

# CNA Agroalimentare Piemonte: “Spengono il Natale e affossano un settore già in ginocchio”

Con il via libera al lockdown da “zona rossa” tra Natale e la fine delle Feste il settore agroalimentare certifica la sua tragedia. Per il comparto lo stop equivale ad almeno due mesi di chiusura ulteriore. Rischia una secca frenata quel periodo di forti ricavi che ogni anno cubava tra il **600%** e il **1000%** per gastronomie, cioccolatieri e pasticcerie rispetto gli incassi medi dell’anno. Tutto azzerato.

Così le perdite dall’inizio dell’anno superano abbondantemente l’**70%** sul 2019. I ristoranti le cifre sono simili. Con lo stop a pranzi e cene al 25 dicembre e il 6 gennaio si vanifica quel volume d’affari che in un periodo normale avrebbe occupato il **20%** dell’intero bilancio dell’anno. Per 2020 il settore si ferma a una perdita del **75%** rispetto allo scorso anno che aumenta per coloro che si sono visti azzerare anche l’attività di catering.

“Non si può pensare che siano bastate 8 ore di apertura di domenica scorsa per far cambiare completamente rotta. Cosa si immaginava che potesse capitare in una domenica a due settimane dal Natale? La conseguenza è il danno economico che ormai impattano fortemente sulle prospettive di lavoro di tutta la filiera alimentare. Chiediamo ristori reali per tutti sulla base del calo di fatturato dell’anno 2020 sul 2019, a prescindere dal codice Ateco. Ma soprattutto è vitale costruire una prospettiva per le imprese. Programmare azioni

di lungo termine che diano respiro”, afferma **Giovanni Genovesio**, presidente regionale di CNA Agroalimentare.

CNA Piemonte sottolinea quanto già ribadito a livello nazionale. Dato che allo stato attuale previsioni di miglioramento sono ipotizzabili a partire da marzo/aprile, qualunque sia la decisione che il Governo intenderà di intraprendere è necessario un intervento strutturale forte. Servono per CNA l’abbattimento del costo del lavoro, l’esenzione delle tasse per tutto il 2021 e l’istituzione della transazione fiscale affinché con l’agenzia delle entrate e l’amministrazione pubblica in genere, si possa concordare una dilazione di pagamento a favore delle imprese. Inoltre, è opportuno istituire un fondo perduto a favore delle attività di ristorazione e delle attività di filiera diretta, dalla produzione primaria alle industrie alimentari e delle bevande, e delle attività di filiera indiretta come le tintorie, i fotografi e gli operatori dello spettacolo. CNA chiede infine l’esenzione delle imposte locali, comunali e regionali, e l’ampliamento del plafond di credito dei 30.000 euro, su richiesta, garantito dallo Stato, allungando il periodo di estinzione del debito, così come l’estensione anche a tutto il 2021 della moratoria sul pagamento di mutui e finanziamenti. Sul fronte del sostegno degli affitti, sono necessari provvedimenti ad hoc in aggiunta al credito d’imposta attuale.

**Alessandro CAPPALÀ**

**Uff. stampa CNA Piemonte**

392/6609

# Un sondaggio di Confagricoltura e Piemonte sul mercato del vino

L'emergenza Covid cambia i modelli di consumo e le imprese vitivinicole piemontesi che imbottigliano vini di qualità fanno i conti con gli effetti della pandemia. *“Il mercato del vino sta cambiando profondamente: **il canale della ristorazione e dei bar si è ridotto fortemente e in alcuni casi pressoché annullato**; si recuperano spazi nella distribuzione organizzata dove i margini però sono ridotti all'osso e, fortunatamente, tengono le esportazioni – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – ma le prospettive non ci lasciano tranquilli”.*

L'organizzazione degli agricoltori del Piemonte che annovera le più prestigiose firme dell'enologia regionale, ha realizzato un'indagine su un campione significativo di cinquanta produttori – imbottiglieri vitivinicoli delle più denominazioni più significative.

*“La vendemmia 2020, pur con produzioni pressoché nella norma, è risultata superiore ai livelli dello scorso anno e, **per alcune tipologie di prodotto, le prospettive di commercializzazione risultano critiche**. In attesa di poter riprendere l'attività commerciale e promozionale per agevolare le vendite sul mercato interno e le esportazioni – spiega **Ercole Zuccaro direttore di Confagricoltura Piemonte** – abbiamo sottoposto alle imprese un questionario, riferito ai primi 11 mesi del 2020, per ottenere informazioni utili per programmare per tempo l'adozione di interventi di riequilibrio dell'offerta”.*

Il campione preso in esame è composto per il 36% da aziende con una superficie inferiore a 5 ettari di vigneto, il 25 %

con la superficie tra il tra i 5 e 10 ettari, il 30% tra i 10 e i 20 ettari e il 9% oltre i 20 ettari. Il 32% dei viticoltori imbottigliatori intervistati produce meno di 10.000 bottiglie, il 41% da 10 a 50mila bottiglie il 27% oltre 50mila bottiglie.

**L'82% dei vitivinicoltori nei primi undici mesi di quest'anno evidenzia un calo complessivo di vendite** (il 31% ha avuto una flessione superiore al 30%); **il 7% rileva vendite stazionarie, mentre l'11% registra un aumento**, seppur contenuto.

Il 77% denuncia un calo delle vendite in Italia; il 7% ha mantenuto le posizioni, mentre il 16% incrementato la commercializzazione. Per quanto riguarda le esportazioni il 69% denuncia un calo delle vendite, per il 23% il mercato è stazionario, mentre l'8% ha incrementato le vendite.

