

N. 1 - 4 GENNAIO 2008

- PSR 2007-2013: VIA LIBERA PER ABRUZZO, LAZIO, MARCHE E TRENTO
- LAZIO: APPROVATO IL PSR. SODDISFAZIONE DELL'ASSESSORE VALENTINI
- VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI, ARRIVA IL NUOVO DECRETO
- BIOFACH 2008: DAL PUBBLICO UN PREMIO PER L'OLIO D'OLIVA BIOLOGICO
- REPUBBLICA CECA: IL BIOLOGICO CRESCE RAPIDAMENTE
- CNR: DAI POMODORI CONTENITORI ECOLOGICI PER L'AGRICOLTURA
- CAPODANNO IN AGRITURISMO: LUCI E OMBRE
- IN CALO LA DISTRIBUZIONE DEI FITOFARMACI
- ORTOFRUTTA: SEMINARIO DELL'UNACOA CON IL MINISTRO DE CASTRO
- NOTIZIE BREVI & CURIOSI

PSR 2007-2013: VIA LIBERA PER ABRUZZO, LAZIO, MARCHE E TRENTO

Il Comitato Sviluppo Rurale della Commissione Europea ha approvato nella riunione del 19 dicembre 2007 i Programmi di sviluppo rurale (PSR) delle regioni Abruzzo, Lazio, Marche e della Provincia autonoma di Trento. Tutte le informazioni sui PSR già approvati si trovano nella sezione "Sviluppo rurale e infrastrutture" del sito del Ministero www.politicheagricole.it (001)

LAZIO: APPROVATO IL PSR. SODDISFAZIONE DELL'ASSESSORE VALENTINI

Un miliardo e mezzo di euro di investimenti in 7 anni e oltre 100mila aziende interessate, su una superficie rurale pari all'80% dell'intero territorio laziale. Sono questi i numeri del nuovo Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 del Lazio, approvato dall'Unione Europea, che interverrà in un settore che fattura 2 miliardi di euro l'anno, cioè il 12% di tutto il sistema economico regionale. Lo ha detto Daniela Valentini, assessore all'agricoltura del Lazio, presentando l'importante risultato. "È una programmazione economica - ha detto la Valentini - che scommette sui giovani, le donne, la qualità e l'eccellenza dei prodotti con progetti integrati territoriali, d'azienda e di filiera che partono dai bisogni e dalle vocazioni del territorio. Il PSR tende inoltre a ridare identità alla regione in sinergia con Roma che, per la prima volta, entra nella nuova programmazione. Vogliamo mettere in rete l'agricoltura con tutto il resto dell'economia, puntando in particolare sugli investimenti, a cui è destinato il 50% di tutte le risorse". Politiche di filiera, nessun finanziamento a pioggia e alle aziende che non rispettano i contratti nazionali di lavoro, sviluppo delle agroenergie, commercializzazione, multifunzionalità, no agli OGM e valorizzazione dei territori per dare sviluppo economico e nuova occupazione: sono questi i principali punti strategici del PSR 2007-2013 del Lazio. [fonte www.assagri.it] (002)

VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI, ARRIVA IL NUOVO DECRETO

E' stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 301 del 29-12-2007 il decreto del Ministero delle politiche agricole del 20-11-2007 di attuazione dell'articolo 1, comma 1065, della legge 27-12-2006, n. 296, sui mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli. Il decreto sulla vendita diretta, firmato dal ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro, consentirà quindi di far nascere anche in Italia i mercati degli agricoltori. "Con questa normativa - ha spiegato De Castro - si fissano finalmente le linee guida per tutto il territorio nazionale, si identificano le modalità di vendita dei prodotti e si forniscono indicazioni chiare e uniformi alle amministrazioni comunali, chiamate a rilasciare le autorizzazioni. Le previsioni sono incoraggianti: entro il 2008 nelle città italiane nasceranno circa cento mercatini degli agricoltori, per arrivare nel 2010 a 400-500 mercati attivi, per un totale di 6000-8000 imprese agricole coinvolte". Il decreto ha un duplice obiettivo: accorciare la filiera agroalimentare e offrire una rilevante

integrazione di reddito alle imprese agricole. “Si tratta di un'opportunità in più sia per gli agricoltori sia per i consumatori” ha detto ancora De Castro. Accorciando la filiera si avranno forti vantaggi pratici: convenienza nei prezzi, coniugata alla garanzia di prodotti di stagione e di assoluta freschezza. Le vendite dirette rappresentano inoltre una risposta importante per molte aree marginali, dove l'agricoltura soffre la concorrenza, ma è spesso l'unica attività presente sul territorio, oltre ad essere un formidabile modo per far conoscere la cultura rurale nelle città, costruendo un nuovo rapporto che leghi il settore agricolo alla società moderna. [fonte www.politicheagricole.it] (003)

BIOFACH 2008: DAL PUBBLICO UN PREMIO PER L'OLIO D'OLIVA BIOLOGICO

Il BioFach 2008 presenterà per la prima volta il nuovo Padiglione del vino, il 4A. Ma non sarà soltanto il vino bio di tutto il mondo ad attirare il pubblico. Nel Padiglione del vino, infatti, ci sarà anche il Bar dell'olio d'oliva, al suo settimo anno di vita. Al BioFach 2008 avrà inoltre luogo per la prima volta una premiazione del migliore olio d'oliva da coltivazione biologica. La particolarità di questo riconoscimento sta nelle persone che effettueranno l'assaggio: saranno infatti gli stessi visitatori del salone a decidere il migliore olio. Nel 2007 al BioFach erano presenti 60 produttori di olio biologico da 10 paesi, la maggior parte presenti anche nel Bar dell'olio d'oliva. Tra questi, oltre alle nazioni classiche come l'Italia, la Spagna e la Grecia, c'erano anche nazioni europee “esotiche” come Cipro e Albania. Fuori dall'Europa, oltre agli ormai affermati paesi d'oltreoceano, come Cile e Australia, ci sono anche i produttori del Medio Oriente, come l'Arabia Saudita e la Palestina. [fonte www.biofach.de] (004)

