ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

RASSEGNA STAMPA

Settembre 2024

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Scenario Pag. 3

Sostenibilità Pag. 35

Filiere Pag. 41

Fondi e Finanziamenti Pag. 69

Innovazione Pag. 71

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Scenario

CORRIERE DELLA SERA

L'intervista

Il commissario per la Psa: virus più resiliente del Covid i capi infetti vanno abbattuti Sì al lockdown delle stalle

Filippini, ministero della Salute: «Rispettare le regole»

«Chiariamo una cosa: quella della Peste suina africana è una emergenza sanitaria che non interessa e non potrà interessare in alcun modo l'uomo. Il virus infatti colpisce solamente maiali e cinghiali e non è trasmissibile alle persone o agli animali domestici». Giovanni Filippini, dallo scorso luglio è il nuovo direttore generale della Sanità animale del ministero della Salute e, in questa veste, ha ricevuto il 9 agosto l'incarico di Commissario straordinario del Governo per la Psa.

Sua la firma delle nuove regole di contenimento del virus, misure che ricordano i primi provvedimenti adottati nel 2020 contro il Covid.

«Sappiamo che stiamo chiedendo un enorme sacrificio agli allevatori. Il nostro primo obiettivo è bloccare la circolazione di un virus che, mi sia passato il paragone, è molto più cattivo del Covid: basti pensare che dai nostri test abbiamo rilevato che può sopravvivere e rimanere attivo anche due settimane sotto la suola di una scarpa».

Da qui il motivo del «lockdown» imposto agli imprenditori zootecnici?

«Il virus si muove attraverso la movimentazione di mezzi e persone in maniera silente. Dal Covid abbiamo imparato una serie di buone pratiche che stiamo applicando agli allevamenti: dagli accorgimenti strutturali come recinzioni, barriere, filtri e zone pulite, fino a nuove metodologie gestionali, una su tutte la disinfezione degli indumenti di chi entra ed esce dagli allevamenti trasportando i mangimi».

Il blocco della movimentazione dei capi nelle aziende sta tuttavia creando un problema di sovrappopolamento che non è solo sanitario ma è anche economico. Dovranno abbattere i nuovi nati?

«La peste suina uccide il 90% degli animali infetti e, quel che è peggio, non esistono al momento cure o trattamenti. I suini degli allevamenti colpiti, quindi, devono essere eliminati una volta scoperta la presenza di un focolaio. Ecco perché, ribadisco, chiedo a tutti gli allevatori interessati uno sforzo ulteriore per aiutarci a uscire dall'emergenza».

A tale proposito, gli allevatori però lamentano che l'emergenza poteva essere affrontata con maggior tempismo controllando con più attenzione la crescita del numero dei cinghiali.

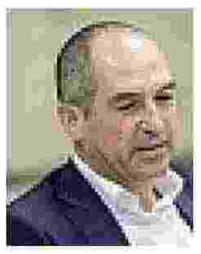
«In Italia è ormai da un anno che abbiamo un piano di cattura e abbattimento dei cinghiali. Stiamo ad esempio lavorando con le concessionarie autostradali per trasformare le strade in barriere fisiche e bloccare così la propagazione del virus».

M. D. B.

mdelbarba@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chiedo agli allevatori interessati uno sforzo ulteriore per aiutarci a uscire dall'emergenza e bloccare la propagazione



Chi è
Giovanni Filippini è il dg della Sanità animale del ministero della Salute

Peste suina, allarme al Nord
30 miliardi di export a rischio

Il commissario per la Psa: virus più resiliente del Covid i capi infetti vanno abbattuti Sì al lockdown delle stalle

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

ALIMENTARE

Nutella vegana per 15 milioni d'intolleranti al lattosio

La novità. Nutella Plant Based

Filomena Greco —*a pag. 16*

Ferrero, Nutella vegana per mercato di 15 milioni d'intolleranti al lattosio

Al via la produzione nello stabilimento di Sant'Angelo dei Lombardi, in provincia di Avellino

Industria alimentare

La nuova versione sarà distribuita in Italia, Francia e Belgio

Filomena Greco
TORINO

Per la prima volta, in sessant'anni di storia, decide di cambiare pelle e punta a una fetta di mercato nuova, quella delle persone intolleranti al lattosio – circa 15 milioni è la stima in Italia – e dei consumatori che scelgono una dieta basata su ingredienti vegetali. Nasce così Nutella Plant-Based, l'ultima novità della famiglia Nutella sviluppata dal Gruppo Ferrero di Alba, la crema spalmabile a base di nocciole e cioccolato realizzata soltanto con ingredienti di origine vegetale. Al posto del latte, dunque, saranno utilizzati sciroppo di riso e ceci per garantire l'«esperienza Nutella ad un pubblico più ampio» racconta Stefano Lelli Mami, Region Marketing Manager Nutella Italia.

L'ambizione è di lanciare una linea che non faccia sconti sul fronte del gusto e che sia capace di rinforzare la presenza di un prodotto che oggi detiene, in Italia, il 60% della quota di mercato delle creme spalmabili. «L'operazione fatta con Nutella vuole essere inclusiva, si rivolge ad un pubblico che finora non ha potuto consumare la nostra Nutella o ha scelto una dieta a base di prodotti vegetali, e punta ad aggiungere una fetta di mercato ex novo», spiega il Region marketing manager del brand.

L'anno delle celebrazioni per il sessantesimo compleanno di Nutella si conferma come un periodo ricco di novità per uno dei prodotti più iconici della famiglia Ferrero, e dopo il lancio di Nutella in versione gelato, arriva sul mercato la nuova ricetta della crema spalmabile, con un packaging riconoscibile sullo scaffale. Ferrero dunque si apre alla realtà della "dieta flexitariana", abbracciata da circa 12 milioni e mezzo di italiani che hanno scelto di privilegiare alimenti di origine vegetale. Come Nutella, anche Nutella Plant-Based inoltre è senza glutine ed è certificata dalla Vegetarian Society come "Vegan Approved".

La fase di sviluppo del nuovo prodotto e di progettazione della linea di produzione dedicata a Nutella Plant-Based è iniziata a gennaio 2023 e le prime produzioni industriali sono arrivate nel mese di giugno, dopo 18 mesi dall'avviamento dei lavori. In primo piano il contributo del Laboratorio di pasticceria di Alba, dedicato alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti, dove lavorano circa 200 tra pasticceri, agronomi, tecnologi alimentari e tecnici, accanto alla Ferrero Ingegneria che invece si è occupata della progettazione e dell'implementazione della nuova linea produttiva realizzata nello stabilimento del Gruppo in provincia di Avellino, dove lavorano 450 persone.

La nuova Nutella Plant-Based sarà distribuita a partire da questo mese nel canale della Gdo in Italia, Francia e Belgio, per arrivare nel 2025 anche in altri mercati europei a cominciare dalla Germania. Grazie alla nuova linea, Ferrero punta a rafforzare la sua presenza nel comparto della prima colazione dolce: un mercato che vale 5,9 miliardi di euro, per un terzo occupato dai biscotti (33,3%) – segmento presidiato da Ferrero grazie ai Nutella Biscuits – merende calde (26,2%) e creme spalmabili (8,5%), categoria in crescita del 4,3%. Le creme spalmabili "plant-based", invece, rappresentano una nuova tendenza del mercato, in forte crescita nel breve periodo (+31%), e con un valore complessivo che si aggira intorno ai 30 milioni. «Nutella Plant-Based è prodotta in Italia, nello stabilimento di Sant'Angelo dei Lombardi, in provincia di Avellino, a testimonianza dell'impegno del Gruppo Ferrero nel continuare a consolidare la propria presenza nel Paese e il proprio footprint industriale» racconta Lelli Mami. Nutella, brand globale in capo a Ferrero, con una produzione annua pari a 500mila tonnellate, è diventato una vera e propria famiglia di prodotti a partire dal 2005, con il lancio del primo snack on-the-go Nutella &GO!, famiglia arricchita da Nutella B-ready, nel 2015, per arrivare ai Nutella Biscuits nel 2019, ai Nutella Muffin nel 2020, Nutella Croissant nel 2023 e Nutella Ice Cream, a giugno 2024. Il Gruppo l'anno scorso ha chiuso l'esercizio con un fatturato consolidato di 17 miliardi di euro, in aumento del +20,7%, sostenuto da crescita organica e acquisizioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

I NUMERI

L'industria della Nutella
La crema spalmabile di Ferrero nata nel 1964 è prodotta in undici stabilimenti del mondo con una produzione totale pari a 500mila tonnellate all'anno. Nutella è venduta in 170 paesi e conta maestranze di 97 nazionalità diversi

La versione Plant-based
La nuova versione di Nutella è stata sviluppata nell'arco di 18 mesi dagli esperti del laboratorio di pasticceria di Alba. La nuova Nutella Plant-based, realizzata solo con ingredienti vegetali, sarà prodotta nello stabilimento di Sant'Angelo dei Lombardi e distribuita in Italia, Francia, Belgio e dal 2025 in Germania

ANSA

Leader. Nutella (in foto Plant Based) ha il 60% del mercato delle creme spalmabili

Wall Street e petrolio in caduta libera

Tv, lo sport spinge in alto gli ascolti nei mesi estivi

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

la Repubblica

IL CASO

Ceci, sciroppo di riso e niente più latte

La Nutella vegana ora sfida i puristi

di **Maurizio Crosetti**

TORINO – I Nutellomani sono già in caccia come caimani, battono la pianura e la campagna, rovistano negli scaffali, puntano i prodotti per la prima colazione in ogni supermarket o negozietto per stringere un trofeo che è soprattutto una risposta. In quel barattolo col tappo verde, identico nella forma a quell'altro, il classico, eterno e intramontabile, ci sarà per forza la soluzione al grande quesito: di cosa sa, la Nutella vegana?

È arrivata da poche ore ed è già un prodotto di culto, perché per il momento è quasi introvabile. Ma tra qualche giorno, tutti sapremo. Perché sviteremo, affonderemo il cucchiaio (astenersi cucchiaini e perditempo), lo cacceremo in bocca e potremo finalmente dire com'è, che gusto ha, di cosa profuma e, soprattutto, se la cremosità è proprio la stessa. Conosceremo il sacro mistero della nutellitudine vegetariana.

Per la verità, qualcuno già si è esposto su Tik Tok con video dove si azzardano le prime recensioni volanti, per lo più favorevoli. Per questi pionieri dell'assaggio, la "Nutella Plant Based" funziona ed è una gemella siamese della nostra amata compagna d'infanzia, un primo amore che se la giocava alla grande con la mamma e la maestra. Il gusto è quello, forse con una punta di dolce in più (ma c'è dentro il sale, per bilanciare) e la consistenza idem. Se lo augurano tutti gli intolleranti al lattosio (nella Nutella *green* sparisce dagli ingredienti il latte scremato in polvere) e i cosiddetti "flexitariani", che non sono creature piovute dallo spazio ma persone attente a ridurre le proteine animali dalla dieta: in Italia, più o meno 12 milioni di individui.

Sono occorsi dieci anni di esperimenti e diciotto mesi di lavoro serratissimo per passare dal progetto al vasetto. Ieri la presentazione alla stampa, nei prossimi giorni gli arrivi negli alimentari di Italia, Francia e Belgio, le nazioni-pilota alle quali nel 2025 seguirà il resto d'Europa. Una costola non marginale del mezzo miliardo di tonnellate di Nutella consumate in 170 paesi. Quando, il 20 aprile 1964 (pioveva) uscì dallo stabilimento di Alba il primo vasetto della meravigliosa invenzione di "monsù" Michele Ferrero, il Salinger dei pasticcieri, nessuno avrebbe immaginato che 60 anni più tardi ci sarebbe stata anche la Nutella "vegetale al 100 per cento": nel mondo di allora era proprio impensabile. Ma nel mondo di oggi nessuno può far finta che le proteine animali vadano bene e facciano bene a chiunque, abbiamo imparato ad alimentarci con maggiore equilibrio nella speranza che venga smentito quel vecchio detto secondo cui le cose più buone sono quelle che fanno più male.

La Nutella vegana è stata approvata dalla "Vegetarian Society" (va qui ricordato che entrambe le Nutelle, la classica e la *green*, sono prive di glutine). Non viene prodotta ad Alba, nella casa madre di un impero planetario, ma nello stabilimento di Sant'Angelo dei Lombardi, in quell'Irpinia dove la Ferrero scuote noccioleti da decenni. Si tratta di un'evoluzione della specie che negli ultimi vent'anni ha visto arrivare gli snack alla Nutella, poi i biscotti, i muffin, i croissant e addirittura i gelati, con buona pace dei puristi per i quali, comunque, il palato regna sovrano: qui cambia il paradigma, non è una semplice variante di gusto, non una qualsiasi crema vegana ma una Nutella fatta e finita.

Il leggendario Michele Ferrero, per tutti "il titolare", come lo chiamavano i suoi affezionati dipendenti (lui aveva capito, come Adriano Olivetti, che il lavoratore felice lavora meglio e di più, dunque evviva il welfare sociale, gli asili per i bambini, il medico gratis, i premi di produzione e mai un giorno di sciopero), assaggiava di persona ogni nuovo prodotto e andava di nascosto nei supermercati per vedere cosa scegliesse la gente, e come la sua merce venisse esposta. Era, Ferrero, un antenato forse inconsapevole del "glocal" e creò uno tra i cibi più mondiali e casalinghi di ogni tempo. Ma nemmeno lui poteva ipotizzare che un giorno, insieme alla "nocciola tonda e gentile delle Langhe" (si chiama così), nella ricetta in parte segreta della Nutella dove compaiono pure zucchero, olio di palma, cacao, lecitina di soia e vanilina, oltre al magico "quid" che riguarda la scioglievolezza e che nessuno svelerà mai («Una fesseria: se lo sapeste...», diceva *il titolare*), potessero apparire la farina di ceci e lo sciroppo di riso.

D'accordo i ceci, forse meglio nel minestrone, ma lo sciroppo di riso chi l'aveva mai sentito nominare? E invece, senza mancare di rispetto a Jo Condor, ai Coccodritti e alle Tartallegre, la nuova mistura fa il suo ingresso con squilli di tromba nei vasetti da 350 grammi (finiscono subito!), al prezzo suggerito di 4,49 euro. Seguirà dibattito. ©RIPRODUZIONE RISERVATA

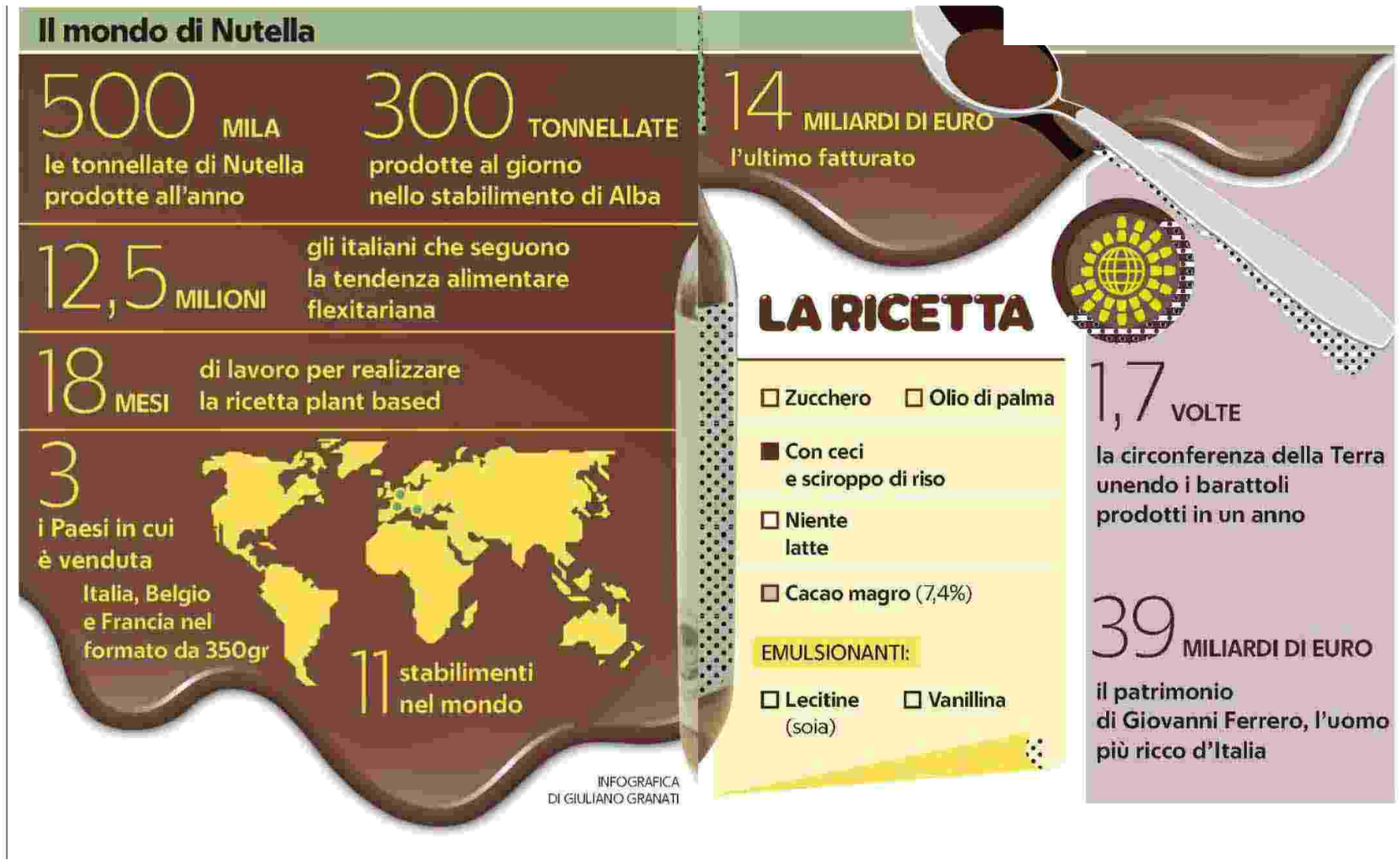
Italia, Francia e Belgio sono le nazioni pilota dove i vasetti saranno distribuiti

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

la Repubblica



Il film
Nanni Moretti con il barattolone di Nutella in una scena del film "Bianca" del 1984 dove spalma su grandi fette di pane la famosa crema alle nocciole

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Avvenire

IL PARERE DELL'ESPERTO

«Servono controlli più frequenti sulle cooperative che assicurano il trasporto dei migranti nei campi»

PAOLO **VIANA**

Oggi ci sono 362mila lavoratori stranieri occupati in agricoltura in Italia e quasi un terzo del Made in Italy agroalimentare viene prodotto nei campi e nelle stalle da migranti che hanno un contratto regolare e che forniscono il 32% del totale delle giornate di lavoro necessarie al settore, secondo l'analisi della Coldiretti che ha collaborato all'ultimo Dossier statistico immigrazione a cura del Centro studi e ricerche Idos.

Secondo il responsabile lavoro dell'organizzazione agricola, Romano Magrini, il caporalato non è un fenomeno né unitario né invincibile.

Rispetto al terribile 2023, che fu segnato dalle disfunzioni, quest'anno con il cambio del sistema di autorizzazione da parte del Ministero degli Interni, le assunzioni in campagna sono pressoché automatiche, se a fare la domanda è un'organizzazione agricola, una volta espletati i necessari controlli sui datori di lavoro. «C'è qualche criticità in alcuni consolati dei Paesi di origine in via di superamento» osserva Magrini, che conferma gli arrivi in tempo utile anche per la vendemmia.

Per impiegare un operaio agricolo straniero, l'azienda agricola compila una domanda e si sottopone a controlli. Un clic day segna l'apertura della campagna. Una volta arrivato con il visto d'ingresso in Italia, il lavoratore può lavorare da subito. Sul piano economico non c'è nessuna differenza salariale tra italiani e stranieri: stessi contratti, definiti a livello provinciale. Come per le altre buste paga, anche quella rurale è appesantita dai contributi: 38,09% a carico del datore di lavoro e 8,84 del lavoratore. Questo prelievo è all'origine del lavoro nero, ma non lo spiega del tutto. Dichiara Magrini: «Ci sono tre specie di caporalato. Quello classico è determinato dallo sfruttamento del lavoratore pagato in nero e deriva dalla disonestà del datore di lavoro, ovviamente e non è scusabile naturalmente. Poi c'e il caporalato di filiera che deriva dal prezzo imposto dalla grande distribuzione al produttore che non copre neanche il prezzo di produzione. Infine c'è il caporalato bianco ovvero i prodotti che arrivano dall'estero utilizzando lo sfruttamento dei lavoratori anche minori e che poi entrano in Italia e grazie al Codice doganale tutto diventa Made in Italy»

Come contrastare questi fenomeni? Coldiretti chiede di condizionare le importazioni alla reciprocità delle condizioni di lavoro: basta importare nocciole da Paesi in cui si fanno lavorare i bambini, per capirci. Inoltre servono controlli più frequenti sulle cooperative e sulle aziende che assicurano il trasporto dei migranti nei campi, perché solo così si sottraggono gli stranieri a questi meccanismi grigi di arruolamento. Magrini ammette che qualcosa è stato fatto con il Dl agricoltura ma molto resta da fare. «L'agricoltura segue le regole dell'economia: se applichiamo il decreto legislativo sulle pratiche sleali e non si può pagare un prodotto meno dei costi di produzione a nessuno converrà più sfidare la legge per limare i costi del lavoro».

Oggi, i lavoratori agricoli extracomunitari più presenti in Italia – spiega Coldiretti – sono indiani, seguiti da marocchini, albanesi, senegalesi, pachistani, tunisini, nigeriani e macedoni. Si tratta soprattutto di lavoro stagionale con picchi di domanda nei periodi estivi della raccolta. Il contributo dei flussi migratori al Made in Italy sostiene molti "distretti agricoli" dove i lavoratori stranieri sono una componente bene integrata nel tessuto economico e sociale come nel caso della raccolta delle fragole nel Veronese, della preparazione delle barbatelle in Friuli, delle mele in Trentino, della frutta in Emilia Romagna, dell'uva in Piemonte fino agli allevamenti da latte in Lombardia dove a svolgere l'attività di bergamini sono soprattutto gli indiani, spiega uno studio Coldiretti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Oggi si contano 362mila lavoratori stranieri occupati in agricoltura e nelle stalle e forniscono il 32% del totale delle giornate di lavoro necessarie al settore. «Ci sono tre specie di caporalato: quello classico, di filiera e bianco»

Romano Magrini (Coldiretti)

187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

L'Economia
del CORRIERE DELLA SERA

LETTERE DA BRUXELLES

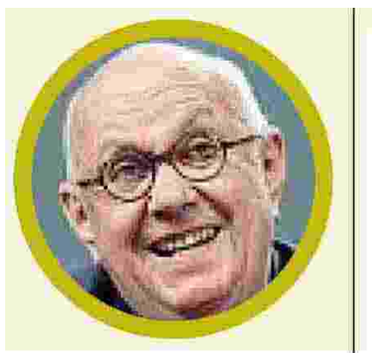
a cura di FRANCESCA BASSO
fbasso@corriere.it

Agricoltori e clima, nei primi cento giorni la road map di Ursula

Riuscirà la presidente della Commissione europea Ursula von der Leyen a far la pace con gli agricoltori nel suo secondo mandato? Le proteste in febbraio e nei mesi successivi nel cuore del quartiere delle istituzioni Ue con i trattori provenienti da tutta Europa, il letame in strada e i tafferugli con la polizia sono ancora un ricordo vivido. Mercoledì scorso la presidente von der Leyen ha promesso che presenterà «la visione della roadmap sul futuro dell'agricoltura europea entro i primi 100 giorni del prossimo mandato», che probabilmente inizierà in dicembre. L'occasione era la presentazione delle conclusioni del Dialogo sul futuro dell'agricoltura nell'Ue, lanciato il gennaio scorso, e guidato dall'accademico tedesco Peter Strohschneider, di formazione filologo e titolare della cattedra di studi medievali tedeschi alla Ludwig-Maximilians-Universität di Monaco e già nel 2020 presidente della Commissione per il futuro dell'agricoltura del governo tedesco. Le 108 pagine di rapporto finale si articolano in dieci principi guida e 14 raccomandazioni per un approccio «olistico» al problema, come ha spiegato Strohschneider. Ma di fatto l'obiettivo è fornire le linee guida per la riforma della Politica agricola comune che così com'è ha fatto scendere in piazza gli agricoltori. La Pac costerà oltre 300 miliardi di euro fino al 2027, ha ricordato la presidente. Alcune misure ambientali e burocratiche sono già state ammorbidite nei mesi scorsi ma gli agricoltori vogliono un cambio radicale. Al forum strategico hanno partecipato in 29 tra cooperative, organizzazioni del settore, Ong e rappresentanti della società civile: «Agricoltura e protezione della natura possono e devono andare mano nella mano», ha spiegato Strohschneider, ricordando che «non si può spendere denaro pubblico per chi non ne ha bisogno». Il rapporto spiega che gli aiuti dovrebbero andare «in particolare alle piccole aziende agricole e alle aziende miste, ai giovani agricoltori, ai nuovi operatori e agli agricoltori delle zone soggette a vincoli naturali». Von der Leyen ha promesso un cambio di approccio con «più fiducia» verso gli agricoltori, «incentivi» per portare avanti la transizione verde (anziché obblighi per ottenere i fondi della Pac) e una riduzione degli oneri amministrativi. La presidente ha anche spiegato che la Commissione lavorerà per «garantire un reddito equo e sufficiente ai nostri agricoltori». Il rapporto suggerisce anche la creazione di un fondo temporaneo e complementare alla Pac che acceleri la transizione verso la sostenibilità del settore agroalimentare. La strada è tutta in salita. Per Filiera Italia è un «documento non adeguato». E per Coldiretti «è urgente un cambiamento radicale e molto più coraggio riguardo a quanto contenuto nel documento». Sarà difficile accontentare tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dialogo
Peter Strohschneider è il presidente del Dialogo sul futuro dell'agricoltura nell'Ue lanciato dalla Commissione europea nel gennaio scorso



187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

CONSUMI GREEN

Per gli alimenti a base vegetale boom di vendite: +16% dal 2021

Il mercato al dettaglio italiano di sette categorie di alimenti a base vegetale vale 641 milioni di euro: è cresciuto del 16,1% dal 2021 al 2023 e dell'8% rispetto al 2022, nonostante l'aumento dei prezzi. Anche i primi numeri del 2024 vedono una crescita: + 6,5% rispetto a gennaio- aprile 2023.

Alexis Paparo *—a pag. 8*

Consumi green, per gli alimenti a base vegetale +16% in due anni

In Italia. Nel 2023 il segmento vale 641 milioni di euro e cresce al di là dell'effetto inflazione
Bevande sul podio delle vendite. Formaggi +79,6%

Pagina a cura di
Alexis Paparo

«I nostri più grandi trionfi e sfide si riflettono nei pasti che condividiamo. Il cibo non è mai solo cibo, è ciò che siamo». Inizia così Omnivore, fra le docuserie più attese dell'anno (visibile dal 19 luglio su Apple Tv+), creata dal celebre chef René Redzepi. Poche cose meglio del cibo riescono a raccontare chi siamo. È un filo rosso che, percorso a ritroso, ricostruisce il passato; seguito in avanti fa intravedere ciò che stiamo diventando. È un terreno di confronto continuo – individuale e collettivo – che spesso vede protagonista l'alimentazione vegetale. Se il segmento è, di frequente, dominato dalla soggettività, lasciamo allora parlare i numeri.

Il Sole 24 Ore del Lunedì ha potuto visionare e anticipare il rapporto "Approfondimenti sul mercato al dettaglio degli alimenti a base vegetale in Italia dal 2021 al 2023, con indicazioni preliminari sull'andamento del mercato nel 2024" redatto dalla non profit Good Food Institute Europe, sulla base dei dati Circana. Il mercato al dettaglio italiano di sette categorie di alimenti a base vegetale (carne, bevande, formaggio, yogurt, panna, gelato e dessert) vale 641 milioni di euro ed è cresciuto del 16,1% in due anni, e dell'8% rispetto al 2022.

Nonostante l'aumento dei prezzi – che ha colpito in maniera generalizzata tutti i beni alimentari – le vendite unitarie sono cresciute del 5,8% tra il 2021 e il 2023 e del 2,8% tra il 2022 e il 2023. Nel periodo gennaio-aprile 2024, il valore totale delle vendite delle sette categorie è cresciuto del 6,5%, le vendite dell'8,3% e i volumi del 5,1% rispetto allo stesso periodo del 2023 (si veda l'infografica per i dettagli).

Le categorie di prodotto

Il podio del valore delle vendite è guidato dalle bevande vegetali e tocca i 315 milioni di euro (+ 10,9% sul 2021). Medaglia d'argento per la carne vegetale: il valore delle vendite è aumentato del 24,2% sul 2021, raggiungendo i 199 milioni di euro. Le vendite unitarie hanno visto un + 15,1%, nonostante il prezzo medio di un kg di carne vegetale sia cresciuto del 12% tra il 2021 e il 2023, prima di scendere leggermente all'inizio del 2024. Grande boom del formaggio: una categoria piccola che, fra 2021 e 2023, ha visto aumentare il valore delle vendite del 79,6% e i volumi del 77,3 % (si veda l'articolo a destra).

L'identikit del consumatore

Il rapporto Coop 2024 rileva che il 22% di italiani ha eliminato o ridotto il consumo di carne e l'82% di under 35 adotta o potrebbe adottare in futuro una dieta prevalentemente vegetale. Secondo il recente studio "Evolving appetites: an in-depth look at European attitudes towards plant-based eating", finanziato dall'Unione europea, il 23% degli intervistati italiani si dichiara "flexitariano", cioè segue in prevalenza una dieta vegetariana, a cui aggiunge in modo saltuario carne e pesce. Il 59% afferma di aver ridotto il consumo di carne, il 62% vorrebbe

187438

Il Sole 24 ORE

che venissero adottate misure per facilitare il passaggio a un'alimentazione più vegetale e per sostenere gli agricoltori nella produzione di materie prime per il settore, il 35% vede ancora il prezzo finale come una barriera.

Sinu, la società italiana di nutrizione umana, ha da pochi mesi presentato i nuovi Larn (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) per la popolazione italiana, raccomandando un maggiore apporto di proteine vegetali. «La base di qualsiasi alimentazione dovrebbe essere vegetale, anche per chi è onnivoro», spiega Silvia Goggi, medico specialista in Scienza dell'alimentazione, autrice, direttrice scientifica e cofondatrice di Planter, app che pianifica un'alimentazione vegetale personalizzata con 50mila utenti, di cui è appena stata lanciata la versione inglese. «Uno dei luoghi comuni più radicati – continua Goggi – è la convinzione che, a causa dell'assenza o della limitata presenza di alimenti di origine animale, l'alimentazione vegetale sia manchevole di qualche nutriente. In realtà gli animali non creano nutrienti, ma li concentrano da fonti vegetali. Al contrario, i vegetali sono alimenti dove nutrienti come proteine, calcio e ferro sono privi di colesterolo e grassi saturi e accompagnati da fibre e sostanze protettive. Serve però una dieta ben pianificata». Temi affrontati da Goggi nel podcast "Un pasto alla volta", che nella prima settimana di lancio ha superato i 15mila ascolti, piazzandosi al secondo posto nella classifica dei podcast italiani.

Il fattore prezzo

«Il miglioramento del sapore e della consistenza richiede avanzamenti nella ricerca, ma molto si sta facendo», spiega Francesca Gallelli, consulente per gli affari pubblici di Good Food Institute Europe. «La differenza di prezzo è in parte dovuta all'aspetto innovativo di alcuni alimenti – il cui sviluppo in Italia non gode di incentivi – ma dipende anche da altri fattori. Pensiamo all'Iva: sul latte animale è dal 4 al 10%, su quello vegetale al 22 per cento. L'Italia è tra i pochi Paesi Ue a non averla livellata». Gallelli rileva interessanti iniziative di livellamento del prezzo nella grande distribuzione in Austria, Belgio e Germania. «In Austria Billa ha equiparato i prezzi di alcuni prodotti animali e vegetali: i consumi sono saliti del 33%», rileva Gallelli.

Le politiche dei Paesi europei

Gallelli cita l'iniziativa della Danimarca, grande esportatore di carne suina, «che ha lanciato a fine 2023 un ingente piano d'azione per lo sviluppo di proteine vegetali, a cui è collegato un investimento di 168 milioni di euro. Il governo catalano ha stanziato sette milioni di euro per finanziare un centro di ricerca e sviluppo di prodotti, ora nella fase di progettazione industriale. In Francia, la start up Umiami ha aperto a marzo uno stabilimento di carne vegetale da 38 milioni di euro, finanziato con oltre sette milioni di euro dal governo francese.

