

L'INDUSTRIA DELLE CARNI ^E DEI SALUMI



Poste Italiane - Spedizione in abbonamento postale DL 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n°46) art.1, comma 1, DCB Milano € 1,81

GRUPPO GIOVANI ASSICA: UN ANNO DI ATTIVITÀ E OLTRE 50 ISCRITTI

/ ATTUALITÀ

Le proposte di ASSICA
nella legge di bilancio 2025

/ ECONOMIA

Rapporto ISMEA
sull'agroalimentare italiano

/ ATTUALITÀ

7° Giornata della Suinicoltura:
a Modena si discute di PSA

SOMMARIO

- 03. ATTUALITÀ**
Le proposte di ASSICA nella legge di bilancio 2025
- 04.**
Gruppo Giovani Assica: un anno di attività e oltre 50 iscritti
- 06. ECONOMIA**
Rapporto ISMEA sull'agroalimentare italiano
- 07. ATTUALITÀ**
7° Giornata della Suinicoltura
- 08. ECONOMIA**
Il mercato mondiale della carne suina: tendenze e prospettive
- 09. ATTUALITÀ**
I futuri chef a scuola di salumi
- 10. NORMATIVA**
Meat sounding in Francia: la sentenza della Corte di Giustizia UE chiude la vicenda



- 10. NOTIZIE BREVI**
Cesarine e I Borghi più Belli d'Italia uniscono le forze
- 12. EXPORT**
Salumi italiani nel mondo: gli strumenti per l'export
- 14.**
Avvio della 4a edizione di Export Kit Dogana

- 14. NOTIZIE BREVI**
Alma, in 4 anni l'occupazione diplomati cresce dal 30,5% all'81%
- 15. NORMATIVA**
Linee guida sulla dichiarazione della quantità degli ingredienti
- 16. ATTUALITÀ**
Christophe Hansen: un nuovo corso per l'agricoltura europea
- 16. CARNI SOSTENIBILI**
Il ruolo della carne nella dieta: aspetti evolutivi e valore nutrizionale



- 18. EUROPA**
Quando l'argine si rompe: il Regolamento UE sulla deforestazione
- 20. EXPORT**
Carne suina: Unione europea e Italia tra sfide e opportunità nel 2024

- 21. CARNI SOSTENIBILI**
Il ruolo sociale di carne e allevamenti
- 22. FIERE**
ASSICA per la prima volta a Ecomondo
- 22. LIBRO DEL MESE**
Sapore d'Italia
- 23. PRODOTTI TUTELATI**
Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP
I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP si confermano l'ingrediente ideale di inaspettate ricette
- 23. LIBRO DEL MESE**
Traiettorie di sviluppo per le imprese agroalimentari: sfide, management e innovazione



- 24. PRODOTTI TUTELATI**
Mortadella Bologna IGP primi 9 mesi in crescita
Lo Speck Alto Adige IGP: al via la nuova campagna "Il secondo che non ti aSPECKti"
- 25.**
Italiani e sport: sono quasi 20 milioni i "praticanti", con benefici per il sistema immunitario

- 26. INTERVISTE IMPOSSIBILI**
Quando i maiali si curavano con il setone
- 27. RICETTE D'AUTORE**
Tortellini alla boscaiola



NOVEMBRE-DICEMBRE 2024
N°10



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

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

Francesca Senna
Michele Spangaro
Stefania Turco

REGISTRATO PRESSO

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

Chiuso in tipografia il
9 dicembre 2024

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

LSWR

PRODUZIONE

Antonio Iovene
a.iovene@lswr.it

STAMPA

Stampa Graphiti S.r.l.
Pero (MI)

IMMAGINI

Shutterstock

LE PROPOSTE DI ASSICA NELLA LEGGE DI BILANCIO 2025

Presentati emendamenti con le idee associative a sostegno della filiera suinicola

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

La filiera suinicola sta affrontando da lungo tempo sfide che richiedono alle industrie della carne suina e dei salumi consistenti investimenti da affrontare spesso in scenari in rapida evoluzione o caratterizzati da precarietà e instabilità economica o geopolitica.

Alla luce di un 2024 particolarmente difficile a causa della diffusione della PSA in un rilevante numero di allevamenti suini, ASSICA ha consolidato la propria azione a sostegno delle imprese del settore, promuovendo interventi a sostegno delle stesse, del rilancio degli investimenti e della tutela dell'operatività dell'intera filiera. Per questo, oltre alle azioni di sensibilizzazione istituzionale con cui l'Associazione ha spiegato le difficoltà fronteggiate ogni giorno delle industrie delle carni suine e dei salumi, ha evidenziato le criticità esistenti e ha proposto le soluzioni necessarie al superamento di situazioni disagiate, cogliendo l'opportunità della discussione della legge di bilancio 2025 che vede il governo e il parlamento impegnati nella programmazione finanziaria della spesa pubblica e degli investimenti strategici nazionali, ASSICA ha proposto con decisione alcune tematiche chiave per il sostegno alle aziende. Anzitutto, la **riduzione dell'aliquota IVA** su carni suine

e salumi dal 10 al 4%, misura che aiuterebbe i consumi, ridurrebbe la pressione sui consumatori finali e fungerebbe da volano per i consumi interni stagnanti da diverso tempo, offrendo respiro alle produzioni dell'intera filiera. Parallelamente, si rendono inevitabilmente necessari **interventi contingenti per fronteggiare l'emergenza legata alla diffusione della PSA** sul territorio italiano. Per questo ASSICA ha proposto sia di predisporre un fondo permanente destinato agli indennizzi per tutte le imprese della filiera suinicola, fino ad oggi indennizzate solo sulla base di fondi via via racimolati da altre misure, sia di destinare adeguate risorse economiche su base duratura alle attività del Commissario Straordinario alla PSA al quale è richiesto non solo il coordinamento



delle attività territoriali, ma anche l'investimento in primis per la tempestiva messa a terra delle irrinunciabili azioni di contenimento e contrasto alla diffusione del virus. Infine, in un contesto così delicato in cui a essere maggiormente esposte a rischi di chiusure e a risentire delle ripercussioni degli abbattimenti conseguenti alla diffusione della PSA sono le produzioni DOP e più in generale quelle a indicazione geografica, ASSICA ha proposto che per 12 mesi sia lo **Stato a farsi carico dei costi di certificazione delle Indicazioni Geografiche nazionali** del settore.

Attenzione è stata dedicata anche alle politiche di sviluppo e di incentivo alla crescita del settore, proponendo sia il **rifinanziamento del fondo suinicolo nazionale** destinato a sostenere tanto gli investimenti tecnologici e in sostenibilità delle imprese quanto le campagne di informazione al pubblico, sia la creazione di un'**agevolazione fiscale** volta a incentivare gli investimenti per l'export, aiutando in particolare le aziende del food che per accedere a mercati extra europei devono sostenere investimenti a lungo termine in impianti e stabilimenti al fine di superare le barriere non tariffarie imposte fuori dall'UE. Tutte le proposte formulate da ASSICA sono state accolte dal Parlamento e tramutate in altrettanti emendamenti alla legge di bilancio dai deputati di tutto l'arco parlamentare. Ora prosegue l'iter con le valutazioni che parlamentari e governo faranno sulle oltre 4.000 proposte giunte a modifica e integrazione del documento finanziario di Stato per il 2025 e il parlamento farà le sue legittime scelte, ma già la proposizione di emendamenti corrispondenti ai desiderata dell'Associazione fa registrare un segnale di chiara attenzione di tutta la compagine istituzionale ai temi che più preoccupano il settore in questi mesi e nell'immediato futuro.

È scomparso a 80 anni **Gianni Gorreri**, direttore di ASSICA per 20 anni dopo una lunga esperienza maturata al Consorzio del Prosciutto di Parma.

Esperto del settore delle carni e dei salumi, Gorreri è stato un grande professionista, che oltre alla competenza e la passione in ciò che faceva, era dotato di grande intuito e creatività. Doti che gli hanno permesso di guidare le innovazioni più importanti del comparto. Parmigiano 'doc', dopo la laurea in economia e commercio era entrato nel 1969 al Consorzio del Prosciutto di Parma, che lascerà nel 1985, e poi il lungo periodo alla guida di ASSICA.

Negli anni del Consorzio del Prosciutto di Parma è stata ottenuta la tutela della denominazione di origine. Tutela che ha determinato lo sviluppo del mercato grazie anche alla prima campagna di comunicazione con Ugo Tognazzi. La produzione in quel periodo passò da 400 mila prosciutti stagionati all'anno a quasi 8 milioni in oltre 200 aziende. Successo che si decretò ancora di più quando divenne il primo salume italiano esportato in USA. Come testimonia Ugo

Sassi, a lungo vicepresidente di Assica, sulla Gazzetta di Parma: *"Nel 1969 il Consorzio del Prosciutto era agli albori. E Gianni Gorreri con le sue idee e il suo saper fare era riuscito a lanciarlo. Con Ugolotti aveva avuto l'idea del marchio Prosciutto di Parma e ne aveva curato anche tutto l'iter di riconoscimento a Bruxelles ottenendo così grandi risultati. Sempre con quella passione ed entusiasmo che lo contraddistinguevano"*.

Nei 20 anni in Assica, Gorreri non fu da meno. Anzi. Dal suo ingresso in Associazione la crescita fu esponenziale: i soci raddoppiarono, da circa cento a duecento; il bilancio dell'Associazione, considerata la galassia degli enti collegati come l'IVSI e i Consorzi gestiti in ambito ASSICA, compreso l'ISIT, decuplicò passando da poco più di un miliardo di lire a circa 6 milioni di euro; i dipendenti, grazie anche al potenziamento della sede di Roma e all'apertura dell'ufficio di Bruxelles, passarono da 7 a 27.

Gorreri spesso esprimeva l'orgoglio di aver contribuito, con lo stimolo e la condivisione degli organi associativi, a determinare una realtà molto diversa



da quella che aveva trovato nel 1991. I temi salienti e le direttrici di attività che hanno caratterizzato la sua attività sono stati tanti. Ne citiamo solo alcuni, come la ricerca di nuovi mercati. Gorreri ha lavorato molto in tal senso, per cercare di eliminare le barriere sanitarie che impedivano gli invii dei prodotti delle nostre aziende sui mercati extra UE. Questo anche supportando le Autorità nazionali nel definire specifici accordi bilaterali con alcuni rilevanti Paesi (USA, Giappone, Cina, etc.). Fu sua l'idea di creare nel 1986 l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani che, in Italia, incominciò a modificare la percezione dei salumi nei consumatori e all'estero permise di realizzare quella promozione collettiva dei nostri salumi che difficilmente le singole

aziende avrebbero potuto realizzare in mercati nuovi (a volte geograficamente e culturalmente lontani).

Altro elemento centrale della sua attività è stata l'Europa. ASSICA è stata tra le prime Associazioni di categoria ad avere un ufficio permanente a Bruxelles, nel 1992, proprio per seguire e intervenire sui processi normativi che riguardano il settore e che sono sempre più di derivazione comunitaria. Alcuni di noi, in ASSICA, hanno condiviso con lui anni importanti di sviluppo professionale. Anche tra i più giovani, si faceva fatica a stare dietro ai suoi ritmi incessanti. Gorreri era un uomo che 'non si fermava mai'. Era sempre in azione e movimento. Tutti i giorni si spostava dalla sua 'Parma', per venire ad Assago (Milano) e non c'era ostacolo che lo fermasse. Puntuale arrivava la mattina e non si sapeva mai quando sarebbe andato via la sera. A lui dobbiamo un forte ringraziamento. Se l'Associazione è diventata quello che è oggi, è sicuramente grazie alla sua pervicacia e genialità.

Un ricordo di Assica

GRUPPO GIOVANI ASSICA: UN ANNO DI ATTIVITÀ E OLTRE 50 ISCRITTI

Visite aziendali, formazione e incontro, le parole chiave della nuova programmazione

/ GIOVANNI FACCHINI

A gennaio 2024, nella splendida cornice delle Gallerie d'Italia in Piazza Scala a Milano, riprendevano le attività del Gruppo Giovani Imprenditori ASSICA con un evento dedicato alla nuova programmazione strategica. Oggi, dopo (quasi) un anno, il rinnovato Gruppo conta **oltre 50 iscritti con un'età media di 32 anni**. Dopo il forzato stop causato dalla pandemia da Covid-19 e grazie alla proattività del **Presidente Lorenzo Mottolini**, le attività del Gruppo Giovani Imprenditori ASSICA sono dunque ufficialmente ripartite, in pieno accordo e coerenza con la vision programmatica dell'Associazione. Al centro del palinsesto di iniziative – in cantiere da giugno 2023 – il desiderio e la convinzione di promuovere le idee, la freschezza e l'entusiasmo degli “under” – solo anagraficamente parlando – del settore, offrendo in cambio esperienze di arricchimento. La naturale declinazione di tutto ciò è inevitabilmente coincisa con l'impegno per mettere a disposizione dei membri del Gruppo **tangibili contributi allo sviluppo professionale e personale delle future figure cardine delle aziende del settore**. Creare, in sostanza, occasioni di networking con stakeholders chiave del comparto, incentivando allo stesso tempo la cultura associativa, la consapevolezza del settore e la formazione. Ma quindi, cosa è successo in questo anno?

IL CICLO DI MASTERCLASS “PORTE APERTE IN ASSICA”

Strutturato in modo integrato tra seminari e tour esperienziali, questo format è sviluppato assieme a partner importanti per il settore e ha proprio il fine di mettere in contatto e intensificare il dialogo fra i membri più giovani del settore ed enti e realtà strategiche per il comparto. Infatti, le “porte aperte” citate nel titolo dell'attività sono quelle dell'Associazione solo in senso figurato. Ad aprirsi davvero sono invece quelle degli interlocutori tipici e/o naturali di ASSICA come SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) e CRPA (Centro Ricerche Produzione Animali). Il primo appuntamento, svoltosi a marzo, ha visto infatti protagonista proprio la SSICA di Parma. La giornata ha previsto un primo momento formativo durante il quale Davide Calderone, Direttore ASSICA, ha illustrato i rapporti dell'Associazione con l'ente di ricerca, lasciando poi spazio ai ricercatori della

SSICA, incaricati di porre l'attenzione sul lavoro che la Stazione Sperimentale porta avanti per le aziende, **evidenziando le attività di ricerca applicata e di sviluppo sperimentale, di presidio tecnologico, di analisi e consulenze di laboratorio e di trasferimento dei risultati**. I lavori si sono poi animati grazie a un tour guidato dei laboratori e della struttura nel complesso. A novembre, i membri del Gruppo Giovani ASSICA hanno invece preso parte al secondo appuntamento del format “Porte aperte in ASSICA” realizzato assieme al **CRPA** proprio allo scopo di approfondire gli importanti progetti di ricerca – principalmente connessi allo sviluppo sostenibile del settore – che il CRPA sta portando avanti su temi di rilevanza cruciale per il settore come: **benessere animale, novità nella classificazione delle carcasse suine, costi di produzione e macellazione, sostenibilità ambientale e qualità e valorizzazione dei prodotti carni**. Dopo la ricca e partecipata parte frontale, fedelmente al format del ciclo, i ricercatori hanno accompagnato i presenti in una visita al Tecnopolo del CRPA, un ambiente stimolante che promuove l'interazione tra il mondo accademico e quello imprenditoriale, per poi concludersi con un'analisi sensoriale guidata dagli esperti della struttura.

LE VISITE AZIENDALI E LE PARTNERSHIP

Sul finire di ottobre, invece, una nutrita platea di **30 partecipanti** ha preso parte alla prima giornata dedicata alle **visite aziendali**, promossa nel piano di iniziative del rinnovato programma di attività dedicate al Gruppo Giovani Imprenditori di ASSICA. L'attività, **organizzata insieme al Gruppo Giovani Imprenditori di Federalimentare (GIF)**, è stata dedicata all'approfondimento delle realtà imprenditoriali della Valtellina, sottolineando il **legame fra impresa, eccellenze produttive e valorizzazione dei territori**. L'agenda è stata concretizzata in due diversi momenti. Prima tappa del programma la **visita al Salumificio Mottolini** dove Lorenzo Mottolini, Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori ASSICA e Vicepresidente GIF, ha introdotto il tour, ponendo l'accento sulla gamma produttiva, i mercati di riferimento e il ruolo della bresaola in termini di legame e rappresentatività per il territorio. Le parole di Mottolini sono poi state seguite da quelle del Presidente GIF, Guglielmo Auricchio, e da Davide

Calderone, Direttore ASSICA. Completata l'introduzione ai lavori, Luisa Pezzini, Responsabile Assicurazione Qualità del salumificio, ha accompagnato i partecipanti attraverso i luoghi dedicati alla produzione, accendendo i riflettori su dinamiche e tecniche produttive. A seguire, la compagine si è spostata presso l'**azienda vitivinicola Nino Negri** dove, dopo una approfondita visita della cantina, si è passati alla degustazione dei vini firmati dai produttori ospitanti. Nella suggestiva sala dedicata alle degustazioni, i partecipanti hanno potuto assistere alla **presentazione di Sergio Schena, Consigliere della Fondazione Milano-Cortina 2026**, nella quale ha offerto ai presenti una panoramica sulle meccaniche connesse all'organizzazione di un evento di portata mondiale come le Olimpiadi invernali, soffermandosi sulle opportunità possibili per le aziende e sulle implicazioni positive per i territori che lo ospitano.

DUE DOMANDE AL PRESIDENTE LORENZO MOTTOLINI



Presidente, il Gruppo ha ripreso le sue attività a pieno regime raccogliendo sinora un ottimo consenso. Qual è la visione alla base del programma?

Lo stop legato al Covid ci ha imposto una riflessione. Da lì siamo partiti per impostare la nuova linea strategica del Gruppo. Per noi è quanto mai fondamentale offrire opportunità di incontro, formazione e cultura di settore coniugando al meglio aspetti didattici e interazione fra i membri. Fare contenuto è l'obiettivo numero uno del Gruppo Giovani e desideriamo che tutti i membri riconoscano il piacere e l'importanza di condividere e apprendere in un contesto proficuo da tutti i punti di vista.

Cosa avete in cantiere per il 2025?

Stiamo vedendo come questa formula riesca a produrre un riscontro positivo e ciò ci spinge a insistere nel solco delle iniziative già intraprese, allargando il respiro delle attività. Formazione, incontro e dialogo con stakeholder chiave per il settore restano al centro. Visite aziendali, masterclass e laboratori con partner di ampio raggio saranno ancora protagonisti.



ACQUA IN BOCCA.



Ogni azienda ha i suoi piccoli, grandi segreti: in STA abbiamo imparato a progettare impianti di depurazione delle acque più efficienti e con minori costi di gestione.

Perché se conosci i problemi quotidiani di conduzione di un impianto, lo progetti meglio, fin dall'inizio tieni conto delle sue future esigenze operative. STA nasce 30 anni fa come impresa di gestione di depuratori, e in seguito ha cominciato a progettarli.