Il 52% degli intervistati ha mantenuto stazionari i prezzi di vendita delle bottiglie, il 41% ha applicato una politica di sconti per poter mantenere i volumi, ma c'è anche un 7% che è riuscito ad aumentare i prezzi.

Per quanto riguarda le giacenze alla produzione il 23% delle cantine mantiene i volumi stazionari rispetto allo stesso periodo del 2019, ma **il 56% evidenzia un aumento degli stoccaggi** (dei quali il 12% oltre il 20% dei volumi); il 16% ha le scorte in calo.

La situazione degli ordini per i prossimi quattro mesi, rispetto allo stesso periodo 2019-2020, è quella che preoccupa maggiormente: **il 72% degli intervistati evidenzia ordini in calo** (dei quali il 23% oltre 30%); per il 19% il portafoglio ordini è stazionario, mentre il 9% delle cantine ha ordini in crescita.

*“Dal questionario è emersa un'indicazione interessante sulle misure necessarie per affrontare l'emergenza”,* spiega il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia. Il 73% degli intervistati reputa lo stoccaggio uno strumento

insufficiente per gestire l'emergenza. Anche la riduzione della produzione di uva per la prossima vendemmia non è considerata una misura risolutiva (si esprime in questo modo il 69% degli intervistati). La misura che, a malincuore, gli intervistati privilegiano è la distillazione di crisi, giudicata utile dal 43% degli intervistati.

**Dalle interviste emerge un clima di sfiducia nei confronti degli interventi adottati dalle istituzioni pubbliche.** Solo il 9% delle aziende che hanno partecipato al questionario reputa utili gli interventi varati dal Governo; il giudizio migliora per quanto riguarda le iniziative adottate dalla Regione Piemonte, con il 21% che giudica la distillazione di crisi una misura positiva per alleggerire il mercato. L'88% degli intervistati ritiene che non si siano tenute in debita considerazione le indicazioni della filiera vitivinicola.

Tra i suggerimenti raccolti da Confagricoltura un intervento di **detassazione**, la **moratoria sui mutui** e, soprattutto, un effettivo **snellimento della burocrazia**. Per gli imbottiglieri di vini di qualità aderenti a Confagricoltura **"gli aiuti economici sono una goccia nel mare e non sono mirati alla salvaguardia delle imprese agricole"**. Occorre **"dare maggior ascolto alle associazioni di categoria e adottare interventi mirati per supportare l'internazionalizzazione delle piccole imprese"**. Occorre inoltre indirizzare la politica vitivinicola verso la valorizzazione della qualità. **"Che si tratti di vendemmia verde, distillazione o stoccaggio – suggeriscono le imprese – gli interventi dovranno riguardare i soli vini doc e docg, vero patrimonio da proteggere"**.

---

# Confagricoltura e Agriturist Alessandria lanciano diverse iniziative a sostegno dell'agricoltura locale

Riprendendo e potenziando l'esperienza maturata nella prima fase della pandemia da CoViD-19, Confagricoltura Alessandria insieme alle altre Unioni provinciali del Piemonte sta raccogliendo i nominativi dei soci titolari di agriturismo con ristorazione e delle aziende agricole che svolgono vendita diretta disponibili a compiere consegne a domicilio.

L'iniziativa rappresenta un'ulteriore opportunità a sostegno del settore agroalimentare.

“L'agricoltura a domicilio” è il nome della campagna specifica di Confagricoltura Alessandria che promuove, attraverso i siti internet associativi, i social Instagram e Twitter ed il passaparola, le aziende agricole e agrituristiche associate che consegnano prodotti a casa del consumatore.

Con questa attività di raccolta dati e la loro divulgazione, Confagricoltura Alessandria sta supportando le iniziative delle aziende associate, come chiarisce il direttore provinciale **Cristina Bagnasco**:

*“In questo momento contingente di profonda crisi del settore è fondamentale ideare nuove modalità di offerta dei propri servizi e prodotti, veicolando capillarmente l'informazione a tutti i soggetti interessati all'acquisto o alla fruizione. Proprio in quest'ottica abbiamo pensato di creare un database in cui raccogliere i riferimenti di tutte le aziende agricole*

*associate disponibili a consegnare al domicilio dei clienti le loro produzioni con il fine di amplificare la promozione delle loro iniziative e, in definitiva, aiutare le persone ad organizzare la propria spesa alimentare quanto più possibile con produzioni locali. Tutto ciò in accordo alla linea ampiamente condivisa che cerca di favorire la sopravvivenza e lo sviluppo delle attività produttive e commerciali del territorio con tutte le ricadute positive sull'intero tessuto sociale".*

---

## **Confagricoltura Piemonte: l'origine in etichetta per salumi e prosciutti premierà le nostre produzioni**

**È entrato in vigore il 15 novembre l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti che impiegano quali ingredienti carne suina: salumi, prosciutti e altri preparati.**

Il decreto interministeriale (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dello Sviluppo economico e Ministero della Salute) che stabilisce l'obbligo è del 6 agosto 2020 ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 16 settembre scorso; si applicherà, in via sperimentale, fino al 31 dicembre 2021.

**In etichetta dovranno essere indicati i Paesi di nascita, allevamento e macellazione dei capi:** solo quando tutte le tre fasi saranno avvenute nel nostro Paese di potrà apporre l'indicazione di prodotti "100% italiani", informa Confagricoltura.

Salumi, prosciutti e preparati (hamburger, carni impanate, arrostiti e salsicce fresche) potranno continuare a essere commercializzati con imballaggi ed etichette non conformi fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre il 31 gennaio 2021.

