

**ALIMENTARE: GELMINI FIRMA INTESA PER SCUOLA SICUREZZA
NASCERA' A PARMA, INTESA GIA' SOTTOSCRITTA DA FAZIO ED EFSA**

(ANSA) - PARMA, 28 APR - Il ministro dell'Istruzione Mariastella Gelmini ha firmato il protocollo d'intesa per far nascere a Parma una Scuola internazionale di Alta formazione per la sicurezza e la qualita' alimentare. "Il protocollo e' da oggi definitivo e si avvia l'iter per attuarlo", ha commentato il sindaco Pietro Vignali.

Del fare nascere a Parma questa Scuola, oltre a un'edizione straordinaria di Cibus nel 2015, si era gia' discusso nell'ambito del vertice Oms su ambiente e salute che si e' svolto a Parma il mese scorso. Durante il vertice, infatti, era stato siglato un protocollo d'intesa dal sindaco Pietro Vignali, dal ministro alla Salute Ferruccio Fazio e dal direttore esecutivo di Efsa Catherine Geslain-Laneelle; ai primi di aprile si era poi aggiunta la doppia firma di Lucio Stanca, ad Expo 2015, e del sindaco di Milano Letizia Moratti commissario straordinario di Expo 2015. Oggi e' stata apposta l'ultima firma mancante, quella del ministro Gelmini.

Il protocollo riconosce Parma quale Polo di riferimento europeo sui temi della sicurezza e qualita' alimentare. Da qui la scelta di coinvolgere nella kermesse milanese la citta' di Parma e creare in citta' una Scuola internazionale di Alta formazione per la Sicurezza e la Qualita' Alimentare. Grazie al protocollo si potranno realizzare sinergie tra il 'sistema Parma' e gli organizzatori di Expo 2015 sul tema delle politiche per la tutela e la sicurezza del cibo, in piena collaborazione con i Ministeri della Salute e per la Ricerca scientifica, i Centri di ricerca, le Universita' di Milano (Cattolica e statale), l'Universita' di Parma ed Efsa.

**ALIMENTARE: LUNEDI'AL VIA A PARMA' CIBUS ',FOCUS SU ALIMENTARE
TAGLIANO NASTRO MINISTRO FAZIO E COMMISSARIO UE DALLI**

(ANSA) - ROMA, 8 MAG - Si apre lunedì' prossimo la 15esima edizione di Cibus , il Salone internazionale dell'alimentazione, che, assieme al complementare Salone del dolciario, Dolce Italia, si preannuncia ricco di novita': 2500 espositori, 60mila operatori in visita, di cui circa il 20% dall'estero.

Cibus 2010 sara' inaugurato da Ferruccio Fazio, ministro della Salute, e da John Dalli, Commissario europeo della Salute.

"Tema centrale di questa edizione sara' come migliorare l'export del food italiano - spiega Elda Ghiretti,

Cibus manager - mentre le altre direttrici principali saranno i rapporti tra industria agroalimentare italiana e Grande Distribuzione europea; la ristorazione "fuori casa" e la ristorazione commerciale; la sicurezza alimentare con l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) che a Parma ha sede e che, proprio a Cibus 2010, illustra le sue linee guida su Ogm, sostenibilita' e sicurezza".

Lunedì' Cibus ospitera' anche l'assemblea annuale di

Federalimentare-Confindustria che fara' il punto sull'andamento del settore nel 2009.

Il salone offrira' anche la Piazza dei Prodotti Dop e Igp dove 69 Consorzi italiani esporranno i principali prodotti alimentari a denominazione d'origine, come pure faranno alcuni Consorzi europei, e dove verra' presentata la quarta edizione dell'Atlante europeo dei prodotti agroalimentari.

Interverranno anche molti personaggi dello sport e spettacolo, da Fabio Cannavaro a Carolina Kostner, Marco Melandri, Gianfranco Vissani e Miss Italia.

(ANSA).

AGRICOLTURA: CIOLOS, PAC NECESSARIA PER STABILITA' ECONOMICA DA COMMISSARIO UE LECTIO MAGISTRALIS IN COLLEGIO EUROPEO PARMA

(ANSA) - PARMA, 8 MAG - "Abbiamo bisogno di una politica agricola comune in Europa per mantenere la nostra capacita' di produzione e per assicurare la fornitura di prodotti per il nostro mercato. La Pac e' necessaria anche per assicurare una stabilita' economica agli agricoltori stessi, senza questa rischiano addirittura di scomparire". Lo ha detto il commissario europeo all' Agricoltura, Dacian Ciolos, nel corso di una visita in Emilia e alle eccellenze dei luoghi di produzione di Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico di Modena.

"Le nostre aree rurali sono fondamentali non solo per la produzione agricola - ha sottolineato - ma anche per i benefici che la collettivita' puo' ricevere dal punto di vista ambientale e delle biodiversita', elementi fondamentali per la nostra societa'". Parole di ottimismo sono arrivate anche sul mercato lattiero-caseario. "Negli ultimi mesi abbiamo assistito ad una stabilizzazione dei prezzi, addirittura ad un leggero incremento. Non siamo certo ai livelli di due anni fa ma ora abbiamo finalmente raggiunto la stabilita'. Credo che la situazione continuera' a migliorare".

In mattinata Ciolos ha tenuto una lectio magistralis al Collegio Europeo di Parma. Qui ha risposto anche ad una richiesta dei produttori emiliani su una maggiore tutela dei prodotti a origine controllata. "Credo che l'etichettatura d'origine dei prodotti e in generale la politica della qualita' sia il cuore del nostro modello agroalimentare europeo - ha detto il commissario - Per questo dobbiamo preservare i prodotti tipici, rafforzarli e promuoverli di piu', anche al di fuori dell'Unione promuovendo il loro ingresso in nuovi mercati". Ciolos ha parlato anche di Cibus , il salone internazionale dell'alimentazione che aprira' i battenti a Parma lunedì."Credo che eventi come Cibus siano importanti non solo dal punto di vista locale e nazionale ma anche per tutti gli altri paesi della Comunita' Europea - ha spiegato - Per questo appuntamento arriveranno a Parma tanti espositori da molti paesi e questo significa che abbiamo davvero un mercato comune e che le persone che lavorano nel settore agroalimentare in tutta

Europa guardano con grande interesse ad eventi che si tengono in regioni-chiave per l'agricoltura come l'Emilia-Romagna"

ALIMENTARE: DOMANI AL VIA A PARMA 'CIBUS' CON OGM SUL BANCO AL SALONE DELL'ALIMENTAZIONE EFSA ILLUSTRERA POSIZIONE SU BIOTECH (ANSA) - PARMA, 10 MAG - Sara' il dibattito sugli Ogm a 'scaldare i motori' del 15esimo Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, che si apre domani (e fino a giovedì' prossimo) a Parma, assieme al complementare Salone del dolciario 'Dolce Italia'.

