

Genovesio (CNA Agroalimentare Piemonte): “Pronti a trovare soluzioni sul take away”

Mi si spieghi che differenza c'è tra fare la fila per comprare le sigarette dal tabaccaio e fare la fila per comprare una torta, un piatto di gastronomia o un gelato da un artigiano?”. In questi mesi le imprese del settore agroalimentare hanno accettato tutti i provvedimenti di limitazione, ma adesso la misura è colma.

È Giovanni Genovesio, presidente regionale di CNA Agroalimentare e portavoce Horeca, a dar voce al malcontento dovuto ai provvedimenti contenuti nel DPCM con le prescrizioni per la Fase 2 e alle possibili restrizioni al take away imposte, invece, dalla Regione Piemonte.

Mentre il Governo inserisce questo settore tra le ultime categorie in ordine di tempo a poter riaprire, la giunta regionale guidata da Alberto Cirio, ha già annunciato politiche più restrittive proprio nei confronti distribuzione del cibo da asporto.

“Come mai vanno benissimo le code chilometriche davanti ai supermercati, nei quali si è continuato a vendere, pasticcerie, gastronomia fresca liberamente, e tre persone non possono stare davanti a un ristorante per prendersi il pranzo da portare in ufficio o la cena da portare a casa?”, si chiede provocatoriamente Genovesio.

“C'è un protocollo sottoscritto tra le parti sociali, si applichi il protocollo e si conceda di riaprire per l'asporto. Siamo disponibili a confrontarci con la Regione, troviamo una soluzione , ma le imprese non hanno più tempo”, ha concluso Genovesio.

In Confartigianato Imprese Cuneo costituita la nuova categoria dei birrai

La Granda, storicamente patria del buon vino, oggi è riconosciuta anche quale territorio fecondo per la produzione di birra artigianale. Infatti, proprio nel Cuneese ha preso il via questo particolare filone produttivo, che ha poi rapidamente invaso tutto il Paese.

L'effervescente “bionda” nelle sue varie tonalità di colore e gusto ha rapidamente affascinato i cultori del buon bere, offrendo ad imprenditori artigiani, appassionati del settore e desiderosi di mettersi in gioco, un'opportunità professionale stimolante e remunerativa.

Una categoria che in questi ultimi anni ha rimpolpato le sue fila e che oggi avverte più pressante la necessità di un confronto comune per l'avvio di azioni di tutela e di sviluppo. In quest'ottica e con questo obiettivo, **Confartigianato Imprese Cuneo** ha costituito recentemente al suo interno la nuova categoria dei birrai, che attualmente raggruppa una decina di micro-birrifici artigianali, orientata ad impostare iniziative di collaborazione intersettoriali per

migliorare qualità, immagine e business. La prima riunione, durante la quale verranno impostate le linee guida del nuovo percorso associativo, è fissata per martedì 9 febbraio alle ore 15,00 in videoconferenza.

«I birrifici artigianali – spiega Roberto Lerda, rappresentante provinciale dei Birrai di Confartigianato Imprese Cuneo – stanno incontrando il favore dei consumatori perché nascono dalla passione di chi ama la birra e desidera produrla con materie prime ricercate, proponendo sapori nuovi, diversi da quelli industriali.

E in provincia di Cuneo questo fermento è in costante crescita. Attraverso la costituzione di un'apposita categoria si è voluto rimarcare non soltanto il valore artigiano delle nostre produzioni, ma anche l'avvio di un cammino del buon bere e del buon mangiare, che sappia comunicare la vitalità del nostro mondo e il suo impegno per uscire dall'impasse di questo difficile periodo».

«Nonostante la tradizione da noi sia più recente rispetto ad altri Paesi, – commenta Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – la birra artigianale piace e viene scelta da sempre più consumatori per i suoi aspetti di freschezza, intensità e bevibilità. È un elemento che valorizza il territorio in quanto utilizza ingredienti per la maggior parte di origine locale. Inoltre, la produzione avviene con l'impiego di impianti professionali di piccole dimensioni, tali da garantire l'assoluta qualità del prodotto.