In Piemonte – fa rilevare Confagricoltura – sono attivi **2.750 allevamenti suinicoli**, per un totale di **circa 1.290.000 capi**: la provincia che conta il maggior numero di animali è **Cuneo**, con **circa 913.000 suini allevati in 844 stalle**.

*“Si tratta di un doveroso atto di chiarezza nei confronti del consumatore – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – ed è anche un valore aggiunto per il settore agroalimentare. I consumatori d'ora in poi potranno scegliere in modo informato e consapevole, privilegiando, se lo riterranno, i prodotti a base di carne suina totalmente made in Italy, premiando così il gioco di squadra delle nostre filiere”.*

Le disposizioni del decreto non si applicano ai prodotti Dop, Igp, Stg e a quelli protetti in virtù di accordi internazionali. *“In ogni caso auspichiamo, nell'ottica della piena trasparenza e della corretta informazione al consumatore – aggiunge Allasia – che venga eliminata l'esenzione attualmente prevista per le denominazioni d'origine e invitiamo tutti gli operatori delle filiere interessate a una piena valorizzazione delle materie prime nazionali”.*

**In Italia il consumo di carne suina è di 38 chili pro-capite.**

Il comparto suinicolo oggi è in difficoltà per quanto riguarda i prezzi all'origine. Le industrie di trasformazione – fa rilevare Confagricoltura – hanno fortemente rallentato la preparazione dei prodotti in vista delle feste natalizie, per il timore che le chiusure imposte dall'emergenza Covid deprimano ulteriormente i consumi.

In questo contesto Confagricoltura valuta positivamente il

provvedimento dell'etichettatura. *“Quest’anno praticamente non c’è stata la possibilità d organizzare eventi, fiere, sagre e altre occasioni favorevoli per promuovere il consumo di carne suina del nostro territorio – commenta Enrico Allasia – :l’augurio è che con l’etichettatura, che permetterà ai consumatori di riconoscere con certezza i suini italiani, il prodotto nazionale assuma il ruolo di protagonista, valorizzando salumi e prosciutti nostrani”.*

---

## **Dpcm: pasticcerie e gelaterie possono lavorare Il chiarimento di Confartigianato Cuneo**

Pasticcerie e gelaterie possono continuare a lavorare. L’ultimo Dpcm ha creato qualche confusione, ma è bene fare chiarezza: per questi esercizi resta consentita la vendita “per asporto”. I consumatori possono quindi continuare ad acquistare con fiducia e in sicurezza i prodotti di eccellenza delle nostre imprese.

Così Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Cuneo, chiarisce qualche dubbio che una errata interpretazione del recente Decreto aveva causato, facendo credere che pasticceri e gelatieri dovessero chiudere i battenti dei loro negozi. Invece, nulla cambia se non per la “somministrazione”, per esempio, dell’angolo bar. Invece, la normale vendita può

proseguire – ovviamente sempre in sicurezza e rispettando il distanziamento sociale e le vigenti normative.

«Vista la stagione – prosegue Crosetto – la possibilità di proseguire l'attività è sicuramente un fatto positivo: questo è il periodo dell'anno in cui tradizionalmente si vendono più dolci e un'ulteriore serrata avrebbe danneggiato pesantemente il settore, indubbiamente già provato dal primo lockdown. L'auspicio è che questo contribuisca a tornare presto a una "normalità" alla quale tutti auspichiamo».

«Il settore alimentare – aggiunge Sara Origlia, rappresentante delle Pasticcerie di Confartigianato Cuneo – da sempre è tra i più sottoposti a rigidi protocolli di sicurezza e negli ultimi mesi le imprese hanno implementato tutte le accortezze previste dalle normative. Il nostro impegno per garantire la sicurezza dei prodotti che, con competenza e passione creiamo, è grande. Come grande è l'attenzione che riponiamo nei confronti dei nostri consumatori. La situazione è seria, ma con l'impegno di tutti siamo convinti riusciremo a contenere e arginare questa emergenza sanitaria che sta incidendo pesantemente sul sistema economico nazionale e locale».

---

## **Confagricoltura Piemonte: mercato del vino, bisogna intervenire prima che sia emergenza**

Il mercato vitivinicolo, già duramente danneggiato dal lockdown primaverile, è nuovamente messo a dura prova.

*“Qualora si dovesse arrivare a nuove chiusure, ma anche solo col mantenimento dell’attuale blocco della ristorazione nelle ore serali e con i contingenti già in atto, si andrà inevitabilmente incontro a un drastico calo della domanda da parte di tutto il canale Horeca, con danni pesantissimi”.*

**Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** esprime la preoccupazione dei viticoltori per il periodo che si prospetta. *“Le feste natalizie e di fine anno – continua Allasia – rappresentano tradizionalmente un’occasione di significativo consumo dei vini di qualità: pranzi e cene in compagnia sono l’occasione per bere, con moderazione, vini importanti che non si consumano tutti i giorni”.*

Le chiusure del mercato tedesco – sottolinea **Confagricoltura Piemonte** – preoccupano fortemente i viticoltori, in quanto la **Germania** è uno dei nostri più importanti mercati di esportazione, soprattutto per l’**Asti spumante** e il **Moscato d’Asti**.

L’aiuto che dovrebbe arrivare dal governo con le misure di attuazione del **Decreto Rilancio**, rappresentano per Confagricoltura “una goccia nel mare”.

Il decreto sullo **stoccaggio privato** dei vini di qualità, così come prospettato dal **Ministero delle Politiche agricole**, che andrà all’esame della **Conferenza Stato Regioni** giovedì 5 novembre non contribuirà sicuramente a risolvere il problema.