Oggi i nostri tecnici gestiscono centinaia di depuratori per le imprese e gli altri soggetti gestori, sollevando il committente da qualsiasi preoccupazione. Curiamo ogni fase del processo, dallo studio di fattibilità fino all'autorizzazione allo scarico. In tal modo garantiamo la migliore depurazione delle acque, con minori costi di gestione. E questo è un segreto che è sulla bocca di chiunque ci conosca.



RAPPORTO ISMEA SULL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Necessaria una più equa distribuzione del valore lungo la filiera

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

Lo scorso 21 novembre presso la sala Cavour del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste è stato presentato il Rapporto Agroalimentare ISMEA che analizza la situazione dell'agroalimentare italiano, la sua evoluzione negli ultimi anni e offre prospettive interessanti anche per la politica, con riferimento all'impostazione delle scelte strategiche e di sviluppo delle filiere produttive del Paese. Nel corso dell'evento, oltre a un breve accenno ai soddisfacenti risultati dell'agroalimentare nel 2023, in particolare ai 64 miliardi di export raggiunti che rendono l'obiettivo dei 70 miliardi nel 2024 estremamente vicino, ci si è focalizzati sui tassi di autoapprovvigionamento e sulla distribuzione del valore aggiunto lungo la catena del valore, con l'obiettivo di fornire elementi oggettivi e utili a individuare le filiere più esposte alle incertezze e all'instabilità geopolitica globale.

LA CATENA DEL VALORE

L'analisi della distribuzione del valore aggiunto, similmente a quella già condotta per ASSICA su prosciutto cotto e Prosciutto di Parma DOP, mette in luce come **permangono squilibri strutturali nella distribuzione del valore** lungo la filiera agroalimentare, con le fasi più a valle, quali logistica e distribuzione, in grado di trattenere la quota più elevata del valore finale del prodotto, a discapito soprattutto della fase agricola. Secondo l'analisi della catena del valore, realizzata da ISMEA sulla base dei dati più recenti dell'ISTAT e illustrata nell'ambito della presentazione del **Rapporto Agroalimentare 2024**, su 100 euro spesi dal consumatore per l'acquisto di **prodotti agricoli freschi**, meno di 20 euro remunerano il valore aggiunto degli agricoltori, ai quali, sottratti gli ammortamenti e i salari, resta un utile di 7 euro, contro i circa 19 euro del macro-settore del commercio e trasporto. Per i **prodotti trasformati**, che implicano un passaggio in più dalla fase agricola a quella industriale, l'utile dell'agricoltore si riduce a 1,5 euro, solo di poco inferiore a quello dell'industria, pari a 2,2 euro, contro i 13,1 euro



del commercio e trasporto. Nel periodo 2019-2023, nel contesto dei grandi stravolgimenti dovuti all'emergenza pandemica e allo shock energetico, il fisiologico ritardo nella trasmissione degli aumenti dei prezzi delle materie prime alle fasi a valle dell'agricoltura, in particolare all'industria e alla distribuzione, ha comportato temporanei cambiamenti nella distribuzione del valore che non hanno tuttavia modificato, a conclusione di questo percorso, gli assetti a sfavore delle componenti produttive, in particolare del settore primario.

LE FILIERE DELLA PASTA E DELLA CARNE BOVINA

L'approfondimento, realizzato dall'Istituto, sulla filiera della pasta e su quella della carne bovina ha messo in luce una situazione di sofferenza, con margini particolarmente compressi, se non addirittura negativi, per le aziende agricole e gli allevamenti, mitigati solo dal sostegno pubblico, attraverso la PAC e gli aiuti nazionali. Nella **catena del valore della pasta**, i costi di produzione del frumento duro rappresentano una quota molto elevata (36%) del valore finale al consumo. Sia in presenza di bassi prezzi della granella, come nel 2017, sia di valori quasi doppi nel 2023, i costi unitari a carico delle aziende agricole sono sempre risultati più elevati dei prezzi di vendita, con conseguenti valori negativi del reddito operativo.

Nella filiera della pasta è soprattutto il margine della distribuzione a incidere sul prezzo al consumo, con un peso del 30% circa nel 2017, salito al 36% nel 2023. Anche nella **catena del valore della carne bovina** la fase più critica è quella dell'allevamento, stretta nella morsa dei costi di approvvigionamento dei capi da ingrasso e dei costi di alimentazione, che nel loro insieme rappresentano oltre il 60% del valore finale del prodotto. La fase primaria è anche quella su cui gravano i maggiori rischi di natura esogena, dovuti ai bassi livelli di autosufficienza per i ristalli e le materie prime. In alcuni anni, come nel 2023, le implicazioni di

tale dipendenza sono state particolarmente evidenti, con i costi di allevamento che hanno superato i ricavi generati dalla vendita dei capi, determinando un reddito operativo negativo. La fase dell'industria di macellazione mantiene più o meno la sua redditività (4,5% nel 2022 e 3,1% nel 2023), con una struttura in grado di diversificare il rischio; la distribuzione, infine, funge da cassa di compensazione, ritardando il trasferimento dell'inflazione ai prezzi al consumo, ma assicurandosi un margine lordo di 3,56 euro/kg, che in quota rappresenta quasi il 30% del prezzo finale.

SOSTEGNO ALL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Concludendo i lavori, il ministro Lollobrigida ha ribadito la necessità di affrontare le sfide per l'agricoltura e l'agroindustria con un approccio pragmatico e non ideologico e ha tenuto a evidenziare con soddisfazione le buone performance del settore agroalimentare e a sottolineare il ritorno degli investimenti in agricoltura, cresciuti del 43,5%, come non si vedeva da anni.

Il Ministro ha voluto poi ricordare che l'impegno del dicastero è costante per assicurare condizioni adeguate di sviluppo all'intero settore agroalimentare nazionale, approfondendo energie tanto nella lotta a gravi emergenze epidemiche come la PSA quanto nel mantenimento dell'ottima reputazione internazionale del nostro agri-food e nel miglioramento delle relazioni di filiera, affinché l'equa remunerazione dei nostri prodotti consenta il giusto trasferimento di valore a ogni anello produttivo, lenendo così anche quelle tensioni sociali che in momenti di pressione sui prezzi sono inevitabili.

Il Ministro, inoltre, ha ricordato l'impegno del suo dicastero a contrastare l'Italian Sounding e a sostenere l'apertura o la riapertura, come nel caso dei prosciutti crudi stagionati, di alcuni importanti mercati di riferimento. Una strategia, questa, che passa secondo Lollobrigida anche per una distribuzione capace dal contesto nazionale e in grado di affrontare le sfide logistiche e il difficile contesto geopolitico di riferimento.



7° GIORNATA DELLA SUINICOLTURA

A Modena si discute di Peste suina africana

/ GIADA BATTAGLIA

Oltre **500 persone**, tra quelle in sala e quelle collegate in streaming, hanno preso parte il 16 ottobre scorso alla settima edizione della **Giornata della Suinicoltura**, svoltasi a Modena e interamente dedicata alla **Peste suina africana**.

L'attualità del tema con le sue drammatiche conseguenze sull'intera filiera suinicola nazionale e l'importante parterre di relatori, tra i quali il Commissario straordinario **Giovanni Filippini**, hanno richiamato l'attenzione di **allevatori, veterinari, macellatori e operatori del settore** che non hanno voluto mancare a un appuntamento così importante.

Tanti e numerosi gli approfondimenti e gli spunti di riflessione per delineare la strada più efficace in grado di condurre "non tanto verso la eradicazione della malattia - ha spiegato il **Commissario Filippini** - obiettivo ancora molto lontano, quanto al **controllo e al confinamento di un virus molto resistente e aggressivo** che paragonato al Covid, tanto per fare un esempio, nella sua invisibilità ha le **dimensioni di un leone rispetto a un agnello**."

Il Commissario ha spiegato quali sono le azioni che verranno attuate in conformità all'**Ordinanza 5/2024** per contenere l'emergenza e la strategia già condivisa con la Commissione europea. Filippini ha annunciato a breve la nomina, da parte del Governo, di un **subcommissario su sua indicazione**: "Sarà una figura autorevole e in grado, anche da un punto di vista gerarchico, di fare rispettare le misure necessarie".

Insieme al Commissario è intervenuto **Francesco Feliziani**, Responsabile Centro referenze Pesti suine Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Umbria e delle Marche-Perugia, che ha sottolineato quanto, più che guardare al vaccino, da cui siamo ancora lontani, è fondamentale concentrarsi sulla biosicurezza in quanto



è dimostrato che il principale vettore del virus sia l'uomo, assai più del cinghiale. Con loro **Sandro Rolesu**, Direttore sanitario dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sardegna - Responsabile scientifico Unità di progetto per la eradicazione della PSA in Sardegna, che ha raccontato l'esperienza di eradicazione del virus dall'isola; **Chiara Piancastelli**, Responsabile ufficio ricerca e qualità del Consorzio del Prosciutto di Parma e **Davide Calderone**, Direttore di ASSICA, che hanno richiamato l'attenzione sulle ripercussioni che questa emergenza ha - e continuerà ad avere - sulle possibilità di export delle aziende del settore.

ASSICA ha stimato i danni da mancate esportazioni in circa 500 milioni di euro da gennaio 2022; ma **sono in corso trattative con le Autorità sanitarie di Giappone e Canada che porteranno, auspicabilmente, alla ripresa delle esportazioni di alcuni prodotti di salumeria ad oggi bloccati**: Calderone ha dichiarato: "A breve sarà possibile esportare in Canada anche per le aziende localizzate in zone sottoposte a restrizioni di tipo II salumi stagionati almeno 180 giorni o sottoposti a trattamento termico". Speranze sono anche riposte nel Progetto di Ricerca (denominato ASFree M.E.A.T

- Meat Export Agreement on Trading), in cui sono coinvolti quattro Istituti Zooprofilattici: Abruzzo e Molise, Lombardia ed Emilia-Romagna, Umbria e Marche, Venezie e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, finalizzato a valutare **l'efficacia dei trattamenti alle alte pressioni idrostatiche (HPP) nell'inattivazione del virus della PSA nei salumi**: lo studio prevede la contaminazione artificiale dei prodotti di salumeria a breve stagionatura e l'infezione sperimentale di suini successivamente utilizzati per la produzione di prodotti di salumeria a breve e lunga stagionatura. Il processo HPP sarà applicato sia ai prodotti contaminati artificialmente sia a quelli ottenuti da suini che sono stati precedentemente infettati. "La sperimentazione è in corso - ha dichiarato Calderone - e studi precedenti, condotti su omogenati d'organo, hanno creato il presupposto per questo ulteriore progetto; è ancora presto per avere dei risultati, ma l'auspicio è che questo studio ci consentirà di offrire garanzie sanitarie ai Paesi importatori circa l'assenza del virus della PSA nei prodotti stagionati italiani, grazie all'impiego del trattamento ad alta pressione". Messaggi forti e accorati anche dai rappresentanti del mondo allevatorio, che hanno chiesto al Commissario tempestività e organicità degli interventi; tutti hanno evidenziato l'importanza di "fare squadra" per rafforzare l'intera filiera.

Simona Forcella, rappresentante della DG Health and Food Safety della Commissione europea, ha dichiarato: "È possibile eradicare la malattia ma ci vogliono norme strette, collaborazione e sacrificio. L'Italia non è sola: ci sono 13 Paesi che hanno la malattia e alcuni l'hanno eradicata, come la Svezia e il Belgio. Per migliorare l'approccio, l'EFSA è uno strumento importantissimo per validare scientificamente le contromisure. In Vietnam c'è un vaccino, ma non ha ancora le caratteristiche richieste di sicurezza e stabilità.

Ci sono comunque vari progetti di ricerca in corso in merito. E l'UE contribuisce alla lotta alla PSA anche tramite il suo team di veterinari". L'ottava edizione della Giornata della Suinicoltura, in calendario per il 15 ottobre 2025, offrirà sicuramente nuovi spunti di riflessione e opportunità di dialogo, permettendo di valutare i risultati e i progressi compiuti finora e di proseguire, congiuntamente, nella lotta contro questa malattia.

LE AZIENDE INFORMANO

FRATELLI PAGANI: PORTA IN SVEZIA E SPAGNA L'ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY



Ottobre 2024 è stato un mese ricco di eventi prestigiosi e cosmopoliti. Fratelli Pagani S.p.A è stata protagonista di due fiere di rilevanza mondiale: Kött & Chark-SM (Malmö, Svezia) e Meat Xperience 2024 (Barcellona, Spagna). La presenza a questi eventi ha sottolineato ancora una volta la capacità dell'azienda di adattarsi alle richieste del mercato globale, mantenendo al contempo un forte legame con le proprie radici italiane sviluppando soluzioni all'avanguardia di altissima qualità e Made in Italy. Durante il Kött & Chark-SM, l'azienda ha stupito i visitatori con una gamma di aromi naturali, ideati per valorizzare le preparazioni a base di carne. In particolare, gli aromi utilizzati per ricette innovative, come preparati freschi di carne con note italiane e grigliate di carne con

sentori affumicati, hanno riscosso grande interesse. Non da meno è stato il successo della linea di formaggi tipo parmesan e di tartufo. Questo prodotto riproduce fedelmente le caratteristiche organolettiche tradizionali senza contenere derivati dal latte, offrendo una soluzione gustosa e sicura per chi ha particolari esigenze alimentari. La proposta è stata accolta con entusiasmo, anche grazie alla sua etichettatura allergen-free, dimostrando l'impegno dell'azienda verso le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla sicurezza alimentare. Lo slancio verso l'internazionalizzazione è proseguito alla Meat Xperience di Barcellona, dove Fratelli Pagani ha partecipato alla prima edizione della fiera. Qui l'azienda ha avuto l'opportunità di presentare le nuove marinate L'Arabesque e La Scozzese.

IL MERCATO MONDIALE DELLA CARNE SUINA: TENDENZE E PROSPETTIVE

Previsti aggiustamenti nella produzione di carne suina nell'Unione europea

/ LAURA FALASCONI

Il settore suinicolo mondiale sta attraversando un periodo di profonde trasformazioni, influenzato da una serie di fattori quali la Peste suina africana, le politiche commerciali internazionali, i cambiamenti nei consumi e nell'economia di grandi Paesi produttori e l'impatto dei cambiamenti climatici. Secondo l'ultimo rapporto dell'USDA, "Livestock and Poultry: World Markets and Trade", **la produzione mondiale di carne suina nel 2025 subirà un calo di circa l'1% a 115,1 milioni di tonnellate**, perché la riduzione della produzione in Cina e nell'Unione europea supererà le crescite di Stati Uniti, Vietnam e Brasile.

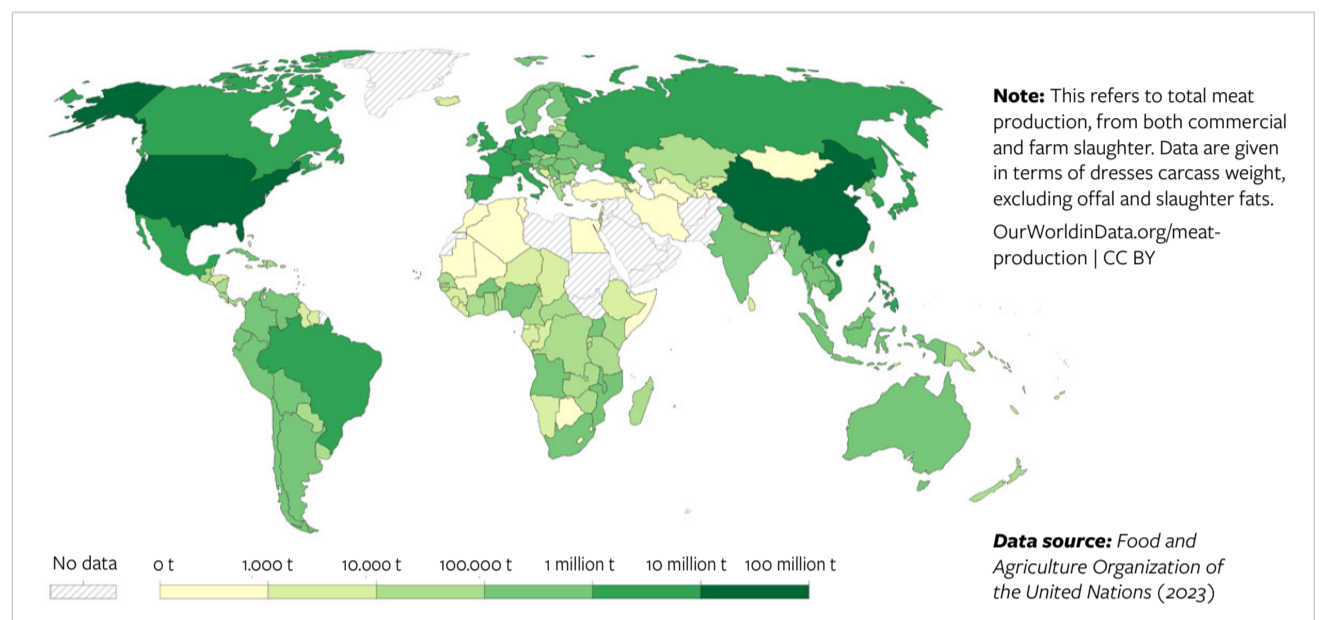
IN CALO LA PRODUZIONE CINESE

Al centro delle dinamiche mondiali della carne suina, dunque, ci sarà ancora una volta la Cina, il maggior produttore e consumatore di carne suina al mondo, e l'evoluzione della sua domanda. Nonostante il miglioramento della redditività del settore nel 2024, gli esperti americani prevedono un calo del 2% nella produzione cinese nel 2025, che si attesterà a 55,5 milioni di tonnellate. La riduzione del numero delle scrofe nel 2024 dovrebbe portare a un minor numero di animali disponibili per il macello nel 2025. Inoltre, la domanda di carni suine da parte dei consumatori cinesi dovrebbe rimanere debole a causa della persistente incertezza economica e della crescente preferenza dei consumatori per il pollame.

PRODUZIONE EUROPEA

L'USDA prevede una contrazione anche nella produzione di carne suina nell'Unione europea, che dovrebbe registrare un -2% per un totale di 20,9 milioni di tonnellate nel 2025. Una flessione, questa, che sarebbe determinata dai prezzi più bassi dei suini. Tuttavia, questa stima contrasta profondamente da quella degli esperti dell'Unione europea, che nello "Short-term Outlook Autumn 2024 edition" prevedono una riduzione più contenuta dello -0,2% nel 2025, dopo un calo dello -0,5%

PIG MEAT PRODUCTION, 2022 (Expressed in tonnes)



nel 2024. Secondo gli esperti della Commissione, infatti, la produzione di carni suine dell'UE sarebbe in ripresa in alcuni Paesi dell'UE, anche se in altri Paesi dovrebbe confermarsi un andamento cedente, mentre sullo sfondo resta la grande incognita legata alla diffusione della Peste suina africana che sta limitando il potenziale di alcuni importanti Paesi come la Germania e l'Italia.