REPUBBLICA CECA: IL BIOLOGICO CRESCE RAPIDAMENTE

Il consumo di alimenti biologici sta crescendo rapidamente nella Repubblica Ceca. Nel 2006, secondo Green Marketing, il mercato del biologico è cresciuto del 49% rispetto al 2005, arrivando a 29 milioni di euro. Quest'anno la crescita viaggia attorno al 70%, arrivando a circa 49 milioni di euro. “Dal 2008 al 2010 il tasso di crescita annuale sarà del 60% e oltre” sempre secondo Green Marketing. La gente sta prendendo confidenza con i principi dell'agricoltura biologica, grazie ai mezzi di informazione e alle campagne promozionali e all'espansione dei cibi biologici dai negozi specializzati ai supermercati tradizionali. Il mercato resta comunque di piccole dimensioni se raffrontato con l'Europa occidentale, perché il biologico rappresenta solo lo 0,35% del totale dei consumi alimentari. Il rapido tasso di crescita potrebbe far arrivare questa quota al 2% entro la fine del 2010, poco al di sotto della quota dei paesi occidentali. Nel 2006 la catena della grande distribuzione Interspar ha introdotto la sua “private label” sul biologico, cioè una linea di prodotti biologici a marchio Interspar, seguita da Plus e Tesco. I produttori locali, però, hanno ancora difficoltà ad essere presenti nella grande distribuzione perché spesso non riescono a raggiungere i volumi richiesti. [fonte Organic Market] (005)

CNR: DAI POMODORI CONTENITORI ECOLOGICI PER L'AGRICOLTURA

Il pomodoro, alimento principe della cucina mediterranea, potrebbe essere utile anche fuori dalla cucina. Alcuni ricercatori del Cnr di Pozzuoli hanno scoperto che gli scarti di lavorazione di questo ortaggio possono essere riutilizzati per la creazione di materiale biodegradabile per l'agricoltura. Gli studiosi hanno messo a punto un prodotto a base di sostanze di origine marina o agricola, rinforzate con fibre provenienti dalla lavorazione dei pomodori ottenendo contenitori, completamente biodegradabili, da utilizzare per la coltivazione cosiddetta “tray plant”. I contenitori usati attualmente hanno il vantaggio di essere leggeri e resistenti agli urti, ma non sono biodegradabili e non possono essere riciclati come imballaggi di plastica (ad esempio, le campane per la raccolta differenziata non li accettano). Il loro accumulo in agricoltura sta diventando un grosso problema ambientale, visto che solo in Italia se ne usano ogni anno decine di migliaia di tonnellate. I nuovi contenitori “al pomodoro” saranno leggeri e resistenti e inoltre, per la loro biodegradabilità, potranno essere interrati con tutte le piantine. L'idea risolverebbe anche un

problema dell'industria conserviera che deve smaltire gli scarti della lavorazione del pomodoro. (006)

CAPODANNO IN AGRITURISMO: LUCI E OMBRE

Il Capodanno in agriturismo è stato un successo, anzi no. Non ci sono opinioni concordi tra gli operatori del settore sulle ultime festività. Coldiretti, infatti, ha annunciato che “con 350mila presenze stimate per Capodanno” l'agriturismo è cresciuto, grazie anche alla necessità di ridurre il periodo di vacanze natalizie e al week end che ha preceduto l'ultimo giorno dell'anno. Sono aumentati soprattutto i giovani, che hanno preferito la tranquillità della campagna e i prodotti tipici per la notte più “lunga” dell'anno. Di diversa opinione, invece, l'Agriturist, la più importante associazione agrituristica italiana. Ben il 26% delle aziende agrituristiche interpellate con un sondaggio ha registrato una flessione delle prenotazioni, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Per confermare almeno i risultati del Capodanno 2007 gli agriturismi hanno confidato soprattutto sulle prenotazioni “last minute”, fatte cioè all'ultimo momento. Tra i motivi di questo andamento non positivo, secondo Agriturist, le difficoltà economiche delle famiglie italiane e la crescita costante dell'offerta di agriturismo, che nel 2007 ha registrato un incremento del 6,7%. (007)

IN CALO LA DISTRIBUZIONE DEI FITOFARMACI

Dal 1997 al 2006 la distribuzione dei prodotti fitosanitari è diminuita del 10,8%. Lo rende noto l'Istat, diffondendo i dati della rilevazione sulla distribuzione per uso agricolo dei prodotti fitosanitari. La distribuzione dei prodotti o formulati fitosanitari assume sempre più rilievo per la crescente attenzione da parte dell'opinione pubblica verso la salute, la salubrità del cibo e dell'acqua, la salvaguardia dell'ambiente e, più in generale, verso la qualità della vita. I dati sui prodotti fitosanitari distribuiti al consumo possono essere oggetto di analisi per la valutazione dei potenziali residui nocivi contenuti nelle derrate agricole e nelle acque. Gli orientamenti agronomici più recenti e gli attuali indirizzi di politica comunitaria tendono a non aumentare le quantità di prodotti fitosanitari distribuite e impiegate nelle coltivazioni, dando priorità sia alla difesa delle piante mediante metodi di lotta integrata e biologica sia al mantenimento delle caratteristiche qualitative delle produzioni agricole. [fonte Sinab/Istat] (008)

ORTOFRUTTA: SEMINARIO DELL'UNACOA CON IL MINISTRO DE CASTRO

Si svolgerà giovedì 10 gennaio 2008, alle ore 9,30, nel salone Unioncamere di piazza Sallustiana a Roma la Conferenza annuale dei presidenti delle organizzazioni di produttori ortofrutticoli aderenti all'Unacoa. Nell'ambito della riunione si terrà un seminario che approfondirà diversi temi: l'ortofrutta in relazione ai futuri scenari della politica agricola comunitaria; la strategia nazionale per il settore ortofrutticolo: piani di settore, programmi operativi, prevenzione e gestione delle crisi di mercato; trasformazione industriale: l'impatto della riforma; nuovi mercati e zona di libero scambio euromediterraneo; interprofessione: intese di filiera, accordi quadro, promozione. All'incontro interverrà, tra gli altri, il ministro delle politiche agricole, Paolo De Castro. (009)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

SUCCO DI MELAGRANA CONTRO IL RISCHIO CARDIOVASCOLARE: è ricco di polifenoli (antocianine e tannini idrolizzabili) e per questo ha una forte azione antiossidante. È il succo della melagrana, che secondo il Cnr, oltre a “ridurre i fattori di rischio cardiovascolare, ha un effetto protettivo sulla cartilagine articolare, prevenendo o limitando il rischio di osteoartriti; svolge azione preventiva su alcuni tipi di tumori; ha un'attività debolmente estrogenica, interessante per il trattamento dei sintomi della menopausa, e sembra avere anche azione neuroprotettiva”. (010)

