

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.

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”.

Confartigianato Cuneo: si è svolto l'incontro formativo sull'etichettatura degli alimenti

Grande partecipazione lo scorso 13 febbraio, a Cuneo, presso la Segreteria provinciale di Confartigianato Cuneo, per l'incontro informativo sull'etichettatura dei prodotti alimentari, organizzato in previsione del nuovo regolamento europeo UE 2018/775, che entrerà in vigore dal prossimo 1° aprile.

La serata, che ha seguito un precedente analogo incontro organizzato presso la sede albese dell'Associazione, ha visto una folta presenza di aziende alimentari di vari settori, interessati ad approfondire la normativa in materia di etichettatura e dichiarazione di origine dell'ingrediente principale in etichetta, oltre che capire meglio il ruolo e i controlli effettuati dall'ASL.

Dopo il saluto di apertura di **Giorgio Felici**, vicepresidente territoriale vicario di Confartigianato Cuneo, nonché presidente regionale, è intervenuta la dott.ssa **Valeria Marrone**, tecnologa alimentare, consulente dell'Area Sicurezza Alimentare della Confartigianato Cuneo, che ha relazionato sulla tematica apportando numerosi esempi, casi pratici ed errori comuni.

In seguito, l'avv. **Cesare Varallo** ha relazionato proprio sulla dichiarazione di origine dell'ingrediente principale in etichetta, relativa al nuovo regolamento che entrerà in vigore dal 1° aprile 2020.

Infine, il dr. **Marcello Caputo** e il dr. **Tiziano Vecile**, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione **ASL CN1**, hanno descritto i nuovi controlli sulla catena agroalimentare che l'Ente sta attuando in attuazione del Regolamento UE 625/2017.

Nelle conclusioni, **Anna Maria Sepertino**, presidente regionale e provinciale dell'Area Alimentazione di Confartigianato, ha affermato che *«incontri come questo sono fondamentali per permettere una corretta conoscenza della normativa e assicurare una migliore gestione aziendale, apportando "valore aggiunto" alle imprese artigiane del territorio. Punto di forza dell'Associazione, proprio il dialogo con gli organismi di controllo, con cui da sempre è in essere una positiva collaborazione»*.

L'incontro rientra nella strutturale attività di

comunicazione, informazione e formazione di Confartigianato Cuneo, che affianca la sua operatività dei 18 uffici in provincia con numerose attività ed iniziative a supporto dell'impresa e dell'imprenditore.

Enoturismo, CCIAA Novara: conoscere i trend per progettare un'offerta di valore

Appuntamento mercoledì 19 febbraio in Camera di Commercio. Conoscere i trend dell'enoturismo per costruire un'offerta di valore: questo l'obiettivo della giornata di formazione organizzata dalla Camera di Commercio di Novara, in collaborazione con Unioncamere Piemonte, che si svolgerà mercoledì 19 febbraio 2020, dalle ore 9.30 alle 17.30 presso la sede della Camera di Commercio, in Via degli Avogadro 4, a Novara.

Destinatari dell'iniziativa sono le imprese del comparto enoturistico, tra cui operatori turistici, aziende vitivinicole e agrituristiche e soggetti che si occupano di promozione e marketing territoriale.

A curare la docenza saranno i referenti di TTG (Travel Trade Gazette) Italia che presenteranno il progetto Vision TTG 2020, una metodologia di ricerca dedicata alle tendenze del futuro.

Nel corso dell'incontro, in particolare, verranno approfonditi trend e cambiamenti dei modelli di consumo, aiutando gli operatori a capire come anticipare le esigenze dei turisti e a

progettare e promuovere la propria offerta in maniera efficace.

«L'enoturismo è un comparto caratterizzato da grandi opportunità e i numeri lo confermano – commenta Maurizio Comoli, presidente della Camera di Commercio di Novara – L'ultimo Rapporto del Turismo del Vino in Italia rileva 14 milioni di accessi tra escursioni e pernottamenti, con un giro d'affari pari a 2,5 miliardi di euro annuali considerando l'intera filiera.

La regolamentazione normativa introdotta lo scorso anno dall'apposito decreto sull'enoturismo è un'ulteriore conferma della rilevanza del settore, anche in termini di valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari».

La partecipazione all'evento è gratuita previa iscrizione, da effettuarsi compilando l'apposito form online accessibile dal sito unitamente al programma dell'iniziativa.

CCIAA Novara, agevolazioni alle imprese che parteciperanno a “Sol&Agrifood” e “Cibus”

Sostenere la partecipazione delle imprese agroalimentari novaresi ad eventi di riferimento del settore: la Camera di Commercio di Novara ha previsto agevolazioni economiche per le aziende che si iscriveranno alle fiere “Sol&Agrifood” e “Cibus” attraverso le collettive coordinate da Unioncamere Piemonte.