Per sbloccare il potenziale italiano «serve confrontarci con quanto avviene all'estero, in Paesi con una tradizione agroalimentare simile alla nostra, come Spagna e la Francia; pensare a misure di supporto a imprenditori e aziende e, soprattutto, depoliticizzare il tema», conclude Gallelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

Il mercato al dettaglio degli alimenti a base vegetale in Italia

LA FOTOGRAFIA
Vendite di alimenti a base vegetale per categoria. *Dati 2021-2023*

	Carne	Latte e bevande	Formaggio	Yogurt	Gelato	Dessert	Panna
VENDITE TOTALI *In milioni di euro*	199	315,1	15,2	57	37	9,9	7,5
VOLUMI DI VENDITA *Variazione % 2023/21*	+24,2% ▲	+10,9% ▲	+79,6% ▲	+10,2% ▲	+17,3% ▲	+8,0% ▲	+11,2% ▲
VENDITE UNITARIE *In milioni di unità*	75,8	159,2	6,7	39,9	10,3	5,8	5,2
VOLUMI DI VENDITA *In milioni di Kg*	14,6	151,5	1,0	9,4	3,4	1,7	1,4

IL CONFRONTO
Vendite delle sette categorie *Dati 2023 e 2024*

Fonte: Rapporto "Approfondimenti sul mercato al dettaglio degli alimenti a base vegetale in Italia", Good Food Institute Europe

La chimica sostenibile al servizio dei comparti food e beauty

Il settore B2B

Non una tendenza, ma lo standard. Se nel campo del beauty le formulazioni vegane sono sempre più richieste e in crescita, lo stesso sta avvenendo nel campo dell'alimentazione. IMCD Italia, sede locale della multinazionale specializzata nella formulazione, vendita e distribuzione di prodotti chimici e ingredienti alimentari, accoglie nella sua nuova sede di Milano a il laboratorio beauty & personal care e il laboratorio food & nutrition, entrambi con forte specializzazione sulle formulazioni vegane. Negli ultimi tre anni per IMCD Italia il valore del fatturato nel settore vegano è pressoché raddoppiato, e pesa circa il 5% di tutto il segmento food & nutrition. Fra gli esempi di prodotti vegetali che qui si sviluppano: gelati, alternative allo yogurt e al formaggio stagionato, shake proteici, crema pasticciera, alternative alla carne e al pesce. «Su oltre 600 clienti della divisione food & nutrition di IMCD Italia, il 13% è attivo nella produzione vegana e stimiamo che, nel medio termine, almeno un quarto abbia interesse a sviluppare alternative di linee non vegane», spiega Riccardo Giacomessi, business unit manager food & nutrition IMCD Italia. Dal 2021 l'offerta food è più che raddoppiata in termini di prodotti. I più richiesti sono le alternative a carne e pesce, prodotti lattiero-caseari e le caramelle senza gelatine animali. In crescita la domanda di alternative vegane ai prodotti ittici, di prodotti plant-based per la nutrizione sportiva e prodotti pronti, ma salutari, rivolti in prevalenza alle giovani generazioni.

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

La Discussione

COLDIRETTI CHIEDE REGOLE PIÙ SEVERE PER IMPORTAZIONI DALL'ESTERO

Italia leader del biologico in Europa: 84mila aziende agricole attive

CHIARA CATONE

a pagina 6

COLDIRETTI CHIEDE REGOLE PIÙ SEVERE PER IMPORTAZIONI

Italia leader del biologico in Europa: 84mila aziende agricole attive

CHIARA CATONE

L'Italia si conferma leader europeo del biologico con 84mila aziende agricole attive sul territorio nazionale, una cifra che supera di gran lunga quella della Germania e della Francia, come rivelato dall'analisi di Coldiretti sui dati Sinab, diffusa durante l'Expo Agricoltura di Siracusa. La celebrazione della Giornata Europea del Biologico, in programma oggi, ha messo in luce il primato italiano, evidenziando l'importante crescita del settore nonostante le sfide legate alle importazioni dall'estero. Nel cuore di Ortigia, Coldiretti ha illustrato lo sviluppo dell'agroalimentare italiano, con un focus sull'agricoltura biologica, che nel 2023 ha coperto 2,5 milioni di ettari, segnando un aumento del 4,5% rispetto all'anno precedente. Un ettaro su cinque della superficie agricola italiana è ora destinato al biologico, portando il Paese sempre più vicino al target del 25% entro il 2030, stabilito dalla Strategia europea 'Farm to Fork'.

Questo primato è il risultato di una crescente attenzione alla qualità e alla sostenibilità, con le aziende agricole italiane che sono riuscite a far crescere la propria produzione bio in modo significativo. L'interesse per il biologico è esploso anche nei consumi, con un valore di 3,8 miliardi di euro nel 2023 solo nella Grande distribuzione organizzata.

Tuttavia, questo successo è minacciato dalla crescente pressione delle importazioni di prodotti biologici dall'estero, che nel 2023 sono aumentate del 40%, in netto contrasto con la diminuzione del 9% registrata nell'intera Unione europea. Secondo Coldiretti, le importazioni extra UE di cibo bio sono passate dai 177 milioni di chili del 2022 ai 248 milioni nel 2023. Particolarmente preoccupante è il forte incremento delle importazioni di cereali biologici, spesso utilizzati per la produzione di pasta e pane, ma anche di ortaggi e olio d'oliva. Questi prodotti, sebbene etichettati come biologici, non sempre offrono le stesse garanzie di qualità e sicurezza dei corrispondenti prodotti italiani. Il rischio è che finiscano sugli scaffali come "tricolori" a causa di una scarsa chiarezza nell'etichettatura d'origine, ingannando così i consumatori.

Per tutelare i consumatori e valorizzare il prodotto nazionale, Coldiretti Bio ha elaborato un decalogo con consigli pratici per evitare le frodi e garantire l'acquisto di prodotti biologici autentici. La prima regola è verificare la presenza del logo europeo del biologico, la cosiddetta 'eurofoglia', sulle etichette, oltre a controllare la provenienza italiana e la certificazione del venditore, specialmente per i prodotti venduti sfusi.

Tra le altre raccomandazioni, viene suggerito di preferire prodotti locali, freschi e di stagione, acquistando direttamente dalle aziende agricole biologiche o nei mercati contadini come quelli di Campagna Amica. Scegliere varietà tradizionali e razze autoctone, prodotti minimamente trasformati ed evitando quelli ultraprocessati, è un altro modo per supportare una filiera biologica sostenibile. Oltre a educare i consumatori, Coldiretti Bio si batte per l'introduzione del principio di reciprocità nelle importazioni europee. Questo garantirebbe che i prodotti biologici importati da Paesi terzi rispettino le stesse normative applicate ai produttori dell'Unione Europea. Senza queste regole, i produttori italiani si trovano a competere con prodotti a basso costo coltivati secondo standard meno rigorosi, penalizzando così le eccellenze italiane.

Fermare la concorrenza sleale e valorizzare il vero prodotto biologico italiano sono passaggi cruciali per garantire una filiera biologica equa, che dal campo arrivi sulla tavola dei consumatori con tutta la qualità e sicurezza che ci si aspetta dal 'Made in Italy'.

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

La Discussione

Italia leader del biologico in Europa: 84mila aziende agricole attive

La Discussione
- Fondato da Alcide De Gasperi -
Meloni: "L'Italia sostiene il multilateralismo. Nessuno Stato può governare da solo le sfide di questo tempo"
Israele bombarda Beirut: centinaia di morti. Migliaia di persone in fuga

187438

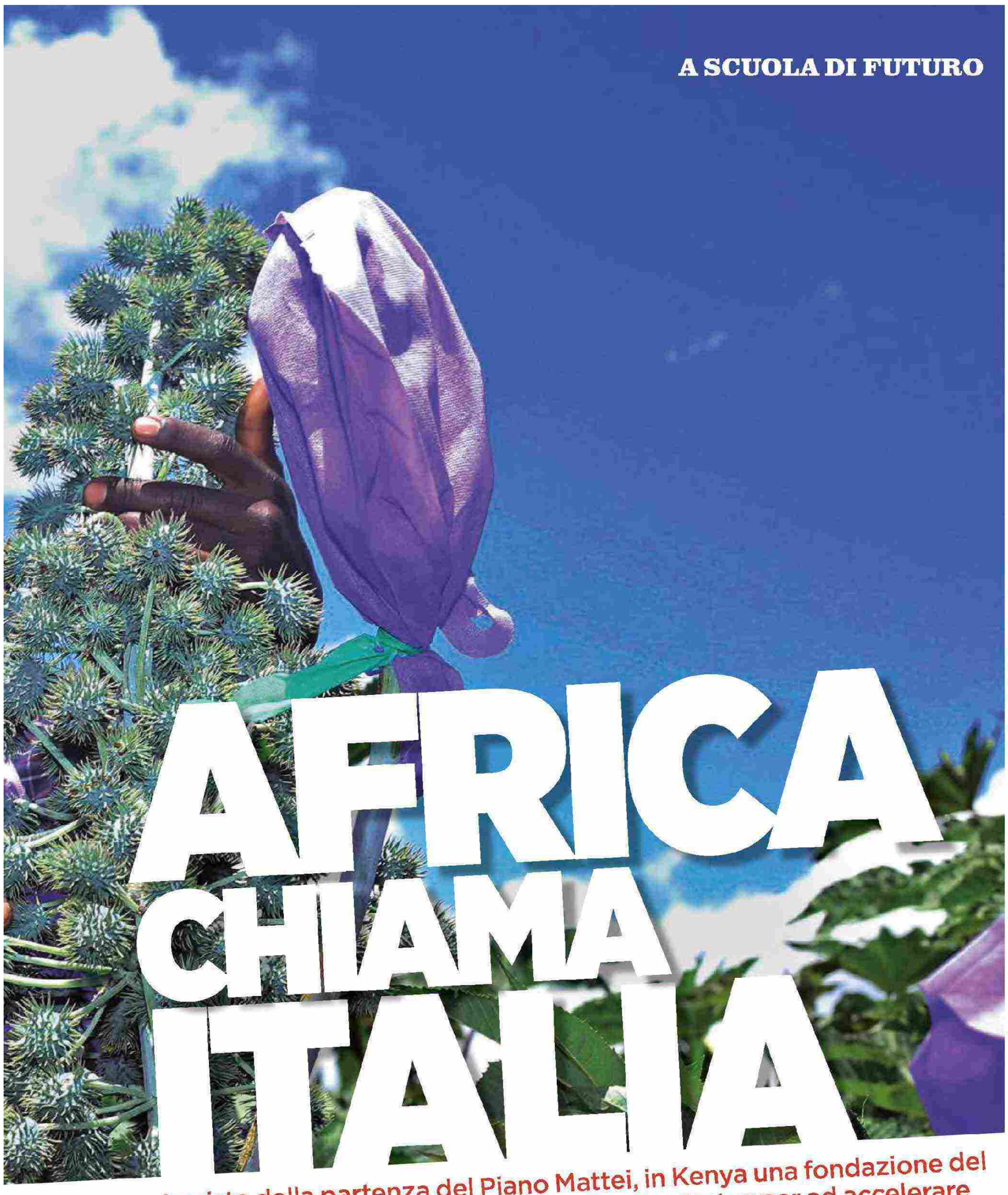
ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Rafforzare l'agricoltura
Un raccoglitore di fiori di ricino. In Kenya l'agricoltura vale circa il 20 per cento del Pil.

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

PANORAMA



In vista della partenza del Piano Mattei, in Kenya una fondazione del nostro Paese aiuta giovani imprenditori e startupper ad accelerare la crescita di imprese e di idee. Ecco le storie di chi ce l'ha fatta.

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

di Antonio Rossitto
da Nairobi (Kenya)

Karibu!». È Mercy la sorridente traghettatrice nella tricolor valley di Nairobi. Un'inaspettata enclave. Già, benvenuti. Dietro il banchetto all'entrata, si scorge l'umano brulichio. Ci sarà la consegna dei diplomi a una trentina di giovani kenyoti, addestrati a far crescere le loro aziende da E4Impact, una fondazione nata all'università Cattolica. Ma verrà inaugurata anche la nuova ala di questo centro per l'imprenditoria. «Where the kenyan innovators meet the best of italian business»: il motto campeggia ovunque. Ed è personificato da Mario Molteni: consigliere delegato della fondazione, illuminato economista nell'ateneo milanese.

Aule e uffici sono in un lussureggiante quartiere vicino al National park, quello dell'indimenticabile safari per i turisti. Sul ciglio della strada, tra la vegetazione selvaggia, sbucano intanto civilizzate scimmiette, venditori di banane, infaticabili camminatori. «Non è un progetto italiano trasferito in Africa» racconta Molteni prima della cerimonia, tra una stretta di mano e l'altra. «Ha preso forma in Kenya, collaborando con le istituzioni locali. E poi s'è diffuso in larga parte del continente». La fondazione ora ha otto sedi, ma si adopera in 20 Paesi. Negli anni recenti, ha fatto crescere almeno duemila piccole aziende.

Il primo seme viene piantato nel 2010, con un master per aspiranti imprenditori. «Allora, ci suggeriscono Nairobi, il cuore pulsante dell'Africa orientale» ricorda Molteni. «Cinque anni dopo, nasce E4Impact. E nel 2018 parte il primo acceleratore in Kenya che promuove l'imprenditorialità». Tra i soci della fondazione, adesso ci sono alcune tra le più grandi società italiane: Eni, Intesa Sanpaolo, Webuild, Mapei. Oltre alla Cattolica, ovviamente. Il nuovo rettore, Elena Beccalli, vicepresidente di E4Impact, già annuncia un complementare «Piano Africa»: «Bisogna contribuire allo sviluppo di questi Paesi. E possiamo avere risultati migliori se i saperi che coltiviamo sono ampi e integrati». L'ultima organizzazione ad aderire è stata invece Coldiretti, per insegnare il modello agroalimentare italiano.

Nairobi è sterminata. Una metropoli da sei milioni di abitanti. Negli ultimi anni, grazie ai denari prestati dai cinesi, sono state costruite strade e tangenziali. C'è lo slum di Kibera, la baraccopoli più grande dell'Africa, dove vive un terzo degli abitanti. E i grattacieli ipermoderni che cingono la zona degli affari. Lussuose Range Rover guidate da businessman superano scassati pulmini poco più grandi, con le teste che sbucano dai finestrini fameliche d'aria.

A Nairobi c'è tutto. Ma anche niente. È la capitale dell'Africa subsahariana. Il Pil galoppa al cinque per cento. L'età media è sui vent'anni, con tassi di crescita demografica spaventosi. O li aiutiamo, scovando mutui vantaggi. Oppure soccombiamo, travolti dall'irrefrenabile.

L'Italia lo sa bene. Il Piano Mattei, tra finanziarie da rifinire e scaldaletti ministeriali, diventa ora la grande scommessa di Giorgia Meloni. È mutuato dagli intenti del fondatore dell'Eni: costruire

In visita a Nairobi
Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella con l'europarlamentare di Forza Italia e presidente della fondazione E4Impact Letizia Moratti nel marzo 2023, durante una visita istituzionale in Kenya.

187438

A SCUOLA DI FUTURO

Un aiuto concreto A sinistra, Mario Molteni, ordinario di economia alla Cattolica e fondatore di E4impact, che promuove la creazione di startup e l'accelerazione di aziende in Kenya. Nelle immagini, alcune delle iniziative sostenute dal progetto italiano.

Gideon Gachoki (4)

ponti umani, sociali ed economici. La premier è riuscita a far diventare il programma «uno dei tre pilastri della strategia del G7 per l'Africa». Uno degli avamposti tricolore, in questa immensa città, è Aics: l'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo. Gli uffici sono nel quartiere delle ambasciate, tra ristoranti in voga e circoli da paddle. «Il Kenya ha un grande fermento imprenditoriale. E vogliamo aiutare a sbloccare l'enorme potenziale di questo Paese, con cui il nostro governo ha sottoscritto un accordo pluriennale.

I capisaldi sono tre: stabilità, crescita e prosperità» spiega Giovanni Grandi, il direttore dell'Aics di Nairobi, «ormai la capitale emergente dell'Africa per dinamismo». Anche l'agenzia finanzia la fondazione, compreso l'ultimo allargamento della sede di E4Impact: «Quando mi parlarono di un acceleratore, rimasi scettico» ricorda Grandi. «Dissi: "Li chiudiamo ovunque, perché dovrebbe funzionare qui?". Invece, è stato un successo: l'inizio del giorno». Aics offre pure una dote alle piccole imprese più meritevoli. E ha lanciato due progetti: uno per creare moda sostenibile, l'altro per rilanciare la produzione di caffè gourmet nel Paese.

Gli stand della tricolor valley, nel frattempo, pullulano di curiosi. A marzo 2023, durante il suo viaggio istituzionale in Kenya, passò da qui pure il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Al suo fianco c'era Letizia Moratti: ex sindaco di Milano e ministro dell'Istruzione, adesso europarlamentare di Forza Italia. Pluridecorata politica e manager, è la presidente della fondazione, cha ha promosso nel 2015: «La visita di Mattarella è stata un orgoglio. Ha confermato la nostra lungimi-

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

A SCUOLA DI FUTURO

ranza. Siamo dei precursori. Il governo ora ha messo l'Africa al centro della sua politica internazionale, con un metodo che noi adottiamo da sempre. Insomma, senza averlo pianificato, ci siamo ritrovati al centro di questo grande progetto. Questa è l'università del piano Mattei, che già stiamo contribuendo a implementare».

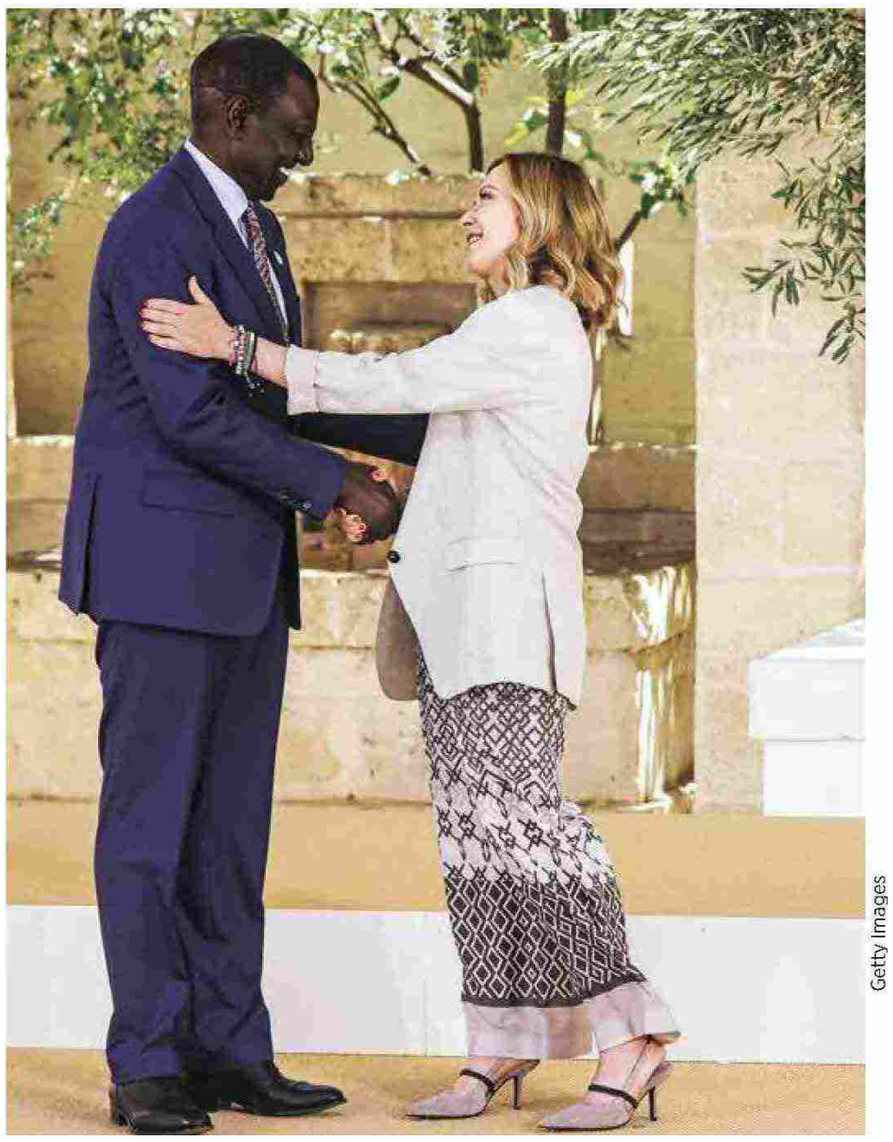
Moratti annuncia l'ultima missione di E4Impact: «Un articolato programma per favorire una *labour migration* dignitosa, che farà incontrare i giovani africani con le imprese italiane alla ricerca di lavoratori qualificati. Ci dedicheremo anche alla formazione professionale e linguistica, per favorire la loro integrazione». Ma c'è già chi esemplifica l'intento. Etiba è un'altra azienda cresciuta grazie all'aiuto della fondazione. Elabora tecnologie per servizi sanitari a domicilio. Ha appena siglato un accordo con una società italiana. «E adesso stiamo formando personale che lavorerà nel vostro Paese» spiega raggiante la fondatrice Loise Ngugi, 36 anni, sbucando dal suo banchetto.

Nella sede di E4Impact, arriva anche l'ambasciatore italiano a Nairobi, Roberto Natali. È lui a tagliare il nastro davanti alle nuove aule del centro. Ed è sempre il diplomatico a spiegarci: «La metà della popolazione qui ha meno di 18 anni. Tra qualche anno, milioni di giovani entreranno nel mercato del lavoro. E se non lo trovano, che fanno? Emigrano, delinquono o muoiono di fame. Puntare sullo sviluppo, quindi, è fondamentale». L'ambasciatore aggiunge: «Il governo ha lanciato il Piano Mattei, che sottende una filosofia molto condivisibile: "Non in Kenya, ma con il Kenya". Vogliamo individuare insieme le loro priorità. Ed è la formazione la cosa più importante. Non serve sfamare, ma insegnare a fare». Pauline Otila, per esempio. Un'elegantissima stangona 36enne, sobrio tailleur ed estroso tacco dodici. Anni fa ha avuto un finanziamento di 50 mila euro da E4Impact. Adesso la sua azienda è diventata la maggiore produttrice di miele del Paese. Nel capannone a Embakasi, nel quartiere vicino all'aeroporto di Nairobi, mostra una variegata gamma di prodotti, creme di bellezza comprese. Paulina è vulcanica: «Visto? Non ci servono soldi, ma insegnamenti. Senza la fondazione, non sarei mai arrivata qui».

È il senso del meloniano Piano Mattei. Il futuro passa dall'Africa. Il Pil è raddoppiato negli ultimi tre lustri. Ha grandi risorse naturali. Un enorme potenziale per le rinnovabili. Il governo investirà 5,5 miliardi, per avvantaggiare gli scambi con il continente. Nel 2013 c'era solo un ufficio dell'Istituto per il commercio estero. Adesso sono otto, tra cui anche Nairobi. L'ultimo censimento dettaglia: si contano oltre 1.800 imprese italiane in Africa. Energia, costruzioni, traporti, logistica, meccanica. L'inarrivabile apripista, ovviamente, è Eni. Il caso del Kenya diventa emblematico.

Fino a qualche anno fa, sembrava poco interessante per gli approvvigionamenti energetici. Poi, arriva l'intuizione dell'amministratore delegato, Claudio Descalzi: più longevo al comando di Mattei e uguale approccio dell'uomo che la Bbc definì «l'italiano più famoso dopo Giulio Cesare». Dall'intesa con l'ex presidente, Uhuru Kenyatta, nasce una delle scommesse più ambiziose. Viene affidata a Enrico Tavolini, direttore generale di Eni Kenya: «Questo Paese ha un'importante tradizione agricola» ragguaglia. «Inoltre, gran parte delle aree sono aride e semi aride. Questo crea un'enorme disponibilità di terra dove poter sviluppare il nostro progetto, che non è in competizione con la filiera alimentare». Parte nel 2021: «Per produrre olio vegetale, destinato ai biocarburanti» compendia Tavolini. È la causa che il governo perora a Bruxelles. «È un investimento fondamentale per la decarbonizzazione dei trasporti aerei, marittimi e stradali. Tanto da essere stato replicato in altri Paesi africani» spiega il manager nel suo ufficio di Nairobi, nel quartiere di Gigiri, circondato dall'incontaminata foresta di Karura.

Eni collabora con oltre 80 mila agricoltori, sparsi in quindici contee. Ma, come annuncia Meloni, si punta-



Stretti rapporti
La premier Giorgia Meloni accoglie il presidente del Kenya, William Ruto, al G7 dello scorso giugno a Borgo Egnazia (BR).

Getty Images

187438

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

PANORAMA

IL KENYA HA UN ELEVATO TASSO DI AZIENDE CREATE DA DONNE

Un magazzino dell'Eni dove vengono raccolti i semi da cui si estrae l'olio vegetale per i biocarburanti: la società italiana collabora oggi con oltre 80 mila agricoltori in 15 contee del Kenya.

Ricardo Franco

no a coinvolgere oltre 400 mila contadini nei prossimi anni. I semi raccolti vengono poi portati nei due impianti di estrazione, a Makueni e Bonje. Infine, l'olio vegetale è trasportato in nave fino alla bioraffineria di Gela, in Sicilia.

Un anno fa è stato lanciato anche il primo programma destinato all'agricoltura di Joule, la scuola di Eni per l'impresa: «Il Kenya è un Paese strategico, vivace economicamente, con un alto tasso di aziende create da giovani donne. Ha buone università e talenti da valorizzare. Sta diventando un modello per tutta l'area subsahariana» analizza Mattia Voltaggio, a capo di Joule. «La nostra filiera degli agrihubs è molto estesa. E cerchiamo di far crescere aziende che poi possono collaborare con noi». Come Proteen, che trasforma i rifiuti in fertilizzanti. O FarmIT, che aumenta la resa dei raccolti con l'intelligenza artificiale. «L'iniziativa viene replicata anche quest'anno, sempre con E4Impact» aggiunge Voltaggio. «Abbiamo lanciato un programma per potenziare l'ecosistema e rafforzare la filiera. Sono arrivate oltre duecento domande. Alla fine, abbiamo selezionato le dieci migliori idee». Tra cui Agriflex: supporta i produttori vendendo semi a prezzi accessibili attraverso rivenditori locali. E Mukurweini oil: aiuta gli agricoltori con tecnologie innovative.

Intanto, l'infaticabile Molteni continua a solcare le trafficatissime strade di Nairobi. Si può stare fermi a un incrocio anche mezz'ora. Nel giorno dei festeggiamenti per i nuovi diplomati e l'inaugurazione delle nuove aule, riceve una telefonata. È in arrivo una delegazione del governo ugandese. Vuole visitare alcune imprese che riciclano rifiuti aiutate dalla fondazione. Il giorno dopo, il professore si scapicolla. Li accompagna nel capannone di Pura terra recycling, nata da una joint venture con la bresciana Montello. O Bottle logistic, diventata leader nel recupero del vetro sotto la guida dalla 34enne Louisa Gathecha. Già, un'altra giovane imprenditrice. Perché qui il lavoro tocca inventarselo. Come hanno fatto perfino le Holy sisters, suore missionarie che hanno trasformato il loro spartano caseggiato in una «boutique guest house» per turisti, accademici, studenti e religiosi.

Anche il morigerato Molteni alloggia qui, durante i lunghi periodi passati a Nairobi. La fondazione dista qualche minuto d'auto. Il professore esce all'alba e torna all'imbrunire. Giusto in tempo per la minestrina calda, servita dalla spumeggiante suor Pauline: «Ogni sera diversa, ma sempre strepitosa». Holy sister's soup. Prelibatissima. Quasi quasi, si potrebbe lanciare un'altra startup. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

LA STAMPA

L'AMBIENTE

Così il clima malato fa soffrire le nocciole, il Barolo e l'olio

VALENTINA PETRINI – PAGINA 17

IL RACCONTO

Valentina Petrini

Vigneti e noccioleti distrutti dal clima malato Da Nord a Sud, l'agricoltura è in ginocchio

La crisi climatica stravolge paesaggi e coltivazioni, gli imprenditori non riescono più a coprire i costi
Aumenta il deficit idrico, ma il governo non ha un progetto per i mini invasi necessari alla sopravvivenza

VALENTINA PETRINI

Le nocciole sono vuote e poche. I grappoli d'uva leggeri. Le olive sono rimaste allo stadio primordiale. Piante avvizzite. Benvenuti nell'agricoltura italiana ai tempi della crisi climatica. In Emilia Romagna, devastata dall'ennesima alluvione, resta l'allerta meteo rossa. Ad Ortigia in provincia di Siracusa la premier Giorgia Meloni apre il G7 Agricoltura ribadendo la strategicità dell'agroalimentare.

Il nostro viaggio inizia dal Piemonte. Nord di Alessandria, basso Monferrato. Siamo a 50 km da Torino, al di sotto del fiume Po, tra dolci colline e paesaggi bucolici. È tempo di raccolto. «Le poche nocciole cadute non hanno raggiunto la piena maturazione, sono vuote, avariate». Mauro Bianco ha un noccioleto di un ettaro e mezzo, circa 700 alberi. Oggi non solo Alessandria, ma anche Asti e Cuneo sono province storiche in questa coltivazione. «Purtroppo quest'anno registriamo il 50% in meno di raccolta, la mia azienda è stata particolarmente sfortunata: -80%. Non copriremo nemmeno i costi». Da queste colline provengono tra le nocciole più buone del mondo, destinate anche ai grandi marchi per fare il cioccolato. Gli agricoltori conoscono la campagna, non serve essere climatologi, da tempo la osservano mentre cambia inesorabilmente. «Veniamo da due anni siccitosi, quest'anno invece è stato piovoso, ma in modo insalubre, tutta la pioggia si è concentrata in un periodo breve e le piante non ce l'hanno fatta, sono arrivate stanche, stressate, in difficoltà». E ora è tempo di contare i danni. C'è stata poca fioritura perché le piante per difendersi cercano di usare meno energia per portare avanti il loro frutto, quindi restano piccole. Tradotto significa poca impollinazione. Poi un fugace ritorno di freddo ha dato il colpo finale: «Le piante più giovani sono morte».

Verduno è considerata la sentinella delle Langhe, dalla sua posizione presidia le colline circostanti. È uno degli undici paesi del Barolo e Luca Lesina proprio in questo pezzo mozzafiato del mondo ha 20 ettari di noccioleto. «Siamo in ginocchio e non da questi ultimi due anni in cui la siccità ha fatto notizia. Le piante sono in stress idrico da tempo. Le ultime annate belle per il raccolto sono state il 2016 e il 2020». Luca parla del frutteto come d'un figlio: «Fa male vedere gli alberi e che non smettono di seccare». Poi ci sono stati i caldi estivi. «Siamo stati a 40 gradi senza mai vedere una goccia d'acqua. Inverni caldissimi, a febbraio 23/25 gradi e se fa sempre caldo le malattie proliferano». Anche le nocciole di Lesina sono vuote: «Il raccolto degli anni scorsi è stato sotto la media, ma quest'anno è il peggiore". L'azienda di Luca quest'anno perderà 250/300 quintali di nocciole che tradotto significa 100 mila euro. «Un agricoltore mette in conto che un'annata possa andare male, ma qui ormai è sempre peggio e non migliorerà perché la crisi climatica è in atto e non si fermerà». Chi non ha un pozzo artesiano in siccità si arrende anche perché «scavarlo costa troppo e tutto è a carico dell'agricoltore. Io infatti non ce l'ho e quindi non bagnamo».

Da Verduno a Pavia, Lombardia, sono circa 144 chilometri. L'azienda di Federico De Filippi ha 117 anni, è nata nel 1907. Da un'eccellenza, le nocciole, ad un'altra, il vino. «La nostra capacità di produzione è sempre stata di 160 mila bottiglie di vino all'anno. Esportiamo negli Stati Uniti, in Germania, a Singapore. Quest'anno se riusciremo a fare 80 mila bottiglie sarà già un miracolo». Gli ultimi due anni siccitosi e quest'ultimo troppo piovoso ha messo in ginocchio anche la provincia di Brescia. Davide Lazzari ha 14 ettari di vigneti, 60 mila bottiglie all'anno destinate a Italia, Stati Uniti, Giappone, Francia, Germania, Svizzera. Davide ricorda le date dei disastri che hanno azzoppato la sua campagna co-

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

LA STAMPA

me fossero cicatrici. «Il 19 aprile 2017, mercoledì dopo Pasqua, c'è stata la grandinata tardiva che ha distrutto tutto. Abbiamo perso l'80% della produzione». E poi le ultime tre annate non sono andate diversamente. Nel 2021 una nuova gelata tardiva, mentre nel 2022 non ha mai piovuto. E poi «25 luglio 2023: grandine a fine luglio», piogge concentrate e abbondanti, monsoniche, che hanno scatenato anche funghi e malattie. «Nel 2024 pensavamo di aver visto tutto e invece piove ad aprile, maggio, giugno in continuazione, malattie sia nella fase produttiva che nella fioritura. I grappoli d'uva sopravvissuti sono molto più leggeri, per ora la stima del 2024 è una perdita del 40% del raccolto». Davide ha ereditato la passione e la campagna dal padre e prima ancora da suo nonno, 92 anni, che scuote la testa e ripete che ai tempi suoi, catastrofi climatiche così si contavano su una mano, suo nipote invece da dieci anni ne subisce troppe.

E poi c'è l'olio, non si può viaggiare lungo l'autostrada del made in Italy senza attraversare gli uliveti che fanno dell'olio italiano un vanto e una grande industria. Puglia, Terlizzi. Gli alberi di Nicola D'Orfeo hanno una storia analoga. Azienda da 100 ettari, l'anno scorso 1100 quintali di olio, quest'anno produzione al 50%: «Ma sono fortunatissimo, almeno qualcosa ho raccolto, molti in zona stanno abbandonando la terra. Per scavare un pozzo e trovare acqua a 700/800 metri di profondità serve un investimento di 400/500 mila euro a carico nostro. Impianti pubblici di mini invasi a sostegno di tutta l'agricoltura sono una priorità, qui arriverà il deserto. Cosa aspettano?». L'acqua piovana abbondante e concentrata in brevi periodi crea disagi, danni e inoltre la perdiamo tutta. «Quell'acqua va fermata mentre cade in modo da non creare danni durante il percorso finchè arriva a mare, e nello stesso tempo se la accumuliamo e conserviamo, la utilizziamo quando non piove. È così elementare che non capisco come sia possibile aver fatto passare tanti anni e continuare ad essere immobili».

