

Rassegna Stampa del 14 marzo 2016

INGROSSO

Freshplaza.it L'innovazione per la conservazione post-raccolta dell'ortofrutta: le risposte di Retarder 2

SETTORE

Italiafruit News	Ortofrutta Italia e Mipaaf promuovono pomodori e arance	6
Italiafruit News	Alla Camera si vota la legge contro gli sprechi alimentari	8
Freshplaza.it	Fruitimprese intenzionata ad aprire dialogo con Sindacati e Istituzioni...	9
Freshplaza.it	Mario Guidi (Confagricoltura): non esiste più una politica agricola UE	11
Italiafruit News	Tour di Macfrut nella Repubblica Dominicana	13
Italiafruit News	Da domani Fico si presenta al salone Mipim di Cannes	15
Freshplaza.it	Italia: non sembrano esserci ostacoli all'aumento al 20% di succo di arance...	18

UNIONE EUROPEA

Corriere Ortofrutticolo	Cresce l'export di Dop e Igp, apertura di nuovi mercati	19
--------------------------------	---	----

L'innovazione per la conservazione post-raccolta dell'ortofrutta: le risposte di Retarder

Intervista a Aldo e Luca Rivoira



[Retarder](#), azienda leader nello sviluppo di soluzioni di packaging per migliorare la shelf-life in cella e durante il trasporto degli ortofrutticoli freschi, è nata in Piemonte (Verzuolo, CN) nel 2001 ma è ormai presente su tutto il territorio nazionale e collabora con i più importanti gruppi italiani del settore ortofrutticolo.

Aldo Rivoira, Amministratore delegato, riferisce a Freshplaza: "La nostra presenza sul territorio nazionale è ormai capillare, poiché abbiamo distributori e agenti esperti in tutte le regioni. Ciò che ci ha sempre contraddistinto sono la qualità costante dei nostri imballaggi, il buon servizio e l'affidabilità".



Aldo e Luca Rivoira.

L'interesse all'innovazione è rivolto ai piccoli frutti. Qui, secondo quanto dichiarato da Luca Rivoira, il figlio di Aldo, Retarder sta lavorando in collaborazione con il Disafa dell'Università di Torino per trovare tante soluzioni per migliorare la shelf-life durante la conservazione in cella quanto nuovi prodotti per migliorare il trasporto e garantire l'integrità del prodotto.

Luca ci spiega: "Si stanno mettendo a punto nuove tecnologie israeliane, come glisticker da inserire all'interno del packaging che, a contatto con l'umidità, rilasciano dei gas nella confezione con funzione antimicrobica. Questo genera un'estensione della vita commerciale del prodotto e un miglioramento della food safety".



"Per prolungare la shelf-life e garantire un trasporto su tratte più lunghe, sono stati sviluppati anche film e sacchetti assorbitori di etilene (granuli a base di argille di permanganato di potassio e carbonati attivi), questi ultimi da inserire nella confezione invece che nei filtri dei container".



"Abbiamo compreso che, forse più che trovare un conservante – aggiunge Luca – è importante mantenere costante la catena del freddo. Perciò, da un paio d'anni abbiamo avviato una collaborazione con l'azienda israeliana BT9, che ha sviluppato la tecnologia Xsense per il monitoraggio automatizzato di temperatura e umidità relativa *in real time*; si tratta di un sistema che consente a confezionatore e cliente finale di essere avvisato non appena si verificano oscillazioni rischiose della temperatura durante il trasporto. Pertanto, prima di trovare un conservante, forse è meglio migliorare gli aspetti logistici dell'intera filiera, a partire dal campo".

"L'interesse per soluzioni innovative è elevato ma al momento non è direttamente proporzionale alla voglia di investire delle aziende frutticole! Sul tema della temperatura, stiamo collaborando con Zespri per il kiwi e con Coop Consorzio Nord-Ovest per il monitoraggio logistico nei punti vendita. I grandi player dell'ortofrutta fresca sono attenti alla temperatura, in particolare le aziende di IV gamma".