Nel primo convegno in programma, infatti, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) - che ha sede proprio a Parma e che e' nota per una certa riservatezza nella comunicazione pubblica - illustrera' le sue linee guida su Ogm, sostenibilita' e sicurezza alimentare. Al convegno, dal significativo titolo "Possono scienza e innovazione creare una catena alimentare più sostenibile?", parteciperanno anche il ministro della Salute Ferruccio Fazio e il commissario europeo della Salute John Dalli, che poi taglieranno il nastro della manifestazione.

Anche lo stato di salute dell'export dell'industria alimentare italiana terra' banco nella prima giornata di Cibus con i dati di inizio anno forniti da Federalimentare che gia' anticipa un trend in ripresa nel primo bimestre.

Altri temi in primo piano nei successivi convegni - secondo quanto annuncia Elda Ghiretti, Cibus Manager - saranno i rapporti tra industria agroalimentare italiana e Grande Distribuzione, la ristorazione fuori casa e la ristorazione commerciale.

La fiera, a cui partecipano 2500 espositori, prevede anche una Piazza dei prodotti Dop e Igp dove 69 Consorzi italiani esporranno i principali prodotti a denominazione d'origine. Ci sara' anche l'Agorà allestita da Fipe-Confcommercio dove si terranno presentazioni e degustazioni.(ANSA).

SANITA': FAZIO, TAVOLO PER SCUOLA PARMA SICUREZZA ALIMENTARE (ANSA) - PARMA, 10 MAG - Il ministro alla Salute, Ferruccio Fazio, ha annunciato l' istituzione di un tavolo tecnico presso il Consiglio dei Ministri, per la nascita a Parma della scuola internazionale di alta formazione sulla Sicurezza Alimentare. Lo ha reso noto l' amministrazione comunale parmigiana, dopo un incontro tra il ministro e il sindaco Pietro Vignali.

'Fazio - precisa una nota - ha ribadito la massima collaborazione del governo nel dar vita a Parma alla Scuola internazionale di alta formazione sulla Sicurezza Alimentare, come suggellato da un protocollo d'intesa firmato nel marzo scorso dai ministri Gelmini e Fazio, dal sindaco Vignali, dal direttore esecutivo di Efsa Catherine Geslain-Laneelle, protocollo cui si sono aggiunte le firme di Lucio Stanca e del sindaco di Milano Letizia Moratti, per Expo 2015'.

Nei giorni scorsi e' stata resa nota anche la disponibilita' a collaborare al progetto da parte dell'Universita' Statale di Milano e dell'Universita' Cattolica di Milano.

Il sindaco Vignali ha sottolineato il valore strategico di un progetto che 'rendera' Parma un punto di riferimento internazionale nel campo della sicurezza alimentare'. Con lo

sguardo al 2015, anno in cui la citta' emiliana ospitera' un'edizione straordinaria di Cibus sui temi della sicurezza e della qualita' alimentare.(

TRAFFICO: NODO PARMA CONGESTIONATO PER CIBUS , 10 KM CODA A1 (ANSA) - PARMA, 10 MAG - Traffico congestionato con 10 km di coda sulla A1 nei pressi di Parma, dove oggi si apre la rassegna dell' alimentare Cibus .

In particolare, Autostrade per l'Italia ha reso noto che, a causa del traffico diretto alla Fiera, si e' formata una coda di 10 km di coda tra Terre di Canossa-Campegine e Parma in direzione di Milano.

Autostrade per l' Italia consiglia di percorrere la A15 Parma La Spezia e di uscire a Parma ovest.(ANSA).

---,.

SALUTE: FAZIO, BOLLINO QUALITA' AI RISTORANTI CON MENU SANO MINISTRO A SALONE CIBUS , FAREMO INTESA CON RISTORATORI (ANSA) - PARMA, 10 MAG - Arriva un bollino di qualita', rilasciato dal Ministero della Salute, per quei ristoranti che proporranno menu dalle caratteristiche sane ed equilibrate. Lo annuncia all'ANSA il ministro della Salute, Ferruccio Fazio, a margine del convegno inaugurale del salone dell'alimentazione 'Cibus '.

'Per quanto riguarda la ristorazione classica, ovvero non quella delle grandi catene - spiega il ministro -, vorremmo fare un'intesa con i ristoratori e aprire quindi dei tavoli per proporre un'iniziativa, peraltro gia' attivata nella mensa del nostro ministero, che consente di avere dei menu a profili nutrizionali controllati, sia dal punto di vista del bilanciamento delle varie componenti, sia dal punto di vista calorico. A questi menu daremo una sorta di bollino di certificazione'.

'Cosi' - conclude il ministro - il cittadino, volendo, puo' scegliere menu gustosi sapendo che hanno un quadro calorico non eccessivo e che sono anche bilanciati. Pensiamo inoltre che questo potrebbe anche favorire di andare al ristorante ed e' quindi in favore della ristorazione''. (ANSA

ALIMENTARE: FEDERALIMENTARE,SU ETICHETTA SISTEMA UNICO IN UE AURICCHIO,NO A NORME CHE DISTINGUONO ALIMENTI IN BUONI E CATTIVI (ANSA) - PARMA, 10 MAG - Federalimentare e' favorevole a un'etichetta che dia informazioni ''sempre piu' efficaci'' al consumatore ma su questo fronte richiede un sistema di regole uniche, che venga applicato senza variazioni in tutti i 27 Paesi Ue''. Lo dichiara il presidente dell'organizzazione confindustriale, Gian Domenico Auricchio, in occasione dell'assemblea annuale ospitata all'interno del salone dell'alimentazione ' Cibus '.

'Ci opponiamo invece - sottolinea Auricchio - all'introduzione di norme che distinguono gli alimenti in 'buoni e cattivi' senza alcun criterio di natura scientifica'.

'Inoltre - conclude Auricchio - stiamo lavorando con il Ministero della Salute alla stesura di un codice di autodisciplina della comunicazione commerciale relativa ai prodotti alimentari e alle bevande, con lo specifico obiettivo di tutelare i bambini e promuovere la loro corretta alimentazione'.

Sul fronte dell'indicazione d'origine in etichetta, Federalimentare ribadisce di ritenere ''assolutamente adeguato il sistema attuale di regole europee e che non vi e' alcun bisogno di introdurre ulteriori requisiti''. (ANSA).

INDUSTRIA: FEDERALIMENTARE, RIPRESA EXPORT(+2,5%) IN I BIMESTRE
PRESIDENTE AURICCHIO, RISALE ANCHE PRODUZIONE MA CONSUMI GIU'
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - Dopo il calo del 4,9% segnato nel
2009 torna a crescere l'export agroalimentare italiano e nel
primo bimestre mette a segno un +2,5% che aiuta a compensare la
flessione dei consumi interni (-2%). Lo afferma Gian Domenico
Auricchio, presidente di Federalimentare, in occasione
dell'assemblea annuale dell'organizzazione confindustriale che
si svolge oggi all'interno del salone alimentare
Cibus .