La dotazione finanziaria del provvedimento, seppur significativa, è totalmente insufficiente per il raggiungimento dello scopo. Secondo il **direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro** il quantitativo di vino che potrà essere oggetto di uno stoccaggio privato a sei mesi non raggiungerà i **900.000 ettolitri**, a fronte di una produzione nazionale che supera i **46 milioni di ettolitri**.

In questo modo si potrà togliere temporaneamente dal mercato **meno del 2% della produzione nazionale**: per il **Piemonte** vorrebbe dire poter stoccare a sei mesi meno di 50.000 ettolitri di vino su una **produzione totale di oltre 2,6 milioni di ettolitri**.

*“Per attuare un intervento che abbia un impatto positivo occorrerebbero almeno 100 milioni di euro – dichiara **Luca Brondelli di Brondello, componente della giunta nazionale di Confagricoltura** – altrimenti si rischia di impegnare risorse comunque importanti senza ottenere nessun risultato tangibile. Ci auguriamo che il governo comprenda la situazione e trovi le risorse aggiuntive per dare significato alla misura”.*

Confagricoltura Piemonte, che ha illustrato la propria posizione all'**assessore regionale all'agricoltura Marco Protopapa** in vista della Conferenza Stato Regioni di giovedì prossimo, chiede inoltre che si apra un confronto tra la filiera e le istituzioni per programmare, già all'inizio del prossimo anno, una **politica di contenimento dell'offerta**, se necessario anche attivando una nuova distillazione delle produzioni, per consentire di gestire in modo adeguato un equilibrio commerciale molto precario.

---

## **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 Copa-Cogeca, 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 Copa – 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”.*

---

**I grandi eventi del vino a Torino ripartono insieme, al via le celebri rassegne delle**

# eccellenze vitivinicole

**I grandi eventi del vino a Torino ripartono insieme: da venerdì 23 ottobre a martedì 24 novembre** le celebri rassegne delle eccellenze vitivinicole piemontesi e del territorio torinese **“Vendemmia a Torino – Grapes in Town”** e **“Portici Divini”**, che per questa edizione saranno in formato ibrido, sia fisico che on-line, incontrano **“Torino Wine Week”**, con un mix di appuntamenti digitali ed eventi in presenza in modo da permettere esperienze dal vivo e accessibilità online. Le tre manifestazioni unite per l'edizione 2020 propongono i loro programmi rivisti alla luce delle norme sanitarie e igieniche, per garantire il distanziamento sociale e il rispetto delle misure di sicurezza vigenti.

**“Vendemmia a Torino – Grapes in Town e Portici Divini” quest'anno si trasferisce anche sul web**, con dirette streaming, webinar e talk in onda sul sito ([www.vendemmiatorino.it](http://www.vendemmiatorino.it)), sull'app *Grapes in Town* (disponibile gratuitamente su Google Play e Apple Store) e sui canali Facebook, Instagram Twitter e Youtube: un ricco programma di **incontri digitali divulgativi e di approfondimento** sul mondo del vino, per garantire al pubblico la possibilità di conoscere il patrimonio enoico del Piemonte.

**Numerose con Portici Divini le degustazioni fisiche gratuite, dal 24 ottobre al 1° novembre, presso enoteche, ristoranti, caffè, pasticcerie, gelaterie e negozi di Torino**, per scoprire le eccellenze vitivinicole del territorio torinese in collaborazione con l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino. Non mancherà il **corner di Portici Divini** che quest'anno sarà posizionato sotto i portici del Museo del Risorgimento, per conoscere le peculiarità, le curiosità e i segreti dei grandi vitigni del Torinese e dei vini Torino DOC, la selezione enologica della Camera di commercio di Torino, in grado di raggiungere altissimi livelli con tutte le tipologie di bottiglia, dalle etichette più giovani fino ai *fine wines*.

**Torino Wine Week** curerà invece la regia degli eventi dal vivo, che saranno dislocati in tutta la città per evitare assembramenti, con momenti conviviali per avvicinare curiosi ed enoappassionati, e altri più tecnici dedicati a professionisti, sommelier ed esperti. La scelta di questa formula è dettata dalla volontà di sostenere la ripartenza delle tante cantine coinvolte e, allo stesso tempo, contribuire allo slancio al tessuto imprenditoriale cittadino.

La manifestazione, della durata straordinaria di un mese, incarna la passione per il **patrimonio vitivinicolo del Piemonte** e intende celebrare la sinergia che per la prima volta ha unito le manifestazioni enoiche più importanti di Torino.

**Sabato 24 e domenica 25 ottobre**, all'interno della splendida cornice di Palazzo Carignano, il programma proseguirà con il tanto atteso **Salone del Vino**, fulcro della Torino Wine Week, che per l'occasione verrà allestito all'interno della Residenza Sabauda. Uno spazio espositivo con **circa 80 produttori e migliaia di etichette** in arrivo dal Piemonte e un corner dedicato alle eccellenze della Penisola, con momenti B2B, B2C e 14 masterclass. Da lunedì 26 ottobre fino a martedì 24 novembre invece, andranno in scena **oltre 40 fra degustazioni, cene, eventi speciali e visite in cantina** che si svolgeranno in **ristoranti, osterie, enoteche e cocktail bar** diffusi per la città, immergendo i visitatori in un inebriante e fitto programma: un mix di esperienze gustative e olfattive volto a diffondere la cultura del bere responsabilmente, assaporando il proprio territorio attraverso quell'elisir di lunga vita che ne tramanda tradizioni, identità e sapori nei secoli.