Dal 19 al 22 aprile 2020, in concomitanza con Vinitaly, si svolgerà a Verona “Sol&Agrifood”, rassegna articolata nelle aree birra artigianale, food ed olio extravergine di oliva che punta alla promozione di prodotti d’eccellenza grazie alla presenza di buyer esteri, oltre che di ristoratori ed operatori dell’area Nord-Est Italia.

La rassegna “Cibus”, che si svolge con cadenza biennale, avrà luogo invece dall’11 al 14 maggio a Parma. Oltre 82mila i visitatori professionali che hanno preso parte alla precedente edizione, il 21% dei quali provenienti dall’estero, a conferma del carattere internazionale della manifestazione e dell’opportunità di sviluppo di relazioni business oltreconfine.

Per entrambe le manifestazioni la Camera di Commercio ha previsto un abbattimento della quota di iscrizione (pari a 500 euro +IVA per “Sol&Agrifood” e a 800 euro +IVA per “Cibus”) applicato alle imprese novaresi che si iscriveranno, purché in regola con il pagamento del diritto annuale, utilizzando gli appositi moduli disponibili sul sito , dove è possibile consultare le schede informative riguardanti ciascun evento.

Le adesioni per “Cibus” dovranno essere inviate all’indirizzo PEC affari.general@no.legalmail.camcom.it entro sabato 8 febbraio, mentre quelle per “Sol&Agrifood” vanno spedite entro le ore 18.00 di venerdì 14 febbraio all’indirizzo PEC.

Al via i percorsi di degustazione dedicati al vino

organizzati da Confartigianato Cuneo

Confartigianato Cuneo, con la collaborazione dell'Associazione **Go Wine** e di alcuni ristoratori del progetto **Creatori di Eccellenza**, organizza dei percorsi di degustazione dedicati al vino.

*«Scopo dell'iniziativa, – commentano **Luca Crosetto**, presidente territoriale di Confartigianato Cuneo, e **Massimo Corrado**, presidente Go Wine – è promuovere il vino non solo in quanto “prodotto”, che in provincia di Cuneo raggiunge livelli di altissima qualità, e rappresenta un'importante espressione della tradizione agro-alimentare del nostro Paese, ma valorizzare il “vino” come componente essenziale di un territorio, fortemente legato al mondo produttivo, del turismo, della ricettività e alla cultura del luogo».*

Ogni “percorso”, ne sono previsti diversi in provincia, è composto da 5 incontri per scoprire il vino e degustarlo. Tutti gli incontri si svolgeranno dalle ore 20:30 alle ore 22:30.

Prima serata – Introduzione alla degustazione. Presentazione Associazione Go Wine e illustrazione finalità del corso di degustazione. Introduzione alla degustazione: tecniche, regole, finalità e comportamento. Analisi capacità sensoriali dell'olfatto e del gusto. Introduzione generale sulle caratteristiche determinanti la struttura di un vino (con richiamo anche nelle serate successive). Degustazione di 4 vini.

Seconda serata – Il rapporto vitigno-vino-territorio, vini bianchi. Il rapporto Vitigno – Vino – Territorio. Vitigni autoctoni e vitigni internazionali. I vini bianchi. Degustazione di 5 vini.

Terza serata – Il lavoro in vigna, vini rossi. Il lavoro in Vigna (come dalla terra nasce un grande vino, tecniche e metodi). I vini rossi. Degustazione di 5 vini.

Quarta serata – Il turismo del vino. Spumanti e vini da meditazione. La cantina come luogo di promozione. Il prodotto vino fra agricoltura e turismo. I vini spumanti: metodo classico e metodo charmat. I vini dolci e i vini passiti: metodi di vinificazione. Degustazione di 5 vini.

Quinta serata – Cena con abbinamento vino e cibo. Il vino a tavola: incontro con due produttori del Piemonte. Il vino raccontato e l'abbinamento con i piatti del menu. Percorso di degustazione con 4 vini nel menu classico composto da Antipasto, Primo, Secondo e Dolce.

La quota di partecipazione è di 190,00 euro (iva inclusa). Tale quota comprende: degustazioni, lezioni, dispense teoriche, guida "Cantine d'Italia 2020", n. 6 bicchieri da degustazione modello Carrè, iscrizione all'Associazione Go Wine sino al 31/12/2020, stuzzichini di accompagnamento alle serate, cena finale (antipasto, primo, secondo, dolce) e attestato di partecipazione. Sarà possibile per ogni partecipante portare un accompagnatore alla cena finale del percorso al costo di 30,00 euro.

Questi i "percorsi" attualmente programmati:

- da **mercoledì 19 febbraio 2020** – presso "La Novella" (Viale degli Angeli, 33 – Cuneo)
 - da **lunedì 2 marzo 2020** – presso "Ostu Bistrot" (Via Muratori, 18 – Savigliano)
 - da **martedì 10 marzo 2020** – presso "Vincafè" (Via Vittorio Emanuele, 12 – Alba)
-

Al via “Fields”, il più grande progetto formativo europeo per l’agroalimentare

L’Italia si è aggiudicata il coordinamento di “Fields”, l’agenda e la strategia formativa degli agricoltori europei in materia di digitale, bioeconomia e sostenibilità.