IN CRESCITA LA PRODUZIONE DI USA, BRASILE E VIETNAM

Per quanto riguarda i Paesi in crescita, invece, la produzione di carni suine in Vietnam, secondo USDA dovrebbe evidenziare un aumento del 3% raggiungendo quota 3,8 milioni di tonnellate, grazie all'atteso aumento del patrimonio suino riconducibile al consolidamento del settore e al miglioramento della gestione della Peste suina africana. Anche Stati Uniti e Brasile vedranno un aumento della produzione, trainati dalla forte domanda estera e dai costi di produzione competitivi. La produzione brasiliana dovrebbe crescere dell'1%, raggiungendo

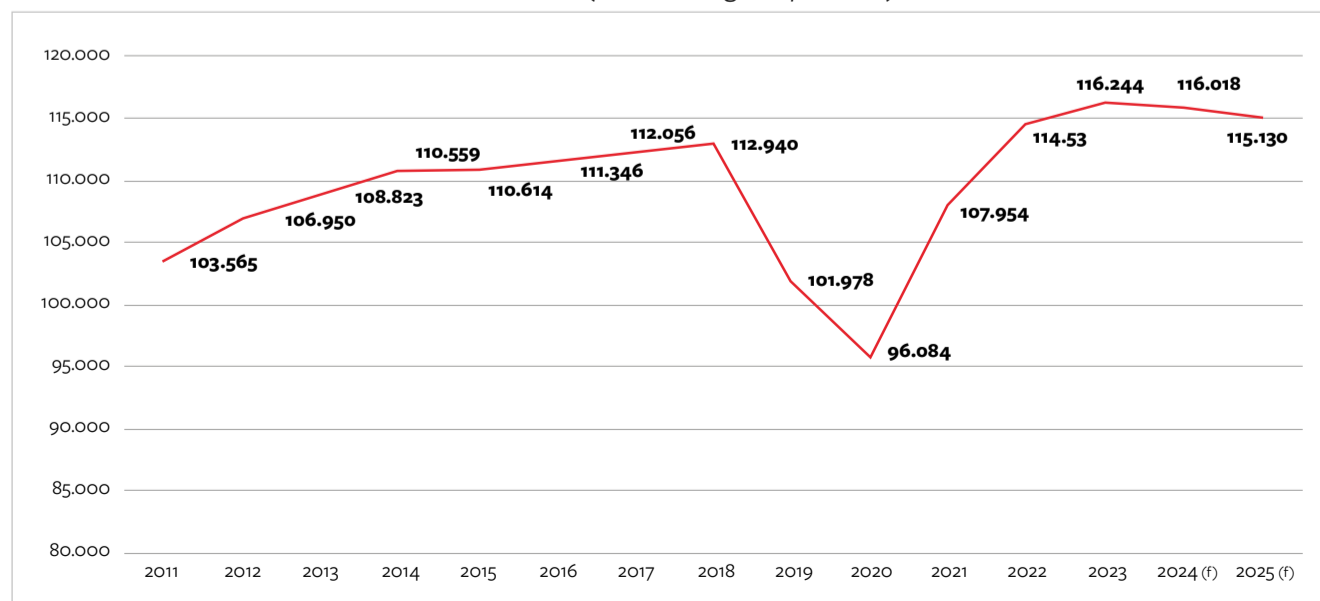
4,6 milioni di tonnellate, grazie allo stimolo della forte domanda export e alla riduzione dei costi degli input. La produzione degli Stati Uniti, invece, dovrebbe aumentare del 2%, arrivando a quota 12,9 milioni di tonnellate grazie alla crescita delle macellazioni e del numero dei suini per parto. Inoltre, il miglioramento della redditività del settore nel 2024 e la riduzione dei costi dei mangimi dovrebbero portare nel 2025 a suini dai pesi più elevati. Infine, per quanto riguarda le importazioni, gli esperti USDA prevedono una crescita delle importazioni di Messico e Giappone superiore a quella della Cina.

IN AUMENTO LE ESPORTAZIONI GLOBALI MA PERDONO TERRENO LE SPEDIZIONI UE

Nel 2025 le esportazioni dovrebbero aumentare dell'1%, raggiungendo quota 10,4 milioni di tonnellate, grazie a una maggiore dinamica nel commercio internazionale. In particolare, la crescita delle esportazioni dagli Stati Uniti e dal Canada dovrebbe compensare le minori esportazioni della UE. Le esportazioni dell'UE dovrebbero diminuire del 2% a 2,95 milioni di tonnellate a causa della minore disponibilità di carni per l'export e delle restrizioni commerciali legate alla PSA.

Le esportazioni canadesi dovrebbero incrementarsi dell'1%, arrivando a 1,5 milioni di tonnellate, sostenute dalla domanda stabile proveniente dagli Stati Uniti e dalla crescita delle spedizioni verso mercati asiatici come Giappone e Corea del Sud. Per le esportazioni statunitensi si prevede un aumento del 3%, per un totale di 3,4 milioni di tonnellate, grazie alle ampie forniture interne e alla forte competitività dei prezzi di esportazione. Nonostante la crescente concorrenza del Brasile, il Messico rimarrà un mercato fondamentale per le esportazioni statunitensi, che guadagneranno anche quote di mercato in Corea del Sud e Australia a scapito dell'UE. Infine, per quanto riguarda le importazioni, gli esperti USDA prevedono una crescita delle **importazioni** di Messico e Giappone superiore a quella della Cina.

PORK PRODUCTION 1.000 METRIC TONS (Carcass weight equivalent)



I FUTURI CHEF A SCUOLA DI SALUMI

**ASSICA negli Istituti alberghieri di tutta Italia
fra gusto e formazione con un progetto triennale**

/ TIZIANA FORMISANO

Un innovativo progetto di formazione che ha preso il via il 25 ottobre scorso all'IPSEO V. Gioberti di Roma e che prosegue in tutta Italia, quello promosso da ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri), e che punta a portare nelle **scuole alberghiere italiane la cultura dell'eccellenza agroalimentare europea**. L'iniziativa è promossa.

Attraverso questo progetto, nel triennio dal 2024 al 2027, **oltre 700 studenti** avranno l'opportunità di scoprire, direttamente dai professionisti del settore, il mondo dei **salumi** e della **carne suina**, grazie ai contenuti della campagna europea "Trust Your Taste, Choose European Quality". L'iniziativa punta a sensibilizzare le nuove generazioni di futuri chef e professionisti della ristorazione **sull'eccellenza dei prodotti europei**, con un'attenzione particolare alla **tracciabilità**, all'**etichettatura**, ai **valori nutrizionali** e alla **sostenibilità**.

Ma non si tratterà solo di **teoria**: la formazione comprenderà anche una parte pratica, con show-cooking dedicati a valorizzare le diverse **specialità e caratteristiche dei salumi italiani**. Grazie agli chef dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, **ogni incontro sarà una vera e propria masterclass** che offrirà agli studenti la possibilità di vedere da vicino come un prodotto tradizionale, come un salume, può trasformarsi in un piatto gourmet, imparando tecniche e segreti che potranno applicare nelle loro future carriere professionali. Sarà un'opportunità unica per **arricchire il proprio bagaglio di competenze**, imparando a interpretare i salumi con creatività e professionalità. La prima tappa di questo tour formativo all'Istituto Gioberti, una scuola nel pieno centro di Roma, ha visto la partecipazione di **Monica Malavasi**, direttrice dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), **Massimo Malnerich**, agente vigilatore dell'Istituto Salumi Italiani Tutelati, e lo chef **Davide Del Duca**. Quest'ultimo, cuoco di origini ciociare, ha preparato per l'occasione un piatto che unisce tradizione e innovazione: **"Risotto, lardo, ostriche, emulsione di foglie di fico"**.

È stato un momento molto interessante per i ragazzi, circa 70, presenti nella aula magna che hanno potuto in



questo modo approfondire i temi che sono già presenti nel loro piano di studi. La parte dello show cooking poi li ha particolarmente coinvolti grazie anche allo chef che ha dato loro anche consigli per il futuro.

Il secondo incontro invece si è svolto all'**IPSEEC "Adriano Olivetti" di Monza**. All'Istituto i ragazzi hanno lavorato con **Fabio Onano**, Responsabile marketing e digital di ASSICA, che ha raccontato come avviene la promozione dei prodotti di salumeria e delle loro caratteristiche, anche attraverso l'uso dei social media e gli chef **Vincenzo e Salvatore Butticè** che hanno preparato per l'occasione un piatto che unisce tradizione e innovazione: "Il Cotechino made in Brianza Finger". Gli chef hanno anche messo i ragazzi con le 'mani in pasta' per preparare insieme il piatto re del territorio nelle scuole alberghiere. Presente all'incontro anche la dirigente scolastica **Renata Cumino** che ha sottolineato che opportunità come queste hanno il compito di arricchire il bagaglio culturale degli studenti.

Il progetto toccherà diverse città d'Italia, dopo **Roma e Monza**, sarà la volta di **Riolo Terme** (10 dicembre), **Polignano a Mare** (20 gennaio), **Salerno** (10 febbraio), **Carignano** (18 febbraio).

Ogni tappa offrirà ai ragazzi un'esperienza formativa unica, che fonderà conoscenza del prodotto e creatività culinaria, fornendo strumenti concreti per diventare ambasciatori del Made in Italy alimentare nel mondo.



MEAT SOUNDING IN FRANCIA: LA SENTENZA DELLA CORTE DI GIUSTIZIA UE CHIUDE LA VICENDA

La normativa francese sul meat sounding è incompatibile con il diritto comunitario

/ SILVIA BUCCI

La Corte di Giustizia UE ha dichiarato l'**incompatibilità con il diritto comunitario** delle norme francesi che vietano di utilizzare denominazioni associate a prodotti di origine animale per i prodotti alimentari a base vegetale. Si stabilisce così il principio per cui, in assenza di una denominazione legale, in base all'art. 38 del Regolamento n. 1169/2011 sull'informazione al consumatore, uno Stato membro non può impedire, con un divieto generale e astratto, ai produttori di alimenti a base di proteine vegetali, di utilizzare denominazioni usuali o descrittive riferite ai prodotti di origine animale.

LA NORMATIVA FRANCESE IN MATERIA DI MEAT SOUNDING

La normativa francese (decreto n. 2024-144):

- **vieta di utilizzare denominazioni legate a prodotti di origine animale per alimenti a base di proteine vegetali;**
- **adotta un elenco di denominazioni specifiche, tra cui filetto, bistecca, scaloppina e prosciutto, il cui utilizzo è vietato per designare prodotti alimentari contenenti proteine vegetali;**
- **riporta un elenco di denominazioni di prodotti di origine animale che possono contenere proteine vegetali e la percentuale massima di proteine vegetali che può essere contenuta in questi prodotti.**

LA DECISIONE DELLA CORTE DI GIUSTIZIA

In sintesi, la Corte di Giustizia ha stabilito che:

1. I prodotti alimentari devono avere **una denominazione di vendita**. Tale denominazione deve essere una **denominazione legale** (prescritta da disposizioni dell'UE o da norme dello Stato membro) o una **denominazione usuale**, conosciuta dai consumatori o, in mancanza una denominazione descrittiva, dell'alimento.
2. La denominazione deve essere **precisa, chiara e facilmente comprensibile** da parte dei consumatori.
3. La denominazione **non deve indurre in errore i consumatori**, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto alimentare interessato, comprese la sua natura e composizione, e per quanto riguarda la sostituzione di componenti o ingredienti naturalmente presenti e normalmente utilizzati con componenti o ingredienti diversi.

L'interpretazione di tali disposizioni deve essere effettuata con riferimento alle definizioni di "denominazione legale", "denominazione usuale" e "denominazione descrittiva".

Fatte queste premesse, la Corte di Giustizia ha analizzato la norma francese per verificare se ha creato delle denominazioni legali. Al momento, nessuna norma comunitaria o francese riserva ai prodotti di origine animale l'uso di denominazioni contenenti termini della

salumeria/macelleria, quali, per esempio, quelli indicati nell'allegato I del DM n. 144/2024 (filetto, bistecca, scaloppina e prosciutto). Il decreto francese non contiene "denominazioni legali", ma riguarda i "nomi comuni" o i "nomi descrittivi" che non possono essere utilizzati per designare prodotti alimentari a base di proteine vegetali.

Per i giudici della Corte di Giustizia, **il divieto di utilizzare una denominazione non equivale all'istituzione di una denominazione legale** che lega il suo utilizzo al rispetto di certe condizioni, e non equivale alle disposizioni che vietano l'uso di alcune denominazioni, la cui composizione non è definita giuridicamente e sono pertanto, usuali o descrittive.

Pertanto, in assenza di una denominazione legale stabilita da norme giuridiche uno Stato membro non può adottare misure nazionali che vietino ai produttori di alimenti vegetali di utilizzare denominazioni usuali o descrittive riferite ai prodotti di origine animale.

CONCLUSIONI

Gli articoli del Regolamento n. 1169/2011 armonizzano espressamente, la tutela dei consumatori dal rischio di essere ingannati dall'uso di denominazioni, usuali o descrittive della salumeria/macelleria per alimenti contenenti proteine vegetali anziché proteine di origine animale. **Pertanto, uno Stato membro non può adottare misure nazionali che regolamentino o vietino l'uso di tali denominazioni.**

È presumibile che la sentenza della Corte di Giustizia avrà conseguenze anche sulla legge italiana 1° dicembre 2023 n. 173 che, sul modello francese, **introduce un generale divieto di utilizzare denominazioni legali, usuali e descrittive** riferite alla carne, a produzioni a base di carne o a prodotti ottenuti in prevalenza da carne **per prodotti contenenti esclusivamente proteine vegetali.**

CESARINE E I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA UNISCONO LE FORZE

Un nuovo accordo per valorizzare i borghi italiani e le comunità locali, promuovere il turismo sostenibile e le destinazioni meno conosciute

/ TIZIANA FORMISANO

Cesarine, la più antica rete italiana di cuoche e cuochi di casa, e **I Borghi più Belli d'Italia**, l'associazione che promuove i piccoli centri storici del nostro Paese, **si uniscono per valorizzare le località fuori dai flussi turistici tradizionali**: attraverso questa partnership i viaggiatori avranno l'opportunità di **scoprire i borghi meno noti** – veri e propri tesori nascosti del nostro territorio – e immergersi nella **straordinaria gastronomia locale**, custodita da Cesarine e Cesarini che in ampia percentuale vivono lontani dalle grandi città e dai flussi più battuti. Questi luoghi, spesso dimenticati dalle rotte turistiche principali, offrono un patrimonio culturale, artistico e culinario inestimabile e ora, anche grazie a questa collaborazione, sono resi accessibili a un pubblico più

ampio e consapevole. L'iniziativa mira a **promuovere un turismo attento al tema della sostenibilità**, incentivando i visitatori a esplorare le destinazioni meno frequentate e a vivere **esperienze a diretto contatto con le comunità locali**. I viaggiatori potranno partecipare a esperienze culinarie organizzate dalla community riunita su Cesarine.com e custode delle tradizioni gastronomiche locali italiane.

L'accordo risponde all'esigenza di affrontare il crescente fenomeno oggi noto come overtourism, che negli ultimi anni ha messo a dura prova le principali mete italiane. Attraverso la promozione dei borghi meno conosciuti, l'iniziativa favorisce la **distribuzione dei flussi turistici**, contribuendo a **ridurre la pressione sulle grandi città e a sostenere l'economia locale** delle piccole



comunità. Il **primo passo di questo accordo** prevede l'organizzazione di fine settimana alla scoperta dei nostri territori nel nuovissimo format **Weekend Fuorirotta**. I partecipanti potranno immergersi nella bellezza dei borghi italiani e vivere un weekend lontano dai luoghi comuni tra panorami suggestivi, paesi fermi nel tempo, ricette di una volta ed esperienze autentiche.



ACADEMY
TRUST *your* **TASTE**
CHOOSE ★ **EUROPEAN** ★ **QUALITY**

L'ACADEMY DI TRUST YOUR TASTE

Scopri la **proposta formativa** dedicata a banconisti e salumieri.

Un vero e proprio percorso, articolato in 9 video lezioni che affronterà la storia dei salumi, i marchi di qualità, i tagli della carne suina, il ruolo della carne nella dieta e la sostenibilità del settore.

Con la partecipazione di **Davide Calderone** - direttore ASSICA, **Luca Cesari** - giornalista gastronomico, **Livia Galletti** - biologa nutrizionista, **Gianluigi Ligasacchi** - direttore ISIT, **Monica Malavasi** - direttore IVSI, **Massimo Malnerich** - agente vigilatore ISIT, **Fabrizio Nonis** - volto e produttore tv.



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

SALUMI ITALIANI NEL MONDO: GLI STRUMENTI PER L'EXPORT

Due piattaforme innovative per connettere le eccellenze italiane con i mercati globali

/ GIADA BATTAGLIA E FABIO ONANO

L'export rappresenta una leva strategica imprescindibile per le imprese italiane del settore salumi e carni suine, ambasciatrici di un'eccellenza gastronomica unica al mondo. **Portare questi prodotti sui mercati internazionali** significa accrescere il valore del Made in Italy, ma anche rispondere a una domanda globale in continua espansione. Gli strumenti per esportare, spesso frutto dell'**innovazione tecnologica**, diventano così alleati fondamentali per facilitare l'ingresso in nuovi mercati e consolidare partnership durature.

PIATTAFORMA BUSINESS MATCHING

Lo scorso 29 ottobre, in linea con questi temi, si è tenuto il webinar "Salumi italiani nel mondo: le opportunità del Business Matching di CDP", un evento promosso da ASSICA, dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) e da Cassa Depositi e Prestiti (CDP). Questo appuntamento ha rappresentato **un'occasione cruciale per le imprese del settore salumi e carni suine** interessate a espandere la propria presenza sui mercati esteri, offrendo uno sguardo approfondito sugli strumenti disponibili, come la piattaforma digitale *Business Matching* di CDP. La piattaforma, lanciata nel 2021 e sviluppata con il sostegno della Farnesina, si configura come uno **strumento gratuito** progettato per **facilitare l'incontro tra aziende italiane e partner esteri qualificati**. Grazie alla sua natura innovativa permette alle imprese italiane, incluse quelle del settore food & beverage, di accedere a una vera e propria fiera digitale globale e perpetua. Durante il webinar, **Riccardo Honorati Bianchi**, Responsabile Supporto Iniziative Sistema Paese e Coordinatore della piattaforma per CDP, ha spiegato come il *Business Matching* si distingue per la capacità di offrire molto più di un semplice spazio di networking. Attraverso un'organizzazione per settori merceologici, la piattaforma permette infatti alle imprese di **posizionarsi strategicamente** e beneficiare della **visibilità garantita da CDP**, che verifica l'autenticità dei produttori coinvolti.

Un aspetto particolarmente interessante della piattaforma, che copre già **decine di mercati extra-UE**, è il suo approccio proattivo: non si limita a facilitare il primo contatto tra imprese italiane ed estere, ma offre un ambiente affidabile e organizzato per **costruire partnership di lungo termine**. La rete di contatti creata da CDP, in collaborazione con distributori e importatori internazionali, garantisce la **presenza di partner qualificati**, aprendo nuove prospettive di business in settori ad alto potenziale.

La partecipazione al webinar ha confermato l'interesse crescente delle imprese per strumenti digitali avanzati come il *Business Matching* di CDP, che, integrando innovazione e supporto istituzionale, rappresentano **un ponte tra il Made in Italy e i mercati globali**. Per le aziende del settore salumi, cogliere queste opportunità significa non solo promuovere i propri prodotti nel mondo, ma anche rafforzare il posizionamento internazionale del comparto.

PIATTAFORMA EXPORT

Strumento a uso esclusivo degli associati ASSICA, invece, è la **Piattaforma Export**, che l'Associazione ha sviluppato nel 2019 per mettere a disposizione delle aziende che desiderano ampliare i propri mercati di riferimento tutte le informazioni necessarie per avviare e sviluppare l'attività di esportazione di carni suine e prodotti della salumeria italiana nel mondo e che viene arricchita quotidianamente con contenuti sempre aggiornati.

Giada Battaglia, Responsabile dell'Area Export ed Internazionalizzazione di ASSICA, confermando quanto l'orientamento all'export rappresenti oggi un passaggio cruciale per la crescita del settore salumi, ha illustrato la Piattaforma dedicata a questa attività. Cuore della Piattaforma sono le **47 "schede Paese"**, ciascuna delle quali fornisce un'analisi politico-economica del mercato target e un quadro completo e dettagliato delle condizioni per l'accesso a tutti i Paesi terzi con i quali sono in essere accordi per l'esportazione dei prodotti della nostra salumeria: dai requisiti igienico-sanitari, a quelli di etichettatura

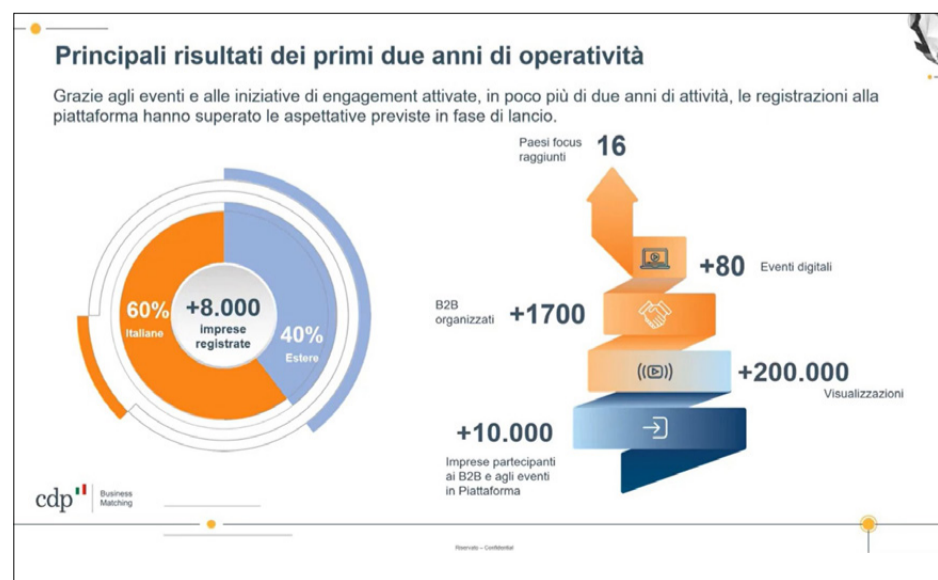
fino alle procedure doganali, con informazioni sui regolamenti locali e sulle modalità operative. Queste schede sono arricchite da una sezione dedicata agli **"Approfondimenti"**, con 9 schede su temi specifici legati al commercio internazionale, come normative, eventi di settore e nuove opportunità.

Ampio spazio è dedicato agli aggiornamenti sull'emergenza della **Peste suina africana**, che limita pesantemente le possibilità di export delle aziende italiane e che dalla sua comparsa sul territorio dell'Italia continentale, a gennaio 2022, ha determinato per il settore un danno da mancate esportazioni di circa 500 milioni di euro.

Giada Battaglia ha proseguito illustrando le principali **novità in tema di export**, frutto delle negoziazioni condotte dal Ministero della Salute italiano con le Autorità sanitarie dei Paesi terzi finalizzate proprio a mitigare queste perdite e a recuperare quote nei mercati più significativi e strategici.

Tra i principali quello degli **Stati Uniti**, per il quale si è ottenuto il via libera a esportare prodotti sottoposti a trattamenti termici o a lunga stagionatura, anche se provenienti da zone sottoposte a restrizione per Peste suina africana. Analogamente, il riconoscimento dell'efficacia della stagionatura nella riduzione del rischio PSA da parte delle Autorità del **Canada** rappresenta un eccellente risultato che consente di riprendere l'export in un mercato di alto valore anche alle aziende situate in zone infette.

L'internazionalizzazione è un pilastro fondamentale per il successo e la competitività delle imprese in un'economia sempre più globalizzata. Tuttavia, affrontare questo processo richiede una conoscenza approfondita delle dinamiche locali, dei requisiti normativi, delle barriere tariffarie, non tariffarie, culturali e delle opportunità specifiche di ciascun mercato. In questo contesto, gli strumenti digitali giocano un ruolo cruciale. Per ulteriori dettagli sulle piattaforme è possibile visitare i siti export.assica.it (riservato alle aziende associate ad ASSICA), e businessmatching-cdp.it, aperta a tutte le imprese italiane di qualunque settore merceologico.



Piattaforma Export

47 schede Paese

Per ogni Paese viene fornito un inquadramento del **Contesto generale** politico ed economico, delle possibilità di export con la descrizione dei **Prodotti esportabili**, della eventuale necessità di **Autorizzazione degli stabilimenti** coinvolti nel processo produttivo, dei **Requisiti sanitari**, delle **Procedure doganali** e della relativa **Documentazione da produrre**.

ISCRIZIONE IN LISTA

Per una nuova richiesta di inserimento nelle liste export, così come indicato nella nostra [Circolare 18/19/2021](#) è necessario:

1. Inviare un'istanza al Servizio Veterinario che effettuerà un sopralluogo a seguito del quale verrà emesso giudizio (favorevole e/o sfavorevole). Per ogni specifico stabilimento dovrà essere predisposta domanda apposita.
2. Il Servizio Veterinario, per mezzo di PEC, dovrà inviare al Ministero della Salute un fascicolo completo di:
 - Lettera dei Servizi Veterinari di trasmissione del fascicolo;
 - Istanza di inserimento nella lista per l'export;
 - Verbale di sopralluogo con esito FAVOREVOLE.

Area Export

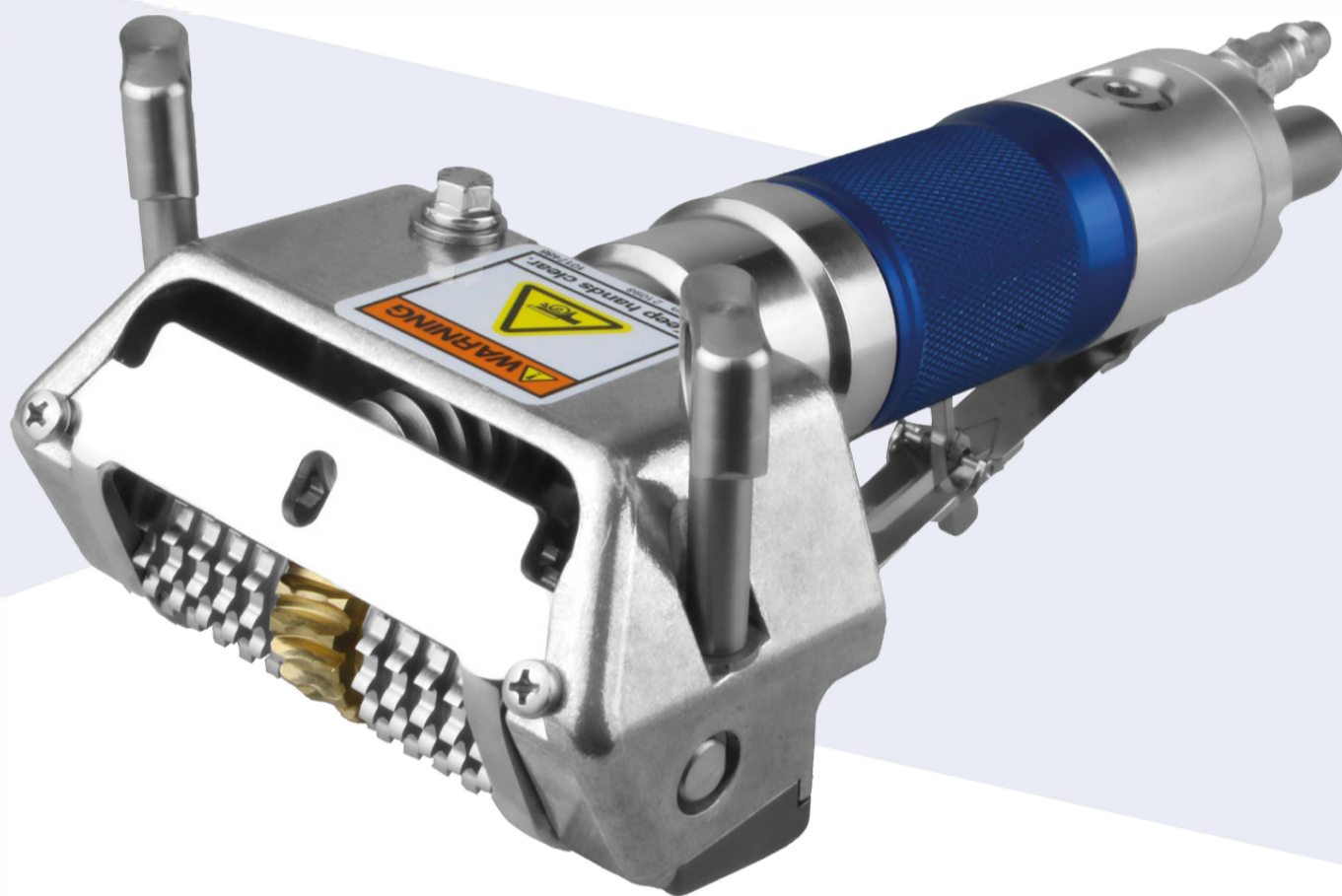
ASSICA Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi

Riccardo Honorati Bianchi

Giada Battaglia

MM +27

JARVIS®



JHS

Scotennatrice manuale pneumatica

Ideale per la scotennatura di diversi tagli anatomici del suino.

Elevata resa di lavoro e prestazioni tra le migliori del mercato per i prodotti stagionati. Manutenzione semplice e veloce. Ricambi ed assistenza disponibili in Italia.

Jarvis Italia porta il vasto patrimonio di esperienza e innovazione costante anche nel nostro paese, mettendolo a disposizione della filiera bovina, equina, suina, ovi-caprina e avicola italiana. I prodotti di Jarvis sono per i macelli la perfetta sintesi di alta tecnologia, solida forza ed esatta precisione.



Tagliati per la qualità.

Jarvis Italia S.r.l.
Via Pinfari, 8/C
Suzzara (MN)

T. + 39 0376 508338
info@jarvisitalia.it
www.jarvisitalia.it



JARVIS®

AVVIO DELLA 4^a EDIZIONE DI EXPORT KIT DOGANA

/ FRANCESCA SENNA

In occasione dell'avvio della **4a edizione di Export Kit Dogana: guida pratica per l'import/export** a cura di Easyfrontier, si è tenuto lo scorso 15-16 ottobre 2024 a Bruxelles presso la sede della Delegazione di Confindustria il primo dei sei incontri formativi organizzati da Confindustria e ICE Agenzia. Con l'occasione Confindustria ha coinvolto una nutrita rappresentanza dei membri del Gruppo di lavoro "Dogane e commercio internazionale", del quale ASSICA è membro attivo, e con la quale sono stati organizzati una serie di appuntamenti formativi e di confronto diretto presso le Istituzioni europee su temi di interesse del Gruppo di Lavoro, con il coordinamento scientifico di Fulvio Liberatore, CEO di Easyfrontier e Rappresentante di Confindustria e di BusinessEurope nel Trade Contact Group della Commissione Europea.

Il ricco programma ha infatti permesso interessanti momenti di formazione con le maggiori figure professionali esperte del settore Dogane e Commercio internazionale a livello italiano ed europeo. L'apertura dei lavori ha visto i saluti istituzionali e gli interventi introduttivi di **Marco**

Felisatii, Direttore Affari Internazionali di Confindustria; **Tindaro Paganini**, Direttore di ICE Bruxelles e **Fulvio Liberatore**, CEO di Easyfrontier nonché moderatore dei numerosi interventi succedutisi nei due giorni di lavoro della sessione formativa.

Sono seguiti gli interventi di **Luisa Santos**, Deputy Director General presso BusinessEurope, Responsabile delle International relations che ha presentato un quadro generale dello sviluppo della EU Trade policy; **Matteo Borsani**, Direttore Affari Europei di Confindustria; **Sara Armella** della Armella&Associati - Studio legale tributario; **Enrico Perticone** dello Studio Enrico Perticone Consulting; Benedetto Santacroce dello Studio Santacroce & Partners e di **Massimo Fabio** dello Studio associato KPMG. Il programma giornaliero dei lavori ha visto poi un passaggio presso la sede di BusinessEurope Bruxelles dove **Eleonora Catella**, Deputy Director of International Relations, ha presentato le attività portate avanti dalla Agenzia con riguardo al commercio internazionale e quelle che sono le priorità per la nuova Commissione; sono seguiti gli interventi di **Sofia Bournou** ed **Elena Suarez** dell'International Relations Department, sugli aggiornamenti riguardanti le sanzioni UE-Russia e le conseguenze in campo doganale internazionale. La prima giornata di lavoro si è conclusa dopo gli interventi di **Emanuele Pitto**, International Relations Officer, Unità F.1 Planetary Common Goods, Universal Values And Environmental Security, DG ENV della Commissione Europea, il quale ha illustrato le numerose sfaccettature e implicazioni inerenti al nuovo Regolamento Deforestazione.

La sessione formativa del 16 ottobre, secondo giorno di missione, è stata aperta dagli interventi di **Paola Mannoni**, Legal Officer, Unità A.2 "Customs Legislation",



DG TAXUD della Commissione europea, la quale ha illustrato le caratteristiche del Nuovo Codice Doganale UE e **Pasquale De Micco**, Policy Officer, Unità A.2 "Trade Strategy", DG TRADE della Commissione europea il quale, con una approfondita carrellata sugli Accordi di libero scambio, ha presentato lo stato dell'arte dei negoziati e le relative prospettive future.

Durante la conclusione dei lavori **Fulvio Liberatore** è tornato a sottolineare l'obiettivo del **progetto Export Kit Dogane** nel fornire conoscenze tecniche e soluzioni operative alle PMI che si trovano ad affrontare scenari doganali negli scambi con l'estero, sottolineando come, a conclusione del percorso formativo - che ha ricordato si svolgerà in sei incontri in presenza come da calendario disponibile sulla pagina web di ICE Agenzia - i partecipanti avranno acquisito conoscenze e strumenti utili a favore dello sviluppo della compliance doganale dell'azienda, spaziando tra tematiche di grande attualità quali la Due Diligence, il Green Deal, la classifica all'origine della merce, la transizione digitale, fino alla contrattualistica e fiscalità internazionale.



L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / NOTIZIE BREVI

ALMA, IN 4 ANNI L'OCCUPAZIONE DIPLOMATI CRESCE DAL 30,5% ALL'81%

**La scuola di cucina festeggia 20 anni.
Il 36% dei diplomati entra nell'alta ristorazione**

/ TIZIANA FORMISANO

Cresce l'occupazione dei diplomati di Alma dal 30,5% del 2019 all'81% del 2023. Il dato è stato diffuso in occasione delle celebrazioni dei vent'anni della scuola internazionale di cucina italiana e dell'evento al Teatro Regio di Parma relativo al Mam-Maestri d'arte e di mestiere.

Il premio è ideato in collaborazione con la Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, che a cadenza biennale celebra il mondo artigiano dal 2016. La quinta edizione ha

avuto una doppia premiazione: il 29 settembre scorso a Venezia con l'investitura di 40 Maestri per le Arti Decorative, e l'11 novembre scorso a Parma con i 23 del mondo della gastronomia, selezionati e premiati proprio da Alma. La cerimonia ha ricordato l'avvio dei corsi di Alma iniziati il 12 gennaio 2004 nella sede della Reggia di Colorno con 17 allievi e arrivati lo scorso anno a totalizzare 889 studenti (di cui 186 internazionali) spalmati su un'offerta didattica di oltre 20 corsi.



Complessivamente sono stati 14.484 di 80 nazionalità diverse i ragazzi usciti dalla scuola di cucina in questi vent'anni, sfruttando uno spazio da 5.200 metri quadrati e una biblioteca di oltre 15 mila volumi. Dal punto di vista delle opportunità di lavoro nel settore, la scuola registra circa il 95% di occupati entro 6 mesi dal diploma: "Grazie alle 700 strutture partner legate all'ospitalità". Il bilancio sull'occupazione segnala, in particolare, che nel 2019 il 30,5% degli allievi era già occupato prima della fine del corso, mentre nel 2023 si è registrato un vero e proprio boom arrivando all'81%. Più in generale, le richieste arrivano dall'Italia (84%) con una predominanza dell'alta ristorazione (36%), seguita da laboratori di pasticceria (18%) ed hôtellerie (14%).

LINEE GUIDA SULLA DICHIARAZIONE DELLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Presenti anche ulteriori disposizioni del MIMIT sulla corretta etichettatura di alcuni prodotti alimentari

/ SILVIA BUCCI

Il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha adottato le **“Linee guida sulla dichiarazione della quantità degli ingredienti, nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l’etichettatura di taluni prodotti alimentari”**.

Le Linee guida sono il risultato dei lavori del **Tavolo Agroindustria**, istituito presso il Mimit, e in particolare sono frutto di una serie di incontri all’interno del sottogruppo “Circolari”, di cui fanno parte anche il Ministero dell’agricoltura e il Ministero della salute, e degli utili contributi forniti da tutti i partecipanti al Gruppo di lavoro. Il Ministero già in passato aveva fornito agli operatori economici e alle autorità di controllo chiarimenti tramite circolari su specifiche tematiche legate all’etichettatura degli alimenti.

Successivamente all’adozione di queste circolari ministeriali, la disciplina dell’etichettatura degli alimenti è stata oggetto di interventi normativi, sia a livello europeo che nazionale; più specificamente, è stato adottato il **Regolamento (UE) n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché la conseguente disciplina nazionale di cui al **Decreto Legislativo n. 231/2017** che reca la “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011”, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale

alle disposizioni del medesimo Regolamento (UE) n. 1169/2011 e della Direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell’art. 5 della Legge n. 170/2016 “Legge di delegazione europea 2015”. A seguito dell’entrata in vigore di queste norme generali, così come di altre normative che disciplinano specifici prodotti, il Ministero, anche su richiesta delle Associazioni industriali, ha ritenuto opportuno procedere all’aggiornamento delle circolari citate, atualizzando tutti i riferimenti normativi e unificando il contenuto delle circolari in un unico documento, allo scopo di rendere maggiormente fruibili le indicazioni destinate agli operatori.

L’unificazione in un unico documento e l’adeguamento alla normativa vigente rendono il testo maggiormente fruibile per gli operatori economici del settore alimentare, così che le Linee guida possano rappresentare un valido strumento di supporto alla corretta applicazione delle disposizioni settoriali.

Le Linee guida forniscono utili indicazioni per l’applicazione dell’indicazione quantitativa degli **ingredienti** – cosiddetto QUID – che figurano nella denominazione di vendita, che sono posti in rilievo nell’etichettatura o che sono essenziali per caratterizzare l’alimento.

Inoltre, forniscono chiarimenti sulle previsioni normative che disciplinano specifiche categorie di alimenti quali, ad esempio, prodotti preimballati e non preimballati, latte e formaggi freschi a pasta filata, prodotti da forno **ed etichettatura delle carni quali ingredienti**.



CIRCOLARI EMANATE DURANTE LA VICENDA DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 109/1992

- La circolare n. 165 del 31 marzo 2000 del Ministero dell’industria, del commercio e dell’artigianato recante “Linee guida relative al principio della dichiarazione della quantità degli ingredienti (art. 8 del decreto legislativo n. 109/1992 nonché ulteriori informazioni per la corretta applicazione delle disposizioni riguardanti l’etichettatura dei prodotti alimentari)” (G.U. del 92 del 19 aprile 2000).
- La circolare n. 167 del 2 agosto 2001 del Ministero delle attività produttive “Etichettatura e presentazione di prodotti alimentari” (G.U. n. 185 del 10 agosto 2001).
- La circolare n. 168 del 10 novembre 2003 del Ministero delle attività produttive “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari” (G.U. n. 4 del 7 gennaio 2004).
- La circolare n. 168/bis del 25 marzo 2004 del Ministero delle attività produttive “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari” (G.U. n. 74 del 29 marzo 2004).

LE AZIENDE INFORMANO

ECONOMIA CIRCOLARE: SOLUZIONI PER IL TRATTAMENTO DELL’ACQUA

Oggi la prospettiva ESG, i cui criteri consentono di valutare l’approccio di un’impresa rispetto all’impatto ambientale, sociale e al management (Environmental, Social, Governance) obbliga a ripensare il ruolo e le responsabilità delle

aziende nella società. I motivi che spingono le imprese in questa direzione sono legati all’urgenza climatica, alla presenza di nuove generazioni di investitori eco-consapevoli, all’idea che una governance efficace generi prosperità, oltre alla consapevolezza che il rispetto

dei criteri ESG potrebbe diventare un obbligo e non essere più solo appannaggio delle singole coscienze. Posti degli obiettivi di carattere generale, è compito di ogni azienda individuare le azioni specifiche rispetto alla propria attività. Il tema è molto complesso e certamente ci torneremo.

Per ora anticipiamo alcuni fattori che STA ritiene prioritari in un processo di miglioramento in ottica di economia circolare: l’inquinamento atmosferico, i cambiamenti climatici, l’eccessivo sfruttamento delle risorse naturali. Grazie al supporto del neonato SOSTELIA, principale player italiano privato per le tecnologie e il trattamento delle acque industriali e civili, STA, capogruppo, intende rafforzare l’implementazione di soluzioni dedicate al trattamento dell’intero ciclo dell’acqua, finalizzate al recupero e riutilizzo nei cicli produttivi. L’obiettivo è quello di favorire un cambiamento culturale per cui un prodotto o servizio viene concepito, fin dalla sua genesi, come risorsa riutilizzabile.



STA

www.stacque.com

CHRISTOPHE HANSEN: UN NUOVO CORSO PER L'AGRICOLTURA EUROPEA

L'audizione del commissario designato al Parlamento europeo segna un passo decisivo verso una Politica Agricola Comune più sostenibile e inclusiva

/ GIOVANNIBATTISTA PALLAVICINI

Nella serata del 4 novembre scorso, il Parlamento europeo ha assistito a un momento cruciale per il futuro dell'agricoltura in Europa: l'audizione di Christophe Hansen, il nuovo commissario designato per l'Agricoltura e l'Alimentazione. Con un approccio pragmatico e una visione chiara, Hansen ha presentato le sue priorità e strategie per affrontare le sfide che il settore agricolo si trova ad affrontare, tra cui il cambiamento climatico, la sostenibi-

lità e la sicurezza alimentare. Durante il suo intervento, Hansen ha delineato una serie di obiettivi chiave che guideranno il suo mandato. Tra questi, la volontà di basare le decisioni politiche su solide prove scientifiche e sul contributo di tutte le parti interessate è emersa come un principio fondamentale.

Il commissario designato ha sottolineato l'importanza di difendere un bilancio "forte e dedicato" per la Politica Agricola Comune (PAC), essenziale per garantire il supporto necessario agli agricoltori europei. Inoltre, Hansen ha evidenziato la **necessità di bilanciare le esigenze di sostenibilità ambientale con il sostegno agli agricoltori**, sottolineando che le politiche agricole devono essere in grado di affrontare le sfide poste dai cambiamenti climatici. La sua intenzione di migliorare



le condizioni di lavoro degli agricoltori è stata accolta con favore dai membri della commissione Agricoltura e Sviluppo rurale. Hansen ha dimostrato un approccio realistico su diverse questioni cruciali. Pur riconoscendo le richieste di un **aumento del bilancio PAC**, ha espresso cautela, suggerendo una revisione della redistribuzione dei fondi per garantire un maggiore supporto ai piccoli agricoltori. Inoltre, ha mostrato **scetticismo** riguardo all'introduzione di un **sistema di scambio di emissioni (ETS)**

specifico per l'agricoltura, ritenendo che tale misura potrebbe non essere la soluzione ideale.

Un altro punto saliente del suo intervento è stato l'equilibrio tra il potenziale agricolo dell'Ucraina e la stabilità del mercato UE, soprattutto in vista di un possibile allargamento. Questa questione è particolarmente rilevante nel contesto attuale, dove la geopolitica gioca un ruolo sempre più significativo nelle dinamiche agricole europee. Tra i temi più delicati affrontati da Hansen durante l'audizione vi è stata la **questione delle diete alimentari**. In risposta alle pressioni dei Verdi per promuovere una dieta a base vegetale, Hansen ha difeso la libertà di scelta alimentare degli europei, affermando che i prodotti a base di carne possono far parte di una dieta equilibrata. Questa posizione ha suscitato applausi tra i membri

della commissione e ha dimostrato la sua intenzione di mantenere un dialogo aperto su questioni controverse. Inoltre, il commissario designato ha evidenziato la necessità di una discussione approfondita sulle **regole di etichettatura degli alimenti** e ha manifestato l'intenzione di aggiornare la strategia proteica dell'UE nell'ambito di un approccio **sostenibile all'allevamento**. Questi temi sono fondamentali per garantire trasparenza e fiducia nei consumatori europei.

La performance di Hansen durante l'audizione è stata generalmente ben accolta. **Gli eurodeputati hanno applaudito le sue risposte chiare e dettagliate** alle domande poste, mentre sui social media si è diffuso un sentimento positivo riguardo alla sua nomina. La sua esperienza personale nel settore agricolo e la conoscenza delle questioni commerciali sembrano aver contribuito a rafforzare la sua credibilità agli occhi dei legislatori europei. Il prossimo passo dopo questa audizione positiva sarà la valutazione finale da parte della Conferenza dei presidenti del Parlamento europeo, che si pronuncerà sulle audizioni chiudendole ufficialmente il 21 novembre. L'elezione da parte dei parlamentari europei dell'intero collegio dei commissari è attualmente programmata per la sessione plenaria del 25-28 novembre a Strasburgo. Con Christophe Hansen alla guida della Politica Agricola Europea, ci si aspetta un rinnovato impegno verso una **gestione agricola più sostenibile e inclusiva**, finalmente libera da pregiudizi e valutazioni preconcepite. Le sue dichiarazioni suggeriscono una volontà di ascolto nei confronti degli agricoltori e delle loro esigenze, ma anche verso tutti gli operatori delle filiere agroalimentari promettendo un **dialogo costruttivo con tutte le parti coinvolte**. Se riuscirà a mantenere queste promesse, potrebbe segnare l'inizio di una nuova era per l'agricoltura europea, capace di rispondere alle sfide contemporanee senza compromettere i diritti e le libertà degli agricoltori e dei consumatori.

L'INDUSTRIA DELLE CARNI E DEI SALUMI / CARNI SOSTENIBILI

IL RUOLO DELLA CARNE NELLA DIETA: ASPETTI EVOLUTIVI E VALORE NUTRIZIONALE

La carne ha avuto un ruolo cruciale nell'evoluzione umana, facilitando l'"encefalizzazione" e lo sviluppo di un cervello più grande rispetto alle dimensioni corporee. Per oltre tre milioni di anni, gli esseri umani e i loro antenati ominidi hanno fatto affidamento sulla carne. La nostra anatomia, la digestione e il metabolismo si sono evoluti in modo distinto dagli altri primati, riflettendo l'adattamento a una dieta ricca di carne. Gli esseri umani, classificati come onnivori, possiedono uno stomaco semplice e molto acido, un intestino tenue allungato, e un cieco e colon ridotti, con una capacità fermentativa diminuita, indicando una preferenza per diete di alta qualità con un significativo consumo di carne.

IL RUOLO DELLA CARNE NELL'EVOLUZIONE UMANA

La carne ha avuto un ruolo cruciale nell'evoluzione umana, facilitando l'encefalizzazione e lo sviluppo di cervelli più grandi rispetto alle dimensioni corporee. Anche oggi, la carne rimane vitale, grazie all'alta densità di nutrienti biodisponibili, difficilmente sostituibili nelle diete a base



a cura della redazione di
Carni Sostenibili

www.carnisostenibili.it

vegetale e spesso carenti nelle popolazioni globali. La vitamina B12, il retinolo, gli acidi grassi omega-3 a catena lunga, ferro, zinco e composti bioattivi come taurina e creatina provengono principalmente dalla carne.

Le frattaglie sono particolarmente ricche di vitamine A e D, ferro, zinco, folati e colina, nutrienti spesso carenti a livello globale. Oltre al loro contenuto nutrizionale, la carne influenza l'assorbimento e il metabolismo dei nutrienti all'interno della dieta, rendendola un pilastro nelle strategie dietetiche basate sugli alimenti, specialmente nei Paesi che dipendono fortemente dai cereali.

I CONTRO DELLA MANCATA ASSUNZIONE DI CARNE

Eliminare o ridurre significativamente l'assunzione di carne richiede una valutazione accurata delle implicazioni nutrizionali, in particolare per i gruppi vulnerabili

come bambini, donne in gravidanza e allattamento, anziani e persone con malattie croniche, a tutti i livelli di reddito. Allontanarsi dai modelli dietetici evolutivi può contribuire a carenze nutrizionali e malattie, soprattutto influenzando la crescita e lo sviluppo cerebrale nei bambini. La carne, cruciale per le funzioni cognitive nei bambini piccoli, sottolinea l'importanza di incorporare la conoscenza evolutiva nelle linee guida dietetiche. Gli alimenti di origine animale sono anche positivamente correlati con le funzioni essenziali negli anziani, come la salute muscolare, scheletrica e neurale, riducendo i rischi legati all'invecchiamento.

Gli sforzi per ridurre il consumo globale di carne, spinti da preoccupazioni ambientali o altre motivazioni, devono bilanciare i potenziali benefici con i rischi nutrizionali, specialmente nelle regioni con basso consumo di carne e alti tassi di malnutrizione, come l'Africa Sub-Sahariana e l'Asia meridionale.

Anche nei paesi ad alto reddito, la riduzione del consumo di carne deve affrontare l'impatto sullo stato nutrizionale, particolarmente cruciale in fasi della vita che richiedono alimenti densi di nutrienti.



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

QUANDO L'ARGINE SI ROMPE: IL REGOLAMENTO UE SULLA DEFORESTAZIONE

Il rinvio di un anno dell'entrata in vigore del Regolamento UE sulla deforestazione non sarà sufficiente. Cosa aspettarsi ora?

/ JOHN CLARKE - EX DIRETTORE DEGLI "AFFARI INTERNAZIONALI" DELLA DG AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE DELLA COMMISSIONE EUROPEA

Traduzione a cura dell'Ufficio ASSICA di Bruxelles

Il proverbiale argine si è rotto con il suono roboante di un classico dei Led Zeppelin. Poche settimane fa, in occasione di un evento a Bruxelles, sia l'ambasciatore del Brasile che il sottoscritto abbiamo chiesto un rinvio del controverso regolamento dell'UE sulla deforestazione. Il giorno successivo la Commissione europea ha annunciato un rinvio di un anno! Certo, la correlazione non è causalità, come dicono i sociologi, ma non è nemmeno una coincidenza. Il nostro suggerimento di un rinvio è stato forse il punto di rottura dopo mesi di campagne da parte di Paesi di tutti i continenti, tra cui Brasile, Indonesia, Thailandia, Costa d'Avorio e Stati Uniti, i cui agricoltori saranno colpiti da questa legge nobile ma mal concepita. Per non parlare dell'opposizione di alcuni Stati membri dell'UE.

MANCANZA DI TEMPO E DI LINEE GUIDA

Vale la pena di decostruire – come direbbe Roland Barthes – le ragioni di questa decisione dell'ultimo minuto della Commissione. Perché l'hanno presa? Perché hanno aspettato fino ad ora? Andrà in porto? Un anno è sufficiente? E cosa dice tutto questo sulla qualità della governance dell'UE, mentre la Commissione, anatra zoppa, si avvia, se non verso la Betlemme di Yeats, verso le audizioni del Parlamento europeo del mese prossimo.

Il Regolamento sulla deforestazione sarebbe dovuto entrare in applicazione il 1° gennaio 2025. Esso divide Paesi e regioni in tre categorie ai fini del controllo e della commercializzazione dei loro prodotti nell'UE, in base ai rischi di deforestazione connessi alle loro esportazioni di carne bovina, soia, olio di palma, gomma, caffè, cacao e legname. Per lo più provenienti dai tropici o dal Nord America. I prodotti associati alla recente deforestazione sono banditi dal mercato dell'UE o comunque soggetti a diversi livelli di controllo a seconda della categorizzazione della regione fornitrice.

Pur sostenendo la ratio di questo regolamento – scoraggiare la deforestazione che aggrava il cambiamento climatico – il resto del mondo lo ha trovato draconiano, mal concepito e non ha dato ai produttori il tempo sufficiente per riorganizzare la produzione e le catene di approvvigionamento. Si pensi alla carne di manzo e alla soia provenienti dall'Argentina o all'olio di palma proveniente dall'Indonesia.

È interessante notare che l'unico Paese in via di sviluppo che ha accolto con favore la legge è stato il Vietnam – notoriamente l'unico Paese di cui i cinesi hanno paura – che l'ha vista come un'opportunità d'oro per ripulire la propria produzione e ottenere un vantaggio competitivo nel mercato dell'UE per il proprio caffè

e olio di palma sostenibili. In particolare, molti Paesi fornitori ritenevano che l'UE non desse abbastanza tempo o indicazioni su come conformarsi ai nuovi requisiti per esportare da zone esenti da deforestazione. Secondo loro, sarebbe impossibile per i piccoli proprietari impoveriti mappare e digitalizzare la loro produzione priva di foreste, e altrettanto impossibile per il sistema di sorveglianza preferito dall'UE, la fotografia satellitare, monitorare l'attività di deforestazione. In un Paese come il Brasile, ad esempio, con 63 milioni di ettari di terreni agricoli, spesso coperti da nuvole, e un'uguale superficie di foreste, Copernicus può rilevare e fotografare ogni ettaro? Come possono le immagini satellitari distinguere le buone pratiche di un agricoltore nel suo appezzamento di soia di 10 ettari e controllare o vietare le importazioni di carne bovina del vicino dal suo appezzamento adiacente di 25 ettari? Missione impossibile.

LOTTA INTERNA PER UN ATTO LEGISLATIVO MAL CONCEPITO

I rigidi metodi di misurazione dell'UE sono stati considerati impossibili da attuare. I Paesi hanno sostenuto che l'UE avrebbe dovuto riconoscere che

diversi metodi di misurazione e controllo possono raggiungere risultati equivalenti. Di fronte a queste argomentazioni, alla mancanza di documenti di orientamento promessi dalla Commissione, al rischio concreto di una controversia in sede di OMC – diversi Paesi hanno minacciato di portare l'UE in sede di OMC per mancanza di proporzionalità, assenza di una solida base scientifica e discriminazione tra pari – l'UE si è sentita obbligata ad adottare un rinvio dell'undicesima ora del regolamento.

Non è stato facile. La decisione è stata presa solo dopo mesi di lotte intestine tra i servizi della Commissione. La DG Ambiente è stata contrapposta alla DG Commercio, al SEAE e alla DG Partenariati internazionali (INTPA), tutte preoccupate non solo della compatibilità del regolamento con l'OMC, ma anche del suo effetto negativo sulle relazioni con molti partner chiave in un periodo di forte stress geopolitico e in cui l'UE ha pochi amici.

Un'applicazione maldestra del regolamento potrebbe ostacolare, se non addirittura far deragliare, i negoziati di libero scambio in corso con Indonesia, Thailandia, India e Malesia e costituire un ostacolo alla conclusione definitiva dell'accordo Mercosur, che risale a



venticinque anni fa. La Presidente von der Leyen è stata presumibilmente incuriosita dall'opposizione del Brasile e dell'Argentina, che vedono in questo provvedimento una minaccia alla terra promessa dell'accordo di libero scambio del Mercosur. A cosa serve una quota di 99.000 tonnellate per la carne bovina del Mercosur se poi viene annullata bloccando le importazioni in base al Regolamento sulla deforestazione. Dare con una mano, togliere con l'altra...

A seguito di queste pressioni esterne, ma anche interne, l'Esecutivo dell'UE ha deciso di rinviare al gennaio 2026 l'applicazione del Regolamento, di utilizzare il prossimo anno per preparare le indispensabili linee guida e di collaborare con i partner attraverso gli accordi di libero scambio, gli aiuti allo sviluppo e il Global Gateway per prepararli al nuovo regime. Un anno non è sufficiente. Un anno passa in un batter d'occhio. La Commissione non ha le risorse umane e finanziarie per aiutare i partner dei Paesi in via di sviluppo a realizzare tutti i necessari interventi di riorganizzazione delle pratiche agricole e dei controlli governativi.