N. 2 - 11 GENNAIO 2008

- IL NUOVO NUMERO DEL PERIODICO “SUOLO E SALUTE”
- VIVANESS 2008: IL SALONE MONDIALE DELLA COSMESI NATURALE
- NORMATIVA: UTILIZZAZIONE DEL NITRITO DI SODIO E DEL NITRATO DI POTASSIO
- INDIA: IN CRESCITA LA SUPERFICIE BIOLOGICA
- GERMANIA: UN MERCATO BIO DA 5 MILIARDI DI EURO
- LAZIO: AUMENTANO I CONSUMI BIOLOGICI. QUASI 2.800 LE AZIENDE
- CONIGLIO: IL PREZZO AUMENTA DEL 430% DALLA STALLA ALLA TAVOLA
- “VITA IN CAMPAGNA”: IL PRIMO NUMERO DEL 2008
- CONVEGNO BIOGEO SU PRODUZIONE BIOLOGICA DI BARBABIETOLA E POMODORO DA INDUSTRIA
- NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

IL NUOVO NUMERO DEL PERIODICO “SUOLO E SALUTE”

E' in distribuzione il nuovo numero del periodico “Suolo e Salute”. Nel suo editoriale il presidente di Suolo e Salute, Augusto Mentuccia, traccia un positivo bilancio del 2007, anno in cui l'organismo di controllo ha raggiunto molti e significativi obiettivi. Nel numero segnaliamo una pagina dedicata ai Programmi di sviluppo rurale, con l'esame delle misure per il biologico nelle regioni in cui i Psr 2007-2013 sono ormai definitivi. Tra i tanti temi trattati: Roma biocapitale con la II edizione della Biofiera; il vino protagonista al BioFach 2008; le novità nelle procedure nazionali di registrazioni dei prodotti Dop e Igp; il piano triennale per lo sviluppo del biologico in Sardegna; la pasta e la pizza biologica della Filiera Corta Picena. (011)

VIVANESS 2008: IL SALONE MONDIALE DELLA COSMESI NATURALE

L'appuntamento per la cosmesi naturale è al Vivaness 2008, il salone della cosmetica naturale e del benessere, che si svolgerà per la seconda volta in parallelo al BioFach di Norimberga, dal 21 al 28 febbraio prossimi. A Norimberga ci saranno circa 180 espositori, localizzati nel padiglione 7A e in parte del 7. La cosmetica naturale sta vivendo un vero e proprio boom. Secondo Organic Monitor, questo mercato muove oltre un miliardo di euro in Europa e 5 miliardi in tutto il mondo. A guidare il mercato europeo è la Germania: i produttori tedeschi di cosmetici naturali, tra cui si trovano i leader mondiali, hanno fatturato nel 2006 circa 650 milioni di euro. La cosmetica naturale copre una quota di circa il 6% del mercato complessivo della cosmetica in Germania (11,4 miliardi di euro). Ricordiamo che Suolo e Salute opera nel settore della cosmesi naturale con il marchio Biocosmesi Veritas. [www.vivaness.de] (012)

NORMATIVA: UTILIZZAZIONE DEL NITRITO DI SODIO E DEL NITRATO DI POTASSIO

Dal 1 dicembre 2007 è operativo il regolamento CE n.780/2006 del 24-5-2006 che modifica l'allegato VI del regolamento CEE n.2092/91 che riguarda gli ingredienti non agricoli e gli ausiliari tecnologici utilizzati nella trasformazione dei prodotti biologici. Per quanto riguarda il nitrito di sodio ed il nitrato di potassio, la Commissione UE ha presentato una bozza che prevede il loro uso fino al 31 dicembre 2010 con limitazioni nei settori di impiego e nelle quantità. Entro quella data si dovrà fare una nuova valutazione di questi additivi. [fonte BioFach Newsletter]

Il regolamento n.780/2006 è disponibile nel sito dell'Ismea

http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/D.9b4db4ab8173441f4893/C21_41_Reg_780_06.pdf (013)

INDIA: IN CRESCITA LA SUPERFICIE BIOLOGICA

La superficie biologica in India potrebbe quadruplicarsi entro il 2012, passando dagli attuali 528mila ettari a oltre 2 milioni, secondo il periodico indiano Business Standard. Secondo l'organizzazione Icooa, che si occupa di agricoltura biologica, il settore cresce a un tasso annuale del 40%. A spingere la crescita è soprattutto l'interesse dei consumatori indiani. Mentre in passato i prodotti biologici erano destinati soprattutto all'esportazione, ora è il mercato interno a tirare. Molti dei governi degli stati che compongono la Federazione dell'India hanno "scoperto" il biologico e stanno aumentando gli aiuti ai contadini disposti alla conversione. [fonte BioFach Newsletter] L'ultimo numero del periodico "Suolo e Salute" dedica all'India un articolo sul tè biologico Darjeeling. (014)

GERMANIA: UN MERCATO BIO DA 5 MILIARDI DI EURO

In Germania il settore biologico continua a crescere. Secondo l'istituto ZMP (Osservatorio sul mercato dell'economia agricola), il giro d'affari del biologico è cresciuto del 15%, con un fatturato stimato di cinque miliardi di euro. Anche per l'anno appena iniziato l'istituto prevede una nuova ondata di crescita. "Nel 2008 il consumo dei prodotti biologici continuerà ad aumentare" ha spiegato il ricercatore Paul Michels. I consumatori, però, si troveranno di fronte a notevoli rincari. Secondo i dati della Federazione dell'alimentazione naturale (BNN), il giro d'affari del commercio specializzato nel settore è cresciuto del 14%. "Nel 2008 ci sarà un'altra ondata di crescita per i generi alimentari biologici", afferma la portavoce della BNN, Annette Moerler. Il biologico si estende anche tra gli agricoltori tedeschi. Nonostante questo, la produzione nazionale è insufficiente per coprire i consumi. In particolare si importano frutta e verdura: viene dall'estero circa la metà della verdura bio e fino al 70% della frutta. [fonte Agra Press] (015)