Un'eccellenza che come Confartigianato abbiamo scelto di inserire nel nostro nuovo anno tematico dedicato alle Passeggiate Gourmet. I panini "gourmet" che ristorano gli escursionisti nelle nostre vallate vengono proposti in abbinamento alle birre artigianali cuneesi, un mix di vecchi e nuovi sapori della Granda che mette in evidenza l'abilità e la creatività di tanti nostri birrai».

CCIAA Cuneo: Stagione vendemmiale 2022 riparte rilevazione prezzi uve da vino DOC e DOCG

Anche quest'anno l'Ente camerale rileverà i prezzi delle uve, che saranno definiti sulla base di documenti contrattuali per ciascuna tipologia di uva a denominazione.

Le imprese rappresentative della filiera saranno coinvolte dalla Camera di commercio e dalle Associazioni di categoria. È richiesta la massima collaborazione da parte delle imprese, premessa indispensabile per consentire all'ufficio Statistica di disporre di un adeguato numero di contratti su cui determinare prezzi che siano rappresentativi del reale andamento del mercato.

*“La nostra provincia si distingue a livello nazionale e internazionale per il livello di assoluta eccellenza della produzione vitivinicola. La legge attribuisce all'Ente camerale il compito di rilevare i prezzi delle uve – sottolinea il **presidente Mauro Gola** – e la Camera di commercio di Cuneo lo fa coerentemente con i criteri stabiliti da Unioncamere Nazionale in modo da fornire un quadro che fotografi correttamente l'evoluzione del mercato del comparto vitivinicolo”.*

I prezzi risultanti dai documenti contrattuali inviati

all'indirizzo protocollo@cn.legalmail.camcom.it saranno pubblicati ufficialmente sui listini camerale nel mese di novembre e poi inseriti nel paniere redatto dall'Istat, preso a riferimento da Eurostat per la determinazione delle politiche comunitarie.

*“Invitiamo tutti gli operatori della filiera vitivinicola a collaborare con l'Ente camerale, trasmettendo tutti i documenti contrattuali riferiti alla campagna vendemmiale 2022 – sottolinea il Segretario Generale **Patrizia Mellano** – Partecipare alla rilevazione è per i produttori, i trasformatori e in generale per chi compravende le uve doc e docg la miglior garanzia di veder pubblicati prezzi rappresentativi di quelle che sono oggi le reali dinamiche del mercato.”*

Agrinsieme: “Farm to Fork”, agricoltori in prima linea per raggiungimento obiettivi sostenibilità UE

Il coordinamento di Agrinsieme è in prima linea per contribuire al raggiungimento degli obiettivi comunitari in materia di sostenibilità ed è pronto a impegnarsi ulteriormente, indirizzando il proprio operato verso una strategia di sviluppo che aiuti il settore agroalimentare a crescere sempre di più in termini di rispetto ambientale, a condizione però che tale strategia non vada ad inficiare il valore aggiunto dell'agricoltura e non comprometta il lavoro e

la redditività del primario.

Lo ha sottolineato il coordinamento di Agrinsieme, che riunisce Cia-Agricoltori italiani, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, intervenendo in audizione davanti alla Commissione Agricoltura della Camera nell'ambito dell'esame della strategia europea "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

Ad avviso di Agrinsieme, "per attuare gli obiettivi della strategia europea 'Dal produttore al consumatore' o 'Farm to Fork', il piano decennale della Commissione Europea che è parte integrante del nuovo Green Deal e che è stato messo a punto per favorire e promuovere la transizione verso un sistema agroalimentare più sostenibile, bisogna evitare di mettere mano alle risorse della PAC, le quali risultano già consistentemente ridotte rispetto alla precedente programmazione".

"Va, inoltre, scongiurato il rischio di una diminuzione quantitativa della produzione agricola comunitaria con conseguenze dannose per i produttori agricoli e le loro cooperative, nonché una possibile contrazione dei consumi su prodotti comunitari ad alto valore aggiunto a vantaggio di produzioni extraeuropee più economiche ma meno performanti sotto il profilo della salubrità e degli standard ambientali" ha commentato il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca Brondelli di Brondello.