UN'ULTERIORE PROROGA?

Il calendario avrebbe dovuto essere allineato alla direttiva sulla sostenibilità delle imprese, ancora più invasiva, che prevede la conformità ai requisiti di sostenibilità solo a partire dalla fine del 2026. Una transizione di due anni sarebbe stata più sensata. Forse questa sarà la posizione del Consiglio e del Parlamento, il cui consenso è necessario per rinviare il regolamento. Sarà interessante vedere cosa succederà. Ci sono diversi fattori in gioco. In primo luogo, è sorprendentemente tardi per la Commissione per



John Clarke

cercare di ritardare una legge che dovrebbe entrare in vigore tra meno di tre mesi. Questo non è buon governo. La Commissione ha bisogno di una notevole buona volontà da parte del Parlamento per accelerare il processo legislativo, cosa che ha appena accettato di fare. Ma di fronte a una Commissione anatra zoppa e alle audizioni che stanno per iniziare per il nuovo esecutivo, il Parlamento troverà il tempo legislativo per questo cambiamento? E vorrà registrare la sua comprensibile disapprovazione per il fatto di essere

stato schiacciato dalla von der Leyen e dal suo gruppo? Questo dossier potrebbe essere un casus belli? In secondo luogo, le potenti commissioni parlamentari per il commercio internazionale, gli affari esteri e il (meno potente) comitato per lo sviluppo probabilmente sosterranno la proroga, e forse si esprimeranno a favore dei 18 mesi.

Ma saranno contrapposte alla Commissione per l'ambiente, contraria a qualsiasi rallentamento del riscaldamento globale o della perdita di biodiversità, e alla Commissione per l'agricoltura, che vuole ridurre le importazioni di carne bovina e di altri prodotti concorrenti dell'UE, soprattutto se presumibilmente prodotti abbattendo alberi. Quindi il Parlamento europeo sarà in qualche modo diviso tra i commercianti aperti, i sostenitori dello sviluppo e delle relazioni estere, i protettori dell'ambiente e i protezionisti dell'agricoltura.

Non scommetto la proverbiale fattoria su questo, ma prevedo che, a conti fatti, le diverse forze si annulleranno a vicenda e che verrà concordata una proroga di un anno o di diciotto mesi, giusto in tempo. A patto che si capisca il valore del legno e degli alberi. Ma soprattutto, non si tratta solo di deforestazione. Questo problema è un esempio lampante delle sfide che l'UE dovrà affrontare nel prossimo decennio: come realizzare la necessaria transizione verde, ma in un modo e a un ritmo che non distrugga la competitività dell'Europa né inaridisca le relazioni con i suoi partner commerciali. Questo è solo un primo banco di prova per l'Europa per verificare se queste pressioni contrastanti possono essere conciliate. Perché non vogliamo che si rompano gli argini.



CLEAN LABEL:

Autenticità e sicurezza per i tuoi salumi stagionati!

Alimeco offre soluzioni naturali per insaccati stagionati, garantendo sicurezza, sapori autentici e qualità, ideali per formati di piccolo e medio calibro.

CARNE SUINA: UNIONE EUROPEA E ITALIA TRA SFIDE E OPPORTUNITÀ NEL 2024

/ FULVIO LIBERATORE - TEAM RICERCA EASYFRONTIER

Nei primi sei mesi del 2024, l'Unione europea ha registrato una diminuzione significativa, del 6%, nell'importazione ed esportazione di carne suina rispetto allo stesso periodo del 2023. La Cina, nonostante rimanga il principale mercato di destinazione per la carne suina europea con una quota del 29%, ha visto un calo del 13% delle esportazioni UE verso il proprio mercato. La contrazione è legata a cambiamenti nella produzione nazionale cinese, con importazioni di carne suina in calo del 38% (790.000 tonnellate) e quelle di frattaglie più stabili, con un incremento del 4,5% (930.000 tonnellate). Tale scenario riflette la domanda cinese in trasformazione e pone nuove sfide ai produttori europei [1].

NUOVE PROSPETTIVE DI EXPORT PER L'ITALIA: STATI UNITI E CANADA

Un importante segnale positivo arriva per le regioni italiane Toscana e Umbria, che dal 12 luglio 2024 possono esportare negli Stati Uniti prodotti suini come Finocchiona, Prosciutto Toscano e Prosciutto di Norcia. Il riconoscimento da parte dell'APHIS della libertà dalla Malattia Vescicolare Suina (MVS) rappresenta una svolta per l'export italiano [2].

Questa apertura al mercato americano si inserisce in un contesto di crescente attenzione alla sicurezza alimentare e alla gestione della Peste suina africana (PSA), che ha colpito duramente il comparto suinicolo. A tal proposito, le autorità sanitarie statunitensi, in collaborazione con il Ministero della Salute italiano, hanno fornito chiarimenti sulle restrizioni e le deroghe relative all'esportazione di prodotti a base di carne suina verso gli USA, tenendo conto del rischio legato ai focolai nel territorio italiano. Sono state introdotte specifiche deroghe per permettere l'esportazione di prodotti sicuri provenienti anche da territori sottoposti a restrizioni, purché siano sottoposti a trattamenti riconosciuti come efficaci per l'inattivazione del virus.

Sono previste due principali eccezioni alle restrizioni sull'esportazione: la prima riguarda i prodotti a base di carne suina sottoposti a trattamenti termici specifici riconosciuti come efficaci per l'inattivazione del virus della PSA. Tra questi trattamenti rientrano la sterilizzazione commerciale all'interno di contenitori chiusi ermeticamente e il trattamento termico che prevede



il raggiungimento di una temperatura di 69°C al cuore del prodotto, trattamento valido solo a condizione che le carni utilizzate come materie prime siano state previamente disossate, che l'intero processo produttivo, inclusi tranciatura e affettatura, si svolga all'interno di un unico stabilimento e che vengano applicate misure idonee per prevenire la contaminazione diretta o indiretta tra prodotti idonei e non idonei all'esportazione verso gli Stati Uniti.

La seconda eccezione, invece, riguarda i prosciutti crudi stagionati per oltre quattrocento giorni, purché trattati secondo i requisiti previsti per la categoria "Italian Type Ham". Questi prodotti, grazie alla lunga stagionatura e al rispetto degli standard richiesti, sono considerati conformi per l'esportazione anche se provenienti da zone soggette a restrizioni [3].

Le restrizioni legate alla PSA hanno ridotto la disponibilità di suini per le produzioni a Denominazione di Origine Protetta (DOP), rendendo necessaria una rivalutazione delle strategie di esportazione. Tuttavia, la nuova strategia di contrasto alla PSA, introdotta con la Circolare 27652 del 16 settembre 2024 [4], offre maggiori garanzie per contenere il rischio di diffusione del virus, soprattutto durante le fasi di macellazione e lavorazione dei prodotti destinati al mercato statunitense.

Le nuove disposizioni mirano a bilanciare la tutela sanitaria con la valorizzazione commerciale di prodotti di qualità, sostenendo l'export in un contesto di restrizioni sanitarie rigorose [5]. Recenti sviluppi hanno migliorato le prospettive per l'export di carne suina e salumi italiani

in Canada. Il governo italiano ha concluso un importante accordo con la Canadian Food Inspection Agency (CFIA), che consente ora l'esportazione di salumi provenienti da zone soggette a restrizioni dovute alla PSA: ciò apre nuove opportunità per produttori penalizzati dalle precedenti limitazioni. Inoltre, si è rafforzato il riconoscimento delle normative italiane in materia di sicurezza alimentare, eliminando requisiti come il periodo minimo di stagionatura per le regioni indenni da malattie specifiche. Il Canada è un mercato strategico per i prodotti italiani, con consumatori sempre più interessati alla qualità e alla tradizione gastronomica. Negli ultimi anni, l'export di prodotti stagionati e freschi è cresciuto, con un aumento significativo in valore e volume grazie a queste nuove aperture.

VERSO UN FUTURO DI ECCELLENZA MADE IN ITALY

Nonostante le difficoltà legate alla contrazione dei mercati e alle sfide sanitarie, l'Italia continua a rafforzare la propria posizione sui mercati internazionali grazie alla qualità dei suoi prodotti e alla capacità di adattarsi alle nuove normative. "Questi risultati confermano l'impegno del nostro Governo nel promuovere l'eccellenza del Made in Italy e la fiducia dei mercati internazionali nelle nostre misure di contrasto alla PSA", ha dichiarato Marcello Gemmato, sottosegretario alla Salute. L'obiettivo rimane quello di tutelare il settore suinicolo nazionale, garantendo nuove opportunità di export e sostenendo l'occupazione nel comparto [6].

NOTE

- [1] <https://ahdb.org.uk/news/eu-pork-market-production-gains-but-weaker-exports-pressure-prices>
 [2] https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2024/06/14/usa-dal-12-luglio-ok-allexport-di-salumi-di-umbria-e-toscana_873084ba-8362-498b-80cb-8869bafcd94d.html
 [3] <https://www.fedagripesca.confcooperative.it/Agroalimentare/Produzioni-Animali/Dettaglio/ArtMID/648/ArticleID/6285/Settore-Zootecnico-Peste-Suina-Africana-%E2%80%93-Ministero-della-Salute-%E2%80%93-Nuove-disposizioni-per-la-certificazione-sanitaria-dei-prodotti-a-base-di-carne-suina-sottoposti-ai-trattamenti-destinati-all%E2%80%99export>
 [4] https://www.resolveveneto.it/wp-content/uploads/2024/09/proroga-nota-misure-psa-21-agosto_0027652-160924-1.pdf
 [5] <https://www.anmvioggi.it/rubriche/sicurezza-alimentare/76587-deroghe-per-l'export-negli-usa-da-zone-di-restrizione.html>
 [6] https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=6667



IL RUOLO SOCIALE DI CARNE E ALLEVAMENTI

A Denver il seguito della “Dichiarazione di Dublino del 2022 degli Scienziati sul ruolo sociale della carne e del bestiame”. Presto una “Call for Action”

Il Centro per la Sicurezza e la Qualità della Carne della Colorado State University (CSU) ha recentemente ospitato a Denver (USA) il “Summit internazionale sul ruolo della carne e del bestiame nella società” per affrontare il ruolo sociale della carne e del bestiame, basandosi sul lavoro degli scienziati della Dichiarazione di Dublino del 2022. L'evento di due giorni, sostenuto dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, ha riunito esperti in tutto il mondo per discutere di produzione sostenibile, nutrizione, impatti ecologici e innovazioni nella gestione del bestiame. I partecipanti hanno discusso del ruolo sociale della carne e del bestiame nell'alimentazione e nella nutrizione, esaminando il dibattito scientifico e le sfide relative alla produzione alimentare sostenibile, alla sicurezza alimentare e agli impatti ambientali.

IL SIMPOSIO HA COPERTO TRE AREE CHIAVE

Salute e nutrizione: per sottolineare il ruolo degli alimenti di origine animale nel contrastare la malnutrizione e sostenere diete equilibrate tra i diversi gruppi di reddito.

Considerazioni sociali: per porre attenzione ai progressi tecnologici, al benessere degli animali, alla sicurezza alimentare e all'importanza di una comunicazione efficace con i consumatori.

Ecologia e ambiente: per esplorare l'impatto dell'allevamento di bestiame sugli ecosistemi, tra cui la salute del suolo, la biodiversità e la gestione del carbonio, tenendo conto di pratiche sostenibili.

Il simposio ha concluso che l'aumento delle malattie legate alla dieta e la necessità di migliorare le raccomandazioni dietetiche richiedono un nuovo approccio al cibo basato su un concetto chiamato “Tavola nutrizionale”. Questo modello propone un'alimentazione che rispetti le esigenze individuali, culturali ed economiche, concentrandosi sull'autodeterminazione alimentare. Secondo i ricercatori, i rischi per la sicurezza alimentare aumentano



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

quando gli alimenti ricchi di nutrienti come la carne vengono limitati o tassati, portando a prezzi più alti e, di conseguenza, a una maggiore insicurezza alimentare. Da una prospettiva ecologica, gli esperti del simposio di Denver hanno notato che il settore dell'allevamento è spesso accusato di contribuire al cambiamento climatico, ma hanno proposto che una corretta gestione del bestiame possa promuovere in modo sostenibile la salute del suolo, la biodiversità e il sequestro del carbonio. Tuttavia, è stato notato che politiche pubbliche sbilanciate basate su valutazioni parziali possono danneggiare le comunità rurali senza produrre significativi miglioramenti ecologici.

Un altro tema centrale è stato l'uso della tecnologia nella produzione di bestiame per migliorare la sostenibilità e l'efficienza, con soluzioni come l'intelligenza artificiale e la selezione genetica per potenziali impatti positivi su larga scala. È stato riconosciuto che l'adozione di queste tecnologie è spesso ostacolata da normative e resistenze, limitando le opportunità di miglioramento, soprattutto nei paesi a basso e medio reddito. Ritardare l'accesso a innovazioni come il miglioramento genetico comporta costi significativi in termini di benefici non realizzati, in particolare per questioni critiche come le malattie animali. Il summit ha sottolineato che l'adozione di nuove tecnologie in agricoltura deve essere fatta eticamente, considerando gli obblighi verso gli animali, le persone e l'ambiente. Inoltre, ha evidenziato la necessità di una comunicazione efficace tra scienziati, produttori e pubblico: la fiducia nelle nuove scoperte e nelle raccomandazioni scientifiche dipende in larga misura dalla capacità degli scienziati di spiegare in modo chiaro e trasparente i benefici della loro ricerca, riducendo al minimo i pregiudizi.



L'IMPORTANZA DELLA COMUNICAZIONE

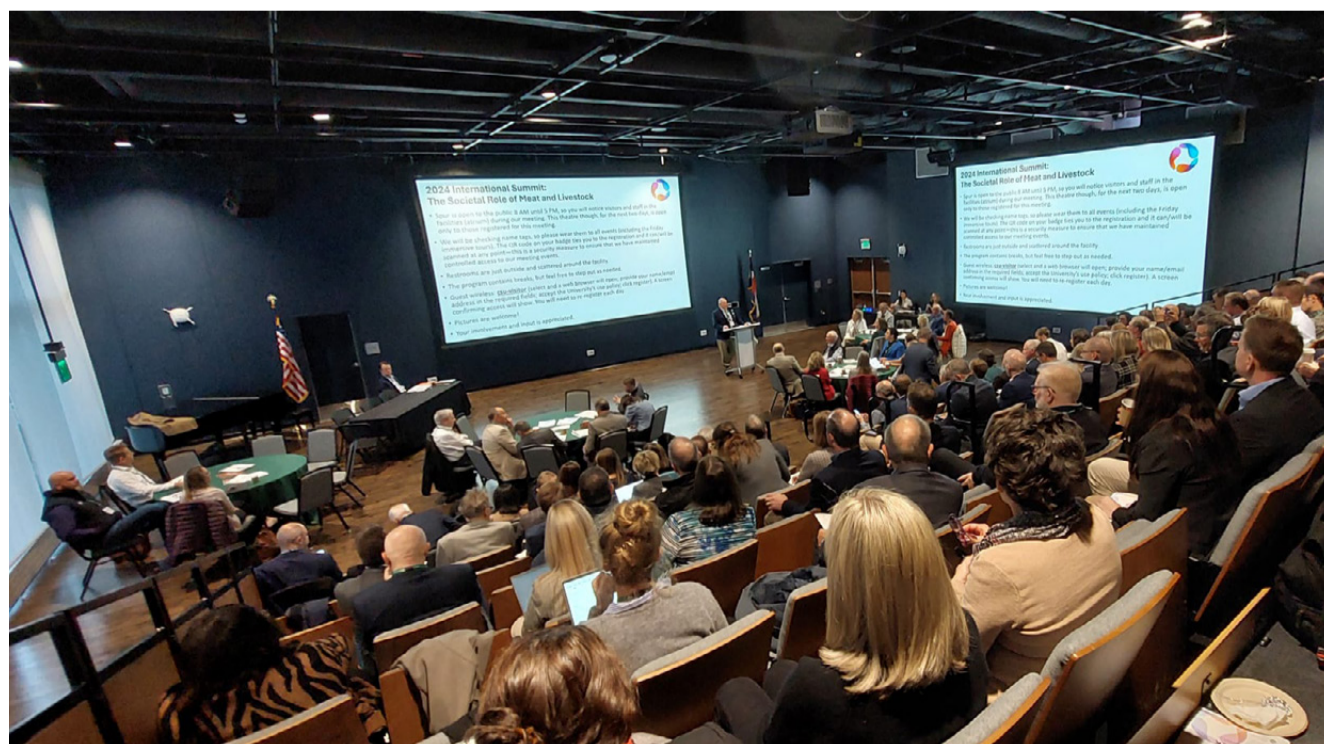
Un punto interessante è stato che il pubblico spesso ritiene i produttori più credibili degli scienziati. Di conseguenza, è essenziale migliorare la comunicazione scientifica, rendendo gli scienziati più responsabili della condivisione delle loro scoperte e assicurandosi che siano comprensibili e rilevanti per la società.

Secondo il primo relatore dell'evento di due giorni, Charlie Arnot, Executive Officer del Center for Food Integrity: “Quello che dobbiamo essere in grado di fare è cambiare la nostra mentalità e capire che gli scienziati devono comunicare in un modo molto diverso. Dovranno impegnarsi più frequentemente. Pensiamo che sia una funzione di comunicazione, ma è una funzione di settore. L'intero settore deve abbracciare questo approccio per dire che comunicheremo in base ai valori. Introduremo la scienza quando sarà consentito e sosterremo tale approccio per decenni perché questa è una sfida generazionale. Non accadrà rapidamente, quindi è importante comprendere il ruolo della scienza”.

LA CALL FOR ACTION DI DENVER

Durante il Summit, è stato annunciato che sarà pubblicata la “Denver Call For Action” su “Animal Frontiers” all'inizio del 2025. Sosterrà una politica globale e un cambiamento dei media verso la priorità di un'alimentazione adeguata delle popolazioni globali basata su raccomandazioni dietetiche in base all'evidenza scientifica, che rispettino le diverse esigenze alimentari e i contesti culturali.

La Call affronterà anche il ruolo ecologico dei sistemi di allevamento, mettendo in guardia contro politiche eccessivamente semplificate e sostenendo l'allontanamento da approcci universali validi per tutti. In generale, la Call insisterà sulla necessità di prove scientifiche con standard più elevati nell'elaborazione di decisioni politiche, sottolineando l'importanza della trasparenza, del rigore e del rispetto per la scienza.