Ma anche sul fronte della produzione il 2010, per l'industria
alimentare italiana parte alla riscossa, con un +2% nel primo
bimestre rispetto al pari periodo 2009 che, secondo Auricchio,
'fa ben sperare per il prosieguo dell'anno e potrebbe portare a
un recupero pressoché integrale del calo segnato lo scorso anno
(-1,5%)'. Buona la dinamica produttiva del settore oleario che,
dopo aver chiuso il 2009 con un +5%, balza del 14,8% nel primo
bimestre. Positivo anche il trend del vino: al +1,9% di fine
2009 segue infatti un'accelerazione (+3,6%) nel primo bimestre.
Sul fronte export, invece, la ripresa è trainata in
particolare dalla birra (+47,6%), seguita da 'acquaviti e
liquori' (+26,1%), zucchero (+26,3%) e caffè' (+10,2%). Bene
anche il vino (+8,2%) che rialza la testa dopo aver sofferto a
fine 2009. Segni positivi anche per il molitorio (+8,1%),
oleario (+7%) e lattiero caseario (+6,9%). (ANSA).

INDUSTRIA: FEDERALIMENTARE A GOVERNO, PIU' LIBERALIZZAZIONI
AURICCHIO, CHIEDIAMO CONTESTO FAVOREVOLE PER IMPRESE
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - L'industria alimentare chiede al
governo più coordinamento tra i vari soggetti che hanno
competenza in materia agroalimentare e una politica volta a
favorire le liberalizzazioni. La richiesta giunge dal presidente
dell'organizzazione confindustriale, Gian Domenico Auricchio, in
occasione dell'assemblea annuale svolta nella giornata
inaugurale del salone dell'alimentazione ' Cibus
' . 'Chiediamo - sottolinea Auricchio - di creare un contesto
favorevole alle nostre imprese. Mi preme a tal proposito
ribadire alcune esigenze divenute ormai improrogabili: la
deducibilità delle spese promozionali all'estero, la
semplificazione burocratica e normativa, il finanziamento
all'innovazione industriale, la defiscalizzazione totale del
disavanzo da concambio di fusione'' .
Auricchio ribadisce la necessità di sostenere
l'internazionalizzazione delle imprese anche 'con nuove
risorse, oltre che con un sistema istituzionale più coordinato
ed efficiente che eviti sprechi e inutili duplicazioni'' .
'Inoltre - conclude Auricchio - il made in Italy alimentare
deve, per crescere come merita, appropriarsi di quella fetta di
mercato che gli viene sottratta da imitazione e
contraffazione'' .(ANSA).

ALIMENTARE: AZIENDE CENTENARIE LE PIU' ORIENTATE A EXPORT
DA BARILLA A PONTI, IL PESO SU FATTURATO OLTRE 60% MEDIA SETTORE
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - Le oltre 150 aziende alimentari
centenarie, da Barilla, Gancia, Negroni, Ponti - e tutte quelle
dalla lunga tradizione familiare che popolano il panorama
nazionale - sono fortemente orientate all'export, rivelando una
propensione al commercio internazionale superiore di circa il
60% alla media nazionale. Lo rivela la ricerca '100X100 Made in
Italy' svolta da Federalimentare e presentata nella prima

giornata del Salone 'Cibus ' a Parma.

Dall'indagine emerge che se nel 1980 l'incidenza dell'export di queste aziende centenarie sul proprio fatturato si attestava al 12%, piu' o meno come la media del settore, oggi questa incidenza si e' estesa fino al 26%, a fronte del peso dell'export sul fatturato dell'industria alimentare nel suo complesso pari al 16,7%. Cio' significa che oggi le aziende centenarie esportano quasi il 60% in piu' rispetto a tutte le altre imprese del settore e che nel corso degli ultimi 30 anni hanno avuto una marcia e una determinazione in piu' riguardo i mercati internazionali.

L'indagine mette anche in rilievo che 8 aziende su 10 (81,3%) guardano con ottimismo alla ripresa del settore. In particolare il 57,3% lo fa all'insegna di una 'moderata fiducia', mentre il 24% con la certezza che la ripresa dell'economia e' vicina. Solo il 5,3% delle aziende centenarie pensa al medio periodo con apprensione.

Sette aziende centenarie su 10 (68,4%), inoltre, ritengono che l'incertezza dell'economia globale impattano in maniera tutto sommato positiva sul futuro dell'industria alimentare, 'in quanto aprono mercati nuovi e permettono a chi sa osare di conquistare posizioni e quote di mercato'. Solo per 2 aziende su 10 (17,1%) le conseguenze della crisi incidono in maniera negativa perche' 'e' sempre piu' difficile trovare mercati disposti a riconoscere il giusto prezzo alla qualita' dei nostri prodotti'. (ANSA)

MADE IN ITALY: USA COPIONI A TAVOLA, GENUINO 1 PRODOTTO SU 8
NORD AMERICA COPRE 40% DEI 60 MLD FATTURATO CONTRAFFAZIONI
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - In tutto il mondo copiano i prodotti alimentari italiani ma negli Stati Uniti e in Canada le imitazioni sono piu' diffuse che altrove, tanto che si accaparrano il 40% dei 60 miliardi di fatturato che viene dal falso made in Italy a tavola. I dati giungono da Federalimentare in occasione del convegno su 'Fattore export, tradizione, qualita' e internazionalizzazione' organizzato in apertura del salone dell'alimentazione 'Cibus '.

Se in genere - secondo lo studio di Federalimentare - nei supermarket di tutto il mondo per un prodotto autentico italiano ce ne sono tre contraffatti, questo rapporto sul mercato nordamericano diventa di 1 a 8. Usa e Canada sviluppano infatti complessivamente 24 miliardi di euro di fatturato 'Italian sounding' a fronte di un export dei prodotti alimentari autentici pari a circa 3 miliardi di euro. In Europa invece il business dell'imitazione tocca complessivamente i 26 miliardi di euro contro un export che vale circa 13 miliardi di euro (quindi per ogni prodotto autentico ne esistono circa 2 taroccati). Infine negli altri Paesi l'Italian sounding vale 10 miliardi di euro, contro un export dei prodotti made in Italy che vale 4 miliardi di euro (per ogni prodotto alimentare autentico ce ne sono 2,5 falsi).

I prodotti piu' copiati in Usa e Canada sono senza dubbio i formaggi: solo il 15% e' autentico. In particolare sono imitati il 97% di mozzarelle e provoloni, il 96% del parmigiano reggiano grattugiato e il 95% delle ricotte. Profumo di...bruciato anche per i sughi della pasta, falsi nel 97% dei casi. Ai consumatori Usa - sottolinea Federalimentare - vengono proposti con accattivanti nomi ispirati a personaggi italici famosi in tutto il mondo, sia del passato (il sugo 'Da Vinci') che del presente ('Gattuso'). 'Contadina' o 'Duomo' sono invece intitolati i falsi (8 volte su dieci) pomodori in scatola.