Il progetto, coordinato da Confagricoltura e dall’Università di Torino, conta 30 partner di 12 Paesi europei. La prima plenaria si è svolta oggi a Torino presso la l’aula magna Cavallerizza reale dell’ateneo torinese.

“Fields” – ha spiegato Daniele Rossi, delegato di Confagricoltura e presidente della Ricerca ed Innovazione del Copa Cogeca a Bruxelles – è un erasmus plus da 4 milioni di euro dedicato alla formazione avanzata degli imprenditori agricoli europei in materia di sostenibilità, bioeconomia circolare e digitalizzazione.

Per affrontare le sfide del futuro e restare competitivi – ha osservato il prof. Remigio Berruto del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Disafa) dell’Università di Torino – si deve innovare con maggiore coraggio nelle competenze imprenditoriali, nei contenuti e nei metodi formativi in tutta Europa. In questo senso l’impegno per una progettazione formativa innovativa, a livello europeo.

“Fields” si occuperà della definizione delle nuove competenze richieste all’imprenditoria agroalimentare europea per restare competitiva ed affrontare le sfide del futuro globale, dal climate change alla circolarità, dalla nutrizione personale alla gestione delle risorse naturali.

Verrà elaborato un database delle principali 90 Agenzie educative, un profilo curriculare delle 10 nuove occupazioni

prioritarie in Europa, 4 moduli formativi completi in 7 differenti lingue; verranno quindi preparati 102 docenti formatori, coinvolte 140 organizzazioni professionali e la piattaforma formativa sarà indirizzata a 20 mila utenti.

Quello che viene posto in essere – ha concluso Confagricoltura – è un grande impegno europeo che punta sulla condivisione di una strategia e di un'agenda europea per i prossimi sette anni di programmazione 2021–2027, nell'ottica del quadro politico europeo Food 2030 e del suo piano d'azione.

Dazi: Coldiretti Piemonte, il vino made in Piemonte non deve pagare il conto della guerra Trump-UE

Dopo l'accordo sui dazi trovato dagli Stati Uniti con la Cina adesso va cercata la pace anche con la Ue in vista della conclusione, il 13 gennaio, della procedura di consultazione avviata dal Dipartimento del Commercio (USTR) americano sulla nuova black list allargata dei prodotti europei sui quali Trump minaccia di estendere le tariffe e di aumentarle fino al 100% in valore.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in occasione della scadenza del termine fissato dal Federal Register nell'ambito della disputa nel settore aeronautico che coinvolge l'americana Boeing e l'europea Airbus.

La minaccia di Trump di imporre tasse aggiuntive fa tremare in particolare l'Italia del mondo del vino che è il prodotto

agroalimentare Made in Italy più esportato in Usa con un aumento del 5% in valore nel 2019 dopo il record di 1,5 miliardi raggiunto l'anno precedente, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat relativi ai primi nove mesi dell'anno.

Gli Stati Uniti sono il principale consumatore mondiale di vino e l'Italia è il loro primo fornitore.

L'imposizione di dazi favorirebbe la produzione di vino degli Stati Uniti che ha raggiunto quasi il 10% del totale mondiale per effetto di una crescita vorticoso delle coltivazioni che hanno consentito agli USA di diventare il quarto produttore di vino a livello globale dopo Italia, Francia e Spagna con una quantità di 24 milioni di ettolitri. Ma ad avvantaggiarsi sarebbero anche i concorrenti del Cile e dell'Australia particolarmente presenti sul mercato statunitense.

“Occorre al più presto riprendere il dialogo per evitare uno scontro dagli scenari inediti e preoccupanti che rischia di determinare un pericoloso effetto valanga sull'economia e sulle relazioni tra Paesi alleati – dichiarano **Roberto Moncalvo** Presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale – Il vino Made in Piemonte, grazie ai suoi alti standard qualitativi è già particolarmente apprezzato negli Usa che ne assorbono il 35% e le esportazioni hanno raggiunto i 200 milioni di euro: non possiamo mettere a rischio tale giro d'affari che, venendo meno, provocherebbe enormi perdite per le nostre imprese vitivinicole.

Ci vuole un impegno forte, a livello nazionale ed internazionale, per sventare una minaccia devastante per il Made in Italy agroalimentare poiché i nostri imprenditori non possono pagare il prezzo di una guerra commerciale relativa all'industria degli aerei per cui sono necessarie misure di compensazione a favore dei settori più colpiti. Oltretutto, il Piemonte – concludono Moncalvo e Rivarossa – paga già il conto delle perdite per effetto dei dazi al 25%, scattati il 18 ottobre scorso, con il Gorgonzola”.

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 contribuito 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».