energetico, il consumo finale di energia del settore agricolo si assesta a circa 10 Mtep: tale dato emergerebbe dal fatto che, sebbene le stime ufficiali parlino solo di circa 3,3 Mtep, in questi sarebbero compresi, sempre secondo stime Enea, il solo uso di combustibile agevolato (che rappresenterebbe solo circa la metà del totale combustibile utilizzato in agricoltura) e un consumo elettrico finale di circa 5,9 TWh che rappresenterebbe solo circa 1/10 del reale consumo nelle aziende agricole che viene usualmente contrattualizzato come uso civile. Dei 10 Mtep di consumo finale risulterebbe, quindi, attribuibile a consumi finali di energia elettrica il 46% mentre il 54% risulterebbe attribuibile

a consumi di combustibile. Se si effettua poi una stima dell'impatto del consumo di energia a livello primario si arriva ad un livello di poco più di 16 Mtep, che rappresenta tra il 12 -13% del livello di consumo di energiaprimaria nazionale. Dai dati sopra indicati ne emerge che un ipotetico risparmio del solo 10% sul totale dei consumi di energia destinata all'agricoltura avrebbe un valore di circa 1,5 miliardi di euro/anno. Detto dato dimostra da solo il grande potenziale che l'efficienza energetica rappresenta a livello del settore agricolo.

(Smart Energy Expo)





Salute

Per allungare la vita: dieta, meditazione e esercizio fisico

Sani dentro e giovani fuori!

Dal DNA la soluzione per allungare la vita e prevenire il cancro. Come? Frutta, verdura, 30 minuti di passeggiata al giorno e meditazione con stretching.

di Virgilio --

Parma, 18 settembre 2013 --

E' di queste ore la diffusione di una ricerca statunitense che riscontra la correlazione tra la lunghezza dei *telomeri* (*parte terminale del DNA*) e la longevità soprattutto legata alla prevenzione del cancro.

A riportarlo è l'agenzia AGI la quale rileva come lo studio condotto da Dean Ornish dell'Università della California pubblicato sulla rivista *Lancet Oncology* dimostri l'efficacia di uno stile di vita ove siano ben amalgamati tre elementi essenziali: dieta, meditazione ed esercizio fisico.

Un tris di elementi chiave che pare riesca ad agire sull'invecchiamento delle cellule immunitarie. Si tratta del primo studio controllato a dimostrare che migliorando il proprio stile di vita con semplici accorgimenti e' possibile allungare i telomeri nel corso del tempo. A telomeri più lunghi sono generalmente associati un numero minore di malattie e una maggiore longevità. Tra le attività testate, una dieta a base di vegetali (ad alto contenuto di frutta, verdura e cereali non raffinati, e povera di grassi e carboidrati raffinati), il moderato esercizio fisico (camminare 30 minuti al giorno, sei giorni alla settimana), la

riduzione dello stress (yoga dolce a base di stretching, respirazione e meditazione).

Con il passare degli anni le parti terminali del DNA, i telomeri appunto, tendono ad accorciarsi e conseguentemente l'intero organismo tende all'invecchiamento. Una progressiva riduzione ancor più sensibile in caso di stress prolungato dell'organismo. Al contrario, l'allungamento eccessivo di questa parte molecolare influisce sulla comparsa di malattie cancerogene. In conclusione, la miglior soluzione, per prevenire l'invecchiamento e prevenire i rischi di malattie oncologiche sta nel giusto mezzo: una sana alimentazione coadiuvata da un equilibrato stato psico fisico. Può apparire banale ma quello che era una "conoscenza popolare" oggi viene confermata dalla scienza.

Sani dentro e giovani fuori!



Vino

Grandi Marchi al 60° compleanno dei Masters of Wine

"La nostra presenza a Londra è un riconoscimento per tutto il vino italiano" dichiara Piero Antinori, presidente dell'Istituto Grandi Marchi.

Londra, 16 settembre 2013. Gran finale con il vino tricolore alle celebrazioni dei 60 anni dell'Institute of Masters of Wine (IMW), che si aprono oggi a Londra. Sarà, infatti, l'Istituto Grandi Marchi a chiudere, il 19 settembre, la quattro giorni di eventi - tra seminari e degustazioni - per la ricorrenza della nascita dell'accademia mondiale che forma i più influenti e preparati esperti del vino dei cinque Continenti. Per l'occasione le 19 cantine

icona dell'enologia italiana, divenute simbolo della varietà e della qualità del vino made in Italy con ben 12 regioni rappresentate, saranno protagoniste di un seminario-degustazione di vini da vitigni autoctoni dei rispettivi territori. Un *tasting strategico*, questo, esclusivamente riservato ai Masters of Wine. Obiettivo: dimostrare la ricchezza varietale del vigneto Italia.

La partecipazione dei Grandi Marchi al 60° compleanno dei Masters of Wine, che conta attualmente 312 membri in tutto il mondo (erano solo 6 al debutto dell'Istituto), consolida ulteriormente la partnership siglata nel 2009 quando, per la prima volta, una compagine italiana venne ammessa come major supporter della prestigiosa istituzione londinese.