LAZIO: AUMENTANO I CONSUMI BIOLOGICI. QUASI 2.800 LE AZIENDE

L'interesse e il consumo di cibi biologici nel Lazio cresce giorno dopo giorno. Ad alimentare un mercato, fino a pochi anni fa assai ristretto, hanno contribuito i sempre più frequenti scandali alimentari. Fasce sempre più ampie di consumatori orientano le proprie scelte verso prodotti più sani e certificati, ottenuti senza prodotti chimici di sintesi, come quelli biologici. Da una recente indagine dell'assessorato all'agricoltura, risulta che il Lazio è la Regione con il maggior consumo di prodotti biologici a livello nazionale. Dato confermato anche dalla presenza di 2.736 aziende agricole biologiche, situate in tutto il territorio regionale. Di queste, 1026 sono a Viterbo, 806 a Rieti, 485 a Roma, 304 a Latina e 115 a Frosinone. Parecchie le aziende agricole tradizionali passate al biologico, mentre anche molti negozi, soprattutto di frutta e verdura, hanno fatto questa scelta per avere maggiore garanzia di qualità e sicurezza. [fonte Il Tempo] (016)

CONIGLIO: IL PREZZO AUMENTA DEL 430% DALLA STALLA ALLA TAVOLA

"Il prezzo del coniglio aumenta del 430 per cento dalla stalla alla tavola, a causa delle distorsioni nella distribuzione commerciale che mettono a rischio non solo i consumi, ma anche il primato nell'allevamento dell'Italia, primo produttore europeo e secondo a livello mondiale, dopo la Cina". La Coldiretti lancia l'allarme e sottolinea che gli italiani consumano ogni anno circa 4 kg a testa di carne di coniglio, prodotta in circa 5.000 allevamenti situati soprattutto nel Nord Italia. Il prezzo medio riconosciuto agli allevatori è oggi di circa 1,5 euro al chilo, mentre i consumatori sono costretti a pagare un prezzo vicini agli 8 euro. Si tratta di una forbice insostenibile che dimostra l'esistenza di ampi margini da recuperare per consentire una giusta remunerazione nelle campagne e acquisti più accessibili per i cittadini di un tipo di carne con positive proprietà nutrizionali. Occorre garantire maggiore trasparenza, chiede la Coldiretti, nel passaggio dagli allevamenti alle tavole dei consumatori, introducendo l'obbligo di indicare in etichetta l'origine, come è già stato fatto per la carne di pollo e di bovino. (017)

"VITA IN CAMPAGNA": IL PRIMO NUMERO DEL 2008

Tante curiosità nel nuovo numero del mensile di agricoltura pratica ed educazione ambientale del gruppo Informatore Agrario. Dal raro mais Sponcio al pesco colonnare o cipressino, detto Pillar; dalla mela Api Etoilé, a forma di stella, alla capra Cilentana; dalle abitudini della poiana, un rapace utile, all'impiego dei cavalli nei lavori agricoli. Completano il numero le consuete e seguitissime rubriche, come i finanziamenti e le opportunità dalle regioni. In allegato, il fascicolo con i lavori dei mesi di gennaio e febbraio. [www.vitaincampa.it] (018)

CONVEGNO BIOGEA SU PRODUZIONE BIOLOGICA DI BARBABIETOLA E POMODORO DA INDUSTRIA

Si terrà il prossimo 31 gennaio a Roma, presso la Sala Conferenze del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), in via Nazionale 31, il convegno sui risultati conclusivi ottenuti nel triennio del progetto Biogea. Tema specifico del convegno, i nuovi sistemi di produzione di piante industriali (barbabietola da zucchero e pomodoro da industria) in regime biologico ad elevata sostenibilità e competitività. Il programma completo del convegno è disponibile nel sito del Sinab [www.sinab.it], nella sezione Convegni. (019)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

APERTE LE ISCRIZIONI AL PREMIO BIOL 2008: è giunta alla XIII edizione il premio per i migliori oli extravergine biologici, che si svolgerà dal 21 al 27 aprile 2008 in Puglia. Le aziende che producono, imbottigliano o commercializzano olio extravergine biologico possono iscriversi tramite il sito www.premiobiol.it o contattando il CiBi (Consorzio Italiano per il Biologico) via O. Serena, 37 - 70126 Bari; tel./fax 080 5582512.

SCIROPPO PER LA TOSSE? MEGLIO LATTE E MIELE (MAGARI BIO): uno studio recente, ripreso in un articolo dell'Espresso sui rischi dei farmaci "da banco", ha evidenziato che non ci sono sostanziali differenze tra gli sciroppi per la tosse ed il classico sistema della tazza di latte caldo con il miele. Anzi: uno sciroppo in commercio da 30 anni è stato ritirato dalla stessa casa farmaceutica perché provocherebbe aritmie cardiache. Per migliorare gli effetti benefici, aggiungiamo noi, meglio scegliere latte fresco bio e miele biologico di provenienza italiana! (020)

N. 3 - 18 GENNAIO 2008

- SUOLO E SALUTE AL BIOFACH 2008
- OLANDA: UNA ZOOTECCIA SOSTENIBILE ENTRO 15 ANNI
- INFLAZIONE: IL 75% DEGLI ITALIANI HA CAMBIATO ABITUDINI. BENE IL BIOLOGICO
- IN GERMANIA NASCE L'ETICHETTA "SENZA OGM"
- CORSO SULL'AGRICOLTURA SOCIALE NEL LAZIO
- SU "ORIGINE" I PRODOTTI TIPICI DEL PARCO DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA
- MILLESIME BIO 2008, IL SALONE PROFESSIONALE DEI VINI BIOLOGICI IN FRANCIA
- CONVEGNO SUI MATERIALI BIODEGRADABILI IN AGRICOLTURA (FINALE EMILIA, 4 FEBBRAIO 2008)
- OLIO: DAL 17 GENNAIO 2008 ETICHETTA OBBLIGATORIA DEL PRODOTTO ITALIANO
- NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

