

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI

ASSEMBLEA ANNUALE

LE PROSPETTIVE DELLA
FILIERA DEI SALUMI, FRENDO
CANGIAMENTI ECONOMICI
E SFIDE DELLO SVILUPPO
SOSTENIBILE

**ASSEMBLEA ASSICA 2023
PIETRO D'ANGELI
ALLA PRESIDENZA
DELL'ASSOCIAZIONE**

TRUST
your
TASTE

/ NORMATIVA

Realizzazione del sistema
NutriInform Battery in Italia

/ EUROPA

Regolamento UE contro la
deforestazione

/ ATTUALITÀ

TruckAbility 2023: la biosicurezza
nel trasporto di animali e derrate

03.

PRIMO PIANO

Assemblea ASSICA: la filiera dei salumi chiede l'IVA al 4% e l'eradicazione della PSA

06.

Pietro D'Angeli è il nuovo Presidente di ASSICA

08.

ATTUALITÀ

PNRR: con il Parco Agrisolare presto 993 milioni di incentivi

09.

Confindustria apre la sede di rappresentanza a Washington DC

10.

Truckability 2023, la biosicurezza nel trasporto di animali e derrate alimentari

10.

NOTIZIE BREVI

Federalimentare: calo tendenziale delle vendite, preoccupa secondo semestre 2023

17.

ASSICA: PSA, 50 milioni subito per evitare miliardi di indennizzi

25.

Sei un salame?

11.

NORMATIVA

Per il Mezzogiorno operativo il nuovo Bando Macchinari Innovativi

12.

Realizzazione del sistema NutrInform Battery in Italia

13.

EXPORT

Esportare la dolce vita - Bello e Ben Fatto: il potenziale del Made in Italy nel panorama internazionale

14.

Digitalizzazione export

15.

COMUNICAZIONE

Assemblea annuale ISIT, Cristiano Ludovici nominato nuovo Vicepresidente

16.

Tornano le Restaurant Weeks promosse dal programma europeo Let's Eat con gli Ambasciatori del Gusto



SOMMARIO

27.

Con l'estate radio e TV ci parlano della salumeria italiana e spopolano ricette smart e salutari

18.

EUROPA

Regolamento UE contro la deforestazione

20.

CARNI SOSTENIBILI

FAO-OMS, carne sintetica: 53 pericoli per la salute

21.

PRODOTTI TUTELATI

Vacanze 2023, è boom cicloturismo: per 6 ciclisti su 10 la Valtellina è meta ambita

22.

Mortadella Bologna IGP: parte "The Pink Experience"

22.

"APERIDOP Piacentino", 36 operatori della ristorazione per la valorizzazione dei salumi DOP

23.

Indicazioni Geografiche: l'Italia modello internazionale per uno sviluppo economico sostenibile

23.

Al via il progetto s_CacciaPensieri, al centro della nuova campagna social del Consorzio Cacciatore Italiano

24.

INTERVISTE IMPOSSIBILI

Il moderno testamento del maiale

25.

RICETTE D'AUTORE

Rolls salati con coppa e besciamella

26.

FIERE

Anuga 2023: la crescita è sostenibile

26.

Marca: appuntamento per una ventesima edizione in crescita e sempre più internazionale

27.

LIBRO DEL MESE

Hamburger degli chef



LUGLIO 2023 N° 7

**DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE**

Milanofiori, Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. +39 02 8925901 (6 linee)
assicaservice@assicaservice.it
www.assica.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Davide Calderone

COORDINAMENTO REDAZIONALE

Tiziana Formisano

REDAZIONE

Giada Battaglia
Loredana Biscione
Silvia Bucci
Augusto Cosimi
Giovanni Facchini
Laura Falasconi
Cristiano Costantino Loddo
Monica Malavasi
Fabio Onano
Giovannibattista Pallavicini
Andrea Rossi

Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

REGISTRATO PRESSO

il Tribunale di Milano
in data 24 gennaio 1951
con n. 2242

Chiuso in tipografia il
7 luglio 2023

**GESTIONE EDITORIALE,
COMMERCIALE E
AMMINISTRATIVA**

QUINE SRL

**REDAZIONE**

Chiara Scelsi e Diletta Gaggia
redazione.food@quine.it

DIRETTORE COMMERCIALE

Costantino Cialfi
c.cialfi@lswr.it
Tel. 3466705086

TRAFFICO

Ornella Foletti
ornella.foletti@quine.it

**GRAFICA
E IMPAGINAZIONE**

Life sh.p.k.

PRODUZIONE

Antonio Iovene
a.iovene@lswr.it

STAMPA

TIPOLITOGRAFIA PAGANI
Passirano (BS)

IMMAGINI

Shutterstock

ASSEMBLEA ASSICA: LA FILIERA DEI SALUMI CHIEDE L'IVA AL 4% E L'ERADICAZIONE DELLA PSA

In una tavola rotonda con rappresentanti Istituzionali e tecnici, il neopresidente ha sottolineato la situazione emergenziale del settore e sottoposto al Governo possibili misure per reagire

/ FABIO ONANO



I 15 giugno scorso nel Salone Bernini di Palazzo Ripetta a Roma si è tenuta l'**Assemblea Generale dei Soci ASSICA**, durante la quale – dopo la seduta privata riservata alle sole aziende associate – ha avuto luogo il convegno dal titolo “LE PROSPETTIVE DELLA FILIERA DEI SALUMI, FRA CAMBIAMENTI ECONOMICI E SFIDE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE”, un momento di confronto e aggiornamento per approfondire lo scenario attuale del settore, con il commento dei recenti dati di produzione e consumo e alla luce delle tante sfide che l'anno in corso ha già lanciato alle imprese.

Molti gli ospiti previsti e gli interventi istituzionali a cui ASSICA ha voluto dare spazio, per portare nel dibattito più punti di vista, osservazioni e testimonianze, a proposito dei tanti temi che animano il settore in questo periodo e che sempre più, già dall'immediato futuro, ne influenzeranno le sorti. La giornata di lavori è stata presentata e moderata da **Andrea Pancani**, Vicedirettore del TG di LA7, cronista di politica, economia e attualità e voce sempre informata sulle dinamiche economiche del sistema produttivo italiano. Nella sua introduzione Pancani ha commentato le ultime notizie provenienti dal fronte monetario internazionale, con la decisione della Banca Centrale Europea di aumentare i tassi di interesse dello 0,25% per contrastare l'inflazione e l'impatto che questo avrà su famiglie e imprese. Pancani ha poi annunciato la



PIETRO D'ANGELI, NEO PRESIDENTE ASSICA

recente elezione di **Pietro D'Angeli alla carica di Presidente dell'Associazione**.

IL SALUTO DEL PRESIDENTE USCENTE

Pancani ha quindi passato la parola proprio a **Ruggero Lenti**, Presidente uscente di ASSICA, per il suo discorso di saluto alla nutrita platea, in cui ha avuto modo di ricordare le principali questioni sul tavolo: dall'aumento dei costi delle materie prime alla gestione della difficile situazione generata dal conflitto in Ucraina, con il conseguente rialzo dei

costi energetici. Dalla lotta alla PSA, combattuta fin da subito fianco a fianco con le istituzioni nazionali e territoriali, in costante contatto con il Commissario Straordinario e in supporto alle imprese del comparto, alla gestione dell'impatto di questi fattori sui consumi, sullo sviluppo del settore e sulla continua ricerca di qualità nelle produzioni.

Nell'analisi di Lenti, anche il plauso per l'apertura di un tavolo di filiera a livello istituzionale – richiesto da tempo da ASSICA e ottenuto di recente – e le difficoltà nel confronto con la distribuzione, che oggi gioca un ruolo sempre più fondamentale e che ha gestito gli aumenti dei listini in maniera non del tutto soddisfacente rispetto all'aumento dei costi che si sono verificati per le imprese di trasformazione del nostro settore. Un'eredità che nel passaggio di testimone alla presidenza, Pietro D'Angeli dovrà gestire con sapienza e decisione, per assicurare equilibrio e prospettive più rosee alle imprese.

GLI OBIETTIVI DEL NEOELETTO PRESIDENTE

Il neoeletto Presidente ASSICA **Pietro D'Angeli** ha innanzitutto voluto ringraziare le aziende associate per la fiducia accordatagli e il supporto dimostrato, ammettendo di vivere con grande emozione, onore e senso di responsabilità il ruolo che da oggi ricopre alla guida del settore. D'Angeli ha poi voluto ringraziare i suoi predecessori Lenti e Levoni per l'importante lavoro svolto e ha sottolineato la necessità di un lavoro di squadra, in tempi turbolenti come questi, ricordando che nessuno può guidare con successo da solo questa importante Associazione, se non con un senso di realistica umiltà, ma solo



RUGGERO LENTI, PRESIDENTE USCENTE ASSICA

e soprattutto con il sostegno di tutti. È con tale spirito di resilienza che ha annunciato di voler affrontare le tante sfide in campo, in uno scenario che muta e si complica rapidamente, chiedendoci di rimodellare spesso il nostro futuro. È per questo che insieme va individuata la via, perché possa portare il settore in un porto sicuro.

D'Angeli ha poi passato in rassegna le principali criticità, indicando quale approccio terrà e che obiettivi vuole che vengano raggiunti: sostenibilità economica, lotta alla peste suina africana e passaggio generazionale. **L'aumento dei costi della materia prima** del 2022 prosegue nel 2023 e le prospettive non accennano a mostrare schiarite. I costi energetici, in calo nel primo trimestre 2023, saliranno nel terzo e quarto trimestre e le industrie del settore hanno scaricato a valle solo parzialmente gli aumenti registrati. Il protrarsi di questa dinamica di sofferenza dei conti economici non potrà essere senza conseguenze sulle prospettive del tessuto produttivo. Per questo, in uno scenario molto complesso, una delle soluzioni per controbilanciare gli squilibri presenti potrebbe essere quella di **ridurre l'IVA**, portandola **dal 10% al 4%**, equiparando quindi carni e salumi a formaggi e prodotti ortofrutticoli. Una strada praticabile e di buon senso. L'adattamento ai tempi che cambiano comporta il promuovere la competitività sostenibile dell'industria e delle PMI. Significa anche trovare lacune nella legislazione e lavorare su proposte di piani d'azione, come ad esempio contrastare fortemente il sommerso: la concorrenza sleale va perseguita.

Un altro punto su cui lavorare è la **lotta alla PSA**: la presenza di animali selvatici infetti sul territorio italiano a partire da gennaio 2022, con la conseguente perdita dell'indennità da Peste Suina Africana del nostro Paese, ha comportato già conseguenze dannose per il settore, in particolare nell'ambito dell'export verso i Paesi terzi. Notevole preoccupazione ha destato la situazione in alcune regioni in cui rischia di essere compromessa la continuità della produzione dell'intero sistema dei prodotti tutelati, fiore all'occhiello della salumeria italiana. Ad oggi, ha ricordato D'Angeli, non sono ancora state decise e messe in atto le azioni necessarie per l'eradicazione della malattia, ma è di vitale importanza agire tempestivamente, per impedire l'avanzamento dell'infezione e riaprire i canali export ora bloccati.

Infine, il Presidente ha voluto affrontare uno dei temi più sensibili per il settore, parlando della necessità di **aprire le aziende ai giovani**, alle Università, ai centri di ricerca. È importante trasmettere alle nuove generazioni – senza timore – le nostre conoscenze e competenze, dando loro spazio, perché possano mettersi pienamente alla prova, accettandone anche gli errori. L'obiettivo è quello di una crescita economica e sostenibile. L'innovazione rappresenta un'altra entusiasmante frontiera per unire le generazioni. Università e Centri di ricerca italiani sono eccellenze che espandono nei giovani la conoscenza e coltivano possibilità, guidando soluzioni per far crescere il nostro settore. Davanti a noi oggi abbiamo problemi da risolvere, leader da coltivare, sensibilizzazione e servizi da estendere, disuguaglianze da colmare e scoperte da raggiungere. Tutti questi

sono traguardi che raggiungeremo, ha concluso D'Angeli, se restiamo uniti, perché alla base serve un vero gioco di squadra.



ON. MIRCO CARLONI, PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE AGRICOLTURA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI

MASSIMO IMPEGNO DA PARTE DELLA POLITICA

È poi intervenuto l'On. **Mirco Carloni**, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che ha portato i saluti del Ministro Francesco Lollobrigida (Masaf) e ha augurato buon lavoro al neopresidente D'Angeli. Carloni ha annunciato che si sarebbe tenuta in settimana la votazione in commissione di una mozione sulla PSA per la revisione delle regole e degli strumenti attuali, che si sono purtroppo rivelati insufficienti. L'onorevole ha voluto ribadire la vicinanza sua e del Governo al settore e alle imprese, che stanno vivendo da vicino una serie di difficoltà – anche e soprattutto nell'export – legate proprio al problema della PSA. Ha parlato della necessità di affrontare l'eradicazione in maniera strutturale, con una soluzione totale e un approccio non filosofico alla gestione dei contagi, ma basato sulle evidenze scientifiche. Sarà quindi fondamentale lavorare a questo dossier anche aumentando i poteri del Commissario Straordinario Caputo; per questo, ha promesso il massimo impegno e ribadito la propria disponibilità a supportare il sistema produttivo per combattere la PSA e creare le condizioni per sbloccare così quanto prima le esportazioni dei prodotti.

Carloni ha poi ricordato il lavoro legislativo svolto contro il *Meat Sounding*, in cui ha voluto coinvolgere direttamente anche ASSICA, specificando che si tratta di una iniziativa giusta, a tutela del consumatore e delle imprese: il decreto che vieta in commercio l'impiego di nomi che richiamano i prodotti a base di carne, ma che non ne contengono, è una legge che va nella direzione corretta. La comunicazione al consumatore è materia molto delicata, così come lo è la necessità di proteggere produttori e allevatori di prodotti a base di carne, che non possono essere considerati gli unici responsabili di inquinamento e cambiamenti climatici. L'utilizzo di nomi come bresaola, burger, prosciutto, etc. in prodotti che nulla hanno a che fare con quelli tradizionali e che rendono grande il Made in Italy alimentare nel mondo non può e non deve essere consentito, perché contribuisce all'erosione di quote di mercato che come sistema produttivo di qualità e tradizione non possiamo permetterci.



MATTEO ZOPPAS, PRESIDENTE ICE

CARNI E SALUMI: 3,5 MILIARDI DI ESPORTAZIONI

La parola è poi passata a **Matteo Zoppas**, Presidente di Agenzia ICE, che ha esposto dati e valori del settore, evidenziandone i pregi in termini di export. Zoppas ha infatti ricordato che le carni e i salumi sono un comparto che conta circa 3,5 miliardi di esportazioni, con un incremento del 15,6% rispetto al 2021. Una cifra che pare irrisoria, ma che costituisce un forte valore strategico nel settore agroalimentare italiano, uno dei nostri fiori all'occhiello, che nel complesso conta circa 67 miliardi di euro di export. Zoppas ha voluto fare un plauso ai produttori, che hanno dimostrato grande resilienza e capacità di adattamento, e hanno saputo affrontare le conseguenze – gli aumenti importanti dei costi dell'energia e dei trasporti – dei “cigni neri” che abbiamo vissuto in questi anni difficili. A questo, ha commentato, si aggiunge anche la Peste Suina Africana (PSA), che ha impattato in maniera significativa sulle imprese e ha limitato l'export dei nostri prodotti verso diversi Paesi. Una tendenza positiva che sembra essere confermata anche nei primi tre mesi del 2023, periodo in cui l'export si è attestato intorno agli 852 milioni (+23,5% sul 2019), con Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti e Paesi Bassi come principali mercati di riferimento.

DISTRIBUZIONE DEL VALORE LUNGO LA FILIERA

Successivamente, **Fabio Del Bravo**, Responsabile Direzione servizi per lo sviluppo rurale di ISMEA, ha presentato un'indagine commissionata da ASSICA, focalizzata sulla distribuzione del valore lungo la filiera. Durante la sua esposizione, Del Bravo ha mostrato come la tensione sul mercato suinicolo resti ancora piuttosto alta: nonostante il progressivo, benché parziale, rientro dei prezzi delle materie prime energetiche e dei prezzi di alcuni dei principali componenti dell'alimentazione, la ridotta



FABIO DEL BRAVO, ISMEA

disponibilità di carne suina a livello europeo continua a tenere i listini su livelli elevati. Gli aumenti dei prezzi delle materie prime lungo la filiera si sono tradotti e si traducono in una marginalità esigua delle diverse fasi, come emerge anche dai primissimi e parziali risultati dello studio sulla catena del valore dei salumi italiani che l'Associazione ha commissionato a ISMEA.

Nella sua lunga e dettagliata relazione Del Bravo ha spiegato che il progetto pilota è partito dal prosciutto cotto, che rappresenta quasi un quarto della spesa complessiva al dettaglio per i salumi e con volumi di vendita in aumento nel 2022 nonostante il rialzo dei prezzi. L'analisi ha evidenziato come lo stretto collegamento tra i risultati di una fase con quelli della successiva determina la necessità di una sempre più forte interazione tra gli attori nella definizione delle strategie di sviluppo della filiera a salvaguardia del livello qualitativo della salumeria italiana che è l'elemento di distintività a livello mondiale.



MIN. ADOLFO URSO, MINISTERO DELLE IMPRESE E DEL MADE IN ITALY

MADE IN ITALY SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

È stata poi la volta del **Min. Adolfo Urso**, alla guida del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, che dopo i saluti di rito, ha ricordato la nuova fase di politica di sviluppo industriale che il Paese sta affrontando e le buone prospettive di crescita per l'Italia. Nel suo intervento il ministro ha evidenziato l'importanza del tavolo agro-industriale che è stato costituito con il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste in maniera sinergica e dove siedono, oltre ad ASSICA, le associazioni che esprimono l'intero settore. Questo consesso rappresenta il contesto istituzionale ideale per elaborare un piano di filiera che, insieme agli altri piani di settore, possa dare una nuova prospettiva industriale al Paese. Sempre in accordo con il Ministro Lollobrigida (Masaf) – ha ricordato Urso – si sta inoltre portando avanti un decreto interministeriale che riguarda direttamente anche il settore carne e i prodotti di salumeria, perché al classico slogan dei prodotti Made in Italy “belli, buoni e ben fatti” si aggiunga ora anche “sempre più sostenibili”, sul piano etico e sul piano ambientale. Su questo punto Urso ha sottolineato il fatto che l'Italia può dare un esempio a tutto il mondo, proprio in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica: il sistema produttivo del Made in Italy è riconosciuto a livello internazionale ed è molto di più della semplice somma delle imprese che vi operano.

SCARSA REDDITIVITÀ E COMPETITIVITÀ

Maurizio Stirpe, Vicepresidente per il Lavoro e le Relazioni Industriali di Confindustria ha preso la parola per aggiungere al dibattito una riflessione, portando in campo il tema della scarsa redditività e quello della competitività, un terreno su cui il nostro Paese ha perso il 26% in 20 anni rispetto ai competitor. Nella sua analisi, Stirpe ha fotografato la situazione dell'occupazione in Italia e dello stato di salute del mercato del lavoro, che oggi soffre meno che negli anni scorsi, ma che non manca di portare alla luce situazioni e dinamiche critiche da risolvere rapidamente.



