

Sommario Rassegna Stampa

| Pagina Testata | Data | Titolo | Pag. |
|--------------------------------|-------------------|---|-------------|
| Rubrica: Ferrari Silvio | | | |
| 8/9 | Gazzetta di Parma | 13/05/2010 <i>"IL MODELLO ALIMENTARE ITALIANO? RESISTE"</i> | 2 |
| 29 | Liberta' | 13/05/2010 <i>L'ORTRUGO BANDIERA DI EXPO 2015</i> | 4 |

DIBATTITO UN APPUNTAMENTO PROMOSSO DA EXPO 2015, FEDERALIMENTARE, ASSOLOMBARDA E UPI

«Il modello alimentare italiano? Resiste»

Conferenza internazionale al Regio su nutrizione e biodiversità
Allarme di Fao e Ue sulla fame nel mondo: «La situazione è preoccupante»

Gian Luca Zurlini

«Il modello alimentare italiano non solo resiste, ma è anche attuale. Anzi, si può dire che, come dimostra il successo internazionale di questa edizione di Cibus, può diventare il punto di riferimento anche per la crescita alimentare delle aree meno sviluppate del mondo». A dirlo è stato ieri Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Inalca JBS e consigliere di Federalimentare con delega a Agricoltura e Ambiente, durante la conferenza internazionale organizzata al Ridotto del Regio da Expo 2015, Federalimentare, Ciscam, Inran, Giovani imprenditori di Federalimentare, Assolombarda e Upi nell'ambito degli appuntamenti di preparazione alla rassegna milanese. Il tema era «Nutrizione, well-being, biodiversità e sostenibilità» e di fatto il grande interrogativo che ha attraversato i numerosi interventi ha riguardato la possibilità di sostenere alimentariamente la spinta alla crescita eco-

nomica e demografica delle zone meno sviluppate del pianeta.

L'allarme di Fao e Ue sulla fame

Dopo l'introduzione di **Silvio Ferrari**, coordinatore del gruppo di lavoro sulla Nutrizione di Expo 2015 di Confindustria e i saluti iniziali del presidente della Provincia Vincenzo Bernazzoli, dell'assessore al Commercio del Comune Paolo Zoni, del presidente della Fiera Franco Boni e di quello dell'Upi Daniele Pezzoni sono stati l'ex direttore generale della Ricerca della Commissione europea Christian Patermann e Ezzedine Boutrif, direttore della divisione Nutrizione della Fao a lanciare l'allarme: «Senza ricerca, sviluppo e innovazione nel campo della sostenibilità della produzione agroalimentare, la situazione rischia di diventare insostenibile. Patermann ha ricordato che «entro il 2050 la terra sarà popolata da 9 miliardi di persone, con una triplicazione rispetto a un secolo prima, ma a fronte di terreni coltivabili che saranno ridotti di un terzo». Boutrif ha ricordato che

«oggi un miliardo e 200 mila persone soffrono la fame. E' un dato inaccettabile che può essere combattuto solo con la ricerca sulla biodiversità e con il sostegno a forme di regimi alimentari sostenibili come la dieta mediterranea». E Roberto Tuberosa, vice-responsabile del progetto «Plants for future» che si occupa della ricerca sullo sviluppo delle piante e di cui la Barilla è importante partner per l'industria, ha poi sottolineato che «le biotecnologie non sono solo gli Ogm, ma anche le ricerche sul miglior sfruttamento delle specie vegetali e questa è l'unica via per combattere la carenza di materie prime commestibili che ci sarà in futuro».

Il rapporto tra Expo e Parma

Diana Bracco, presidente del progetto speciale Expo 2015 di Confindustria ha ricordato che «le imprese devono avere un ruolo centrale a fianco delle istituzioni nel cammino verso l'Expo» sottolineando che «un vero fiore all'occhiello sarà la scuola superiore di alta specializzazione alimentare che verrà costituita a Parma

grazie al protocollo d'intesa col ministero della Salute». Alberto Mina, direttore dello sviluppo relazioni istituzionali Expo 2015 afferma che «la sfida sarà il coinvolgimento di tutti gli attori in campo sul tema della sicurezza alimentare, in cui il nostro Paese è il più avanzato». La direttrice dell'Efsa Catherine Geslain-Lanéelle ha ricordato che «Efsa ha un ruolo sempre più decisivo e incisivo in questo campo e lo avrà ancor di più di qui all'Expo», mentre Rossella Saoncella, direttore generale di Granarolo, ha presentato un progetto di sviluppo di filiera del latte in Tanzania supportato dall'azienda bolognese. Dopo diversi altri interventi di manager che ricoprono incarichi all'interno del progetto Expo 2015, Annalisa Sassi, presidente dei Giovani imprenditori di Federalimentare ha concluso i lavori ricordando «le aziende del settore sono pronte a cogliere la sfida della sicurezza e della sostenibilità e chi lo farà meglio avrà grandi vantaggi competitivi sul mercato, anche se serviranno regole certe introdotte dalle istituzioni».