Il deficit idrico aumenterà con l'aggravarsi del cambiamento climatico, gli impianti di mini invasi che chiedono gli agricoltori dal Piemonte alla Puglia, anche attraverso Coldiretti, non sono mega cattedrali nel deserto, non servono opere in cemento, ma serve una programmazione nazionale per la gestione dell'erogazione che deve essere fatta dal pubblico. Le piante di Giuseppe Calò a Bitonto sono avvizzite, le olive sono rimaste allo stadio primordiale, come se fossimo a giugno e anche per lui quest'anno si chiuderà a meno 60/70% del raccolto. «Le spese che stiamo affrontando per irrigare i campi artificialmente sono enormi. C'erano progetti dei consorzi di bonifica, promesse varie, ma io non ho visto niente. Noi cerchiamo di invogliare i comuni ad investire, fare quadrato tra loro, attingere a fondi comunitari, ma non ci sono tecnici, non ci sono risorse, la burocrazia è mostruosa, e manca totalmente una strategia comune nazionale». Il piano di accumulo Coldiretti lo chiede da 10 anni e si continua a perdere tempo. «La conseguenza - conclude Lazzari che ha anche scelto il difficile cammino dell'agricoltura biologica - è che ci stiamo abituando ad una resa sempre più bassa e quindi per produrre le stesse quantità di un tempo dobbiamo comprare altra terra, estendere la coltivazione ma per raccolti inferiori e con spese maggiori».

Poi c'è il problema delle coperture assicurative. «Noi abbiamo fatto un'assicurazione che copre tutti i rischi metereologici, siccità, eccesso piogge, vento forte. Un tempo ci si assicurava solo contro la grandine». E quindi aumentano anche i costi. «Invece di spendere 5mila euro di assicurazione ne spendo 12/13mila». E chi non può? Getta la spugna. Evviva l'agroalimentare, settore strategico, evviva la sovranità alimentare. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sono dieci anni che Coldiretti chiede un piano di accumulo per le acque piovane ma non ci sono tecnici, né risorse

C'è stata poca fioritura perché le piante per difendersi cercano di usare meno energia per portare avanti il loro frutto

187438

LA STAMPA

Un noccioleto piemontese colpito dalla siccità prima e poi da piogge abbondanti ma concentrate in poco tempo: così le piante si ammalano

LA STAMPA
Cambia il condono: più breve e sconti ridotti
"Medio Oriente, catastrofe vicina"
Vite mutilate
Frattini

Valentina Perini
Vigneti e noccioleti distrutti dal clima malato
Da Nord a Sud, l'agricoltura è in ginocchio

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

il Giornale

RICORSO DI BRUXELLES AL WTO

Dazi su auto, riso e latticini Cina-Ue, fuoco incrociato

Rodolfo Parietti a pagina 5

Acciaio e latticini L'ammucchiata dazi è un tutti contro tutti

Bruxelles si appella al Wto contro la ritorsione della Cina all'auto elettrica

Rodolfo Parietti

Si litiga. Su ogni fronte: dall'auto ai prodotti lattiero-caseari, dal riso all'acciaio. Chiamando in causa anche il Wto, cioè quell'organizzazione per il commercio mondiale che in passato ha dato raramente prova di rapidità d'azione. Altro che calumet della pace commerciale: i rapporti fra Unione Europea e Cina restano tesi come una corda di violino. A dispetto dell'incontro di pochi giorni del vice-presidente della Commissione Ue, Valdis Dombrovskis, col ministro per il Commercio cinese, Wang Wentao, tira ancora un'aria gelida che porta con sé la minaccia di nuovi dazi e tutto quanto va in direzione opposta alle regole del libero scambio. Quasi un "de profundis" per quel processo di globalizzazione capace in un trentennio di abbattere gli steccati del protezionismo e tenere al guinzaglio l'inflazione.

L'ultimo capitolo del braccio di ferro sino-europeo ha per oggetto latticini e formaggi made in Europe, messi lo scorso 21 agosto sotto la lente dall'ex Impero Celeste per valutare la futura introduzione di una sovrattassa doganale. Che farebbe male, andando a colpire prodotti per un controvalore complessivo pari a 1,8 miliardi di euro (la quota italiana è di poco sopra gli 83 milioni). Un'indagine che Bruxelles intende soffocare sul nascere, poiché la considera il primo passo verso un atto di ritorsione vero e proprio in risposta all'introduzione di dazi sulle quattroruote elettriche cinesi importate nel Vecchio continente. Da qui la decisione, mai presa in passato, di rivolgersi al Wto. L'obiettivo: contestare l'avvio di misure di protezione sulla base di «accuse discutibili» e prove «insufficienti, in un breve lasso di tempo». Per il momento si tratta di una richiesta di consultazione a cui seguirebbe, in caso di risposta insoddisfacente, una richiesta per l'istituzione di un panel incaricato di decidere sulla questione. Ma il contenzioso con Pechino rischia di allargarsi a macchia d'olio, invelenendo ulteriormente rapporti già deteriorati, se saranno accolte le richieste rivolte a Bruxelles dai grandi gruppi siderurgici europei decisi ad affrontare l'impennata delle esportazioni cinesi di acciaio. Un fenomeno che ha compresso i prezzi in Europa al di sotto dei costi di produzione. Nel ricordare che la Cina esporterà oltre 100 milioni di tonnellate di acciaio nel 2024, il *Financial Times* sottolinea che l'export verso l'Europa è limitato dall'introduzione delle misure di salvaguardia su alcuni prodotti siderurgici dal 2018, ma che ciò non è sufficiente a impedire gli effetti a catena delle maggiori importazioni da altri Paesi. Servirebbe quindi, sostengono i gruppi industriali, «un sistema tariffario globale per contrastare la sovraccapacità e proteggere i produttori nazionali che si trovano ad affrontare una domanda debole e costi energetici elevati». ArcelorMittal e Tata Steel sollecitano inoltre l'Ue a introdurre misure antidumping più incisive di quelle attualmente in vigore.

Un altro capitolo di probabile contenzioso riguarda il riso. Nel mirino dell'Italia, spalleggiata da Grecia, Bulgaria, Romania, Spagna e Portogallo, ci sono le circa 450mila mila tonnellate di riso, libere da dazi, importate dalla Cambogia e dalla Birmania. Roma invoca provvedimenti, a cominciare dal ripristino della clausola di salvaguardia automatica. Perché finora il mercato comunitario è riuscito ad assorbire tali volumi «solo a causa della carenza di produzione dovuta alla siccità», ma una volta rientrata l'emergenza la situazione diventerà «insostenibile».

La partita vale poco meno di 2 miliardi ma la battaglia si allarga e i big della siderurgia puntano il dito sulla concorrenza a prezzi stracciati del Dragone. E con Cambogia e Birmania infuria la battaglia del riso

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

La Ue ricorre alla Wto per contestare l'inchiesta cinese sull'import di latticini

La guerra dei dazi

Beda Romano
Dal nostro corrispondente
BRUXELLES

A conferma delle difficili relazioni tra Pechino e Bruxelles, la Commissione europea ha chiesto ieri l'apertura di consultazioni nell'ambito dell'Organizzazione mondiale del Commercio in relazione alla recente decisione cinese di aprire una indagine anti-sussidi sull'esportazione di prodotti lattiero-caseari europei. È la prima volta che l'esecutivo comunitario decide di mettere in dubbio una inchiesta nazionale a uno stadio così preliminare.

«L'iniziativa dell'Unione europea è stata motivata dall'emergere, in un breve periodo di tempo, di una serie di misure di difesa commerciale da parte della Cina, basate su affermazioni discutibili e prove insufficienti», ha detto Olof Gill, portavoce della Commissione Ue. «Vogliamo proteggere la nostra industria (...). Siamo convinti che la nostra Politica agricola comune sia perfettamente in linea con le regole dell'Omc».

Le autorità cinesi hanno aperto l'indagine, accusando la Ue di distribuire sussidi illegali ai produttori di latte e formaggi. L'inchiesta riguarda il latte e la panna con un contenuto di grassi superiore al 10%, così come vari tipi di formaggio. «La Commissione è convinta che questi regimi di sovvenzione siano pienamente in linea con le norme internazionali e non stiano causando un pregiudizio all'industria lattiero-casearia cinese», ha detto ieri Bruxelles.

Nel contempo, la Cina ha lanciato indagini antidumping anche contro le esportazioni europee di maiale e di alcuni alcolici. Si deve presumere che le iniziative cinesi siano in qualche modo una forma di ritorsione alla decisione europea di adottare dazi contro i veicoli elettrici cinesi. Il nodo è oggetto di negoziato tra le parti, dall'esito ancora molto incerto.

Salvo si giunga nel frattempo a un compromesso tra Bruxelles e Pechino, i Ventisette saranno chiamati a breve a confermare i dazi. Tre sono gli scenari. Se una maggioranza qualificata vota a favore della proposta, la Commissione dovrà adottarla. Se invece una maggioranza qualificata vota contro la proposta, la Commissione non potrà adottarla. Se invece non dovesse esserci una maggioranza qualificata né a favore né contro l'atto proposto, Bruxelles potrà adottarlo o presentarne una nuova versione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Economia e politica internazionale

Cina, la Banca centrale ritocca i tassi e immette altra liquidità

La Ue ricorre alla Wto per contestare l'inchiesta cinese sull'import di latticini

Sri Lanka, giura il neopresidente marxista

LA RETE DI ALLEANZE PER IL PRIMATO CINESE

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

A Siracusa
Gli agricoltori al G7: «Giusto prezzo sui mercati globali» —p.20

Nel mondo l'80% delle aziende agricole è a gestione familiare, in Italia sono il 90% del totale

Gli agricoltori al G7: chiediamo il giusto prezzo sui mercati globali

Il vertice di Siracusa

Oggi la riunione delle associazioni agricole dei Sette grandi

Prandini: «No ad accordi di libero scambio che premiano chi ha meno vincoli»

Micaela Cappellini

Il reddito degli agricoltori deve essere difeso su tre fronti: dai rischi del cambiamento climatico, dalle speculazioni sui mercati internazionali e, non ultimo, dalla concorrenza sleale di chi produce a prezzi più bassi perché non rispetta gli stessi standard di sicurezza e sostenibilità dei Paesi più avanzati. Questo chiederanno oggi, ai ministri dei Sette grandi raccolti a Siracusa, le principali associazioni agricole di Italia, Stati Uniti, Giappone, Germania, Regno Unito, Canada e Francia. A riunirle stamattina, in questa specie di G7 parallelo degli agricoltori, è stata la Coldiretti, in collaborazione con la World farmers organisation, l'organizzazione mondiale degli agricoltori, e la World farmers markets coalition, che riunisce i mercati contadini del globo. Molti di questi Paesi, in particolare quelli europei, nel corso dell'ultimo anno hanno visto gli agricoltori scendere in piazza per difendere il loro reddito, e sono in tanti oggi a scommettere che il prossimo inverno porterà una nuova ondata di proteste.

Alla fine dei lavori, il summit di oggi produrrà un documento di proposte che verrà consegnato al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, presidente di turno del G7 agricolo. «L'obiettivo dell'Italia è di raggiungere i 100 miliardi di export agroalimentare attraverso accordi di libero scambio più equi e con regole di reciprocità», sostiene Ettore Prandini, presidente della Coldiretti. Per l'Italia, al vertice delle associazioni agricole partecipa anche la Cia. Sui mercati globali, sostengono gli agricoltori, ci vogliono condizioni più bilanciate: «La prospettiva degli accordi commerciali tra Europa e altri partner va rivisitata per tener conto delle significative differenze che negli standard separano l'Europa dal resto del mondo - continua Prandini . Nei Paesi più avanzati abbiamo gli standard ambientali e di benessere animale più elevati e un complesso di norme che tutelano lavoro e sicurezza dei consumatori: tutto questo non può essere minimamente disperso in accordi di libero scambio che di fatto consentono a chi ha meno regole e meno vincoli di essere più competitivo».

Al centro del documento che scaturirà dal vertice di oggi c'è l'agricoltura familiare, con le sue aziende di piccole e medie dimensioni. Nel mondo, secondo la Fao, ci sono più di 600 milioni di aziende agricole familiari, che rappresentano oltre l'80% delle aziende agricole globali e sono responsabili della produzione di circa il 70-80% del cibo a livello mondiale. Anche in Italia circa il 90% delle aziende agricole rientra nella categoria dell'agricoltura familiare. «La produzione agricola è principalmente familiare - sostiene Prandini - e svolge un ruolo chiave nella sicurezza alimentare, nella gestione sostenibile delle risorse naturali, nel mantenimento delle tradizioni agricole e soprattutto nella lotta contro la fame e la povertà».

Le organizzazioni agricole chiederanno ai governi dei Sette grandi di affrontare in maniera concreta anche la lotta al cambiamento climatico. Dalla siccità alle alluvioni, fino al surriscaldamento della temperatura, gli eventi estremi hanno ogni giorno un impatto devastante sull'agricoltura, e ancora di più sulle aziende agricole di dimensioni familiari in tutto il mondo, causando danni significativi sia in termini economici che di produzione agricola. Secondo la Fao negli ultimi trent'anni i cambiamenti climatici hanno causato perdite all'agricoltura mondiale pari a 3.800 miliardi di dollari, corrispondenti a una perdita media di 123 miliardi di dollari all'anno, pari al 5% del Pil agricolo globale annuo. Le cronache dell'ultima settimana, con le alluvioni in Emilia-Romagna e Toscana, ma anche in Romania, Repubblica Ceca, Polonia e Austria, dimostrano quanto il tema sia ormai indifferibile.

Da ultimo, le associazioni degli agricoltori porranno sul tavolo il tema del cibo sintetico, dalla carne coltivata in laboratorio ai prodotti alimentari artificiali: il rischio, sostengono, è che se questi cibi dovessero diventare una scelta di consumo di massa, la produzione alimentare finirebbe concentrata nelle mani di poche grandi aziende, mentre finirebbero in crisi intere filiere agricole, con conseguenze economiche rilevanti sia per gli agricoltori che per le comunità rurali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

Il Sole 24 ORE

ADOBESTOCK

L'agricoltura.
Oggi a Siracusa i ministri dei Sette grandi. Tra le urgenze sul tappeto la difesa del reddito degli agricoltori dal climate change, dalla concorrenza sleale, dalle speculazioni internazionali.

ETTORE PRANDINI
Presidente di Coldiretti

Imprese & Territori

Il Mezzogiorno riparte grazie alla spinta di export e innovazione

siderweb FORUM

Gli agricoltori al G7: chiediamo il giusto prezzo sui mercati globali

Un nuovo packaging per la detergenza

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Gazzetta del Sud

Cooperazione in agricoltura

L'Africa protagonista al G7 di Siracusa

Prima giornata del G7 dell'Agricoltura con la partecipazione dei Paesi africani. Al centro i piani di cooperazione.

Pagina 15

Siracusa numerosi gli incontri bilaterali, centrale il tema della collaborazione tra i membri del gruppo e i Paesi terzi

Africa protagonista al G7 dell'Agricoltura

ollobrigida: il Piano Mattei proposto dal governo italiano per rafforzare le relazioni è ina cooperazione paritaria che deve portare un bilancio positivo per tutti i partecipanti

lessandro Ricupero

IRACUSA

Questo è pomodoro vero: Siracusa è na delle più belle vetrine d'Italia, basta oi esporre i gioielli». Prima di recarsi al eatro greco per lo spettacolo "Horai-Le uattro stagioni" con Eleonora Abbanato per la regia di Giuliano Peparini, ministro dell'Agricoltura Francesco ollobrigida si concede una pausa nel adiglione della Sicilia in piazza Duono. È terminata la prima giornata del 7 dell'Agricoltura, con la partecipaione di rappresentanti dei Paesi africai. Numerosi incontri bilaterali e poi il ema della cooperazione nel settore gricolo tra i membri del G7 e i Paesi fricani. Il ministro Francesco Lollobriida ha sottolineato che il Piano Mattei, roposto dal governo italiano, è stato eciso proprio per rafforzare le relazioi con l'Africa: una cooperazione da pa i a pari che deve portare un bilancio ositivo per tutti, per crescere insieme.

E poi i giovani. «Il governo italiano all'interno del piano strategico nazionale per l'agricoltura ha incluso delle misure di intervento, volte ad incoraggiare e sostenere i giovani nel settore, tra cui incentivi finanziari e sovvenzioni per avviare e far crescere le attività agricole» ha detto Lollobrigida. «Il piano strategico nazionale prevede la promozione della formazione e dell'istruzione, per aumentare la produttività, ridurre l'impatto ambientale, aumentando anche le competenze manageriali», ha detto ancora il ministro. «Inoltre - ha proseguito - vengono offerti vantaggi fiscali e tassi di interesse più bassi sui prestiti per ridurre ulteriormente le barriere finanziarie. In materia di formazione i ragazzi italiani possono contare su 260 Istituti agrari che sono presenti su tutto il territorio nazionale. Rimuovendo le barriere e offrendo opportunità, possiamo ispirare più giovani a vedere l'agricoltura come un percorso di carriera praticabile e gratificante anche dal punto di vista economico. Il numero di giovani che entrano nel settore agricolo è in costante calo. L'età media degli agricoltori è superiore ai 55 anni».

A conclusione dell'Agri Young Hackathon, evento collaterale del G7 Agricoltura, i giovani rappresentanti dei Paesi del G7 hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con i rappresentanti delle istituzioni governative, delle organizzazioni internazionali presenti e con le delegazioni di 11 Paesi indicati dall'Unione Africana. L'evento «ha messo in luce le sfide e le opportunità che i giovani affrontano in un settore che ha fortemente bisogno di investimenti in formazione a lungo termine» si legge nella nota. L'Agri Young Hackathon, svoltosi con il supporto dell'Agenzia italiana per la Gioventù, presieduta da Federica Celestini Campanari, ha rappresentato un passo avanti importante verso la costruzione di un futuro in cui i giovani sono protagonisti. E ieri si è registrata la nomina di Massimiliano Giansanti, nuovo presidente del Copa, il Comitato delle organizzazioni

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Gazzetta del Sud

agricole che rappresenta oltre 22 milioni di agricoltori in Europa. Giansanti è l'attuale presidente di Confagricoltura. Gli agricoltori europei, ha detto Giansanti in un video subito dopo l'elezione «stanno vivendo una stagione straordinaria in tutti i sensi sia in positivo che in negativo: se da una parte abbiamo riacquisito una centralità nella strategia e nella dimensione del valore dell'agricoltura, dall'altra gli effetti della guerra e l'inflazione stanno mettendo in seria difficoltà il futuro delle nostre imprese». Sul tavolo tante le sfide a partire dalla Pac. Poi la difesa del reddito degli agricoltori, la tutela degli standard elevatissimi raggiunti in Ue, reciprocità degli scambi commerciali con i Paesi terzi.

Da Slow Food Italia, FederBio, e Legambiente, arrivano delle proposte: il sì all'agroecologia, all'agricoltura biologica, all'allevamento con rispetto per gli animali e la terra, una riduzione degli sprechi alimentari. Infine un impegno al contrasto al caporalato, alle agromafie e alla difesa dei diritti dei lavoratori. «Al G7 - ha spiegato Stefano Ciafani, presidente di Legambiente - chiediamo un impegno senza precedenti per l'agricoltura e il futuro del Pianeta. Serve abbandonare pratiche agricole dannose, scegliendo modelli sostenibili che rispettino non solo la biodiversità, ma anche la salute dei suoli e delle acque, e serve farlo adesso».

Il vertice La riunione ufficiale del G7 nel primo giorno di incontri

A conclusione dell'Agri Young Hackathon i giovani hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con le istituzioni governative

Gazzetta del Sud
Tradimalt
Messina-Sicilia
Acqua a Messina, scontro sui numeri
Netanyahu choc: «L'Onu è una palude antisemita»

Sicilia
Africa protagonista al G7 dell'Agricoltura
Impegnati 3,7 miliardi nel Piano di sviluppo

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

IL FOGLIO

Per un Agri Deal

Chiacchiere con Giansanti, nuovo n° 1 degli agricoltori europei

IL PRESIDENTE DEL COPA: "VON DER LEYEN RIMETTA L'AGRICOLTURA AL CENTRO DELL'UE. BASTA CON IL GREEN DREAM E RIFORMIAMO LA PAC"

Giansanti, capo di Confagricoltura, ci spiega cosa farà da neo numero 1 degli agricoltori europei al Copa

Roma. L'elezione era annunciata, ma non scontata. Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, è stato eletto presidente del Copa – il Comitato che a Bruxelles riunisce 60 organizzazioni agricole che rappresentano 22 milioni di agricoltori in Europa – a larghissima maggioranza, dopo un confronto con un candidato della Polonia. E' la vittoria della visione del blocco occidentale contro quello orientale. Ma, soprattutto, è una vittoria italiana. Per la prima volta dopo 30 anni, un italiano torna al vertice del Copa (l'ultimo era stato Augusto Bocchini, sempre di Confagricoltura, nel 1993-95).

"E' un grande risultato per tutta l'agricoltura italiana e per l'Italia in generale – dice Giansanti al Foglio – per me è un grande privilegio, oltre che una grande responsabilità". La sua candidatura, molto sostenuta nel resto d'Europa, ha avuto i suoi più strenui oppositori proprio in Italia, in una guerra sferrata dalla concorrente Coldiretti e poi rientrata dopo la mediazione del ministro Lollobrigida. Ma Giansanti dribbla le polemiche. *(Capone segue nell'inserto XVI)*

(segue dalla prima pagina)

"Il rischio non era tanto una divisione in Italia, ma la scelta tra due visioni rappresentate da due programmi di mandato, da un lato il modello agricolo dell'area occidentale e dall'altro un modello che ha il centro nell'area orientale. Io mi sarei candidato anche da solo per portare avanti questo modello. L'importante è che dopo 30 anni siamo tornati come italiani, d'altronde l'Italia è il secondo-terzo paese produttore in Europa e il primo per valore aggiunto. Dobbiamo rappresentare questo valore con orgoglio e responsabilità, in una fase che è piena di incognite".

Il meccanismo elettorale prevedeva un quorum del 75 per cento al primo turno, che non è stato raggiunto per un voto. Dopodiché il candidato polacco, vista l'ampia disparità dei consensi, ha ritirato la candidatura lasciando che Giansanti venisse eletto per acclamazione. "Oggi la nostra forza è proprio nella diversità: 27 stati membri, 60 associazioni, 22 milioni di agricoltori. L'importante è unire tutte queste forze in un progetto comune a protezione dell'agricoltura. L'occasione è importante, perché l'agricoltura è tornata ad avere un ruolo strategico, almeno ascoltando le parole della presidente Ursula von der Leyen".

E' un po' paradossale. Von der Leyen è stata presidente della Commissione europea insieme con il commissario Timmermans, che ha portato avanti il Green deal e la strategia Farm to Fork, che ha messo l'agricoltura e la zootecnia sul banco degli imputati per l'inquinamento e le emissioni di CO2, imponendo obiettivi ritenuti proibitivi per gli agricoltori: dimezzare l'uso dei pesticidi, abbattere l'uso di fertilizzanti, ridurre in generale gli input chimici e mettere a riposo i terreni... Gran parte di queste imposizioni si sono fermate solo dopo le proteste degli agricoltori, prima delle elezioni europee. Ora è la nuova Commissione, ma con la stessa presidente, che dovrebbe avere un approccio completamente diverso? "Ce lo dovranno dimostrare. Non firmeremo cambiali in bianco a nessuno – dice Giansanti –. Le promesse fatte in campagna elettorale, soprattutto dal parte del Ppe, saranno misurate sul campo. Il *green dream*, questo sogno verde che è stato venduto negli anni passati, lo rimandiamo indietro".

Che vuol dire? "Gli agricoltori devono essere i protagonisti nella transizione sia ecologica sia sociale. Siamo noi i veri custodi sia dell'ambiente sia delle aree interne dell'Europa. E' inaccettabile, nonostante quello che dicono alcune ong, che solo lo 0,33 per cento del pil europeo sia destinato all'agricoltura". Volete più sussidi? "Dobbiamo cambiare completamente approccio. Bisogna capire come ritornare a una politica agricola che incentivi il settore a produrre, il contrario di quello che si è tentato di fare finora con incentivi a non produrre. Nessuno di noi vuole rendite e un Reddito di contadinanza. Vogliamo produrre con standard sempre più alti e garantire la sicurezza alimentare e gli approvvigionamenti per l'Europa, due questioni che hanno una centralità strategica". Il mondo si sta dividendo in blocchi. "Allarghiamo lo sguardo al ruolo che hanno Stati Uniti, Cina e Sud America. Ora è in corso il G7 e il peso dell'agricoltura in questi paesi è forte, ma i Brics producono più di noi. Se l'Europa non acquisisce in questo settore una sua autonomia e centralità rischia di rimanere schiacciata dagli altri blocchi".

Uno degli obiettivi principali del suo mandato dovrebbe essere la riforma della Politica agricola comune, ma secondo quali direttrici? "La Pac deve semplicemente tornare a perseguire gli obiettivi che i padri fondatori avevano indicato nei trattati istitutivi dell'Europa: un giusto reddito per i produttori e un giusto prezzo per i consumatori, oltre alla sicurezza degli approvvigionamenti. Insomma, deve tornare a essere una politica economica". E non è stato così? "Dal Duemila in avanti la Pac è diventata prevalentemente una politica ambientale, perdendo così la natura di politica economica. Ha perso completamente di vista sia la il ruolo degli agricoltori sia quello della produzione".

Tra le sue linee programmatiche ci sono i temi della competitività delle imprese sui mercati globali e dei grandi trattati internazionali. Su questo gli agricoltori sembrano incoerenti. Nel senso che cercano l'export, ma vogliono difese dall'import. Ci sono diversi accordi di libero scambio fatti dall'Europa che hanno funzionato bene, eppure hanno avuto molta opposizione. In discussione c'è l'accordo con il Mercosur (Sud America), che ha anche una valenza geopolitica importante per l'Europa, ma anche qui le resistenze sono fortissime. "In Europa ci sono diverse sensibilità: da un lato paesi fortemente esportatori come l'Olanda e dall'altro fortemente conservatori. Ma gli accordi internazionali vanno valutati su basi ed evidenze numeriche. L'importante per noi è che al centro ci sia la non negoziabilità del valore dell'agricoltura in cambio di altre sovvenzioni. Il Ceta con il Canada è stato un buon accordo, come quello con l'Australia. Le basi di quello con il Mercosur vanno negoziate meglio, per non mettere in difficoltà alcuni settori. Va certamente stimolata una visione proiettata all'export, se vogliamo conquistare spazi nel mercato globale. Ma come approccio sarebbe preferibile un ritorno al multilateralismo".

L'agricoltura, che chiede protezione, può essere vittima del protezionismo. La Cina ha reagito ai dazi europei sulle auto elettriche con una ritorsione sui prodotti lattiero-caseari. "Una decisione contro i trattati internazionali. La Cina fa molto bene i suoi interessi, detiene il 50 per cento delle scorte mondiali e fa investimenti in Africa. Per questo dico che l'Europa deve trovare una sua centralità e autonomia, altrimenti nella guerra tra vasi di ferro, noi ci rompiamo".

Luciano Capone

187438

QN
IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

Gli agricoltori europei

ELETTO AL COPA A BRUXELLES

Massimiliano Giansanti
Presidente di Confagricoltura

Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, è il nuovo presidente del Copa, l'associazione che riunisce le principali organizzazioni professionali agricole e rappresenta oltre 22 milioni di agricoltori europei. «I prossimi anni definiranno il futuro dell'agricoltura europea – ha detto Giansanti –. Importanti sfide ci attendono, come l'allargamento dell'Ue a nuovi Stati, una profonda riforma della Pac e azioni di contrasto più efficaci al cambiamento climatico. Non possiamo farci trovare impreparati». Per la scelta di Giansanti, commenta la premier Giorgia Meloni, «è stata decisiva la coesione del Sistema Italia e delle organizzazioni agricole italiane»

LE MISURE DEL GOVERNO
A difesa degli operatori sanitari
Aggressioni a medici e infermieri
La stretta: carcere fino a 5 anni
Arresto anche in flagranza differita

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

LA STAMPA

I profeti del cibo

Al Parco Dora la prima giornata di Terra Madre, oggi l'inaugurazione con Petrini e il benvenuto ai delegati
Dalle 15 ingresso gratis per i visitatori. Accordi con Gtt e Juve: parcheggi allo Stadium e corse potenziate del 72

L'EVENTO

FILIPPO FEMIA

Un mappamondo aerostatico che si alza in cielo mostrando la scritta, in inglese, "Cibo buono, sano e giusto". Sarà uno dei momenti più scenografici della cerimonia inaugurale di Terra Madre Salone del Gusto durante il discorso di benvenuto di Carlo Petrini ai delegati arrivati dai quattro angoli del pianeta. Sul palco verranno anche letti i messaggi scritti vent'anni fa, in occasione della prima edizione, quando venne domandato ai "pionieri" cosa rappresentasse Terra Madre. Nuove riflessioni verranno scritte in questi giorni dai delegati e custodite per il futuro. Questa mattina si alza il sipario sulla quindicesima edizione della kermesse al centro congressi Santo Volto: insieme al fondatore di Slow Food e la presidente di Slow Food Italia Barbara Nappini all'inaugurazione ci saranno il governatore Alberto Cirio, l'assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni e quello comunale ai Grandi Eventi, Mimmo Carretta. "We are nature", siamo natura, il claim scelto per il ventennale.

Alla vigilia il rumore di trapani e muletti in manovra tra gli stand è il sottofondo costante, mentre alcuni delegati arrivati dalle Filippine trascinano il trolley all'interno dell'area internazionale. «Come ogni edizione aspettiamo il miracolo della notte, quando tutti gli spazi saranno completati», sorridono gli organizzatori. Da questa mattina si fa sul serio. La prima parte della giornata, dalle 10 alle 15, è riservata a produttori e addetti ai lavori. Una novità rispetto al passato: «Abbiamo capito che i delegati in arrivo da tutto il mondo avevano l'esigenza di incontrarsi e confrontarsi in un momento dedicato solo a loro, che fosse davvero slow», spiegano dalla squadra di Terra Madre. Dalle 15, poi, potranno accedere, gratuitamente, tutti i visitatori. Da domani a domenica Terra Madre Salone del Gusto rimarrà aperto dalle 10 alle 23,30, orario che si riduce lunedì, l'ultimo giorno della manifestazione: dalle 10 alle 18.

Due gli ingressi principali a Parco Dora: da via Borgaro o dall'opposta via Mortara. Per evitare congestionamenti del traffico è stato raggiunto un accordo con Gtt e Juventus: si potrà parcheggiare l'auto negli spazi dell'Allianz Arena e raggiungere Parco Dora con il bus numero 72, le cui corse verranno intensificate per tutta la giornata. Un'altra novità organizzativa di questa edizione riguarda l'allestimento esterno: tutte le aree sono coperte, anche sotto la tettoia, per evitare che la pioggia rovini la visita. Anche quest'anno le 35 isole ecologiche saranno presidiate da sentinelle dei rifiuti dell'associazione Eco della città: aiuteranno i visitatori a smaltire correttamente gli scarti.

Due le aree per la ristorazione sul lato di corso Mortara, che ogni giorno rimarranno aperte fino alle 23,30 (alle 18 lunedì 30 settembre): food-truck, cucine di strada e birrifici artigianali selezionate tra chi, in tutta Italia, aderisce alla filosofia della chiocciolina rossa. Novità anche sul fronte energetico: addio ai generatori, Terra Madre è il primo evento realizzato a Parco Dora dopo i lavori di elettrificazione di Ireti con due nuove canine in media tensione che portano a 4 mila kW la potenza massima. Infine i bagni: non più quelli chimici, che avevano creato qualche problema nel 2022, ma toilette in monoblocchi collegati alla rete fognaria.

Moltissimi gli eventi, i laboratori (quelli didattici nell'orto Slow Food sono sold out) e i dibattiti in programma nelle due arene. Tutto nel nome del cibo buono, sano e giusto, oggi come nella prima edizione (allora senza pubblico) di vent'anni fa. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Food truck e cucine di strada, due aree per la ristorazione aperte fino alle 23,30

700
Gli espositori al Mercato italiano e internazionale Quest'anno è record di presidi Slow Food: ne sono presenti 180

3.000
I delegati in arrivo dai cinque continenti Oltre 900 gli eventi tra laboratori e dibattiti al Parco Dora

La mattinata sarà riservata a produttori e addetti ai lavori

187438

LA STAMPA

Due gli ingressi agli spazi di Parco Dora: da via Borgaro e da corso Mortara. Si va avanti fino a lunedì alle 18 FOTO SERVIZIO LEONARDO BUFFO/REPORTERS

Tanti i laboratori e gli appuntamenti per le degustazioni

Le sentinelle dei rifiuti aiuteranno con la raccolta differenziata

I profeti del cibo

Specchio dei tempi

187438

Sostenibilità

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

Al via il mercato dell'agrivoltaico

Lo scenario. Secondo Althesys i pannelli solari sopraelevati nei campi senza azzerare le superfici coltivabili offrono molti benefici ambientali, energetici ed economici. Realistico l'obiettivo di raggiungere nel 2030 quota 22 Gigawatt installati nel nostro Paese

Micaela Cappellini

Il bando per i finanziamenti del Pnrr all'agrivoltaico si è chiuso mercoledì scorso. Su 1,1 miliardi di risorse dedicate alla misura, le richieste pervenute ammontano a 920 milioni di euro, per un totale di 643 progetti e una potenza complessiva di oltre 1,7 gigawatt. I numeri arrivano dal Gestore dei servizi energetici, l'ente che gestisce la misura per sostenere gli impianti con una tariffa incentivante e un contributo fino al 40% dei costi. Per il ministro dell'Ambiente, Gilberto Pichetto Fratin, questo risultato «certifica la matura attenzione del mondo agricolo verso soluzioni che facciano coesistere produzione di qualità e nuove soluzioni energetiche rinnovabili».

Il sì dell'agricoltura italiana al fotovoltaico nei campi, però, non è stato unanime. Le principali associazioni del comparto agricolo hanno a lungo dato battaglia contro la collocazione a terra dei pannelli solari, che sottraggono superfici arabili alle coltivazioni nazionali. Nel Dl Agricoltura entrato in vigore a luglio, il braccio di ferro tra agricoltori da una parte, e utilities dell'energia dall'altra, si è dovuto risolvere con un compromesso: i pannelli fotovoltaici per la produzione di energia solare non potranno più essere installati a terra nelle zone agricole, ma solo su supporti sollevati almeno due metri dal suolo e sui tetti di stalle e cascine. «Salvi migliaia di ettari di terreni fertili diventati in questi mesi, sulla spinta della corsa alla decarbonizzazione e degli incentivi, l'oggetto dei desideri dei fondi speculativi e dei player energetici», commentava la Coldiretti in una nota.