MARCO FREY, PRESIDENTE FONDAZIONE GLOBAL COMPACT ITALIA

OSSERVATORIO SULLA SOSTENIBILITÀ DEL SETTORE

Pancani ha poi invitato sul palco il **Prof. Marco Frey**, Presidente della Fondazione Global Compact Network Italia e Docente della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, per presentare la seconda ricerca della giornata, elaborata con il team di sviluppo di Ergo, lo spin off della Scuola Superiore Sant'Anna guidato da Frey. L'indagine oggetto dell'intervento era dedicata alla sostenibilità, un tema molto attuale evocato anche dal Min. Adolfo Urso e da tempo asset centrale per l'Associazione, in stretta sinergia con IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani). Dopo la presentazione del suo “Programma di Sostenibilità”, in occasione dell'Assemblea annuale dello scorso anno, e dell'inclusione del documento nella lista degli *European Code of Conduct on responsible food business and marketing practices* (a novembre 2022), ASSICA e IVSI hanno commissionato a Frey la realizzazione di un osservatorio sulla sostenibilità del settore, una sorta di barometro di misurazione dello stato dell'arte delle realtà produttive del comparto carni e salumi. È rientrato in questo contesto il questionario messo a punto da Ergo, che ha coinvolto 37 aziende associate e di cui il prof. Frey ha presentato i risultati: fra i punti di forza emersi è stata segnalata la sempre più diffusa presenza di figure aziendali specificatamente dedicate alla sostenibilità, un dato interessante e per nulla di poco conto se osservato in prospettiva. Inoltre, è emerso come il 90% delle aziende rispondenti abbia sviluppato un sistema di tracciabilità della filiera che consente di garantire controllo e trasparenza lungo tutta la catena del valore (circa 60% dei rispondenti) o lungo alcuni step (circa 30% dei rispondenti). Fra gli ambiti di miglioramento, ha poi sottolineato Frey, il più evidente è la mancanza di un approccio strategico per l'implementazione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) di natura sociale e la necessità di sviluppare meglio anche la capacità di comunicare il proprio impegno sulla sostenibilità ambientale e in ambito di economia circolare.

Frey ha poi citato il benessere animale, che rientra a pieno titolo fra i temi della sostenibilità: una gestione

strategica delle iniziative e delle azioni volte a migliorarlo dimostra spesso un impatto positivo e tangibile sul profilo di sostenibilità dell'impresa. I punti di miglioramento evidenziati sono diversi, come ad esempio una maggiore necessità di attenzione alla dimensione sociale degli obiettivi di sostenibilità e agli elementi di biodiversità, che non sono richiamati esplicitamente dal percorso del settore, alla gestione della logistica in senso lato – guardando alle logiche dell'economia circolare – o la capacità per le funzioni di innovazione di sviluppare un maggiore orientamento a prodotti e servizi sostenibili. Infine, dalla relazione che è anche disponibile sul sito ASSICA nella sezione Documenti (area riservata), è emersa l'importanza del ruolo dell'Associazione nell'aiutare le imprese a migliorare il proprio profilo di sostenibilità: la formazione e il supporto all'evoluzione culturale delle aziende è un punto di cui tener conto con grande attenzione.



FRANCESCO PIZZAGALLI, PRESIDENTE IVSI

VISIONE, CONDIVISIONE E COLLABORAZIONE

Chiamato a commentare i dati emersi dalla ricerca di Frey, **Francesco Pizzagalli**, Presidente dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), ha affermato che molto è stato fatto, ma non è ancora abbastanza. Nel suo intervento, Pizzagalli ha confermato che l'impegno di ASSICA e IVSI su queste tematiche continuerà più serrato che mai, guidato da 3 pilastri: visione, condivisione e collaborazione. Le aziende non sono più solo nelle mani dei vertici, ha affermato, ma di tutte le persone che vi operano. Sostenibilità, ricorda Pizzagalli, è produrre oggi avendo cura di chi verrà dopo di noi, operando sempre e comunque con una legittimazione sociale.

TAVOLA ROTONDA: EMERGENZA PSA E SOSTENIBILITÀ

A seguito degli interventi dal podio, si è poi tenuta una **tavola rotonda**, nella quale si sono alternati diversi ospiti istituzionali, che hanno commentato quanto emerso dalle relazioni, aggiungendo al dibattito della giornata di lavori altri spunti di riflessione e importanti aggiornamenti. In particolare hanno preso parte alla discussione il Presidente uscente di ASSICA **Ruggero Lenti**; il presidente ASSICA neo eletto **Pietro D'Angeli**; **Silvia Grandi**, Direttore generale economia circolare del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica; **Vincenzo Caputo**, Commissario Straordinario alla PSA; **Ugo Della Marta**, Direttore generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute; **Pierdavide Lecchini**, Direttore generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della Salute.



Il confronto è stato principalmente focalizzato su due temi: l'emergenza PSA e il percorso di sostenibilità del settore. L'esito del dibattito ha trovato tutti concordi nel definire necessario un impegno costante e più efficace alla lotta per eradicare la peste suina dal territorio italiano, anche con strumenti migliori e fondi più cospicui in capo al Commissario Straordinario e alle Regioni. Parallelamente alle azioni di contenimento e di controllo delle aree a rischio sarà necessario avviare sempre più intensi rapporti bilaterali con i Paesi esteri che hanno sospeso le importazioni di prodotti dall'Italia. In questo caso il principio della regionalizzazione sarà quello che guiderà le trattative. In tema sostenibilità è intervenuta invece in particolare Silvia Grandi, che si è congratulata con ASSICA e IVSI per il supporto allo schema "Made Green in Italy" e per la costante e concreta attenzione che dedicano nell'accompagnamento alle imprese in un percorso di sostenibilità "vera". La tutela del patrimonio di eccellenza del Made in Italy passa anche e soprattutto da piani strategici lungimiranti che tengono conto di queste tematiche.

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / PRIMO PIANO

PIETRO D'ANGELI È IL NUOVO PRESIDENTE DI ASSICA

/ TIZIANA FORMISANO

L'Assemblea di ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi che si è svolta a Roma lo scorso 15 giugno ha eletto all'unanimità Pietro D'Angeli come nuovo Presidente. D'Angeli, già Vicepresidente nell'ultimo biennio, raccoglie il testimone di Ruggero Lenti, che aveva ricoperto l'incarico dal 2021.

"Voglio ringraziare tutti gli associati per la fiducia riposta in me e desidero sottolineare che il mio mandato sarà in continuità con le presidenze precedenti di Ruggero Lenti e di Nicola Levoni, cui vanno la mia gratitudine e stima per il prezioso lavoro svolto. In particolare, vorrei che rimanesse intatto il clima di grande collaborazione, convinto che solo uno spirito e una visione comune da parte delle imprese, derivanti da un continuo e aperto confronto, possano essere il motore giusto affinché l'Associazione svolga al meglio la propria funzione, in rappresentanza di tutti gli associati, indipendentemente dalle dimensioni delle aziende" - ha affermato il neopresidente D'Angeli.

Sul fronte del programma, le priorità annunciate sono in risposta alle altrettante sfide che il settore sta affrontando, dal forte incremento dei costi industriali e della materia prima (nazionale ed estera) alla Peste Suina Africana (PSA) con le già gravi ripercussioni sull'export. "Come reazione al deciso e incessante incremento dei costi di materia prima, energia, packaging e di molti altri correlati e la difficoltà di trasferire tali maggiori oneri sui prezzi finali di vendita, anche alla luce della perdita di potere d'acquisto delle famiglie italiane, ridurre

l'IVA al 4%, equiparando quindi carni e salumi a formaggi e prodotti ortofrutticoli, contribuirebbe a rasserenare il mercato," ha annunciato D'Angeli. "Per contrastare la diffusione della PSA è di vitale importanza agire tempestivamente, con la condivisione e la messa in atto di azioni coordinate per l'eradicazione dell'infezione". Per quanto riguarda le priorità interne, il Presidente punta a un maggior coinvolgimento dei giovani, sia all'interno delle singole aziende che in Associazione: "Il tema della continuità aziendale e del passaggio generazionale è cruciale, soprattutto per la nostra filiera, composta per la maggioranza da PMI di stampo familiare. In questo biennio intendo impegnarmi affinché venga favorito e facilitato l'ingresso o il maggior coinvolgimento dei giovani all'interno di ASSICA e delle nostre aziende associate: sono il futuro del nostro settore e del nostro Paese ed è necessario che acquistino sempre più voce anche all'interno della nostra organizzazione".

La sua stessa biografia ne è un esempio. Classe '62, appassionato sportivo e autentico romagnolo, D'Angeli inizia giovanissimo la sua formazione specifica nel settore agrario, delle carni e dei salumi sul territorio sin dalle prime esperienze, guadagnando competenze connesse a tutte le fasi produttive tipiche della filiera, poi arricchite e ampliate grazie al conseguimento di diversi titoli presso la SDA Bocconi di Milano. Dal 2005 è Direttore Generale della CLAI, cooperativa all'interno della quale è cresciuto, sin dal suo ingresso in azienda nel 1988 in qualità di Direttore di Produzione e di Stabilimento. Dal dicembre 2019 è inoltre Amministratore unico di Zuarina SPA.



PIETRO D'ANGELI, PRESIDENTE ASSICA

In ASSICA dal 2021 è Vicepresidente con delega ai Rapporti di Filiera. "È mia intenzione lavorare in squadra," ha concluso D'Angeli, "avvalendomi a fondo delle capacità dei colleghi imprenditori che si impegnano nella vita associativa, sia attraverso le deleghe ai Vicepresidenti sia coinvolgendo maggiormente i Presidenti dei Gruppi merceologici per le tematiche specifiche".

È stata anche l'occasione per presentare la nuova squadra di presidenza così composta: **Lorenzo Beretta**, Rapporti con la Distribuzione; **Silvano Ferrucci**, Rapporti di Filiera; **Tiziano Ferrarini**, Rapporti con i Consorzi; **Nicola Levoni**, Export; **Filippo Villani**, Rapporti Sindacali; **Giorgia Vitali**, Giuridico-Sanitaria; **Claudio Palladi**, Economia; **Francesco Pizzagalli**, Sostenibilità; **Pietro D'Angeli** e **Graziella Ciriaci**, Marketing Associativo e Piccole/Medie Aziende.



AROMI E INGREDIENTI ESCLUSIVI

LASCIAMO PARLARE L'ECCELLENZA.

Fratelli Pagani S.p.A. pioniera delle soluzioni clean label nel campo dell'industria alimentare, da oltre 110 anni rende unica e riconoscibile l'esperienza sensoriale dei prodotti alimentari, in un processo di continua innovazione.



PRODOTTI SU MISURA
— PER ELABORATI A BASE DI CARNE —



LE NOSTRE SOLUZIONI ESCLUSIVE



INGREDIENTI
E MISCELE



SPEZIE ED ERBE
SELEZIONATE



AROMI ED ESALTATORI
DI GUSTO

PNRR: CON IL PARCO AGRISOLARE PRESTO 993 MILIONI DI INCENTIVI

/ GIUSEPPE L'ABBATE

KEYLAB SRL - POLICIES SOLUTIONS

Dopo aver ottenuto il via libera della Commissione europea, il decreto ministeriale sul Parco Agrisolare sarà presto pubblicato in Gazzetta Ufficiale. Il provvedimento stanziava le risorse residue della Missione 2, Componente 1, Investimento 2.2 del PNRR. A disposizione ci sono 993 milioni di euro, di cui il 40% riservati alla "Quota Sud" (ovvero per progetti nelle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia).

Se la gran parte dei fondi è dedicata alle imprese della produzione agricola primaria, sia senza sia con vincolo di autoconsumo, 150 milioni di euro sono destinati alle imprese di trasformazione di prodotti agricoli e altri 75 milioni di euro alle aziende che trasformano prodotti agricoli in non agricoli.

Il soggetto attuatore della misura è il GSE, Gestore Servizi Energetici, che sosterrà gli investimenti a fondo perduto per l'80% delle spese ammissibili nel caso dell'autoconsumo. La produzione di energia elettrica da impianti fotovoltaici, infatti, è ammissibile agli aiuti unicamente se l'obiettivo è quello di soddisfare il fabbisogno energetico dell'azienda e se la loro capacità produttiva annua non supera il consumo medio annuo combinato di energia termica ed elettrica dell'azienda. La vendita di energia elettrica è consentita nella rete purché sia rispettato il limite all'autoconsumo medio annuale. Ciò può avvenire anche in maniera condivisa tra più aziende, ma gli impianti sono ammissibili agli aiuti unicamente se l'obiettivo è quello di soddisfare il fabbisogno energetico di tutti i soggetti beneficiari. Tutta l'energia immessa in rete dall'impianto fotovoltaico e ri-prelevata, viene pagata dal GSE con una tariffa variabile ma mediamente di circa 0,16 euro a kWh. Attualmente, in regime di scambio sul posto paga circa 0,10 euro a kWh.

QUALI SONO I COSTI FINANZIABILI?

Acquisto e posa di moduli fotovoltaici, inverter, software di gestione, ulteriori componenti di impianto; fornitura e messa in opera dei materiali necessari alla realizzazione degli interventi; costi di connessione alla rete; limite massimo di 1.500 euro/kWp per l'installazione dei pannelli fotovoltaici; euro 1.000/kWh ove siano installati anche sistemi di accumulo nel limite di spesa massima ammissibile di euro 100 mila. Nel caso in cui siano installati dispositivi di ricarica elettrica per la mobilità sostenibile e per le macchine agricole, potrà essere riconosciuta una spesa fino a un limite massimo ammissibile pari a euro 30 mila. Inoltre, sarà possibile rimuovere e smaltire l'amianto, se presente, realizzare interventi di miglioramento dell'isolamento termico e della coibentazione dei tetti o, ancora, per la realizzazione di un sistema di aerazione connesso alla sostituzione del tetto (intercapedine d'aria) con copertura dei costi sino a un limite massimo ammissibile di euro 700/kWp.

Infine, per un massimo del 10% del costo dell'investimento sono incluse le spese di progettazione, asseverazioni



e altre spese professionali richieste dal tipo di lavori, comprese quelle relative all'elaborazione e la presentazione dell'istanza, direzione lavori e collaudi, se prestate da soggetti esterni all'impresa.

DIFFERENZE CON IL PRIMO BANDO PARCO AGRISOLARE

Oltre a innalzare la percentuale del contributo a fondo perduto sino all'80%, il nuovo decreto prevede innanzitutto il raddoppio della spesa massima ammissibile per beneficiario che passa da 1 a 2,33 milioni di euro, incluse le spese accessorie come quelle relative alla rimozione dell'amianto. Viene poi raddoppiata la potenza massima installabile che passa da 500 a 1.000 kWp; la spesa ammissibile per accumulatori che passa da 50 a 100 mila euro e quella per i dispositivi di ricarica che arriva a 30 mila euro dai precedenti 15 mila.

COSA SERVE PER PRESENTARE LA DOMANDA?

Per poter constatare la candidabilità dell'impresa proponente, in una prima fase, sarà necessario fornire visura del catasto fabbricati, visura camerale e le bollette 2021-2022 da dove si evince il consumo aziendale. Per presentare la domanda di agevolazione servirà, poi, l'anagrafica del beneficiario, descrizione di massima dell'intervento e catastale dei manufatti oggetto di intervento nonché la relativa richiesta di contributo. A ciò si aggiungerà la relazione tecnica asseverata da parte del professionista abilitato, contenente anche la stima preliminare dei costi, il cronoprogramma delle attività tecnico-amministrative, la descrizione dei lavori, il dossier fotografico dello stato dei luoghi. Una volta verificata l'ammissibilità delle domande, il GSE provvede a stilare l'elenco dei potenziali beneficiari che sarà pubblicato anche sul sito del Ministero dell'Agricoltura.

“ L’approvvigionamento energetico rappresenta in media oltre il 20% dei costi variabili ”

L'intensità dell'agevolazione riconosciuta è individuata con i successivi provvedimenti sulla base della potenza degli impianti fotovoltaici oggetto di investimento, fino a esaurimento delle risorse disponibili.

CONCLUSIONI

Con il nuovo regime di aiuti per interventi su edifici a uso produttivo nei settori agricolo, zootecnico e agroindustriale previsto dal decreto Parco Agrisolare 2023, il Masaf si pone l'obiettivo di favorire lo sviluppo delle energie rinnovabili e la riduzione dei costi di produzione delle imprese. Oggi, infatti, le spese per l'approvvigionamento energetico rappresentano in media oltre il 20% dei costi variabili. Come dichiarato dallo stesso ministro Lollobrigida: "La possibilità di autoprodurre energia da fonti rinnovabili utilizzando i propri fabbricati, e quindi senza alcun consumo di suolo, è non solo un grande passo verso la sostenibilità del comparto ma anche un'occasione per abbassare le spese di produzione e, allo stesso tempo, di crescita, in competitività, della nostra Nazione". Si tratta, dunque, di una grande opportunità nell'ottica della transizione energetica che ha già trovato ampio successo nel primo bando Agrisolare.