«Rolli alimentari»

Da Parma la prima verdura «no pesticidi»

In gergo tecnico la si definirebbe una «case history» esemplare. Più semplicemente quello dell'azienda parmigiana «Industrie Rolli alimentari», produttrice di verdure surgelate sia per marche commerciali che con il proprio marchio «Paren» è un «modello» di gestione innovativa della filiera produttiva in funzione di una sostenibilità del prodotto che non provoca però aumenti sostenuti del

prezzo. A illustrarla durante il convegno di ieri al «Ridotto» è stato Guido Bragadini, direttore commerciale Italia della Rolli:

«Noi produciamo in due stabilimenti, uno a Noceto e l'altro a Roseto degli Abruzzi, 60 mila tonnellate annue di verdure surgelate, che sono il 23% della produzione italiana. Qualche anno fa, dopo un'indagine di mercato, abbiamo deciso di assumere il controllo totale della nostra filiera ali-

mentare con il metodo della «lotta integrata», che significa in soldoni senza l'uso di antiparassitari «pesanti» nella produzione delle verdure. Il risultato è che oggi siamo la prima azienda in Europa del settore con assenza totale certificata di pesticidi sul prodotto finito, realizzato soltanto con verdure nazionali e che proviene da terreni in cui la gestione è nostra. E abbiamo avuto riscontri positivi sulle vendite». ♦ G.L.Z.

3,59%

Made in Italy in Usa

L'Italia è al 5° posto per le esportazioni negli Stati Uniti. Nel 2008 la quota era del 3,65%, nel 2007 3,75%

3,1 mld

il valore dell'export

Nel 2009 il Made in Italy negli Usa ha fatturato 3,108 miliardi di dollari, erano 3,4 l'anno prima

26,4%

la quota di formaggi

Siamo leader nel settore per l'export in America, 267,19 milioni di dollari in valore, in calo da due anni

33,7%

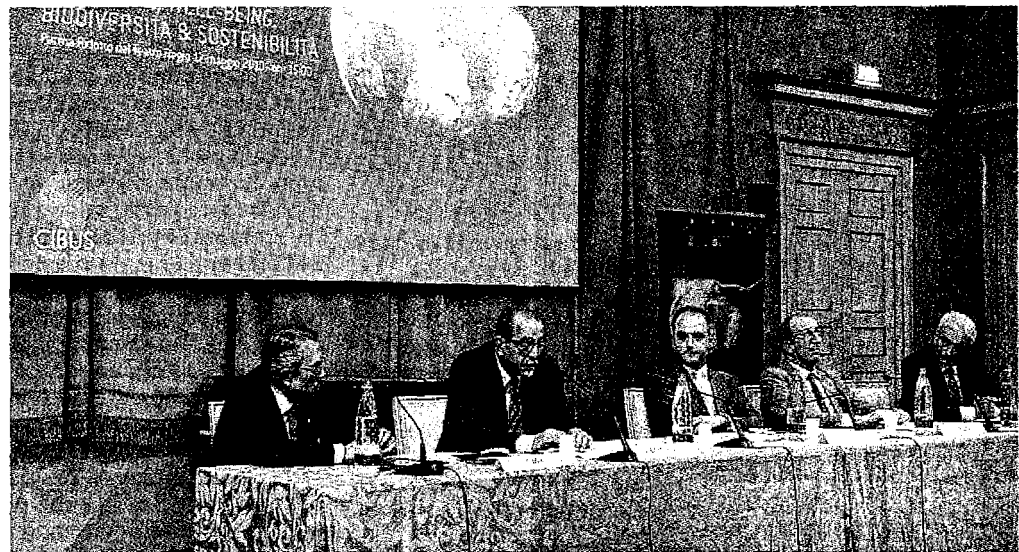
la quota di pasta

Italia nettamente prima nell'export, pur in calo. Leader di mercato è Barilla, che produce in Usa