Gli obiettivi al 2030

Il nostro Paese ha però fissato un target di oltre 131 Gigawatt di energia prodotta da fonti rinnovabili al 2030: rispetto al 2021, vuol dire installare 73 GW di nuova capacità, di cui quasi l'80% derivante da tecnologie solari. Per questo sono in molti a guardare con interesse all'agrivoltaico. Secondo l'ultimo report Irex della società di consulenza Althesys, il potenziale di sviluppo dell'agrivoltaico in Italia è molto alto: lo scorso anno quella agrivoltaica è stata la tecnologia che è cresciuta maggiormente, contando progetti per quasi 16 GW, circa il 41% del totale mappato, e per un valore di circa 12 miliardi di euro. Se il trend di crescita continuerà di questo passo, entro il 2030 l'agrivoltaico in Italia potrà raggiungere una capacità installata di circa 22 GW, pari al 58% dei nuovi impianti a terra che saranno realizzati al 2030.

La contabilità nei campi

L'impatto dei pannelli nei campi non è tutto negativo: «Bisogna fare la somma algebrica tra le voci di costo e i benefici - sostiene Alessandro Marangoni, ad di Althesys -. Non c'è dubbio che con il posizionamento dei pannelli solari potrebbe ridursi la superficie coltivabile e, con essa, anche una parte dei contributi Pac. Ma a fronte di questi meno, ci sono alcuni segni più: il primo è il reddito derivante dall'affittare i terreni a chi produce energia. Mentre dal punto di vista strettamente agricolo, i pannelli sopraelevati nei campi favoriscono il risparmio idrico perchè riducono l'evaporazione mantenendo le colture riparate, oltre a proteggerle dagli eventi climatici estremi». I calcoli di Althesys non nascondono che, con l'agrivoltaico una perdita di superficie arabile ci sarebbe, quantificata in 9.900 ettari, pari allo 0,08% della Sau nazionale. Ma tra risparmio idrico, ombreggiamento e microclima che l'agrivoltaico riesce a creare con alcune colture, l'aumento contestuale delle rese agricole compenserebbe il minor uso del suolo, contenendo la perdita di produzione a 44 milioni di euro al 2030. Invece, il reddito aggiuntivo derivante dall'affitto dei terreni ammonterebbe a oltre 320 milioni euro. Il saldo, dunque, alla fine sarebbe positivo.

Alla tecnologia agrivoltaica sono molti gli investitori interessati: «Tanti soggetti hanno presentato progetti, anche al di là di quelli finanziati dal Pnrr - dice Marangoni - e molti di questi sono progetti in partnership con gli agricoltori». Certo, però, il rischio di speculazioni o di impatti paesaggistici negativi esiste per gli impianti da fonti rinnovabili.

Lo stop in Sardegna

Lo dimostra il caso Sardegna, dove la governatrice Alessandra Todde, appena insediata, ha varato una moratoria di 18 mesi per gli impianti eolici sull'isola, poi impugnata dal Governo.

«È indubbio - sostiene Marangoni - che sia il ricorso del l'esecutivo contro la Regione Sardegna, sia il ricorso degli operatori contro il decreto Aree idonee all'installazione degli impianti a rinnovabili finiranno col creare un clima che contribuisce a rallentare il ritmo degli investimenti. Ma quello delle rinnovabili è un trend mondiale che nel medio-lungo periodo non potrà essere arrestato. Certo, se perdiamo degli anni dietro ai ricorsi e alla definizione delle aree idonee, agli obiettivi del 2030 l'Italia difficilmente sarà in grado di arrivarci».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

L'agrivoltaico

In cerca della luce
Una mano all'impiego dell'agrivoltaico arriva dalla tecnologia nei campi. A coniugare fotovoltaico e coltivazione è stato lo sviluppo di sistemi costituiti da filari di pannelli sistemati su un asse orientato nord sud che durante il giorno ruotano da est a ovest. Si tratta di un sistema che permette lo spostamento dei pannelli che vanno quasi a "cercare la luce". Non solo, questo modo permette di evitare un'ombra fissa sul suolo ma ne genera una capace di spostarsi, riducendo la luce diretta del sole sulle colture, garantendo migliori condizioni per la coltivazione e, allo stesso tempo, evitando il ricorso ad altri strumenti per schermare i raggi diretti. Quello che viene definito dagli esperti l'effetto campanile, con l'ombra che si sposta sul terreno

Gli obiettivi europei
Secondo un recente studio del Joint research centre dell'Unione europea, l'utilizzo del solo 1% della superficie agricola Ue potrebbe contribuire in modo decisivo a superare gli obiettivi al 2030 per la produzione di energia elettrica fotovoltaica. Con questa estensione gli impianti agrivoltaici potrebbero portare a 944 GW (Gigawatt) di capacità installata, ben oltre l'obiettivo Ue al 2030 per l'energia solare, senza ridurre in modo significativo la produzione agricola (che prosegue sotto i pannelli installati a due metri dal suolo)

La capacità installata
720 GW (Gigawatt) è l'obiettivo previsto entro il 2030 nella strategia dell'Unione europea per l'energia solare. Alla fine del 2022 la capacità nell'intero scenario dell'Ue era di 211 GW. Alla fine del 2020 l'Ue aveva raggiunto 136 GW di capacità installata di produzione di energia a partire dal solare fotovoltaico, con un incremento di oltre 18 GW nel corso dell'anno. Tale capacità ha fornito circa il 5% del totale dell'energia elettrica generata nella Ue. Per centrare l'obiettivo 2030 per le energie rinnovabili proposto dalla Commissione e gli obiettivi del piano REPowerEU occorre un ulteriore salto di qualità. Nel corso di questo decennio sarà necessario installare nell'Ue, in media, circa 45 GW di fotovoltaico all'anno.

Falsi miti da sfatare
Ci sono anche falsi miti da sfatare sul fotovoltaico, segnalati in un report dell'associazione Italia solare. Ad esempio, si stima che il fotovoltaico, con 50 GW (Gigawatt) di nuove installazioni, debba contribuire al raggiungimento degli obiettivi al 2030 fissati dal Pniec. La nuova potenza richiede circa 80mila ettari di superficie; di questa il 50% potrebbe essere costituita da tetti, pertanto la superficie residua necessaria sarebbe di circa 40mila ettari, equivalente ad appena l'1% della superficie agricola non utilizzata. C'è poi anche un altro argomento pro-solare: al di là del Dl Agricoltura, sulle aree di pregio paesaggistico o naturalistico non è possibile installare pannelli a terra, perché già protette da vincoli.

Buon risultato per il recente bando Pnrr da 1 miliardo per incentivare l'agrivoltaico innovativo

Al via il mercato dell'agrivoltaico

Il futuro delle campagne è nell'innovazione

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

Sinergia vincente. Gli impianti agrivoltaici sono strutture che combinano la produzione di energia solare fotovoltaica con l'agricoltura tradizionale. Le piante coltivate possono essere sistemate sotto o intorno ai pannelli solari, sfruttando al massimo lo spazio disponibile. Questo approccio consente di utilizzare il terreno per scopi agricoli senza compromettere la produzione energetica e viceversa

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

FOOD

SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE, SERVE PIÙ MONITORAGGIO

LA STRADA INTRAPRESA DALLE AZIENDE DELLA TRASFORMAZIONE ALIMENTARE È BUONA, MA SI PUÒ FARE DI PIÙ: SOLO IL 43%, INFATTI, MISURA LE ECCEDENZE

Anna Simone

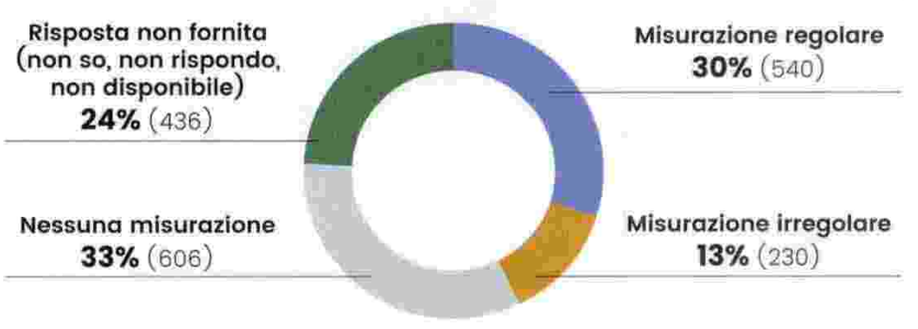
Non può esserci sostenibilità ambientale senza sostenibilità alimentare e quest'ultima rimane un'utopia se non si valorizzano le eccedenze alimentari e se non si riducono gli scarti. Per agire concretamente, però, occorre misurare, monitorare e rendicontare. Nel settore della trasformazione alimentare, **solo il 43% delle aziende italiane misura le sue eccedenze e le percentuali viaggiano sulla stessa lunghezza d'onda anche per lo spreco alimentare.** Eppure, la misurazione è parte della soluzione del problema. Non è un caso che l'89% delle imprese alimentari che misurano le eccedenze persegue anche pratiche di donazione o riuso, mentre nella gestione di residui e scarti il 49% delle realtà aziendali li misura adottando poi pratiche di riciclo e recupero.
I dati emergono da una recente ricerca dell'Osservatorio Food Sustainability del Politecnico di Milano, che ha analizzato le pratiche per la valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti alimentari,
i modelli di ridistribuzione delle eccedenze a fini sociali, le metodologie e gli strumenti per la misurazione delle prestazioni di sostenibilità lungo la filiera e il ruolo dell'innovazione digitale.
I numeri sono sì incoraggianti perché **ogni anno sono 321mila le tonnellate di eccedenze donate o riutilizzate**, ma per centrare gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 su produzione, consumi responsabili e riduzione degli impatti ambientali serve una strategia strutturata.

Paola Garrone
Responsabile scientifico Osservatorio Food Sustainability

NUOVE ATTIVITÀ DI MANAGEMENT

Nella valorizzazione delle eccedenze, le aziende alimentari di trasformazione sono molto attive: 8 su 10 utilizzano almeno una pratica di economia circolare per recuperare residui e scarti non più edibili. Nello specifico, **il 75% adotta forme di riuso, soprattutto donazioni per fini sociali, ma anche vendite su mercati secondari, ritrasformazione o cessione per l'alimentazione animale.** Nel nostro Paese, le grandi e medie imprese della trasformazione donano circa 139mila tonnellate di eccedenze edibili per anno, mentre ne riusano in altra forma circa 182mila tonnellate; ma se il 70% delle grandi aziende le valorizza tramite donazione e altre forme di riuso, la percentuale scende al 47% per le medie e al 31% per le piccole imprese. "Per quanto riguarda le eccedenze – spiega **Paola Garrone, Responsabile scientifico Osservatorio Food**

Gestione delle eccedenze nella trasformazione alimentare: il processo di misurazione



N° campione = 1.812 aziende
Fonte: Osservatorio Food Sustainability, giugno 2024

187438

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Sustainability – un po' più del 40% delle aziende misura, ma solo il 30% porta avanti una misurazione regolare e sistematica. È una pratica che comincia a diffondersi, con molti distinguo non trascurabili sulle modalità, non sempre tecnologiche. Il 59% ricorre alla pesatura, il 38% al conteggio manuale, il 36% alla stima dei dati gestionali, mentre percentuali più basse si hanno per il ricorso alla scansione dei codici a barre (12%), alla certificazione da terzi (4%) e all'acquisizione di immagini (1%). Solo disponendo di dati concreti sulle quantità di cibo in eccedenza e quello sprecato, le aziende della trasformazione alimentare possono delineare strategie efficaci per la prevenzione del fenomeno. Va tenuto in considerazione che non è sufficiente misurare (e il mondo delle piccole medie imprese misura poco), occorre un'attività di management, ossia è importante identificare delle figure ad hoc che gestiscano le eccedenze. Eppure, dai dati della ricerca emerge che più del 30% delle imprese non ha definito tale figura professionale e chi l'ha fatto ha ripiegato sul comparto produzioni logistica o sul responsabile della qualità e della sicurezza alimentare".

IL RUOLO DELLE TECNOLOGIE E DELLE STARTUP

L'agroalimentare ha un ruolo centrale nel percorso per lo sviluppo sostenibile tracciato dall'Agenda 2030 e per raggiungere gli obiettivi prefissati. Appare altrettanto centrale l'aspetto dell'innovazione a servizio della sostenibilità alimentare.

"Nella Food sustainability – illustra **Federico Caniato, Responsabile Scientifico Osservatorio Food Sustainability** – ci sono 99 soluzioni che possono essere utilizzate per affrontare questa sfida. Ad esempio, data e big data analytics, essenziali per la misurazione, sono presenti nell'88% delle soluzioni. Intelligenza artificiale e machine learning sono utilizzate, ad esempio, nell'image recognition per la quantificazione del cibo sprecato, identificandolo all'interno dei contenitori dei rifiuti, o per monitorare gli spazi degli allevamenti e comprendere lo stato di salute in tempo reale degli animali. Sono utilizzate poi tecnologie mobile e quelle abilitate dall'Internet of things, ma anche blockchain per garantire l'immutabilità dei dati raccolti e la loro validazione". Tutti questi strumenti possono avere maggiori impieghi. Analizzare i dati risultanti dagli indicatori è utile per avere contezza della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Federico Caniato
Responsabile scientifico Osservatorio Food Sustainability

Chiara Corbo
Direttrice Osservatorio Food Sustainability

Le startup sono tra le realtà aziendali che maggiormente puntano su soluzioni innovative per migliorare l'efficienza nell'utilizzo delle risorse nella prevenzione e riduzione degli sprechi. A ciò si aggiunge il tema della sicurezza alimentare e nutrizionale, con azioni che consentono di migliorare lo sviluppo della produttività. Dall'analisi dell'Osservatorio emerge che, a livello mondiale, **sono 2.270 le startup agrifood fondate negli ultimi quattro anni che perseguono uno o più obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030** delle Nazioni Unite, pari al 23% dell'insieme delle realtà attive su tutta la filiera agroalimentare. "Le startup giocano un ruolo importante nel rispondere alla sfida della sostenibilità alimentare – commenta **Chiara Corbo, Direttrice Osservatorio Food Sustainability** – e il ruolo della tecnologia si rivela essenziale per favorire la transizione verso filiere agrifood più sostenibili. **Le tecnologie digitali abilitano il 57% delle soluzioni proposte dalle startup**: dai progetti relativi all'agricoltura alle tecnologie blockchain & distributed ledger per la gestione e validazione dei dati di sostenibilità, dalle soluzioni di packaging 'parlante' fino all'e-commerce che abilita le filiere corte. Ma altrettanto importanti sono le biotecnologie, che riguardano il 22% dei casi, ad esempio per la produzione di agrofarmaci e fertilizzanti a ridotto impatto ambientale e per lo sviluppo di alimenti alternativi ai prodotti di origine animale. In questo contesto, solo il 6% delle startup non utilizza alcuna innovazione tecnologica".

Anche in questo caso torna al centro il tema della misurabilità: **il 98% delle soluzioni tecnologiche delle performance di sostenibilità sviluppate dalle startup è legata alla valutazione dei kpi ambientali** (ad esempio l'uso delle risorse, la quantificazione dell'impronta di carbonio, la misurazione delle eccedenze e la capacità di valutare gli sprechi). E non mancano le soluzioni di approcci globali alla sostenibilità: ad esempio **il 60% delle soluzioni proposte misura anche le performance legate alle condizioni di lavoro e alle relazioni con la comunità locale**, in linea con i principi Esg, mentre il 56% considera anche la tutela dei fornitori, la produttività e la profittabilità, quindi indicatori economici. La strada che hanno davanti le aziende è una sola: adottare un approccio integrato per impattare meno sull'ambiente e rispondere alla chiamata di una maggiore sostenibilità ambientale, sociale ed economica. ■

© Riproduzione Riservata

187438

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Filiere

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

A&F Affari&Finanza

IL RAPPORTO

Cresce in Italia e all'estero il giro d'affari dell'olio d'oliva

Il 2024 si chiuderà con vendite in aumento del 9,5% Le aziende nazionali sono in salute ma ancora piccole e in ritardo sulle tecnologie

Raffaele Lorusso

Il mercato dell'olio di oliva parla sempre più italiano. Per quest'anno i maggiori produttori della penisola si aspettano un aumento del giro d'affari del 9,5%, con punte del 10,4 nelle vendite nazionali. Il trend positivo riguarderà anche l'export, nella misura del 6,8%, nonostante i fenomeni di prolungata siccità nel bacino del Mediterraneo abbiano inciso negativamente sulla produzione.

Secondo le stime del Consiglio oleicolo internazionale (Coi), nell'annata 2023-2024 a livello globale si raggiungeranno 2,4 milioni di tonnellate, con un calo del 6,3% rispetto al 2022-2023 e il conseguente aumento delle quotazioni. Fra il 2019 e il 2024, il valore dell'olio extravergine di oliva è cresciuto di quattro volte in Spagna, passando da 2,04 a 8,12 euro al chilogrammo, di 3,6 volte in Grecia (da 2,14 a 7,78 euro) e di 2,7 volte in Italia, da 3,46 euro a 9,33 euro. L'aumento più consistente si è verificato nel 2023, quando il prezzo al dettaglio dell'extravergine è cresciuto del 27,3 per cento. Nei primi cinque mesi di quest'anno, però, i prezzi italiani hanno segnato un ulteriore incremento del 6 per cento, mentre quelli dell'olio spagnolo sono calati del 7,2 per cento e quelli greci dell'8,9 per cento.

I dati sono contenuti nella prima indagine sull'industria dell'olio di oliva in Italia, realizzata dall'area studi di Mediobanca. La ricerca prende in esame le principali 50 società di capitali italiane del settore con fatturato individuale 2022 superiore a 20 milioni di euro, focalizzandosi anche sugli oli d'oliva Dop e Igp, sulle tematiche di sostenibilità e di governance.

In un contesto in cui l'Unione europea rappresenta il 71,7 per cento della produzione globale, l'Italia, con il 12% dei quantitativi (338mila tonnellate pari a 2 miliardi di euro), si colloca al secondo posto, prece-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

duta soltanto dalla Spagna, in cui si concentra un terzo della produzione mondiale (781mila tonnellate, 4,5 miliardi di euro).

Anche se negli ultimi 12 mesi si è registrata un contrazione del 13,3%, nel 2023 il nostro Paese, con 415mila tonnellate, è rimasto il primo consumatore mondiale di olio d'oliva, seguito dagli Stati Uniti e dalla stessa Spagna. Al mercato statunitense è destinata anche la fetta più consistente dell'export di olio italiano, il 29,1. Seguono Germania (11,2% e Spagna (10,6). L'Italia è anche il primo importatore mondiale: 510mila tonnellate per un valore di 2,5 miliardi di euro. Ma il 39,2% del prodotto importato viene riesportato dopo l'imbottigliamento.

Le performance del nostro Paese potrebbero essere migliori se non fosse per alcune criticità. Lo studio di Mediobanca le individua nell'elevato tasso di abbandono, nella mancanza di una strategia unitaria e nella presenza di numerosi produttori ancora legati a un'agricoltura tradizionale non ammodernata.

La produzione olio-olivicola italiana viene realizzata in poco più di 4.300 frantoi, che operano su 1.136mila ettari suddivisi fra 619mila imprese con una dimensione media di 1,8 ettari. Negli ultimi quindici anni il numero degli oleifici si è ridotto del 30%. Il calo ha riguardato soprattutto il Centro-sud, la Liguria e, sia pure in misura più contenuta, il Veneto. In controtendenza, invece, il resto del Nord, con tassi di incremento anche a due cifre.

Nonostante tutto, la parte più consistente della produzione si concentra nelle regioni centro-meridionali. Il primato spetta alla Puglia, che nell'annata 2023-2024 ha raggiunto il 59,3% del totale nazionale, con le province di Bari e Barletta-Andria-Trani che da sole hanno prodotto il 45,7% dell'olio extravergine di oliva italiano. Seguono la Sicilia, con il 12,1, e la Calabria con il 10,6%. Più staccate Toscana (3,3), Abruzzo (2,9), Lazio e Campania (entrambe con il 2,5%). Le imprese del settore sono per la maggior parte a controllo familiare, cui è riferibile una quota del 74,4% del patrimonio netto, che sale al 77,7 se si considerano anche le cooperative.

Il nostro Paese vanta un numero considerevole di oli d'oliva riconosciuti a livello europeo: 42 Dop e 8 Igp, che insieme costituiscono una porzione di rilievo, il 32,7%, rispetto ai complessivi 153 prodotti registrati nell'Unione europea. Puglia e Toscana raggruppano più dei tre quarti del valore della produzione nazionale dell'olio Igp e Dop.

In questa situazione la crescita del giro d'affari è un dato consolidato. L'anno scorso i maggiori produttori della penisola hanno registrato un aumento del 24,5% dei volumi complessivi rispetto al 2022.

Un'altra criticità dell'apparato produttivo oleicolo italiano, secondo Mediobanca, è nell'arretratezza del livello tecnologico degli impianti. I frantoi più grandi sono quelli pugliesi. Il confronto con quelli spagnoli, però, è improponibile. In Spagna, dove i frantoi sono circa 1.850, un impianto nel lungo periodo produce circa 17 volte l'olio di un frantoio italiano e fra le cinque e le sei volte il prodotto di uno pugliese. L'unico aspetto positivo, secondo lo studio, è che la ridotta dimensione influisce favorevolmente sulla qualità del prodotto. Un frantoio di taglia limitata, infatti, riesce più facilmente a produrre oli di pregio, ricchi di polifenoli e di sostanze aromatiche e che si conservano più a lungo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'OPINIONE

In Spagna, dove i frantoi sono circa 1.850, un impianto produce circa 17 volte l'olio di un frantoio italiano e fra le cinque e le sei volte rispetto a uno pugliese

2,4

LA PRODUZIONE

Nell'annata 2023-2024 a livello globale si raggiungeranno 2,4 milioni di tonnellate, con un calo del 6,3% rispetto al 2022-2023

9,33 €

IL PREZZO

Fra il 2019 e il 2024, il valore dell'olio Evo è cresciuto di 4 volte in Spagna, di 3,6 in Grecia e di 2,7 in Italia, da 3,46 euro a 9,33 euro

L'ITALIA SECONDA ALLE SPALLE DELLA SPAGNA

	2023-2024* (in migliaia di tonnellate)	2022-2023 (in migliaia di tonnellate)	Variazioni % '23-'24/'22-'23
Spagna	766 (31,8%)	666 (25,9%)	+15,0%
Italia	289 (12,0%)	241 (9,4%)	+19,9%
Turchia	210 (8,7%)	380 (14,8%)	-44,7%
Tunisia	200 (8,3%)	180 (7,0%)	+11,1%
Grecia	195 (8,1%)	345 (13,4%)	-43,5%
Portogallo	150 (6,2%)	126 (4,9%)	+19,0%
Marocco	108 (4,5%)	107 (4,2%)	+0,9%
Siria	95 (3,9%)	125 (4,9%)	-24,0%
Algeria	93 (3,9%)	76 (3,0%)	+22,4%
Egitto	40 (1,7%)	40 (1,6%)	-
MONDO	2.407	2.570	-6,3%
di cui UE	1.413 (58,7%)	1.392 (54,2%)	+1,5%

* per il 2024 stima

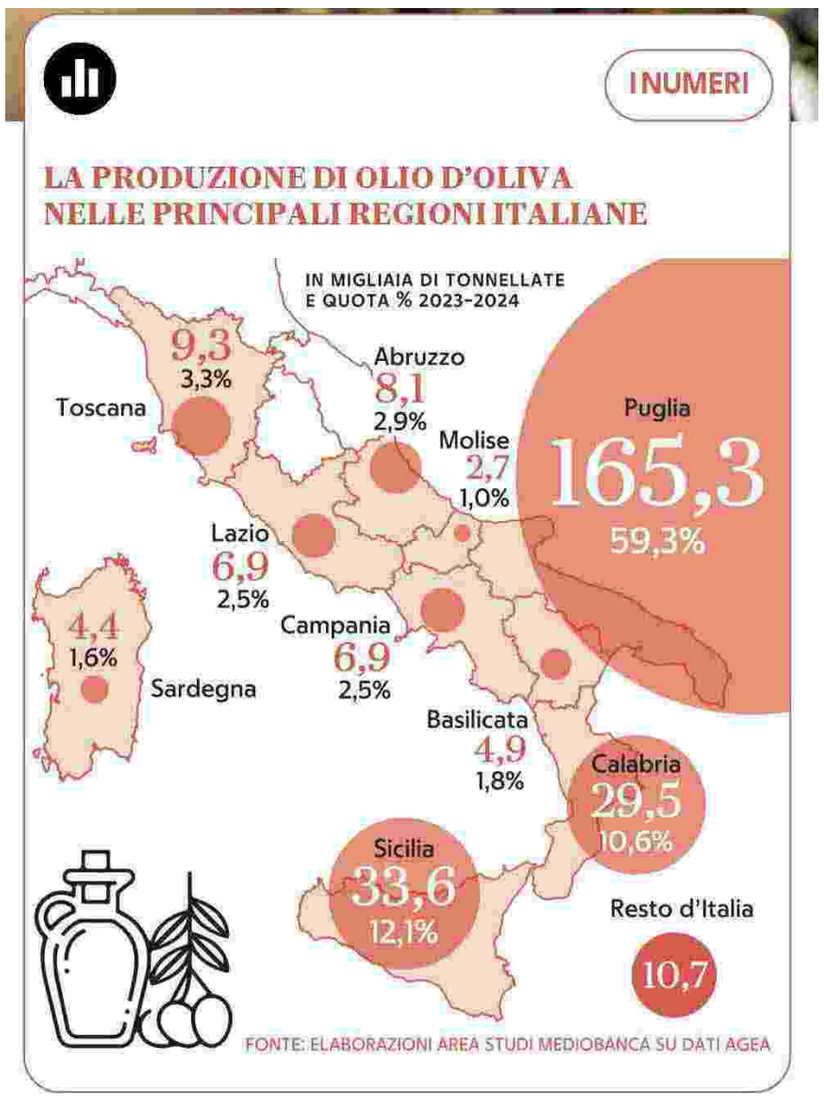
FONTE: ELABORAZIONI AREA STUDI MEDIOBANCA SU DATI IOC-INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL

187438

REEMLAB.

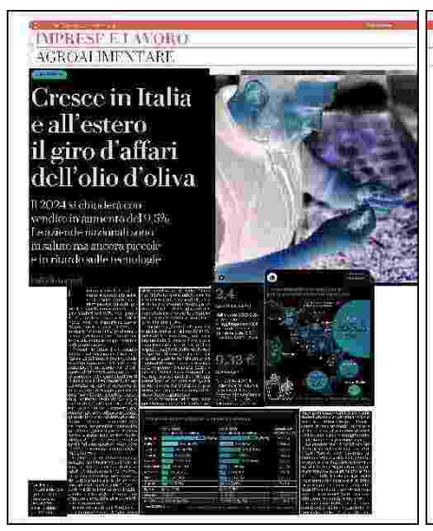
ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

A&F Affari&Finanza



① In Italia l'industria olivicola è polverizzata, i frantoi sono circa 4.300, oltre il doppio della Spagna

NICO DE PASQUALE / GETTY

① 
IMPRESE E LAVORO
AGROALIMENTARE
Cresce in Italia e all'estero il giro d'affari dell'olio d'oliva

"Dobbiamo puntare sulla qualità"
Se mi lasci non vale
Scopri come includere ANT nel tuo TESTAMENTO
FONDAZIONE ANT

187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Libero
QUOTIDIANO

La forchettata

di Attilio Barbieri

L'Italia dell'olio scavalcata da Tunisia e Turchia

È ancora presto per dire come sarà il raccolto delle olive che stanno completando la maturazione. Le prime stime sulla campagna olearia, solitamente, arrivano tra fine settembre e inizio ottobre. Ma gli spagnoli non hanno resistito. Il giornale spagnolo *Olimerca* ha pubblicato in settimana una prima stima sul mercato oleicolo nel bacino del Mediterraneo. Nella produzione di olio d'oliva, l'Italia lascerà il secondo posto dietro alla Spagna che si era riconquistato nella passata campagna e cederà il passo ad una Tunisia in costante crescita, ma anche a Turchia e Grecia le cui attese – dopo un anno disastroso – sono significativamente superiori a quelle italiane.

In realtà *Olimerca* chiarisce che «mentre ci avviciniamo alla raccolta delle nuove olive nei principali Paesi produttori, iniziano valutazioni e stime su come sarà la produzione di olio d'oliva. Anche se è presto per fare congetture o speculazioni, perché l'oliva ha ancora bisogno di 6-8 settimane per migliorare la pezzatura e il contenuto di olio, sono molti gli operatori che guardano gli oliveti per valutare il volume delle olive e quanto potrebbe essere la resa finale in termini di olio prodotto».

Insomma, numeri ufficiali ancora non ne girano, ma le stime preliminari di fonte spagnola non dicono bene per noi. In testa alla classifica ci sarebbe la **Spagna**, con un volume finale stimato in 1,3 milioni di tonnellate che varrebbero ai produttori iberici un aumento superiore al 50% rispetto alla campagna oleicola 2023. Molto bene la **Tunisia**, con una produzione di olio a quota 325mila tonnellate. L'**Italia**, dopo la persistente siccità e le ondate di caldo che hanno stressato gli olivi al Sud dovrebbe collocarsi in una forchetta fra le 170mila e le 200mila tonnellate, rispetto alle 329 mila della scorsa campagna. Positive le previsioni per la **Grecia**, con una produzione fra le 230mila e le 250mila tonnellate e per il **Portogallo**, accreditato di 170mila tonnellate. Male il **Marocco** che potrebbe dimezzare le 106mila tonnellate della campagna 2023.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPESA LIBERA
Gli italiani tornano a mangiare il pane
Il riso Carnaroli all'Iperal e il Parmigiano all'Esselunga

187438

REEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

Con la campagna 2024 il riso italiano torna ai suoi livelli storici

Agricoltura

Le superfici coltivate sono cresciute del 7,5%, oltre i 226mila ettari

Micaela Cappellini

Dopo anni di calo, l'Italia è tornata ad avere una produzione di riso in linea con la tradizione nazionale. La raccolta comincerà intorno al 20 settembre, ma l'Ente Risi ha già fatto sapere che la superficie totale seminata a riso quest'anno è aumentata del 7,5%, oltre i 226mila ettari. Dopo la siccità del 2022, e il calo delle semine del 2023, insomma una buona notizia.

Il nostro Paese è di gran lunga il principale produttore di riso nella Ue: «In Italia c'è più del 60% della superficie europea a risaie – ricorda Marco Romani, dirigente dell'Ente Risi nazionale – e oggi la nostra quota è addirittura in aumento, poiché la Spagna sta soffrendo per la carenza idrica e la sua produzione risicola è in calo». Nelle risaie del Norditalia, invece, quest'anno l'acqua non è mancata: «Ad aprile e maggio - ricorda Romani - abbiamo avuto piogge anche forti, che in qualche caso hanno fatto ritardare le semine. Il 2024 è stato un anno buono anche perché la principale malattia che colpisce il riso, vale a dire il brusone, non è stata particolarmente presente». La prudenza, certo, è d'obbligo, con il grosso della raccolta che in Italia si svolgerà nel mese di ottobre, ma sul tasso di produttività delle nostre risaie gli esperti sono ottimisti.

I risicoltori italiani possono dunque archiviare la siccità del 2022, i cui strascichi si erano fatti sentire anche nel 2023: «Cominciata due anni fa – ricorda Romani – la carenza d'acqua era durata fino a marzo dell'anno scorso. Inoltre le difficoltà incontrate nel 2022 avevano finito col condizionare la semina del 2023, con il risultato che le superfici a risaie ammontavano a 210mila ettari soltanto». L'aumento della produzione risicola di quest'anno non dovrebbe però spingere al ribasso i prezzi: «I consumi di riso sono in aumento in tutta Europa - ricorda Romani - non mi aspetto che l'aumento dell'offerta produca un calo delle quotazioni».

Se l'Italia vale oltre il 60% della produzione europea di riso, il triangolo d'oro tra Vercelli, Novara e la Lomellina da solo assicura oltre il 90% di tutto il raccolto nazionale. E ad alimentare d'acqua la stragrande maggioranza delle risaie di questo triangolo è il Consorzio di irrigazione Est Sesia, attraverso il Canale Cavour e l'acqua del lago Maggiore. «Questo è stato un anno di abbondanza – conferma il direttore generale del consorzio, Mario Fossati – non ci sarà perdita di raccolto per mancanza d'acqua». Ma il cambiamento climatico resta una minaccia di lungo periodo, e anche il consorzio – che in questi mesi ha dovuto affrontare lo scoglio del rischio commissariamento per la mancata approvazione del bilancio 2023 – sa di doversi attrezzare.

«Se la prossima sarà un'annata siccitosa – ammette Fossati – saremo nei guai come nel 2022. Grazie ai fondi del Pnrr, però, saremo in grado di mettere in piedi una serie di interventi per l'impermeabilizzazione dei canali e la riduzione delle perdite. Con le gare siamo partiti, speriamo di vedere almeno una parte dei risultati già l'anno prossimo, anche se i lavori più grossi devono ancora essere banditi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Editoria, l'appello Fieg: «Servono misure urgenti»

Per la comunicazione del brand mercato in crescita a 675 milioni

Chiusi in Piemonte la roberta di cioccolato della srl zio Barry

187438

REEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Libero
QUOTIDIANO

VOLEVANO SALVARE LA TRADIZIONE MA...