Aldo Rivoira aggiunge: "In generale, i problemi dell'ortofrutta sono legati alla conservazione del prodotto per lunghi periodi; a tal riguardo abbiamo sviluppato cere speciali sia per le mele sia per pesche e nettarine. La cera a base di alcol, autorizzata anche dalla FDA (Food & Drug Administration - USA), non solo fornisce lucentezza alle mele, ma permette anche di raggiungere una maggiore shelf-life. Al momento, la ceratura viene effettuata per mele Gala, Red Delicious e Granny Smith con risultati straordinari; facciamo però fatica a far capire che questa cera potrebbe essere una validissima soluzione di conservazione anche per le mele tradizionali, come quelle del gruppo Golden, per le quali purtroppo i fattori di mercato fanno sì che gli operatori non siano propensi a questo tipo di lavoro, poiché aumenterebbero i costi di lavorazione. In Italia, abbiamo una 70ina di macchine ceratrici che operano nel settore melicolo, con risultati straordinari. Per pesche e nettarine, invece, disponiamo di una cera vegetale, che potrebbe aiutare gli operatori, viste le difficoltà di questi ultimi anni a collocare il prodotto. La ceratura, prolungando la shelf-life, consentirebbe infatti di spedire pesche e nettarine su mercati extra-UE".



Retarder offre anche tappetini per la conservazione dell'uva da tavola; posti sopra le casse alla rinfusa destinate all'esportazione, funzionano come generatori di anidride solforosa e vengono utilizzati sia per cicatrizzare eventuali "ferite" avvenute in campo, sia per conservare l'uva fino a 90-100 giorni. Questi tappetini hanno un iniziale rilascio veloce di anidride solforosa per rallentare i processi enzimatici dell'uva; successivamente il rilascio diventa graduale fino al termine della shelf-life. "Per quanto riguarda l'uva da tavola - dice Aldo - stiamo sviluppando nuovi tappetini per abbattere i costi, si tratta di soluzioni impiegate solo durante la fase di trasporto".

I settori melicolo e agrumicolo, invece, sono interessati alla fase di lavorazione, in particolare alla disinfezione dell'acqua di lavaggio: a tal fine, la neonata azienda TECHNO3 ha sviluppato tecnologie che funzionano attraverso ozono disciolto in acqua o per elettrolisi.

Per quanto riguarda i film, sono state sviluppate diverse pellicole a seconda del prodotto ortofrutticolo: "Particolarmente richiesto - continua Luca - è il film semipermeabile LifePack, sviluppato in collaborazione con un'azienda turca, per allungare la vita commerciale di melograno, kiwi e susino in esportazione".

Aldo e Luca concordano nel dire: "L'innovazione viene fatta se c'è la richiesta da parte del cliente finale, altrimenti le aziende tendono a non complicarsi la vita. Non dobbiamo convincere le aziende ad investire nelle nostre tecnologie; devono comprendere da sole il beneficio che potrebbero ricavare dall'impiego di determinate soluzioni per la conservazione".



Aldo conclude: "Tutte queste tecnologie ci permettono di essere un'azienda a 360°, che segue tutta l'ortofrutta, dalla lavorazione/imballaggio alla conservazione, con trattamenti, dispositivi e strumentazioni per soddisfare le diverse esigenze. Per esempio, nel caso dei piccoli frutti, noi non vogliamo solo offrire un cestino, ma intendiamo fornire soluzioni che consentano al cliente di avere un mercato che vada oltre il locale e il nazionale. Nel settore delle mele, abbiamo investito sugli alveoli in polpa di legno, generando nuovi stampi e creando alveoli più piccoli per facilitare l'inserimento della mela nella cassetta e, quindi, le operazioni di confezionamento. L'importanza degli alveoli in polpa di legno sta significativamente aumentando per i meloni; stiamo lavorando con le aziende italiane più importanti con alveoli colorati personalizzati per dare più risalto al loro prodotto sullo scaffale".

Luca conclude: "Stiamo lavorando non solo per migliorare la conservazione dei prodotti ortofrutticoli, ma anche per aumentare l'automazione della lavorazione e confezionamento. Retarder non è dunque solo un'azienda commerciale di imballaggio, ma lavora in partnership con i suoi clienti per risolvere i problemi del Cliente, con soluzioni innovative e sostenibili per le aziende e per l'ambiente, dato che tutte le ultime innovazioni sono ecologiche".