Largamente imitate (94% dei casi) anche le conserve sott'olio sott'aceto. Va un po' meglio agli oli d'oliva (solo una quota

dell'11% di imitazioni) e alla pasta (28% di falsi). (ANSA)

SICUREZZA ALIMENTARE: FAZIO, UN TAVOLO SU SCUOLA FORMAZIONE
MINISTRO, VOGLIAMO RENDERLA OPERATIVA, SEDE A PARMA
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - 'Entro una o due settimane faremo
un tavolo per rendere operativa la Scuola superiore di alta
formazione per la sicurezza alimentare'. L'annuncia all'ANSA il
ministro della Salute Ferruccio Fazio a margine del convegno
inaugurale del Salone 'Cibus'.

'L'atto istitutivo della Scuola e' stato gia' firmato -
osserva il ministro - da parte del nostro ministero, quello
dell'Universita' e Ricerca, dal sindaco di Parma e dall'Expo di
Milano, si tratta ora di renderla operativa'.

'Sara' una Scuola - spiega il ministro - di alta formazione
per la sicurezza alimentare con sede qui a Parma e ha dato gia'
la sua adesione il rettore dell'Universita' Cattolica e stanno
dando la loro adesione altre Universita'.

'Dovremo trovare ora una sede e definire i corsi - conclude
il ministro - per questa Scuola che rendera' ancora piu'
centrale il ruolo di Parma'. (ANSA).

OGM: FAZIO, NO A LOGICA GLOBALIZZATA CONTRO TIPICITA'
FINORA SVILUPPO NON ABBASTANZA ORIENTATO A CONSUMATORE
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - 'Sugli Ogm non vogliamo farci
massificare da una logica globalizzata che va contro la
tipicita' del prodotto italiano'. Lo afferma all'ANSA il
ministro della Salute Ferruccio Fazio, a margine del convegno
inaugurale del Salone 'Cibus'.

'Ritengo - osserva il ministro - che l'Ogm ad oggi abbia
avuto uno sviluppo fondamentalmente orientato a creare risparmi
su grandi produzioni a costi minori e non e' stato invece
sufficientemente orientato al consumatore'.

'Se gli Ogm, viceversa - aggiunge il ministro -, si
riorientano in una direzione di innovazione anche tecnologica
verso alimentazione e produzioni, nell'ottica di un
miglioramento non solo quantitativo ma qualitativo e in modo
anche molto controllato, perche' difatti al momento i controlli
ci sono e non ci sono, e indirizzati anche alla conservazione
della biodiversita', allora e' questo e' un discorso che con le
nostre associazioni, in primis Coldiretti, possiamo cominciare
ad avviare con calma'. (ANSA)

SALUTE: FAZIO, CODICE ALIMENTARE ARRIVERA' PRIMA ESTATE
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - 'Stiamo lavorando alla bozza del
Codice alimentare e arrivera' prima dell'estate'. Lo annuncia
all'ANSA il ministro della Salute Ferruccio Fazio, a margine del
Salone 'Cibus'.

'I punti qualificanti di questo Codice - aggiunge il
ministro - sono quelli di semplificare quelle che sono le
attuali
normative del settore e di riordinare, semplificandole, le
procedure esistenti. Questo in tema di alimenti e
mangimi'. (ANSA)

OGM: COMMISSARIO UE DALLI, SCIENZA SI' MA NON AD OGNI COSTO
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - 'Si' alla scienza ma non ad ogni
costo. L'innovazione ha bisogno dei valori della societa', deve
creare evidenti benefici per i consumatori. L'impegno che voglio
portare avanti e' quello di gestire l'innovazione'. Lo afferma
il Commissario europeo alla Salute John Dalli nel corso del
convegno 'Possono scienza e innovazione creare una catena
alimentare sostenibile?' che ha inaugurato il Salone

dell'alimentazione ' Cibus '.

Dalli ha sottolineato che ai consumatori ''vanno date piu' informazioni sugli ogm, poi la scelta sta a loro''.

Sugli Ogm in ogni caso, secondo Dalli ''ci vuole un dibattito piu' razionale''.

Anche su nanotecnologie e clonazione - aggiunge Dalli - ''ci vuole un impegno comune per assicurare un dialogo inclusivo che si basi su dati di fatto. Bisogna sbarazzarsi dei sospetti''. Per quanto riguarda i profili istituzionali nelle etichette degli alimenti, Dalli ritiene che ''non devono essere ambigui ne' fuorvianti. E percio' va eliminata la nebbia che ancora insiste su questo aspetto, utilizzando solo i profili basati sulla scienza ed approvati''.

SALUTE: UNC: BENE CODICE ALIMENTARE; PRIORITA' A SICUREZZA
v. 'SALUTE: FAZIO, CODICE ALIMENTARE..' DELLE 13.17
(ANSA) - ROMA, 10 MAG - ''Sosterremo l'iniziativa del Codice alimentare, aspirazione che la nostra Unione sostiene da oltre trent'anni, ma che i consumatori attendono ancora nella speranza della necessaria semplificazione delle norme del diritto alimentare''. Lo ha annunciato il segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori (Unc) Massimiliano Dona, intervenuto all'inaugurazione di 'Cibus ', la fiera dell'alimentazione e del cibo in corso a Parma. ''Cibo - ha aggiunto Dona - significa molte cose: sapori, tradizioni, benessere, convivialita'. Ma al primo posto per i consumatori deve restare la sicurezza alimentare''.

''Condivido le parole del ministro Fazio - ha aggiunto il segretario Unc - che ha dichiarato l'impegno per l'informazione dei consumatori ed in particolare la contrarieta' del governo al 'sistema semaforo' che vorrebbe distinguere gli alimenti tra buoni e cattivi. Dona, che ricopre l'incarico di rappresentante italiano nel Gruppo Consumatori Europeo (Eccg), ha concluso manifestando la disponibilita' delle organizzazioni italiane di tutela dei consumatori a supportare il Commissario Dalli in un percorso che ''metta al primo posto nelle scelte politiche le risultanze scientifiche, cosı' da assicurare ai cittadini le necessarie certezze in ordine alla sicurezza delle produzioni alimentari''.(ANSA).

SALUTE: FIPE, COLLABORAZIONE RISTORATORI A BOLLINO QUALITA'
(V. 'SALUTE: FAZIO, BOLLINO QUALITA'...') DELLE 11:59
(ANSA) - PARMA, 10 MAG - ''Piena collaborazione da parte della categoria alla valorizzazione di un marchio di qualita' nei ristoranti per dare maggiore risalto e valore al cibo in tutti i suoi aspetti''. E' questo il commento di Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe e vicepresidente Confcommercio, all'anuncio del ministro Fazio, durante la visita inaugurale di Cibus , dell'arrivo di un bollino di qualita' per i ristoranti che propongono menu sani ed equilibrati.