La riforma del riso è un flop epocale

ATTILIO BARBIERI a pagina **20**

SPESA LIBERA

La riforma del riso è un flop epocale

Anziché valorizzare le varietà di cereale bianco autentiche, la legge che ha introdotto la denominazione Classico ha ottenuto l'effetto opposto: i veri Arborio e Roma non si coltivano più, sostituiti dai similari. E il Carnaroli...

ATTILIO BARBIERI

A certificare il fallimento clamoroso anche se non del tutto inaspettato della riforma varata nel 2017 da cui deriva l'introduzione della denominazione di riso "Classico", sono i numeri delle superfici coltivate dagli agricoltori italiani. Confesso ai lettori che ho girato attorno al tema per diverso tempo. Anni, per l'esattezza. In un primo momento ho chiesto all'Ente nazionale risi il confronto nel tempo fra le superfici coltivate a Classico e le superfici coltivate con i similari. Il risultato è interessante ma non decisivo. Per capire davvero cosa sia accaduto bisogna mettere a confronto tre diverse tipologie di riso: il "Classico", i suoi similari, e le varietà in purezza seminate dagli agricoltori che non rientrano però nella certificazione del Classico. Per semplificare, nel caso per esempio del Carnaroli, Carnaroli Classico, similari del Carnaroli e Carnaroli in purezza ma non denominato Classico. Soltanto così si possono comprendere gli effetti all'origine della filiera che conduce poi all'inganno finale sul bancone del supermercato.

Il raffronto non lascia dubbi. Con l'unica eccezione del Vialone Nano che però è una Igp e del Sant'Andrea, le altre varietà della tradizione alimentare italiana sono letteralmente soffocate dai similari. L'Arborio autentico rappresenta appena lo 0,7% della superficie di riso che sul bancone del supermercato assumerà la denominazione Arborio. Di più: gli ettari coltivati ad Arborio Classico sono in tutto 21, rispetto ai 19.993 dei suoi similari e ai 124 dell'Arborio in purezza ma non Classico. Va ancora peggio per il riso Roma: gli ettari coltivati a Roma Classico sono zero e i suoi similari rappresentano oramai il 99,89% della superficie seminata.

IL PIÙ FAMOSO D'ITALIA

Va soltanto un po' meglio al Carnaroli. A fronte di una superficie di 18.265 ettari coltivata con i suoi similari vi sono altri 2.242 ettari di Classico e 4.002 ettari seminati a Carnaroli in purezza ma non Classico. Le imitazioni del riso più famoso d'Italia rappresentano comunque il 74,52% del totale. Dunque, sempre per rimanere su questa varietà almeno 8 scatole di Carnaroli su 10 che si trovano sul bancone del supermercato non contengono Carnaroli, giacché le rese dei similari sono ben superiori rispetto a quelle della varietà autentica.

L'ECCEZIONE DEL VIALONE

Il Vialone Nano fa eccezione, ma per un motivo molto semplice: è una Igp, vale a dire una Indicazione geografica protetta e quindi non può essere imitata. È per questo motivo che i suoi similari pesano appena l'1,73% delle superfici coltivate a Vialone Nano. Ignoro con quale denominazione finiscano poi sugli scaffali dei supermercati questi risi.

La riforma approvata quando Maurizio Martina era ministro delle Politiche agricole puntava a correggere l'usurpazione legalizzata da una norma del 1958 sulla semplificazione del mercato interno del riso in forza della quale i similari - risi che assomigliano alla varietà autentica e ne condividono l'impiego in cucina - possono essere etichettati come il vegetale in purezza. A propiziare il disastro assoluto della riforma del 2017 contribuiscono alcuni fattori concomitanti. Innanzitutto l'infelice scelta della denominazione "Classico" per i risi in purezza. Denominazione il cui significato - e questo è un altro fattore critico che ha determinato il flop della nuova normativa - sfugge alla stragrande maggioranza dei consumatori.

Vale la pena di ricordare che le altre classificazioni proposte, sicuramente più calzanti e di immediata comprensione anche per un consumatore poco attento, sono state troppo frettolosamente scartate. È stato il caso delle denominazioni "Puro" e "Autentico". Con la prima i similari sarebbero stati automaticamente associati dai consumatori a un riso "impuro", che significava comunque far loro un gran regalo perché si tratta di risi diversi dalle varietà che imitano. Nel secondo caso, a fronte di un riso "Autentico" i similari sarebbero passati per falsi. Che poi è la sacrosanta verità. Ma questo non si può dire.

La trasparenza in etichetta e a tavola? Può aspettare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Libero

Superfici coltivate a riso per varietà nel 2023 (in ettari)

VARIETÀ	CLASSICO	IN PUREZZA MA NON CLASSICO *	SIMILARI	PESO % DEI SIMILARI
Arborio	21	124	19.993	99,28%
Baldo	27	261	6.053	95,46%
Carnaroli	**2.242**	**4.002**	**18.265**	**74,52%**
Ribe	0	10	30.004	99,97%
Roma	0	13	11.791	99,89%
Sant'Andrea	57	652	628	46,97%
Vialone nano	778	2.178	52	1,73%

* Varietà in purezza non assoggettate ai controlli previsti per i "Classici"

VARIETÀ	CLASSICO	IN PUREZZA MA NON CLASSICO *	SIMILARI	PESO % DEI SIMILARI
Arborio	21	124	19.993	99,28%
Baldo	27	261	6.053	95,46%
Carnaroli	**2.242**	**4.002**	**18.265**	**74,52%**
Ribe	0	10	30.004	99,97%
Roma	0	13	11.791	99,89%
Sant'Andrea	57	652	628	46,97%
Vialone nano	778	2.178	52	1,73%

* Varietà in purezza non assoggettate ai controlli previsti per i "Classici"

NTE Ente Nazionale Risi

WITHUB

Libero

ASSALTO AL GOVERNO

Il marito scappa dalla Boccia la sinistra la sposa

Cantone tradite dalle sue toghe rosse

Zelensky in Italia «Pace più vicina»

SPESA LIBERA

La riforma del riso è un flop epocale

Tonno, caffè, pasta e mozzarella con sconti oltre il 50%

187438

REEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

QN Quotidiano Nazionale | economia e lavoro
il Resto del Carlino LA NAZIONE IL GIORNO IL TELEGRAFO

Apo Conerpo archivia il 2023 con un fatturato in aumento

I soci hanno confermato il presidente Davide Vernocchi

di **Vittorio Bellagamba**

«Anno sfidante per il settore ortofrutticolo, ma resistiamo»

APO CONERPO, principale organizzazione di produttori ortofrutticoli europea, archivia il 2023 con un bilancio solido, con un fatturato dalla commercializzazione 2023 in aumento dell'1,8% nonostante mancati conferimenti per oltre il 27% dei volumi, e ristorni ai soci incrementati del 50%. Apo Conerpo con questi numeri si prepara a costruire il futuro, a partire dalla campagna estiva appena cominciata, con una governance rinnovata e potenziata per affrontare le sfide con cui l'ortofrutta deve confrontarsi oggi e domani. Al timone, forte di una piena fiducia dei soci, confermato il presidente Davide Vernocchi al cui fianco siederanno quattro nuovi vicepresidenti, espressioni delle principali filiere e territori di riferimento. Una squadra compatta che sarà coadiuvata dal nuovo direttore generale Daniele Maria Ghezzi, che raccoglie il testimone portato per oltre vent'anni da Gabriele Chiesa, che continuerà a fornire supporto alla Op. «Il 2023 è stato un anno particolarmente sfidante per il nostro settore – ha detto il presidente Davide Vernocchi – dalle gelate primaverili all'alluvione di maggio, dalla siccità estiva alle grandinate, alla recrudescenza di gravi fitopatie legate al clima come la maculatura e la batteriosi, nessuna coltura è stata risparmiata, con effetti particolarmente rilevanti su diverse fra le produzioni principali dell'Emilia-Romagna come, solo per citarne alcune, pere, pesche e nettarine, ciliegie, pomodoro da industria e cipolle. A ciò si aggiunge il complesso scenario internazionale con i suoi effetti sui mercati e sui prezzi di energia e materie prime, l'esplosione dell'inflazione e il manifestarsi di nuove povertà, la difficoltà ormai critica nel reperire manodopera per il settore ortofrutticolo e le scelte spesso discutibili prese dall'Europa che impattano come un macigno sulle nostre aziende agricole. Un quadro complesso che ha generato un'inevitabile contrazione dei conferimenti, fermi nel 2023 a 732.000 tonnellate, il 27% in meno rispetto alla media degli ultimi dieci anni e il dato più basso della storia di Apo Conerpo».

Eppure il bilancio 2023, mostra una Apo Conerpo solida, con un valore della commercializzazione che supera i 434 milioni di euro (+1,8%) e un volume d'affari che raggiunge quota 787 milioni di euro, con una flessione di soli 2,7 punti rispetto a quel 2022 che aveva segnato il miglior risultato del gruppo nell'ultimo decennio. «Individuo tre fattori cruciali per questo risultato: il progressivo allargamento della base sociale anche in altre regioni che ha garantito disponibilità costante di prodotti anche nelle fasi più critiche, l'ottima performance economica del pomodoro da industria nonostante i danni dell'alluvione e l'encomiabile lavoro delle nostre business unit – Alegra, Brio, Naturitalia, Opera e Valfrutta Fresco – per la valorizzazione massima del prodotto disponibile sia nella Grande Distribuzione nazionale, dove registriamo addirittura un incremento a valore del 13,86%, che all'estero».

Analizzando i dati storici emerge, tuttavia, un dato rilevante. «Se confrontiamo i risultati attuali con quelli del 2018, ultimo anno in cui i nostri soci hanno registrato raccolti e conferimenti in linea con i diversi potenziali produttivi, il volume d'affari del gruppo Apo Conerpo è cresciuto dell'8% – prosegue Vernocchi –. È un dato indubbiamente positivo ma che copre appena un terzo degli effetti dell'inflazione e dell'incremento dei costi ricaduto sui produttori. C'è molto da fare per sostenere un settore cruciale per la regione e il Paese come l'ortofrutta: oggi la sfida principale per un imprenditore agricolo è quella di continuare a produrre in un mutato e sempre più difficile contesto climatico e garantire una reale sostenibilità economica alla sua impresa. Perché se viene meno la redditività, le aziende agricole chiudono. È per questo che, con passione e senso di responsabilità, Apo Conerpo ha messo in campo risorse importanti sul fronte della ricerca scientifica e, da oggi, ha scelto di coinvolgere nella governance anche nuo-

187438

REEMLAB.

QN Quotidiano Nazionale | economia e lavoro
il Resto del Carlino LA NAZIONE IL GIORNO IL TELEGRAFO

ve forze che, per esperienza e competenza ci aiuteranno ad affrontare le criticità delle nostre filiere».

«L'assemblea dei soci mi ha onorato nuovamente della sua fiducia – spiega Vernocchi – indicando anche quattro nuovi vicepresidenti espressioni dei principali areali produttivi delle cooperative socie e delle filiere che rappresentano il cuore dell'attività di Apo Conerpo: Adriano Aldrovandi (presidente FruitModena Group), Alberto Guerra (vicepresidente Agrintesa), Massimo Passanti (presidente Propar) e Aldo Rizzoglio (presidente Patfrut). Al nostro fianco potremo contare anche sulla competenza, professionalità e visione strategica del nuovo direttore generale di Apo Conerpo, Daniele Maria Ghezzi, docente universitario e già direttore del consorzio per l'internazionalizzazione 'Piacenza Alimentare', principale realtà nazionale del settore con un centinaio di associati». Classe 1979, Ghezzi riceve il testimone da Gabriele Chiesa che ha diretto Apo Conerpo negli ultimi 21 anni «attraversando – commenta Vernocchi – le fasi più complesse della nostra storia: a lui va il più sincero e profondo ringraziamento da parte di tutto quel Gruppo Apo Conerpo che ha contribuito a rendere grande e che continuerà a supportare la struttura».

«La sfida che ci lanciano il clima e i mercati è altissima – conclude Vernocchi – ma Apo Conerpo c'è, forte della specializzazione delle nostre business unit, delle capacità del sistema di cui siamo parte a livello nazionale e internazionale, del valore dei nostri marchi, del nostro impegno nella ricerca, delle competenze uniche che ognuno di noi mette a servizio dei nostri soci, nel segno di quei valori quali solidarietà, mutualità e radicamento sul territorio che ci contraddistinguono e che ci hanno guidato negli ultimi, difficili anni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Organizzazione attiva lungo l'intera filiera

L'organizzazione dei produtori Apo Conerpo è attiva lungo l'intera filiera, con l'affiancamento della base associativa nel suo impegno di costante miglioramento colturale, da un lato, e l'adozione di efficaci programmi tecnici e commerciali, dall'altro. Più in dettaglio, la strategia di sviluppo di Apo Conerpo si fonda, tra altre cose, sull'ampliamento ed organizzazione della base sociale, per disporre di un'offerta di gamma in grado di soddisfare tutte le possibili esigenze del mercato.

IL NUOVO DIRETTORE GENERALE

Nella foto sopra, da sinistra a destra: Daniele Maria Ghezzi. direttore generale; Davide Vernocchi, presidente; e Gabriele Chiesa, ex direttore generale. Casse 1979, laureato in Economia e Commercio, con un Phd in Economia agroalimentare, Ghezzi dal 2010 è stato direttore di Piacenza Alimentare (consorzio per l'internazionalizzazione con un centinaio di associati e un fatturato aggregato di 1,4 miliardi di euro)

I NUMERI

Il bilancio mostra un'azienda solida, con un valore della commercializzazione che supera i 434 milioni di euro e un volume d'affari di 787 milioni

18
Agrifood Imprese
«Anno sfidante per il settore ortofrutticolo, ma resistiamo»

187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

QN Quotidiano Nazionale | economia e lavoro
il Resto del Carlino LA NAZIONE IL GIORNO IL TELEGRAFO

187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Giunti alla fine dell'estate comincia a delinearsi un quadro più completo

di **Fiore Giovannini** e **Riccardo Gucci**

Previsioni di raccolta verso un calo produttivo

A livello nazionale si attende una flessione dovuta all'alternanza di produzione, alle alte temperature e alla siccità, ma la situazione è disomogenea

Inizia a delinearsi il quadro di quella che si prospetta la prossima annata olivicola 2024-2025. Nelle ultime due abbiamo assistito a un forte calo produttivo generalizzato nei tre principali paesi produttori europei dovuto all'imprevedibilità del clima e ai suoi cambiamenti. Questo ha fortemente influenzato il mercato dell'olio, che a causa delle scarse scorte, ha registrato un notevole innalzamento dei prezzi e, di conseguenza, anche un calo dei consumi.

Vediamo allora come si presenta la situazione in Italia. La stagione primaverile e la fioritura nel 2024 sono state favorevoli soprattutto nel centro Italia e in Liguria con piogge abbondanti e temperature piuttosto fresche fino a giugno. Difficoltà nella formazione delle infiorescenze e in fioritura sono state osservate nella Puglia centrale a causa probabilmente di temperature troppo elevate. La stagione estiva si è però sviluppata con delle criticità soprattutto legate alle alte temperature e alla siccità.

Al sud la situazione è presto diventata drammatica per l'assenza di piogge da marzo fino a fine agosto, come per esempio è avvenuto in Sicilia e nella parte ionica della Calabria meridionale e nella provincia di Taranto. Le temperature torride hanno ovviamente aggravato la situazione.

Al momento della stesura di questo articolo le drupe si trovano nella fase fenologica di accrescimento e di rapido accumulo di olio nella polpa. Le temperature estive dei mesi di luglio e soprattutto di agosto, sono state ben al di sopra delle medie storiche in tutte le regioni olivicole Italiane con eventi piovosi di scarsa entità (***fig. 1***). Le temperature e la ridotta disponibilità idrica hanno causato

187438

REEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

problemi di accrescimento e di cascola estiva delle drupe negli oliveti non irrigui.

Disponibilità idrica

«Al Sud il fattore dominante nel condizionare la produzione è la disponibilità idrica. In Puglia la siccità ha allineato al ribasso le produzioni in quasi tutta la regione, seppure con le dovute differenze a seconda della zona», afferma **Salvatore Camposeo**, ordinario di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bari "Aldo Moro". «La migliore situazione è nel Gargano e nell'Alta Daunia – dichiara Camposeo – ove le precipitazioni sono state generose. Già però nella Bassa Daunia, l'areale cioè della Peranzana e della Bella di Cerignola, la situazione è meno rosea in quanto da metà agosto i consorzi di bonifica hanno smesso di erogare acqua per preservarla per le esigenze della popolazione. Questo ha comportato grossi problemi per le due varietà da tavola, in particolare per la pezzatura della Bella di Cerignola che, essendo raccolta in verde, non ha il tempo per recuperare. Di conseguenza, in Bassa Daunia si stima un calo produttivo del 15-20% rispetto alla media dell'ultimo quinquennio. Nel Barese, areale della Coratina e della Cima di Bitonto già dall'allegagione la situazione si è presentata diversificata a macchia di leopardo, sebbene le aspettative fossero elevate in quanto il 2023 era stata annata di bassa carica. Stesse considerazioni per il Salento ove la produzione è anche limitata dalla epidemia di Xylella».

«In definitiva – conclude Camposeo – la situazione pugliese è molto diversa tra oliveti irrigui e altri non irrigui. Nei primi sono rispettate le aspettative di una produzione media, mentre in quelli non irrigui si può arrivare anche alla perdita pressocché completa del prodotto. Considerato che circa il 20% della superficie regionale è irrigua si può comprendere il grado di flessione produttiva che ci si può attendere in assenza di precipitazioni. Anche Basilicata, Sicilia e Calabria hanno sofferto molto per la mancanza di acqua. In Sicilia le piogge della seconda metà di agosto non hanno risolto il problema di una crisi idrica drammatica. In Calabria, le piogge sono state abbondanti nel Cosentino e, invece, praticamente nulle nel sud della costa ionica ove l'annata olivicola si presenta scarsissima».

Decisamente migliore invece la produzione nella piana di Gioia Tauro, «sebbene con una notevole variabilità», conferma **Rocco Mafrica** dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria. Nel centro Italia le piogge di metà-fine agosto e inizio settembre han-

187438

REEMLAB.

no ripristinato in parte lo stato idrico della pianta, ed in ogni caso la crisi idrica era inferiore a quella delle regioni meridionali. Questi eventi hanno diminuito le temperature per qualche giorno alleviando la condizione di stress. Tuttavia, le temperature al di sopra delle medie del periodo e precipitazioni violente e grandinate verso la fine del mese di agosto hanno causato danni più o meno ingenti alla produzione nelle province di Pisa, Siena, Firenze e Livorno.

La mosca

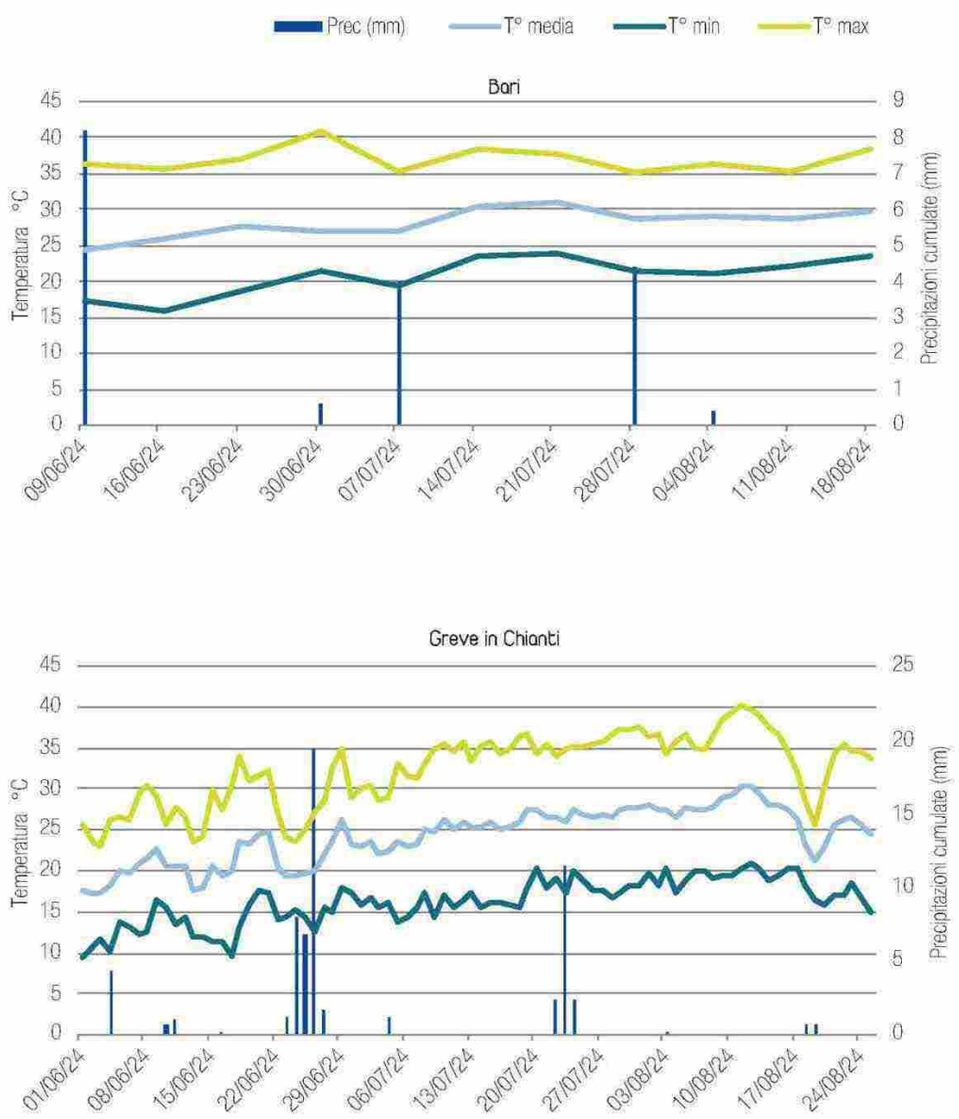
Il quadro piuttosto negativo sopra delineato migliora in considerazione della bassa incidenza dell'infestazione da mosca olearia nel centro e sud Italia. La generazione comparsa a luglio è stata prontamente neutralizzata, oltre che dai normali interventi di difesa che gli olivicoltori praticano, dalle alte ed altissime temperature di fine luglio ed agosto. Al momento in cui si scrive la mosca è sotto le soglie di intervento. Tuttavia, con l'abbassarsi delle temperature nel mese di settembre è da attendersi la ripresa dell'attività di ovideposizione del dittero e la probabilità di infestazione attiva diventa elevata, per cui bisogna effettuare assiduamente il monitoraggio ed essere pronti con mezzi preventivi e curativi in caso di infestazione. In definitiva, sul fronte mosca per adesso le notizie sono confortanti. In questo contesto le stime produttive italiane si aggirano intorno a 210-240.000 tonnellate di olio, in calo rispetto alla produzione dell'anno scorso di circa 320.000 tonnellate. Se confermate queste stime, continuerà il declino produttivo che ha contraddistinto la produzione olivicola italiana negli ultimi 30 anni. Quest'anno possiamo attribuirlo ad alternanza di produzione, alle ondate di calore estive e alla siccità che hanno fortemente impattato in molte aree, ma è evidente che il problema è strutturale.
Nella sola Puglia, che ormai detiene quasi il 50% della produzione, è stato stimato che rispetto alla precedente annata la produzione registrerà un 30% in meno.

La situazione europea

Per quanto riguarda la situazione del bacino del mediterraneo, i principali paesi produttori sono anche questi stati colpiti duramente dalla siccità e dal caldo estivo. Tutto dipenderà dalle eventuali piogge nei mesi di settembre-ottobre, con la speranza di ripristinare lo stato idrico delle piante fino a maturazione.
La Spagna diversamente dalle ultime due annate si avvia a riprendere il ruolo dominante sul mercato con una previsione di produzione che si attesta intorno a 1,4-1,6 milioni di tonnellate. Nonostante le temperature elevate degli ultimi mesi, lo scenario produttivo non ha destato particolari preoccupazioni grazie anche alle piogge di inizio estate. Nonostante le previsioni di produzione spagnole siano nettamente superiori a quelle della precedente campagna, il mercato resta sempre molto nervoso, con un andamento dei prezzi che è ancora incerto. Anche la Tunisia registra un'ottima produzione, stimata intorno alle 320-370.000 tonnellate di olio, mentre in Marocco si attendono scarse produzioni a causa della siccità.
La Grecia, invece, è tra i paesi che più ha risentito della carenza di disponibilità idrica con una previsione di produzione che oscilla tra le 230.000 e le 270.000 t di prodotto, variazione che dipenderà prevalentemente dalle piogge settembrine, ma sempre superiore a quella della precedente stagione (170.000 t). Stesso andamento vale per il Portogallo con una produzione in leggero aumento tra le 150.000 e le 170.000 t rispetto al 2023.
L'andamento generale dei principali paesi produttori di olio del bacino del Mediterraneo si delinea come una situazione variabile da punto di vista produttivo ma con un denominatore comune, quello della scarsa disponibilità di acqua e della siccità che molti paesi stanno affrontando. ■

Articolo tratto da Olivo e Olio n. 5/2024.

Fig. 1 Variabili climatiche di due diverse aree olivicole italiane



Elaborazione dati (temperature medie, minime e massime, precipitazioni su base settimanale) estratti da servizi e bollettini agrometeo (Arif-Puglia; SIR- (Toscana)

187438

REEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Surgelati sempre "caldi"

Nonostante il leggero calo dell'ultimo biennio, resta sostenuto il consumo di prodotti sottozero, trainato soprattutto dalla sottocategoria dei vegetali. Industria e distribuzione concordano: il ruolo della Mdd è predominante.

di **Nicoletta Ferrini**

Le famiglie italiane amano i surgelati. Nel 2023 ne hanno consumate 1.016.358 tonnellate (+0,14% rispetto al 2022), oltre 17 chili a testa. A trainare è il consumo fuoricasa, la cui crescita (+5,3%) ha compensato il calo nel retail (-1,1%), nel door-to-door (-8%) e nell'e-commerce (-5%). I vegetali sono i surgelati più consumati tra le mura domestiche, con oltre 215.000 tonnellate. Seguono le patate (110.500 tonnellate) e i prodotti ittici (92.500 tonnellate) (fonte: Iias, "Rapporto annuale sui consumi dei prodotti surgelati in Italia")

«Con l'inizio della pandemia il peso del reparto e i consumi sono aumentati. I consumatori hanno iniziato ad acquistarli per necessità, ma hanno continuato una volta riconosciuta la qualità. Nell'ultimo anno, la categoria ha subito un'ulteriore scossa a causa dell'inflazione, che ha aumentato il prezzo al pubblico, portando il consumatore a effettuare scelte alternative» illustra **Alessandra Palmacci**, Category manager gelati e surgelati di **Carrefour Italia**. Il surgelato pesa per l'insegna circa il 2% a valore e a volume e il 4% del food confezionato, e ha un ruolo chiave nell'offerta Mdd. «La quota del prodotto a marchio in questa categoria è circa 36%. Ad oggi presidiamo quasi tutte le famiglie merceologiche, nei diversi formati e occasioni d'uso, con i marchi Carrefour, tra cui Simpl. Vediamo opportunità di sviluppo nella categoria. Cerchiamo di individuare le principali tendenze per presidiarle nel modo più efficace. Trend in crescita che osserviamo riguardano snack, aperitivi e prima colazione».

Iper la grande i conferma il buon andamento della categoria. «Per quel che ci riguarda, le categorie più vendute nel primo semestre sono state verdure e secondi piatti – descrive **Ilaria De Benedittis,** Shopper analyst e category manager surgelati –. I vegetali hanno generato il 23% del valore del settore. Le verdure (spinaci, carciofi, melanzane, ecc.) sono la sottocategoria più venduta con un peso del 32% sulle vendite della categoria. I secondi piatti rappresentano il 33% delle vendite. La sottocategoria dei secondi piatti di pesce naturale vale più del 60% della categoria. I secondi di pesce ricettato, crescendo a doppia cifra a valore e a volume, rappresentano la seconda sottocategoria per incidenza». L'eterogeneità dell'offerta si esprime anche nel banco freddo. «Lo spazio espositivo è influenzato dalla stagionalità con una gestione a fisarmonica per gelati e surgelati quali minestroni, zuppe, eccetera».

Approfondisci SURGELATI

> **"Nel 2023 sono stati consumati oltre 17 kg a testa di surgelati"**

Nel complesso, questa è una categoria su cui l'insegna punta per differenziarsi dalla concorrenza: «La nostra marca presidia qui tutte le categorie. Prevediamo progetti di ampliamento e inserimenti nei comparti gelati, pesce e pizza – conferma **Isabella Vignola**, Junior buyer Pl surgelati –. Nonostante un 2023 caratterizzato da forte inflazione, la nostra Mdd ha mantenuto costanti posizionamento e strategia promozionale per rimanere il più possibile competitiva».

«La categoria surgelato è sempre più importante nella nostra insegna: stiamo cercando di trovare spazi aggiuntivi a quelli in essere per colmare il gap con le insegne concorrenti – spiega **Nicolò Crippa**, Senior buyer e category manager di **Penny Italia** –. Gli assortimenti stanno diventando più ampi e profondi. Su alcune categorie, come piatti pronti e pesce, abbiamo aumentato gli spazi per rispondere a una domanda crescente. Tutto ciò deve integrarsi con alcune criticità: l'aumento dei prezzi di alcune materie prime in arrivo da Paesi lontani o fenomeni climatici che non permettono di fare previsioni mirate su alcune categorie, verdure e patate in particolare».

L'esperienza di **Conad Pac 2000 A** amplia la visione: «Dalla fine del 2022 a tutto il 2023 la crescita del comparto, per quanto positiva, è stata inferiore alla media del largo consumo confezionato – dice il Responsabile surgelati **Francesco Tabarrini** –. I surgelati hanno scontato un'inflazione da costi energetici che ha frenato i volumi. I prezzi sono cresciuti anche del 20% in poche settimane. A ciò si è aggiunto il fatto che, per contrastare l'inflazione e ridurre gli sprechi, il cliente ha iniziato a visitare i negozi più volte a settimana. Questo atteggiamento ha penalizzato i surgelati, una categoria da stoccaggio. Negli ultimi mesi

IL MERCATO ITALIANO DEI SURGELATI IN CIFRE (2023)

5,8 miliardi
di euro il valore del mercato nel 2023

+6,5%
vs. 2022

644.075 t
i consumi domestici di surgelati

295.812 t
i consumi nel fuori casa

66.971 t
nel "door to door"

9.500 t
il venduto tramite il canale e-commerce

Fonte: Iias — Largo Consumo

187438

CREEMLAB.

c'è stato un rallentamento del fenomeno inflattivo e una leggera ripresa in alcune categorie fredde (pesce e piatti pronti), ma la crescita del valore è quasi impercettibile. Se escludiamo le patate, le verdure non hanno beneficiato molto del fenomeno deflattivo». La domanda non appare molto dinamica. «Le variazioni sono spesso influenzate da fattori come il Covid, l'inflazione o il clima. Un inverno caldo, per esempio, limita l'uso di minestroni e verdure in foglia e schiaccia verso il basso i prezzi delle verdure in ortofrutta, cosa che rende conveniente rivolgersi al fresco. Così si spiega anche la crescita delle vendite di gelati tra gennaio e marzo».

Le crescite a valore degli ultimi anni sono state forse dopate dall'inflazione o dal Covid, ma secondo **Gennaro Ruffino**, commerciale **Si.d.i. piccolo**, i dati a volume confermano una generale tendenza positiva. «La categoria corre più veloce in area 1 che nella nostra area 4, anche per ragioni culturali. Tuttavia, credo che il surgelato sia un'opportunità: l'incidenza nei nostri punti vendita è passata in pochi anni da 3-3,5% a 4,5%». Ma è l'innovazione a trainare? «Se si escludono il comparto dolce e in particolare i gelati, c'è ben poco di nuovo nel banco freddo. I dati positivi di segmenti come vegetali e ittico si spiegano alla luce di un'offerta centrata su servizio, qualità al giusto prezzo e garanzia di freschezza. Non di meno, l'ingresso nella categoria di importanti player con grossi investimenti ha aperto il mercato a consumatori che prima non si avvicinavano al banco freddo e stimolato lo sviluppo nel comparto». Il surgelato può essere un elemento cardine dell'offerta a marchio. «Con la nostra Mdd puntiamo a offrire prodotti eccellenti in tutte le categorie e nel freddo ancora di più. Entro il 2025 avremo almeno un prodotto in tutte le sottocategorie per un totale di circa 30 referenze a marchio nel surgelato».

Nella categoria freddo la Mdd si ritaglia spazi rilevanti. «La generale crescita del comparto si esprime con incrementi importanti per la nostra marca privata: - +38% il venduto freddo a marchio Decò e Gastronauta e un'incidenza del 29% sul comparto» illustra **Enrico Moda**, Mdd fresh & frozen food di **Decò Italia**. Le sottocategorie marciano però con passo diverso. «Nel segmento gelati l'innovazione viaggia veloce, la marca si nota e bastano 2 o 3 referenze per cambiare le quote. Lo abbiamo visto di recente: un marchio importante con una sola referenza in poche settimane ha spostato gli equilibri nelle quote dei gelati in vaschetta. Qui la nostra Mdd è presente con tante proposte "me too" dei prodotti di marca». Il surgelato è il segmento più rilevante per numero di referenze e per valori di crescita e venduto (circa 2/3 della categoria). «Nei vegetali la crescita è stata elevata grazie all'aumento delle referenze e alla riorganizzazione dell'assortimento con focus sulla Mdd – prosegue Moda –. Abbiamo ampliato l'offerta nei piatti pronti con nuove referenze di alta qualità. Nel segmento ittico, tra i più prestazionali della categoria, la marca privata cresce più dell'industria di marca. In comparti come questi, in cui la leva promozionale è importante, la nostra proposta molto equilibrata tra qualità e prezzo con politiche commerciali Edlp ci permette di crescere».