"Per questo si ritiene necessaria una seria e attenta valutazione di impatto delle politiche che la Commissione UE intende perseguire; allo stesso tempo, è importante garantire una maggiore uniformità nell'applicazione delle disposizioni previste, che al momento risultano essere maggiormente vincolanti per gli agricoltori che per il resto della filiera, con il concreto rischio di andare ad acuire ulteriormente le asimmetrie contrattuali sulla catena del valore e di scaricare

il peso della transizione ecologica sulle spalle dei produttori agricoli” ha osservato Brondelli.

“Inoltre, condividendo l’esigenza di fornire maggiore trasparenza al consumatore, rigettiamo l’utilizzo di sistemi di etichettatura che rischiano di penalizzare prodotti di alta qualità come quelli a indicazione geografica, peraltro ricchi di importanti nutrienti” ha rimarcato il Presidente di Confagricoltura Alessandria.

“Si segnala, inoltre, la necessità di puntare con sempre maggiore decisione sulla ricerca e sull’innovazione tecnologica, che rappresentano delle leve fondamentali per lo sviluppo del primario e per la promozione di una transizione ecologica; basti pensare, in tal senso, alle numerose applicazioni dell’agricoltura di precisione e alle infinite possibilità offerte dalla cisgenetica” ha concluso il presidente provinciale dell’associazione agricola Brondelli.

CCIAA Torino: Diventare Maestro del gusto, c’è tempo fino a domenica 13 giugno per candidarsi

La miglior gastronomia della città, il giovane casaro delle valli, la cioccolateria del centro, l’agricoltore di provincia o il rivenditore di primizie selezionate: sono numerosi i rappresentanti eccellenti dell’enogastronomia torinese, ma solo i migliori possono candidarsi per diventare Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Il progetto nato nel 2002 per volere della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, è rivolto alle attività agroalimentari medio-piccole e piccole di Torino e provincia, aziende agricole, commerciali o artigianali, con **almeno due anni di attività** allo scadere del 13 giugno 2021.

La selezione è biennale ed è gratuita per le imprese: le caratteristiche valutate riguardano la "torinesità" e la tipicità dei prodotti, l'eccellenza e la varietà dell'offerta, la capacità di coniugare tradizione e innovazione, oltre che il rispetto di tutti gli aspetti igienico sanitari, valutati dal Laboratorio Chimico camerale. Questo attento lavoro di verifica e selezione ha fatto crescere negli anni la famiglia dei Maestri del Gusto, passati dai 50 del 2002 ai 215 dell'edizione 2021/2022, inseriti in 26 categorie, dalla A di aceterie alla V di viticoltori.

La nuova selezione, le cui candidature scadono **domenica 13 giugno**, individuerà i nuovi Maestri per la stagione 2023/2024.

*"Invitiamo tutti coloro che si sentono già Maestri nel proprio campo a mettersi in gioco e affrontare la nostra selezione per entrare a far parte del nuovo elenco di testimoni eccellenti dell'enogastronomia torinese – afferma **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – A questi imprenditori offriamo, oltre alla consulenza del nostro Laboratorio per un miglioramento continuo di tutti gli aspetti igienico sanitari, anche un ricco programma di iniziative ed eventi promozionali per garantire opportunità di promozione e visibilità".*

Le candidature

Le imprese devono compilare e inviare **entro il 13 giugno** una scheda di presentazione e prendere visione del documento tecnico che descrive tutti i passaggi della procedura selettiva. Tra i requisiti richiesti, compaiono anche temi come la sicurezza alimentare, la sostenibilità, l'etica, oltre che la disponibilità a partecipare a iniziative ed eventi a marchio "Maestri del Gusto".