''Ci rallegriamo di sapere direttamente dal ministro - aggiunge Stoppani - che il servizio di ristorazione del suo Ministero ha gia' adottato queste linee guida. Si tratta di un progetto a cui i ristoratori hanno dimostrato sempre grande sensibilita' e disponibilita'. Siamo assolutamente disponibili a ridare valore e concretezza ad un Bollino di qualita', garanzia per il cliente e anche per il ristoratore. E' un modo concreto per soddisfare le nuove esigenze di un consumatore sempre piu' informato e attento all'alimentazione corretta ed equilibrata anche fuori casa''.

''Stiamo gia' lavorando da qualche tempo nello sviluppo di una maggiore certificazione dei nostri ristoranti che in diversi

casi gia' esiste - spiega Alfredo Zini, vicepresidente Fipe Confcommercio - Questo bollino portera' valore aggiunto introducendo la specifica dei valori nutrizionali, oltre alle gia' esistenti certificazioni su equilibrio nutrizionale e intolleranze''.

'Con questa iniziativa - conclude Zini - saremo all'avanguardia in Europa e speriamo di essere un esempio anche per gli altri Paesi''.(ANSA)

ALIMENTARE: GALLI, IMPRESE BRAVE A REAGIRE SINDROME DECLINO (INDUSTRIA:FEDERALIMENTARE,RIPRESA EXPORT...' DELLE 12.05) (ANSA) - PARMA, 10 - Non e' un caso se l'export dell'industria alimentare e' in ripresa, 'gli industriali dell'alimentare infatti sono bravi e dimostrano non solo che si puo' fare industria anche in un Paese difficile come l'Italia, ma che si puo' anche reagire alla sindrome del declino''. I complimenti agli industriali dell'alimentare italiano giungono dal direttore generale di Confindustria, Giampalo Galli, in occasione del convegno organizzato da Federalimentare nella prima giornata del Salone Cibus .

'L'Italia - aggiunge Galli - e' un Paese ricco anche per la forza delle sue imprese, certo sarebbe molto piu' ricco se non ci fossero tanti oneri impropri - dalla burocrazia alla giustizia dai tempi sconcertanti - che gravano sulle imprese''. (ANSA)

CRISI: GALLI, ORA PAESI A RISCHIO FACCIANO LORO DOVERE (ANSA) - PARMA, 10 MAG - 'Oggi sembra che le cose vanno meglio, ma i Paesi esposti a pressioni speculative devono fare i compiti a casa, riducendo il disavanzo pubblico e facendo riforme per la crescita''. Lo dice all'ANSA il direttore generale di Confindustria Giampalo Galli, a margine di un convegno di Federalimentare al salone Cibus , commentando il maxi piano di difesa dell'eurozona da 750 miliardi varato dall'Ecofin e le operazioni di riacquisto dei titoli di stato dell'eurozona decise dalla Bce.

'L'intervento della Bce - sottolinea ancora Galli - e' un intervento potenzialmente amplissimo, salvo pericoli inflazione''. (ANSA).

SALUTE: DALLA SARDEGNA IL PECORINO ANTICOLESTEROLO

(ANSA) - ROMA, 10 MAG - Pecorino sardo si', ma anti-colesterolo e dietetico. Presentato oggi a Cibus dalla Regione Sardegna il formaggio che abbassa il colesterolo, riduce i rischi cardiovascolari e non fa ingrassare.

La scoperta e' dei ricercatori dell'Universita' di Cagliari e del Centro per le malattie dismetaboliche e l'arteriosclerosi del Brotzu, assieme alla Regione Sardegna e alla Camera di Commercio di Cagliari.

I ricercatori hanno dimostrato come - grazie a un'alimentazione delle pecore a base di semi di lino - si possa produrre un formaggio dallo stesso sapore con il 15% in meno di grassi saturi, con oltre il 300% di CLA (acido linoleico coniugato) in piu', elemento essenziale per combattere il colesterolo. Non solo. Secondo gli studi infatti questo tipo di pecorino puo' contenere fino al 200% in piu' di omega 3 rispetto al formaggio normale.

Un ritorno alla natura, che contribuisce anche alla prevenzione di tumori, grazie alla presenza dell'acido linoleico coniugato, l'omega 3 e lo iodio che hanno proprieta' antinfiammatorie e antitumorali. Nella sperimentazione clinica, il formaggio arricchito e' stato distribuito a volontari a basso

rischio cardiovascolare e moderatamente ipercolesterolemici e ha dimostrato non solo l'abbassamento della colesterolemia ma anche che 90 grammi al giorno di quel formaggio non fanno aumentare il peso. (ANSA).

SALUTE: FAZIO, UN BOLLINO PER RISTORANTI DAI MENU SANI/ANSA RISTORATORI A 'CIBUS', SU VALORI NUTRIZIONALI APRIPISTA IN UE (dall'inviato Cristina Latessa)

(ANSA) - PARMA, 10 MAG - I ristoranti che propongono menu calibrati e non esagerano nelle calorie avranno un bollino di qualita', rilasciato dal Ministero della Salute. Lo annuncia all'ANSA il ministro della Salute, Ferruccio Fazio, intervenuto ad inaugurare il salone 'Cibus', kermesse dell'alimentazione con 2500 espositori. 'Per quanto riguarda la ristorazione classica, ovvero non quella delle grandi catene - spiega il ministro -, vorremmo fare un'intesa con i ristoratori e aprire dei tavoli per proporre un'iniziativa, peraltro gia' attivata nella mensa del nostro ministero, che consente di avere dei menu a profili nutrizionali controllati, sia dal punto di vista del bilanciamento delle varie componenti, sia dal punto di vista calorico. A questi menu daremo una sorta di bollino di certificazione'.

L'iniziativa si inquadra, rileva il ministro, 'in un progressivo orientamento della ristorazione verso un'alimentazione piu' sana'.

'Con questo bollino - aggiunge il ministro - il cittadino, volendo, puo' scegliere menu gustosi sapendo che hanno un quadro calorico non eccessivo e che sono anche bilanciati. Pensiamo inoltre che questo potrebbe anche favorire di andare al ristorante ed e' quindi a vantaggio della ristorazione'.

I ristoratori accolgono naturalmente con favore l'iniziativa e Fipe-Confcommercio, presente a Cibus con un grande spazio, offre la sua 'piena collaborazione'. Il 2009 ha visto peraltro una crisi dei consumi fuori casa del 2,5% (pari a 1,4 mld al netto dell'inflazione), che porta la categoria ad organizzarsi, per 'studiare nuove formule piu' accattivanti per un consumatore attento e sensibile alle esigenze salutistiche', come afferma il presidente della Fipe Lino Enrico Stoppani. Gia' dal 2000 Fipe aveva lanciato un bollino blu per quei ristoratori (ad oggi 400) che consigliavano i clienti su menu salutari e che tenessero in conto le calorie complessivamente consumate, ma questo bollino - spiega l'organizzazione di Confcommercio - porta valore aggiunto perche' introduce i valori nutrizionali.