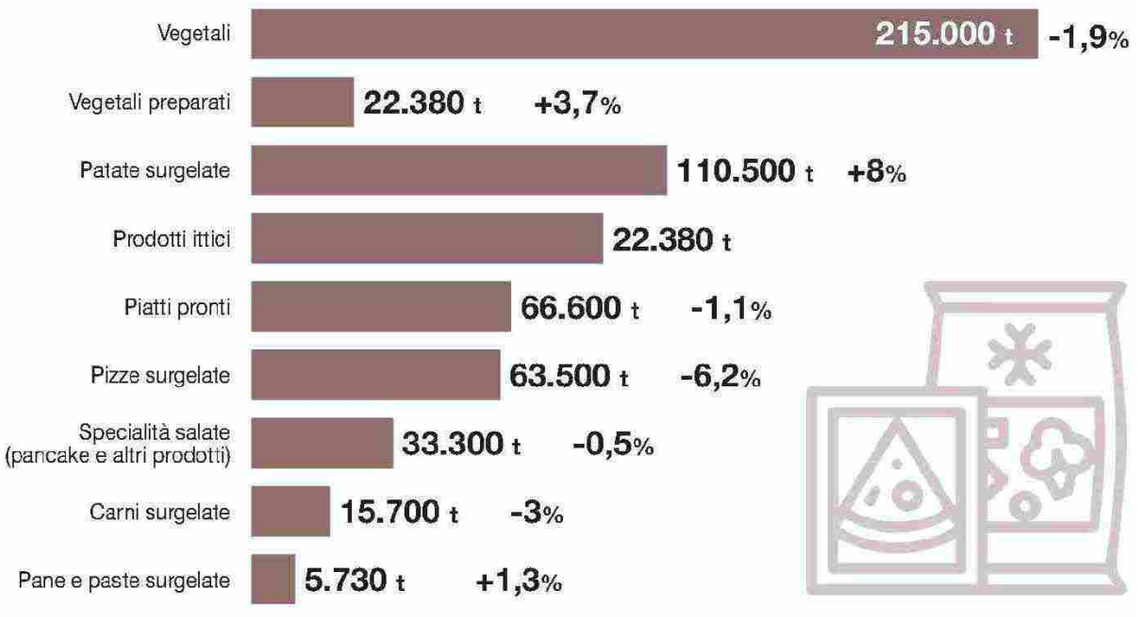
> **"Nuove abitudini, inflazione e caro energia hanno influenzato il comparto"**

Le buone prestazioni nel comparto freddo si spiegano anche e soprattutto alla luce dell'evoluzione del mercato. «Negli ultimi anni la qualità del prodotto surgelato è aumentata – racconta **Giorgio Alberani**, Direttore commerciale di **Fruttagel** –. La tecnologia industriale permette di raccogliere l'ortaggio al suo corretto di grado di maturazione, surgelarlo in poco tempo e mantenerlo così fino al consumo. Il surgelato offre un buon rapporto costo-opportunità rispetto al fresco. Riduce i tempi di preparazione, i costi del pasto e la quota di spreco». Alla luce di questi vantaggi e dell'aumentato consumo casalingo in epoca Covid, si spiegano l'esplosione delle vendite nel triennio 2020-2022 e il contenuto decremento delle vendite retail nei due anni seguenti. «Il ritorno al fuoricasa ha in parte compensato il calo, mantenendo un bilancio positivo per consumo pro capite e per numero di consumatori rispetto al periodo ante-Covid».

Il prezzo qui conta, ma non guida in maniera schiacciante. «Fruttagel ha scelto strategicamente di puntare sulla naturalità con un'offerta di verdure surgelate, preparati pronti e grigliati realizzati con ricette semplici, senza aromi, spezie». Ciò non esclude l'innovazione: «Dopo il Covid abbiamo lanciato le cremose naturali Almaverde bio e nel 2024 il misto grigliato naturale con cipolla grigliata. Siamo naturalmente biologici e free from e non trascuriamo la sostenibilità: il packaging dei surgelati Almaverde bio è 100% biodegradabile. In questo comparto – conclude Alberani – i contenuti di valore non mancano, ma vanno comunicati meglio. Per questo la collaborazione tra industria e distribuzione è fondamentale». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TREND DEI CONSUMI DI SURGELATI A VOLUME, PER CATEGORIA MERCEOLOGICA
(2023, in tonn. e var. % annua)



Fonte: Iias

Largo Consumo

187438

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

MERCATI

VEGETALI FROZEN

CRESCONO LE RICHIESTE DEGLI OPERATORI, 'CONQUISTATI' DALLA QUALITÀ E DALL'ELEVATO VALORE DI SERVIZIO DELLA CATEGORIA

Alessandro Pantani

© Riproduzione Riservata

IN BREVE

▲ FLEXITARIANI
Aumentano i consumatori di vegetali, cereali e legumi: sono il 12% circa

▲ PLANT BASED
Crescono le richieste degli operatori professionali di soluzioni frozen versatili e di qualità

▲ FUORI CASA
L'inflazione fa aumentare il fatturato del +5,3%, ma i vegetali crescono anche a volume

▲ APPETIZER
Cresce la domanda di soluzioni vegetali anche per i momenti tipici della convivialità

▲ BIO
La maggior attenzione al tema healthy/wellness traina la domanda di prodotti biologici

▲ SERVIZIO
I prodotti a elevata componente di servizio, pronti all'uso, sono sempre più richiesti

▲ FREE FROM
Le referenze vegane, meglio se gluten free e low carb, stanno conquistando sempre più spazio

▼ SOSTENIBILITÀ
La filiera produttiva dei vegetali è particolarmente colpita dai cambiamenti climatici

187438

CREEMLAB.

CONSUMI

- **Il fuori casa traina la categoria**

Secondo l'annuale report IIAS, nel 2023 i consumi di alimenti surgelati in Italia hanno toccato il nuovo massimo storico, oltrepassando la soglia del milione di tonnellate (1.016.358), con una lieve crescita a volume (+0,14%) rispetto al 2022. Il consumo annuo, inoltre, per la prima volta ha superato la barriera dei 17 kg pro capite, attestandosi a 17,2 kg (+2,4%). Positivo anche l'andamento del fatturato, che ha raggiunto i 5,8 miliardi di euro rispetto agli oltre 5,4 miliardi precedenti (+6,5%). Il fattore principale che ha consentito ai consumi di alimenti surgelati di consolidarsi è stato, come nel 2022, la crescita del fuori casa, +5,3%, che ha compensato sia la piccola diminuzione del retail (-1,1%) sia quelle, più significative, registrate dal door-to-door (-8%) e dall'e-commerce (-5%). Se la spinta inflazionistica alza i fatturati, altrettanto non si può dire per il numero di visite: i volumi sono mediamente in contrazione e ancora non si sono raggiunti i livelli pre-pandemici. Eppure, in questo contesto, secondo quanto riportano i player, i vegetali sono sempre più protagonisti, con un andamento migliore della media e una crescita anche a volume.

- **Cambia il consumatore**

Il trend è trainato dal **costante aumento del numero dei consumatori flexitariani**, con diversi livelli di consapevolezza in merito alla scelta alimentare e alle motivazioni, che portano a ridurre il consumo di carne a favore di un incremento nell'assunzione di verdure, legumi e cereali. Una recente **ricerca Ipsos per Bonduelle Group**, infatti, mostra come, per quanto riguarda l'Italia, i flexitariani consapevoli e continuativi (ovvero chi sostiene di adottare un'alimentazione flexitariana tutto l'anno) siano il 12% del totale, il 30% sono flexitariani consapevoli ma saltuari, mentre il 23% dichiara di aver ridotto il consumo di carne. Insieme a vegani, vegetariani e pescetariani, **è il 69% dei consumatori italiani ad aver ridotto il consumo di proteine animali**. Solo il 31%, infatti, non vuole cambiare la propria alimentazione. Gli intervistati seguono l'alimentazione flexitariana prevalentemente per prendersi cura di sé in modo preventivo (38%), per perdere peso (16%) o su indicazione del medico (14%). Le ragioni economiche sono citate dal 32%, mentre il 21% è spinto dalla tutela dell'ambiente e dalla diversificazione della propria dieta.

- **Un mercato in crescita**

A trainare il consumo dei vegetali frozen fuori dalle mura domestiche è anche la **crescente domanda di soluzioni plant-based**. Secondo i dati di **Uif** (emersi da un recente sondaggio realizzato attraverso Astraricerche), nel 2023 il consumo di prodotti a base vegetale (retail+out of home) è salito del +2,8% rispetto al 2022.

- **Uno sguardo all'estero**

Secondo la più recente ricerca dell'**American Frozen Food Institute**, oltre il 40% degli operatori del canale foodservice ha dichiarato di utilizzare più prodotti surgelati rispetto al 2019, prima della pandemia. La ricerca, svolta fra oltre 360 operatori del settore, ha rilevato che i surgelati sono utilizzati in oltre il 90% dei ristoranti e sono proprio i vegetali a farla da padroni. ●

Una fase della produzione nello stabilimento di Fruttagel

I VEGETALI FROZEN GARANTISCONO QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE, PRATICITÀ E VELOCITÀ DI PREPARAZIONE

TREND

- **La soluzione vincente**

L'obiettivo è chiaro: un prodotto vegetale surgelato, per essere vincente, deve essere buono, di qualità ma soprattutto garantire versatilità e semplicità di utilizzo, trasformandosi in una soluzione efficiente ed efficace per i professionisti della ristorazione.

Il punto cruciale per gli operatori del settore, infatti, è quello di poter contare su **soluzioni che consentano di variare il menu e semplificare le operazioni in cucina** mantenendo, tuttavia, alta l'attenzione sia sul fronte del food cost che su quello dello spreco.

I vegetali frozen assolvono egregiamente al compito, offrendo praticità e velocità nella preparazione delle ricette, garanzia di qualità costante, di salute e sicurezza alimentare, e infine versatilità e conservazione, che contribuiscono a ridurre gli sprechi e gestire gli stock.

- **Riflettori sul segmento healthy**

Sono numerosi i player del settore che segnalano una crescente attenzione al segmento benessere da parte del consumatore. Ad aumentare sono le richieste di piatti vegani, vegetariani e gluten free. Ma a cambiare è anche, più in generale, l'approccio al pasto, che sta scivolando lentamente verso una logica di snack e spuntini. I momenti di rapida fruizione si accompagnano sempre più spesso alla socialità e offrono interessanti spazi per la categoria dei vegetali frozen, capace di offrire una proposta sfiziosa ma salubre. Proprio il segmento degli appetizer, secondo la ricerca già citata dell'AFFI, è quello che ha registrato la crescita più alta rispetto al periodo pre-pandemico con il 75% degli operatori intervistati che ha dichiarato di averne aumentato l'acquisto. ●

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

FILIERA

- **Materie prime, la grande partita**

I player sono concordi: le più evidenti criticità per la categoria arrivano dal primo anello della filiera, ossia la produzione delle materie prime. Le criticità ambientali sono sotto gli occhi di tutti: il 2023, almeno in Italia, è considerato l'annus horribilis dell'ortofrutta (almeno nelle ultime due decadi) con una somma di eventi climatici estremi mai registrata in precedenza. Gelate primaverili e siccità estiva, grandinate frequenti e di inedita violenza e alluvioni: a risentirne sono stati non solo i volumi produttivi, ma anche la qualità del prodotto disponibile.
Secondo i dati forniti da **Apo Conerpo**, principale organizzazione di produttori ortofrutticoli europea con oltre 6mila soci in tutto il Paese, il 2023 ha visto contrazioni nella produzione di diverse specie orticole: l'organizzazione ha registrato, infatti, un calo di oltre il 60% dei conferimenti di cipolle, del 21% per i pomodori, del 18% per i piselli e del 4% per le carote.

- **Il ruolo della difesa attiva...**

Alla grande sfida climatica il mondo della filiera produttiva sta rispondendo con due specifici filoni di intervento. Da un lato crescono gli investimenti in difese attive: impianti antibrina, coperture antigrandine e antipioggia, 'ventoloni' per cercare di scongiurare le gelate primaverili stanno diventando presenze sempre più diffuse in tutti gli areali produttivi, a fianco di centraline meteo sempre più sofisticate, impianti di monitoraggio satellitare e sistemi di irrigazione innovativi e ad altissima precisione. L'obiettivo, alla luce delle evoluzioni del clima, è quello di essere pronti a gestire eventi estremi che saranno sempre meno eccezionali e sempre più frequenti.

- **... E quello della ricerca scientifica**

Se è vero che nel mondo dell'ortofrutta, come nel calcio, la regola d'oro è 'primo: non prenderle', è anche vero che, mentre ci si difende, bisogna studiare le giuste strategie per contrattaccare e vincere la partita. Su questo fronte, è sempre più forte la sinergia fra ricerca scientifica e settore produttivo. Obiettivi principali? Tanti, ma sicuramente spiccano lo sviluppo di strategie di difesa a basso impatto ambientale (per ottemperare anche ai complessi vincoli sui trattamenti fitosanitari imposti dalla Ue), lotta alle fitopatie principali (emblematico l'impatto della peronospora sulla produzione di pomodoro da industria nella campagna 2024, con la compromissione di interi areali produttivi), e lo **sviluppo di nuove varietà resistenti agli agenti climatici** e ai patogeni.
Su quest'ultimo fronte giocano un ruolo cruciale le nuove Tea (Tecniche di evoluzione assistita, da non confondersi con gli Ogm) che permetterebbero una rilevante accelerazione dei tempi, spesso molto lunghi, della ricerca varietale. ●

INDUSTRIAL

- **Il pack, la frontiera del R&D**

Quello dei vegetali frozen è un settore ad alta innovazione: alla ricerca di ricettazioni nuove, tuttavia, si affianca una particolare attenzione al tema del packaging. Per due ottime ragioni: da un lato ai player si chiede di gestire esigenze di stoccaggio molto diverse, da piccole location a realtà molto strutturate, offrendo soluzioni a chi può contare su spazi ridotti e a chi si avvale di importanti celle frigorifere. Un'esigenza a cui si risponde con una **forte segmentazione dei formati**: sullo stesso prodotto si può passare dal singolo pack da 500 g fino a una confezione multipack con diversi item anche di 2,5 kg. L'altro tema è quello dei materiali: devono infatti trovare un difficile equilibrio l'**attenzione alla sostenibilità** (che si concretizza nell'abbattimento delle plastiche monouso, nella riduzione al limite dello spessore dei film da imballo) e i **rigorosi criteri di sicurezza alimentare** che, d'altronde, non permettono di eliminare radicalmente l'uso delle materie plastiche. Con qualche eccezione: alcune linee, in particolare per i prodotti certificati bio, si stanno facendo largo nuovi materiali che sembrano plastica ma non la sono, consentendo la completa compostabilità del pack alla fine del ciclo del prodotto.

Controllo delle coltivazioni da parte di un addetto di Orogel

- **Basta anche qualche grado in meno**

Nomad Foods, azienda leader nel settore dei surgelati, ha annunciato i risultati di uno studio durato 18 mesi. L'indagine ha documentato come l'aumento delle temperature di conservazione degli alimenti surgelati possa ridurre le emissioni di carbonio e i relativi costi. I risultati, ottenuti in collaborazione con Campden BRI, organizzazione leader nella scienza e tecnologia alimentare, dimostrano inoltre come **conservare gli alimenti surgelati a -15° C, invece dello standard industriale di -18° C** (zero gradi Fahrenheit), possa ridurre il consumo energetico dei congelatori del 10-11%, senza alcun impatto su sicurezza, consistenza e gusto. Lo studio ha analizzato nove prodotti surgelati: pollo, pesce panato, pesce al naturale, verdure, alimenti a base vegetale e pizza.
Sono state testate quattro temperature (da -18° C a -9° C) e otto macro-aree, tra cui sicurezza alimentare, consistenza, nutrizione e uso energetico. I risultati non hanno mostrato cambiamenti significativi nei prodotti a -15°C rispetto a -18°C, tranne per gli alimenti vegetali: una volta superata la data di scadenza, si è registrata una diminuzione della vitamina C. ●

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

CORRIERE DELLA SERA

Trentodoc Festival Grande partecipazione ai dibattiti sulle nuove frontiere delle esportazioni. Dall'Austria è arrivato Georg Riedel, il re dei bicchieri

LO YOGA TRA I VIGNETI E L'AI ENTRA IN CANTINA

«MA L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NON PUÒ SOSTITUIRE L'OLFATTO» ORA LA SFIDA DEI MERCATI ESTERI

Una bottiglia di Trentodoc riposa per mesi o anni e migliora. Si culla sui lieviti, maturando. L'affinamento è un passaggio fondamentale nel processo della spumantizzazione e non avviene sempre in cantina. Scavata a colpi di dinamite nella roccia la grotta usata da Pedrotti per le sue prestigiose bottiglie. Un ex rifugio antiaereo usato per accogliere gli abitanti di Nomi nella valle bassa dell'Adige trentino. Gocce d'acqua scendono dal soffitto formando piccole stalattiti. L'azienda è guidata dalle sorelle Donatella e Chiara Pedrotti. Quindici anni fa hanno preso in mano quanto di bello il padre aveva costruito intuendo il futuro nelle bollicine di montagna. Una storia simile a quella dei fratelli Giorgio e Andrea Romanese che a Levico Terme, in Valsugana, continuano il percorso inaugurato dal genitore e affinano i loro spumanti con un tocco di fantasia: a venti metri di profondità nel lago cittadino. «Abbiamo fatto tendenza», dicono con orgoglio e il loro Trentodoc nell'etichetta stessa disegnata dallo scultore Bruno Lucchi racconta le leggende delle Dolomiti, una donna e un triangolo «omaggio alle anguane, ninfe protettrici delle acque dolci».

Due aziende con sistemi diversi di affinamento, lo stesso scopo: il luogo ideale per ottenere il miglior Trentodoc. E in vigna ci si connette con la natura, un'esperienza multisensoriale, avvolgente persino, che Revì accoglie e propone attraverso lo yoga e le storie legate al territorio.

Come si beve il Trentodoc? Georg Riedel, il maestro austriaco dei bicchieri di cristallo, ha le idee chiare: ciascun vitigno necessita del suo calice che mette le ali agli aromi e ai sapori. Quei profumi che diventano ricordi e nuove emozioni. Marcel Proust aveva anticipato i tempi (dal punto di vista letterario) con le madeleine. Questione di olfatto, «il senso più ricercato e complesso del gusto e quello più vicino al cervello, l'unico che non subisce mediazioni, passando attraverso l'amigdala e l'ippocampo, parti deputate al percorso mnemonico», dice Massimo Sideri, editorialista del *Corriere della Sera*. Olfatto come "ultimo miglio nel rapporto col vino, non potrà mai essere appannaggio dell'intelligenza artificiale». L'AI sta tuttavia giocando un ruolo nella viticoltura moderna «sta rivoluzionando il monitoraggio e la gestione dei vigneti, consentendo ai viticoltori di migliorare la qualità del raccolto e ottimizzare le pratiche agronomiche». Resta l'uomo che per Alvise Spagnolli, alla guida dell'omonima azienda, insieme alla tradizione è «centrale per veicolare un vino. Il cosiddetto sapere contadino, grazie all'AI, può essere confermato, migliorato, potenziato».

Quali mercati per il Trentodoc, affermato in Italia, ancora sconosciuto in buona parte del mondo? Nell'incontro condotto da Luciano Ferraro si è parlato delle bollicine che strizzano l'occhio agli Stati Uniti. E a Est alla Cina e a una nuova generazione di vignaioli (e appassionati) nati negli anni 90, impegnati a rendere il vino una bevanda cool. Si è discusso anche di vino e salute con il presidente mondiale degli enologi Riccardo Cottarella e il docente Michele Fino.

Trentodoc è anche ospiti. Mario Cucinella si commuove ricordando quella prima pietra posta a fondamento della scuola di Khan Younis, nella polvere della striscia di Gaza. Architettura, la sua, legata ai luoghi dell'istruzione come la Scuola dei Desideri di Pacentro (L'Aquila). Trentodoc è cultura. Produceva vino il nonno della scrittrice Francesca Giannone, mezzo milione di copie vendute de «La portalettere» che nel suo ultimo romanzo, «Domani, domani», riscopre i piccoli saponifici sorti in Puglia nel Dopoguerra: uno dei tanti percorsi di emancipazione. Trentodoc è comicità con le battute di Brenda Lodigiani e tra il pubblico sorridono quegli «Annalaisa» che rivivono le sue battute come a guardarsi in uno specchio.

Lorenza Cerbini
Divina Vitale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

CORRIERE DELLA SERA

La scheda

- Nella crescita del Trentodoc ha un ruolo importante la Fondazione Edmund Mach che svolge attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, nei settori agricolo, agroalimentare e ambientale
- Il centro conta 700 addetti tra ricercatori, tecnologi e docenti e oltre 1.000 studenti e corsisti

20

i metri di profondità del lago di Levico dove si affina il Trentodoc

40

i gigabyte di dati per ogni terreno, obiettivo della Fond. Mach

L'attrice comica
L'ironia di Brenda Lodigiani tra *Annalaisa* e un romanzo sulle sue origini sinti

Benessere
La classe di yoga ieri tra i vigneti della azienda Revì ad Aldeno: una delle iniziative di Trentodoc in cantina (*foto Alice Russolo*). Nel riquadro, la degustazione Trentodoc Blanc de Blancs, lo Chardonnay della Val di Cembra, dove i vigneti raggiungono 800 metri di quota

LO YOGA TRA I VIGNETI E L'AI ENTRA IN CANTINA

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Avvenire

IL RISCHIO CAPORALATO

Viaggio nelle zone grigie della vendemmia, regno della manovalanza straniera

Un giorno di vendemmia fra i pendolari del vino lungo i filari della Franciacorta: sono soprattutto uomini dell'Est che arrivano in pullman e si fermano qui per un mese. Il caposquadra è un connazionale. Ma tra i campi ci sono anche pachistani e nordafricani della zona: quando si finisce con l'uva si ritorna agli altri "lavoretti". Intanto chi raccoglie prende 7.95 euro all'ora lordi. L'uva viene venduta alle cantine famose a circa tre euro al chilo e sugli scaffali dei supermercati e nelle enoteche una bottiglia di Franciacorta vale molto di più.

Marcer e Viana

a pagina 8

IL REPORTAGE

Fra i pendolari del vino lungo i filari della Franciacorta: sono soprattutto uomini dell'Est che arrivano in pullman e si fermano per un mese Il caposquadra è un connazionale

Così si importa la manovalanza straniera Tutte le "zone grigie" della vendemmia

SIMONE **MARCER**
Inviato a Rovato (Brescia)

Almeno un 50% di uva Chardonnay; le quote di minoranza sono di pinot nero, pinot bianco, e poi ci sarebbe anche un 10% di erbamat, il vitigno autoctono della Franciacorta. A vendemmiare, da agosto ai primi di settembre vengono tremila braccianti. La maggior parte sono romeni (più del 50%), bulgari e polacchi. Le quote di minoranza sono di pachistani e centrafricani. E gli studenti che vendemmiavano per pagarsi le ferie sono la cartolina di un'Italia che non c'è più. I filari del Franciacorta oggi sono sostenuti soprattutto dai braccianti del blocco dell'Est, pendolari del vino che arrivano a metà estate in pullman, vengono scaricati nei filari (e alloggiati per il tempo necessario) e tornano a casa un mese dopo, per essere poi richiamati l'estate successiva, se giudicati meritevoli. Il sistema si basa sulle aziende di servizi vitivinicoli, dette anche "aziende senza terra": imprese di servizi che garantiscono alle etichette del consorzio le braccia necessarie a vendemmiare i 18mila ettari di Franciatorta. La figura di riferimento è il caposquadra, un connazionale che è anche l'uomo di fiducia delle aziende di servizi, che ha i contatti con il paese d'origine, indispensabili a organizzare le trasferte. Un caposquadra per autobus, cinquanta persone a bus, decine di automezzi che scaricano i braccianti nelle vigne. Nel caso dei braccianti pachistani o africani il viaggio è a più corto raggio: l'autobus passa tra i centri e le stazioni del Bresciano a raccogliere gli avventizi con un interprete, che è la figura di raccordo con l'azienda di servizi vinicoli (sulla maglietta che indossa c'è il logo dell'azienda). Dopo la vendemmia torneranno a fare altri lavori (se li trovano) in Italia.

Chi raccoglie prende 7.95 euro all'ora lordi (e c'è stato un aumento del 6.6% per cento da quest'estate). L'uva viene venduta dai piccoli proprietari di appezzamenti alle cantine (che hanno anche i loro terreni) a circa tre euro al chilo (prima della grandinata di settimana scorsa che ha fatto alzare il prezzo, l'uva chardonnay era a 2.50 euro), dopo, in seguito a una perdita stimata fino a 2/3 del raccolto in certe zone, il prezzo dell'uva è salito a 3.50 al chilo. Per sapere il prezzo di una bottiglia di Franciacorta degna della nomea della zona invece basta farsi un giro lungo gli scaffali di un supermercato o in un'enoteca. Diciamo più o meno dieci volte quello dell'uva e poco meno di mezza giornata di lavoro di un bracciante, che magari non sa neanche cos'è il vino che contribuisce a produrre. «Tutti quelli che hanno potuto qui si sono messi nel business vinicolo. Hanno coltivato tutte le terre coltivabili. Altri terreni dove poter piantare la vite non ce n'è – dice il proprietario di un appezzamento a Erbusco -. Abbiamo un settore che è al limite, non riesce più a dar lavoro a tutti. E il guadagno vero rimane alla cantina che vende le bottiglie».

La domanda è: esiste il caporalato in queste terre? È una domanda lecita, considerato che, in altri *terroirs*, altrettanto blasonati, come le Langhe, le inchieste giudiziarie hanno rivelato che qualche caso recente c'è stato. E che la sovrapproduzione vinicola, fenomeno che nel Cuneese si è verificato prima che qui, ha contribuito a generare forme di sfruttamento. «Non abbiamo quasi mai situazioni di lavoro nero, di persone non registrate: sono tutti regolarmente assunti. Nel lavoro nei campi tuttavia non c'è la possibilità di verificare le ore di lavoro. Essendo avventizi (a chiamata) è difficile dimostrare le ore effettive. Perché è il caposquadra che le conteggia, e la verifica è a consuntivo. La cosa che può capitare è che lavorano magari dieci ore, e a fine mese se ne trovano segnate solamente cinque, sei, sette. Le altre ore vengono loro pagate in altro modo. Non lavoro nero, ma magari cinquanta sfumature di lavoro grigio», spiega Enrico Nozza Bielli segretario della Flal Cgil (i lavoratori agricoli) di Brescia.

Nelle campagne ci sono anche braccianti pachistani e africani. A settembre torneranno a fare altri lavori

Conteggio delle ore che è fondamentale per avere la disoccupazione agricola: servono infatti centodue giorni di lavoro (calcolati in base alle ore) in due anni, per aver diritto al quaranta per cento della paga come disoccupazione. Sono queste le informazioni che vengono date direttamente nei filari di vite ai braccianti. Tutti i giorni della vendemmia nei campi ci sono anche i sindacalisti per distribuire acqua, cappellini e materiale in-

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Avvenire

formativo in romeno, inglese e punjabi. «Molti di loro non conoscono che qualche parola di italiano. Diventa così fondamentale dare loro informazioni su salari, diritti e tutele, perché molti saranno pagati quando la stagione della raccolta, che dura meno di un mese, sarà finita, e loro avranno già fatto ritorno ai paesi di origine. Anche questo fa capire la loro condizione di debolezza economica. Li mettiamo in condizione di farsi una domanda e di non essere fregati», aggiunge il responsabile della Cgil bresciana.

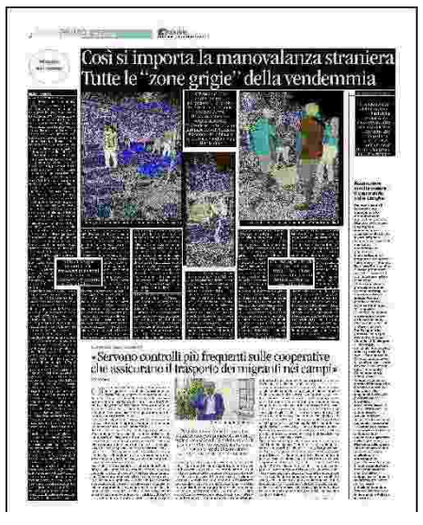
Il van del sindacato gira tra le vigne. Rovato, Erbusco, Cazzago San Martino, Rodengo Saiano. Sono tutte concentrate qui le bottiglie del Franciacorta: le etichette più famose che conosce anche il frequentatore della movida milanese e le produzioni limitate. Si cercano i filari con le cassette appoggiate di tre quarti sotto i grappoli, pronte per essere riempite. Il torpedone dei romeni spunta dietro la collina di una tenuta da favola: vigne di pinot nero, con il corridoio tra i tralci liscio come un biliardo a declinare sulle pendici ed esaltare nella giusta prospettiva un cascinale che si erge sulla sommità del colle, tra i pilastri, aldilà dei cipressi e di un cancello in ferro battuto. I romeni, quasi tutti uomini, giovani e vecchi, scendono dall'autobus a torsi nudi e sudati, i volti cotti dal sole, gli sguardi stanchi a feritoia: si incolonnano nelle campagne senza degnare di uno sguardo il paesaggio. Cristina Vlad, funzionaria della Cgil, di madrelingua romena si porta alla testa del gruppo. «Qua siete già venuti», gli fa cenno il caposquadra. Si fa inversione per Erbusco. C'è un pullman di pachistani fermo sulla strada. Loro invece, per difendersi dal sole, si bardano da capo a piedi. Il loro interprete squaderna documenti sul cofano di un'auto. «Siamo fermi», spiega un trattorista carico di cassette vuote e bottiglie d'acqua. Sono arrivati l'ispettorato del lavoro e Ats, li stanno controllando uno a uno. Ha chiamato la cantina per dirci che hanno già acceso le presse. Ma non si può fare niente. Qui ci vorrà un po.' Andate dall'altra parte, di là». Il trattorista ci manda la posizione del suo collega sul telefonino. In questa vigna (piccola proprietà, etichetta di pregio) ci sono i centrafricani; le donne sono molte di più, e per difendersi dal sole usano gli ombrelli come copricapo. In due ore le quattro cassette d'acqua (con il qr code del sindacato di fianco all'etichetta) sono finite insieme ai capellini. Con i sindacalisti c'è una dottoranda dell'università di Padova che sta preparando una tesi sul ruolo dei sindacati di strada e la situazione lavorativa nei campi. «Per noi si tratta di un'importante attività di presidio del territorio per combattere lo sfruttamento dei lavoratori, che da quest'anno si accompagna a una fondamentale miglioria contrattuale. – spiega Nozza Bielli -. Con il rinnovo del contratto provinciale di lavoro, del luglio scorso, è previsto l'obbligo per le aziende di fornire preventivamente la documentazione relativa agli appalti in essere, che in larghissima parte riguardano le operazioni di raccolta. Questi dati serviranno anche alla sezione territoriale della "rete di lavoro agricolo di qualità" prevista dalla Legge anticaporalato, rete che finalmente, è stata quest'anno costituita a Brescia».