La selezione

La Camera di commercio di Torino, avvalendosi anche delle indicazioni delle associazioni di categoria provinciali, raccoglie tutte le segnalazioni pervenute e, in stretta collaborazione con il suo Laboratorio Chimico e Slow Food, redige l'elenco delle aziende candidate al riconoscimento. I diversi requisiti saranno poi oggetto di verifica, anche attraverso visite in incognito, da parte di Slow Food e del Laboratorio Chimico camerale. Le aziende che otterranno il parere positivo verranno inserite nel nuovo elenco biennale 2023-2024.

Consumi: stop a cibi falsi raccolte 1,1 mln firme in Europa

E' stato raggiunto lo storico obiettivo della raccolta di 1,1 milioni di firme di cittadini europei per chiedere alla Commissione Ue di estendere l'obbligo di indicare l'origine in etichetta a tutti gli alimenti con la petizione europea "Eat original! Unmask your food" (Mangia originale, smaschera il tuo cibo) promossa dalla Coldiretti assieme ad altre organizzazioni europee.

Al recente Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio il presidente della Coldiretti Ettore Prandini ha consegnato al Presidente del Consiglio Giuseppe Conte un "maxi assegno" simbolo dello storico traguardo dall'iniziativa dei cittadini europei (Ice) autorizzata dalla stessa Commissione europea.

Fabrizio Galliati, presidente di Coldiretti Torino, informa: «In l'Italia è stato raccolto l'85% delle firme: hanno

contributo cittadini e rappresentanti delle istituzioni della politica, dello sport, della ricerca, della cultura per obbligare la Commissione ad assicurare la trasparenza dell'informazione sui cibi in tutta l'Unione Europea dove rischiano di entrare in vigore nell'aprile 2020 norme fortemente ingannevoli per i consumatori.

In provincia di Torino la Coldiretti ha raccolto 20mila firme». Fabrizio Galliati, aggiunge: «Un vero e proprio fronte per la trasparenza che, forte del milione di firme raccolto in tutti i Paesi, non può essere più ignorato da una Ue che ha avuto sinora un atteggiamento incerto e contraddittorio, obbligando a indicare l'origine in etichetta per le uova ma non per gli ovoprodotti, per la carne fresca ma non per i salumi, per la frutta fresca ma non per i succhi e le marmellate, per il miele ma non per lo zucchero.

Nello specifico l'iniziativa dei cittadini si prefigge di rendere obbligatoria l'indicazione del paese di origine per tutti gli alimenti trasformati e non trasformati in circolazione nell'Ue, senza deroghe per i marchi registrati e le indicazioni geografiche e per quanto attiene agli alimenti trasformati, l'etichettatura di origine deve essere resa obbligatoria per gli ingredienti principali se hanno un'origine diversa dal prodotto finale.

La petizione chiede infine di migliorare la coerenza delle etichette, inserendo informazioni comuni nell'intera Unione circa la produzione e i metodi di trasformazione, al fine di garantire la trasparenza in tutta la catena alimentare. L'obbligo di indicare l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che, con la raccolta di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare, ha portato all'approvazione della legge 204 del 3 agosto 2004».

Michele Mellano, direttore Coldiretti Torino, aggiunge: «L'Italia è, infatti, all'avanguardia in Europa proprio grazie al pressing della Coldiretti che ha fatto scattare anche

l'obbligo di indicare in etichetta l'origine per pelati, polpe, concentrato e degli altri derivati del pomodoro grazie alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018, del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Il 13 febbraio 2018 era entrato in vigore l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del grano per la pasta e del riso, ma prima c'erano stati già diversi traguardi raggiunti: il 19 aprile 2017 è scattato l'obbligo di indicare il Paese di mungitura per latte e derivati dopo che il 7 giugno 2005 era entrato già in vigore per il latte fresco e il 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy mentre, a partire dal 1° gennaio 2008, vigeva l'obbligo di etichettatura di origine per la passata di pomodoro».

Michele Mellano chiude così: «A livello comunitario il percorso di trasparenza è iniziato dalla carne bovina dopo l'emergenza mucca pazza nel 2002, mentre dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto, mentre la Commissione Europea ha recentemente specificato che l'indicazione dell'origine è obbligatoria anche su funghi e tartufi spontanei».