'Si tratta di un progetto -dichiara ancora Stoppani - a cui i ristoratori hanno dimostrato sempre grande sensibilita' e disponibilita'. Siamo assolutamente favorevoli a ridare valore e concretezza ad un bollino di qualita', garanzia per il cliente e anche per il ristoratore. E' un modo concreto per soddisfare le nuove esigenze del consumatore'.

'Stiamo gia' lavorando da qualche tempo nello sviluppo di una maggiore certificazione dei nostri ristoranti che in diversi casi gia' esiste - spiega Alfredo Zini, vicepresidente Fipe Confcommercio - Questo bollino introdurrà la specifica dei valori nutrizionali, oltre alle gia' esistenti certificazioni su equilibrio nutrizionale e intolleranze alimentari'.

'Con questa iniziativa - conclude Zini - saremo all'avanguardia in Europa e speriamo di essere un esempio anche per gli altri Paesi'.

INDUSTRIA: FEDERALIMENTARE, EXPORT IN RIPRESA, +2,5%/ANSA POSITIVO I BIMESTRE, AZIENDE CON 100 ANNI LANCIATE ALL'ESTERO

(dall'inviato Cristina Latessa)

(ANSA) - PARMA, 10 MAG - L'industria alimentare italiana torna a correre sui mercati internazionali, segnando un +2,5% per l'export nel primo bimestre dopo il -4,9% del 2009. Con questo dato in ripresa, il presidente di Federalimentare Gian Domenico Auricchio ha aperto l'assemblea annuale dell'organizzazione confindustriale ospitata nel Salone dell'alimentazione Cibus che ha aperto oggi i battenti (fino a giovedì) inaugurato dal ministro della Salute Ferruccio Fazio.

L'incremento dell'export nel primo bimestre aiuta peraltro a compensare la persistente flessione dei consumi interni (-2,3%). Lo scorso anno la crisi aveva portato ad un calo in quantità del 3,6%, il peggiore degli ultimi decenni.

Anche sul fronte della produzione il 2010 per l'industria alimentare italiana parte alla riscossa, con un +2% nel primo bimestre rispetto al pari periodo 2009 che, secondo Auricchio, 'fa ben sperare per il prosieguo dell'anno e potrebbe portare a un recupero pressoché integrale del calo segnato lo scorso anno (-1,5%). Buona la dinamica produttiva del settore oleario che, dopo aver chiuso il 2009 con un +5%, balza del 14,8% nel primo bimestre. Positivo anche il trend del vino: al +1,9% di fine 2009 segue infatti un'accelerazione (+3,6%) nel primo bimestre. Sul fronte export, invece, la ripresa è trainata in particolare dalla birra (+47,6%), seguita da 'acquaviti e liquori' (+26,1%), zucchero (+26,3%) e caffè (+10,2%). Bene anche il vino (+8,2%) che rialza la testa dopo aver sofferto a fine 2009. Segni positivi anche per il molitorio (+8,1%), oleario (+7%) e lattiero caseario (+6,9%).

Federalimentare evidenzia come siano le aziende ultracentenarie a firma familiare - da Barilla, a Gancia, Negroni e Ponti, solo per citarne qualcuna - quelle più orientate all'export e con una propensione al commercio internazionale superiore di circa il 60% alla media nazionale. Intanto Federalimentare continua a dirsi preoccupata per il fenomeno della contraffazione, che, oltre ai danni di immagine per i prodotti alimentari del Made in Italy, procura danni sul piano economico togliendo entrate all'export. In particolare i 'tarocchi' dell'alimentare tricolore abbondano sugli scaffali dei supermarket del Nord America. Stati Uniti e Canada si accaparrano da soli il 40% dei 60 miliardi di fatturato che viene dal falso made in Italy.

Dal direttore generale di Confindustria Giampaolo Galli, intervenuto all'assemblea di Federalimentare, arrivano intanto i complimenti agli industriali dell'alimentare per le performance positive nell'export. 'Sono bravi - dice Galli - e dimostrano non solo che si può fare industria anche in un Paese difficile come l'Italia ma che si può anche reagire alla sindrome del declino'. 'L'Italia - sottolinea Galli - è un Paese ricco anche per la forza delle sue imprese, e sarebbe molto più ricco se non ci fossero tanti oneri impropri, dalla burocrazia alla giustizia dai tempi sconcertanti, che gravano sulle imprese'.

(ANSA)

UE: DE CASTRO (S&D), COMPETITIVITA' FOCUS POLITICA AGRICOLA (V. 'ALIMENTARE: UE, CIOLOS, NORME...' DELLE 18.25)
(ANSA) - BRUXELLES, 10 MAG - 'La competitività del nostro sistema agricolo è un elemento centrale per il futuro dell'agricoltura europea e dei territori rurali. Rispetto a questa prospettiva il tema delle regole commerciali rappresenta uno degli ambiti più significativi sui quali lavorare'.
Lo ha detto il presidente della commissione agricoltura del

parlamento Europeo, Paolo De Castro (S&D) che ha guidato, oggi a Bruxelles, il confronto 'sull'impatto degli standard europei sulla competitivita' del settore primario e agroalimentare''. Per De Castro, la questione e' fondamentale 'per garantire che gli sforzi europei in tema di qualita', benessere animale, salubrita' alimentare non vengano vanificati da un mercato incapace di riconoscere i valori sociali incorporati in un prodotto''. La sfida? Promuovere un mercato piu' trasparente e orientato al concetto della cosiddetta reciprocita' delle regole. Dobbiamo capire quale e' la strada migliore per affrontare efficacemente questa prospettiva, quali i vincoli negoziali, quali le opportunita' per difendere un modello che e' innanzitutto garanzia per i nostri cittadini''. Il confronto continuera' domani a Parma, a Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione. (ANSA).

ALIMENTARE: GDO A INDUSTRIA, VOI QUELLI CHE PIU' GUADAGNATE CONAD E COOP ITALIA, SOFFRIAMO CRISI, SERVE PREZZO EQUO (ANSA) - PARMA, 11 MAG - La Grande distribuzione e gli agricoltori sono i soggetti che piu' hanno sofferto a causa della crisi che ha portato alla contrazione dei consumi alimentari, mentre l'industria del settore e' quella che ricava piu' margini di guadagno. Lo affermano i rappresentanti della Grande distribuzione intervenuti al convegno 'Piu' valore alla filiera, il futuro dei rapporti tra industria e distribuzione'', svoltosi nella seconda giornata del Salone dell'alimentazione 'Cibus'.

'Questa crisi ha generato problemi seri - osserva Francesco Pugliese, direttore generale Conad - e agricoltura e distribuzione sono i soggetti che non ci guadagnano, ma almeno all'agricoltura vanno le sovvenzioni degli governi. Chi trasforma ha invece la fetta piu' grossa dei guadagni''. 'Sono i bilanci a dire queste cose - sottolinea Roberto Fiamminghi, direttore acquisti Coop Italia - All'industria chiediamo di esserci vicini, prima di tutto proporre listini per il consumatore che ne ha bisogno. L'industria deve venire da noi con il giusto prezzo, ovvero quello che riflette il costo complessivo della filiera''.