*L'evento di inaugurazione di "Vendemmia a Torino – Grapes in Town e Portici Divini" e "Torino Wine Week" avrà luogo il 23 ottobre a partire dalle ore 12 presso il Museo del Risorgimento.*

In occasione della Torino Wine Week, domenica 25 ottobre presso Piazza Vittorio Veneto, dalle 9 alle 19, sarà in scena la quinta edizione di **“Agriflor”**, una versione “ridotta” di Flor che, nel corso dei mesi, ha saputo conquistare appassionati del verde, esperti di piante e semplici curiosi. Per l’occasione, accanto ai florovivaisti piemontesi saranno presenti anche alcuni piccoli **produttori vitivinicoli della Val di Susa e del Monferrato**. Un’occasione per degustare dell’ottimo vino immersi nei colori e nei profumi della Natura in pieno centro città.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno nel pieno rispetto delle norme di distanziamento sociale e sanificazione previste dalle attuali disposizioni per la prevenzione del Covid-19. A seguito delle nuove regole relative la capienza e il distanziamento personale, gli ingressi al Museo del Risorgimento saranno contingentati attraverso fasce orarie di ingresso (sabato 16-19 e 19-24, domenica 15-19 e 19-22), fino a un massimo di 200 persone per ogni turno.

L’evento è promosso da **Regione Piemonte**, con il sostegno di **Camera di commercio di Torino** per Portici Divini ed il supporto per Torino Wine Week, e con il patrocinio della **Città di Torino**. La manifestazione è supportata da **Città del Gusto Torino – Gambero Rosso, Go Wine, FIVI, Fisar, Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino, Museo del Risorgimento, Polo Museale del Piemonte e Rinascente**. Quest’ultima, attraverso il percorso guidato **“So Wine”**, proporrà un viaggio nel gusto, che inizia dall’amore per la terra e culmina nel calice perfetto.

---

# Consiglio regionale: la terza commissione dà il via libera ai Distretti del cibo

La terza Commissione ha espresso a maggioranza parere preventivo favorevole al Regolamento per individuare i Distretti del cibo la cui funzione sarà quella di valorizzare le produzioni agricole e agroalimentari e il paesaggio dei vari territori.

Del resto, l'obiettivo generale per la politica agricola piemontese, come ha spiegato l'assessore all'Agricoltura **Marco Protopapa**, è quello di trovare sempre più il giusto equilibrio tra agricoltura e ambiente e continuare a valorizzare i prodotti tipici del Piemonte, tutelandone la qualità. Stamane infatti, proprio in Terza commissione (presidente **Claudio Leone**) **Protopapa** ha illustrato le materie di competenza contenute nel Documento di economia e finanza regionale (Defr) 2021-2023. "L'agricoltura è una costola importante nell'ambito dell'economia regionale, e anche in questi mesi difficili legati alla pandemia, ha continuato la produzione con le proprie forze" ha sottolineato.

I dati provenienti dalle Camere di Commercio, evidenziano come sia aumentata la manodopera stagionale mantenendo però il lavoro dipendente all'interno delle aziende agricole. In Piemonte sono circa 900 mila gli ettari dedicati all'agricoltura, verso la quale il ruolo dell'Europa è fondamentale, visto che costituisce la maggior fonte di finanziamenti. Davanti alla prospettiva di un Piano di sviluppo rurale a livello nazionale, è stata ribadita la necessità di continuare a dare però spazio ai territori.

Nel ricordare che la Giunta regionale ha previsto lo specifico Assessorato al Cibo, **Protopapa** si è soffermato anche sul

concetto di sostenibilità sociale, puntando sull'educazione finalizzata a non sprecare cibo stesso. Nel corso della seduta – dove per chiarimenti e sottolineature sono intervenuti più volte i diversi Gruppi, spaziando dalla biodiversità alle coltivazioni biologiche e ai cambiamenti climatici – si è altresì fatto cenno alle aziende colpite dalle recenti calamità naturali, in particolare quelle del Vercellese che costituiscono l'ossatura della risicoltura nazionale. Per quanto riguarda la Caccia e la Pesca, **Protopapa**, è ritornato sulla problematica dei danni causati dalla fauna selvatica, che condizionano in maniera evidente il bilancio.

### **Turismo e commercio, si punta anche sulle piste ciclabili**

Per contrastare gli effetti negativi causati dall'epidemia, è necessario recuperare le presenze, almeno parzialmente, coinvolgendo tutti i soggetti della filiera del turismo del Piemonte. Parte da qui – come ha spiegato l'assessora **Vittoria Poggio** – la strategia contenuta nel Defr dedicato all'argomento. "Occorre soprattutto sviluppare un'offerta integrata turismo-cultura, che tenga conto della domanda, per migliorare sempre più la nostra competitività" ha sottolineato **Poggio**, che ha comunicato che sono stati utilizzati circa ventimila voucher previsti per sostenere l'offerta turistica dopo la prima fase della pandemia. Proseguirà la revisione e la razionalizzazione della governance, partendo dalle Aziende turistiche locali (Atl).