Fonte: Freshplaza.it

Ortofrutta Italia e Mipaaf promuovono pomodori e arance



Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che è partita la campagna di promozione e comunicazione **"Il mese del pomodoro italiano"**, realizzata dall'Organizzazione Interprofessionale ortofrutticola italiana, Ortofrutta Italia presieduta da **Nazario Battelli** (*nella foto*), con il patrocinio del Mipaaf. Questa iniziativa si va ad aggiungere a quella già attiva per gli agrumi, sempre organizzata da Ortofrutta Italia, e che ha come focus **"Arance di stagione: qualità garantita dalla natura"**.

La promozione, che si sviluppa nei mesi di marzo e aprile, punta a sostenere il consumo di pomodoro nazionale e arance attraverso un'informazione dei cittadini sulle qualità nutrizionali e qualitative dei prodotti italiani e sarà capillare sul territorio. Saranno coinvolti, infatti, **4mila punti vendita della grande distribuzione organizzata**, dei mercati agroalimentari e dei negozi specializzati e di prossimità dove saranno esposti i materiali comunicativi delle campagne.

"Con queste campagne - ha commentato il **Ministro Maurizio Martina** - informiamo di più i consumatori su prodotti straordinari come le arance e il pomodoro da mensa italiani, dando una possibilità in più di sostenere i nostri produttori acquistando prodotti nazionali. Si tratta di iniziative importanti dell'interprofessione ortofrutticola che sosteniamo soprattutto in questo momento di crisi di mercato per alcune tipologie, come il ciliegino siciliano".

"Oggi a Bruxelles ribadiremo l'urgenza di intervenire per contrastare la crisi che sta colpendo i produttori di agrumi e pomodoro e che ha visto, in quest'ultimo caso, il prezzo scendere anche del 40%. Abbiamo chiesto alla Commissione Ue di aumentare i prezzi di ritiro e differenziarli per tipologia, in modo da rispondere meglio alle nostre esigenze produttive. È necessaria anche l'attivazione della clausola di salvaguardia prevista dall'accordo UE Marocco, perché le importazioni di pomodoro da quel Paese sono aumentate del 70% nelle prime settimane dell'anno con un impatto negativo sul mercato. Dall'Europa ci aspettiamo risposte concrete - ha concluso Martina - non si può perdere tempo".

"È importante – ha sottolineato il **Sottosegretario Giuseppe Castiglione** – che i consumatori possano scegliere arance e pomodori nazionali, dando una vera mano all'agricoltura italiana e a quella meridionale in particolare. Il Governo continua nel suo impegno a tutela del reddito delle aziende, soprattutto di quelle che operano nei settori in crisi. Per quanto riguarda le arance per aiutare i produttori stiamo attivando il

ritiro di ulteriori 500 tonnellate di prodotto nell'ambito delle azioni di contrasto agli effetti dell'embargo russo. La nostra attenzione al settore resta massima".

Nei 4.000 punti vendita coinvolti in tutto il territorio nazionale, saranno presenti locandine, affissioni e altro materiale simile che, con uno stesso layout, richiamano l'attenzione del consumatore alla stagionalità, alla territorialità e alla qualità del pomodoro italiano e delle arance di stagione.

L'Italia è il settimo produttore mondiale di pomodoro (da industria e da mensa) con quasi 5 milioni di tonnellate. Per quanto riguarda il prodotto da mensa, le superfici coltivate sono passate infatti da oltre 30.000 ettari del 2000 a circa 26.000 nel 2015. La produzione del 2015 si è attestata a 1,13 milioni di tonnellate.

Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza delle Cooperative Italiane agroalimentari, commenta positivamente l'iniziativa: "è fondamentale rispondere con decisione alla difficile situazione di mercato che colpisce molti tra i prodotti bandiera del nostro made in Italy e della dieta mediterranea, come il pomodoro e l'arancia, sostenendo la domanda. Per questo riteniamo siano strategiche le campagne promozionali avviate dal ministero delle Politiche Agricole, perché occorre puntare sulla caratterizzazione dell'identità agroalimentare italiana e lasciare invece ad altri il principio di bene alimentare/commodity".