Chi raccoglie prende 7.95 euro all'ora lordi. L'uva viene venduta alle cantine famose a circa tre euro al chilo

Gli studenti che vendemmiavano per pagarsi le ferie sono la cartolina di un'Italia che non c'è più Il sistema si basa su società di servizi, "aziende senza terra" che garantiscono alle etichette del consorzio le braccia necessarie a vendemmiare i 18mila ettari

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Avvenire
Primi vaccini per i bambini della Striscia tra bombe e video choc
«Costruire insieme»


Così si importa la manovalanza straniera
Tutte le "zone grigie" della vendemmia
«Servono controlli più frequenti sulle cooperative che assicurano il trasporto dei migranti nei campi»

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Avvenire

Immigrati e pendolari durante la vendemmia in Franciacorta

La distribuzione di acqua e materiale informativo nei filari

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

L'Espresso

LE GUIDE DE L'ESPRESSO

ALLE RADICI DELLA POESIA

di Fabiola Fiorentino

Cos'è, dopotutto, l'amore per la terra? Forse è l'intenzione di prendersi cura di ogni singolo atomo che ci ha donato la vita, oppure il tentativo profondo e impenetrabile di dare un senso alla nostra necessaria e pulsante quotidianità. La vendemmia, tra i momenti più attesi e simbolici del mondo del vino, rappresenta un rito antico che segna l'inizio di un lungo processo intriso di dedizione, cura e amore per la terra. Quest'anno, con la raccolta alle porte, Luca Gardini, curatore de La Nuova Guida ai 1000 Vini d'Italia, si fa portavoce di alcuni dei migliori vitigni del nostro Paese. Grazie alla sua profonda conoscenza e sensibilità, siamo orgogliosi di partecipare alla premiazione e alla celebrazione di vini che incarnano l'eccellenza e la tradizione enologica italiana. In questo percorso di selezione, Le Guide de L'Espresso, che saranno presentate al Teatro Arcimboldi di Milano il prossimo 26 novembre, anticipano alcuni dei vitigni più importanti d'Italia, insieme a scoperte sorprendenti. Un'occasione unica per celebrare la qualità, l'innovazione e la tradizione del vino italiano, in un contesto dove passione e competenza si fondono. Come disse Mario Soldati «Il vino è la poesia della terra». In questo incontro tra il frutto della vigna e il lavoro dell'uomo, si rinnova ogni anno il legame profondo con la nostra cultura e il nostro territorio, facendo di ogni bottiglia una storia da raccontare. 'E

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Foto: Agf

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

L'Espresso

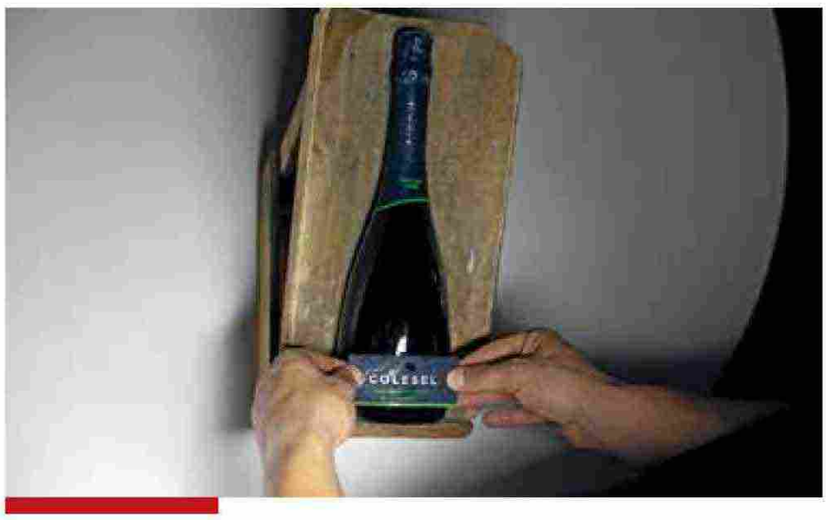
LE GUIDE DE L'ESPRESSO

Prosecco: l'eccellenza made in Italy

Ottima qualità e numeri di tutto rispetto per la Colesel premiata per il miglior vino spumante

di Riccardo Corazza

Il Prosecco rimane non soltanto un punto di riferimento mondiale, anche in una congiuntura non facilissima, ma soprattutto un simbolo di quello che il Made in Italy può significare a livello di percezione e attrattività, chiaro sintomo di quanto si sia lavorato con lungimiranza sulla *brand awareness* e sul posizionamento in periodi non sospetti. Tutto questo nonostante la palese disarmonia di un movimento capace di generare numeri mostruosi, non sempre accompagnati da livelli qualitativi di uguale rilevanza. Già semplicemente a considerare le denominazioni (Prosecco DOC, Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG e Asolo Prosecco DOCG), peraltro, declinate in due regioni (Veneto e Friuli Venezia Giulia) e nove province, si capisce quanto ogni discorso a tematica omogeneità sia difficoltoso. Rimane l'indubbio vantaggio competitivo di uno scenario collinare, patrimonio UNESCO, di indiscutibile bellezza, accompagnato a tradizioni innervate nello stesso genius loci. In questo contesto l'azienda Colesel, che famiglia Bortolin, ossia Siro, Vlady e Antonio, conduce – tramite intendimenti imprenditoriali ma orgogliose radici artigianali – con successo da ormai cinque generazioni, si configura come una di quelle realtà capaci di abbinare ad ottima qualità media numeri di tutto rispetto. Siamo nella "magica" frazione di Santo Stefano, una delle collocazioni da sempre capaci di regalare alcune fra le etichette più emozionanti del panorama, con piccola incursione nell'altrettanto celebre zona di Cartizze, per un totale di 16 parcelle identificate negli anni anche grazie ad una propizia selezione clonale, grande (e, ancora, storico) segreto per estrarre il meglio dalle varietà autoctone, unita ad un lavoro sul campo che si tramanda di padre in figlio, e che costituisce in sé il vero patrimonio aziendale. Una bella idea di cru, inteso in senso ortodosso, quindi singolo vigneto o porzione dello stesso, rendimenti volutamente contenuti con bel lavoro sulle forme di allevamento e in pianta, in cantina convinzioni altrettanto marcate, con bella predilezione (ed eccellenti risultati) su Brut o Extra Brut, in generale con zuccheri residui molto bassi. Ne escono una nutrita batteria di etichette dalle peculiarità marcate, decisamente di elevata qualità media, con svariate punte di eccellenza, tra le quali risalta particolarmente il progetto del Tridik Quota 430, etichetta fortemente voluta da Siro e culmine di un percorso quasi ventennale, con l'identificazione di una parcella abbandonata, circondata dal bosco, capace di abbinare tre suoli diversi (ghiaioso e ciottoloso di origine marina, calcareo-marnoso e a base argillosa, con inserti di cosiddetto biancone), su cui si è svolto un impeccabile lavoro di impianto, compreso il terrazzamento, vendemmiato poi a mano e lavorato tramite lunga sosta sui lieviti in autoclave, che arriva in bottiglia in un dosaggio zero che rappresenta una delle più emblematiche "prove di forza" del Glera in purezza. 'E



Miglior vino spumante: Colesel, Valdobbiadene DOCG Extra Brut "Tridik Quota 430" 2023. A destra, Vlady Bortolin

MIGLIOR VINO SPUMANTE

COLESEL SPUMANTI
Via Vettorazzi
e Bisol, 4 - 31049
Valdobbiadene
(TV) Italia
visite@colesel.com
Tel 0423 901055

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

L'Espresso

LE GUIDE DE L'ESPRESSO

Il frutto della terra incantata

Nella cantina di Enio Ottaviani a San Clemente di Rimini la sintesi dell'essenza romagnola

Una terra incantata, la Romagna, luogo dove la combinazione tra grande qualità della cucina, proverbiale ospitalità e verve di una popolazione resiliente, dotata di innate doti di intrattenimento, si trasforma in palcoscenico perfetto. Ma anche territorio consistente, dalle grandi tradizioni vitivinicole, come dimostra cantina Enio Ottaviani di San Clemente di Rimini. Siamo in Valconca, nell'Oasi Faunistica che sorge all'interno dell'antico alveo del fiume Conca, il mare in linea d'aria ad una manciata di chilometri. Qui i suoli, ed è un dato rilevante, sono dotati di grande eterogeneità geologica, data la combinazione di sabbia, limo e ghiaia in superficie, più sotto le celeberrime argille grigio-azzurre, sotto ancora sedimenti marini risalenti a circa 5000 anni fa. Realtà relativamente giovane, Ottaviani si deve all'intuito di nonno Enio, che ormai 60 anni fa fondò la prima azienda agricola, muovendosi poi nel settore del commercio del vino. Si inizia ad imbottigliare a marchio con l'annata 2007, grazie ai nipoti Massimo e Davide Lorenzi, che ora gestiscono la struttura insieme a Milena e Massimo Tonelli. 12 ettari di proprietà, cui se ne aggiungono altrettanti in gestione, in cui si coltivano soprattutto Sangiovese, ma anche Bombino Bianco (qui ribattezzato Pagadebit), Grechetto Gentile, Chardonnay, Sauvignon e Riesling. Uve che beneficiano degli influssi del vicino mare Adriatico, come confermano le caratteristiche dei prodotti, di bevibilità e tensione, progettati con l'idea, come dicono, di 'fare vino per gli amici', eppure, come conferma la cura riservata ad ogni aspetto della produzione, oltre ai nuovissimi ed accoglienti cantina e wine shop, qui c'è davvero poco di casuale. Etichette precise, sapide, di grande nitidezza, che si incaricano del difficile compito di esprimere compiutamente l'anima varietale, raccontando allo stesso tempo di un'arte antica e una passione artigiana, di un vino consumato soprattutto in convivialità, condito dai racconti e dalle storie che, inesauribili, raggiungono anche questo fatato angolo di mondo. Una vocazione indubbia per i vini che abbinino complessità e profondità, senza gravami intellettualistici, a grande propensione alla beva. Lo dimostrano proprio i tre vitigni 'bianchi' che accompagnano il grande successo del Caciara - Sangiovese romagnolo di eleganza e succosità, con impatto gustativo iodato e ricco di piccoli frutti, da provare anche fresco, in glacette – ossia il Pagadebit (altresì detto "Straccia Cambiali" per la storica affidabilità produttiva) la Rebola, che è Grechetto Gentile, come l'uva usata nel bolognese per il Pignoletto, che è 'vino dell'eccellenza' dei Colli Riminesi, testimoniato fin dal '300, e il Riesling, qui presente dagli anni '70, usato nel blend del Clemente I, un grande successo di casa, prodotti di cui soltanto ora, tra l'altro, si stanno esplorando le insospettabili potenzialità evolutive, commercializzando late release, esperimenti accolti con ampio riscontro di pubblico. ***R.C.*** 'E

La cantina Ottaviani e, a destra, Massimo e Davide Lorenzi

ENIO OTTAVIANI
Via Pian di Vaglia 17
fr. S. Andrea in Casale
47832
San Clemente (RN)
Tel. 0541 952608
enio@enioottaviani.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

L'Espresso

LE GUIDE DE L'ESPRESSO

Bollicine, la sfida del classico

Monte Rossa in Franciacorta, miglior produttore under 40. Audacia tra rigore e innovazione

Se Monte Rossa è realtà in cui il paradigma della moderna mitologia vitivinicola italiana si attua pienamente, non è un caso, dato che l'ossessione per la ricerca della qualità inizia all'atto della fondazione, nel 1972, quando Paolo Rabotti, con la fondamentale assistenza della moglie Paola, individua un anfiteatro di terreni a Sud del lago d'Iseo. È lì che secondo lui la combinazione di suolo morenico-glaciale, esposizione e perfetta ventilazione permettono di coltivare uve adatte alle sue ambizioni. Si trasferiscono quindi nella villa storica posta sulla cima della collina che domina Bornato, puntando fin da subito esclusivamente sulle bollicine, optando per il Metodo Classico: scelta difficile, rischiosa ed economicamente sfidante, soprattutto in un periodo in cui non esisteva storicità per gli spumantizzati da quell'areale. Del resto, la visione ha confini chiari, il movimento si costruisce soltanto seguendo i principi dell'«io sono se noi siamo». Un concetto divenuto realtà nel 1990, con la creazione del Consorzio Franciacorta, del quale Paolo Rabotti è eletto come primo presidente. Nel frattempo, Monte Rossa riesce a realizzare una serie di etichette, tra cui il Cabochon, che non soltanto hanno scritto la storia della tipologia, ma si sono addirittura consolidate come marchi a sé stanti. Si arriva quindi, nel 2022, ai 50 anni di storia, celebrati con la creazione della nuova (splendida) cantina ipogea, nata proprio da un'idea di Emanuele – seconda generazione e figlio di Paolo, ora brillantemente alla guida dell'azienda – e sviluppata su 3 livelli, collegati da una scala centrale: una struttura celebrativa ma anche funzionale, capace di rendere il giusto omaggio a una storia audace e di grande consistenza. I principi per il resto sono gli stessi, quelli che ci concretizzano in grandi vini: impeccabile artigianato in vigna, ora nei 70 ettari di proprietà, quindi materia prima di grande qualità, ed uso sapiente della tecnologia, compreso un utilizzo sapiente dei vini di riserva, che hanno come esito una pulizia di fattura che ha pochi eguali. In un periodo in cui tutto il movimento italiano sta cercando di interrogarsi sul futuro, in una congiuntura non semplice, Monte Rossa decide di puntare con ancora più convinzione sulla qualità senza compromessi, su un brand (il Franciacorta) collettivo, fatto di piccole e grandi eccellenze, tutte dalla spiccata mentalità imprenditoriale, oltre che sul ricambio generazionale, uno dei segreti, secondo la direzione aziendale, di un'ottica moderna e svecchiata. Ecco, quindi, che in azienda è già presente, attivamente coinvolta nei processi, la terza generazione, ossia il nipote di Emanuele, Aldo, in charge di ospitalità e comunicazione, oltre al figlio Paolo, che si è già caricato della responsabilità della sua prima vendemmia. Del resto, Monte Rossa ha sempre cercato le chiavi per interpretare un futuro plausibile, orientamento ancora più fondamentale, se si vuole, nei periodi di transizione come il presente. ***R.C.*** 'E

Cantina Monte Rossa e, a destra, Aldo e Paolo Rabotti

MIGLIOR PRODUTTORE UNDER 40

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA
Cantina Monte Rossa del Barco
Via per Ospitaletto, 131
Cazzago San Martino (BS)
Tel. 030 725066
info@monterossa.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Fondi e Finanziamenti

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

ItaliaOggi

Agea: pronti a pagare i contributi Pac 2024 a partire dal 16 ottobre

L'organismo pagatore Agea, che controlla circa il 60% delle domande della Pac (politica agricola comune) presentate in Italia ha annunciato di essere pronto a pagare i contributi richiesti con le domande del 2024, a partire dal prossimo 16 ottobre. In questo modo «l'Italia, per il secondo anno consecutivo, potrà confermarsi come la nazione più performante negli anticipi della Pac».

Agea ha comunicato di aver completato i controlli in campo lo scorso 30 agosto e alla fine del corrente mese di settembre saranno realizzati anche i controlli satellitari. «Sono oltre 400 mila le domande unificate presentate per un totale di 6.190.925 ettari a cui si aggiungono circa 60.000 domande di sviluppo rurale della vecchia programmazione. Questo grande risultato si è reso disponibile anche grazie all'impegno e allo sforzo organizzativo degli uffici di Agea in collaborazione dei Centri di assistenza agricola (Caa) nazionali e territoriali. Una semplificazione amministrativa, quella della domanda unificata, da sempre stata sollecitata dalla Commissione europea, solo ora attuata da Agea. Dal 16 ottobre e fino al 30 novembre l'Agenzia governativa immetterà nel circuito produttivo agricolo oltre 1,7 mld di euro a titolo di anticipazioni a cui si aggiungeranno fino al 31 dicembre ulteriori 763 mln di euro per un totale complessivo di circa 2,5 mld. Questo solo per le regioni di competenza dell'Agea pagatore».

Lo stanziamento medio annuale per gli interventi della Pac ammonta a circa 4,4 miliardi di euro, tra pagamenti diretti e sviluppo rurale. Le domande degli agricoltori sono state presentate entro lo scorso 30 agosto, con la possibilità di modificarle fino al 24 settembre. Le operazioni di controllo sono state già avviate e, come annuncia Agea, dal 16 ottobre inizieranno i pagamenti a favore dei beneficiari.

Ermanno Comegna

© Riproduzione riservata

DIRITTO E IMPRESA

Agea: pronti a pagare i contributi Pac 2024 a partire dal 16 ottobre

Aprile, il Mimit sblocca 194 mln per le mamme e 22 per l'elettrogeno

L'Ue: anticipo Pac fino al 70%

Bruxelles: è possibile elevare l'aliquota per gli aiuti 2024

Meloni apre alla proroga per gli incentivi 5.0

187438

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Innovazione

CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

Con l'intelligenza artificiale nei campi crescono produttività e sostenibilità

Tecnologie. Da domani a Salerno AgriFood Future, tre giorni dedicati ad analizzare i benefici che l'Ai può portare in agricoltura: dalla riduzione dei fertilizzanti ai modelli predittivi per frenare gli effetti del cambiamento climatico fino alla lotta agli sprechi

Giorgio dell'Orefice

Monitorare i diversi frutti sul nastro trasportatore distinguendoli in base al contenuto di zucchero e quindi al diverso grado di maturazione o ancora mettere insieme il complesso di informazioni che arrivano dai droni in volo su un campo di grano per gestire insieme alle centraline meteo la distribuzione efficiente di acqua e fitofarmaci.

Sono due degli esempi, tra i tanti, che testimoniano cosa in concreto può fare l'intelligenza artificiale in agricoltura, implementando i diversi strumenti messi a disposizione dall'innovazione tecnologica e favorendo un salto di qualità nella doppia transizione digitale e ambientale dell'agricoltura italiana.

Un pacchetto di esempi applicativi dell'intelligenza artificiale in agricoltura realizzati da Google nell'ambito del progetto "IA per il made in Italy", percorso più ampio e che coinvolge oltre all'agroindustria anche altri comparti chiave dell'economia italiana: meccanica, abbigliamento e arredamento, saranno al centro di AgriFood Future, una tre giorni (a Salerno dall'8 al 10 settembre) organizzata da Unioncamere e dalla Camera di Commercio di Salerno. Un ricco programma di interventi, workshop e momenti di confronto, dislocati in differenti location della città campana e dedicati a temi cruciali per il futuro dell'agroindustria italiana con - ovviamente - come minimo comune denominatore, l'innovazione tecnologica. Il tutto con uno sguardo rivolto al prossimo appuntamento del G7 dell'Agricoltura in programma a fine settembre a Ortigia (Siracusa).

«Abbiamo deciso di organizzare questo evento a Salerno – ha spiegato il presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno, Andrea Prete – perché si tratta di una provincia con una forte vocazione agroalimentare. Grazie alla presenza dell'industria conserviera e della trasformazione del pomodoro, di uno dei poli della produzione di Mozzarella di Bufala Campana, dell'ortofrutta di IV Gamma nella Piana del Sele si tratta infatti della sesta provincia italiana per export agroalimentare e la prima a Sud di Bologna. Oltre ad essere anche l'area nella quale, nel corso del proprio soggiorno a Pioppi, il nutrizionista americano Ancel Keys teorizzò nel 1975 la Dieta Mediterranea. Per questi motivi AgriFood Future si propone come punto di riferimento nazionale per fornire alle aziende strumenti concreti per innovare i propri processi produttivi, attraverso l'integrazione di tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale, che permettono di ottimizzare l'uso di fertilizzanti, migliorare il benessere animale e ridurre l'impatto ambientale. In un contesto in cui il calo della produttività agricola è aggravato da eventi climatici estremi, AgriFood Future si propone di guidare le imprese verso un futuro sostenibile e competitivo, valorizzando le eccellenze italiane e proiettandole nei mercati internazionali».

«Chi progetta e poi realizza le nuove tecnologie applicate al settore agroindustriale spesso opera in contesti molto diversi da quello italiano – ha aggiunto il direttore scientifico di AgriFood Future, Alex Giordano –. In questa ottica uno dei nostri primi obiettivi è quello di raccordare l'innovazione con la tradizione made in Italy. Ma soprattutto vogliamo ridurre il gap fra mondo della ricerca e mondo delle imprese favorendo il confronto e lo scambio di opinioni e, in questo modo, la diffusione di innovazioni che vadano a risolvere le reali esigenze del mondo produttivo all'intero poi di un comparto che rappresenta uno dei motori economici del Paese».

Il rapporto tra ricerca scientifica e imprese spesso è minato dal fatto che le aziende non ne intravedono la portata concreta di alcune innovazioni. «E tra queste c'è proprio l'intelligenza artificiale vista spesso come qualcosa di evanescente e priva di risultati concreti – ha aggiunto Giordano -. Più facile capire la portata del lavoro svolto in un impianto produttivo da un robot che i progressi che possono essere indotti dal ricorso all'IA. Per questo ad AgriFood Future sarà allestito un padiglione all'interno del quale sono realizzate esperienze di intelligenza artificiale. Dall'ulivo secolare con sensori Iot al campo di grano sulla cui produttività sono applicati modelli predittivi. Mostreremo come l'intelligenza artificiale può produrre una rivoluzione in ambito vitivinicolo regolando in cantina le fermentazioni e le temperature in modo da quasi azzerare il ricorso ai solfiti. Fino alle applicazioni sui nastri trasportatori per monitorare il grado di maturazione dell'ortofrutta e minimizzare gli scarti. La lotta agli sprechi è infatti uno degli ambiti di applicazione dell'IA più promettenti. Un ambito molto sensibile sia sotto il profilo dell'impatto ambientale che dell'economicità e nel quale si possono ottenere risultati notevoli. Oltre alle applicazioni concrete all'interno del padiglione sarà presente uno spazio per incontri *one to one* nei quali un pool di esperti sarà a disposizione degli imprenditori ma anche di semplici cittadini per sciogliere dubbi e perplessità».

«A riprova del fatto che la nostra priorità è passare dall'innovazione teorizzata a quella applicata – ha concluso Prete – presto la Camera di Commercio di Salerno metterà a disposizione delle imprese del territorio dei voucher, dei contributi economici, per sostenere le imprese in un percorso di innovazione all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

187438

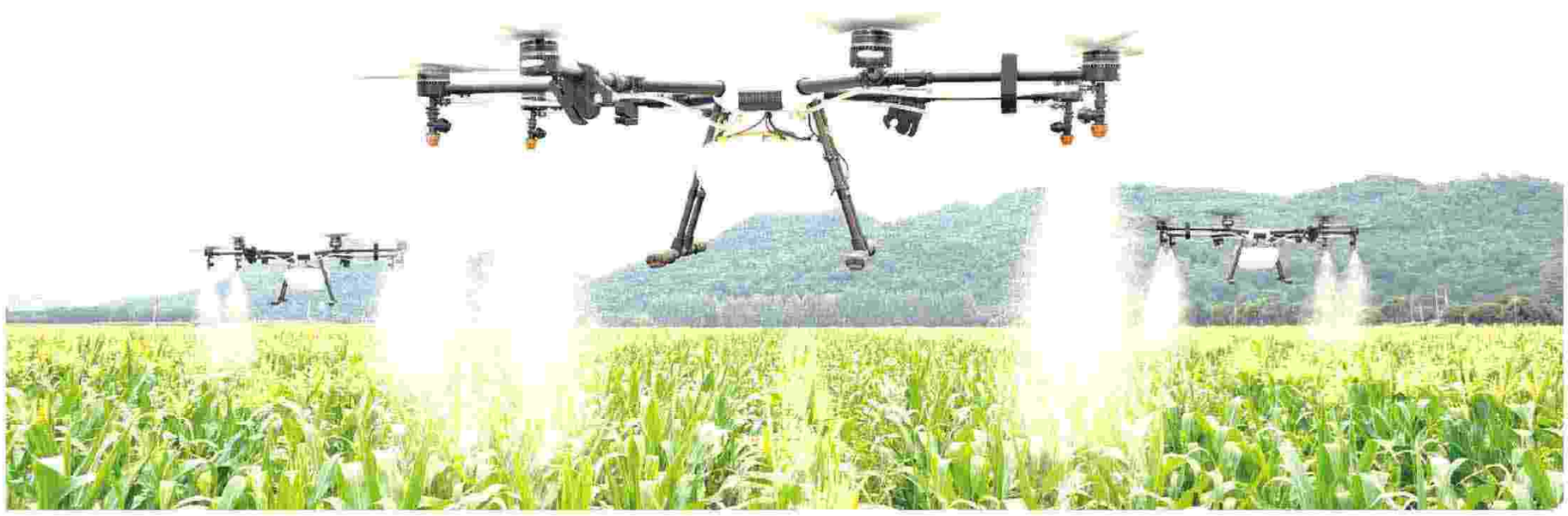
CREEMLAB.

ETTORE FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

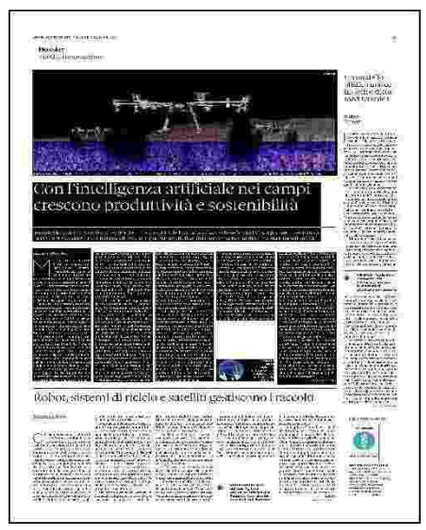
Il Sole 24 ORE

ANDREA PRETE
Presidente di Unioncamere e della Camera di Commercio di Salerno

ADOBESTOCK



Sotto controllo. Uno degli utilizzi dell'intelligenza artificiale è la gestione dei dati che arrivano dai droni in volo su un campo di grano per decidere con le centraline meteo la distribuzione di acqua e fitofarmaci


Con l'intelligenza artificiale nei campi crescono produttività e sostenibilità

Robot, sistemi di riciclo e satelliti gestiscono i raccolti

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole
24 ORE

Robot, sistemi di riciclo e satelliti gestiscono i raccolti

Ricerca e Pnrr

C'è la nuova generazione di agrofarmaci antibiotici che aumentano la resistenza delle piante ai patogeni tagliando il ricorso alla chimica. Ci sono le piattaforme robotiche che osservano le colture e riconoscono pianta per pianta lo stress idrico o la singola patologia e intervengono in maniera selettiva. Ci sono i sistemi di riciclo e trattamento delle acque reflue da destinare all'irrigazione. Ci sono i modelli satellitari applicati in ambito zootecnico che consentono di individuare i pascoli sui quali indirizzare le mandrie in base alla quantità e qualità del foraggio. E ci sono le app per ridurre lo spreco domestico di cibo. Variabile sulla quale si registrano anche le prime applicazioni di intelligenza artificiale.

Sono alcune delle novità messe a punto in questi primi due anni di lavoro dai ricercatori di Agritech, il polo nazionale di ricerca e innovazione tecnologica in agricoltura finanziato con fondi del Pnrr (346 milioni di euro complessivi, 320 dei quali a fondo perduto) che vede come capofila l'Università di Napoli Federico II ma che ha finora coinvolto 47 soggetti tra cui 28 università oltre a enti di ricerca e imprese.

A due anni dalla sua costituzione, sono 2mila i ricercatori che operano nel centro Agritech. Tra i nuovi ingressi, 120 dottorati, 188 ricercatori e 248 assegnisti. Il 45% delle nuove persone coinvolte nel progetto sono donne.

Un primo bilancio dell'attività di Agritech, a due terzi del percorso, è stato tracciato nei giorni scorsi a Milano in un evento intitolato "Agritech: Coltivare innovazione per un Futuro Sostenibile", organizzato dall'Università degli studi di Milano che è tra i partner del progetto.

«La Statale di Milano – ha commentato il Rettore, Elio Franzini - partecipa a questo strategico progetto Pnrr con ricerche volte ad accelerare il trasferimento tecnologico tra pubblico e privato, per dare soluzioni concrete sul cambiamento climatico e l'impatto che questo ha sulle tecniche agroalimentari».

E proprio il trasferimento tecnologico delle innovazioni dal mondo della ricerca alle imprese è forse la principale mission del Polo Agritech.

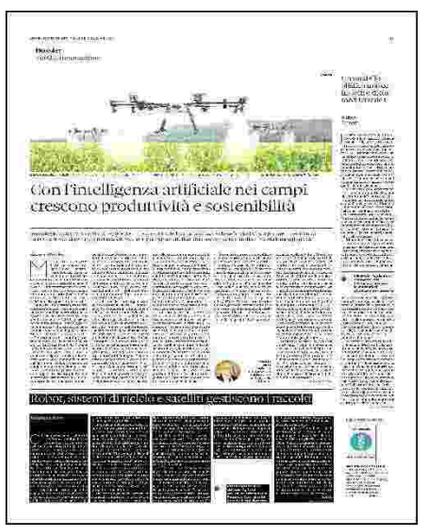
«Il nostro modello – ha detto il Rettore dell'Università Federico II di Napoli e presidente della Fondazione Agritech, Matteo Lorito – si sta rivelando fondamentale per affrontare le necessità di un'agricoltura alle prese con le sfide generate dal cambiamento climatico. La nostra missione è ora quella di trasferire le innovazioni alle imprese anche grazie agli accordi stretti con Cassa Depositi e Prestiti (con cui è stato costituito l'acceleratore di start up Farming Future), Intesa Sanpaolo, Coldiretti-Filiera Italia e Confagricoltura. Stiamo ragionando sul nostro futuro dopo il Pnrr e ci auguriamo che lo strumento della Fondazione possa operare in maniera più snella rispetto a un ateneo per esportare anche in altri paesi il modello Agritech».

«Ad oggi vantiamo il 60% degli obiettivi raggiunti e 650 pubblicazioni effettuate – ha aggiunto il direttore scientifico di Agritech, Danilo Ercolini – tuttavia a differenza di quanto accade nel mondo scientifico non vogliamo essere valutati solo in base al numero di pubblicazioni, ma in base alla quantità di innovazioni che saremo riusciti a trasferire alle imprese. E per questo la nostra attività nella parte finale del periodo di programmazione sarà centrata sulla formazione con incontri in azienda e webinar con gli imprenditori. Siamo i destinatari forse del principale investimento effettuato sulla ricerca in agricoltura ma la conoscenza scientifica va ora capitalizzata».

—**G.d.O.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA€

Presentati i risultati del polo Agritech dell'Università di Napoli Federico II con altri 28 atenei ed enti di ricerca


Con l'intelligenza artificiale nei campi crescono produttività e sostenibilità

Robot, sistemi di riciclo e satelliti gestiscono i raccolti

187438

CREEMLAB.

ETTORE
FIERAMOSCA
ADVISORY COMPANY

Il Sole 24 ORE

Il futuro delle campagne è nell'innovazione

Il caso
Solterre

Davide Madeddu

Il futuro dei campi è fatto di agricoltura, tecnologia ed energia. Il tutto in un percorso che mira a valorizzare le risorse naturali sfruttando anche tutti gli aspetti positivi messi in campo dall'innovazione. Un'esperienza che l'azienda agricola Solterre, "l'impresa dell'agrivoltaico" dopo una prima sperimentazione sul campo, propone anche alle altre attività produttive all'insegna dello slogan «coltiviamo energia, produciamo agricoltura».

«Noi siamo un'azienda agricola a tutti gli effetti - premette il presidente Nicola Rossi - e la nostra idea è quella di esportare quanto abbiamo già sperimentato con la nostra azienda, con la convinzione che solo introducendo le energie rinnovabili nei settori della produzione alimentare si possono raggiungere gli obiettivi della transizione energetica». Nata dall'esperienza della capogruppo Solar It Global che «sviluppa, progetta e realizza, sul territorio nazionale e all'estero, impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili», oggi Solterre progetta ed esporta la ricetta dell'agrivoltaico. «Il nostro scopo è quello di creare, con l'agrovoltaico, un modello, una visione comune che integri e massimizzi la produzione di energia rinnovabile, economica e pulita - aggiunge - con pratiche agricole e di allevamento sostenibili e ad alta tecnologia, nel rispetto delle normative e delle autorizzazioni ministeriali, e salvaguardando il ritorno dell'investimento».

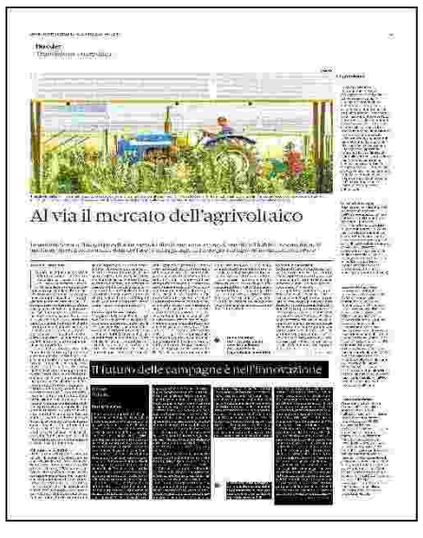
C'è poi il lavoro sul campo che inizia con l'individuazione delle aree e poi la progettazione e l'avviamento delle attività agrivoltaiche.

Nella fase esplorativa e di studio di fattibilità, c'è una indagine sul potenziale e l'idoneità dell'area per valutare un'eventuale trasformazione in sistema agrivoltaico, «contemplando nel proprio screening anche l'impatto del progetto sul benessere degli animali e la sua integrazione armoniosa nel contesto rurale e paesaggistico». Poi, in base a posizione, ampiezza e coltivazione, si predispone la «strategia personalizzata per la conduzione del parco». Alla fine di questo percorso inizia la parte burocratico-amministrativa propedeutica alla realizzazione e avviamento dell'impianto. È quello che viene definito da Nicola Gherardi, direttore Agribusiness di Solterre, il nuovo corso delle campagne. «Vogliamo coniugare l'attività energetica e quella agricola in un sistema perfettamente integrato e sinergico dove il precision farming e le tecniche agricole più innovative conducano a un ciclo produttivo completamente sostenibile». Non è comunque tutto. «L'applicazione di queste tecniche ci permetterà anche di misurare l'impronta carbonica delle nostre produzioni e di ricavare crediti di carbonio per ogni tonnellata di CO_2 non emessa o assorbita».

Attualmente l'azienda che si giova del lavoro di oltre 150 professionisti e tecnici «altamente specializzati» dspone di 400 ettari di terreni contrattualizzati in cui si sviluppa l'agrivoltaico e in cui si sviluppano i più differenti processi di coltivazione. «Si passa dalle colture frutticole a quelle orticole - prosegue il direttore - la risposta che stiamo riscontrando tra i proprietari dei terreni è positiva, anche perché è un nuovo modo di fare agricoltura dove l'energia prodotta ci dà la possibilità di ottimizzare le produzione con i processi di precisione impiegati grazie all'innovazione. Modelli e ricette che cerchiamo di esportare anche in altre realtà con successo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'azienda mira a creare un modello che combini la produzione di energia rinnovabile con pratiche agricole sostenibili


Al via il mercato dell'agrivoltaico
Il futuro delle campagne è nell'innovazione

187438

CREEMLAB.