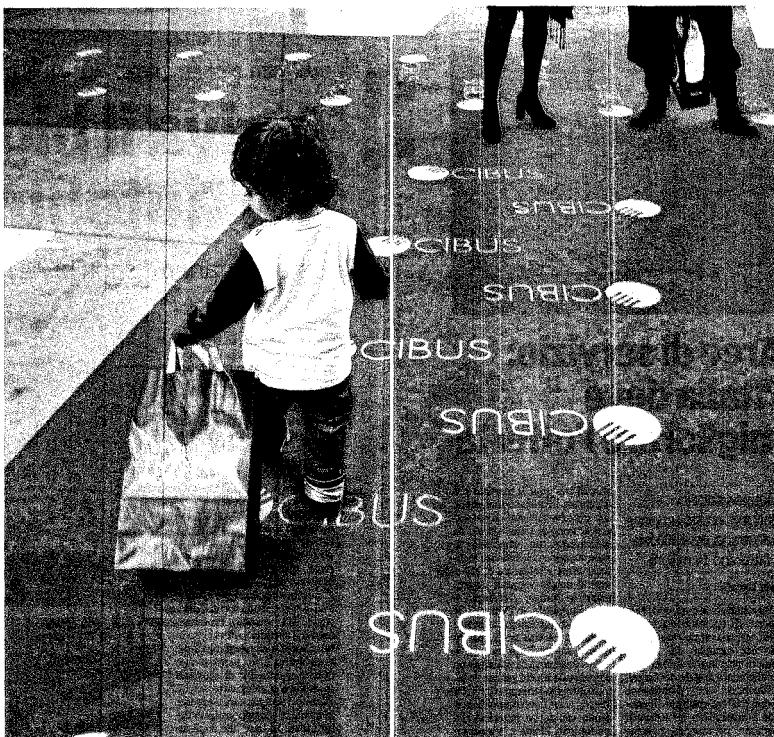
24 mld

Le contraffazioni

Il fatturato dell'«italian sounding» nel Nord America è 8 volte superiore all'export



Teatro Regio Da sinistra: Boni, Bernazzoli, Zoni, Pezzoni e Ferrari.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'Ortrugo bandiera di Expo 2015

Alla Cattolica riflessione sul prodotto e sulla scoperta del Dna del vitigno

■ L'Ortrugo, un prodotto bandiera del nostro territorio è stato al centro ieri in Cattolica di una riflessione che ha collegato l'agroalimentare di casa nostra a Cibus, la rassegna dell'alimentazione in corso a Parma proprio in questi giorni, ma anche a Expo 2015.

All'evento, che è stato evocativamente intitolato "Ortrugo: ti racconto una storia", sottolineando in questo modo la valenza della scoperta del Dna del vitigno, che ne ha tra l'altro confermato l'unicità sancita anche dal riconoscimento di vitigno Doc di cui a giorni arriverà l'ufficialità dal ministro dell'agricoltura (come ha annunciato ieri da Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini); ha infatti rappresentato una ulteriore tappa di avvicinamento al fatidico semestre del 2015, come ha

spiegato **Silvio Ferrari**, consigliere di Federalimentare incaricato per Expo 2015 e coordinatore del gruppo di lavoro "Expo 2015 - Nutrizione" di Confindustria.

«L'incontro di oggi - ha detto - ha coinvolto il territorio su questa filiera e si è svolto contemporaneamente ad un altro a Parma, relativo invece alla filiera della carne suina. Tra le tante possibilità abbiamo scelto Piacenza proprio perché qui attraverso l'apporto della facoltà di Agraria è stata sviluppata una conoscenza scientifica significativa su questa filiera». Un concetto ripreso anche dallo stesso preside della facoltà piacentina, Lorenzo Morelli, che ha chiarito come l'obiettivo della mattinata «non sia certo quello di fare marketing di un prodotto, an-

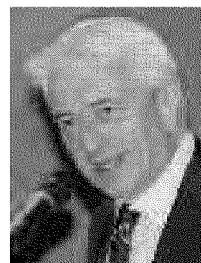
che se si tratta di un prodotto importante per il territorio, ma quello di raccontare come la ricerca, in particolare condotta attraverso tecniche di genetica molecolare, possa da un lato, servire a verificare quanto la tradizione racconta e dall'altro essere di supporto al tipico e al caratteristico».

Presente all'evento anche Diana Bracco, coordinatrice del progetto speciale di Confindustria per Expo 2015: «Abbiamo coinvolto - ha spiegato - più di 200 aziende in un progetto che punta a dare contenuto all'Expo, che potrà così non limitarsi ad essere soltanto un evento fine a sé stesso, ma piuttosto un momento di crescita per il comparto». E l'interesse per questa prospettiva di sviluppo è stato anche testimoniato dalla

presenza di rappresentanti di molte istituzioni locali: dal Commissario della Camera di Commercio, Giuseppe Parenti, all'assessore all'agricoltura della Provincia, Filippo Pozzi a tanti imprenditori del nostro territorio, tutti molto interessati a conoscere le peculiarità dell'Ortrugo, un vitigno storico, illustrate dagli interventi del noto agronomo Roberto Miravalle e di Mario Pezzotti, docente dell'Università degli Studi di Verona.

E a passare dalla teoria alla pratica, ci hanno pensato i nostri produttori di vino, che hanno offerto al termine dei lavori una degustazione di Ortrugo, abbinata a golose specialità proposte dalla chef Issa Mazzocchi, del ristorante La Palta di Bilegno di Borgonovo.

Claudia Molinari



Partecipato l'incontro promosso in Cattolica dal titolo "Ortrugo: ti racconto una storia"; sopra da sinistra Lorenzo **Morelli**, **Silvio Ferrari** e Roberto Miravalle (foto Franzini)