"Iniziative come 'Il mese del pomodoro italiano' e 'Arance di stagione: qualità garantita dalla natura' – ha proseguito Mercuri – dovrebbero a nostro avviso essere replicate su altre filiere cruciali del nostro agroalimentare, a partire dalle carni e dal lattiero caseario, settori di eccellenza italiana entrati in una spirale di gravissima crisi".

Fonte: Italiafruit News

Alla Camera si vota la legge contro gli sprechi alimentari



"La legge contro gli sprechi alimentari rappresenta una delle eredità dirette di Expo Milano 2015: finalmente l'Italia si potrà dotare di una norma che rafforza il lavoro di contrasto a un fenomeno che solo da noi vale più di 12 miliardi di euro all'anno". Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina commenta la nuova legge che va in votazione da oggi alla Camera .

"Puntiamo a far crescere la consapevolezza nei consumatori rispetto alle abitudini alimentari, a semplificare le donazioni per le aziende e per la prima volta anche per l'agricoltura si disegna un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti. Sotto questo versante l'Italia rappresenta già una buona pratica a livello internazionale: ogni anno recuperiamo 550mila tonnellate di eccedenza in tutta la filiera. Nel 2016 vogliamo arrivare a 1 milione. Il nostro piano SprecoZero va avanti con le misure della nuova legge e con l'intervento che abbiamo già fatto con la stabilità, dove abbiamo reso per le imprese più conveniente donare che sprecare cibo. È importante anche che la legge riconosca e rafforzi l'impegno del tavolo indigenti che da oltre due anni lavora al Ministero mettendo insieme enti caritativi, industria, grande distribuzione e organizzazioni agricole".

"Nel mondo - conclude Martina - un terzo della produzione di cibo viene sprecata. Si tratta di una delle piaghe più forti contro cui combattere per affermare davvero e concretamente il diritto al cibo come diritto universale, per contribuire a raggiungere l'obiettivo Famezero al 2030 sancito dalla Carta di Milano e dai nuovi Obiettivi del millennio dell'Onu. L'Italia, anche con la nuova norma, è pronta a fare la sua parte".

Fonte: Italiafruit News

Fruitimprese intenzionata ad aprire dialogo con Sindacati e Istituzioni: "Siamo datori di lavoro, non sfruttatori"



Si è svolto lo scorso venerdì 11 marzo 2016, a Verona, il Consiglio dell'Associazione nazionale Imprese Ortofrutticole [Fruitimprese](#), con diversi punti all'ordine del giorno.

Tra questi, il più importante riguarda il ruolo che l'Associazione rivendica di fronte alle organizzazioni agricole, ai sindacati, alle istituzioni e alla pubblica opinione in tema di *lavoro in agricoltura*.

Le cronache dell'estate 2015, in cui episodi di caporalato e morti in campagna hanno alimentato un gigantesco attacco mediatico nei confronti del settore agricolo e ortofrutticolo, ancora bruciano tra gli imprenditori che, lungi dallo sfruttamento, hanno sempre perseguito la creazione e la tutela del lavoro.

Per ribadire tale ruolo e posizione, Fruitimprese coglierà l'occasione della sua **Assemblea nazionale (Roma, 14-15 aprile 2016)** per riaprire un dialogo costruttivo con tutte le voci in campo e con tutte le rappresentanze di categoria.



Una foto di gruppo Fruitimprese (immagine di repertorio): da sinistra a destra, Michele Laporta, Pietro Mauro, Giacomo Suglia, Salvatore e Aurelio Pannitteri, Marco Salvi, Carlo Bianchi e Stefano Pezzo.

Presenti in occasione del Consiglio tanto il presidente, **Marco Salvi**, quanto il vicepresidente **Giacomo Suglia**. Entrambi si sono detti concordi nell'invitare all'Assemblea di Roma non solo i Sindacati, ma anche i rappresentanti dei Ministeri italiani del Lavoro e dell'Agricoltura.

"E' importante - spiegano da Fruitimprese - farci ufficialmente riconoscere come datori di lavoro in agricoltura. Ciò ci consentirebbe finalmente di prendere parte a pieno titolo ai tavoli istituzionali su questo tema fondamentale. Oggi non abbiamo sufficiente voce in capitolo nella gestione di problemi che hanno enormi ricadute sulle nostre imprese".

Fonte: Freshplaza.it

Mario Guidi (Confagricoltura): non esiste più una politica agricola UE



"Non esiste più una politica agricola europea. L'Unione Europea ha rinunciato a governare l'agricoltura comunitaria: pensa al sostegno di Paesi extracomunitari senza preoccuparsi delle conseguenze sui sistemi economici della Unione Europea e l'aumento delle importazioni di olio dalla Tunisia è solo uno dei vari casi di questo disinteresse di Bruxelles verso gli agricoltori". E' quanto ha detto il presidente della Confagricoltura, **Mario Guidi**, che, intervistato dall'Agi, lamenta la mancanza di impegno del nostro Governo a Bruxelles.

"Purtroppo la vicenda dell'olio - osserva Guidi - non è un caso isolato, basti pensare al Marocco, un Paese che ha registrato un volume di affari che supera i 30 milioni di euro, quasi tutti a favore delle esportazioni di ortofrutta dal Paese nord africano, con innegabili riflessi anche su comparti chiave della nostra agricoltura, come gli agrumi che attraversano oggi una congiuntura di mercato particolarmente negativa".

"Non vogliamo mettere in discussione la solidarietà dell'Europa nei confronti dei Paesi terzi in difficoltà, soprattutto in una delicata fase geopolitica come quella attuale, ma crediamo che non si possa sempre penalizzare l'agricoltura e in particolare le produzioni mediterranee. Adesso, comunque, non è il momento di abbassare la guardia ma, piuttosto, di valutare gli ultimi ed eventuali spazi che ancora sussistono per introdurre quantomeno l'emendamento della Comagri (commissione agricoltura) che prevedeva le licenze mensili, anche accogliendo gli spazi che l'alto rappresentante dell'Unione per gli Affari esteri e la Politica di sicurezza e vicepresidente della Commissione europea, Federica Mogherini, sembra abbia lasciato aperti".

In tal senso, spiega ancora il presidente di Confagricoltura, "la fase gestionale del contingente e la revisione intermedia rappresentano l'ultima opportunità che il Governo non deve farsi sfuggire. Più in generale, vi sono specifici comparti produttivi - secondo il presidente della Confagricoltura - che soffrono a causa degli accordi internazionali anziché beneficiarne, come sarebbe auspicabile in una logica *win win* di mutuo vantaggio. **Nel definire le intese bilaterali bisogna stare attenti alle modalità applicative** e a come si esplicano taluni meccanismi (dalle regole di origine ai prezzi dichiarati in dogana) che rischiano di alterare gli effetti delle concessioni".

In sintesi, osserva Guidi, "occorrerebbe una seria analisi di impatto sugli effetti delle concessioni già accordate e su quelle in corso di negoziazione rispetto alla competitività della nostra agricoltura. Inoltre **vanno attivate da subito le clausole di salvaguardia**, a partire da quella richiesta dal Mipaaf, e vanno imposte le regole di vera reciprocità negli scambi e norme di importazione nel territorio comunitario che impediscano, con blocchi immediati e misure accurate di prevenzione, l'introduzione di materiali infetti, pericolosi dal punto di vista fitosanitario".

E sempre parlando delle carenze dell'Unione Europea, Guidi lamenta la **debolezza di Bruxelles che rischia di avere effetti perversi nel negoziato Ttip** (Transatlantic Trade and Investment Partnership, l'accordo commerciale di libero scambio tra USA e UE) con gli Stati Uniti". "I nostri marchi DOP e IGP certamente non sono adeguatamente tutelati, ma il problema è ben più serio perché è finita la PAC (Politica Agricola Comune) E, di fatto, l'Unione Europea ha rinunciato a governare l'agricoltura comunitaria. Una Europa divisa e distratta da tanti altri problemi certamente non meno importanti come le migrazioni - spiega Guidi - non è all'altezza di trattare con gli Stati Uniti al tavolo del Ttip che potrebbe essere una grandissima opportunità, aprendo un mercato da 500 milioni di persone. **Temo che non ci sia il coraggio di andare a negoziare con il coraggio di saper dire anche di no**".