Carne sintetica, la battaglia

di Confagricoltura per la trasparenza continua

L'Europarlamento ha bocciato gli emendamenti che avrebbero bloccato l'uso di denominazioni ingannevoli per alimenti di origine vegetale spacciati per hamburger, salsicce o bistecche di carne.

La posizione va contro la trasparenza per la quale Confagricoltura si batte da tempo, a favore dei consumatori e delle imprese zootecniche. Altrettanto ha fatto il Copacogeca, con una campagna di comunicazione europea.

“I consumatori – afferma il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli, in pieno accordo con il presidente nazionale Massimiliano Giansanti, che è anche vicepresidente del Copacogeca – hanno il diritto di scegliere i prodotti che desiderano, basando la propria scelta su informazioni affidabili che riflettano correttamente le caratteristiche del prodotto. Spesso, invece, queste informazioni si rivelano ingannevoli”.

Con la decisione di oggi dell'Europarlamento rimane quindi la possibilità di utilizzare termini impropri per prodotti appartenenti a categorie alimentari diverse.

“Confagricoltura – conclude Brondelli – continuerà la battaglia in tutte le sedi istituzionali per garantire la correttezza delle informazioni, la trasparenza verso il consumatore, nonché per tutelare gli interessi delle imprese del settore zootecnico, portabandiera del Made in Italy nel mondo”.

Vittoria dei panificatori artigiani contro la vendita del “pane sfuso self service”

Successo dei **panificatori artigiani** contro la pratica sbagliata della vendita del *“pane sfuso self service”*.

Dopo una lunga battaglia dei **piccoli produttori di pane**, il Consiglio di Stato, con una recente sentenza, ha **vietato la vendita dei prodotti dell'arte bianca in modalità self service** nella **Grande Distribuzione Organizzata**.

In Piemonte sono circa 1.300 le attività di panificazione che quotidianamente sfornano quintali di prodotto. Molte di queste distribuiscono il loro prodotto anche attraverso le Piattaforme Organizzate.

“Ad appena due anni dalla nostra prima vittoria nella quale entrò in vigore il divieto da parte della Grande Distribuzione di denominare il pane precotto con la dicitura “Pane Fresco” – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino** – con questa nuova sentenza del Consiglio di Stato, si sancisce il coronamento positivo di un'altra battaglia combattuta nei confronti di una prassi consueta nella grande distribuzione ritenuta, a ragione, a maggior tutela della salute dei consumatori”.

Con questo nuovo atto, **che vale su tutto il territorio nazionale**, il massimo Organismo di consulenza giuridico amministrativa sposa pienamente le tesi portate avanti con tenacia da **Confartigianato**.

Il “*braccio di ferro*” tra i fornitori e i giganti del commercio, inizia nel dicembre del 2020 quando i carabinieri dei Nas di Lecce sequestrarono 23 chilogrammi di pane e imposto la sospensione della vendita in modalità “self service” ad un supermercato. Struttura commerciale che comunque aveva immediatamente presentato ricorso contro i provvedimenti adottati. Ricorso che il consiglio di Stato nelle scorse settimane ha giudicato inammissibile con diverse motivazioni tra le quali quella

che evidenzia come la modalità di vendita self service di pane sfuso risulti del tutto inadatta a garantire le più elementari esigenze di sicurezza alimentare. Inoltre, la sentenza afferma che il pane sfuso ottenuto da completamento di cottura del pane precotto deve essere confezionato prima della messa in vendita e non può essere confezionato dal cliente.

“Questo è l’ennesimo passo in avanti di una situazione che vede i “piccoli” combattere contro pratiche non corrette che stanno diventando sempre più frequenti e pesanti – continua **De Santis** – e che minano la crescita e la sopravvivenza dei panificatori indipendenti. Una condizione, questa del pane sfuso che metteva i piccoli panificatori in una situazione di grave inferiorità”.