Per qualsiasi ulteriore informazione o approfondimento, scrivere a info@keylabsrl.it

CONFINDUSTRIA APRE LA SEDE DI RAPPRESENTANZA A WASHINGTON DC

L'Ambasciatrice italiana in USA Mariangela Zappia e il Presidente di Confindustria Carlo Bonomi inaugurano i nuovi uffici

/ TIZIANA FORMISANO

Nell'ambito del progetto "Confindustria nel mondo", che ha l'obiettivo di consolidare e potenziare la presenza delle imprese italiane all'estero, Confindustria ha inaugurato lo scorso 22 giugno la sede di rappresentanza a Washington, per imprimere ulteriore impulso alle relazioni transatlantiche e creare un ponte tra le imprese italiane e il mercato americano. "La scelta di aprire un ufficio di rappresentanza negli Stati Uniti è opportuna e tempestiva in questa fase in cui emerge più che mai la necessità di investire nel rapporto tra alleati e partner fidati e di consolidare le catene del valore, a partire dai settori strategici," ha commentato **l'Ambasciatrice d'Italia negli Stati Uniti, Mariangela Zappia**, all'inaugurazione dell'ufficio di Confindustria a Washington DC, alla presenza del Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, della vicepresidente Barbara Beltrame Giacomello, dei componenti del Consiglio di Presidenza di Confindustria presenti a Washington, delle imprese italiane partner della Mostra monografica dedicata a Leonardo Da Vinci "Imagining the future. In the mind of an italian genius" e della stampa. L'Ambasciatrice ha sottolineato, inoltre, che l'apertura della sede avviene in un momento in cui

anche la partnership economica tra Stati Uniti e Italia è particolarmente forte, come dimostrano i dati dell'interscambio bilaterale e gli investimenti italiani negli USA. "L'ufficio di Confindustria potrà assicurare un raccordo costante con le controparti americane a livello istituzionale e associativo," ha rilevato l'Ambasciatrice, "e sarà un punto di riferimento per le oltre 3.500 le imprese a capitale italiano presenti su tutto il territorio degli Stati Uniti". "Nella *land of opportunities* che rappresentano gli USA, la sede potrà contribuire ad accelerare processi innovativi che vedano protagoniste le imprese italiane e potrà aiutarle anche a cogliere le opportunità derivanti dal raccordo con le importanti Istituzioni finanziarie internazionali qui presenti: Banca Mondiale, Fondo Monetario e Banca Interamericana di Sviluppo." "Dopo l'apertura delle sedi di Confindustria a Kiev e a Singapore, con quella di Washington rafforziamo la nostra rappresentanza e capacità di penetrazione negli Stati Uniti, primo mercato di destinazione extra-europeo dell'export nazionale e snodo nevralgico delle più importanti scelte a livello geoeconomico" ha affermato il **Presidente di Confindustria, Carlo Bonomi**, nel corso della cerimonia di inaugurazione dell'ufficio di rappresentanza



dell'Associazione nel cuore finanziario della capitale statunitense. "La nostra scelta giunge in un momento decisivo per gli equilibri transatlantici: nel 2024, infatti, sia in Europa sia negli Stati Uniti si terranno le elezioni politiche, due appuntamenti cruciali in cui l'Italia avrà un ruolo determinante nel connettere le nuove leadership. Confindustria intende contribuire attivamente a questo processo stabilendo un dialogo costante con la business community e le Istituzioni politiche americane. Per noi è fondamentale promuovere al meglio il valore delle nostre imprese e cogliere appieno le opportunità offerte dagli USA" ha aggiunto il leader degli industriali italiani. Secondo un recente studio commissionato dall'Ambasciata d'Italia, l'ecosistema economico italiano in America dà lavoro a oltre 260 mila dipendenti, con un fatturato annuale complessivo pari a oltre 140 miliardi di dollari. Gli Stati Uniti sono diventati di recente il secondo mercato globale per l'export italiano, mentre lo scambio commerciale è cresciuto di oltre il 23% nel 2022, superando i \$117 miliardi. Lo scorso anno, l'export italiano di prodotti e servizi verso gli USA è stato pari a \$80 miliardi. Ammontano inoltre a oltre \$30 miliardi gli investimenti in ciascuna delle due direzioni.

**CARNE
DI SUINO
100%
ITALIANA**

**Nuovo pack,
nuovo formato,
nuove ricette,
gusto
insuperabile
di sempre**

Salsicci

**Salsicci: impossibile
farla più buona
di così!**

BORGOSUONO

borgobuono.it
 è un marchio di Terremerse
 Settore Carni

Terremerse Soc. Coop. Centro Lavorazione Carni
 Via Fiumazzo, 773 Voltana di Lugo (Ra) Tel. 0545 72812

TRUCKABILITY 2023

LA BIOSICUREZZA NEL TRASPORTO DI ANIMALI E DERRATE ALIMENTARI

/ ANDREA ROSSI



Nel 2019, circa 1,4 miliardi di bovini, suini, pollame, ovini e caprini ed equini sono stati commercializzati in tutti gli Stati membri dell'UE. Gli scambi intracomunitari di bestiame rappresentano l'85% dei trasporti, mentre il 15% dei trasporti è diretto verso destinazioni extracomunitarie (Fonte: EFA - Eurogruppo per animali, 2021). Tali scambi hanno il potenziale di diffondere patogeni attraverso la filiera, mettendo a rischio, da ultimo, la sicurezza alimentare. In occasione della celebrazione della **"Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare"** promossa dalle Agenzie delle Nazioni Unite, **TruckAbility 2023** ha offerto spunti di riflessione sul **Rischio Patogeni Autotrasportati** per sottolineare la sempre più rilevante necessità di una gestione a modello epidemiologico di autotrasportatori e operatori della logistica in transito lungo l'intero tracciato della Filiera delle Produzioni Agroalimentari, conseguente non solo al presente stato di allerta epidemica nella suinicoltura italiana ma sollecitato anche dalla consapevolezza che - nell'interscambio su gomma in andata/ritorno tra allevamenti e stabilimenti di lavorazione e trasformazione - il rischio di una contaminazione infettiva può divenire una quotidianità reale.

La giornata si è svolta lo scorso 7 giugno a Cremona, organizzata da Unitec Hub One Health e Cid Lines An Ecolab Company. Diversi gli interventi programmati con ospiti nazionali e internazionali, tutti finalizzati alla biosicurezza dell'allevamento del suino, in azienda e sui mezzi di trasporto.

Il concetto di biosicurezza rappresenta oggi un punto focale della filiera, non solo alla luce delle problematiche legate alla PSA, ma all'interno di un concetto molto più ampio di sicurezza alimentare.

Il principale richiamo degli addetti ai lavori è stato fatto soprattutto alla formazione del personale, non solo quello adibito al trasporto ma anche a quello dipendente dell'azienda di produzione e al comune visitatore dello stesso.

LA NORMATIVA

Questo momento è fondamentale per il successo della biosicurezza e di tutte le procedure necessarie per garantire la conformità alla normativa comunitaria e nazionale, a partire dal Regolamento UE 1/2005¹ con cui si è fatto chiaro riferimento alla gestione della biosicurezza dei posti di controllo (sosta) che devono essere attrezzati e gestiti in modo tale da contrastare la diffusione delle malattie.

A livello nazionale, con l'ultimo decreto del 28 giugno 2022², è stato definito che il trasportatore è tenuto

all'obbligo di pulizia e disinfezione sui veicoli utilizzati per il trasporto dei suini detenuti e deve fornire informazioni aggiornate sull'avvenuto lavaggio e disinfezione del mezzo di trasporto, conservando, per almeno sei mesi, la documentazione riportante almeno data, luogo della disinfezione, nome dell'impianto presso cui è stata effettuata la disinfezione e disinfettante utilizzato. Dette operazioni devono avvenire dopo ogni scarico e comunque prima del carico successivo.

Nell'ambito dell'iniziativa è stato presentato **"Farm Health Guardian"**, una soluzione di biosicurezza digitale per il tracciamento in tempo reale del "traffico di filiera" che mitiga il potenziale rischio dell'introduzione in allevamento di agenti patogeni causalmente associati ad autoveicoli e mezzi di trasporto. Questo sistema ricostruisce gli spostamenti tramite GPS e permette di avere contezza delle operazioni di igiene e disinfezione del camion tra una consegna e l'altra attraverso la registrazione digitale in tempo reale di tutte le persone, i movimenti del camion e dei rimorchi.

/ NOTE

[1] Regolamento (CE) N. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 "Sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate" che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il Regolamento (CE) n. 1255/97

[2] Decreto Ministero della Salute 28 giugno 2022 "Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini" (GU Serie Generale n.173 del 26-07-2022)

FEDERALIMENTARE

CALO TENDENZIALE DELLE VENDITE, PREOCCUPA SECONDO SEMESTRE 2023

/ A CURA DELLA REDAZIONE

“I dati Istat sulla produzione industriale indicano che, nonostante l'impegno dell'industria alimentare nell'assorbire quanto possibile l'aumento dei costi per cercare un equilibrio tra garantire la tenuta della domanda e salvaguardare la sopravvivenza delle imprese, permane una significativa flessione della domanda, che lascia intravedere un secondo semestre dell'anno molto difficile". Lo comunica in una nota Federalimentare commentando i dati Istat. I dati concernenti le vendite alimentari di aprile indicano un calo tendenziale in quantità del -5,4%, il risultato più pesante dal dicembre scorso. Si tratta," aggiunge la Federazione, "di una situazione preoccupante, perché già nel 2022 si era verificato un calo tendenziale medio delle vendite alimentari, in quantità, pari al -4,2%, dopo che per lungo tempo il mercato alimentare era stato caratterizzato da una marcata stabilità".



Malgrado i grandi sforzi dell'industria, che da gennaio ad aprile ha praticato una riduzione dei prezzi franco fabbrica pari a -4,6 punti percentuali (dal +13,8% al +9,2%), i prezzi al consumo stanno rientrando con molta fatica, con un arretramento nello stesso periodo del -1,5 punti percentuali (dal +14,9% di gennaio al +13,4% di aprile). "A questi", continua la nota, "si aggiungono altri dati preoccupanti relativi agli indici di produzione dell'industria alimentare ad aprile, con un tendenziale

di produzione pari al -5,6% rispetto all'aprile 2022, dopo il -4,5% registrato a marzo".

"Alla luce di questo quadro", conclude Federalimentare, "il consuntivo di produzione del primo quadrimestre dell'anno si attesta a un tendenziale pari a -1,9%, in controtendenza rispetto al +1,2% con cui si era chiuso, solo quattro mesi prima, il consuntivo di produzione del 2022. Tutti indici che ci allarmano e che potenzialmente fotografano un secondo semestre 2023 preoccupante e in negativo".

PER IL MEZZOGIORNO OPERATIVO IL NUOVO **BANDO** **MACCHINARI INNOVATIVI**

/ GIUSEPPE L'ABBATE

KEYLAB SRL - POLICIES SOLUTIONS

Per le micro, piccole e medie imprese che hanno la sede operativa nelle Regioni del Mezzogiorno sarà presto disponibile un ulteriore strumento di supporto agli investimenti. Il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, infatti, è in procinto di aprire lo sportello del nuovo "Bando Macchinari Innovativi" rivolto alle aziende localizzate in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sicilia e Sardegna che realizzano progetti innovativi legati a tecnologie 4.0, economia circolare e risparmio energetico. A poter partecipare al bando sono tutte quelle società operanti in "contabilità ordinaria" e iscritte nel "registro imprese" che operano nel settore manifatturiero, compresa la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e della pesca nonché le attività di servizi alle imprese.

MA QUALI SONO GLI INTERVENTI CANDIDABILI ALLA MISURA DI SOSTEGNO?

Sono ammissibili tutte le spese riguardanti l'acquisto di macchinari, gli impianti e le attrezzature "nuove di fabbrica", compresi i programmi informatici e le licenze correlate al loro utilizzo. Nei limiti del 40% del totale complessivo dei costi ammissibili è possibile inserire anche le opere murarie. Infine, anche l'acquisizione di certificazioni ambientali. I programmi di investimento che ogni singola impresa intende candidare devono prevedere spese da sostenere di importo non inferiore a 750 mila euro e non superiore a 5 milioni di euro e devono riguardare la realizzazione di investimenti innovativi, sostenibili e con contenuto tecnologico elevato e coerente al piano nazionale Transizione 4.0, favorire la transizione dell'impresa verso l'economia circolare, alla promozione dell'efficienza energetica dell'impresa. Le agevolazioni saranno concesse nella forma del contributo a fondo perduto e del finanziamento agevolato, per una percentuale complessiva dell'aiuto che non potrà superare il 75% degli aiuti ammissibili. Il mix di agevolazione cambia in relazione alla dimensione dell'azienda che ne fa domanda. Per le piccole e micro imprese, il contributo a fondo perduto è pari al 50% mentre il finanziamento agevolato sarà del 25%; nel caso delle imprese catalogate come "medie", invece, il contributo a fondo perduto scende al 40% mentre il restante 35% sarà coperto dal finanziamento agevolato. Per quanto concerne il finanziamento agevolato, questo non è assistito da forma di garanzia e deve essere restituito dal beneficiario senza interessi e in un periodo che può arrivare sino a un massimo di 7 anni. Un'ulteriore possibilità di incrementare la percentuale di contributo a fondo perduto è, invece, quella di realizzare gli investimenti necessari in 9 mesi dalla data di concessione del contributo, in luogo dei previsti 18 mesi.

QUALE SARÀ, DUNQUE, LA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER PRESENTARE DOMANDA AL BANDO?

Al fine di consentire una valutazione preliminare dell'impresa che intende candidare i propri programmi di



investimento, sarà necessario produrre una visura ordinaria aggiornata, gli ultimi due bilanci approvati e depositati per le società di capitali ovvero le ultime due dichiarazioni dei redditi complete della relativa attestazione di presentazione con allegata la situazione patrimoniale e il conto economico per le imprese individuali e per le società di persone. Saranno necessari i preventivi di spesa per i macchinari coerenti al piano nazionale Transizione 4.0.

Nel caso in cui la progettualità preveda anche opere murarie – che, ricordiamo, vanno inserite nel limite del 40% dell'investimento – dovranno essere strettamente connesse all'installazione dei macchinari oggetto di agevolazione oppure legate all'efficientamento energetico. Qui sarà necessario fornire computo metrico estimativo, timbrato e firmato dal tecnico abilitato nonché indicare le autorizzazioni necessarie per la realizzazione dell'investimento. Autorizzazione che dovrà essere prodotta entro la data di richiesta della prima erogazione.

Nel caso in cui la progettualità preveda, invece, interventi di efficientamento energetico questi dovranno riguardare l'installazione di impianti di produzione di energia termica o elettrica da fonte rinnovabile per l'autoconsumo; la nuova installazione o la sostituzione di impianti ad alta efficienza ovvero di sistemi e componenti in grado di contenere i consumi energetici correlati al ciclo produttivo e/o di erogazione dei servizi; l'utilizzo di energia termica o elettrica recuperata dai cicli produttivi nonché le soluzioni atte a consentire

un miglioramento dell'efficienza energetica degli edifici in cui è esercitata l'attività economica oggetto di agevolazione (ad esempio il cappotto termico, la sostituzione degli infissi, etc.). Attraverso una perizia giurata e una diagnosi energetica si dovrà dimostrare che l'intervento proposto consentirà un risparmio energetico all'interno dell'unità produttiva interessata dall'intervento non inferiore al 5% rispetto ai consumi dell'anno 2022.

I documenti necessari al perfezionamento della domanda sono la copia delle certificazioni ambientali e di efficientamento energetico eventualmente possedute alla data di presentazione della domanda, siano esse EMAS, UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001, oppure certificazioni ambientali di prodotto, relative alla linea di produzione oggetto del programma di investimento, che rientrano nella categoria delle etichette ambientali di tipo I regolamentate dalla norma ISO 14024 (ad esempio Ecolabel) o delle etichette di tipo III regolamentate dalla norma ISO 14025 (EPD), con l'impegno al relativo mantenimento per un periodo non inferiore a tre anni dalla data di presentazione della domanda.

Si tratta, dunque, di un bando atteso dalle imprese del Mezzogiorno, soprattutto ora che lo strumento del Credito d'Imposta 4.0 ha visto abbassarsi la percentuale di aiuto. Chiunque sia interessato alla misura, abbia domande, quesiti e dubbi nonché voglia rimanere informato e aggiornato sulla sua pubblicazione, può scrivere a info@keylabsrl.it

REALIZZAZIONE DEL SISTEMA NUTRIFORM BATTERY IN ITALIA

/ SILVIA BUCCI

L'art. 35 del Reg. n. 1169/2011 sull'informazione al consumatore prevede che il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive riportate nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria possano essere indicate mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme e simboli grafici, rispetto alle forme di espressione per 100 g, per porzione/unità di consumo, o come percentuale delle assunzioni di riferimento (AR). Queste forme di espressione supplementari devono essere trasparenti, obiettive, non discriminatorie e la loro applicazione non deve recare ostacolo alla libera circolazione delle merci.

IL SISTEMA ITALIANO

Il sistema italiano si basa su un simbolo "a batteria", (NutrInform Battery) che costituisce un'alternativa al sistema francese del Nutri-Score, che utilizza i colori del semaforo per esprimere un giudizio sui prodotti agroalimentari e che si è dimostrato essere penalizzante per la maggior parte delle produzioni agroalimentari del nostro Paese e in particolare per quelle del nostro settore. Con apposito decreto interministeriale del 19 novembre 2020 è stato ufficialmente raccomandato l'utilizzo su territorio nazionale del NutrInform Battery. Per agevolare la corretta applicazione dello schema è stato elaborato un apposito "Manuale d'uso del marchio nutrizionale NutrInform battery".

LA NOTA DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il Ministero della Salute e le altre Amministrazioni competenti ritengono necessario incrementare le iniziative a favore di NutrInform anche attraverso la diffusione del logo nelle etichette dei prodotti alimentari. A tal fine, è stata emanata una nota per stimolare l'implementazione del sistema e incoraggiare le aziende ad

adottare quanto prima il sistema NutrInform Battery: "Nell'ambito della strategia "Farm to Fork", la Commissione europea avrebbe dovuto proporre, entro la fine del 2022 un sistema di etichettatura nutrizionale fronte pacco armonizzato a livello comunitario, ma la realizzazione del NutrInform Battery ha determinato un rinvio per cui, al momento, non sono stati definiti i tempi per l'implementazione del sistema armonizzato. In tale contesto, risulta necessario incrementare le iniziative a favore NutrInform anche attraverso la diffusione del logo nelle etichette dei prodotti alimentari per:

- dimostrare che tutta la filiera (imprese agricole di trasformazione e grande distribuzione) credono nell'utilità e potenzialità del NutrInform Battery;
- Contrastare efficacemente il Nutri-Score attraverso la realizzazione di documenti tecnico scientifici basati sui dati raccolti e sul numero dei prodotti a scaffale con il sistema italiano;
- Permettere ai consumatori di familiarizzare con il sistema medesimo.

Quanto sopra premesso, è indispensabile una partecipazione attiva delle aziende del settore per dare seguito all'azione di sensibilizzazione promossa dall'Italia, con il sostegno degli Stati membri like-minded, contro la scelta di sistemi fronte pacco direttivi, quali il Nutri-Score, che potrebbero penalizzare le produzioni nazionali.

Si ricorda che l'adozione del NutrInform Battery deve essere comunicata al Ministero della salute all'indirizzo nutrinformbattery@sanita.it per il previsto monitoraggio. E i risultati di tale collaborazione saranno valutati nell'ambito dei lavori del tavolo di confronto per individuare le attività utili a promuovere il sistema di etichettatura nutrizionale fronte pacco NutrInform Battery, istituito presso la Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti della nutrizione".

IL SISTEMA ITALIANO NUTRIFORM BATTERY

Il decreto interministeriale del 19 novembre 2020 e il successivo "Manuale d'uso del marchio nutrizionale NutrInform battery" stabiliscono le modalità di applicazione del NutrInform Battery. Gli operatori che decidono di applicare volontariamente il logo nutrizionale "NutrInform Battery" dovranno estenderlo progressivamente a tutti i prodotti appartenenti alla medesima categoria merceologica.

ESCLUSIONI

Sono esclusi dal campo di applicazione del logo nutrizionale prodotti DOP, IGP e STG.

MODALITÀ DI APPLICAZIONE

In sintesi, gli OSA dovranno fare riferimento alle Assunzioni di Riferimento (AR) di cui all'Allegato XIII del Reg. n. 1169/2011. Le AR rappresentano le quantità giornaliere medie raccomandate di energia e nutrienti, quindi il valore percentuale riportato nell'icona si configura come un indicatore numerico della copertura del fabbisogno giornaliero. Tutti i valori espressi sono relativi alla singola porzione.

Il logo nutrizionale "NutrInform Battery" è costituito dalle colonnine delle assunzioni di riferimento per porzione,

integrate dalla riproduzione di singole "batterie":

- Ogni riquadro contiene l'indicazione quantitativa del contenuto di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale della singola porzione.
- All'interno del simbolo a "batteria" è indicata la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale apportati dalla singola porzione rispetto alla quantità giornaliera di assunzione raccomandata.
- La parte carica della batteria rappresenta graficamente la percentuale di energia o nutrienti contenuta nella singola porzione, permettendo di quantificarla anche visivamente.
- In tal modo si evidenzia un legame inequivocabile fra i tenori presenti nell'alimento in termini di energia e di singoli nutrienti e la rappresentazione grafica della percentuale assunta della stessa energia e dei singoli nutrienti rispetto al fabbisogno giornaliero consigliato.



IL SISTEMA FRANCESE NUTRI-SCORE

Il sistema messo a punto dalla Francia in applicazione degli articoli L. 3232-8 e R. 3232-7 del codice della salute pubblica si basa su una valutazione dell'alimento fatta dai produttori o dai distributori, calcolando il punteggio nutrizionale dell'alimento.

MODALITÀ DI APPLICAZIONE

In base al punteggio calcolato, l'alimento viene classificato sulla scala nutrizionale a 5 colori. Il calcolo viene effettuato ponderando quattro fattori negativi per cui si raccomanda di limitarne il consumo: densità energetica (apporto calorico in kJ per 100 g di alimento), contenuto di grassi saturi, contenuto di zuccheri semplici e sale (in g per 100 g di alimento); e tre caratteristiche positive in cui consumo deve essere valorizzato: contenuto di vitamine, tenore in fibre, contenuto di proteine, contenuto di frutta, verdura o frutta in guscio. In base al rapporto tra queste variabili ogni alimento ottiene un punteggio che lo posiziona tra uno dei cinque colori della scala cromatica considerata (ossia verde scuro, verde chiaro, giallo, arancione e rosso). È questo colore, insieme alla lettera alfabetica corrispondente, che poi viene evidenziato in etichetta con il simbolo grafico Nutri-Score che comunica sinteticamente e immediatamente al consumatore il "valore" nutrizionale dell'alimento.

Il calcolo viene eseguito in modo identico per tutti gli alimenti, tranne che per i formaggi, le materie grasse vegetali o animali e le bevande, per i quali è previsto un adattamento per il calcolo del punteggio.

DIFFUSIONE

Lo schema è stato primariamente adottato da alcune catene della GDO quali Carrefour e Auchan in Francia, Delhaize in Belgio e da alcune multinazionali; è stato poi raccomandato in Francia (2017), in Belgio (2019) e in Germania (2020). Olanda e Lussemburgo hanno notificato alla Commissione l'intenzione di raccomandare il Nutri-Score ma non hanno emesso alcun decreto finora.



ESPORTARE LA DOLCE VITA BELLO E BEN FATTO: IL POTENZIALE DEL MADE IN ITALY NEL PANORAMA INTERNAZIONALE

/ FRANCESCA SENNA

Lo scorso 7 giugno 2023 presso l'Unione Parmense degli Industriali a Parma si è tenuta la 12esima edizione del convegno annuale promosso dal Centro Studi Confindustria con il sostegno di UniCredit e in collaborazione con SACE, "Esportare la dolce vita - Bello e Ben Fatto: il potenziale del Made in Italy nel panorama internazionale". I saluti iniziali presentati da **Gabriele Buia**, Presidente Unione parmense degli industriali, hanno evidenziato che il "Bello e Ben Fatto" dei prodotti Made in Italy sono gli "ingredienti" vincenti per il buono dei prodotti rappresentato soprattutto dalla qualità degli stessi. Come sottolineato da Buia: "I prodotti italiani sono trainanti nel mercato estero grazie ai valori di sostenibilità e tradizione, insiti nel Sistema italiano, che si basano su una tradizione di qualità e sul "fatto su misura" che sta a indicare la flessibilità tutta italiana alle mutevoli richieste del mercato permettendo ai nostri prodotti di presentarsi come delle eccellenze nel contesto internazionale".



RUOLO FONDAMENTALE DELL'EXPORT

Barbara Beltrame Giacomello, Vicepresidente per l'Internazionalizzazione di Confindustria, nel suo intervento, ha presentato la complessità del quadro economico del nostro Paese a causa di un PIL a crescita molto lenta, a cui va aggiunto un contesto internazionale dagli scenari instabili nel loro complesso e che ha portato, negli ultimi anni, a un profondo cambiamento delle modalità di vendita su tutti i mercati. Nonostante ciò, ribadisce Barbara Beltrame Giacomello, **l'export rimane un settore importante per la nostra economia** con valori superiori rispetto a quelli del 2022 e rispetto a quelli di molti competitors confinati (vedi la Francia). In questo contesto si inserisce l'importante ruolo di Confindustria supportato da partner del calibro di SACE e di UniCredit International Center. Confindustria che, da sempre attenta ai mercati internazionali, ha appena aperto un ufficio a Singapore per poter penetrare un mercato che si sta dimostrando dinamico e con un forte orientamento alla crescita.

La dott.ssa Beltrame sottolinea che nonostante le difficoltà presenti negli scenari globali è importante che le PMI si internazionalizzino per poter rimanere concorrenziali, e a questo scopo sono fondamentali gli Accordi di libero scambio che l'UE stringe con i singoli Paesi terzi. Il

nostro Paese ha una componente, un patrimonio immateriale che nessuno è riuscito a emulare: lo stile di vita fatto di cultura, storia, arte, bellezza e capacità estetica.

PERMANE LA SITUAZIONE DI CRISI

Nel prendere la parola sia **Alessandro Fontana**, Direttore Centro Studi Confindustria, che **Tullio Buccellato**, Economista Centro Studi Confindustria, hanno sottolineato che questa 12esima edizione doveva essere quella di ritorno alla normalità dopo la pandemia e invece ci si trova a dover fare i conti con una situazione ancor più complessa per le conseguenze della crisi Russia-Ucraina, in un momento in cui gli effetti destabilizzanti della pandemia non sono ancora del tutto rientrati.

Come indicato nel Rapporto, il rincaro delle materie prime, l'inflazione elevata, l'innalzamento dei tassi da parte delle banche centrali e la frammentazione geopolitica sono alcuni degli aspetti con cui le imprese italiane devono confrontarsi nel quotidiano, nel breve come nel lungo termine. Le tematiche ivi trattate mirano ad appro-

fondire la comprensione dei cambiamenti in corso, effettuando una prima stima delle principali tendenze nel commercio dei beni legati al "Bello e Ben Fatto" a partire dal 2022, fornendo un'analisi delle trasformazioni in corso legate al ruolo centrale della sostenibilità, offrendo un approfondimento delle opportunità e le sfide nell'area ASEAN, oltre al consueto studio del potenziale per l'export del "Bello e Ben Fatto" nei principali mercati avanzati ed emergenti.

Nonostante la difficoltà dello scenario globale, il cuore dell'analisi sviluppata all'interno

del Rapporto rimane quello relativo al "Bello e Ben Fatto", i cui pilastri portanti - ma non esaustivi - sono Fashion, Food, Furniture, nel quale ricadono tutti quei prodotti che si contraddistinguono per design, gusto, attenta selezione delle materie prime e qualità delle lavorazioni, e che contribuiscono a diffondere nel mondo l'immagine dell'*Italian way of life*. In questo scenario non facile per le aziende italiane, notevole rimane la performance dell'export italiano che per il 2022 è stata comunque straordinaria rispetto all'anno precedente e soprattutto rispetto ai nostri Paesi competitors.

PAROLA D'ORDINE: TUTELARE IL MADE IN ITALY

Antonio Tajani, Vicepresidente del Consiglio e Ministro per gli Affari Esteri, nel suo intervento sottolinea l'importanza della tutela del patrimonio italiano e della **valorizzazione dei marchi italiani**, grazie a una forte politica di contrasto dell'*italian sounding* e della contraffazione che dovrà essere perseguita anche attraverso una legge sul Made in Italy. Il "Bello e Ben Fatto" deve essere una leva di competitività per il Made in Italy che permetta di

riconoscere l'italianità come caratteristica fondamentale di un prodotto. Grazie a questa garanzia oggi i prodotti italiani sono apprezzati in tutto il mondo e i consumatori sono disposti a riconoscerne il valore superiore rispetto a quello dei competitors, e di conseguenza a pagare di più per averlo.

Alessandra Ricci, Amministratore Delegato di SACE, sottolinea l'importanza del ruolo di SACE nelle attività di supporto ai finanziamenti per le aziende nel loro percorso di internazionalizzazione. L'obiettivo di SACE in questo contesto è di mettere insieme tutti gli strumenti necessari per dare supporto alle aziende nei loro progetti di sviluppo, in particolare dare supporto al Progetto di "Bello e Ben Fatto" come brand per esportare l'Italia e la ricchezza del territorio italiano. Il progetto di SACE a supporto delle aziende si basa su di una *push strategy* volta a studiare le potenzialità di export per le PMI italiane in un Paese terzo in modo da ampliare il range dei mercati di destinazione. Per tale motivo le attività portate avanti da SACE si concentrano non solo verso le coperture finanziarie, ma soprattutto verso attività di formazione atte a sostenere e accompagnare le aziende lungo questo percorso.

Ad oggi, come indicato nel Rapporto, il "Bello e Ben Fatto" vale oltre **122 miliardi di euro con un margine potenziale di incremento delle esportazioni pari a 96 miliardi**, rappresentando una significativa parte delle esportazioni complessive dell'Italia che si muove in modo trasversale a tutti i principali comparti del Made in Italy. Le eccellenze italiane si dirigono prevalentemente verso i mercati avanzati, che insieme ne assorbono circa 104 miliardi di euro. Ammonta invece a oltre 19 miliardi di euro il quantitativo di eccellenze esportato verso i Paesi emergenti che, per il loro dinamismo (sia sul piano demografico che su quello economico), e nonostante il loro peso ancora limitato, offrono margini di crescita relativamente maggiori.

In questo potenziale di incremento viene calcolato il possibile ampliamento delle attuali quote di mercato rispetto a quelle dei concorrenti che, per struttura dei costi di produzione e qualità dei prodotti esportati, hanno caratteristiche simili a quelle dell'Italia. Gli strumenti da attivare per la realizzazione del potenziale ampliamento sono la sostenibilità di impresa, ossia spostare l'attenzione delle imprese sempre di più verso la massimizzazione del valore nel lungo periodo, i canali di vendita digitale promuovendo la presenza del "Bello e Ben Fatto" sulle vetrine digitali esistenti, la creazione o consolidamento di relazioni internazionali necessarie per una corretta regolamentazione degli scambi e una chiara riconoscibilità del Made in Italy affinché le PMI possano arrivare a presentare anche nel contesto internazionale marchi propri.



In conclusione, come riportato all'interno del Rapporto stesso, ottimistici margini di crescita per l'export italiano si rilevano ovunque ci siano Paesi esportatori con caratteristiche simili e con performance superiori all'Italia.

DIGITALIZZAZIONE EXPORT

La reingegnerizzazione del processo di export costituisce un ulteriore, importantissimo, passo verso la realizzazione del progetto di Dogana elettronica transeuropea (eCustoms) di cui alla Decisione n. 70/2008/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio (un ambiente privo di supporti cartacei per le dogane e il commercio)

/ FULVIO LIBERATORE - TEAM RICERCA EASYFRONTIER

Dopo la smaterializzazione delle dichiarazioni di import, giunta a compimento a fine ottobre 2022 (pur se solo parziale: tuttora restano tracce delle vecchie abitudini “cartacee” nella forma dei “prospetti” di riepilogo dei dati contabili, di sintesi e di svincolo) e dopo l’attivazione e il completamento del Sistema delle Decisioni Doganali con la creazione del Trader portal come interfaccia generale di dialogo con le autorità doganali, sistema avviato con grande fragore il 2 ottobre 2017, la trasformazione digitale delle dichiarazioni di esportazione comporterà l’effettiva sparizione dei supporti cartacei per più del 70% di tutta la documentazione doganale. Restano ancora aperti (e destinati a chiudersi anche ben oltre il 31 dicembre 2025, data attualmente prevista per giungere allo scambio e all’archiviazione delle informazioni di natura doganale esclusivamente attraverso mezzi informatici – art. 6 del Codice Doganale dell’Unione – il CDU) i progetti sullo sdoganamento centralizzato, lo sportello doganale unico unionale e altre procedure di uso, tutto sommato, ridotto rispetto alla mole delle dichiarazioni doganali di import ed export.

PROGRAMMA ECS FASE 2 VS AES FASE 1

Il programma ECS (Export Control System) Fase 2, attuale sistema informatico per la gestione delle operazioni di esportazione, verrà sostituito da AES (Automated Export System) Fase 1 che, secondo quanto stabilito dal CDU, non solo produrrà il superamento (definitivo) delle dichiarazioni su carta (sparirà il DAU in export, ossia la “bolletta doganale” come oggi conosciuta), ma consentirà anche l’introduzione di semplificazioni impossibili o molto difficili da attuare nell’ambito di ECS:

- modifica e annullamento delle dichiarazioni emesse con errori o per le quali siano intervenuti eventi modificativi delle informazioni fornite al momento dello sdoganamento, ad es. in caso di note di credito a favore dei clienti in forma **totalmente automatizzata**;
- possibilità di **inviare la dichiarazione di esportazione fino a 30 giorni prima della presentazione delle merci all’ufficio di esportazione**, evitando l’affannosa preparazione dei documenti al momento della partenza delle merci con il rischio di errori e ritardi destinati a incidere sui costi e sulla tempestività delle spedizioni;
- la possibilità di inviare telematicamente la dichiarazione di esportazione alla dogana competente per la propria sede mentre le merci sono in arrivo all’ufficio doganale di frontiera (c.d. ufficio di uscita): si tratta dello **sdoganamento centralizzato all’export**, riservato, purtroppo, ai soli titolari di autorizzazione AEO ma che potrà rendere molto più fluido e sicuro l’intero processo, anche logistico, connesso all’esportazione;
- l’invio delle dichiarazioni in forma “parcellizzata” (in più step) o, addirittura, nella forma di dichiarazione semplificata, senza la necessità di fornire immediatamente tutti i dati richiesti nel dataset di export:



alla dichiarazione semplificata dovrà, talora, seguire una dichiarazione “complementare” contenente tutti i dati mancanti;

- l’associazione delle dichiarazioni di esportazione alle dichiarazioni e-Ad, ossia quelle per la spedizione di prodotti soggetti ad accisa che, oggi, si appoggiano a EMCS – Excise Movement Control System, semplificando notevolmente l’intera gestione dell’export dei prodotti colpiti da accisa.

AES Fase 1 prevede anche la sparizione di alcune “forme” di dichiarazione che erano state introdotte, in realtà, solo allo scopo di evitare il moltiplicarsi dei fascicoli cartacei, esigenza, come è evidente, non più rilevante vista la smaterializzazione dell’intero processo. Non saranno, quindi, più possibili:

- le operazioni di esportazione a “groupage”, quelle che venivano presentate, soprattutto, dai corrieri aerei e che raccoglievano, in un’unica dichiarazione, esportazioni di diversi operatori, creando sovrapposizioni e difficoltà nel reperimento della dichiarazione di competenza del singolo operatore;
- le dichiarazioni di esportazione abbinate a transito, ossia le dichiarazioni che contenevano sia la dichiarazione di esportazione sia la dichiarazione di transito (tipicamente, il T2): anche in questo caso, nulla osta a inviare due file .xml anziché uno, garantendo, d’altra parte, il trattamento indipendente dei due regimi. Le dichiarazioni di transito, con l’avvio di NCTS fase 5, ossia il sistema elettronico per la gestione del transito, potranno riferirsi a più dichiarazioni di esportazione ma riporteranno, nel proprio data set, tutti gli MRN (Master Reference Number: il codice di identificazione univoca di ogni singola esportazione) connessi alle merci inviate in transito.

In conformità con i business *process models* definiti nel progetto unionale AES fase 1, nella versione

reingegnerizzata di **AIDA** si è provveduto a distinguere temporalmente le diverse fasi di lavorazione di una dichiarazione doganale.

In particolare, per ogni dichiarazione vengono distinte le fasi di **registrazione**, **accettazione** e **attribuzione del controllo** (esito CDC e **svincolo**). Tale approccio consente, tra l’altro, di accedere a banche dati esterne (es. *Certex*, *Customs Decisions System*, *REX*, etc.) senza pregiudicare la tempestività della registrazione della dichiarazione doganale. L’**accettazione** della dichiarazione è notificata al dichiarante attraverso l’attribuzione del numero di registrazione, il *Master Reference Number* (MRN).

I NUOVI DATASET

I nuovi dataset, destinati a sostituire non solo i “messaggi” attualmente utilizzati nell’ambito di ECS Fase 2 ma anche, e più appropriatamente, tutti i “format” di dichiarazione di esportazione, saranno, principalmente:

- **B1** Dichiarazione di esportazione e dichiarazione di riesportazione;
- **B2** Dichiarazione di esportazione temporanea per il perfezionamento passivo;
- **B4** Dichiarazione per la spedizione di merci nell’ambito degli scambi con territori fiscali speciali.

INTRODUZIONE E FUNZIONAMENTO DI AES FASE 1

AES Fase 1 (per NCTS Fase 5 l’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli deve ancora dettare tempi precisi) verrà introdotto in due fasi.

- Dall’8 giugno 2023 gli operatori economici hanno potuto cominciare a utilizzare, in ambiente reale, le nuove fasi funzionalità del sistema: a dire il vero, come evidenziato dalla Nota Prot. N. 297845/RU dell’8 giugno 2023, non tutte le funzioni previste da AES sono effettivamente disponibili. Ad es., non sarà

possibile associare alcune tipologie di documenti digitali né potrà essere utilizzata la funzionalità di interscambio con EMCS.

- Dal 7 settembre 2023, almeno stando a quanto riportato nella Nota citata e sempre che non intervengano, a dire il vero molto probabilmente, rinvii e deroghe, l'adesione ad AES sarà obbligatoria: spariranno, di colpo, tutte le dichiarazioni di export e si avranno a disposizione gran parte delle semplificazioni cui abbiamo fatto cenno.

Molti operatori si chiederanno, a prescindere dalle forme, dai metodi, dai dettagli della reingegnerizzazione, come ci si dovrà comportare per recuperare la dichiarazione doganale, sia al fine di associarla alle fatture di cessione all'esportazione sia, anche e soprattutto, per fornire ai vettori un documento contenente i dati essenziali per il passaggio dalle dogane di uscita: ebbene, ADM ha assicurato che sarà possibile scaricare, dal portale ADM, proprio e ancora il DAE, ossia il documento di accompagnamento all'esportazione, da utilizzare anche come "rappresentazione simbolica" del dataset B1 (o B2 o B4). In futuro, il DAE dovrebbe essere sostituito da un file .xml "firmato", ossia inequivocamente riferito a ogni singola dichiarazione di export, sì, ma in forma totalmente immateriale. E per

il controllo del c.d. "visto uscire", ossia per il recupero della "prova" del fatto che i beni esportati hanno effettivamente lasciato il territorio doganale della UE, come ci si dovrà comportare? Qui, ADM, oltre a rassicurare gli operatori circa la sopravvivenza del portale per la consultazione dello stato dei singoli MRN, ha messo a disposizione la possibilità di utilizzare la funzionalità IVisto (IE599) che consente di scaricare massivamente gli esiti di tutte le dichiarazioni doganali presentate da un singolo operatore. Al riguardo, si ricorda che, passando dall'attivazione della semplificazione che va sotto il nome di "luogo approvato per l'export", si potranno scaricare tutti gli esiti delle dichiarazioni presentate, filtrabili, oltretutto, secondo numerosi criteri. Easyfrontier assicura a tutte le imprese associate una prima forma di assistenza per l'implementazione della soluzione di che trattasi, che presenta anche numerosi altri benefici.

Va ricordato, infine, a beneficio di tutti i nostri lettori, che i dataset B1, B2 e B4 prevedono l'inserimento, sia pure automatizzato, di molti dati, molti di più di quelli richiesti in vigore di ECS Fase 2: si tratta, talora, di dati delicati, riservati e, talaltra, di dati che è molto opportuno condividere, anche al fine di facilitare l'analisi dei rischi,

“ **La trasformazione digitale delle dichiarazioni di esportazione comporterà l'effettiva sparizione dei supporti cartacei per più del 70% di tutta la documentazione doganale** ”

certo, ma anche per chiudere automaticamente procedure e dichiarazioni, senza l'intervento attivo dell'uomo. Fondamentale, resta, dunque, che tutte le nostre imprese prendano la decisione di orientarsi verso un alto livello di *compliance*, sia percorrendo la strada dell'autorizzazione AEO sia, soprattutto, integrando le proprie procedure con il sistema doganale nazionale e unionale, sfruttando a fondo anche le tecnologie già oggi disponibili per accelerare e rendere sicuri i traffici internazionali.

ASSEMBLEA ANNUALE ISIT CRISTIANO LUDOVICI NOMINATO NUOVO VICEPRESIDENTE

Riforma Regolamento DOP e IGP, rafforzamento del ruolo dei Consorzi e valorizzazione della reputazione dei prodotti: questi i principali ambiti su cui continuare a lavorare

/ LOREDANA BISCIONE

Si è svolta a Roma, presso il prestigioso Palazzo Ripetta lo scorso 15 giugno, l'assemblea annuale ISIT, Istituto Salumi Italiani Tutelati, a cui è seguita lo stesso giorno l'assemblea annuale dell'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi (ASSICA).

Un momento di confronto importante per il comparto, alla presenza di ospiti istituzionali, che ha visto anche l'elezione del **nuovo Vicepresidente** dell'Istituto, **Cristiano Ludovici** – già referente in Giunta ISIT del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP – che affiancherà il Presidente Lorenzo Beretta nel rappresentare i 19 Consorzi che oggi aderiscono all'Istituto e più in generale nel curare gli interessi di un comparto che è da sempre un riferimento per l'agroalimentare di qualità italiano e, nello specifico, del settore delle Indicazioni Geografiche.

“Sono da sempre un fervido sostenitore dei prodotti DOP e IGP”, dichiara Cristiano Ludovici, “convinto che in essi risieda il meglio del nostro settore: tradizione, territori e reputazione”. “Difendere e diffondere le produzioni tutelate,” continua Ludovici, “significa promuovere tutto il nostro sistema agroalimentare. I Consorzi sono i custodi di queste tradizioni e ISIT

è la casa dove essi possono confrontarsi e fare una sintesi delle proprie posizioni. Sono onorato della fiducia accordatami dai colleghi della Giunta e dal Presidente Beretta e mi impegnerò per contribuire al rafforzamento di ISIT e per aiutare i Consorzi nella loro opera di tutela e promozione”.

L'assemblea è stata occasione anche per un prezioso confronto sullo scenario attuale del settore con **l'on. Paolo De Castro**, Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, e con **Oreste Gerini**, Direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del Masaf, alla luce dei principali dossier in corso di definizione in ambito nazionale e comunitario e delle sfide che il comparto della salumeria sta affrontando.

In particolare, con l'On. De Castro, i Consorzi si sono allineati in merito all'iter di revisione del regolamento UE sulle Indicazioni Geografiche, ora giunto alla fase finale dei triloghi interistituzionali.

“Dopo l'ottimo ed encomiabile lavoro tecnico-politico finora svolto dall'On. De Castro e del Ministero, si auspica che nei triloghi si vadano meglio a contestualizzare e perfezionare alcuni aspetti al fine di garantire ulteriormente il rafforzamento del ruolo dei Consorzi



CRISTIANO LUDOVICI, VICEPRESIDENTE ISTITUTO SALUMI ITALIANI TUTELATI

di tutela ed essere così una riforma capace di apportare reali benefici all'intero assetto delle IG”, dichiara **Lorenzo Beretta**, Presidente di ISIT.

Con il Direttore Generale Gerini ci si è confrontati sulla necessità di rafforzare le sinergie e i momenti di confronto tra il Ministero e le principali Associazioni del settore – tra cui ISIT – e sull'importanza che il Ministero continui a supportare fattivamente i Consorzi attraverso lo stanziamento di contributi volti alla realizzazione di iniziative di valorizzazione, promozione e salvaguardia dei prodotti tutelati.

TORNANO LE RESTAURANT WEEKS PROMOSSE DAL PROGRAMMA EUROPEO **LET'S EAT** CON GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Presentata a Milano la 3^o edizione dell'iniziativa: 10 ristoranti, 10 modi di degustare un piatto che abbina i salumi alla frutta

/ TIZIANA FORMISANO

È stata presentata lo scorso 20 giugno, presso il ristorante Sine by Di Pinto a Milano, la terza edizione delle *Restaurant Weeks* promosse dall'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** e da **ASIAC** - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca - all'interno del programma europeo *Let's EAT - European Authentic Taste*, che valorizza due prodotti che custodiscono valori, tradizioni e identità uniche, attivo in Italia, Francia e Belgio. L'iniziativa è realizzata in Italia in collaborazione con l'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** e replica quanto già avvenuto nelle prime due edizioni: in 10 tra ristoranti e pizzerie in tutta Italia - **dal 26 giugno al 16 luglio** - si potranno assaggiare **i salumi italiani e la frutta greca** elaborati in piatti unici creati dagli chef aderenti all'associazione, che riunisce cuochi e professionisti della ristorazione italiana a livello nazionale.

Ma l'abbinamento tra salumi e frutta è molto di più della semplice combinazione di questi due prodotti: è il mix perfetto da portare in tavola come antipasto, ma anche come piatto unico salutare e ricco di energia. Uno snack prezioso da affidare ai bambini come merenda, o ancora ai ragazzi dopo l'allenamento sportivo per essere sicuri che abbiano a disposizione tutto il nutrimento necessario. Ma è anche una soluzione gourmet, che piace agli chef.

PAROLA AI PROTAGONISTI

L'incontro, moderato da **Fabio Onano**, Responsabile marketing e digital dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), ha visto la partecipazione di **Monica Malavasi**, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), **Elisabetta Prodocimi**, Responsabile ufficio stampa dell'Associazione Ambasciatori del Gusto, e **Tanya Gervasi**, scrittrice e food blogger.

“La nostra collaborazione con gli Ambasciatori del Gusto, in questa campagna europea, nasce tre anni fa proprio

dalla volontà di enfatizzare l'abbinamento dei salumi e della frutta dal punto di vista gastronomico oltre che nutrizionale. I salumi, pilastro della nostra tradizione culinaria, sono conosciuti perlopiù serviti al naturale, ma si prestano anche a essere ingredienti di ricette fantasiose; la frutta dà quel tono in più al sapore rendendo ancora più sorprendente la ricetta. Gli chef nelle edizioni passate ci hanno davvero stupito per le loro preparazioni e anche questa terza annualità siamo certi che sarà un successo,” ha affermato **Monica Malavasi**, Direttore di IVSI.



MONICA MALAVASI, DIRETTORE IVSI

“Valorizzazione delle materie prime, promozione della cucina italiana di qualità, salvaguardia dell'eccellenza agroalimentare del nostro Paese: questo progetto incarna la mission fondamentale degli Ambasciatori del Gusto ed è per noi un grande piacere poterne far parte per il terzo anno consecutivo accanto al nostro storico partner IVSI. Le Restaurant Weeks sono di fatto un viaggio in tutta Italia, che parte dai ristoranti e si amplifica con la comunicazione digitale. Un'occasione speciale per incontrare, informare e coinvolgere i territori e la comunità. Un progetto condiviso di cui siamo profondamente orgogliosi,” spiega **Elisabetta Prodocimi**, Responsabile ufficio stampa dell'Associazione Ambasciatori del Gusto.

Nelle prime due edizioni in Italia sono stati raggiunti, attraverso le *Restaurant Weeks*, oltre 20.000 consumatori e alla fine di questa promozione si prevede di superare quota 30.000. L'iniziativa è stata realizzata ogni anno anche in Belgio e in Francia, e proprio in queste settimane si tiene anche l'edizione francese, che interesserà ristoranti fra Parigi e la Normandia.

GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Come nelle passate edizioni, i consumatori che siederanno alle tavole dei ristoranti aderenti riceveranno in omaggio, per tutta la durata della promozione, una



RICCIOLA, CILIEGIE E PANCETTA

gustosa *foodie bag* contenente un assaggio di salumi e frutta e l'esclusivo Album Panini con protagonisti i 4 Ambassador scelti come testimonial di *Let's EAT*: Carlo Cracco (chef e personaggio televisivo), Matteo Eydallin (Campione del Mondo di Sci Alpinismo), Paola Frascini (Campione del Mondo nel pattinaggio artistico a rotelle) e Tanya Gervasi (scrittrice e food blogger).

I dieci Ambasciatori del Gusto coinvolti in Italia proporranno ai clienti il “*piatto Let's EAT*”, una loro creazione esclusiva dove i salumi e la frutta sono abbinati secondo la propria tradizione e sensibilità culinaria.

I salumi italiani protagonisti di questa edizione delle promozioni nei ristoranti sono la bresaola, la coppa, il cotechino, il culatello, il lardo, la mortadella, la pancetta, il prosciutto cotto, il prosciutto crudo e lo speck. Per la frutta le pesche, le ciliegie e le mele.

Gli Ambasciatori del Gusto, provenienti da ogni angolo del Belpaese, sono: **Stefano Basello**, *Ristorante Al Fogolar 1905 Hotel Là di Moret* (Udine); **Alessandro Bellingeri**, *Osteria Acquarol* (Bolzano); **Davide Del Duca**, *Bianca Trattoria* (Roma); **Giacomo Devoto**, *FUIN _Cucina & Bottega* (Sarzana); **Paolo De Simone**, *MODUS* (Milano); **Roberto Di Pinto**, *Sine By Di Pinto* (Milano); **Luca Doro**, *Doro Pizzeria Gourmet* (Macerata); **Federico Ferrari**, *Mirepuà Food Lab* (Acqui Terme); **Giovanni Peggi**, *Marula* (Follonica); **Giovanni Ricciardella**, *Cascina Vittoria* (Rognano, PV).



FABIO ONANO, ROBERTO DI PINTO, TANYA GERVASI, MONICA MALAVASI, ELISABETTA PRODOCIMI

ASSICA: PSA, 50 MILIONI SUBITO PER EVITARE MILIARDI DI INDENNIZZI

Recinzioni, prevenzione ed eradicazione: serve una strategia unica nazionale

/ GIOVANNI PALLAVICINI

Le recenti notizie di un'ulteriore diffusione della PSA (Peste Suina Africana) che ha spinto i contagi tra i cinghiali selvatici fin dentro la Lombardia, impensieriscono non poco. La preoccupazione è tutta per la tenuta della filiera, dalla produzione primaria alla trasformazione ed export, perché – va ribadito – non c'è alcun pericolo che la malattia animale si trasmetta all'uomo.

Ma la filiera di produzione di uno dei fiori all'occhiello del food Made in Italy che tutto il mondo ci invidia, quella sì è a rischio davvero. Se la malattia si diffondesse con ulteriori casi in zone più vicine ai numerosi allevamenti della Food Valley italiana (all'interno di Lombardia, Emilia, Piemonte e Veneto principalmente), milioni di suini sani destinati principalmente alla produzione dei prosciutti DOP di Parma e San Daniele dovrebbero essere prematuramente abbattuti, con danni permanenti ulteriori alla filiera della salumeria nazionale e in particolare alle produzioni DOP dei salumi. Non solo la produzione di salumi DOP rischierebbe di essere pesantemente compromessa a seconda del numero di allevamenti e dunque di capi coinvolti dall'area definita infetta, ma anche l'export dei prodotti di altre aree del Paese verrebbe ancora di più penalizzato: dopo la chiusura da parte della maggior parte dei Paesi orientali Extra UE all'intera produzione italiana che costa alle nostre imprese 20 milioni di euro al mese da

gennaio 2022, chiuderebbero all'export dalle aree colpite anche i Paesi che applicano il principio di zonizzazione. “È bene che l'attenzione sia alta, ma è irrinunciabile agire subito, non è possibile attendere oltre: lo chiedono le oltre 200 imprese della trasformazione e della macellazione delle carni suine e i loro quasi 30.000 addetti che sentono fortemente minacciata la resilienza della filiera di cui fanno parte e a cui contribuiscono con la loro specifica capacità ed esperienza.” Così **Pietro D'Angeli**, Presidente di ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria commenta i recenti incontri organizzati dalle Istituzioni per affrontare la vicenda PSA. “Sappiamo che il vero nodo sono le risorse economiche con cui poter realizzare gli interventi che tutti riconosciamo come unici efficaci ad attuare un'azione decisa di contenimento, prevenzione ed eradicazione: posa di recinzioni contenitive e di protezione, abbattimenti organizzati, pianificati e sistematici sotto un'unica regia nazionale”, prosegue D'Angeli. “Per questo rivolgiamo un appello accorato al Presidente del Consiglio Giorgia Meloni e al Ministro dell'Economia e delle Finanze Giancarlo Giorgetti affinché si possano rendere prontamente disponibili almeno 50 milioni di euro per realizzare quanto sopra”.

Numerose si moltiplicano in queste settimane le delibere, le decisioni e le riunioni sul territorio con cui si definiscono

interventi e soluzioni che possono contribuire a rallentare l'avanzata della malattia, ma spesso incontrano il limite delle risorse a disposizione. “Ogni iniziativa di contrasto alla PSA è sicuramente d'aiuto e dimostra la buona volontà delle istituzioni, ma serve un cambio di passo sia sul piano delle risorse sia sul piano del coordinamento delle attività affidato al Commissario Straordinario: finora il Commissario ha operato in piena cooperazione con le Regioni e nel rispetto delle prerogative di ciascuna, ma ci sentiamo di suggerire a tutti gli interlocutori istituzionali di provare a meglio concentrare sforzi e risorse su pochi interventi comuni coordinati a livello nazionale, nel tentativo di attuare un'azione di eradicazione d'impatto”, commenta il Presidente di Assica. “La situazione è ancora sotto controllo, ma rischia di precipitare in un'emergenza nazionale senza precedenti per la filiera. A fronte di una situazione straordinaria sentiamo il bisogno che si ricorra a soluzioni straordinarie, rapide e certe, prendendo in considerazione anche l'impiego di esperti militari sul territorio laddove necessario per garantire rapidità ed efficacia di intervento. Siamo in una situazione molto delicata in cui scelte sbagliate o intempestive porterebbero danni irreparabili all'intera filiera produttiva”.

Il settore delle carni suine e dei salumi sviluppa un **fatturato alla produzione di oltre 8,5 miliardi di euro** di cui circa 2 miliardi derivante dalle esportazioni, senza considerare il valore prodotto dalle altre aziende della filiera: allevamenti, mangimifici e logistica specializzata solo per citarne alcune. Risulta evidente come un investimento di poche decine di milioni di euro sia strategico per la tenuta di un'intera filiera di produzione da miliardi di euro di valore e decine di migliaia di posti di lavoro: se si ritiene difficile in questa fase individuare le risorse necessarie, i numeri sopra esposti illustrano plasticamente come sarebbe ancora più difficile trovare i fondi per indennizzare le aziende colpite da un'avanzata ulteriore della PSA.

**MEAT
TECH**
by Ipack Ima

**28 - 30
MAY
2024**
FIERA MILANO

New section
**PRO
TECH**
#protech

INNOVATION FOR
PROTEIN FOODS
MANUFACTURING



A PROJECT BY:

ipack.ima
Connecting businesses

A JOINT VENTURE BETWEEN:

UCIMA

FIERA MILANO

meat-tech.it

in @ YouTube
#meattech

REGOLAMENTO UE CONTRO LA DEFORESTAZIONE

Le Aziende potranno importare ed esportare solo prodotti il cui fornitore abbia rilasciato una dichiarazione che attesti che il bene stesso non proviene da terreni deforestati e non ha contribuito al degrado forestale.

Esclusa dal campo di applicazione la carne suina

/ MICHELE SPANGARO

Sulla Gazzetta ufficiale dell'UE serie L150 del 09.06.2023 è stato pubblicato il Regolamento (UE) 2023/1115 (cosiddetto Reg EUDR) del Parlamento europeo e del Consiglio del 31 maggio 2023 relativo alla messa a disposizione sul mercato dell'Unione e all'esportazione dall'Unione di determinate materie prime e determinati prodotti associati alla deforestazione e al degrado forestale e che abroga il Regolamento (UE) n. 995/2010.



Il Regolamento impone a tutti gli operatori che importano, esportano e commercializzano nell'UE **bovini, cacao, caffè, palma da olio, gomma, soia e legno e prodotti derivati** (ad esempio carne bovina, mobili, packaging in legno, cioccolato, etc.) di verificare, con dovuta diligenza (*due diligence*), che i suddetti beni provengano da regioni in cui non si sono verificati fenomeni di deforestazione o degrado forestale dopo il 31 dicembre 2020 e che i diritti dei proprietari terrieri, dei lavoratori e delle popolazioni locali (anche indigene) del Paese di origine o di produzione siano rispettati. Per adempiere a questo dovere, gli operatori responsabili devono implementare un adeguato sistema di gestione dei rischi e di garanzia della conformità (*compliance*). Nel caso di Paesi/regioni valutati a basso rischio dalla Commissione Europea è prevista una *due diligence* "semplificata", ovvero che richiede solo la raccolta di dati sull'origine/provenienza dei beni, senza valutazione del rischio. Infine, per le piccole e medie imprese sono previsti oneri semplificati. Se l'esito della *due diligence* è positivo, nel senso che il rischio di deforestazione, degrado forestale e illegalità è trascurabile, gli operatori dovranno notificare a un sistema centralizzato un'apposita dichiarazione che attesti tale conclusione; la dichiarazione, peraltro, è indispensabile per lo sdoganamento dei beni. Inoltre, gli operatori devono riferire pubblicamente una volta all'anno sul processo di *due diligence* e sui suoi risultati.