SUOLO E SALUTE AL BIOFACH 2008

Suolo e Salute sarà presente al BioFach 2008 con uno stand collettivo (padiglione 4, stand 220), che ospiterà alcune importanti aziende biologiche certificate. Ecco l'elenco delle aziende presenti: Sunny Land di Bovolone (VR); Le Macchie di Montecastrilli (TR); Marchesi De Gregorio di Palermo; Maggio Vini di Vittoria (RG); Daltam di Mattarello (TN); La Nuova Arpi di Foggia; Suolo e Salute Serbian (Serbia); Interbio e Ddo Delta Dunari Organics (Romania). Molte altre aziende certificate da Suolo e Salute saranno presenti con propri stand o negli spazi allestiti da varie regioni italiane. Il BioFach è il salone mondiale dei prodotti biologici; si svolge a Norimberga dal 21 al 24 febbraio 2008. Per informazioni www.biofach.de (021)

OLANDA: UNA ZOOTECCIA SOSTENIBILE ENTRO 15 ANNI

Gerda Verburg, ministra olandese dell'agricoltura, vuole una zootecnia sostenibile entro i prossimi 15 anni. Per questo ha presentato un progetto specifico al parlamento nazionale. Tra i punti fondamentali del piano, la sanità ed il benessere animale. Gli animali dovranno essere allevati in condizioni migliori, consentendo loro di vedere la luce naturale ed eliminando pratiche dolorose come il taglio della coda o la castrazione. Dal 2011 la ministra spera che si potrà passare a stalle e impianti zootecnici sostenibili. Per quanto riguarda i mangimi, il piano sostiene che essi dovranno essere prodotti nella UE. Bisogna limitare il ricorso alle importazioni di materie prime e, quando necessario, le importazioni dovranno provenire da coltivazioni sostenibili. È da notare che praticamente tutte queste condizioni vengono già rispettate nella zootecnia biologica. (022)

INFLAZIONE: IL 75% DEGLI ITALIANI HA CAMBIATO ABITUDINI. BENE IL BIOLOGICO

Con l'aumento dei prezzi il 75 per cento delle famiglie italiane ha cambiato le sue abitudini alimentari. Se la spesa è stata nel complesso più povera, per i prodotti biologici c'è stata una controtendenza, segno della fiducia consolidata dei consumatori. Nel 2007 il 79% degli italiani ha mangiato prodotti biologici, con un aumento record del 9%. È quanto emerge dall'Indagine 2007 Coldiretti-Swg sulle opinioni di italiani ed europei sull'alimentazione. Oltre la metà dei consumatori italiani ha cambiato il tipo di prodotti acquistati, mentre è aumentata l'attenzione nella lettura dell'etichetta e per la provenienza dei cibi, a favore di quelli locali. Gli ultimi dati Istat assegnano proprio all'alimentare e alle bevande il record dell'inflazione, con un aumento del 4,1% a dicembre, con un valore record per pane (+ 12,6%), pasta (+ 8,6%), il latte (+7,7%), frutta (+ 4,8 per cento) e carne (+ 3,5). Nel 2007 in Italia la spesa alimentare complessiva è rimasta invariata (+ 0,1%) ma gli italiani hanno portato a casa meno cibo per effetto dell'aumento dei prezzi (-1,3 per cento); in aumento pollo, uova e acqua mentre calano pane, pasta e vino. Il caro prezzi del 2007 non ha però fatto diminuire l'attenzione nei confronti della qualità. Gli italiani sono risultati tra i più sensibili in Europa per le caratteristiche del cibo messo nel carrello: il 97% ha acquistato prodotti locali, l'84% prodotti a denominazione di origine controllata (Dop/Doc), il 79% prodotti biologici e il 66% alimenti garantiti per l'assenza di Ogm. [www.coldiretti.it] (023)

IN GERMANIA NASCE L'ETICHETTA “SENZA OGM”

Il sottosegretario di stato all'agricoltura della Germania, Gert Lindemann, ha annunciato che è stato raggiunto un accordo per la nuova legge sull'ingegneria genetica. Per la prima volta sarà introdotta l'etichetta senza Ogm, “che garantirà maggiore trasparenza per i consumatori”, ha detto Lindemann. L'etichetta sarà concessa anche a carne, latte, uova ed altri prodotti derivati ma solo se gli animali saranno stati allevati senza mangimi contenenti Ogm. Sarà invece possibile usare vitamine e additivi biotech, se non ci sono altri prodotti disponibili sul mercato. I materiali Ogm non dovranno essere rintracciabili negli animali. La legge sull'ingegneria genetica sarà presentata al Parlamento tedesco il 25 gennaio. [fonte www.agrapress.it] (024)

CORSO SULL'AGRICOLTURA SOCIALE NEL LAZIO

Dal 28 gennaio partirà, presso la sede dell'Arsial, a Roma, il primo corso di formazione

sull'agricoltura sociale. I termini per l'iscrizione scadono il prossimo 20 gennaio. Il corso è strutturato in 8 moduli ed è rivolto a imprenditori agricoli, operatori sociali, animatori di sviluppo locale, tecnici pubblici e privati, al fine di fornire strumenti e metodi utili per promuovere, progettare e realizzare esperienze di agricoltura sociale a livello territoriale e aziendale. Le domande d'iscrizione si potranno inviare via fax. Per informazioni: Rete Fattorie Sociali; Via del Grottino snc; Grottaferrata (RM) Tel./Fax 06.94549191 - 348.2564595 email: info@fattoriesociali.com Il programma del corso e il modulo d'iscrizione sono disponibili nel sito del Sinab <http://www.sinab.it/programmi/servizi.php?tp=agenda&par=44> (025)

SU "ORIGINE" I PRODOTTI TIPICI DEL PARCO DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

Il numero di gennaio-febbraio 2008 di "Origine", la rivista del gruppo Informatore Agrario dedicata ai sapori del territorio italiano, pubblica un ampio articolo sui prodotti tipici del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il servizio, realizzato da Pier Francesco Lisi, passa in rassegna i prodotti più conosciuti di questo territorio, dal Pecorino di Farindola al Canestrato di Castel del Monte, dalla Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio alle mortadelle di Campotosto. Nel servizio Silvia De Paulis, responsabile dell'agricoltura del Parco, parla del marchio dei prodotti del Parco, la cui certificazione è stata affidata dopo una gara a Suolo e Salute. Completano l'articolo notizie utili per visitare il Parco, mangiare e acquistare i prodotti tipici. [www.origineonline.it] (026)