Il presidente della Confagricoltura chiede anche un maggiore impegno al nostro Governo: "Bisogna fare di più, occorre agire come fanno i nostri partner con una pressione puntuale e continua in difesa dei nostri interessi nazionali. Non ci possiamo limitare alle lamentele verso un'Europa 'matrigna' a cui diamo un fiume di soldi e poi non facciamo nulla per farne parte".

Fonte: Freshplaza.it

Tour di Macfrut nella Repubblica Dominicana



Dal 7 al 10 marzo, nelle principali aree produttive della Repubblica Dominicana, si è svolto un tour di presentazione della prossima edizione del Macfrut. La Repubblica Dominicana è stato, infatti, il Paese ospite d'onore della edizione 2015 della Fiera, presente con 35 imprenditori, numero limitato a causa delle difficoltà ad ottenere i visti necessari.

Il tour, preceduto da un incontro con le maggiori organizzazioni dei produttori nella capitale Santo Domingo alla presenza del Ministro dell'Agricoltura Angel Estevez, ha toccato le principali aree di produzione ortofrutticola della Repubblica Dominicana, Banj, Montecristi e Mao. Gli incontri sono stati caratterizzati da una grande partecipazione di produttori e operatori del settore che hanno confermato il loro interesse per la manifestazione ed accolto con grande attenzione il programma dell'edizione 2016 della Fiera.

Gli operatori dominicani cercano attraverso la fiera nuovi contatti commerciali e nuove tecnologie per il confezionamento, settori in cui l'Italia è leader mondiale e Macfrut vetrina ideale. In particolare i produttori di mango e banane si sono mostrati molto interessati a conoscere attraverso Macfrut sistemi irrigui a basso consumo, nuova frontiera per tante aree geografiche toccate dalla riduzione delle precipitazioni e dalla carenza di acqua.



La Repubblica Dominicana ha incrementato fortemente negli ultimi anni la propria produzione ortofrutticola - banane, mango, avocado e ananas le principali - orientandosi principalmente verso la coltivazione biologica. La delegazione Macfrut era composta dal Presidente di Cesena Fiera Renzo Piraccini e da Lina Valeza, dominicana residente a Cesena e ponte nelle relazioni economiche tra Italia e l'isola caraibica.

"Gli imprenditori dominicani venuti lo scorso anno a Macfrut sono rimasti molto soddisfatti - dichiara il Presidente di Cesena Fiera Renzo Piraccini - per i contatti avuti e per il business che sono riusciti a sviluppare. Con lo sviluppo dei trasporti che impiegano i container refrigerati al posto delle grandi navi stiva il mercato non è più solo appannaggio delle grandi imprese multinazionali ma anche delle imprese di medie dimensioni. E in Repubblica Dominicana ci sono tante aziende di medie dimensioni che hanno bisogno di una vetrina internazionale. E Macfrut risponde a questa esigenza meglio di qualsiasi altra fiera. Ecco perché abbiamo trovato tanto entusiasmo e tanta voglia di essere presenti anche alla prossima edizione".

Fonte: Italiafruit News

Da domani Fico si presenta al salone Mipim di Cannes



BolognaWelcome e CAAB promuovono la presenza di Bologna metropolitana al Mipim, il salone internazionale dello sviluppo, della finanza e degli investimenti immobiliari, in programma a Cannes da domani, martedì 15 marzo, a sabato 18 marzo. Il mondo delle istituzioni e delle imprese della città sarà al Palais des Festival con il Comune di Bologna, CAAB – Centro Agroalimentare Bologna e FICO Eataly World: il Parco del cibo è stato selezionato da una giuria internazionale tra i finalisti del Mipim Awards 2016, nella sezione Best Futura Mega Project, tra 230 proposte di 43 Paesi, ed è in gara come miglior progetto di sviluppo cittadino del prossimo futuro, accanto a quelli di Parigi, Istanbul e della Svezia. La Fabbrica Italiana Contadina è in lizza anche per il People's Choice Award, il premio scelto dagli internauti che tutti possono votare on line fino a oggi, lunedì 14 marzo.