Secondo Pugliese lo scenario dei rapporti tra Gdo e industria alimentare va anche verso una maggiore selezione: 'Siamo chiamati a scegliere e sceglierci - osserva - e devo dire che grazie alle centrali di distribuzione questa scelta gia' si e' fatta piu' selezionata. E' essenziale ridurre il numero di marche presenti al nostro interno. So che questo ci portera' piu' di un problema con i nostri fornitori''. Pugliese difende anche la validita' delle promozioni, tra i punti di contrasto con l'industria alimentare: 'Grazie alle promozioni - rileva - abbiamo retto alla crisi e alla carica dei discount. Naturalmente va fatta nella maniera corretta''.

(ANSA)

ALIMENTARE: GDO A INDUSTRIA, SIETE VOI A GUADAGNARCI/ANSA A CIBUS POLEMICA TRA ATTORI COMPARTO.IMPRESI, PREZZI AI MINIMI (dall'inviato Cristina Latessa) (ANSA) - PARMA, 11 MAG - Mentre i consumi alimentari proseguono in calo, la grande distribuzione e l'industria alimentare discutono su chi ci rimette di piu' e restano lontane su come venire incontro alle esigenze low cost dei consumatori, a cominciare dall'utilizzo frequente delle promozioni avvertito dall'industria. Le divergenze emergono chiare nel convegno organizzato al salone dell'alimentazione 'Cibus

' dedicato proprio ad esaminare i rapporti tra i due soggetti. Nell'occasione e' stato presentato un rapporto Tns sulla tematica della sostenibilita' che resta ugualmente un tema dalle posizioni ancora distanti tra le due realta'.

Secondo la Gdo sono proprio le grandi catene di vendita, assieme agli agricoltori, i soggetti che piu' hanno sofferto a causa della crisi, mentre l'industria e' quella che si assicura i migliori margini. Secondo Francesco Pugliese, direttore generale Conad, ''la crisi ha creato problemi seri e agricoltura e distribuzione sono i soggetti che non ci guadagnano, ma almeno all'agricoltura vanno le sovvenzioni dei governi. Chi trasforma si prende invece la fetta piu' grossa dei guadagni''.

Sulla stessa linea anche Roberto Fiamminghi, direttore acquisti Coop Italia, che sottolinea come ''sono i bilanci a dire queste cose. L'industria deve venire da noi con il giusto prezzo, ovvero quello che riflette il costo complessivo della filiera''. Secondo Conad lo scenario dei rapporti tra Gdo e industria alimentare va anche verso una maggiore selezione delle marche presenti sugli scaffali. Per quanto riguarda il tema promozioni, Pugliese ne difende la validita' e sottolinea come siano state queste a far reggere alle vendite l'impatto della crisi oltre la pressante concorrenza dei discount.

Alle accuse della Gdo, Federalimentare replica sottolineando diplomaticamente che e' in corso un negoziato ''per poter stabilire nuove relazioni - osserva il presidente Gian Domenico Auricchio -, sia nell'interesse del consumatore che della competitivita' delle imprese''.

Ma gli industriali presenti a Cibus non ci stanno a passare da 'affaristi': ''In ogni filiera oggi l'equilibrio e' complesso

osserva Francesco Mutti, ad dell'omonimo gruppo conserviero - Inesorabilmente la crisi sta colpendo, e' in difficolta' la produzione e anche la distribuzione, ma per la Gdo direi che c'e' anche un problema di sovraffollamento dei punti vendita''.

Mutti indica come la Gdo non possa lamentarsi piu' di tanto, visto che ''i piu' grandi ritorni su investimenti li generano proprio le grandi catene di distribuzione, mentre non abbiamo visto realta' dell'industria crescere in modo importante''.

''L'industria fa una fatica bestiale e non si puo' pensare di ridurre i margini - commenta Dario Scotti, presidente e ad di Riso Scotti - Lo dimostra l'inflazione sui prezzi alimentari nell'arco degli ultimi vent'anni, siamo su livelli ridicoli''.

''Siamo sulla stessa barca - e' il parere di Biagio Mataluni, presidente dell'omonimo gruppo big della produzione olearia in Italia - Bisogna fare un grande patto per trovare regole condivise che premino tutti. E, per cominciare, vanno regolate le promozioni''. (ANSA)

EXPO 2015: FEDERALIMENTARE, 2/6 LA PRESENTEREMO A SHANGHAI (ANSA) - PARMA, 12 MAG - ''L'industria alimentare parte per Shanghai dove presentera' Expo 2015 in occasione della Festa della Repubblica il 2 giugno''. Lo rende noto il direttore generale di Federalimentare, Daniele Rossi, in occasione del convegno ''EXPO 2015 Nutrire il Pianeta. Nutrizione, well-being, biodiversita' e sostenibilita''', organizzato al Teatro Regio di Parma dal gruppo di Lavoro Expo 2015 di Confindustria sulla Nutrizione assieme a Fao, Efsa e Inran.

''Il primo settore del Made in Italy - aggiunge Rossi - vorra' festeggiare all'Expo di Shanghai non solo la sua tradizione centenaria ma anche la capacita' di competere ad armi pari nel mondo e innovare i propri prodotti per assecondare i gusti dei consumatori''.

''Oggi si celebra a Parma Cibus 2010 - prosegue Rossi - che e' una vetrina spettacolare della specificita' della nostra

produzione alimentare. Vorremmo che tutto il Sistema Paese possa unirsi intorno alla sua 'cucina' per preparare un modello alimentare migliore''.

'Proprio Expo Generation - conclude Rossi - costituisce il passaggio obbligato nel 2015, per capire quanto la nostra industria e la nostra filiera alimentare sapra' attrarre i migliori giovani talenti della sceinza e tecnologia''

ALIMENTARE: FORMAGGI DOP PIACCIONO, MA OCCHIO A PREZZO
INDAGINE NIELSEN PER AFIDOP PRESENTATA A 'CIBUS

,

(ANSA) - PARMA, 12 MAG - Gli italiani non rinunciano alla qualita', ma sono piu' sensibili al prezzo e approfittano delle promozioni. Lo rivela una ricerca commissionata da Afidop a The Nielsen Company. L'attenzione alla qualita' la dimostra l'andamento delle vendite dei formaggi italiani Dop che nel 2009 hanno visto aumentare i volumi dell'1,1% rispetto all'anno precedente. Nell'ultimo anno - sottolinea l'indagine - sono cresciute anche le famiglie italiane che li acquistano: oggi Parmigiano-Reggiano e Grana Padano, Gorgonzola e Pecorino Romano, Asiago e Montasio, Taleggio e Mozzarella di Bufala Campana e gli altri formaggi a denominazione di origine protetta sono presenti nel 96,8% delle famiglie italiane.