"La nostra presenza a Londra è un riconoscimento per tutto il vino italiano - dichiara Piero Antinori, presidente dell'Istituto Grandi Marchi -. Dal 2009 abbiamo promosso e sostenuto un programma di collaborazione e formazione volto ad accreditare l'Italia del vino presso l'IMW. Questa è una case history importante per tutto il settore - conclude Antinori - che documenta che solo superando i personalismi si può far crescere il brand Italia nel mondo, dal vino fino agli altri settori di eccellenza del nostro Paese".

Tra i principali risultati della cooperazione tra i due istituti, quelli dell'organizzazione dei primi corsi per aspiranti MW italiani e l'accettazione della candidatura italiana, avanzata sempre dai Grandi Marchi, ad ospitare l'8° Simposio mondiale dell'IMW che si terrà a Firenze dal 15 al 18 maggio 2014. L'organizzazione degli eventi firmati IGM-IMW è affidata alla IEM, International Exhibition Management.

Istituto del Vino Grandi Marchi: Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi.



(PROSEGUE DALLA PAGINE PRECEDENTI)



VINO

Dalla "fusione" il buon vino.

Si chiamerà "emilia wine" il nuovo polo del vino reggiano frutto dell'integrazione fra le tre storiche cantine sociali di reggio emilia, arceto, prato e la nuova di correggio.

Reggio Emilia, 16 settembre 2013 -

A confermare la notizia è l'agenzia Agrapress che sottolinea come la nuova realtà, già operativa dalla campagna in corso, associa oltre 700 produttori e concentra un terzo di tutta la produzione vitivinicola di reggio emilia pari a 350.000 quintali di uve lavorate come spiegano le unioni provinciali di confcooperative e legacoop. "Questa fusione e' la risultante di una cultura sempre più orientata all'aggregazione che sta cambiando il volto della realtà agroalimentare cooperativa reggiana, attraverso concentrazioni fortemente orientate al mercato che hanno investito negli ultimi dieci anni sia il comparto vitivinicolo che il lattiero-caseario", affermano Alberto Lasagni e Luigi Tamburini, i responsabili agricoli provinciali delle due centrali cooperative, sottolineando che "tutte le strutture delle tre cantine, che complessivamente fatturano 20 milioni di euro, resteranno in funzione". Delle tre cantine che formano "emilia wine", una e' associata a legacoop (prato), le altre a confcooperative (nuova di correggio e arceto, quest'ultima con doppia adesione). nei prossimi mesi verrà nominato il presidente della nuova struttura.



Consumi

Champagne : -36% rispetto il 2012

Molto probabilmente la crisi sta dando una mano alle "bollicine nazionali" mentre il rinomato "Champagne" sta perdendo appeal sulle tavole nostrane e non solo.

La crisi spinge infatti al record storico lo spumante italiano all'estero dove sono aumentate del 12 per cento le bottiglie esportate che tolgono spazio sugli scaffali al più costoso champagne francese.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti dalla quale si evidenzia il record negativo fatto segnare dalle bollicine francesi in Italia sulla base dei dati Istat relativi alla prima metà dell'anno. Il risultato - sottolinea la Coldiretti - è che per fine anno si stima saranno stappate attorno ai 5,5 milioni bottiglie di champagne rispetto alle 16,3 milioni arrivate in Italia nel 2008. Nel 2013 le importazioni delle bollicine francesi - precisa la Coldiretti - hanno infatti toccato il fondo dall'inizio della crisi con un calo del 36 per cento rispetto al 2012,

Se da un lato si riducono le occasioni di festa per la maggioranza degli italiani che è costretta ad affrontare la pesante riduzione

d e l potere di acquisto determinata dalla crisi, c'è anche diffusa la volontà - continua la Coldiretti - di preferire prodotti Made in Italy nella consapevolezza di sostenere così la ripresa dell'economia nazionale. Secondo una indagine Coldiretti/Censis il 90 per cento degli italiani preferisce acquistare prodotti del proprio territorio anche per sostenere l'economia. Una conferma viene dal fatto che lo spumante italiano non sembra infatti risentire della crisi nei consumi che sta soffocando il mercato interno e fa registrare un aumento del 7,9 per cento delle bottiglie acquistate dalle famiglie italiane nel primo semestre dell'anno, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Ismea.

Al contrario la tendenza alla riduzione del consumo di champagne è in realtà evidente a livello internazionale con il volume delle spedizioni di Champagne che accusa una diminuzione generale del 3,1 per cento, con vendite in flessione del 5,1 per cento in Francia e del 7,1 per cento in Europa, mentre solo i mercati extracomunitari resistono, con un aumento del 6,8 per cento nel primo semestre 2012. Non è un caso che quest'anno la maison Valentino ha scelto le bollicine Franciacorta per festeggiare a Parigi la Vendemmia 2013».

CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al
R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla

