

Dazi Usa, Coldiretti Piemonte: lavoro di squadra salva vino made in Piemonte

Luci ed ombre per l'export verso gli Stati Uniti. Con l'applicazione delle tariffe aggiuntive del 25% a farne le spese è il Gorgonzola Made in Piemonte insieme ad altri vari formaggi del Made in Italy, primo su tutti il Parmigiano Reggiano il cui export è praticamente dimezzato, nei due mesi successivi all'entrata in vigore dei dazi il 18 Ottobre 2019, e non solo perché sono stati toccati anche salami, mortadelle, crostacei, molluschi agrumi, succhi e liquori come amari e limoncello per la disputa nel settore aeronautico che coinvolge l'americana Boeing e l'europea Airbus .

Grazie, invece, all'importante lavoro diplomatico che è stato svolto, è stata scongiurata la minaccia del presidente degli Stati Uniti, Donald Trump, di aumentare i dazi fino al 100% in valore e di estenderli a prodotti simbolo del Made in Italy, dal vino all'olio fino alla pasta, che erano inizialmente ricompresi nella *black list* messa sotto osservazione dall'Amministrazione Trump.

“Coldiretti, infatti, sta facendo un grande lavoro di squadra con il commissario Ue al commercio, Phil Hogan, e con il Ministro delle Politiche Agricole – spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale -.

Gli Stati Uniti sono il principale mercato di sbocco dei prodotti agroalimentari Made in Italy. Il vino Made in Piemonte, grazie ai suoi alti standard qualitativi, è particolarmente apprezzato negli Usa che ne assorbono il 35% e le esportazioni hanno raggiunto i 200 milioni di euro.

Occorre, quindi, continuare con un impegno forte, a livello

nazionale ed internazionale, per far sì che i nostri imprenditori non paghino il prezzo di una guerra commerciale relativa all'industria degli aerei. Per i settori più colpiti, vanno attivati al più presto aiuti compensativi”.

Consorzio dell'Asti D.o.c.g. : Lorenzo Barbero è il nuovo presidente

Cambio della guardia ai vertici del Consorzio dell'Asti D.O.C.G.. Oggi alle 14,30, presso la sede di Piazza Roma ad Asti, ha avuto luogo un incontro durante il quale sono stati presentati ufficialmente il nuovo Presidente del Consorzio e il Comitato di Presidenza.

A guidare il prestigioso ente astigiano per il prossimo triennio sarà **Lorenzo Barbero**. Classe 1961, enologo, grande appassionato di vini spumanti e Vermouth e direttore dello stabilimento Campari di Canale d'Alba, Barbero succede a **Romano Dogliotti**, storico e rinomato produttore del territorio, in carica dal 2017.



A fianco di Barbero lavoreranno i Vicepresidenti del neo-eletto Comitato di Presidenza, che sono: **Stefano Ricagno** in qualità di Vicepresidente Senior, **Piergiorgio Castagnotti**, **Flavio Giacomo Scagliola**, **Massimo Marasso** e **Bruno Fortunato**.

“Mi accingo ad assumere questo ruolo – afferma il neo presidente Barbero – con l’entusiasmo e la passione che devo a una grande denominazione e ad un comparto che ha saputo affrontare al meglio la difficile prova dell’anno appena passato. Sono molte le sfide future che ci attendono e che devono trovarci uniti e coesi con l’unico obiettivo di far crescere la denominazione in termini di volumi e di valore, ma anche di percezione di quello che realmente sono l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti: prodotti da un territorio unico al mondo. Ci impegneremo al massimo per portare avanti questi propositi”.

“Lascio l’incarico di Presidente di un Consorzio che è tornato a fare comunicazione e marketing, a interessarsi al territorio Patrimonio Unesco e ai mercati italiani ed esteri, dando voce alle diverse anime di una filiera che ha saputo operare a favore del mondo dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg”, dichiara il presidente uscente Romano Dogliotti. “I dati del 2020 ci consegnano l’immagine concreta di un comparto in salute che, proprio nell’anno terribile della pandemia, è riuscito a resistere con strategie diversificate. Per il futuro mi auguro che il Consorzio, d’intesa con tutti gli attori della filiera produttiva, dai vignaioli alle Case spumantiere, dalle cooperative ai vinificatori, sappia trovare ancora di più quell’unità e quell’intesa che merita una denominazione così importante non solo per il Piemonte, ma per l’Italia e il Made in Italy”.

I risultati del Consorzio dell'Asti nel 2020

Nonostante l'anno difficile appena trascorso, le bollicine aromatiche piemontesi chiudono il 2020 con numeri importanti a livello mondiale, registrando una crescita dell'8,4% rispetto al 2019, per un totale di 91.590.374 di bottiglie prodotte, rispetto alle 84.490.188 dell'anno precedente. In particolare, sono state prodotte 53.420.736 bottiglie di Asti Docg (nel 2019 erano 51.210.932) e 38.169.638 bottiglie di Moscato d'Asti Docg (nel 2019 erano 33.169.638).

A livello globale, si segnala la grande performance degli Stati Uniti, dove sono stati esportati oltre 28 milioni di bottiglie contro i 20 del 2019, e dove a fare da padrone è stato il Moscato d'Asti Docg, che è passato dai 15 milioni di bottiglie agli oltre 22 milioni, a testimonianza del crescente apprezzamento dei consumatori d'oltreoceano nei confronti di un prodotto storico della tradizione vitivinicola piemontese. L'Asti Docg, invece, è riuscito a conquistare un'importante fetta di mercato in UK, con un incremento di quasi 2 milioni di bottiglie, mentre la Russia si conferma primo mercato estero con quasi 11 milioni di bottiglie.

Nel mondo, l'Asti Spumante Docg segna un 55,3% di esportazioni in Europa, cui seguono Russia (21,9%), Nord e Sud America (16,5%) ed Asia (8,8%), mentre il Moscato d'Asti Docg conta su un 72,4% di esportazioni in Nord e Sud America, mentre i valori di Europa e Asia sono rispettivamente 18,3% e 8,6%.

Confagricoltura: le prospettive di sanzioni alla Russia mettono a rischio il mercato dell'Asti spumante

Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte, evidenzia l'apprensione del mondo agricolo, sottolineando come l'aumento dei costi energetici, il rincaro dei cereali per l'alimentazione del bestiame e soprattutto il timore di una riduzione delle esportazioni di vino rappresentino uno scenario estremamente pericoloso per la nostra regione.

Nel 2020, sulla base dei dati elaborati da Confagricoltura, l'Italia ha esportato in Russia vini per un valore di 297 milioni di euro, di cui 179, 8 milioni di prodotto imbottigliato.

*“La Russia è uno dei principali mercati per gli spumanti italiani – afferma **Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura Piemonte** – e, tra i prodotti piemontesi, per l'Asti spumante”.* L'export di vino spumante italiano in Russia rappresenta un valore di 116 milioni di euro.

La Russia, con un import di oltre 12 milioni di bottiglie di Asti spumante, rappresenta all'incirca un quarto del mercato delle bollicine docg ottenute dai 9.000 ettari di vigneti coltivati nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

“Confidiamo nel lavoro delle diplomazie – dichiara Enrico Allasia – per prevenire la tragedia umanitaria, che è l'aspetto che ci preoccupa maggiormente, e anche per evitare di mettere in crisi il nostro sistema produttivo”.

Carrello della spesa più caro. Confagricoltura Alessandria: i prezzi all'origine sono però ancora in calo

Aumentano i prezzi dei prodotti alimentari al consumatore, ma diminuiscono quelli pagati agli agricoltori: la forbice incide pesantemente sulle tasche degli italiani e sul settore primario”.

Il presidente di Confagricoltura Alessandria, Luca **Brondelli**, riprende l'analisi degli uffici confederali sui dati diffusi dall'Istat e sottolinea come negli ultimi mesi i prezzi nelle campagne siano stati sempre più compressi, mentre le filiere alimentari abbiano aumentato quelli al consumatore rispetto allo scorso anno, con un incremento continuo delle quotazioni che è rallentato soltanto negli ultimi due mesi, mantenendo comunque l'andamento in crescita.

Il costo del carrello della spesa è aumentato del 2,8% a maggio 2020 in confronto allo stesso mese del 2019, e del 2,7% a giugno 2020, ma i prezzi all'origine sono diminuiti rispettivamente del 3,5% e dell'1,7% nello stesso periodo.

Confagricoltura ha inoltre preso in considerazione il solo 2020, da gennaio ad oggi: dall'analisi emerge che i prezzi all'origine dei prodotti agricoli hanno registrato, mese dopo mese, una riduzione continua. E questo mentre da gennaio a maggio (ultimo mese con dati disponibili) i valori dei prodotti alimentari al consumo hanno avuto aumenti in

successione.

“Il fenomeno deve far riflettere – avverte Brondelli ribadendo i concetti già espressi dal presidente nazionale Giansanti – questo andamento divergente fra prezzi alla produzione e prezzi al consumo denota un’evidente problema organizzativo e distributivo nella filiera agroalimentare che penalizza fortemente, oltre ai consumatori finali, le imprese agricole in termini di redditività, creando squilibri di assoluto rilievo”.

Altrettanto preoccupanti sono poi alcune promozioni di questi giorni, proposte da grande distribuzione-discount, che mettono in commercio frutta italiana a un centesimo al chilogrammo, procurando un danno economico e soprattutto di immagine al comparto agricolo che è uno dei fiori all’occhiello del Made in Italy a tavola. Svendere sottocosto i prodotti agricoli rappresenta un paradosso inaccettabile che vanifica le azioni di promozione della qualità che il mondo agricolo propone costantemente.

“Il settore primario italiano assicura alta qualità e sicurezza alimentare – commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria – E’ indispensabile trovare l’equilibrio che riconosca il lavoro degli agricoltori, remunerandoli, e garantisca il giusto prezzo ai consumatori che scelgono la qualità italiana”.

Alimentazione,

Confartigianato Torino chiede posticipo delle chiusure alle 23 e “coprifuoco morbido”

Posticipare alle 23 la chiusura di pizzerie, gelaterie, bar e ristoranti e consentire il rientro verso casa con un “coprifuoco morbido”. Lo meritano tutte le imprese che, in questi lunghissimi 12 mesi, hanno sofferto, perso fatturato e clienti ma che, quando hanno potuto, hanno lavorato in sicurezza, dopo aver investito per garantire ineccepibili condizioni di tutela della salute di tutti”.

E’ questo ciò che chiede **Confartigianato Torino**, ai Governi Nazionale e Regionale, a commento del DL Riaperture, che parrebbe imporre il coprifuoco alle 22 per qualche settimana.

“I criteri e le condizioni imposte per le riaperture delle imprese legate all’alimentazione e ristorazione – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino** – appaiono ingiustificati nei confronti di attività che hanno puntato sulla prevenzione e dimostrato di non incidere in alcun modo sull’andamento dei contagi. E appaiono ancora più incomprensibili se si considera che lo scorso anno le attività di ristorazione furono fatte riaprire il 16 maggio, senza vaccini e vaccinati”.

“Naturalmente ci appelliamo alla responsabilità dei cittadini e dei consumatori – continua **De Santis** – affinché il DL Riaperture non sia interpretato come un “liberi tutti” ma auspichiamo che vengano sempre osservate tutte le misure di sicurezza per il contenimento della diffusione del virus”.

In Piemonte, secondo i dati dell'**Ufficio Studi di Confartigianato**, oltre a bar e ristoranti, il mondo dell'alimentazione è composto anche da realtà che forniscono gli esercenti anche di prodotti freschi, semilavorati e pronti. Quindi, la ventilata chiusura alle 22, avrebbe di certo un impatto anche su attività economiche come panifici, caseifici, salumifici, birrifici e produttori di bevande, aziende conserviere e della trasformazione dei prodotti orticoli ma anche aziende del trasporto merci, lavanderie e delle pulizie.

La vendita diretta della pasticceria artigianale coinvolge in Piemonte 1.618 imprese di pasticceria e gelateria nelle quali lavorano 4.780 addetti, un settore caratterizzato da un'elevata vocazione artigianale, con circa 1.200 imprese artigiane, che si stima rappresentino il 76,4% del comparto. Inoltre si contano, in Piemonte, oltre 3.700 rosticcerie e pizzerie artigiane.

L'Associazione Artigiana, inoltre, giudica discriminatorie le regole che privilegiano le imprese che dispongono di spazi all'aperto. E, anche in questo caso, la somministrazione è soggetta a una serie di variabili non prevedibili, come il maltempo, che potrebbe vanificare il consumo sul posto e gli investimenti sostenuti per le riaperture.

Per **Confartigianato Torino**, le scelte intraprese finora dal Governo, seppur fatte per tutelare la salute di tutti e non ricadere nell'incubo delle chiusure, appaiono però insufficienti e penalizzanti.

“Considerata la campagna vaccinale e l’avvicinarsi della stagione estiva, ci aspettavamo ben altre decisioni – conclude **De Santis** – queste infatti rischiano di condizionare negativamente l’inizio della stagione turistica. Non vorremmo che il tutto si ripercuotesse anche sul resto dell’estate. La sensazione è quella che, alcune decisioni, vengano prese quasi automaticamente senza comprendere

la realtà delle nostre attività. E un eventuale rigido coprifuoco alle 22 a luglio e agosto significherebbe disincentivare completamente il turismo e tutto l’indotto che esso comporta”.

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 online 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 Piemonte sosterremo 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: Agugiaro&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.

Confartigianato Cuneo e Pane GranoPiemonte protagonisti ai

“Laboratori del gusto”

Tra le diverse attività che Confartigianato Cuneo ha organizzato nell'ambito della 91^a edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, sono stati un successo, lo scorso 10 ottobre, i “Laboratori del gusto” dedicati al connubio tra il pane **GranoPiemonte** e l'olio di qualità.

GranoPiemonte è un progetto che scaturisce dalla collaborazione tra Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo, Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest, mulino Gaiero – Gabutti, con il sostegno e contributo della Camera di Commercio di Cuneo.

Ogni anno vengono realizzati dai tecnici Coldiretti e del CAP campi sperimentali di frumento tenero di prova di varietà per testarne l'adattabilità e la produttività in Provincia di Cuneo, al fine di indicare correttamente alle imprese agricole quelle varietà che meglio si adattano al campo ma che soprattutto permettono una buona resa all'imprenditore agricolo, sempre in un'ottica di rispetto dell'ambiente e di qualità del prodotto finito. Da questa sinergia è nata l'idea del GranoPiemonte, ovvero la coltivazione in campo di quattro varietà pre-miscelate sullo stesso appezzamento al fine di ottenere già in campo una miscela di grani per fornire una farina duttile a tutti gli usi a Km0, oltre che certificata.

Nell'ambito dei “Laboratori”, il pane GranoPiemonte, presentato da **Vincenzo Pallonetto**, rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato Cuneo, è stato oggetto di interessanti dimostrazioni e gustose degustazioni in abbinamento all'olio di qualità, grazie alla presenza di **Daniela Ferrari** dell'impresa Ferrari Specialità Alimentari di Cherasco.

«L'iniziativa del GranoPiemonte – spiega **Daniela Balestra**,

vicepresidente territoriale di Confartigianato Cuneo – è un'opportunità per panificatori e consumatori di poter impiegare nelle proprie cucine farine prodotte sul proprio territorio o acquistare prodotti da forno dolci e salati trasformati dagli artigiani del territorio: una filiera che parte dal seme fino arrivare al prodotto finito da banco».

«Siamo convinti – commentano **Luca Crosetto** e **Vincenzo Pallonetto**, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato – che lo sviluppo di questo progetto, nato grazie alla sinergia di Associazioni di Categoria, Camera di Commercio e aziende private, contribuirà non solo a valorizzare il nostro territorio, ma assumerà anche una valenza culturale, permettendo ai consumatori di essere sempre più consapevoli e informati. Va in questo senso il coinvolgimento dei panificatori artigiani, che hanno aderito al nostro disciplinare del “pane fresco”, e che nelle scorse settimane hanno ricevuto 100 kg di farina prodotta da GranoPiemonte – offerti da Confartigianato Cuneo – per “sperimentare” e valutare con mano la bontà e la resa del prodotto. Già diversi hanno aderito e stanno aderendo all'iniziativa, iniziando ad usare la farina».

«La partecipazione a manifestazioni e rassegne – aggiunge ancora **Daniele Casetta**, presidente della Zona di Alba di Confartigianato Cuneo – rappresenta, soprattutto nell'attuale periodo, una vera opportunità per le imprese che hanno modo di pubblicizzare i propri prodotti di qualità ad un pubblico sempre numeroso ed attento. Le fiere radicate sul territorio costituiscono realmente una vetrina privilegiata per le produzioni di eccellenza, in particolar modo per le piccole e medie imprese artigiane, dal comparto manifatturiero a quello alimentare. Un ringraziamento al Comune di Alba e all'Ente Fiera del Tartufo per la consueta proficua collaborazione sviluppata anche in questa edizione della rassegna».

Anche il consiglio regionale favorevole all'istituzione del distretto del cibo del Chierese-Carmagnolese

Dopo il **Consiglio metropolitano**, anche il **Consiglio Regionale** ha approvato una mozione per l'istituzione del **Distretto del Cibo dell'area omogenea Chierese-Carmagnolese**, la cui funzione sarà quella di **valorizzare le produzioni agricole e agroalimentari e il paesaggio** dei **22 Comuni** di una delle 11 Zone omogenee in cui è suddiviso il territorio metropolitano.

Peperone e Salame di Giora di Carmagnola, Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino, Asparago di Santena, Ciliegie di Pecetto, Cipolla Piatlina bionda di Andezeno, Freisa di Chieri: sono solo alcune delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole della Zona omogenea 11 che potranno essere valorizzate dal Distretto.

Come ricordano il **Vicesindaco metropolitano** e il **Consigliere delegato allo sviluppo economico**, nel novembre scorso il **Consiglio metropolitano** aveva approvato all'unanimità una **mozione** in cui si sollecitava la Regione Piemonte ad emanare il **Regolamento** che, in attuazione della **Legge regionale 1 del 2019**, consentirà di istituire il nuovo **Distretto del Cibo**. Il Consiglio Regionale si è quindi associato alla proposta, dando più forza al progetto.

I Distretti del Cibo sono intesi dal legislatore regionale come uno strumento per **coniugare le attività economiche con la cultura, la storia, la tradizione e l'offerta turistica locale**.

La mozione approvata dal Consiglio metropolitano faceva riferimento in particolare alla possibilità per tale territorio di **accedere alle risorse del Piano di Sviluppo Rurale regionale 2021-2027** per sostenere l'avvio del Distretto.

Il **Vicesindaco metropolitano** sottolinea che l'emanazione del Regolamento, quando avverrà, sarà una vittoria dell'intero Consiglio ed è un passo fondamentale per la funzione della Città metropolitana, a sostegno di un progetto che deriva da un'attività politica trasversale.

Confartigianato Imprese Cuneo ha inaugurato il suo anno tematico “Passeggiate Gourmet”

Artigianalità nella trasformazione delle materie prime, profumi e sapori del territorio che si uniscono ad iniziative outdoor finalizzate alla scoperta di quelle perle preziose di cultura e paesaggio che si ritrovano a “due passi” da noi.

Confartigianato Imprese Cuneo con il suo anno tematico 2021 ha scelto di sposare la filosofia del turismo di prossimità lanciando, insieme al portale Cuneotrekking, le “Passeggiate Gourmet”.

Dodici itinerari che si snoderanno lungo i sentieri più suggestivi delle vallate cuneesi portandosi appresso eccellenze gustose, scaturite dalle abili mani di cuochi esperti, trasformate in una sorta di street food artigiano

all'insegna della qualità e della genuinità della tradizione locale. Il progetto che si svilupperà nell'arco del 2021 proponendo in ogni ultima domenica del mese un itinerario escursionistico, è stato illustrato ieri (sabato 23 gennaio) presso l'Open Baladin di piazza Foro Boario a Cuneo.

L'appuntamento in diretta streaming sia sul sito Internet che sulla pagina Facebook di Confartigianato Imprese Cuneo, si è svolto in forma "ibrida": alcuni ospiti erano in presenza, tra i quali il presidente di Confartigianato Imprese Cuneo Luca Crosetto, i due vice presidenti Giorgio Felici e Daniela Balestra e il direttore Joseph Meineri, il fondatore di Cuneotrekking Valerio Dutto e il presidente dell'ATL Cuneese Mauro Bernardi, mentre erano collegati da remoto i dirigenti di Confartigianato: Anna Maria Sepertino rappresentante provinciale e regionale e presidente nazionale dei Caseari; Angela Astesano rappresentante provinciale e regionale della Lavorazione Carni; Vincenzo Pallonetto, rappresentante provinciale e regionale dei Panificatori; Roberto Lerda rappresentante provinciale dei Birrai e Franco Roagna presidente della zona di Carrù, tutti idealmente uniti nel sostenere il valore artigiano e la sua importante funzione nella promozione dell'economia del territorio.

Con l'ausilio di un video, è stato presentato il primo itinerario del progetto, che lambirà man mano le dodici zone, sulle quali è presente con i suoi uffici Confartigianato Imprese Cuneo, realizzato nella zona di Carrù con il "Sentiero delle Cappelle" tra i comuni di Cigliè e Bastia.

Per l'occasione, i ristoranti "Il Moderno" e "Al Bue Grasso" e il salumificio "Chiapella" della zona carrucese, ai quali si è aggiunto anche l'Open Baladin di Cuneo, hanno proposto quattro tipologie di "panini gourmet" con i sapori locali. A questi si sono affiancati i due birrifici, "Birra Carrù" e "Baladin" di Piozzo con l'abbinamento delle loro birre.

A commentare questo tripudio di sapori tradizionali è intervenuto in collegamento web anche il famoso critico

gastronomico Paolo Massobrio.

«Dopo i cuochi, alfieri dell'abilità artigianale in cucina, i dolci d'autore prodotti dalle sapienti mani dei pasticceri, – spiega il presidente Crosetto – ora tocca al “panino gourmet” essere promotore della qualità artigianale di pane, salumi, formaggi, prodotti sottovetro, accompagnati dalle diverse varietà di birra prodotta localmente. L'altro grande protagonista dell'iniziativa sarà il territorio cuneese con le sue vallate e i suoi angoli suggestivi, proposto in dodici itinerari su stradine, mulattiere o sentieri ben tracciati.

Messi a punto da Cuneo Trekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, i percorsi rappresentano un mix turistico di particolare appeal per tutti coloro che desiderano vivere salutari esperienze di benessere, nelle quali il leit-motiv si rifà sempre all'eccellenza cuneese: il paesaggio incontaminato e la sua storia, i sapori genuini del territorio, l'artigianalità inimitabile delle imprese. Inoltre, a rafforzare il messaggio promozionale del valore artigiano, quest'anno abbiamo pensato di affiancare agli artigiani del cibo i maestri tipografi che con la loro genialità sanno creare packaging personalizzati in grado di rendere ancora più unici i sapori della nostra terra».

«Il nostro anno tematico – aggiunge il direttore Meineri – interpreta al meglio le regole di questo difficile periodo: il valore artigiano declinato nei sapori del territorio si unisce ad un turismo esperienziale che offre spunti ineguagliabili di cultura e paesaggio, donando quel benessere psico-fisico di cui tutti abbiamo bisogno. A corollario dell'iniziativa, anche per il 2021 il nostro Ufficio Stampa sta preparando una pubblicazione che documenti il valore artigiano e le sue molteplici applicazioni nell'ambito delle “Passeggiate Gourmet”. Il volume sarà edito dalla Nino Aragno Editore e conterrà racconti di imprese artigianali, di antiche tradizioni del “saper fare”, di abilità e creatività ineguagliabili, in un contesto naturalistico di straordinaria

bellezza qual è la terra cuneese. Questo terzo volume andrà così a completare il trittico di pubblicazioni sugli anni tematici, previsto nell'ambito del progetto "Creatori d'Eccellenza"».







Cia e Confagricoltura Alessandria: Pomodoro da industria: «Prezzo inaccettabile»

Trattativa sul prezzo del pomodoro 2022, Cia e Confagricoltura Alessandria dicono no alla proposta dell'industria: *«Così non va: il prezzo è inaccettabile. Le aziende agricole stanno fronteggiando un aumento dei costi oltre il 20% con rincari energetici ormai fuori controllo e la morsa della siccità»*.

I produttori di pomodoro della provincia di Alessandria sono contrari alla proposta avanzata finora dall'industria. Si è bloccata a 94 euro a tonnellata la trattativa sul prezzo del pomodoro da industria per la campagna Nord Italia 2022. *«È inaccettabile. Le aziende stanno fronteggiando un aumento dei costi oltre il 20% con rincari energetici ormai fuori controllo e la morsa della siccità che preannuncia onerosi interventi irrigui»* commentano i presidenti provinciali **Daniela Ferrando** (Cia) e **Luca Brondelli di Brondello** (Confagricoltura). Intanto in Spagna e Portogallo l'accordo è già chiuso con un prezzo riconosciuto ai produttori che supera i 100 euro a tonnellata.

Le due Organizzazioni chiedono di anticipare il Tavolo tra Op (organizzazioni dei produttori) e Industria convocato per l'11 marzo: *«Dobbiamo trovare la quadra al più presto – proseguono i vertici provinciali – altrimenti mettiamo a rischio il lavoro di tutti. Così si affossano le imprese agricole, con evidenti danni per l'intera filiera produttiva»*.

Oltretutto il mercato internazionale è tonico come del resto quello interno nonostante la pandemia e l'inflazione che sale. L'Italia si conferma in cima alla classifica dei produttori e trasformatori dell'oro rosso (il 60% delle conserve "made in

Italy" vola all'estero).

Dichiara **Davide Sartirana**, produttore e presidente di Zona Cia Alessandria: *«Il prezzo proposto per la stagione 2022 aumenta dai 93 euro/tonnellata (su base 100 grado brix) a 94 euro, circa l'un per cento in più, rispetto ad un aumento dei costi che secondo le stime previsionali sarà di oltre il 30% rispetto all'anno passato. Questo è chiaramente insostenibile per i produttori di pomodoro, i quali saranno sicuramente curiosi di verificare se il prezzo esposto al consumatore finale del prodotto lavorato sarà aumentato solamente dell'un per cento».*

Giuseppe Alferano, presidente della OP Verde Intesa e presidente di Zona di Alessandria di Confagricoltura Alessandria, afferma: *«E' sotto gli occhi di tutti il fatto che i costi di produzione sono in costante aumento: dalle piantine da trapiantare al gasolio, dai concimi ai fertilizzanti. I nostri ricavi si assottigliano nonostante il lavoro sia sempre fornito con impegno e costanza e raggiunga spesso i massimi livelli di qualità. Non possiamo essere sempre bistrattati così. Le trattative non hanno dato esito finora per la miopia degli industriali».*

«Non comprendiamo affatto la proposta avanzata dal settore industriale. Sediamoci subito attorno al tavolo e stringiamo un accordo che sia soddisfacente per gli agricoltori. Siamo alla vigilia dei trapianti, che avverranno in condizioni di grave siccità» concludono Brondelli e Ferrando.