Il negoziato interistituzionale (tra Commissione, Parlamento e Consiglio) che ha portato all'adozione del testo ha evitato – premiando il lavoro di ASSICA – che nel campo di applicazione del Regolamento fosse inserita anche la **carne suina** come avrebbe

voluto il Parlamento europeo. È stato in questo modo evitato un ulteriore fardello amministrativo per il nostro settore.

OBIETTIVI DEL NUOVO REGOLAMENTO EUDR

Il Regolamento mira a creare un incentivo alle aziende che operano nel mercato comune a evitare fonti e fornitori ad alto rischio di deforestazione, degrado forestale e illegalità, prevedendo obblighi graduati appunto sul livello di rischio di tali fornitori. Dall'altro lato, il Regolamento impegna la Commissione Europea a collaborare con i Paesi valutati ad alto rischio, affinché, tramite investimenti e politiche mirate, possano in futuro migliorare il proprio profilo di rischio. Questo perché, oramai dal 2019, l'UE ha improntato la propria azione politica alla sostenibilità ambientale, economica e sociale, anche in ottica intergenerazionale. A tal fine, come noto, è stato adottato il Green Deal europeo, nel solco del quale sono state successivamente delineate la strategia dell'UE sulla biodiversità per il 2030, la strategia forestale dell'UE e la strategia dal produttore al consumatore. L'Unione Europea è uno dei maggiori consumatori mondiali di prodotti associati alla deforestazione e al degrado forestale. Secondo la Commissione Europea, senza un adeguato intervento normativo, il consumo UE di legno, bestiame, soia, olio di palma, cacao e caffè potrebbe determinare circa 248.000 ettari di deforestazione all'anno entro il 2030.

Le disposizioni più rilevanti, comprese quelle sugli obblighi di dovuta diligenza degli operatori, saranno applicabili decorsi 18 mesi dall'entrata in vigore del Regolamento, ossia il 29 dicembre 2024. Per le microimprese e le piccole imprese, questo periodo è di 24 mesi ("data di

applicazione estesa"), ad eccezione del legno e dei prodotti da esso derivati ed elencati nell'allegato del Regolamento (UE) n. 995/2010¹ che sarà comunque abrogato dalla data di applicazione dell'EUDR, poiché, di fatto, ridondante. In generale, l'EUDR non si applica ai prodotti interessati fabbricati prima della sua entrata in vigore (ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea).

Infine, va ricordato che l'EUDR si applica congiuntamente alla Direttiva "Corporate Sustainability Reporting" ("CSRD" pubblicata in Gazzetta UE il 16.12.2022), alla Direttiva "Corporate Sustainability Due Diligence" ("CDDD") e alla pro-

posta di Regolamento che vieta i prodotti fabbricati con il lavoro forzato sul mercato dell'Unione.

Entro 2 anni dall'entrata in vigore del Regolamento, la Commissione Europea può adottare atti delegati per modificare l'Allegato I, includendo o escludendo determinati prodotti e per estendere l'ambito di applicazione del Regolamento a ecosistemi naturali ulteriori rispetto alle foreste.

“ **L'Unione Europea è uno dei maggiori consumatori mondiali di prodotti associati alla deforestazione e al degrado forestale** ”

/ NOTA

[1] Regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati



INNOVAZIONE

Budello Naturale Disidratato

United Caro presenta il futuro del budello naturale disidratato; Especta il sostituto naturale di filzetta e gentile. Maextra il sostituto naturale perfetto di filzetta, budello di maiale, dritto di bue, budello di collagene.

Vantaggi

Maggiore produttività, facile conservazione, economia circolare, facile da usare, omogeneità nei calibri, organolettica eccezionale, più sano.



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL

Una manera de
hacer Europa

Especta[®]

Maextra[®]

info@unitedcaro.com / +34 648 673 859 / + 34 958 712 283

unitedcaro.com

FAO-OMS, CARNE SINTETICA

53 PERICOLI PER LA SALUTE

La carne sintetica non è sicura. Sono ben 53 i pericoli per la salute. A spegnere gli entusiasmi dei fautori della carne coltivata in laboratorio ci ha pensato uno studio approfondito della FAO in collaborazione con l'OMS, che ha valutato la sicurezza dei cibi artificiali

Vista la continua e crescente promozione della produzione di carne a partire da colture cellulari come una presunta alternativa più sostenibile dell'allevamento tradizionale, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS/WHO) hanno capito l'urgenza di affrontare una delle questioni più importanti per i consumatori: la sicurezza alimentare. Infatti, prima di immettere sul mercato questi alimenti è necessario accertarsi che non provochino danni alla salute.

Hanno così sviluppato un documento di ben 146 pagine, corredato di una ricca letteratura scientifica, con lo scopo di condividere le conoscenze attuali in merito e informare correttamente i consumatori e tutte le parti interessate. Durante la consultazione degli esperti, sono stati discussi tutti i potenziali pericoli che possono avvenire nelle quattro fasi della produzione in laboratorio: l'approvvigionamento e la selezione delle cellule, la crescita e la replicazione delle cellule nei bioreattori, la raccolta delle cellule coltivate e infine la trasformazione nei cibi voluti.

I RISULTATI DELLA METANALISI

C'erano già molti dubbi e perplessità su questi prodotti, e adesso i risultati di questa metanalisi confermano che la sicurezza è molto lontana dall'essere raggiunta: un elenco di ben 53 pericoli per la salute spicca nelle tabelle conclusive. Tra questi possiamo leggere la contaminazione con metalli pesanti, microplastiche e nano plastiche; allergeni che possono causare delle gravi reazioni allergiche, come gli ingredienti aggiunti in qualità di additivi per migliorare il sapore e la consistenza di questi prodotti; contaminanti chimici, componenti tossici e antibiotici.

Gli esperti della FAO e OMS hanno convenuto che molti di questi pericoli sono già esistenti in altri alimenti prodotti convenzionalmente e sono ad oggi gestibili, come la trasmissione di malattie, le infezioni e la contaminazione microbica. Altri invece potrebbero essere particolarmente gravi e inaccettabili per la salute umana, come i potenziali effetti cancerogeni di questi prodotti. A inquietare gli esperti è proprio il meccanismo di proliferazione cellulare nei bioreattori in cui è alto il rischio di mutazioni incontrollate e l'utilizzo dei fattori di crescita e degli ormoni, da siero o di origine non animale, impiegati nei bioreattori per innescare e accelerare la coltivazione cellulare. Infatti ci sono rischi concreti che queste molecole bioattive possano interferire e disturbare il metabolismo umano e attivare l'insorgenza e lo sviluppo di forme tumorali. Non solo, gli studiosi sono



a cura della redazione di
Carni Sostenibili
www.carnisostenibili.it



anche particolarmente allarmati dall'insorgenza di allergeni derivanti dal metabolismo delle sostanze aggiunte in fase di proliferazione e differenziazione cellulare.

“La carne sintetica non è la risposta”, ha commentato il professor Peer Ederer di Goal Sciences nel recente simposio organizzato da Animal Task Force (ATF) e dall'Associazione belga per la scienza e la tecnologia della carne (BAMST) a Bruxelles: “Nonostante i miliardi di dollari investiti, la carne coltivata in laboratorio non sarà un valido sostituto della carne naturale. I prodotti attuali non sono identici ai prodotti che intendono sostituire. C'è ancora una notevole diversità a livello di proprietà sensoriali, nutrizionali e strutturali, e mancano importanti passaggi che generano qualità nella conversione del muscolo in carne convenzionale. Possono essere persi molti ruoli sociali della produzione animale, come i servizi ecosistemici, i benefici derivanti dai co-prodotti, i contributi ai mezzi di sussistenza e il significato culturale”.

SONO VERAMENTE PIÙ SOSTENIBILI?

Inoltre, non sono nemmeno sostenibili come vorrebbero far credere, con procedure di produzione dettagliate mancanti o volutamente non disponibili, rendendo impossibile confermare tutte le affermazioni che vengono fatte in termini di sostenibilità. Una ricerca dell'università di Oxford mostra che in termini di emissioni di CO₂, dall'effetto serra meno potente, ma molto più duraturo di quello del metano, la produzione in bioreattori molto energivori potrebbe avere, nel lungo periodo, conseguenze peggiori per l'ambiente di quelle degli allevamenti. I calcoli più recenti rivelano poi che

se volessimo soddisfare da qui al 2030 la domanda aggiuntiva di carne esclusivamente con carne sintetica, dovremmo costruire quasi 150.000 bioreattori, con un impatto per la produzione di questo prodotto artificiale

più del doppio (352 milioni di tonnellate di CO₂e) di quello che si avrebbe se il consumo fosse soddisfatto con l'allevamento naturale di animali zootecnici (150 milioni di tonnellate di CO₂e).

Il documento conclude che siamo dunque ancora in una fase iniziale di analisi: “L'identificazione del pericolo è solo il primo passo del processo formale di valutazione del rischio. Per condurre un'adeguata valutazione dei rischi per gli alimenti a base cellulare è essenziale raccogliere una quantità sufficiente di dati scientifici e informazioni necessarie per la valutazione dell'esposizione e la caratterizzazione del rischio”.

Insomma, serve ancora massima cautela, in quanto attualmente esiste una quantità ancora troppo limitata di informazioni e dati sull'effettiva sicurezza

della carne sintetica prodotta in laboratorio, affinché possano essere prese delle decisioni consapevoli.

“ **Nel meccanismo di proliferazione cellulare nei bioreattori è alto il rischio di mutazioni incontrollate** ”



VACANZE 2023, È BOOM CICLOTURISMO: PER 6 CICLISTI SU 10 LA VALTELLINA È META AMBITA

“Destinazione bresaola” è alla III edizione e lancia la guida per un tour a due ruote. 10 tappe tra bellezze e sapori del territorio con la Bresaola della Valtellina IGP

/ TIZIANA FORMISANO

La nuova passione degli italiani è pedalare, un trend che strizza l'occhio all'ambiente, all'economia e trascina il turismo in Italia, tanto da diventare anche driver principale nella scelta di una meta turistica. Nelle prossime vacanze estive, un popolo di **4 milioni di italiani** avrà, come compagna di viaggio, la bicicletta, di proprietà o noleggiata (Fonte: Confcommercio-Swg). Numeri per cui si stima un **valore pari a 7,6 miliardi di euro all'anno**. Secondo 1 cicloturista su 2 (58%) in Italia, **il cicloturismo sta vivendo un boom** e quasi 1 su 2 (45%) ha visto aumentare i servizi a disposizione (strutture ricettive, percorsi, parcheggi, app dedicate, etc.). Tra gli aspetti più apprezzati di questa passione in ascesa, per il 61% c'è il privilegio di essere immersi nella natura e, quasi a pari merito (50%), la possibilità di restare in forma anche in vacanza.

È quanto emerge dalla **ricerca Doxa “Bresaola della Valtellina IGP, icona del territorio e driver del cicloturismo in valle”**, commissionata dal **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina**, condotta su un campione nazionale di 500 cicloturisti, uomini e donne, di età 18-64 anni, per lanciare la terza edizione di “Destinazione Bresaola”. La campagna quest'anno continua a vivere sul territorio e invita a scoprire tradizioni e bellezze della Valtellina in sella a una bici con la mini-guida **“A Tutto Gusto”: 10 tappe a due ruote per 10 soste nei RistoBike** aderenti al circuito, tra le bellezze e i sapori della Valtellina.

“Anche quest'anno torniamo a omaggiare il nostro territorio di cui la Bresaola della Valtellina IGP è diretta espressione,” afferma **Mario Moro**, Presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, “un mix di natura, storia, cultura e tradizione che definisce l'identità locale e che vive nel nostro salume tipico. Dopo il successo delle due precedenti edizioni, abbiamo voluto dar vita a una nuova stagione di ‘Destinazione Bresaola’, in un anno non facile per il nostro comparto, proprio per rilanciare un messaggio chiaro al consumatore su uno dei valori portanti del nostro prodotto. Ai milioni di protein lover vogliamo confermare che la Bresaola della Valtellina IGP è un prodotto unico e insostituibile: il modo più pratico e salutare per portare le proteine in tavola e su due ruote”.

IL TERRITORIO DELLA VALTELLINA

La Valtellina, tappa fissa del Giro d'Italia, sede di numerosi eventi, maratone e competizioni dedicate al mondo della bicicletta, conta centinaia di chilometri di itinerari da percorrere in sella. Per questa estate sono stati stimati 3 milioni e mezzo di turisti (italiani e non) attesi in Valtellina e circa la metà viene proprio per i percorsi dedicati alle due ruote (Fonte: Consorzio Turistico Valtellina). I cicloturisti hanno le idee chiare in quanto a requisiti per scegliere una destinazione “cycle friendly”: la bellezza

del contesto si piazza al primo posto con il 57% delle risposte, seguito dall'offerta di strutture ricettive adatte (51%), la completezza dei percorsi dedicati con vari livelli di difficoltà (42%) e la ricchezza gastronomica che soddisfa sia il palato che le esigenze nutrizionali di chi va in bici (22%). Tutti elementi che vedono la Valtellina come unico comune denominatore. Situata nel cuore delle Alpi lombarde, la Valtellina gode di ottima reputazione, rinomata come meta ambita per il cicloturismo: per 1 su 2 (58%) è difficile trovare un territorio con le sue stesse caratteristiche tanto da considerarla una pista ciclabile a cielo aperto. E se oltre 1 cicloturista su 5 (23%) è già stato in bici in Valtellina (il dato sale al 37% tra i giovani), quasi 9 intervistati su 10 (87%) prevedono di andare (o tornarci), contro il 70% che non ci è stato ma vorrebbe andarci. I tre motivi principali per scegliere la Valtellina come meta turistica? Bellezza del territorio (61%), panorama naturalistico (56%) e possibilità di escursioni (48%). Non a caso, qui si terranno le Olimpiadi invernali 2026.

Un territorio unico al mondo, fatto di bellezze naturali e artistiche, borghi storici e panorami mozzafiato che la rendono tra le aree geografiche più affascinanti del nostro Paese, ma non solo, la Valtellina è anche culla di una tradizione gastronomica ultrascolare. La Bresaola della Valtellina IGP, salume tipico che racconta la storia e il legame con il territorio in cui nasce, grazie alle sue proprietà nutrizionali è l'alimento ideale per chi ama fare attività sportiva, tanto da essere considerata, a ragione, al pari di un integratore naturale: per il 74% il salume light è alleato nella dieta dello sportivo e di chi ama tenersi in forma. Tra i motivi di questa scelta, è proteica (60%), è light (49%), è digeribile e può essere consumata prima di uno sforzo fisico (39%), è pratica e ready to use (35%).

“A TUTTO GUSTO”

Proprio per omaggiare il legame indissolubile tra la Valtellina e il salume tipico IGP, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina ha realizzato “A Tutto Gusto”, la **mini-guida con 10 tappe a due ruote** (di diverse difficoltà e durata ma adatti a tutti) tra le bellezze e i sapori della Valtellina, per 10 soste nei RistoBike aderenti al circuito dove rifocillarsi con 10 panini che hanno come protagonista la Bresaola della Valtellina IGP. I percorsi (distribuiti su tutto il territorio, 2 per ciascuno dei 5 mandamenti) e i RistoBike (bar, paninerie, ristoranti, bistrot, situati all'inizio, in mezzo o alla fine del percorso, coerenti con le esigenze del cicloturista) sono stati selezionati da Luca Calcagno, esperto di biking e di territorio, con la supervisione di Valtellina Turismo, la realtà principale in ambito turistico sul territorio. Tramite un QR Code, ogni percorso rimanda al sito della campagna, supportato da una mappatura geolocalizzata con un tracciato GPS da consultare sul proprio smartphone durante le escursioni.



I panini con la Bresaola della Valtellina IGP seguono le linee guida nutrizionali elaborate dal nutrizionista biologo Emilio Buono: 10 panini personalizzati in base alla creatività e allo stile del ristoratore, uno per ogni Bresaola RistoBike, che verranno venduti in un pack personalizzato “Destinazione Bresaola”. La campagna racconta perché la Valtellina è quanto di meglio si possa cercare per un cicloturismo di qualità, lontano dai soliti circuiti e vivrà sul territorio da giugno a settembre. La mini-guida, che avrà una versione online con una landing page dedicata sul sito del Consorzio, sarà distribuita in 8 mila copie presso i principali infopoint turistici, presenti su tutto il territorio, che fanno capo a Valtellina Turismo e presso i 10 Bresaola RistoBike di campagna.

Il cicloturismo vuole essere alla portata di tutti, grandi e piccoli, biker professionisti e amanti dell'attività all'aria aperta, sia che si tratti di brevi che lunghe distanze, a patto che ci sia un buon allenamento e una sana alimentazione. Parola di nutrizionista. “La regola base è allenarsi a stomaco vuoto o a digestione completata,” spiega **Emilio Buono**, biologo nutrizionista, specializzato in ambito sportivo. “Si raccomandano carboidrati complessi o semplici nel pre-pedala, da reintegrare nella sosta con proteine, indispensabili per il recupero muscolare. In questo la Bresaola della Valtellina IGP si conferma il cibo ideale. Pochi grassi, tante proteine, sali minerali, vitamine. A differenza della maggior parte degli altri salumi ha pochissime calorie, perché viene prodotta dalla lavorazione da tagli di manzo magri. Per il cicloturista è la soluzione più indicata come pasto principale della giornata, o comunque per un momento di sosta più lungo, per far trascorrere le 2/3 ore richieste per la digestione. Nelle soste intermedie sarà poi bene spartire piccoli recuperi di proteine per minimizzare l'affaticamento, e anche qui la bresaola può dare quel contributo capace di fare la differenza”.

Una porzione da 50 grammi (consigliata dai LARN) di Bresaola della Valtellina IGP apporta mediamente **76 kcal e solo 1 grammo di lipidi. È ricca di proteine nobili di alto valore biologico** (16 g per 50 g di prodotto) e **vitamine**: B1, B6 e soprattutto B12, tanto che una porzione da 50 grammi è in grado di coprire il 25% del fabbisogno giornaliero della popolazione adulta per la vitamina B6 e il 18% per la vitamina B12 (Fonte: Tabelle nutrizionali del Crea). Inoltre, **non mancano i sali minerali, soprattutto ferro, zinco, fosforo, potassio e selenio**, preziosi alleati del metabolismo, con proprietà antiossidanti e “amici dei muscoli”. Sono assenti i carboidrati, il calcio e la vitamina D, integrabili associando alla bresaola del pane e qualche scaglia di formaggio grana o parmigiano. Delicata e raffinata, non ama il connubio con sapori troppo decisi. Si sposa, invece, con prodotti freschi e morbidi. Ingrediente base di infinite ricette è però nel panino che esprime il suo massimo potenziale.

MORTADELLA BOLOGNA IGP: PARTE “THE PINK EXPERIENCE”

Da giugno ad ottobre una serie di eventi ideati dal Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna per godersi la vita: RDS Summer Festival, Run for Inclusion, Mortadella Day

/ AUGUSTO COSIMI



È iniziata l'estate e per viverla al meglio, il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna ha ideato “The Pink Experience”: una serie di eventi e attività per godersi la vita, che consentiranno di visitare alcune località turistiche, correre in una speciale maratona lungo le strade di Milano e ritrovarsi a Roma per festeggiare il compleanno della Regina Rosa.

Si è partiti il 23 e 24 giugno a Senigallia con la prima delle 6 tappe dell'RDS Summer Festival che proseguirà fino a settembre nelle spiagge di Sabaudia, Barletta, Messina, Sanremo e Marina di Pietrasanta. Dopo la positiva esperienza dello scorso anno, il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna ha deciso di rinnovare

la partecipazione a questo evento mediatico poiché in grado di garantire alti contatti e sostenere la brand awareness della Mortadella Bologna IGP attraverso, l'attività di comunicazione crossmediale (radio, tv, digital) e una serie di attività di engagement tra le quali una postazione brandizzata per creare occasioni di interazione con il pubblico, photo-opportunity, distribuzione di gadget e la novità di quest'anno: “The Pink Music Experience”. Si tratta di un concorso a premi sul sito web: www.mortadellabologna.com che mette in palio i biglietti per partecipare a 12 concerti, da fruire nell'esclusivo Sky Box RDS presso il Mediolanum Forum di Assago - Milano e presso il Palazzo dello Sport a Roma.

Il 24 settembre l'appuntamento è a Milano, all'Arco della Pace, per partecipare alla “Run for Inclusion”, la manifestazione il cui focus è la parità di diritti, per tutti. La Mortadella Bologna IGP sarà presente nell'area Village per accogliere i partecipanti e, grazie al contributo di uno dei suoi chef ambassador, deliziare il palato dei partecipanti con la “ricetta dell'inclusione”.

The Pink Experience si concluderà a Roma il 24 ottobre con l'evento del **Mortadella Day**, presso il Mercato Centrale, con la partecipazione di celebrities e attività di showcooking per celebrare il 362° compleanno della Regina Rosa esaltandone la versatilità in cucina e gustandola in tutta la sua armonia di aromi e gusto unico e leggermente speziato.

“APERIDOP PIACENTINO”

36 OPERATORI DELLA RISTORAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEI SALUMI DOP

/ AUGUSTO COSIMI

L'aperitivo è una tradizione tutta italiana. Prende avvio nel 1786 quando Antonio Benedetto Carpano comincia a produrre a Torino, in una bottega sotto i portici della centralissima Piazza Castello, un vino aromatizzato denominato “Vermouth” ottenuto con infuso di erbe e spezie proprio per stimolare l'appetito.

Nel corso dei secoli l'aperitivo si è evoluto arrivando a cambiare quella che era la sua funzione originaria, ossia di “aprire” lo stomaco e preparare al pasto successivo. Si è arrivati oggi a quello che è “l'Apericena” in cui l'aperitivo si è trasformato in un vero e proprio sostituto della cena o del pranzo. I protagonisti di questi momenti socializzanti sono gli operatori della ristorazione che con la loro creatività propongono invitanti preparazioni all'interno dei loro locali.

Queste considerazioni hanno stimolato il **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini** a progettare un vero e proprio corso professionalizzante per baristi e ristoratori e a creare un vero logo “APERIDOP Piacentino”, convinti

che la Coppa Piacentina DOP, il Salame Piacentino DOP e la Pancetta Piacentina DOP possano essere protagonisti in questo rito ormai irrinunciabile per milioni di persone. Per l'organizzazione del corso è stata coinvolta Confesercenti Piacenza, Unione Commercianti Piacenza, il Consorzio Vini DOC Colli Piacentini e l'Associazione Italiana Sommelier.

Il corso, articolato in due incontri, ha avuto il contributo di due ricercatori dell'Università Cattolica del S. Cuore di Piacenza **Filippo Rossi** che ha portato informazioni sul valore alimentare dell'APERIDOP Piacentino mentre **Greta Castellini** ha informato sul valore sociale dell'aperitivo. Il Direttore del Consorzio **Roberto Belli** ha reso note le caratteristiche distintive dei tre salumi DOP Piacentini e **Alessandra Scansani** ha coinvolto i corsisti in una intrigante degustazione guidata unitamente al sommelier **Giovanni Derba** che ha magnificato il Gutturino, la Malvasia e l'Ortrugo quali vini da inserire nell'aperitivo. A qualificare ulteriormente il corso la presenza di **Daniele Reponi**, “Un po' Oste un po' Salumiere”, come lui stesso



DANIELE REPONI

si definisce, che ha portato tanta creatività nel dimostrare praticamente come lui interpreta i panini utilizzando la coppa Piacentina, il Salame Piacentino e la Pancetta Piacentina.

Al corso hanno aderito trentasei operatori della ristorazione, i quali si sono impegnati nel proporre nei loro locali l'“APERIDOP Piacentino”. Il Consorzio ha consegnato loro apposite vetrofanie che saranno esposte nei locali dei corsisti dove viene evidenziato: “In questo locale Vi sarà servito l'APERIDOP Piacentino per la valorizzazione dei salumi DOP piacentini”.

Visto il successo del corso, il Consorzio Salumi DOP Piacentini ne preannuncia già una seconda edizione.

INDICAZIONI GEOGRAFICHE: L'ITALIA MODELLO INTERNAZIONALE PER UNO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE

Assemblea Origin Italia: la Riforma delle IG fondamentale per determinare il ruolo dei Consorzi e la crescita economica attraverso una maggiore protezione

/ TIZIANA FORMISANO



L'Italia si candida a pieno titolo a diventare a livello internazionale il riferimento per uno sviluppo economico sostenibile attraverso il Sistema delle Indicazioni Geografiche. Il G7 2024 nel nostro Paese sarà proprio l'occasione per promuovere una nuova politica agricola italiana basata sulla cooperazione e le Indicazioni Geografiche diventeranno il modello della crescita di nuovi sistemi alimentari nei Paesi in Via di Sviluppo per filiere sostenibili a livello socio-economico. Il motore di questa sfida è rappresentato da Origin Italia, l'associazione che rappresenta oltre il 95% delle produzioni a marchio italiane, che ha lanciato questo messaggio dall'Assemblea che si è svolta mercoledì 7 giugno a Roma.

“La Riforma delle IG sarà fondamentale per raggiungere gli obiettivi futuri che ci poniamo e la presenza in Assemblea del Ministro Francesco Lollobrigida e del Relatore della Riforma Paolo De Castro, oltre che della forte rappresentanza del Parlamento, evidenzia il ruolo

sempre più strategico della nostra associazione in questa direzione,” ha commentato il Presidente di Origin Italia, **Cesare Baldrighi**, “ora lavoriamo insieme con l'obiettivo di dare maggiore forza ai Consorzi di Tutela, una nuova direzione verso la sostenibilità e soprattutto la spinta internazionale che grazie a collaborazioni come quella con la FAO potrà portare il nostro Paese a diventare modello per altre economie e al contempo rafforzare la protezione dei nostri prodotti nel mondo”.

“Potenziare una piattaforma internazionale per promuovere le IG, il cibo autoctono, tradizionale in ogni paese del mondo è il lavoro che stiamo facendo a livello internazionale e in questo sicuramente la FAO intende dare tutto il suo supporto, per far crescere il peso delle Indicazioni Geografiche e allo stesso tempo aiutare i piccoli e medi produttori. Esportare il sistema vincente delle IG italiane vorrebbe dire contribuire allo sviluppo di filiere democratiche e sostenibili in tutto il mondo”. Questo il messaggio lanciato all'Assemblea

di Origin Italia dal Direttore Generale della FAO, **Qu Dongyu**.

Assemblea partecipata quella di Origin Italia che ha visto la presenza di oltre 100 Consorzi di Tutela da tutta Italia e delle principali Associazioni del settore – tra cui ISIT con la presenza del Direttore Ligasacchi – per confrontarsi in un momento delicato per il futuro delle Indicazioni Geografiche, con la Riforma in discussione al Parlamento Europeo. Proprio su questo si è conclusa la giornata con l'intervento del Relatore della Riforma, l'europarlamentare **Paolo De Castro**: “Siamo riusciti a mettere insieme tutte le Indicazioni Geografiche e abbiamo cercato di dare una svolta a un sistema che di fatto è già un successo, se pensiamo al valore della DOP Economy, ma dando maggiore forza al ruolo dei Consorzi, una spinta ulteriore alla tutela attraverso regole più chiare e cercando di eliminare le evocazioni che generano problemi di denominazione e Origin Italia ha dato in questo senso un contributo sostanziale”.

23

AL VIA IL PROGETTO S_CACCIAPENSIERI, AL CENTRO DELLA NUOVA CAMPAGNA SOCIAL DEL CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO

/ LOREDANA BISCIONE

Proseguono le attività di comunicazione social del Consorzio Cacciatore Italiano che raggruppa la quasi totalità delle aziende che in Italia producono i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, con una campagna social iniziata il 16 giugno e che si articolerà in 3 momenti.

Il progetto, realizzato in collaborazione con Chef in Camicia (la media company italiana che racconta il food attraverso la realizzazione e la pubblicazione quotidiana di nuove ricette), si chiama s_CacciaPensieri e ha un chiaro intento *educational*.

Infatti, l'obiettivo del progetto mira a informare in modo corretto i consumatori che potranno gustare il Cacciatore Italiano – salame dalle origini antichissime, risalenti addirittura all'epoca etrusca – senza “pensieri”, in totale tranquillità, consapevoli che

stanno portando sulle proprie tavole un prodotto di alta qualità, tutelato dal marchio DOP e dai valori

nutrizionali in linea con le esigenze della moderna scienza nutrizionale.



IL MODERNO TESTAMENTO DEL MAIALE

PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI
Università degli Studi di Parma

Il maiale, animale dai tanti nomi, è anche l'unico autore di un testamento a torto ritenuto prerogativa solo umana. Per intervistarvi sul suo testamento, come chiamarlo? Non resta che chiederlo direttamente all'interessato.

Egregio Signor... come devo chiamare lei che ha tanti nomi e che vorrei intervistare sul suo testamento?

Giustamente lei dice che ho tanti nomi, anche se nel sacro testo della Bibbia sembra che l'uomo ne abbia dato solo uno a ciascun animale (Genesi 2:20-21). Io sono maiale, suino e suinetto, porco, porcello e porchetta, verro e troia, al *nimal* e sono anche chiamato in modo diverso secondo le tante decine di razze e con vezzeggiativi familiari come *ninén* e molti altri, per non parlare dei nomi individuali che per i maiali della letteratura e cinema e da compagnia superano i trecento. Nomi miei antichissimi derivano dal dialetto sabino o forse dal greco e soprattutto dall'indoeuropeo e con una varietà di denominazioni che non si trova per nessun altro animale selvatico o domestico. Se lei vuole interrogarmi sul mio testamento mi chiami pure Porco perché è il nome che assumo quando ero sacrificato facendo testamento per risorgere in una miriade di prelibati prodotti salumieri.

Egregio Signor Porco, perché lei, unico animale credo, nei tempi passati ci ha lasciato un testamento?

Il mio sacrificio è antichissimo tanto che si dice che mi chiamino maiale perché immolato alla dea Maia in modo che anche la terra fosse fertile e gravida di frutti. Un sacrificio che fin dall'alto medioevo, ne è testimone San Girolamo (347-420), è una tradizione e un'usanza diffusa

in tutta Europa con la quale le mie spoglie sono divise tra i componenti della comunità umana che mi sacrifica. Antica è anche la concessione di permettermi di fare testamento, come testimonia il *Testamentum porcelli* citato da San Girolamo, e poi il Testamento del Porco di Giulio Cesare Croce (1550-1609) uno dei maggiori esponenti italiani della letteratura carnevalesca e di Vincenzo Tanara (... -1644) nella sua opera "L'economia del Cittadino in Villa" del 1644, che ci tramanda la versione più conosciuta.



Un testamento antico quindi, già variato quattro secoli fa, ma non lo ritiene almeno in parte sorpassato e non più valido?

Lei ha ragione e infatti sto pensando di stendere un nuovo testamento. Se nel passato elencavo i doni che lasciavo alla gente che mi aveva allevato e custodito, oggi è venuto il momento di ricordare i meriti che in vita mi sono procurato, permettendomi di lasciare i miei sempre più apprezzati doni dai prosciutti ai salami all'infinita serie di altri prodotti di salumeria. Meriti che mi sono procurato in lunghi anni durante i quali non solo ho cambiato aspetto e fisionomia, ma anche stile di vita e alimentazione. In particolare mi sono cambiato non solo per dare alimento all'uomo, ma anche per ottenere migliori risultati di salute e benessere per le persone che mi allevano, in un nuovo, ma anche antico concetto di un'unica salute o di One Health, come oggi si dice con un termine inglese divenuto internazionale.

Interessante questo nuovo orientamento. Me lo può meglio dettagliare?

Nell'One Health la salute non è soltanto mancanza di malattia, ma una salute dei viventi, loro alimentazione e ambiente. Da parte mia da tempo mi sono modificato cambiando anche la mia alimentazione per dare all'uomo più carne e meno grasso e dando a quest'ultimo migliori caratteristiche nutrizionali. Ora mi dò da fare considerando anche la salute dell'ambiente in tre importanti scenari. Il primo di questi scenari riguarda la mia alimentazione sempre più sostenibile perché basata

su mangimi prodotti da coltivazioni ottenute con limitate quantità di acqua pur assicurandomi un'efficienza nutrizionale in uno scenario di un migliore benessere mio e dell'uomo che si alimenta di quanto produco. Un secondo scenario è quello del mio benessere ambientale: anch'io come l'uomo mi sono adattato a vivere non più nella foresta ma in allevamenti che sono sempre più confortevoli, perché in un buon ambiente posso sviluppare le mie caratteristiche comportamentali e facendo un poco di movimento migliore anche le mie produzioni. Un terzo scenario è quello dell'impatto che le mie deiezioni, per altro come quelle dell'uomo, hanno sull'ambiente e che sempre più sono usate per la produzione di biogas e come ammendante dei terreni. Della mia alimentazione non mi preoccupo solo che sia economica e salutare, ma che non sia un rischio di trasmissione di agenti patogeni, riducendo anche la resistenza antimicrobica.

Nel ringraziarla le faccio un'ultima domanda: come avviene questo?

Molti non se ne accorgono e per questo motivo penso a un mio nuovo testamento. Tutto questo accade in un cambiamento in atto, nel quale, da una catena lineare si sta passando a un sistema circolare che integra e ottimizza fattori ambientali, di salute umana e animale, sociali ed economici, in una strategia One Health, circolare e sostenibile, necessaria anche nel quadro di una sostenibilità dell'alimentazione umana, dell'agricoltura e dell'industria alimentare.

Numero di Ottobre

Speciale
prenota ora la tua pubblicità

- Aromi •
- INGREDIENTI •
- ADDITIVI •

SEI UN SALAME?

Torna la festa del prodotto più amato dagli appassionati

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Torna a grande richiesta a Cremona, dopo il successo delle precedenti edizioni, la Festa del Salame. La kermesse si svolgerà dal **6 al 8 ottobre 2023** e sarà interamente dedicata a uno dei prodotti più amati.

L'evento sarà interamente dedicato alle produzioni di salame in tutte le sue forme e declinazioni, con un ricco calendario di appuntamenti e incontri culturali per una tre giorni all'insegna del buon gusto, ma durante la quale non mancheranno incontri culturali, ospiti illustri, interviste e premiazioni.

Saranno presenti intrattenimenti, sfide gastronomiche, show-cooking, degustazioni, ma anche laboratori per i più piccoli, e numerosi appuntamenti musicali con marching band e tanto altro, per scoprire le bellezze

di Cremona accompagnate dalla musica e dai profumi dell'insaccato più amato d'Italia. La Festa del Salame è uno degli appuntamenti del calendario cremonese più attesi e più apprezzati, sia dai visitatori che dagli addetti ai lavori, che da tutta Italia si daranno appuntamento a Cremona per un fine settimana di gusto e divertimento.

La manifestazione è promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP e da Confartigianato Imprese Cremona, vanta il patrocinio del Comune di Cremona ed è realizzata con il contributo di Regione Lombardia. Un evento unico nel suo genere interamente dedicato al salame, uno dei prodotti più amati della nostra tavola e per il quale l'Italia è celebre in tutto il mondo, grazie anche alla moltitudine di tipologie, ricette e preparazioni che caratterizzano non solo i vari territori ma anche le singole aziende produttrici. Non un unico prodotto quindi, ma un prodotto unico.

Il festival gastronomico vedrà protagonista il centro storico cremonese che si animerà di sapori e profumi, accompagnati da un ricco calendario di iniziative collaterali: per questa edizione il calendario si arricchirà di appuntamenti curiosi come i salami sonori o il maxi salame di torrione dall'aspetto simile a un



vero e proprio salame, ma con il caratteristico gusto dolce del torrione ai frutti di bosco e mandorle. Gli amanti della buona tavola, nei tre giorni dedicati al salame, potranno trovare produzioni artigianali provenienti da tutte le regioni italiane, con preparazioni, ricette e ingredienti tradizionali, ma anche inaspettati e sorprendenti.

/ RICETTE D'AUTORE

A CURA DI LA CUCINA DI CALYCANTHUS

ROLLS SALATI CON COPPA E BESCIAMELLA

La versione dolce è famosissima: infornata e amata in ogni parte del mondo per il suo profumo di cannella e la forma avvitata in spirali golosissime.

Qui abbiamo, invece, provato a immaginare una versione salata che potesse funzionare bene come antipasto, su un tavolo da buffet o anche da infilare nel cestino da picnic.

La pasta lievitata rimane più o meno la stessa, mentre il ripieno mette insieme la coppa tritata finemente, le noci e la besciamella. Il risultato funziona a meraviglia, sia sul piano della consistenza che su quello del sapore. Se poi volete rendere più umido il boccone e simulare l'effetto della glassa che si usa nella versione dolce potete tenere da parte un poco di besciamella e dedicarne un cucchiaino a ogni roll. L'effetto sarà sorprendente e un poco in trompe l'oeil.