Nel 2009 gli italiani hanno acquistato nella distribuzione moderna oltre 183,6 milioni di kg di formaggi Dop, spendendo 1.881 milioni di euro. Il controvalore delle vendite - sottolinea l'indagine - mostra una contrazione annua dello 0,7% determinata dalla flessione generalizzata dei prezzi e dall'incremento del numero di famiglie che hanno acquistato i formaggi Dop allettate dalle numerose promozioni, arrivate al 69,2% di incidenza.

Nel 2009 ogni famiglia italiana ha speso mediamente in formaggi Dop 83,2 euro. Immutate le quantita' acquistate (8,1 kg/anno), il numero medio degli atti di acquisto e la frequenza media tra uno e l'altro (circa 22 giorni). Stabile anche la quantita' media di formaggio Dop comprata per acquisto: circa 500 grammi.

Lo studio di Afidop, infine, traccia anche il profilo del consumatore italiano piu' importante per i formaggi Dop: si tratta di famiglie con almeno due componenti o superiori a 5 membri, che vivono nel Nord-Ovest, e che hanno un reddito medio-alto. (ANSA)

VINO: GANCIA (FEDERVINI), MADE IN ITALY E' UNICO, BENE OCM
(ANSA) - PARMA,12 MAG - 'I territori del nostro Paese non sono replicabili e sono la fonte di una ricchezza ineguagliabile costituita dalla varieta' e dalla qualita' eccellente dei prodotti agroalimentari italiani''. E' quanto afferma Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini, in occasione di Cibus , il salone internazionale dell'alimentazione in corso a Parma.

Sulla nuova Organizzazione comune di mercato del settore vitivinicolo, il presidente di Federvini aggiunge inoltre che 'la nuova Ocm vino rappresenta una grande opportunita' per l'Italia poiche', grazie ai fondi previsti per la promozione dei territori, permette alle imprese del Made in Italy di fare sistema e di portare le nostre eccellenze all'estero, come e' successo pochi giorni fa all'Expo in Cina''. (ANSA)

ALIMENTARE: GRANAROLO 'ESPORTA' IN TANZANIA MODELLO FILIERA

(ANSA) - BOLOGNA, 12 MAG - Trasferimento di tecnologie e competenze per 'esportare' il modello di filiera di Granarolo a Njombe, uno dei distretti piu' poveri della Tanzania. E' Africa Milk Project, progetto presentato oggi Granarolo al Teatro Regio di Parma nell'ambito della conferenza internazionale Cibus 2010 'Expo 2015 Feeding the planet: nutrition, well-being, biodiversity & sustainability'.

Promosso dal Cefa onlus con Granarolo, Africa Milk Project mira a sviluppare di una microfiliera del latte nella regione africana. Un piccolo ma autosufficiente sistema agrozootecnico, per produrre latte e distribuirlo, dando cosi' cibo ma anche lavoro alla popolazione. Oggi il progetto conta su un piccolo caseificio (la Njombe Milk Factory) che collega alcune centinaia di famiglie di allevatori tanzaniani che possiedono 1-2 mucche, e da' quindi lavoro a piu' di 800 persone, oltre a rendere piu' facilmente accessibile il latte. Ora con Africa Milk Project si mira a moltiplicare l'esperienza nel distretto di Njombe.

Granarolo dal 2003 ha sostenuto lo sviluppo economicamente il progetto. Nella fase iniziale ha operato per la costruzione e l'avviamento della latteria e per la formazione degli addetti sia nel caseificio di Njombe, sia nello stabilimento Granarolo (Bologna). L'anno scorso ha acquistato un automezzo a temperatura controllata per la consegna del latte, un refrigeratore e una confezionatrice (140.000 euro il valore complessivo). Il progetto Africa Milk Project e' aperto a tutti: www.africamilkproject.org. (ANSA).

ALIMENTARE: FIPE, SI' BOLLINO BLU, NO ETICHETTE IN AUTOGRILL

(ANSA) - ROMA, 13 MAG - Si' al Bollino di qualita' per i ristoranti no all'etichettatura dei piatti nella ristorazione offerta dalle grandi catene. Sono queste le istanze presentate dalla Fipe, la federazione dei pubblici esercizi, durante il Salone Cibus che si chiude oggi a Parma.

Sulla proposta del ministro Fazio di un marchio di qualita' che ponga in evidenza gli aspetti nutritivi e salutisti nei pasti al ristorante, Fipe nota che si avvicina molto al suo progetto del Bollino Blu e con esso puo' trovare un punto di incontro.

Fipe dice no, invece, in quanto 'non praticabile', all'iniziativa europea di etichettatura delle pietanze da parte della catene di ristorazione. Il regolamento europeo - nota l'organizzazione di Confcommercio - rischia di ostacolare uno dei pochi settori in grado di reagire meglio alla crisi economica. Per questo Fipe ha dichiarato a Cibus che fara' sentire la sua voce a Bruxelles assieme ad Hotrec (la federazione europea di riferimento).

Al salone 'Cibus' Fipe ha proposto anche eventi di intrattenimento nel suo spazio 'Agora'. In particolare ha colpito la maestria di Andrea Antonelli, campione italiano baristi caffetterie del 2000 e campione di Latte Arte negli ultimi tre anni, capace di fare cappuccini con disegni elaborati, a cominciare dal classico cuore, ripetuto, pero' fino a sei volte. (ANSA)

ALIMENTARE: SALONE' CIBUS 'SI SDOPPIA, DA 2011 ECCO' CIBUS TOUR'

FIERE PARMA, APERTO A CONSUMATORI, SI SVOLGERA' IN ANNI DISPARI

(ANSA) - ROMA, 13 MAG - Il salone dell'alimentazione 'Cibus

'si sdoppia e, accanto alla tradizionale rassegna negli anni pari dedicata agli operatori di settore, offrirà a partire dal 2011 l'edizione 'Cibus Tour' aperta ai consumatori e destinata a svolgersi negli anni dispari. Lo hanno annunciato i vertici di Fiere di Parma a conclusione della rassegna 2010 che ha registrato un aumento di visitatori del 20% circa e in particolare un forte afflusso di buyer esteri (circa 60.000). La prima edizione di 'Cibus Tour' si svolgerà dal 14 al 17 aprile 2011. Sarà un viaggio - come sottolineano gli organizzatori - all'insegna delle tre S: 'Sapori, Sapere e Salute'. Le aziende parteciperanno con il loro format di consumo e saranno radunate in padiglioni regionali. Il primo 'Cibus Tour' sarà anche affiancato dalla seconda edizione di 'Pianeta Nutrizione'. (ANSA).

SPECIALI SU INTERNET ANSA

http://www.ansa.it/web/notizie/canali/inviaggio/news/2010/05/10/visualizza_news.html_1791115025.html

http://www.ansa.it/web/notizie/canali/inviaggio/news/2010/05/10/visualizza_news.html_1791112108.html