ASSICA PER LA PRIMA VOLTA A ECOMONDO

Formazione, cultura, digitalizzazione e partnership al centro dell'azione di ASSICA

/ A CURA DELLA REDAZIONE

Per la prima volta ASSICA ha partecipato a ECOMONDO, l'evento annuale leader nei settori connessi alla green and circular economy, tenutosi dal 5 all'8 novembre scorso presso il polo espositivo Italian Exhibition Group - Fiera di Rimini. Per l'occasione l'Associazione ha allestito uno stand dedicato a scambi e incontri fondamentali per raccogliere spunti e stimoli utili per proseguire nell'intenso lavoro di supporto alle imprese della salumeria italiana verso un concreto e fattivo miglioramento del profilo di sostenibilità aziendale. Ecomondo è un importante ponte fra imprese, stakeholder, mondo della ricerca e delle istituzioni e mette a sistema gli elementi chiave che definiscono le strategie di sviluppo sostenibile e proprio per questo ASSICA ha scelto la fiera romagnola per condividere la propria esperienza in tal senso.

Monica Malavasi, Responsabile comunicazione ASSICA e Direttrice dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, ha portato, infatti, nel dibattito fieristico il lavoro che con sempre crescente intensità svolge in qualità di Associazione di categoria della salumeria italiana, partecipando al **"FORUM DELLA BUONA COMUNICAZIONE. Come raccontare la transizione ecologica"** tenutosi venerdì 8 novembre 2024. Il convegno si è sviluppato infatti attorno al tema: "La comunicazione ambientale alla prova della complessità. Responsabilità e innovazione possono accorciare le distanze tra imprese, istituzioni e comunità?". In un panel denso di testimonianze aziendali, ASSICA ha posto l'accento sullo spesso sottovalutato **ruolo delle Associazioni di categoria nell'articolato processo di transizione che le aziende sono chiamate a intraprendere**. Ciò è del resto rimarcato dalle parole di Monica Malavasi, la quale ha dichiarato:



"Il paradigma della sostenibilità vede inevitabilmente le aziende in prima linea in quanto realtà produttive chiamate a misurare e migliorare il proprio impatto su società e ambiente, tenendo sempre presente la sostenibilità economica del business. Tuttavia, in questo panorama anche le **Associazioni di categoria** hanno un **ruolo decisivo**: fare **cultura**, offrire **formazione** e favorire un cambiamento consapevole". Malavasi prosegue aggiungendo che: **"Negli ultimi 3 anni abbiamo prodotto oltre 11 corsi formativi - con autorevoli docenti del mondo accademico, professionale e istituzionale - per un totale di oltre 50 ore di formazione; inoltre abbiamo stretto partnership, come quella con Regusto, in grado di promuovere concretamente un cambio di passo verso il raggiungimento degli SDGs dell'Agenda 2030 dell'ONU"**.

SAPORE D'ITALIA

Un tour culinario con le ricette del nostro Paese, da nord a sud

/ A CURA DELLA REDAZIONE

È fresco di stampa il ricettario *Sapore d'Italia*. Il libro è un **viaggio alla scoperta della cultura culinaria di ogni regione italiana**, con **consigli e utili approfondimenti per rinnovare la tradizione** dei "grandi classici" adattandola alla nostra contemporaneità. Con questa iniziativa, giunta alla sua quarta edizione, **Mondadori Store** rinnova inoltre la **collaborazione con Mondadori Electa**, con la quale ha già pubblicato i grandi successi di *Cucina a colori* (2022) e *Mari e monti in cucina* (2023) che si sono distinti nella **top ten della "classifica generale dei**



libri più venduti" e al **primo posto nella classifica "varia"**. L'**autenticità delle ricette** e la **qualità delle illustrazioni** sono i veri punti di forza del libro: i piatti si presentano con una veste grafica nuova per mostrare più da vicino, a chi vuole lasciarsi ispirare, quanto di buono hanno da offrire le regioni italiane. *Sapore d'Italia* non è solo una raccolta di ricette tradizionali. A ogni preparazione, viene abbinata **"l'idea in più" dello chef Francesco Stefania**: trucchi di cottura, segreti per trattare gli ingredienti e consigli per diete equilibrate, con l'obiettivo di trasmettere una cultura del cibo viva, fatta di legami tra generazioni e territori. All'interno di *Sapore d'Italia* si possono trovare anche delle **tavole con approfondimenti**: una serie di **curiosità e storie** sui cibi italiani più famosi come la pizza, il tiramisù e il panettone. Non mancano i **consigli** sulla stagionalità di frutta e verdura e uno spazio dedicato alle **ricette del cuore**. Non a caso, in fondo al libro, lettrici e lettori possono trovare delle pagine bianche da riempire con **il proprio ricettario personale**.

FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

/ LOREDANA BISCIONE

Anche quest'anno, il Consorzio di Tutela celebrerà le due IGP nella loro città d'origine. Al centro della manifestazione, che si svolgerà nella centralissima Piazza Roma a Modena sabato 14 dicembre, le ricette 2024 degli "Chef di domani", realizzate dai 10 Istituti alberghieri finalisti che arriveranno a Modena da tutta Italia. Un piatto a scelta tra antipasto, primo, secondo o dessert, utilizzando e valorizzando lo **Zampone** o il **Cotechino Modena IGP**; questo è quello che dovranno realizzare gli studenti e sottoporlo poi al giudizio dello chef pluripremiato **Massimo Bottura**, presidente della giuria che - dopo un'accurata disamina - decreterà i tre Istituti vincitori del **concorso nazionale di cucina "Gli chef di domani"**, il format del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, giunto alla sua nona edizione.

/ LIBRO DEL MESE

TRAIETTORIE DI SVILUPPO PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI: SFIDE, MANAGEMENT E INNOVAZIONE

a cura di **Vladi Finotto** e **Christine Mauracher**

/ TIZIANA FORMISANO

L'agroalimentare è una componente rilevante dell'economia italiana: da solo vale circa il 4% del PIL; dai suoi prodotti e processi prendono le mosse innovazione e sviluppo di molte filiere complementari (foodtech, food equipment, meccanica). Insieme al cibo cresce un'economia articolata che comprende ristorazione, ospitalità e servizi. La fortuna del food nazionale è legata all'associazione con la tradizione. Il suo futuro, invece, dipende dalla sua capacità di proiettare questi valori in un mondo in tumultuoso cambiamento. L'emergenza ambientale, i cambiamenti nella domanda, la ristrutturazione dei canali distributivi, le nuove geografie del consumo e della produzione, le minacce e le opportunità poste dalle nuove tecnologie: intorno a questi punti di "rottura", le imprese dell'agroalimentare dovranno rivedere

I SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP SI CONFERMANO L'INGREDIENTE IDEALE DI INASPETTATE RICETTE

Idee per un gustoso social brunch nel cuore di Milano

/ LOREDANA BISCIONE

Venti i food talent, arrivati da tutta Italia, che si sono dati appuntamento lo scorso 13 novembre presso la **Factory di Sonia Peronaci** - chef, food writer e conduttrice televisiva - per sfidarsi con ricette pensate per esaltare gusto e caratteristiche del **Cacciatore Italiano**, uno dei salami DOP più amati e consumati in Italia e all'estero. I venti talent, suddivisi in cinque squadre, alle quali è stata assegnata una mystery box a tema, ciascuna contenente ingredienti diversi l'una dall'altra, hanno realizzato un piatto con ingrediente principale i **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** che fosse in grado di esaltarne gusto e caratteristiche, per poi sottoporlo al giudizio della padrona di casa, Sonia Peronaci. Per rendere la sfida ancora più interessante e ingaggiante, sono state sottoposte ai food talent diverse domande sul

Cacciatore Italiano, sulle sue peculiarità, sul significato e sul valore della **certificazione DOP**, con un grado di difficoltà variabile da 1 a 3. A ogni risposta corretta corrispondeva l'equivalente del punteggio in "monete d'oro". Monete che alla fine del turno di domande sono servite per "acquistare" altri ingredienti disponibili nell'area "mercato", creata ad hoc per l'occasione, in aggiunta a quelli disponibili nella Mystery Box. Un evento divertente e pieno di gusto in cui tutte le ricette hanno dato prova delle eccellenti qualità del **Cacciatore Italiano** e della sua estrema versatilità in cucina, anche se ad avere la meglio, a pari merito, sono state la **Box Gourmet**, che ha consentito la realizzazione di un piatto da ristorante stellato, e la **Box Pinsa Romana**, per la preparazione di una pinsa gourmet contemporanea.



i propri processi e le proprie strategie, il proprio modo di relazionarsi con i mercati e con gli ecosistemi produttivi e territoriali. Il volume analizza le sfide che si presentano alle imprese del food e mappa possibili traiettorie di sviluppo e innovazione. Questo prezioso manuale è stato realizzato grazie al lavoro dell'AgriFood Management & Innovation LAB, della Venice School of Management.

MORTADELLA BOLOGNA IGP PRIMI 9 MESI IN CRESCITA

Vendite (+1,2%) ed export (+5,2%) in crescita con buoni incrementi in Francia (+6,1%), Spagna (+7,6%) e UK (+10,5%). Bene anche l'affettato (+3,8%)

/ AUGUSTO COSIMI

Nei primi 9 mesi del 2024 sono stati venduti quasi **25 milioni e mezzo di kg**. Rispetto allo stesso periodo del 2023 **le vendite sono cresciute dell'1,2%** (dati forniti dall'organismo di controllo IFCQ certificazioni). **L'affettato in vaschetta** registra un **aumento del 3,8%**, confermando il gradimento della comodità del formato da parte del consumatore finale.

Sul fronte export, che rappresenta il 22,2% delle vendite totali, **si registra una crescita del 5,2%**. Nel dettaglio, il **Regno Unito** registra il maggior incremento percentuale pari a **+ 10,5%**, seguito da **Spagna +7,6%** e **Francia + 6,1%**. Non è un caso che questi Paesi siano quelli in cui il Consorzio porta avanti attività di promozione e comunicazione destinate a opinion leader e consumatori finali. In particolare, in Francia, il Consorzio è impegnato con il progetto di promozione Deli M.E.A.T., che comprende un'articolata attività di PR, Advertising e promozione nel canale Ho.Re.Ca. "Siamo soddisfatti dei risultati ottenuti nei primi 9 mesi, poiché confermano la crescita delle vendite e dell'export della Mortadella Bologna, già riscontrata nei primi 6 mesi. Questo vuol dire che siamo in presenza non di fattori congiunturali ma strutturali. In altri termini, il valore percepito della Mortadella Bologna è solido e

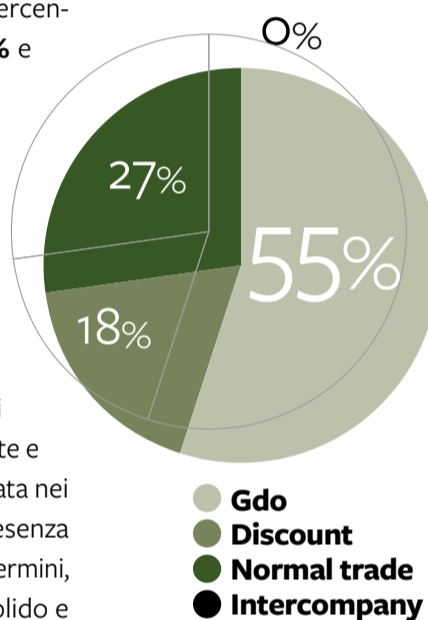


impermeabile a situazioni esterne. Nonostante la recente rimodulazione dei consumi delle famiglie italiane, infatti, la Mortadella Bologna non solo continua a far parte del carrello della spesa, ma aumenta le occasioni di

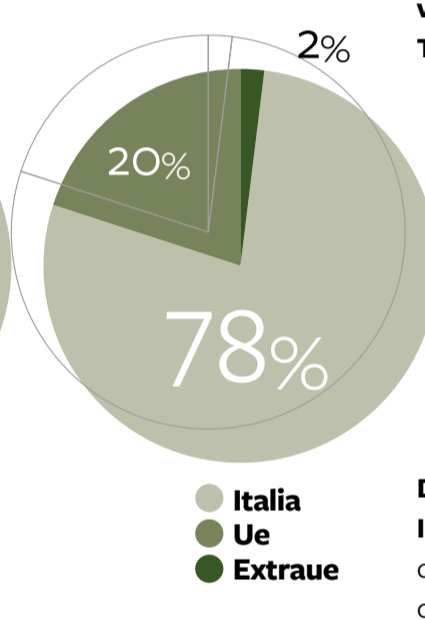
acquisto e consumo", afferma **Guido Veroni**, Presidente del Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna.

In Italia, la **GDO** si conferma il **principale canale di vendita** con una quota del **55,1%**, seguita dal **Normal Trade** col **27,1%** e dal **Discount** col **17,7%**. La comunicazione dei dati di produzione e vendita è un'iniziativa che rientra nel programma di **"Deli M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste"**, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP** con l'obiettivo di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

VENDITE ITALIA



VENDITE MORTADELLA BOLOGNA IGP



LO SPECK ALTO ADIGE IGP: AL VIA LA NUOVA CAMPAGNA "IL SECONDO CHE NON TI ASPECKTI"

/ TIZIANA FORMISANO

Chi l'ha detto che lo Speck Alto Adige IGP non possa essere un secondo piatto? Parte proprio da qui la nuova campagna - firmata dall'agenzia Grey e dai registi Luca e Marcello Lucini - dedicata allo Speck Alto Adige IGP che, dopo 20 anni, riporta l'eccellenza altoatesina sugli schermi delle principali emittenti televisive italiane con un'idea creativa che punta sull'inaspettato. Come inaspettato è lo Speck Alto Adige IGP, un vero e proprio "secondo che non ti asPECKti" (da qui il nome del concept creativo), capace di sorprendere tutti i consumatori sfidando la tipica organizzazione convenzionale dei pasti a cui siamo abituati.

La campagna pluriennale nasce con l'obiettivo di riposizionare lo Speck Alto Adige IGP per educare al mangiare sano e di qualità, coinvolgendo anche il target più giovane, che ha una forte cultura alimentare, fa scelte di acquisto consapevoli e informate e legge le etichette per scegliere prodotti che siano equilibrati da un punto di



vista nutrizionale. Ma non solo: l'obiettivo è anche quello di aumentare la conoscenza dello Speck Alto Adige IGP e di presentare la nuova modalità di consumo. Chi pratica sport, sia a livello agonistico che amatoriale, sa

quanto sia fondamentale un'alimentazione bilanciata per mantenere alte le performance nel tempo. Una dieta che risponda alle esigenze specifiche del corpo, e che sia in linea con il tipo di attività sportiva praticata, è una scelta strategica, in grado di ottimizzare i risultati. È proprio ai consumatori più giovani e informati, agli sportivi e alle famiglie che si rivolge il nuovo spot, con la sua comunicazione semplice ma accattivante, per catturare al meglio l'attenzione, contribuendo a raccontare le caratteristiche dello Speck Alto Adige IGP.

"Siamo orgogliosi di lanciare la nuova campagna dedicata allo Speck Alto Adige IGP che, dopo tanti anni, torna a far parlare di sé e delle sue caratteristiche inimitabili. Oggi, più che mai, lo Speck Alto Adige IGP si presenta con un nuovo ruolo: non più quello di semplice ingrediente, ma un vero protagonista della tavola, riconosciuto e apprezzato dai consumatori per il suo sapore inconfondibile e la sua forte versatilità. Grazie al gusto delicato e alle valenze nutrizionali lo Speck Alto Adige IGP si presta a essere l'antipasto, il secondo o la merenda adatta a tutta la famiglia, anche ai più attenti all'alimentazione come sono gli sportivi. Il nostro impegno quotidiano come Consorzio Speck A. A. IGP è volto a preservare e valorizzare sempre più questa tradizione, offrendo un prodotto unico, grazie soprattutto a un rigoroso sistema di controlli e garanzie che ne assicurano qualità e sicurezza", commenta **Paul Recla**, Presidente del Consorzio Tutela Speck Alto Adige.

ITALIANI E SPORT: SONO QUASI 20 MILIONI I "PRATICANTI", CON BENEFICI PER IL SISTEMA IMMUNITARIO

9 sportivi su 10 seguono un preciso regime alimentare per migliorare la performance

/ TIZIANA FORMISANO

In Italia, sempre più persone si dedicano allo sport: solo nel 2022, sono stati 19,9 milioni a praticarlo in modo continuativo o saltuario, più di un terzo della popolazione di 3 anni e più (Fonte: rapporto "Gli Italiani e lo Sport 2023" dall'Osservatorio permanente sullo sport). E sono **oltre 4 milioni gli italiani che praticano sport invernali con un aumento degli appassionati delle discipline sulla neve**. Dati che testimoniano l'ottima salute dello sport anche in inverno. "Praticare sport in inverno, soprattutto all'esterno, ha effetti benefici sul corpo, sulla mente e sul nostro sistema immunitario", afferma **Luca Piretta**, gastroenterologo e nutrizionista dell'Università Campus Biomedico di Roma. "In primo luogo, recarsi fuori casa e godere della luce solare, soprattutto nei mesi in cui è più difficile esporsi al sole, ha un impatto positivo a 360°. In secondo luogo, il freddo stimola il nostro metabolismo aiutandoci, nel caso in cui questo sia il nostro obiettivo, a perdere peso più velocemente. Ma con l'attività fisica al freddo la nostra alimentazione deve essere adeguata anche in funzione del tipo di attività che decidiamo di eseguire, e quindi è importante aumentare l'apporto di vitamina B, di proteine e di sali minerali, fondamentali a sostenere la struttura e la funzione dei tessuti muscolari. La Bresaola della Valtellina IGP oltre a essere una vera fonte di proteine è anche una preziosa alleata per rafforzare il sistema immunitario, in quanto contiene Vitamina B, zinco e selenio, essenziali per il metabolismo, la produzione di energia e la salute di cellule, muscoli e organi". Il ruolo strategico dell'alimentazione per lo sportivo è un dato di fatto: **quasi 9 italiani su 10 (85,5%), seguono un preciso regime alimentare per migliorare la performance**. Fra i regimi alimentari più seguiti, il **23,7% predilige il consumo di cibi specifici per gli sportivi** (ricchi di proteine, sali minerali, vitamine, etc.) e in particolare le **proteine di origine animale (17,5%** - Fonte: AstraRicerche). **Più di uno sportivo su 2 (55,0%) ritiene importante assumere cibi proteici per la crescita muscolare (40,6%), aiutano il sistema metabolico (32,3%) e facilitano l'equilibrio del sistema immunitario (24,1%)**.