MILLESIME BIO 2008, IL SALONE PROFESSIONALE DEI VINI BIOLOGICI IN FRANCIA
Si svolgerà dal 28 al 30 gennaio 2008 a Perpignan, in Francia, la 15a edizione di Millesime Bio, il salone internazionale professionale dei vini prodotti con uve da agricoltura biologica. Millesime Bio è organizzato dall'Associazione interprofessionale dei produttori di vino biologico del Languedoc-Roussillon (Aivb-LR) fin dal 1993, anno di nascita della manifestazione. Millesime Bio è riservato ai professionisti del vino biologico (importatori, buyer, giornalisti ecc.); quest'anno ospita oltre 220 aziende produttrici, provenienti dalla Francia, in primo luogo, e poi da Italia, Germania, Spagna, Portogallo e Svizzera. [<http://vino-biologico.blogspot.com/2008/01/millesime-bio-2008-il-salone.html>] (027)

CONVEGNO SUI MATERIALI BIODEGRADABILI IN AGRICOLTURA (FINALE EMILIA, 4 FEBBRAIO 2008)

In questa newsletter ci siamo occupati spesso di materiali biodegradabili e compatibili con l'agricoltura biologica. Di recente (notizia 006, n.1/2008) abbiamo parlato di contenitori biodegradabili per le piantine orticole, ottenuti dagli scarti della lavorazione del pomodoro. Segnaliamo ora un incontro su questo tema, che si svolgerà presso l'istituto d'istruzione superiore "Ignazio Calvi", a Finale Emilia (MO), lunedì 4 febbraio 2008. Tema dell'appuntamento "Materiali biodegradabili in agricoltura. Metodologie d'impiego, risultati ed esperienze". L'incontro presenterà esperienze e prove agronomiche riguardanti l'impiego di alcuni materiali biodegradabili, impiegabili principalmente nella pacciamatura delle colture orticole. L'agricoltura può contribuire a ridurre il volume di rifiuti utilizzando materiali non derivanti dal petrolio, ma da materie prime naturali e biodegradabili, come i teli da pacciamatura derivati dal mais, che, stesi sul terreno, non devono più essere rimossi e smaltiti, ma vanno incontro a una degradazione spontanea. Le lavorazioni del terreno relative alla successiva coltura sono sufficienti a farli letteralmente sparire nel suolo. I materiali presentati nel convegno sono compatibili con l'agricoltura biologica e con quella integrata. Il programma del corso su www.sinab.it (028)

OLIO: DAL 17 GENNAIO 2008 ETICHETTA OBBLIGATORIA DEL PRODOTTO ITALIANO
Dal 17 gennaio l'olio d'oliva italiano è più tutelato dalle falsificazioni, dall'assalto degli agropirati e dalle sofisticazioni. Lo ha detto la Cia, Confederazione Italiana Agricoltori, commentando l'entrata

in vigore del decreto sull'etichettatura dell'olio extravergine d'oliva. Ora, secondo la Cia, occorre impegnarsi a livello europeo per difendere il provvedimento, che è stato giudicato dalla Commissione UE in contrasto con il regime della concorrenza. Il decreto del ministro De Castro obbliga ad indicare in etichetta la provenienza delle olive impiegate nell'olio vergine ed extravergine. Finalmente sarà impossibile ingannare i consumatori, vendendo come italiano un olio ricavato, invece, da miscugli diversi e soprattutto da olive provenienti da altri paesi, come Grecia, Tunisia e Spagna. Un fenomeno molto diffuso che, secondo la Cia, provoca ogni anno al settore olivicolo italiano danni superiori ai 650 milioni di euro. (029)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

CORSO PER ASSAGGIO DELL'OLIO: il corso, organizzato dalla Aioma delle Marche, si svolgerà a Staffolo (AN) dal 14 febbraio al 1 marzo. Il corso è valido per l'iscrizione all'Elenco nazionale dei tecnici esperti assaggiatori di olio di oliva. Per informazioni ed iscrizioni www.aioma.it

CONVEGNO PEFC SULLA TUTELA DEI LAVORATORI: Pefc Italia organizza giovedì 7 febbraio alle ore 13,30, nell'ambito di Fieragricola di Verona, un convegno sulla tutela della salute degli operatori che usano attrezzature che funzionano con motore a scoppio (motoseghe, decespugliatori ecc) nei lavori forestali, verde urbano e florovivaismo. Per informazioni www.pefc.it (030)

N. 4 - 25 GENNAIO 2008

- GERARD DEPARDIEU INAUGURERÀ IL BIOFACH 2008, DEDICATO AI VINI BIOLOGICI
- BIOFACH 2008: INVITO PER I PRODUTTORI BIOLOGICI DELLA CAMPANIA
- EXTRABIO, LA TERZA EDIZIONE DEL PREMIO PER GLI OLI BIOLOGICI DELLA CAMPANIA
- PER IL 90% DEGLI EUROPEI LA PERDITA DELLA BIODIVERSITÀ È UN PROBLEMA SERIO
- BIODIVERSITÀ: PER CARNEMOLLA (FEDERBIO) L'AGRICOLTURA BIOLOGICA HA UN RUOLO IMPORTANTE
- POLLO E UOVA SONO GLI ALLEVAMENTI CON MENO IMPATTO SUL RISCALDAMENTO GLOBALE
- ROMANIA: FONDI DEL GOVERNO PER IL SETTORE ZOOTECNICO
- STATI UNITI: IN PREPARAZIONE STANDARD PER LA COSMETICA NATURALE
- NEL 2007 LA SPESA IN CAMPAGNA HA RAGGIUNTO I 2,5 MILIARDI DI EURO
- LA CIVILTÀ DELL'OLIO DI OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA
- NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

GERARD DEPARDIEU INAUGURERÀ IL BIOFACH 2008, DEDICATO AI VINI BIOLOGICI
Sarà Gerard Depardieu, attore di successo ma anche viticoltore, ristoratore, autore di libri di cucina e "sibarita ad honorem", ad inaugurare il prossimo 21 febbraio il BioFach 2008. Quest'anno saranno proprio i vini biologici ad essere protagonisti della più importante fiera mondiale dei prodotti biologici, che si svolgerà a Norimberga, in Germania, dal 21 al 24 febbraio. Punto di incontro per gli amanti del vino sarà il rinnovato padiglione 4A, inondato, come sottolineano gli organizzatori, di luce naturale ma anche degli aromi dei vini presenti. Dopo il successo del 2007, con la presenza di 300 cantine biologiche da 13 paesi, quest'anno si aspetta un incremento di presenze del 10%. In totale al BioFach sono attesi 2.600 espositori e oltre 45mila visitatori professionali. Intanto si è

svolta nel dicembre scorso la decima edizione del Concorso internazionale dei vini biologici (International Wine Award), organizzato dal BioFach. In concorso 545 vini da 15 paesi diversi; l'Italia il paese più rappresentato, con 125 campioni. Le premiazioni si svolgeranno il 21 febbraio a Norimberga. Nel sito del Vino Biologico www.vino-biologico.it (sezione Fiere e Manifestazioni) i primi risultati del concorso dei vini biologici del BioFach2008. (031)