Articoli online 1-15 Settembre

OLIO

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43000-export-mondiale-di-olio-di-oliva-in-ripresa-nel-2024-nonostante-i-prezzi-alti.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43013-scoprire-l-adulterazione-dell-olio-extra-vergine-di-oliva-con-oli-d-oliva-di-bassa-qualita.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43012-molti-problemi-per-la-campagna-delle-olive-da-tavola-in-spagna.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43019-primizia-di-olio-di-oliva-frantoi-aperti-dal-15-20-settembre-in-portogallo-e-tunisia.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/mercati/quotazioni-oli-da-olive-03-09-2024.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43026-i-prezzi-dell-olio-di-oliva-in-rialzo-dappertutto-al-3-settembre-2024.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/42969-acque-di-vegetazione-dell-olivo-per-l-irrigazione.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/42953-caolino-rame-o-propoli-contro-la-mosca-dell-olivo-i-residui-sulle-olive-e-nell-olio.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43033-disastrosa-previsione-per-la-campagna-olearia-in-marocco.htm

https://it.oliveoiltimes.com/business/europe/spanish-producers-policy-makers-explore-strategies-for-success-in-chinese-market/133645

https://it.oliveoiltimes.com/production/groves-need-rain-ahead-of-harvest-in-greece/133632

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43038-una-campagna-olearia-da-dimenticare-in-basilicata-e-basso-molise.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43044-xylella-paura-al-confine-con-la-basilicata.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43049-l-inspiegabile-marciume-che-colpisce-le-olive-in-puglia.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43050-i-danni-da-cimice-asiatica-sulle-olive-nel-centro-italia.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43016-le-tecniche-di-difesa-contro-la-mosca-dell-olivo-e-il-periodo-di-massimo-allarme.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43062-dalle-acque-di-vegetazione-delle-olive-un-potente-erbicida.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43063-tensione-sul-prezzo-delle-olive-da-tavola-in-spagna.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43067-i-danni-da-grandine-sull-olivo-e-sulle-olive.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43075-l-olio-di-oliva-tunisino-conquista-mercati-grazie-al-basso-prezzo.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43079-l-effetto-della-temperatura-sull-accumulo-di-olio-nelle-olive.htm

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2024/09/09/olivo-le-foglie-sono-utili-in-frantoio/85650

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43080-il-prezzo-dell-olio-di-oliva-al-10-settembre-2024-si-torna-ai-livelli-massimi.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43081-la-sfida-della-sostenibilita-per-l-olio-di-oliva.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43083-aggiungere-foglie-di-olivo-in-frangitura-per-aumentare-la-conservabilita-dell-olio-di-oliva.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/mondo/risollevare-lolivicoltura-a-partire-da-un-piccolo-comune-il-caso-arnasco.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/economia-2/il-comparto-oli-da-olive-in-spagna-secondo-gli-ultimi-dati.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43071-l-infestazione-della-mosca-dell-olivo-in-funzione-del-grado-di-maturazione-delle-olive.htm

https://it.oliveoiltimes.com/production/unidentified-issue-triggering-early-fruit-drop-in-northern-italy/133818

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43090-l-impatto-dei-cambiamenti-climatici-sull-olivo-evoluzione-della-qualita-dell-olio-di-oliva-toscano-dal-2011-al-2023.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43093-un-contrassegno-dell-istituto-poligrafico-e-zecca-dello-stato-per-l-olio-di-oliva.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43094-vola-l-olio-extravergine-di-oliva-pugliese-all-estero.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43091-il-futuro-dell-olio-di-oliva-italiano-passa-dalla-sostenibilita.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43101-l-olivicoltura-lombarda-e-morta-w-l-olivicoltura-lombarda.htm

CREEMLAB.

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43103-l-influenza-del-grado-di-maturazione-delle-olive-sulla-resa-in-olio.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43108-gli-industriali-contro-i-prezzi-minimi-per-le-olive-da-tavola.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43109-olio-di-oliva-sempre-pu-mondiale-la-cina-si-avvicina-al-consiglio-oleicolo-internazionale.htm

KIWI

https://www.freshplaza.it/article/9654452/continua-senza-sosta-la-distribuzione-del-vaso-di-kiwi-gold-g3-su-bounty/

https://www.italiafruit.net/jingold-protagonista-al-primo-kiwi-day-in-cile

https://www.freshplaza.it/article/9654444/la-classificazione-del-kiwi-dipende-anche-dalle-analisi-di-laboratorio/

https://www.fruitbookmagazine.it/kiwi-jingold-aumenta-i-volumi-per-la-nuova-stagione-il-punto-ad-asia-fruit-logistica/

https://www.freshplaza.it/article/9655658/in-aumento-la-richiesta-di-piante-di-kiwi-hayward/

https://www.italiafruit.net/kiwi-italiano-al-via-la-campagna-con-rese-in-calo

https://www.freshplaza.it/article/9656016/grande-attesa-per-il-kiwiberry-nergi-in-germania-e-nei-paesi-scandinavi/

https://www.myfruit.it/news/kiwi-zespri-debutta-al-kalemana-festival

https://www.freshplaza.it/article/9656359/il-kiwiberry-sta-guadagnando-popolarita-nei-mercati-europei/

https://www.corriereortofrutticolo.it/dori-day-2024-levento-dedicato-al-kiwi-giallo-approda-in-calabria/

https://www.corriereortofrutticolo.it/corridoio-marittimo-green-tra-nuova-zelanda-e-belgio-ecco-il-piano-di-zespri/

UVA DA TAVOLA

https://www.freshplaza.it/article/9654490/aumentano-i-furti-di-uve-nelle-campagne-pugliesi-un-fenomeno-che-dilaga-in-tutte-le-province/

https://www.freshplaza.it/article/9654150/lancio-di-nuovi-marchi-e-successo-di-autumncrisp-con-i-partner-globali/

https://www.uvadatavola.com/tignola-rigata-un-parassita-emergente-in-vigneto/

https://www.uvadatavola.com/uva-di-canicatti-un-nuovo-riconoscimento-igp/

https://www.uvadatavola.com/uva-da-tavola-in-peru-produzione-stimata-in-crescita/

https://www.corriereortofrutticolo.it/uva-opens-punta-sulle-apirene-consoli-boom-dei-costi-margini-ridotti/

https://www.freshplaza.it/article/9654735/uva-italia-si-entra-nel-vivo/

https://www.freshplaza.it/article/9655343/e-di-nuovo-riscoperta-del-consumo-di-uve-tradizionali/

https://www.uvadatavola.com/dimetomorf-nel-2025-lo-stop/

https://www.freshpointmagazine.it/biologico/uva-senza-semi-seedless-bio-biologica/

https://www.freshplaza.it/article/9655472/sta-per-cominciare-la-stagione-libanese-dell-uva-da-tavola/

https://www.uvadatavola.com/table-grape-conference-online-il-programma/

https://www.uvadatavola.com/maturazione-delluva-algoritmi-al-lavoro/

https://www.myfruit.it/news/uva-non-e-solo-questione-di-semi

https://www.italiafruit.net/uva-da-tavola-stagione-atipica-e-il-rush-finale-puo-riservare-sorprese

https://www.freshplaza.it/article/9656567/uva-da-tavola-la-serenita-fa-bene-a-tutti/

https://www.uvadatavola.com/speciale-luv-fiera-sfoglialo-ora/

https://www.uvadatavola.com/botrite-e-marciumi-parola-allagronomo/

https://www.italiafruit.net/peru-balzo-in-avanti-per-lexport-di-uva-da-tavola

https://www.freshplaza.it/article/9656461/c-e-un-mercato-solido-e-in-crescita-per-l-uva-da-tavola-biologica-austriaca/

https://www.freshplaza.it/article/9657100/uva-e-cambiamento-climatico/

https://www.uvadatavola.com/siccita-in-puglia-prossima-mossa-lo-stato-di-calamita/

https://www.uvadatavola.com/shine-muscat-la-varieta-chiave-della-cina/

https://www.corriereortofrutticolo.it/murcia-si-prepara-ad-esportare-luva-in-corea-del-sud/

https://www.uvadatavola.com/luv-la-filiera-in-fiera-cresce-lattesa/

https://www.uvadatavola.com/uva-da-tavola-moldava-boom-export-verso-ue/

FRUTTA IN GUSCIO

https://nocciolare.it/ultime-notizie/nocciole-della-georgia-piu-controlli-sugli-agrofarmaci-per-migliorare-la-qualita

https://www.freshpointmagazine.it/persone-e-poltrone/new-factor-deleghe-a-mangini-per-sviluppo-commerciale-e-marketing/

https://www.myfruit.it/news/bando-frutta-a-guscio-si-parte-domani

https://www.myfruit.it/news/nocciole-in-sicilia-una-demo-farm-per-innovare-e-crescere

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2024/09/03/nocciolo-la-ricerca-contro-la-cascola-pre-raccolta/85631

https://www.freshplaza.it/article/9655363/nocciole-quantitativi-non-entusiasmanti-in-tutta-italia-e-quotazioni-basse/

https://www.freshplaza.it/article/9655547/raggiunta-quota-500-ettari-di-noce/

https://www.freshplaza.it/article/9655444/e-nato-il-consorzio-italiano-mandorlo-moderno/

https://nocciolare.it/ultime-notizie/leuropa-ha-ulteriormente-ridotto-le-importazioni-di-nocciole-dallazerbaigian

https://www.freshplaza.it/article/9655667/e-iniziata-la-campagna-di-raccolta-del-pistacchio-siciliano/

https://www.freshplaza.it/article/9655557/mandorle-quotazioni-in-crescita-condizionate-dall-andamento-d-oltreoceano/

https://www.freshplaza.it/article/9652895/la-superficie-coltivata-a-pistacchio-ha-continuato-a-crescere-nel-2023-e-nel-2024-a-un-ritmo-maggiore/

https://www.myfruit.it/news/frutta-secca-sat-del-campo-sceglie-tomra-5c

https://www.freshplaza.it/article/9655842/stiamo-terminando-la-raccolta-quantitativi-simili-allo-scorso-anno/

https://www.freshplaza.it/article/9656183/tutto-pronto-per-eurocastanea-2024/

https://www.myfruit.it/news/noci-le-stime-di-raccolta-per-la-california

https://www.corriereortofrutticolo.it/in-piemonte-nasce-barbero-spa-un-colosso-delle-nocciole-con-la-coop-corifrut/

https://www.freshplaza.it/article/9656730/noci-statunitensi-in-calo-areali-e-rese-tendenza-al-rialzo-per-i-prezzi/

https://www.freshplaza.it/article/9655999/i-nostri-clienti-dell-anno-scorso-solitamente-tornano-ad-acquistare/

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2024/09/09/corileto-la-sostenibilita-puo-essere-migliorata/85680

https://www.freshplaza.it/article/9657314/nuova-partnership-per-la-nocciola-siciliana/

https://www.freshplaza.it/article/9657484/raccolta-meccanizzata-delle-mandorle-l-esperienza-di-un-produttore/

https://www.freshplaza.it/article/9658144/progetto-nocciolo-prime-raccolte-a-4-anni-dall-impianto/

https://www.freshplaza.it/article/9657816/la-prolungata-siccita-ha-compromesso-la-stagione-castanicola/

https://www.myfruit.it/news/nocciole-della-georgia-il-rilancio-passa-dalla-chimica

https://nocciolare.it/ultime-notizie/nocciole-in-romagna-ecco-il-primo-raccolto

https://www.myfruit.it/news/frutta-a-guscio-al-via-le-adesioni-al-bando

https://www.myfruit.it/news/life-obiettivo-valorizzazione-frutta-a-guscio-piemontese

https://www.corriereortofrutticolo.it/nocciole-il-clima-e-la-cimice-riducono-la-produzione-del-20-dimezzata-in-piemonte/

https://www.corriereortofrutticolo.it/arachidi-mercato-al-ribasso/

https://nocciolare.it/ultime-notizie/record-di-esportazioni-per-le-nocciole-turche

MIELE

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/bio-e-natura/43017-l-ape-rossa-nana-ora-minaccia-la-biodiversita-europea.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/bio-e-natura/43023-la-mancanza-di-impollinatori-riduce-la-produzione-di-frutta-e-verdura-allarme-globale.htm

https://www.foodweb.it/2024/09/conapi-il-fatturato-raggiunge-222-milioni-di-euro/

AGRUMI

https://www.freshplaza.it/article/9653374/la-previsione-di-una-scarsa-offerta-di-agrumi-d-oltremare-sta-gia-influenzando-i-prezzi-nei-campi-spagnoli/

https://www.freshplaza.it/article/9653738/siamo-diventati-il-piu-grande-fornitore-di-agrumi-esotici-con-certificazione-biologica-spagnola/

https://www.freshplaza.it/article/9656443/mercato-dei-limoni-da-industria-molto-competitivo-soprattutto-a-causa-della-produzione-in-argentina/

https://www.freshplaza.it/article/9656844/nuove-varieta-di-agrumi-pigmentati-molto-apprezzate-da-consumatori-e-coltivatori/

https://www.freshplaza.it/article/9656838/grande-interesse-per-le-prime-arance-spagnole-produzione-in-aumento-e-frutti-di-calibro-inferiore/

ORTOFRUTTA

https://www.italiafruit.net/lexport-spagnolo-torna-a-correre

https://coltureprotette.edagricole.it/orticoltura/biodiversita-orticola-preservarla-per-generazioni-future/

https://www.freshpointmagazine.it/featured/il-punto-sullinizio-della-raccolta-delle-mele-in-trentino-alto-adige-nella-campagna-2024-25/

https://www.fruitbookmagazine.it/cambiamento-climatico-cala-dell11-la-produzione-frutticola-allagrifood-future-le-sfide-del-settore/

https://www.myfruit.it/news/in-sicilia-nuove-opportunita-per-lavocado-bio

https://www.italiafruit.net/lortofrutta-tra-commodity-e-speciality

https://www.freshplaza.it/article/9658124/cosa-succede-se-il-miglior-cliente-dell-italia-va-in-recessione/

https://www.freshplaza.it/article/9658137/nel-primo-semestre-del-2024-l-export-italiano-di-ortofrutta-tiene/

https://www.freshplaza.it/article/9656449/rischio-di-carenza-globale-di-avocado-se-la-domanda-in-cina-continua-a-crescere/

https://www.italiafruit.net/nel-primo-semestre-migliora-la-bilancia-commerciale-dellortofrutta

https://www.fruitbookmagazine.it/insalate-e-leaves-di-origine-acquaponica-ecco-perche-inserirle-nella-dieta/

https://www.corriereortofrutticolo.it/spagna-cresce-del-34-limport-dalla-cina/

https://www.myfruit.it/news/fruitless-diet-una-preoccupante-deriva

INNOVAZIONE

https://www.italiafruit.net/la-frontiera-del-senza-seme-in-america-si-lavora-su-more-e-ciliegie

https://www.freshpointmagazine.it/featured/da-scarti-delluva-e-delle-mele-le-sneaker-sostenibili-vocidellortofrutta/

https://www.italiafruit.net/agrifood-future-nel-2023-lagricoltura-40-cresce-del-19percent

https://www.corriereortofrutticolo.it/ecco-come-lagritech-cambiera-il-volto-dellagricoltura-e-agevolera-il-ricambio-generazionale/

https://www.freshplaza.it/article/9657575/le-nanotecnologie-si-fanno-largo-anche-in-agricoltura/

https://www.freshplaza.it/article/9657154/fruitsmart-la-tecnologia-decco-viene-estesa-a-nuove-colture/

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/13/insetticoltura-negli-impianti-di-biogas-il-punto-della-situazione/85633

Articoli online 16-30 Settembre

OLIO

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43114-la-competitivita-tra-grandi-frantoi-industriali-60-centesimi-di-differenza-nei-costi-per-produrre-olio-di-oliva.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43115-quanto-puo-durare-l-olio-di-oliva-su-uno-scaffale-del-supermercato.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/economia-2/non-scivoliamo-sullolio-strategie-per-valorizzare-gli-extra-vergini-nel-retail.htm

https://it.oliveoiltimes.com/production/table-olive-production-in-spain-rebounds-but-falls-short-of-initial-expectations/133829

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43119-export-turco-di-olio-di-oliva-a-un-miliardo-di-dollari-la-prossima-campagna-olearia.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43127-olio-di-oliva-greco-venduto-per-italiano-l-indagine-a-brindisi.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43116-effetto-della-gestione-dei-residui-di-potatura-dell-olivo-sulla-fertilita-del-suolo.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/economia-2/nani-o-bambini-dop-e-igp-dellolio-a-un-quarto-di-secolo-dalla-loro-comparsa.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43131-i-prezzi-dell-olio-di-oliva-al-17-settembre-parte-la-speculazione.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43140-l-italia-vale-un-terzo-dell-export-europeo-di-olio-di-oliva.htm

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2024/09/18/olive-quando-raccoglierle-per-ottenere-il-massimo-in-olio/85696

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43142-il-segreto-di-pulcinella-delle-alte-rese-in-olio-in-frantoio.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43141-il-controllo-della-mosca-dell-olivo-grazie-ai-parassiti-naturali.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43143-il-prezzo-dell-olio-extravergine-di-oliva-di-nuova-produzione-oltre-i-9-euro-kg.htm

https://it.oliveoiltimes.com/production/calabrian-cooperative-emphasizes-quality-while-building-economies-of-scale/133876

https://it.oliveoiltimes.com/world/project-turns-olive-waste-into-supercapacitors/133892

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/43150-monini-fa-partire-la-speculazione-sui-prezzi-dell-olio-extravergine-di-oliva-anche-italiano.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43162-olio-di-oliva-negli-stati-uniti-ecco-i-punti-di-forza-e-di-debolezza-del-sistema-americano.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43152-la-ripresa-della-produzione-di-olio-di-oliva-nel-mediterraneo-male-l-italia.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43151-compromessi-e-metodi-di-convivenza-tra-sistemi-olivicoli-profondamenti-diversi.htm

https://www.igrandivini.com/non-solo-vino/olio/nasce-goliosi-il-portale-dedicato-all-olio-extra-vergine-di-oliva/

https://www.foodweb.it/2024/09/olio-entro-fine-anno-prezzi-dellevo-giu-fino-al-40/

https://www.foodweb.it/2024/09/manifesto-costa-doro/

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43166-duro-colpo-per-l-olivicoltura-barese-una-grandinata-rovina-il-raccolto-delle-olive.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/eventi/43175-la-fiera-dedicata-all-olivo-e-l-olio-di-oliva-sol2-expo-a-full-olive-experience.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43168-il-solo-futuro-dei-frantoiani-piu-competenza-artigianalita-e-coordinamento.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43167-il-mondo-olivicolo-spagnolo-scommette-su-un-prezzo-dell-olio-di-oliva-di-7-euro-kg.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43173-i-numeri-dell-olio-di-oliva-italiano-dimostrano-la-crisi-del-settore.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/43172-la-raccolta-delle-olive-e-piu-di-un-operazione-colturale.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43174-la-rogna-dell-olivo-l-efficacia-delle-acque-di-vegetazione-nella-prevenzione.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/economia/economia-2/le-aziende-olearie-debbono-puntare-sullo-sviluppo-sostenibile.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/economia/43181-i-prezzi-dell-olio-di-oliva-al-24-settembre-altalena-spagnola-e-stabilita-italiana.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43179-la-valorizzazione-dell-olivo-e-dell-olivicotura-grazie-agli-scarti-dei-frantoi-italiani.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43183-nonostante-la-campagna-di-scarica-la-tunisia-aumenta-l-export-di-olio-di-oliva.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/terra-nuda/terra-nuda-2/la-formazione-degli-olivicoltori-parte-dal-recupero-della-biodiversita.htm

https://www.olioofficina.it/magazine/terra-nuda/terra-nuda-2/dove-sta-andando-il-comparto-olio-da-olive-ismea-da-i-numeri.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/la-voce-dei-lettori/43164-produzione-di-olive-piu-importante-della-resa-in-olio-fatevi-due-conti.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43192-il-marocco-raddoppia-l-export-di-olio-di-oliva-nel-2024.htm

https://it.oliveoiltimes.com/production/climate-chaos-wreaks-havoc-on-chilean-harvest/134114

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43138-l-effetto-dell-ombreggiamento-su-germogliamento-fioritura-e-produttivita-sull-olivo-coltivato-in-superintensivo.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/editoriali/43198-dall-hobbismo-all-imprenditorialita-in-olivicoltura-un-passo-non-scontato.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43208-un-nuovo-virus-che-attacca-l-olivo-olive-leaf-mottling-virus.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/italia/43204-produzione-italiana-di-olio-di-oliva-a-224-mila-tonnellate-vicina-al-minimo-storico.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43200-campagna-olearia-da-record-in-spagna-gli-industriali-vogliono-prezzi-bassi.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43029-l-efficienza-di-raccolta-delle-olive-non-dipende-solo-da-peso-del-frutto-e-resistenza-al-distacco.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43210-tre-giorni-di-discussione-per-i-panel-internazionali-dell-olio-di-oliva.htm

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/43216-la-maturazione-delle-olive-misurata-da-un-sensore-portatile-e-di-semplice-utilizzo.htm

https://www.teatronaturale.it/tracce/mondo/43214-cautela-sulla-produzione-di-olio-di-oliva-in-spagna.htm

https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/43213-no-a-speculazioni-sull-olio-di-oliva-italiano-in-un-annata-difficile.htm

KIWI

https://www.freshplaza.it/article/9658581/quasi-un-terzo-in-meno-di-kiwiberry-rispetto-a-un-raccolto-normale/

https://www.italiafruit.net/kiwi-nuove-forme-dallevamento-adatte-agli-ex-pereti

https://www.freshplaza.it/article/9659730/per-il-kiwi-ci-troviamo-di-fronte-a-una-campagna-quasi-regolare/

https://www.freshplaza.it/article/9659318/la-campagna-dei-kiwiberry-portoghesi-terminera-due-settimane-prima-del-solito/

https://www.myfruit.it/news/zespri-cosi-immaginiamo-il-reparto-ideale

https://www.freshplaza.it/article/9662053/kiwi-dori-fra-una-decina-di-giorni-al-via-la-commercializzazione/

https://www.myfruit.it/news/nergi-pronto-a-diventare-piu-grande

https://www.freshplaza.it/article/9661983/comincia-la-stagione-del-kiwi-iraniano/

https://www.italiafruit.net/il-kiwi-greco-raddoppia-la-stagione-agrumi-riparte

UVA DA TAVOLA

https://www.freshplaza.it/article/9658026/le-condizioni-meteo-hanno-causato-la-raccolta-anticipata-dell-uva-da-tavola-greca/

https://www.corriereortofrutticolo.it/peronospora-al-via-aiuti-da-agea-per-47-milioni/

https://www.uvadatavola.com/botrite-della-vite-gestire-le-resistenze/

https://www.freshplaza.it/article/9658096/ci-lasciamo-alle-spalle-un-agosto-molto-dinamico-e-con-una-domanda-di-uva-da-tavola-elevata/

https://www.uvadatavola.com/autumn-crisp-il-diamante-della-stagione/

https://www.freshplaza.it/article/9659578/e-tempo-di-uva-da-tavola-a-marchio/

https://www.freshplaza.it/article/9658889/per-soddisfare-le-elevate-richieste-dei-mercati-asiatici-c-e-bisogno-di-varieta-di-uva-da-tavola/

https://www.freshplaza.it/article/9658879/buone-prospettive-per-l-uva-da-tavola-greca-pristine-nonostante-le-sfide-climatiche/

https://www.uvadatavola.com/inerbimento-in-vigneto-i-risultati-della-ricerca/

https://www.myfruit.it/news/uva-da-tavola-occhi-aperti-sul-cambiamento

https://www.corriereortofrutticolo.it/il-rilancio-di-sasla-la-storica-uva-da-tavola-che-si-produce-nel-bolognese/

https://www.corriereortofrutticolo.it/uva-maula-pronta-ad-approdare-anche-in-sicilia/

https://www.freshplaza.it/article/9658747/il-colore-giallo-degli-acini-di-uva-italia-sinonimo-di-gusto-e-grado-brix-elevato/

https://www.freshplaza.it/article/9660330/l-utilizzo-di-organismi-utili-nell-uva-da-tavola-e-nel-pero/

https://www.uvadatavola.com/uva-da-tavola-2024-meno-quantita-piu-valore/

https://www.myfruit.it/news/uve-a-mazzarrone-campagna-allinsegna-dellinnovazione

https://www.freshplaza.it/article/9660441/uva-da-tavola-il-clima-ha-selezionato-i-grappoli-migliori/

https://www.freshplaza.it/article/9659355/la-carenza-di-uve-dall-inizio-di-settembre-fa-si-che-si-cominci-a-importare-prima/

https://www.freshplaza.it/article/9660221/in-grecia-i-volumi-complessivi-di-uva-da-tavola-sono-nettamente-inferiori/

https://www.uvadatavola.com/uva-da-tavola-in-italia-superfici-e-produzioni/

https://www.uvadatavola.com/xylella-su-vite-una-nuova-sfida/

https://www.freshpointmagazine.it/il-reparto/come-valorizzare-luva-le-scelte-in-ortofrutta/

https://www.freshplaza.it/article/9661549/siamo-alla-ricerca-dell-uva-senza-semi-piu-favorevole-al-nostro-clima/

https://www.uvadatavola.com/muffa-grigia-controllarla-con-la-natamicina/

https://www.freshplaza.it/article/9662045/il-raccolto-di-uve-chasselas-de-moissac-dop-raggiungera-il-suo-pieno-potenziale-quest-anno/

https://www.uvadatavola.com/crisi-idrica-fondi-in-arrivo-per-aziende-agricole-siciliane/

https://www.myfruit.it/news/uva-da-tavola-guidi-la-marcia-in-piu-delle-seedless

https://www.uvadatavola.com/apeo-a-luv-fiera-liniziativa-che-mancava/

https://www.uvadatavola.com/cocciniglie-della-vite-il-controllo-autunnale/

https://www.freshplaza.it/article/9663135/imbrunimento-dell-uva-italia-no-al-declassamento-del-prodotto/

https://www.freshplaza.it/article/9662494/il-colore-e-molto-piu-importante-di-quanto-si-possa-pensare-in-alcuni-mercati-europei/

FRUTTA IN GUSCIO

https://www.italiafruit.net/il-maltempo-colpisce-le-nocciole-italiane-raccolto-in-calo-del-20percent

https://nocciolare.it/partner/biolchim/post-raccolta-un-boost-alla-prossima-stagione

https://www.myfruit.it/news/mandorle-non-solo-sud-a-imola-un-impianto-intensivo

https://www.myfruit.it/news/mandorle-in-sardegna-bando-per-le-aziende

https://www.freshplaza.it/article/9659300/in-grecia-si-prevede-un-raccolto-inferiore-alla-media-per-le-castagne/

https://www.myfruit.it/news/ribassi-per-le-arachidi-origine-argentina-e-usa

https://www.myfruit.it/news/mandorla-davola-selezionati-sei-ambasciatori

https://www.myfruit.it/news/creme-alla-nocciola-perche-tocca-a-quelle-100-vegetali

https://www.freshplaza.it/article/9660343/massimo-monti-nuovo-amministratore-delegato-di-agrimola/

https://www.freshplaza.it/article/9660344/pistacchio-per-valorizzare-il-prodotto-bisogna-chiudere-la-filiera/

https://www.freshplaza.it/article/9659244/presentata-la-via-nazionale-del-castagno/

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2024/09/19/nocciolo-la-ricerca-che-non-ti-aspetti/85740

https://www.myfruit.it/news/nocciole-in-irpinia-innovare-per-tornare-a-crescere

https://www.freshplaza.it/article/9661230/la-produzione-europea-di-castagne-non-e-sufficiente-a-soddisfare-i-consumi/

https://www.freshplaza.it/article/9660829/di-questi-tempi-e-raro-avere-un-mercato-cosi-promettente-come-quello-delle-mandorle/

https://www.myfruit.it/news/irpinia-contro-la-cimice-asiatica-serve-un-fronte-comune

https://www.myfruit.it/news/il-re-del-marocco-compra-nutkao-per-450-milioni

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/bio-e-natura/43193-svelato-il-potenziale-antitumorale-della-nocciola.htm

https://www.freshplaza.it/article/9662621/pistacchio-si-guarda-alla-spagna/

https://www.myfruit.it/news/enea-svela-il-potenziale-antitumorale-della-nocciola

https://www.myfruit.it/news/nocciole-canaparo-questanno-in-piemonte-e-davvero-dura

https://www.freshplaza.it/article/9662546/noci-pecan-made-in-france/

https://www.freshpointmagazine.it/featured/agrimola-marroni-castagne-monti-progetti/

MIELE

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/16/apicoltura-anche-gli-allevatori-di-regine-chiedono-aiuto/85723

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/difesa-e-diserbo/2024/09/18/vespa-velutina-un-pericolo-anche-per-la-viticoltura/85724

https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/bio-e-natura/43149-le-combinazioni-di-fitofarmaci-possono-essere-letali-per-le-api.htm

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/25/vespa-velutina-per-la-prima-volta-in-provincia-di-modena/85794

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/24/apicoltura-anche-in-sardegna-si-chiede-un-intervento-straordinario/85788

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/26/evento-lazise-i-giorni-del-miele-2024/85799

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/zootecnia/2024/09/30/vespa-velutina-in-puglia-e-in-corsica/85828

AGRUMI

https://www.italiafruit.net/allarme-acaro-alieno-tra-gli-agrumeti-siciliani

https://www.freshplaza.it/article/9656802/prezzi-arance-79-euro-per-100-kg-a-luglio-2024/

https://www.freshplaza.it/article/9659757/in-commercio-le-piante-di-un-nuovo-tarocco-altamente-pigmentato/

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2024/09/18/arance-mercati-prezzi-e-clima/85732

https://www.freshplaza.it/article/9659789/la-spagna-prevede-una-raccolta-di-5-84-milioni-di-agrumi-per-la-stagione-2024-25/

https://www.italiafruit.net/identificato-il-nuovo-acaro-degli-agrumi-in-sicilia

https://www.italiafruit.net/ava-asaja-chiede-allue-di-chiudere-i-confini-per-gli-agrumi-sudafricani

https://www.freshplaza.it/article/9660291/creata-una-nuova-societa-che-produce-agrumi-biologici/

https://www.freshplaza.it/article/9661792/produzione-agrumicola-siciliana-la-situazione-e-difficile/

https://www.freshplaza.it/article/9661908/le-arance-vengono-acquistate-dal-70-delle-famiglie-italiane/

https://www.italiafruit.net/previsioni-spagna-crescono-le-arance-in-calo-limoni-e-clementine

https://www.freshplaza.it/article/9662565/agrumi-e-melagrane-alle-prese-con-la-carenza-idrica-in-sicilia/

https://www.italiafruit.net/limoni-prezzi-stellari-per-il-prodotto-dimportazione

https://www.freshplaza.it/article/9662923/focus-sul-mercato-mondiale-delle-arance/

https://www.freshplaza.it/article/9663465/un-nuovo-acaro-negli-agrumeti-siciliani/

CREEMLAB.

ORTOFRUTTA

https://www.fruitbookmagazine.it/ortofrutta-un-calcolatore-per-quantificare-i-benefici-del-bollino-salva-spreco-pifresc/

https://www.corriereortofrutticolo.it/serve-un-salto-di-qualita-sullutilizzo-dellocm-per-far-funzionare-meglio-op-e-aop/

https://www.italiafruit.net/spagna-le-importazioni-curiosamente-spingono-lexport

https://www.freshplaza.it/article/9653064/avocado-in-italia-registrata-una-straordinaria-crescita-negli-ultimi-anni/

https://www.fruitbookmagazine.it/planet-farms-torna-sui-banchi-rinnovate-le-linee-frescaah-insalate-e-pestooh/

https://www.corriereortofrutticolo.it/regolamenti-post-brexit-il-regno-unito-rinvia-i-controlli-sullortofrutta-importata/

https://www.freshplaza.it/article/9659973/agrivoltaico-e-dissalatori-la-frutticoltura-guarda-al-futuro/

https://www.corriereortofrutticolo.it/i-costi-del-settore-in-crescita-costante-sostenere-gli-investimenti/

https://www.italiafruit.net/lia-salvera-lortofrutta

https://www.freshplaza.it/article/9661241/bisogna-aspettare-i-65-anni-per-consumare-ortofrutta-in-maniera-regolare/

https://www.corriereortofrutticolo.it/ortofrutta-tra-i-prodotti-piu-sprecati-ma-la-iv-gamma-non-comunica-i-suoi-plus/

https://www.corriereortofrutticolo.it/lexport-spagnolo-sale-a-luglio-9-a-volume-e-3-a-valore/

https://www.italiafruit.net/ciliegie-produzione-mondiale-ancora-in-crescita

https://www.corriereortofrutticolo.it/expo-di-ortigia-il-mondo-dellortofrutta-chiede-sostegno-alla-politica/

https://www.corriereortofrutticolo.it/gli-italiani-si-riavvicinano-allortofrutta-bio-risalgono-i-consumi/

https://www.freshplaza.it/article/9662768/troppa-pioggia-o-troppo-poca-le-sonde-sono-indispensabili-per-decidere-cosa-fare/

https://www.fruitbookmagazine.it/planet-farms-linsalata-buona-fino-allultima-foglia-cresce-in-europa/

https://www.italiafruit.net/aggregazione-si-ma-come-ultima-spiaggia

SURGELATI

https://www.foodweb.it/2024/09/bofrost-fatturato-a-145-milioni-di-euro/

https://www.italiafruit.net/orogel-lancia-il-tris-panato-della-linea-sfizi-croccanti

SURGELATI

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2024/09/16/colture-protette-cresce-l-interesse-per-la-nutraceutica/85651

https://www.foodweb.it/2024/09/intesa-sanpaolo-15-miliardi-per-le-imprese-dellagribusiness/

https://www.foodweb.it/2024/09/tonazzo-stop-al-business-della-carne/

https://www.freshplaza.it/article/9659325/presentata-l-app-per-la-calibratura-pre-raccolta-degli-agrumi/

https://www.italiafruit.net/su-quali-colture-si-migliorano-le-rese-con-lagrivoltaico-verticale

https://www.freshplaza.it/article/9659830/un-software-per-mettere-in-campo-strategie-proattive-per-migliorare-la-redditivita/

https://www.freshplaza.it/article/9658967/riduzione-dell-80-per-cento-della-carenza-di-scorte/

https://www.freshcutnews.it/2024/09/19/alimenti-plant-based-business-da-641-milioni-in-gdo-e-con-la-nutella/

https://www.foodweb.it/2024/09/cresce-il-mercato-del-plant-based-in-italia/

https://www.italiafruit.net/nasce-cia-workspace-la-super-app-per-la-gestione-aziendale

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-digitale/2024/09/26/gestione-dei-dati-in-agricoltura-arriva-agridatakpi/85808

https://www.freshcutnews.it/2024/09/27/fri-el-green-house-entra-funzione-maxi-impianto-fotovoltaico-galleggiante/

https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agronomia/2024/09/27/fare-acquaponica-in-sicilia-tra-vantaggi-e-limiti/85751

https://coltureprotette.edagricole.it/agrofarmaci-difesa/biofabbrica-di-ramacca-si-consolidano-le-forniture-estere/

CREEMLAB.