"La Bresaola della Valtellina IGP vanta una giusta concentrazione di aminoacidi ramificati fondamentali per 'nutrire' le fibre muscolari", afferma Piretta. "Può essere considerato, inoltre, un 'integratore naturale'. **50 grammi** apportano mediamente **76 chilocalorie** e solo **1 grammo di lipidi** (Fonte: Tabelle nutrizionali del Crea). Apporta **proteine nobili di alto valore biologico** (50 grammi registrano mediamente una quota proteica pari a 16 grammi e 1 grammo di grassi) e **vitamine** (B1, B6 e B12, tanto che una porzione da 50 grammi è in grado di coprire il 25% dei fabbisogni della popolazione adulta per la vitamina B6 e il 18% per la vitamina B12). Inoltre, **non mancano i sali minerali** come ferro, zinco, fosforo, potassio e selenio. "Quello che molti non sanno - continua Piretta - è che la Bresaola contiene alcuni **composti bioattivi come l'acido lipoico, il**



coenzima Q-10, la L-carnitina e il glutazione, che possono esercitare un'attività antiossidante contro i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento del DNA e di alcune malattie degenerative. In particolare, la Bresaola apporta L-carnitina (la carne con cui viene prodotta ne contiene in media 60 mg/100g), che svolge un ruolo importante nel metabolismo ossidativo dei lipidi e di alcune cellule, tra cui quelle cardiache e muscolari. Meglio un 'integratore' costituito da un alimento che un prodotto di sintesi".

La porzione giusta di Bresaola della Valtellina IGP varia in base al tipo di attività svolta. Chi svolge attività fisica intensa o deve aumentare la massa muscolare ha un fabbisogno giornaliero di proteine superiore, che può arrivare a circa 1,2-2 grammi per kg di peso corporeo. Le proteine apportano una quantità di **amminoacidi essenziali ottimali per la sintesi proteica**, garantendo **il tono e l'efficienza dell'apparato locomotore e la sintesi di ormoni e neurotrasmettitori**, indispensabili per **ottimizzare tutto il lavoro muscolare**. Inoltre, svolgono anche un ruolo nella **sazietà**. La quantità consigliabile di bresaola, al pari della quota proteica giornaliera globale, varia in funzione dell'età, del sesso e del tipo di attività sportiva. In generale **per chi si allena 2 o 3 volte a settimana per un'ora** (palestra o corsa, ad esempio), la **porzione consigliata è di 50 grammi 1-2 volte alla settimana**.

Per chi invece pratica un'attività ad alto consumo energetico (maratoneti, triatleti, ciclisti, sollevatori di pesi, nuotatori e sciatori di fondo, ad esempio) il fabbisogno proteico è maggiore. In questo caso le porzioni possono arrivare **anche a 60-70 grammi**. Questo salume può essere un **valido alleato - come spuntino pre e post allenamento o come secondo piatto - anche per chi svolge un'attività sportiva a livello amatoriale**, occasionalmente o con una certa regolarità. **Grazie alla sua elevata digeribilità, prima dell'attività fisica e di uno sforzo aerobico prolungato, può essere**

indicata in forma di panino. Consumata dopo l'attività sportiva, la bresaola è un valido alleato per reintegrare il fabbisogno proteico, grazie alla presenza di **valina, leucina e isoleucina, gli amminoacidi ramificati utili per "nutrire" le fibre muscolari**.

Con l'arrivo del freddo, **l'organismo brucia più energia del consueto** per mantenere la propria temperatura. La camminata all'aria aperta, con ritmo regolare e spedito, è un ottimo modo per recuperare la forma e bruciare energia ma occorre mantenere la **frequenza cardiaca** sopra un certo livello almeno per quindici minuti. Una camminata veloce quotidiana di almeno mezz'ora, a circa 5-6 chilometri all'ora, ha effetti positivi sui livelli di colesterolo e trigliceridi, attenua lo stress, libera endorfine e, se c'è un po' di sole, alza i **livelli di vitamina D**. Quando fa molto freddo, sono indicati gli **allenamenti di resistenza** rispetto a quelli a intervalli: meglio il jogging e lo sci di fondo alla corsa di velocità e allo scatto. In questo modo la respirazione si mantiene più regolare. È indispensabile una **fase di riscaldamento** prima di partire, per evitare strappi o crampi. Proprio a causa della fatica aumentata dall'allenarsi col freddo, il corpo rilascia un numero maggiore di endorfine, migliorando anche l'umore.

Infine, l'allenamento nei mesi invernali aiuta a prevenire possibili raffreddori e influenze stagionali: l'esercizio fisico moderato e continuo, e l'alimentazione corretta mantengono efficiente il nostro microbiota che stimola in modo protettivo il sistema immunitario. "Non solo lo sport agonistico, ma tutta l'attività fisica (considerando età, genere, patologie, etc.) rappresenta oggi, insieme a una corretta alimentazione, una strategia preventiva efficace e una terapia per contrastare le malattie croniche non trasmissibili, come quelle metaboliche (diabete, obesità, etc.), cardiovascolari e polmonari. È quindi evidente che uno degli elementi chiave nella promozione della salute è l'implementazione dell'attività fisica", conclude Piretta.

QUANDO I MAIALI SI CURAVANO CON IL SETONE

**Maiale di un tempo scomparso.
Intervista al Professore in occasione del suo novantasettesimo compleanno**

/ PROF. EM. GIOVANNI BALLARINI

Università degli Studi di Parma

Gentile Prof. Ballarini, noi della Redazione dell'Industria delle Carni e dei Salumi che pubblichiamo le sue Interviste Impossibili sappiamo che in questo dicembre 2024 compie novantasette anni e che durante la sua lunga vita si è occupato su ogni argomento e aspetto di maiali e suinicoltura, salumeria e salumi scrivendo articoli scientifici e divulgativi, numerosi libri e facendo interviste. Sono qui io ora, a nome dei nostri numerosissimi lettori, per intervistarla su quella che riteniamo, forse a torto, una sua passione, chiedendole quali erano i tempi nei quali è nata.

Non a torto lei parla di una passione che in me nasce e si sviluppa in tempi molto diversi dagli odierni, meno tecnologici e scientifici, certamente più umani e quando solo in certe regioni vi sono piccoli allevamenti di maiali da ingrasso accanto a caseifici e qualche molino. Il maiale è per lo più un animale familiare, curato dalla rezdora e come gli altri familiari ha un nome, spesso simile a quello di un bambino (ninén), è alimentato anche con i residui di cucina come le bucce di cocomero e melone e la sera è condotto al pascolo, quando il suo sacrificio anche se è un dolore diviene una festa, e se ha una malattia ha cure empiriche e tradizionali come il setone per curare il Mal del Setone che mi ricordo di vedere da ragazzo negli anni trenta del secolo scorso.

Setone e Mal del Setone. Ma di cosa si tratta?

Poche sono le malattie un tempo note per i maiali: le terribili pesti suine, i morbi dei piccoli che quando riescono a superarle sono detti "smorbati", le malattie rosse, i vermi, la rogna, oltre alla tosse, la diarrea e negli animali adulti le artriti. Il veterinario costa, le Università di Veterinaria sono poche, spesso distanti e si occupano prevalentemente dei cavalli e dei bovini, per cui per i maiali spesso ci si affida ai medici locali e semplici sono i metodi di diagnosi: alcuni sintomi e al massimo temperatura corporea. Scarse sono le cure e spesso ci si limita a una dieta, come nei non rari casi di Diarrea Rossa che è curata con la somministrazione di cavoli, mentre nei casi gravi... si procede a una rapida macellazione d'urgenza, per salvare almeno un poco di carne da usare cotta. Vi è poi il Mal del Setone che comprende una vasta e non definita serie di malattie. Facendo un foro nell'orecchio del maiale dove si mette un grosso cordone di fibra (di seta per gli uomini e da qui la denominazione) impregnato di sostanze irritanti, oppure un pezzo di radice di Elleboro, si pensa in questo modo di "richiamare" il male all'orecchio che viene poi tagliato, così liberando e risanando l'animale. E se questo non avviene è perché non si trattava del Mal del Setone.

Ma quanto ora mi dice risale alla prima metà del Milleottocento, ma dopo?

Mi laureo in Medicina Veterinaria nel 1949 e posso seguire e partecipare allo sviluppo della moderna suinicoltura, per le malattie applicando i metodi scientifici che per le malattie infettive sono scoperti e inventati da



Louis Pasteur (1822-1895) e Robert Koch (1843-1910). I mezzi a disposizione si basano sull'uso del microscopio, colture dei batteri su terreni artificiali, inoculazione nei topi o piccioni ma soprattutto nel riscontro delle lesioni esterne e interne dell'animale, queste ultime rilevate con la necropsia che, quando nel 1953 arrivò a Parma, si esegue nello scantinato della Facoltà di Veterinaria, mettendo l'animale su una specie di panca con un piano di lamiera e che poi restaurata scopro essere un pregevole Stile Luigi XVI di fine Millesettecento e chissà come così arrivata a una sala di necropsie animali. È in una di queste necropsie che mi infetto dell'Erysipelothrix rhusiopathiae causa del Mal Rosso perché non si usano guanti, come per altro anche i medici chirurghi operano ancora con le mani nude disinfettate con alcool iodato. In modo analogo i porcai che a piedi nudi indossando zoccoli di legno, prima della invenzione e disponibilità di stivali di gomma, si infettano e muoiono di meningite causata dalla Leptospira pomona presente nelle urine dei maiali.

Tutto cambia quando con il Miracolo Economico degli anni Sessanta e Settanta il consumo italiano di carne di maiale schizza alle stelle, sorgono gli allevamenti suini non più agricoli ma industriali, nasce e si sviluppa una nuova Europa di un mercato unico e il nostro Governo mi invia a Bruxelles nel Comitato Scientifico SCAN che darà origine poi alla attuale EFSA, in un momento nel quale l'alimentazione del maiale diviene più scientifica e per molti aspetti certamente migliore di quella umana, per esempio con l'uso degli UGF (Unknown Grow Factor).

Cosa sono questi UGF?

Un esempio ormai dimenticato di come si sia evoluto lo studio scientifico della suinicoltura, in questo caso l'alimentazione del maiale. In breve ricordo che con la scoperta e lo sviluppo della produzione di antibiotici il materiale che ne risulta è dato da mangiare ai maiali e

questi crescono meglio utilizzando in modo più efficiente la loro dieta per un motivo inizialmente sconosciuto e da qui la denominazione di Fattori di Crescita Sconosciuti (UGF). Gli studi svelano il mistero dimostrando che l'effetto deriva dalle piccolissime tracce di antibiotico (pochi milligrammi per chilogrammo di alimento) che modificano la flora microbica dell'intestino del maiale. Poiché da cosa nasce cosa da qui nasce e si sviluppano le ricerche ancora in corso in tutte le specie, uomo compreso, sul microbiota di cui oggi tanto si parla, mentre nella alimentazione del maiale si decide di eliminare ogni traccia di antibiotico intervenendo sul suo microbiota con altri metodi, soprattutto fisici, e questo per eliminare rischi di antibioticoresistenze, impatti ambientali e sicurezza delle fermentazioni che intervengono nella produzione salumiera. Ma questo è un altro argomento di cui potremo meglio parlare un'altra volta.

Gentile Prof. Ballarini lei si è occupato di salumeria e salumi con ricerche scientifiche e libri tra i quali ricordo Parole a fette – Nomi e soprannomi dei salumi italiani (2001), Breve storia della grande salumeria italiana (2003), Salumi e salute (2005) e con F. Malerba L'Italia dei salumi (2003).

Quale è il suo rapporto personale con questi alimenti, in particolare con i salumi italiani?

Sono di famiglia bolognese e Bologna è l'unica città che nel mondo ha dato il suo nome a un salume, la bologna che gli americani storpiano anche come bolona, la speciale e identitaria Mortadella bolognese. Ma non è forse questo che mi si chiede, quanto i rapporti che durante la mia vita ho stabilito con i salumi e che mi hanno portato a studiarli e a parlarne.

Certamente, è proprio questo che vorremmo conoscere.

Molti e diversi sono gli eventi, ma mi limito a citare alcuni momenti che riguardano periodi molto differenti della salumeria. Iniziando dalla mia infanzia e giovinezza – anni trenta del secolo scorso – il salume non è materno ma anche paterno, perché molto spesso non con la mamma, ma con il babbo e lo zio prete vado dal salumiere a comprare il prosciutto che dopo una lunga e minuziosa conversazione è affettato a mano.

Ma il mio più forte rapporto con i salumi avviene agli inizi degli anni quaranta quando mio padre, per la famiglia rinuncia a una parte della tessera annonaria di guerra, essendo riuscito ad acquistare un maiale che nella casa di collina dove siamo sfollati si deve trasformare in salumi. In una sera d'inverno che del 1942 che ci si incontra con il mazèn, lo specialista salumiere che nell'Italia centrale è noto come norcino, con il quale si prendono gli accordi del giorno di gennaio in luna calante ovvero nel periodo successivo alla luna piena e in assenza di donne in ciclo mestruale, sperando in un tempo secco, tutte condizioni necessarie per avere buoni e durevoli salumi. Tutte condizioni tradizionali

che sono rispettate ma che non evitano che le salsicce riescono bene e ammuffiscono e che altri salumi non siano della qualità oggi desiderata e certamente dovuta alle condizioni soprattutto igieniche di lavorazione. Ma un tempo, soprattutto di guerra, una salsiccia si accetta sempre, anche ammuffita, come un prosciutto ammalato.

Prosciutto ammalato? Cosa significa?

Mal della vena, Mal dell'osso, odore di acido fenico, sapore di patata e tante altre dizioni sono le malattie che colpiscono i prosciutti e così le chiamano gli artigiani che nelle basse colline parmigiane alla fine degli anni sessanta stanno aumentando la produzione di Prosciutti di Langhirano sempre più richiesti da una Milano da Mangiare del Miracolo Economico (Milano da Bere verrà negli anni ottanta). Accanto a ottimi se non eccelsi prosciutti, come per altri salumi, non mancano "ammalati", un tempo accettati, ma ora non più, per cui si tenta di "curarli" con una "chirurgia" che elimina le parti ammalate, quando non si usano medicine e "pomate" come quelle più o meno magiche all'acido borico. Una

condizione comunque inaccettabile soprattutto per i più avveduti produttori di prosciutti e altri salumi, che stanno ampliando i loro stabilimenti e da una produzione tradizionale stagionale passano a quella continua, cominciando anche a usare maiali con nuove alimentazioni. È nella Facoltà di Veterinaria di Parma dove mi trovo che il prof. Delfo Artioli prende in carica questi nuovi "ammalati" studiando le loro malattie con la microbiologia, la biochimica e le normative necessarie e soprattutto indicandone la prevenzione, unitamente al Veterinario Provinciale Italo Ghinelli. Ma qui inizia un'altra storia, quella da una salumeria italiana tradizionale con i suoi difetti, a una salumeria scientifica di pregio che arriva a interessare un'America dove il nostro prosciutto non può sbarcare, come i nostri emigranti con il tracoma sono fermati a Ellis Island di New York.

Solo gli anziani oggi ricordano il film degli anni Settanta del secolo scorso La Mortadella di Mario Monicelli (1915-2010) con una prorompente Sofia Loren nella parte

di Maddalena Ciarrapico fermata alla dogana per una mortadella che non può entrare negli Stati Uniti, ma quale una sua memoria?

Oltre un ricordo, una partecipazione al superamento del divieto che Lei indica e al cui abbattimento, con molti altri ho partecipato in un gruppo di lavoro coordinato italo-americano e questo in base all'applicazione alla salumeria e ai salumi del metodo scientifico che ha permesso di dimostrare come la stagionatura in modi e durate convenienti inattiva rischi da parassiti e da infezioni sostenute anche da entità particolarmente resistenti. Una caratteristica intuita dai nostri più lontani antenati e ampiamente sfruttata dai naviganti come dimostra il fatto che i primi prosciutti che sbarcano in America sono quelli portati da Cristoforo Colombo (1451-1506) nel suo secondo viaggio. Una ricerca scientifica che dimostra anche come scienza e gastronomia non si contraddicono, ma in molti casi sono sinergiche e tecnica e arte salumiera, da sempre esistite, oggi permettono di avere salumi certamente molto migliori di quelli del passato.

/ RICETTE D'AUTORE

A CURA DEL CONSORZIO MORTADELLA BOLOGNA

TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA: UN PIATTO PERFETTO PER L'AUTUNNO

Un piatto saporito che sa di casa, ideale con un buon calice sia di vino rosso o bianco à côté: stiamo parlando dei tortellini alla boscaiola, un vero capolavoro culinario. Questa ricetta è ottima se si è in cerca di idee per un pranzo con gli amici, perchè semplice e veloce da preparare, ma ricchissima di gusto. Tra tutti i primi piatti bolognesi, i tortellini sono forse i più amati grazie alla deliziosa sfoglia all'uovo e al morbido ripieno. Preparare i tortellini in casa è più semplice di quello che si può pensare. Scegliendo la Mortadella Bologna IGP per il ripieno, che assicura qualità e gusto alla ricetta, bisogna poi prestare attenzione ai giusti tempi e seguire la ricetta originale passo per passo. Ma è possibile usare anche tortellini confezionati. Il condimento alla boscaiola è un sugo a

INGREDIENTI

- Tortellini con ripieno di Mortadella Bologna IGP, 250 g
- Funghi champignon, 200 g
- Panna da cucina, 250 g
- Prosciutto cotto a dadini, 50 g
- Cipolla, 1
- Parmigiano Reggiano, 20 g
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

base di piselli, funghi e prosciutto cotto a dadini, il tutto saltato in padella con la panna per amalgamare i sapori e donare cremosità. Pochi ingredienti della cucina povera sono sufficienti per una ricetta che porterà magia sulla tua tavola. Il segreto è scegliere solo materie prime di qualità, per esaltare ogni gusto e godere dei piaceri del buon cibo.

PROCEDIMENTO

Per cominciare, tagliare le cipolle a fettine e metterle a soffriggere in una padella con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Mentre soffrigge la cipolla, pulire con cura i funghi e affettarli a strisce sottili. Aggiungerli in padella e farli saltare per qualche minu-

to con la cipolla. Abbassare la fiamma e versare in padella la panna liquida. Regolare di sale, pepe e noce moscata a piacere. Lasciar cuocere a fuoco basso per un paio di minuti, mescolando di tanto in tanto per amalgamare i sapori e non far attaccare gli ingredienti. Verso la fine della cottura, aggiungere il prosciutto cotto a dadini. Lasciare che il prosciutto cuocia assieme agli altri ingredienti spegnere la fiamma. Far bollire abbondante acqua salata in una pentola. Versare i tortellini e seguire i tempi di cottura, se la pasta è fatta a mano farli cuocere per circa 4 minuti. Quando i tortellini affiorano dall'acqua significa che sono pronti. Scolarli delicatamente e versarli nella padella con il sugo. Farli saltare un minuto col condimento per mescolare bene i sapori, dopodiché servire ben caldi con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.



Dalle competenze dei fornitori di carne belgi



Solo capolavori!

I fornitori di carne belgi sono veri esperti del proprio mestiere. E garantiscono competenza e qualità impareggiabili. Scopri e usufruisci dei servizi su misura dei tuoi partner commerciali di fiducia!

Trova il tuo fornitore di carne belga su belgianmeat.com