BIOFACH 2008: INVITO PER I PRODUTTORI BIOLOGICI DELLA CAMPANIA

La regione Campania ha deciso di partecipare con un proprio stand al BioFach 2008. La partecipazione all'evento è gratuita ed aperta a tutte le aziende di produzione e trasformazione iscritte nell'Elenco Regionale degli Operatori di Agricoltura Biologica operanti in Campania e che, nel contempo, manifestino l'intenzione di iscriversi alla costituenda anagrafe regionale. Saranno offerti i seguenti servizi: stand collettivo completo di allestimento; assistenza in fiera di un incaricato; servizio di interprete per tutta la durata della fiera; il trasporto dei prodotti aziendali. Gli operatori biologici campani interessati dovranno far pervenire, entro le ore 12 del 4 febbraio 2008, esplicita manifestazione d'interesse (Allegato A) allo Stapa Cepica di Napoli, Centro Direzionale is. A6, 80143 Napoli, fax 081/-7967274, indicando le categorie merceologiche che intendono presentare. Informazioni utili e modulistica nella sezione News e/o Agricoltura biologica del sito dell'Assessorato all'agricoltura <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/home.htm> (032)

EXTRABIO, LA TERZA EDIZIONE DEL PREMIO PER GLI OLI BIOLOGICI DELLA CAMPANIA

ExtraBio è la terza edizione del premio regionale della Campania, riservato agli oli extravergine di oliva certificati come biologici. Il premio è organizzato da: assessorato all'agricoltura della regione Campania; Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Napoli; Associazione Analisti Sensoriali Associati; Unione delle Camere di Commercio della Campania; Coldiretti Campania. Le modalità di partecipazione sono descritte nell'allegato regolamento e prevedono l'invio dei campioni di olio e della documentazione richiesta entro il 4 febbraio 2008 a: Premio ExtraBio - Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Napoli - Corso Meridionale, 58 - 80143 Napoli. Tra le novità della terza edizione, un riconoscimento particolare al frantoio dove è stato ottenuto l'olio premiato. Informazioni e modulistica nelle sezioni News e/o Agricoltura biologica del sito dell'Assessorato all'agricoltura <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/home.htm> (033)

PER IL 90% DEGLI EUROPEI LA PERDITA DELLA BIODIVERSITÀ È UN PROBLEMA SERIO

La stragrande maggioranza dei cittadini europei crede che la perdita della diversità biologica sia un problema preoccupante. Lo rivela un'indagine di Eurobarometro. Gli europei sono preoccupati per la estinzione di specie vegetali e animali e per la scomparsa di habitat naturali. Ad essere più allarmati sono i cittadini di Grecia, Portogallo e Romania. Tra le cause che minacciano la biodiversità ci sono, in base al sondaggio, l'inquinamento e le catastrofi causate dall'uomo (27 per cento), il cambiamento climatico (19 per cento), l'agricoltura intensiva, la deforestazione e la pesca selvaggia (13%). Il commissario UE all'ambiente, Stavros Dimas, ha detto che per arrestare la perdita di biodiversità da qui al 2010, come previsto dagli impegni europei, è necessario l'impegno di tutti i cittadini. Un dato interessante emerso dal sondaggio dimostra che per gli europei la scomparsa delle specie naturali non è solo un danno in sé stesso. Per il 75 per cento, infatti, questo ha delle implicazioni economiche negative. L'ambiente e l'economia, come dimostra anche il caso dei rifiuti in Campania (vedi notizia xxx), sono sempre più legati. Il rapporto Eurobarometro http://ec.europa.eu/commission_barroso/dimas/news/doc/flash_eurobarometer_2007_biodiversity_report.pdf (034)

BIODIVERSITÀ: PER CARNEMOLLA (FEDERBIO) L'AGRICOLTURA BIOLOGICA HA UN

RUOLO IMPORTANTE

“Per raggiungere l’obiettivo dichiarato dall’Unione Europea di arrestare il trend negativo per la biodiversità è necessario il contributo di tutti. L’agricoltura biologica, in crescita costante da molti anni non solo in Europa, ma in tutto il mondo, sta facendo la sua parte” ha dichiarato Paolo Carnemolla, presidente di FederBio, commentando il sondaggio dell’Eurobarometro (vedi notizia precedente). “Le aziende biologiche, che non utilizzano prodotti chimici e non praticano un’agricoltura di tipo industriale (due tra i fattori responsabili della perdita di biodiversità), costituiscono delle vere e proprie 'oasi' per la flora spontanea, gli uccelli, gli insetti e molti animali selvatici. Nel quadro della sua politica per la difesa della biodiversità, in particolare quella attuata con la Rete Natura 2000, l’Unione Europea deve fare di più per un’agricoltura realmente sostenibile, mentre con i nuovi Piani regionali di sviluppo rurale si apre una straordinaria opportunità per far diventare il biologico il metodo per la gestione agricola di oltre 5 milioni di ettari di aree Natura 2000”, conclude Carnemolla. [fonte www.federbio.it] (035)