“E’ stata fatta giustizia e riequilibrate le regole di mercato – conclude De Santis – in favore delle circa 1.500 attività di panificazione che ogni giorno in Piemonte sfornano decine di tonnellate di pane e altri tipi di prodotti della panificazione, rispettando un rigido sistema di controllo alimentare, l’HCCP, introdotto dal legislatore per garantire la sicurezza e l’igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita”.

Confartigianato ricorda come il pane sia un prodotto non “sbucciabile” né “lavabile” ma che si consuma tale e quale e pertanto deve essere trattato con tutte le precauzioni igienico sanitarie del caso. Soprattutto in questo periodo di virus e pandemia è necessario, ancora di più azzerare i rischi per la salute del consumatore. Salute del cliente che rappresenta il principio che sta alla base del lavoro quotidiano che viene fatto all’interno dei punti vendita che da sempre devono sottostare a regole e prescrizioni ben precise, che se non rispettate comportano molte salate.

Parte il bando #topmetro #fabene per il diritto alla salute

Al via il bando per raccogliere idee, da trasformare in proposte e azioni, nell’ambito del progetto **FaBene** all’interno del più ampio **TopMetro**, il **bando periferie**.

Un mese di tempo per candidare **progetti innovativi e sostenibili** rivolti **al benessere dei cittadini e i diritti alla salute e al cibo fresco e di qualità**, non sempre garantiti a tutti. Già prima dell’emergenza coronavirus il progetto era stato pensato con l’intento di lavorare, progettare e pensare guardando al futuro e ora si struttura per farlo al meglio nella situazione completamente nuova creata dalla pandemia.

Attraverso una attività di formazione, in questa fase in digitale, in collaborazione con **S-nodi Caritas**, la **Città metropolitana di Torino** intende suscitare e far crescere le idee dei cittadini e delle associazioni dei Comuni di **Collegno, Grugliasco, Moncalieri, Rivoli e Venaria Reale**.

TopMetro FaBene è un percorso di capacity building, formazione e sperimentazione, che intende incentivare esperienze e nuovi processi di inclusione sociale volti a ridurre le disuguaglianze, con idee create insieme a giovani, migranti e nuovi cittadini.

La Call for Ideas si rivolge alle **organizzazioni del terzo settore, alle imprese, ai gruppi di persone e alle pubbliche amministrazioni**, per attivare interventi di economia sociale e creare valore sociale ed economico.

Il percorso formativo digitale e innovativo è pensato come uno strumento di sostegno alla progettazione di esperienze che generino opportunità per tutti i soggetti coinvolti. Il progetto supporterà e finanzierà progetti in grado di connettere enti pubblici, attori economici, singoli cittadini impegnati a prendersi cura della propria comunità.

Al via le Passeggiate Gourmet di Confartigianato Cuneo

Ai nastri di partenza le “Passeggiate Gourmet” dei Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo, iniziativa che coniuga le esperienze outdoor in provincia con la valorizzazione dei prodotti di eccellenza del territorio, all’insegna di benessere, qualità e sostenibilità.

La prima escursione, realizzata in collaborazione con Cuneotrekking.com, è in programma domenica 28 febbraio, a Fossano: si tratta del "Sentiero del Pescatore", un itinerario che si sviluppa sulle sue sponde ai piedi della città, su stradine e sentieri poco frequentati.

Incontro di partenza alle ore 9.30 (e rientro indicativo alle ore 15.00).

Un percorso ad anello di circa 10,5 chilometri, adatto a tutti, che sarà affrontato, grazie alla presenza di una Guida Escursionistica Ambientale, senza fretta per godersi la camminata. Ad ogni partecipante sarà consegnato un simpatico zainetto tecnico brandizzato "Creatori di Eccellenza". Durante il tragitto sarà possibile gustare anche un pranzo al sacco artigiano con un Panino Gourmet e una birra del birrificio Trunasse di Centallo (o bottiglietta d'acqua). Costo: 30,00 € a persona.

La passeggiata è acquistabile direttamente dal sito.