Per raggiungere gli obiettivi di accoglienza, promozione e valorizzazione del territorio si punterà anche sull'aiuto dei siti Unesco e del turismo religioso, ma anche di quello all'aperto delle montagne, delle colline e dei laghi, puntando sulla rete delle piste ciclabili. Per quanto riguarda il commercio, infine, **Poggio** ha ribadito la necessità di rivedere leggi e regolamenti regionali alla luce dei nuovi scenari venutisi a prospettare, mettendo in atto in primo luogo la

semplificazione. Uno degli obiettivi principali da raggiungere è poi quello di favorire l'accesso al credito. Nel documento ci sono indirizzi specifici per la riqualificazione del tessuto urbano, soprattutto dei quartieri e delle periferie, attraverso gli esercizi commerciali di vicinato. Per chiarimenti sono intervenuti **Sarah Disabato** (M5s), **Valter Marin** (Lega) e **Domenico Ravetti** (Pd)

### **Audizione congiunta Terza e Quinta**

I lavori della Terza sono poi proseguiti con l'audizione congiunta con la Quinta (presidente **Angelo Dago**) del Consorzio regionale Co.Sm.An., che si occupa dello smaltimento dei rifiuti di origine animale. L'incontro è stato voluto nell'ambito della trattazione dei danni provocati dalle predazioni di lupi e canidi. Dal 2012 la Regione ha incaricato Co.Sm.An.. a produrre una polizza assicurativa ad adesione volontaria per la copertura degli eventi predatori. A tale polizza possono aderire solo gli allevatori residenti in Piemonte. Il risarcimento riguarda unicamente il danno diretto: vengono rifusi capi appartenenti al patrimonio genetico morti, feriti, dispersi a seguito di un evento predatorio. L'indennizzo per le diverse categorie di età è stabilito forfettariamente nella polizza. Nel periodo 2012-2015 sono stati liquidati circa 1500 sinistri.

---

## **Torino. Al via Terra Madre Salone del Gusto 2020**

**Terra Madre Salone del Gusto 2020** comincia giovedì 8 ottobre, e non sarà come le altre edizioni. Il motivo? Difficile

trovarne uno soltanto: le novità, infatti, sono moltissime.

Durerà sei mesi e non più i classici 5 giorni – **dall'8 ottobre ad aprile 2021**, quando a Torino si celebrerà il Congresso Internazionale di Slow Food -, si svolgerà in tutto il mondo con centinaia di eventi organizzati dalla rete Slow Food, e sbarca on line. Ma andiamo con ordine.

«Abbiamo fatto una vera rivoluzione: la pandemia di Covid-19 ci ha stimolato a organizzare un evento diverso» ha raccontato **Carla Coccolo, responsabile degli eventi Slow Food**, presentando il programma ufficiale in conferenza stampa a Torino. «Abbiamo pensato a un format che coniughi eventi on line e in presenza, iniziative che portino il pubblico a incontrare direttamente i produttori nei loro luoghi di lavoro o assistere comodamente da casa a convegni con studiosi di tutto il mondo o, ancora, imparare i segreti per la preparazione di una focaccia o del sidro».

Come abbiamo detto più volte in questi mesi di realizzazione dell'evento: se tutto il mondo non può venire a Torino e in Piemonte per Terra Madre, allora porteremo Torino e il Piemonte in tutto il mondo, con le attività organizzate dalle persone che ci avrebbero raggiunto in questi giorni. «Tutto questo fa sì che non ci sia più un unico luogo di svolgimento dell'evento, bensì un unico punto di riferimento digitale: tutto questo articolato e ricchissimo programma, che unirà i contenuti web e le iniziative in presenza, è la piattaforma» ha proseguito Coccolo.

Terra Madre Salone del Gusto è la manifestazione più importante dedicata al cibo buono, pulito e giusto, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte con il patrocinio di Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

In apertura di conferenza stampa l'**assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte** ha dichiarato: «Tra le tantissime iniziative proposte ne sottolineo una in particolare, che ritengo molto significativa. L'Arca del Gusto entra nella scuola, un modo per avvicinare i nostri giovani al mondo del cibo, aiutandoli ad esplorare i grandi temi di Slow Food e farli diventare i futuri ambasciatori per la difesa della biodiversità. Su questa scia come Regione Piemonteosterremo sempre di più le nostre scuole agrarie e alberghiere perché confermino nella loro didattica questo principio importante».

«Manifestazioni come Terra Madre Salone del Gusto sono il miglior strumento di promozione di un territorio – ha sottolineato l'**assessore regionale al Turismo** -. Sarà una edizione diversa dal solito come diverso è il periodo che stiamo vivendo, ma ciò che desideriamo trasmettere è che il Piemonte è in salute ed è pronto con tutte le sue eccellenze, i suoi prodotti, il suo cibo, la sua storia e la sua cultura ad accogliere tutti, turisti per primi, con professionalità e sicurezza».

«La sfida delle Città, in questo particolare momento, è esplorare nuovi format usando innovazione e digitale. – sottolinea l'**assessore all'Innovazione della Città di Torino** -. Terra Madre Salone del Gusto è un'ottima occasione per dimostrare come un evento con una tradizione fisica possa essere accelerato da queste due forti spinte che hanno permesso alla Città di reagire in maniera unita e propositiva all'emergenza Covid. È sicuramente un'occasione importante per allungare il ciclo di questa rassegna propagandola, con l'aiuto del virtuale, nel tempo».

Per raggiungere il maggior numero possibile di persone nel mondo, i contenuti della piattaforma sono gratuiti, accessibili a chiunque e sottotitolati in inglese e in italiano. Chi vorrà sostenere le attività di Terra Madre, e soprattutto i progetti che Slow Food porta avanti giorno dopo giorno in ogni angolo del pianeta, può aderire alla **raccolta**

## **fondi Agire insieme per il bene comune.**

On line, infatti, saranno trasmesse le Conferenze, i Food Talk, i forum della rete e tanti altri format innovativi ideati per questa edizione e riassunti dal tema *Our Food, Our Planet, Our Future*.