POLLO E UOVA SONO GLI ALLEVAMENTI CON MENO IMPATTO SUL RISCALDAMENTO GLOBALE

L'allevamento del pollame è la produzione zootecnica che contribuisce di meno al riscaldamento globale. La produzione di uova e di carne di pollo è quella con il miglior bilancio energetico, con i minori livelli di Riscaldamento potenziale globale (GWP la sigla inglese), rispetto ad altri allevamenti, come quello bovino, suino o ovino. Lo rivela uno studio dell'Università inglese di Cranfield. Il GWP della produzione di carne di pollo è stato calcolato in 3,6 tonnellate equivalenti di CO2, mentre quello della produzione di uova è di 3,8. Queste cifre arrivano a 4,9 per l'allevamento suino, 11 per la produzione di latte, 15 nell'allevamento di bovini e 17 in quello ovino. Indipendentemente dal sistema di produzione, la produzione di uova e carne di pollo produce meno riscaldamento globale. Lo studio ha anche messo a confronto l'impatto ambientale di diversi tipi di allevamento: quello convenzionale, quello biologico e quello contadino tradizionale. I risultati dimostrerebbero che la produzione convenzionale richiede meno energia a causa di una minore richiesta di terra e di un tasso di conversione degli alimenti più elevato. È da osservare, però, che nella valutazione dell'impatto ambientale vanno compresi anche altri criteri, come l'impatto dei rifiuti prodotti dai diversi tipi di allevamento o il costo ambientale ed energetico della produzione dei mangimi di tipo industriale. [fonte www.worldpoultry.net] (036)

ROMANIA: FONDI DEL GOVERNO PER IL SETTORE ZOOTECNICO

All'inizio del 2008 il governo romeno ha stanziato 600 milioni di lei (circa 167 milioni di euro) a favore dei produttori del settore zootecnico. I finanziamenti saranno a carico dello Stato e integreranno le risorse finanziarie messe a disposizione dall'Unione Europea, nell'ambito dei fondi strutturali. Gli stanziamenti sono destinati al miglioramento della popolazione di animali allevati, che verranno iscritti in appositi registri genealogici, e ammonteranno a 7,5 lei per ogni capo bovino e 3,68 lei per ogni capo ovicaprino. Ulteriori finanziamenti sono previsti per i produttori di lana ovina (5,18 lei a capo), di pellicce ovine (0,5 lei a capo), di carni ovine e caprine (1,0 lei a capo), e per l'introduzione nell'industria dell'allevamento di nuove tecnologie, biotecnologie e nuove tecniche per la riproduzione animale (0,80 lei a capo). Si prevede anche il potenziamento delle misure di controllo ufficiale della produzione di latte ovino e caprino. [fonte Ice Bucarest] (037)

STATI UNITI: IN PREPARAZIONE STANDARD PER LA COSMETICA NATURALE

Gli Stati Uniti stanno preparando alcune direttive sulla cosmetica naturale sotto la denominazione “NSF Draft Standard 305: Organic Personal Care Products”; fino al prossimo 3 marzo saranno possibili osservazioni alla proposta. Questo sarà il primo progetto di legge con cui si regola negli Stati Uniti la denominazione, gli ingredienti e le condizioni per la messa in commercio di prodotti biologici per l'igiene personale. Finora, infatti, le imprese del settore cosmetico dovevano muoversi all'interno delle norme del Nop (National Organic Program) create in particolare per gli

alimenti. Per maggiori informazioni <http://standards.nsf.org/home> [fonte BioFach Newsletter] (038)

NEL 2007 LA SPESA IN CAMPAGNA HA RAGGIUNTO I 2,5 MILIARDI DI EURO

Gli acquisti diretti presso le aziende agricole hanno raggiunto nel 2007 il fatturato record di 2,5 miliardi di euro. Lo ha affermato la Coldiretti in occasione della divulgazione dei dati Istat sul commercio al dettaglio e del rapporto Eurispes, da cui emerge che per il 94,5 per cento degli italiani c'è stato un aumento dei prezzi degli alimentari. Di fronte al caro prezzi, si riducono i consumi nei canali di vendita tradizionali mentre aumentano quelli che consentono di tagliare le intermediazioni e di garantire qualità e genuinità del prodotto. Durante il 2007 sette italiani su dieci hanno fatto almeno una volta acquisti direttamente dal produttore agricolo, giudicandoli in maggioranza convenienti, con un risparmio atteso del 30 per cento. Nel 2007 sono salite a oltre 57mila le aziende agricole, i frantoi, le cantine, le malghe e le cascine dove è possibile comperare direttamente. Tra i prodotti maggiormente acquistati frutta e verdura (il 28 per cento), il vino (il 37 per cento), l'olio (il 20 per cento), i formaggi (l'11 per cento), le carni e i salumi (l'8 per cento) e il miele (il 3 per cento). Per meglio individuare le aziende agricole dove è possibile acquistare direttamente, nel sito www.campagnamica.it è utilizzabile il motore di ricerca "In viaggio per Fattorie e Cantine". [fonte Coldiretti] (039)

LA CIVILTÀ DELL'OLIO DI OLIVA DALLA TERRA ALLA TAVOLA

Venerdì 25 gennaio presso la Sala convegni della Delegazione Italiana Unicef di Roma, si è svolto il seminario "La Civiltà dell'olio d'oliva...dalla terra alla tavola", organizzato da International Extravirgin Oliveoil Agency con la collaborazione di Human Health Foundation, l'Accademia Italiana della Cucina ed il CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia. Nell'occasione è stato presentato il libro di Human Health Foundation "Cancro: conoscerlo per imparare a sconfiggerlo", un lavoro molto interessante scritto in considerazione della grande importanza che l'olio extravergine d'oliva ricopre nella dieta mediterranea e nella sana e corretta alimentazione in genere, grazie alla funzione protettiva dell'organismo offerta dalla sua composizione chimica nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, cronico-degenerative e dei tumori. Per l'occasione sono state anche presentate la II edizione del Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" e l'Elaioteca Internazionale Alma, un progetto didattico-formativo per la valorizzazione delle produzioni olivicole d'eccellenza mediante l'armonizzazione olio-cibo, già in atto in varie scuole di alta cucina nelle più importanti città del mondo aderenti al progetto, come New York, Toronto, Tokyo. [fonte www.oliveoilagency.org] (040)

NOTIZIE BREVI & CURIOSITÀ

SPAGNA, BOTTIGLIE DI VINO RIUTILIZZABILI: dalla Spagna arriva una proposta che sta facendo molto discutere. Il ministero dell'ambiente vuole che entro il 2011 almeno la metà dei vini impiegati nella ristorazione siano confezionati in bottiglie riutilizzabili. L'idea è osteggiata dal settore del vino, soprattutto per i costi elevati che l'operazione comporterebbe a carico delle cantine, in particolare quelle più piccole, obbligate a dotarsi di attrezzature idonee per il lavaggio ed il trattamento delle bottiglie e a creare un circuito per la raccolta dei vuoti usati. In compenso ci sarebbe una netta diminuzione dei rifiuti. (041)