INGREDIENTI

Per la pasta

- 450 g di farina forte
- 250 ml di latte
- 90 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zucchero integrale
- 8 g di lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di sale

Per la besciamella

- 45 g di burro
- 45 g di farina
- 500 ml di latte
- sale e noce moscata

Per il ripieno

- 450 g di noci
- 150 g di coppa
- noce moscata
- pepe bianco (facoltativo)
- + 1 tuorlo per spennellare

PROCEDIMENTO

1. In un pentolino scaldare il latte, quindi prelevarne un bicchiere, aggiungervi 2 cucchiaini di zucchero e lasciarlo intiepidire. Versare nel pentolino con il resto del latte il burro e far sciogliere perfettamente, conservare da parte. Una volta che il latte nel bicchiere è tiepido stemperarci dentro il lievito mescolando bene con un cucchiaino. Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi unire il latte con il lievito al latte con il burro (tiepido!).



2. Setacciare la farina e raccoglierla nella planetaria, lavorare a bassa velocità incorporando il latte poco alla volta. Alla fine aggiungere l'uovo leggermente battuto con il sale. Lavorare a velocità media l'impasto per almeno una decina di minuti, quindi formare una palla e lasciare riposare nella ciotola della planetaria ben coperta con pellicola fino a che non raddoppia il proprio volume.
3. Nel frattempo preparare la besciamella. In una pentola far sciogliere il burro, aggiungere quindi la farina e mescolare bene a fuoco basso fino a formare una pasta collosa ma omogenea, stemperare con poco latte mescolando con forza con una frusta, quando l'impasto sarà liscio incorporare il resto del latte, amalgamare perfettamente e portare a bollore senza mai smettere di mescolare. Regolare di sale e conservare da parte.
4. Tritare la coppa nel mixer con le noci azionando a impulsi in modo da non omogeneizzare troppo, aggiungere quindi abbondante noce moscata e pepe a piacere.
5. Riprendere l'impasto, rovesciarlo con delicatezza su un piano infarinato e stenderlo in un rettangolo regolare di circa 40 cm di lato. Ricoprire metà della superficie con uno strato di besciamella (fredda!) e quindi con la coppa e le noci, rovesciare l'altra metà del rettangolo in modo da ricoprire il primo. Con un coltello o con la rotella ricavare delle strisce di circa 2,5 cm di larghezza e arrotolare ogni striscia su se stessa formando una specie di nodo.
6. Sistemare i rolls su una teglia rivestita da carta da forno e lasciare lievitare coperti per circa 1 ora o comunque fino a quando non avranno raddoppiato il volume. Spennellare con il tuorlo battuto con 3 cucchiaini di acqua e infornare in forno già caldo a 180°C/200°C per circa 8 minuti.

ANUGA 2023: LA CRESCITA È SOSTENIBILE

Il trade show si conferma fra gli appuntamenti più attesi del settore food&beverage. Per l'edizione 2023, fari accesi sulla sostenibilità

/ TIZIANA FORMISANO

Torna a Colonia, dal 7 all'11 ottobre 2023, Anuga – la fiera internazionale b2b dedicata al food&beverage. Quest'anno l'evento punta i riflettori sul tema 'Sustainable Growth': partendo da alcuni interrogativi – per esempio, come conciliare la dicotomia fra crescita economica e sostenibilità in ambito alimentare – si andranno a sondare le opportunità di una crescita sostenibile e i possibili approcci e metodologie a livello globale. Bastano poche parole chiave per descrivere l'esperienza ad Anuga: 10 saloni specializzati sotto uno stesso tetto, la più grande piattaforma di business e ispirazione al mondo per l'industria alimentare con la più vasta community specializzata internazionale e allo stesso tempo un mercato innovativo e una mostra dei trend del food & beverage. Quest'anno Anuga punta i riflettori sul tema "Sustainable Growth". Il focus verterà su varie problematiche, per esempio come conciliare la dicotomia fra crescita economica e sostenibilità in ambito

alimentare, le opportunità di una crescita sostenibile e i possibili approcci e metodologie a livello globale. Con "Sustainable Growth" il salone convoglia l'attenzione sull'impegno e sulle soluzioni del settore, abbracciando anche gli aspetti relativi a clima e ambiente. Queste altre tematiche si riflettono non solo nei 10 saloni specializzati, ma verranno discusse in particolare anche nell'ambito del programma congressi ed eventi di Anuga.

Con circa 165.000 m² netti di spazi prenotati da oltre 100 paesi e 7.500 espositori in arrivo, Anuga fa registrare il tutto esaurito e conferma la propria leadership tra le fiere alimentari di tutto il mondo. "I risultati dimostrano che il settore è in movimento e guarda con positività al futuro. Non vediamo l'ora di tornare a dare il benvenuto a Colonia a partner e clienti da tutto il mondo", ha sottolineato in occasione della presentazione, Jan-Philipp Hartmann, Director di Anuga.

Da molti anni l'Italia vanta ad Anuga un numero di espositori straordinario. Con 900 aziende iscritte ad oggi e una superficie assegnata superiore a 23.000 metri quadrati, l'Italia è uno dei paesi europei con il maggior numero di partecipanti al salone. Le imprese italiane sono rappresentate soprattutto in Anuga Fine Food, Anuga Dairy e Anuga Meat. "Per le aziende italiane del food Anuga è uno degli eventi mondiali più importanti del settore, come dimostrano non solo il numero di espositori iscritti, ma anche le numerose richieste pervenute alla rappresentanza di Koelnmesse in Italia. I visitatori potranno ammirare una grande varietà di prodotti italiani che include pasta, insaccati e prodotti a base di carne, ma anche prodotti da forno e caffè, senza dimenticare formaggi e latticini", ha dichiarato Thomas Rosolia, Managing Director della filiale italiana di Koelnmesse GmbH.



MARCA: APPUNTAMENTO PER UNA VENTESIMA EDIZIONE IN CRESCITA E SEMPRE PIÙ INTERNAZIONALE

Dal 16 al 17 gennaio, 7 padiglioni espositivi e 3 ingressi per una manifestazione sempre più dinamica, funzionale e aperta ai mercati esteri

Dopo il successo dell'edizione di gennaio 2023, Marca si prepara dal 16 al 17 gennaio a Bologna a spegnere le candeline del suo ventesimo compleanno consapevole di essere punto di riferimento imprescindibile per aziende, professionisti e buyer che operano nel mercato della marca del distributore e della Distribuzione Moderna Organizzata, nazionale e internazionale.

Una crescita e un posizionamento strategico quello di Marca che negli ultimi cinque anni è andato di pari passo con il progressivo imporsi della marca del distributore in Italia. La crescita della MDD è stata anche al centro del "XIX Rapporto Marca by BolognaFiere" curato da Circana, ex IRI, presentato durante l'ultima edizione della manifestazione.

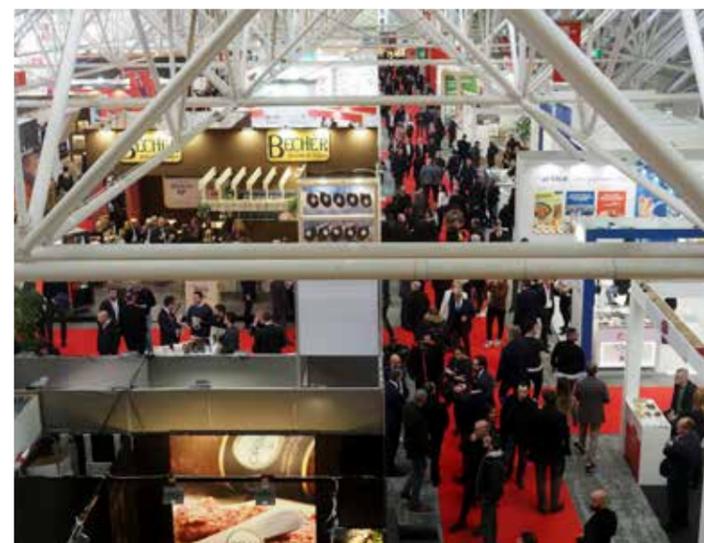
Nonostante un contesto complesso, caratterizzato da alti livelli di inflazione e dal taglio della pressione promozionale, la marca del distributore ha chiuso il 2022 con un fatturato complessivo di 13,1 miliardi di euro, in aumento del 12% sull'anno precedente e una quota del 20,9% sul LCC (+1,2% sul 2021).

La marca del distributore cresce anche in termini reali, registrando un trend a volume pari al +2,9% nonostante l'impatto del caro prezzi.

L'andamento positivo della MDD si affianca a una contestuale crescita dell'offerta, che raggiunge la quota del 15,5%, in aumento di 0,5 punti. Guardando alle merceologie, la MDD migliora il posizionamento competitivo in tutti i reparti e in particolare nel Fresco e nel Pet Care dove, oltre a un'elevata crescita a valore, si osserva anche una decisa crescita a volume (Fresco +5,7% e Pet Care +5,9%).

Confermata la presenza in manifestazione delle principali insegne della GDO grazie alla collaborazione con ADM - Associazione Distribuzione Moderna; la business community del comparto, per il 2024, avrà a disposizione un padiglione in più – per un totale di 7 – a ulteriore conferma della crescita attesa per l'evento e dell'ottimo andamento della marca privata sia in Italia sia in Europa.

Un nuovo layout, con spazi più ampi, fruibili e ben organizzati (3 gli ingressi per i visitatori), dove il segmento Food continuerà a ricoprire un ruolo di rilievo, con una significativa rappresentanza di aziende che porteranno in fiera novità e prodotti di tendenza. Un'ulteriore espansione è attesa anche per il Non Food, dove si farà più ricco il paniere dei prodotti per la cura della casa e di quelli per la cura della



persona, con attenzione ai temi dell'efficacia e della sostenibilità, specialmente per le soluzioni legate al packaging, ai servizi e alla logistica.

Con l'obiettivo di assicurarsi un numero sempre più cospicuo di catene internazionali presenti a gennaio 2024 e di agevolare l'ingresso delle aziende italiane sui mercati esteri sono diverse le azioni messe in campo per dare ulteriore slancio al processo di internazionalizzazione della manifestazione, che già nel 2023 ha organizzato oltre 3.000 incontri B2B tra le aziende espositrici e le delegazioni straniere in visita: più di 200 i buyer stranieri coinvolti, con significative presenze dal Nord e dal Sud America, da alcuni Paesi dell'est (Romania e Slovenia), dall'Europa occidentale (Francia, Danimarca, Germania e Inghilterra), da Israele e dall'Arabia Saudita. In questo senso particolare attenzione sarà riservata alla nuova edizione del Private Label Selection (IPLS) Award, per individuare i dieci prodotti a marchio più interessanti e innovativi per i mercati internazionali.

CON L'ESTATE RADIO E TV CI PARLANO DELLA SALUMERIA ITALIANA E SPOPOLANO RICETTE SMART E SALUTARI

Alternative sfiziose per mare, montagna e città ma anche bilanci e previsioni per la ripresa di settembre

/ BIANCA MARIA SACCHETTI - GRAPHO

Siamo a metà dell'anno, tempo di somme e bilanci, e molte attività rallentano per ripartire con la massima grinta a settembre. Tempo di analisi anche per **ASSICA**, che, durante l'**Assemblea Annuale**, ha presentato e commentato i nuovi dati economici del comparto. Nell'anno del post pandemia e della crisi energetica, le aziende suinicole sono state messe particolarmente alla prova. È stata evidenziata una flessione sia nella produzione di salumi (in quantità, con un 2022 che ha chiuso a -2,2% rispetto al 2021) che nei consumi, con una riduzione della domanda interna, cui si è aggiunta nell'ultimo trimestre del 2022 anche la forte contrazione di quella estera. Informazioni che sono state discusse e affrontate in diversi programmi televisivi e radiofonici, come su **Radio24** nel format a firma Sebastiano Barisoni, *Focus Economia*, dove il direttore di ASSICA, Davide Calderone, ha illustrato e argomentato il quadro emerso durante l'Assemblea. Sempre il direttore è stato ospite ai microfoni di **Radio Antenna Uno** nella rubrica di attualità *Faccio Cose Vedo Gente*. Per raccontare dati di produzione e consumi, Calderone ha partecipato anche al programma di Andrea Pranovi

su **Radio Roma Capitale**, a *Roma di giorno*, e su **RTL 102.5** nella trasmissione *Delivery*, così come su **Radio Budrio** per *In Primo Piano*. Non sono mancati i passaggi televisivi nei tg come su **Canale 10** e **Cusano TV**, dove sono state riportate anche le parole di sostegno al comparto da parte del Ministro Adolfo Urso presente all'Assemblea. Durante l'Assemblea è stato eletto anche il nuovo Presidente Pietro D'angeli, protagonista del telegiornale di **Rete Sole** e nel *TG3 Regione Europa* su **Rai Tre**. L'Assemblea ASSICA è stata raccontata anche su **Radio Icaro** nella trasmissione *Liberi Tutti*.

Ma non solo numeri, nel mese di giugno i salumi sono stati protagonisti di diversi momenti televisivi e radiofonici: il **Festival del Salame Varzi**, tenutosi il 10 e 11 giugno a Varzi dedicato a questo goloso e antico salume, tra degustazioni, laboratori e visite guidate. A raccontarla Fabio Bergonzi del Consorzio di Tutela del Salame Varzi su **Rai Uno** per la trasmissione *Camper* e su **Radio Emme** per *Light Lunch*. Immane nei palinsesti radio e tv la presenza della Mortadella Bologna IGP, a parlarne su **La7** per *L'Ingrediente Perfetto* se ne è occupato il direttore Gianluigi Ligasacchi, su **Rai Isoradio** per *Radici*

lo ha fatto invece Viviana Romanazzi. A suggerire poi qualche ricetta alternativa a base di Cacciatore Italiano DOP ci ha pensato lo Chef Marco Martini nel programma di **Rai2** *TG2Eat Parade* e a divulgarne la storia, le fasi di produzione e i valori nutrizionali è stato il Presidente del Consorzio Lorenzo Beretta nel programma *Pizza Doc* su **Rai Due**.

Tra numeri, ricette e festival dedicati, la produzione e promozione dei salumi nostrani non si arresta e anzi si conferma sempre di grande interesse e attenzione mediatica. Si rinnova in ogni stagione il legame con la tradizione che fa di questi prodotti i rappresentanti della buona tavola e della convivialità del nostro paese.



27

HAMBURGER DEGLI CHEF

/ TIZIANA FORMISANO

L'hamburger che conosciamo deve il suo successo agli Stati Uniti dove, negli anni '30-'40, diversi imprenditori ebbero l'idea di concentrare la loro offerta su un panino caldo di manzo tritato, servito con una o più salse o guarnizioni. Ciononostante, molto prima che le catene (e gli adolescenti) trasformassero il burger in un'icona del cibo americano, era possibile gustare ad Amburgo (da cui il nome) un piatto povero con manzo salato tagliato a pezzettini e servito su pane. Facile da consumare al volo, questo street food *ante litteram* fu molto popolare presso gli scaricatori del porto. Si presume che l'immigrazione tedesca fu la responsabile della sua esportazione negli Stati Uniti, dove una versione evoluta divenne famosa come Hamburg steak. Il legame con la Germania non si limita a questo. Anche il tritacarne, ovvero la macchina che ha reso possibile la preparazione dell'hamburger "moderno", è da attribuirsi a un inventore tedesco, Karl Drais.

LA MANO DELLO CHEF

Poco costoso e molto nutriente, l'hamburger divenne ben presto il pasto preferito dalla gioventù statunitense. I fratelli

McDonald ne fecero una scienza e Ray Kroc una delle più grandi industrie del mondo. C'è una certa ironia sul fatto che la sua nobilitazione sia dovuta a uno chef francese. Nel 2001, nel suo ristorante di New York, Daniel Boulud decise di rivedere sia le materie prime sia la struttura dell'hamburger. Chiuse un'anima di foie gras in una polpetta di carne di manzo brasato nel vino, a sua volta ricoperta con carne trita di diversi tagli di manzo. Completato con due salse e diverse farciture, con esso ha dato via alla tendenza gourmet. La sua attenzione al fast food stimolò molti altri professionisti a rivalutare un'intera categoria di cibi. Pochi cibi sono stati rivalutati quanto l'hamburger. Negli ultimi anni questo "fast food" per antonomasia è stato proposto da chef stellati, reinventato da vegetariani e vegani e trasformato nella ragione di essere di molti locali di tendenza. Lo schema, apparentemente semplice, che contempla pane, proteine, verdure e salse, permette un'infinità di variazioni. Anche il metodo di cottura (per nulla scontato) può introdurre sfumature di gusto diverse. Intrigati da come questo "intruso" si è fatto largo nella cultura gastronomica italiana, gli chef Stefano Masanti e Stefano Ciabbarri hanno deciso di approfondire il tema partendo da un quesito fondamentale: l'hamburger si identifica nella sua forma o nei suoi contenuti? Con spirito da esploratori, i due chef hanno smontato, rimontato e ripensato il classico panino. Esaminano una gamma di materie prime per proporre hamburger di carne, di pesce e di verdure. Individuano le salse e i condimenti più adatti e scelgono il tipo di pane che

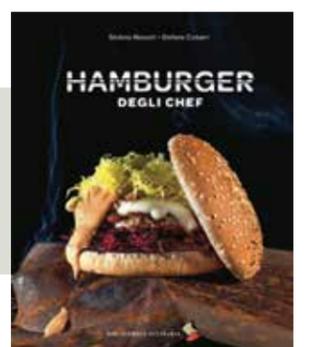
esalta ciascuna farcitura. Nemmeno il più piccolo sottaceto è stato escluso dal loro censimento. Il risultato è una specie di "hamburgerpedia", una raccolta di ricette d'autore per tutti i componenti dei "burger" più golosi e i loro contorni più adatti. Il tutto corredato da consigli per selezionare gli ingredienti, suggerimenti per variare le cotture e criteri per pensare ad abbinamenti nuovi e stuzzicanti.

GLI AUTORI

Chef giramondo e consulente di cucina, **Stefano Masanti** passa la stagione invernale dietro i fornelli del suo ristorante stellato, Il Cantinone a Madesimo (SO). In estate si occupa degli eventi enogastronomici della V Sattui Winery nella Napa Valley a St. Helena, California.

Chef e ingegnere, **Stefano Ciabbarri** approccia la cucina con la precisione dello scienziato e la passione di un naturalista. Oggi è il sous-chef de Il Cantinone, ristorante stellato a Madesimo (SO).

Casa editrice:
Bibliotheca Culinaria





PESO FISSO CON OSSO?

TAGLIO A PESO FISSO DI BRACIOLE DI SUINO CON OSSO E BISTECHE DI COPPA

La taglierina perfetta per porzionare a peso fisso carni *crust-freeze* con precisione ineguagliabile su carrè di maiale con osso. Taglio netto, pulitissimo, anche in presenza di grasso. Sanificabile in pochi minuti, CIP di lavaggio integrato. 4.0 ready.



PORZIONATRICE PORTIO B



Lazzari Equipment srl | Via Volta, 12/C | Settimo di Pescantina | Verona IT
www.lazzariegquipment.com