Si parte giovedì 8 ottobre alle 12 con gli interventi video del presidente del Parlamento europeo, David Sassoli, della vicepresidente del Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD), Marie Haga, e del presidente di Slow Food, Carlo Petrini. Nel pomeriggio di giovedì, alle 17, entreremo nel vivo dei lavori con la conferenza inaugurale, intitolata *Nuove geografie e futuri possibili*, a cui prendono parte **Franco Farinelli**, già professore ordinario di Geografia all'Università di Bologna e docente presso le Università di Ginevra, Los Angeles, Berkeley, e alla Sorbona di Parigi, **Paul Collier**, direttore del centro di ricerca economica londinese International Growth Centre (IGC), e **Virginie Raisson**, analista in relazioni internazionali e direttrice del centro studi francese Lépac.

Perché cominciare con una conferenza in cui si discute di come superare i confini nazionali e unire i popoli a partire dall'ecosistema in cui vivono? La risposta è semplice: perché Terra Madre vuole offrire chiavi di lettura di quanto sta accadendo nel mondo e rappresentare l'occasione per ragionare su come assicurare un futuro migliore al pianeta e a chi lo vive. Secondo Slow Food l'unica strada percorribile per garantire a tutti un cibo buono, pulito, sano e giusto è proteggere la biodiversità in tutte le sue accezioni: dal livello invisibile dei batteri a quello delle specie, dei saperi e delle culture.

«Abbiamo la responsabilità di informarci, di conoscere, e il potere di impegnarci per salvare la biodiversità, proteggere la bellezza, difendere l'acqua e l'aria pulita, assicurare il benessere e la salute» ha spiegato **Serena Milano**, responsabile

dei progetti Slow Food sulla biodiversità. A Terra Madre Salone del Gusto 2020 si parlerà di questo, di come rigenerare la fertilità del terreno, consapevoli che possiamo cambiare il clima anche stando seduti al tavolo di un ristorante. «Il mondo è interconnesso e i rapporti di causa-effetto spesso sfuggono ai nostri occhi» ha proseguito Serena Milano. «Lo spiega bene **Larissa Bombardi**, la protagonista del Food Talk del prossimo 11 ottobre. La docente sudamericana racconta di come il Brasile consumi il 25% dei pesticidi di tutto il mondo, spargendoli in particolare sulle enormi piantagioni di soia e mais, colture destinate a diventare mangimi per animali (i cui prodotti, poi, finiscono anche sulle nostre tavole) e che richiedono così tanta terra da costringere a deforestare larghe porzioni di Amazzonia». E questo è solo uno degli appuntamenti in programma dall'8 al 12 ottobre che arricchiscono il programma Digital della piattaforma.

### **Tantissimi eventi in tutto il mondo**

Nonostante le difficoltà dovute alla crisi sanitaria vissuta quest'anno, non rinunceremo a incontrarci di persona: Terra Madre ha un ricco calendario di eventi. Quest'anno, come detto, l'appuntamento non è soltanto a Torino, come vuole la tradizione, ma in tutto il mondo. La 13esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, infatti, toccherà 160 Paesi del mondo, quelli in cui è attiva la rete Slow Food, che sta organizzando centinaia di iniziative a livello locale.

### **A Torino e in Piemonte**

Un'edizione diffusa, quella del 2020, in cui Torino e il Piemonte sono come sempre al centro: è qui che, nel 1996, è cominciato il viaggio del Salone del Gusto, ed è da qui che simbolicamente comincia anche l'edizione di quest'anno, con una serie di eventi in programma tra l'8 e il 12 ottobre: un

kick-off ricco di appuntamenti, tra cene, degustazioni, incontri e conferenze, che fanno da antipasto agli oltre 200 eventi che nell'arco dei sei mesi di Terra Madre Salone del Gusto animeranno la regione e il capoluogo.

### **Il programma del kick-off (8-12 ottobre 2020)**

Nei cinque giorni inaugurali, tra l'8 e il 12 ottobre, Torino e il Piemonte si popolano di eventi. Si parte l'8 ottobre alle 9.30, alle Ogr, dove si svolgerà il convegno inaugurale dal titolo **Le sfide per ripartire: il modello Piemonte. Biodiversità, enogastronomia, accoglienza turistica: alla ricerca della sostenibilità buona pulita e giusta.** Interverranno Alberto Cirio, presidente della Regione Piemonte, Chiara Appendino, sindaca della Città di Torino, Dario Gallina, presidente della Camera di Commercio di Torino, Francesco Profumo, presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo, Giovanni Quaglia, presidente della Fondazione CRT, Giandomenico Genta, presidente della Fondazione CRC, e naturalmente Carlo Petrini, presidente di Slow Food.

L'11 ottobre, presso Nuvola Lavazza, è poi in calendario la conferenza dal titolo **Sistemi territoriali per contrastare la povertà alimentare in tempo di Covid-19: Uno sguardo al futuro.** Voluta da Fondazione Compagnia di San Paolo e Slow Food, e realizzata in collaborazione con Fondazione Cariplo, la Città di Torino, la Città di Genova e la Città di Milano, sarà l'occasione per riflettere sulle lezioni impartite dalla crisi sanitaria della scorsa primavera e immaginare nuovi modelli con cui affrontare la povertà alimentare, innescando sistemi virtuosi di redistribuzione di eccedenze e donazioni, di solidarietà, di prossimità e di emersione anche di altre forme della povertà.

Conferenze, presentazioni (da segnalare quella dell'**ultimo libro di Carlo Petrini, Terrafutura.** Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale, in calendario il 9 ottobre alle Ogr), convegni, ma anche cene e degustazioni: presso

Eataly Lingotto Torino, sono in programma i primi quattro Appuntamenti a Tavola, le tradizionali cene organizzate nel quadro di Terra Madre e che vedono in cucina grandi chef, alcuni membri dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food e altri stellati. Sempre nei giorni del kick-off, Eataly ospiterà anche i primi Laboratori del Gusto, le classiche degustazioni di Terra Madre. Una novità importante: alle degustazioni di quest'anno, per la prima volta, si potrà partecipare anche a distanza, comodamente da casa propria, acquistando e ricevendo a casa i kit dei prodotti scelti. I kit degustazione sono prenotabili fino al 3 ottobre, mentre ci si può assicurare un posto a tavola per gli eventi in presenza fino al 7 ottobre. Bella anche la serie di appuntamenti dedicati al caffè e ospitati, ovviamente, alla Nuvola Lavazza.

Non solo: visite guidate nelle aziende dei Presìdi Slow Food, Mercati della Terra, proiezioni cinematografiche, concerti, degustazioni con i Maestri del Gusto di Torino e provincia, iniziative nei musei e tour enogastronomici con i consigli di Slow Food. Ce n'è per tutti i gusti!

## **In Italia**

Tra gli appuntamenti diffusi in tutta la penisola, nel corso dei sei mesi, spicca quello in programma a **Bergamo il 23 e il 24 ottobre**: Slow Food Italia, con il Comune di Bergamo e il Comune di Milano, organizza un incontro tra le città italiane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact. Sarà una preziosa occasione per confrontarsi su come nutrire le città senza intaccare tutte le risorse del pianeta.

Da non perdere, poi, la prima edizione di **Terramare, a Napoli tra il 12 e il 15 novembre**. Quattro giorni per scoprire le eccellenze di un territorio capace di esprimere al meglio sia i prodotti del mare sia quelli della terra: in programma incontri sul mondo dell'agroalimentare campano, una mostra-

mercato con circa cento banchetti di legumi, pescato a miglio zero, grano e suoi derivati e tante eccellenze campane, tra cui i Presìdi Slow Food.

A proposito di Presìdi, come non citare Presìdi Aperti, la festa per i 20 anni dall'avvio del progetto con cui Slow Food promuove la biodiversità e tutela le produzioni tradizionali che fanno bene alla terra. L'evento si terrà in tutta Italia, domenica 18 ottobre, quando i produttori apriranno le porte delle loro aziende e dei loro laboratori di trasformazione per far vivere ai visitatori un pezzo della loro quotidianità, assaggiare i prodotti e conoscere le storie dei custodi della biodiversità. Sabato 17, nel capoluogo piemontese e in streaming sulla piattaforma, è in programma anche una conferenza presso Nuvola Lavazza, durante la quale sveleremo i nostri progetti per il futuro.

## **Nel mondo**

Da Terra Madre Brasile, dal 17 al 22 novembre, all'Uganda, dove il prossimo 27 novembre è in programma Food Wise 2020, passando per Terra Madre Philippines, in tutto il mondo si discuterà di sovranità alimentare, di agricoltura rigenerativa per i suoli, di come combattere il cambiamento climatico, di educazione al cibo e sicurezza alimentare. Tutti temi per i quali Slow Food si impegna da oltre trent'anni. Sono già decine gli appuntamenti in programma: scopri i primi qui!

## **L'e-commerce e le opportunità per le aziende**

Il Mercato dei produttori italiani e internazionali è sempre stato il cuore di Terra Madre, ma la pandemia ha annullato questa e altre occasioni di vendita diretta e visibilità per i cibi buoni, puliti e giusti in tutto il mondo. Come fare dunque a sostenerli anche in questa situazione? Ospitando il Mercato sulla piattaforma con vere e proprie vetrine virtuali, ricche di contenuti testuali, video e fotografici, oltre ai

contatti diretti degli espositori, e con un e-commerce, attivo da ottobre e disponibile per tutti i sei mesi, grazie al quale i produttori possono commercializzare una selezione dei loro prodotti in Italia e all'estero. Inoltre, grazie alla collaborazione con la Camera di commercio di Torino e a Unioncamere Piemonte, quest'anno diventa ancora più prezioso il B2B, un'area digitale in cui buyer e agenti di commercio possono conoscere gli espositori di Terra Madre per finalizzare accordi di business. Ma non è tutto! Un sistema digitale, realizzato con il sostegno di In.HR e SCAI Comunicazione, permetterà di organizzare on line gli incontri one to one tra gli espositori e i cuochi della rete Slow Food, negozianti specializzati e agenti della Gdo.

A raccontare i format di Terra Madre Salone del Gusto hanno contribuito i protagonisti di alcuni eventi in programma: Cesare Battisti, ristorante Ratanà di Milano che ha raccontato l'esperienza degli Appuntamenti a Tavola; Aurora Cavallo, aka cooker girl, per i nuovi format digitali; Carlo Masseroni, del Presidio Slow Food della cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto (No), in rappresentanza degli espositori presenti sul marketplace e Carlo Vergnano, sindaco del Comune di Cambiano (To), che ha svelato la staffetta che coinvolge tutte le Città di Terra Madre.

L'edizione 2020 di Terra Madre Salone del Gusto, un evento organizzato da Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino, è possibile grazie al sostegno delle aziende che credono nel progetto. Tra tutte citiamo i Platinum partner: Pastificio Di Martino, Unicredit, Lavazza, Acqua S.Bernardo, Quality Beer Academy; i Gold partner: Agugiario&Figna, Astoria, BBBell. Con il sostegno di Fondazione Compagnia di San Paolo, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Associazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte. Con il contributo di IFAD, UE. In collaborazione con SANA e Turismo Torino e Provincia.