Si tratta di un'occasione importante per presentare a una platea estremamente qualificata, composta dai vertici internazionali del settore Real Estate di oltre 90 Paesi del mondo, i progetti di sviluppo e rigenerazione urbana e le innumerevoli opportunità di investimento che offre il territorio di Bologna. A partire da FICO, dove troveranno posto 40 fabbriche rappresentative dell'evoluzione delle migliori realtà produttive del Paese, 25 ristoranti, 7.000 mq di colture, 400 di stalle, con un indotto di 6 milioni di visitatori, oltre 2.000 aziende rappresentate e 3.000 posti di lavoro.

Nello spazio espositivo "Bologna Metropolitana Area", insieme a FICO ed ai progetti promossi dall'amministrazione comunale e coordinati dall'Urban Center di Bologna, saranno in vetrina anche quelli di Caab, Bologna Welcome, TPer Acer, Con.Ami, Centergross, Interporto (al quale si sono unite le società Paolo Castelli, di Bologna, Prologis e Vailog di Milano).

I progetti saranno al centro di alcuni eventi di presentazione dedicati agli investitori, che vedranno la partecipazione del Sindaco di Bologna e della Città Metropolitana Virginio Merola. Mercoledì 16 marzo, alle 11,30, la Fabbrica Italiana Contadina sarà protagonista della prima delle conferenze al Padiglione Italia, organizzata dall'Area Metropolitana di Bologna e da Eataly, a cui parteciperanno, oltre a Merola, il presidente del Caab Andrea Segrè, il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, e l'amministratore delegato di Eataly World, Tiziana Primori.

Il progetto FICO, nato per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna, è promosso dal Comune di Bologna e sarà gestito da Eataly World, la società costituita da Eataly e Coop. È in corso di realizzazione grazie al Fondo PAI - Parchi Agroalimentari gestito da Prelios SGR.

«Bologna – spiega il Sindaco Virginio Merola illustrando l’iniziativa – è presente a Mipim per raccontare lo sviluppo sostenibile e inclusivo, i progetti infrastrutturali e immobiliari improntati al consumo zero di territorio che riguardano la città e la sua area metropolitana. In particolare – ha aggiunto – gli interventi di trasformazione di aree grandi e piccole ora in disuso, ma che costituiscono una grande opportunità di ammodernamento della città: le aree militari e ferroviarie incluse nel “Piano operativo comunale per la rigenerazione di patrimoni pubblici” (tra cui la ex Staveco, per la quale si è concluso un importante accordo con l’Università); le aree dismesse di proprietà privata, in genere ex industriali o artigianali come Sabiem, Sasib, oggetto di appositi piani attuativi, e altre incluse nel “POC per la qualificazione diffusa del territorio urbanizzato».

«La partecipazione a questa importante manifestazione, frutto di un proficuo lavoro di squadra tra pubblico e privato – conclude il Sindaco – rappresenta un ulteriore passo per aumentare l’attrattività e le visibilità di Bologna in ambito internazionale. Un obiettivo strategico che è nostra intenzione raggiungere con ulteriori azioni e progetti da mettere presto in campo».

«Rinnoviamo l’appuntamento con Mipim, sede di riferimento internazionale per gli investitori di grandi progetti, come FICO Eataly World - spiega Andrea Segrè, presidente di CAAB e del Fondo Parchi Agroalimentari Italiani - Sta crescendo ancora l’interesse verso la nostra iniziativa, che ha catalizzato oltre 100 milioni di euro di investimenti privati: tanto che a breve annunceremo l’ingresso di un ulteriore importante investitore italiano. Cannes sarà anche la sede per lanciare la volata finale verso il completamento della Fabbrica Italiana Contadina: tappa di riferimento sarà l’inaugurazione, ormai davvero imminente, della Nuova Area Mercatale di CAAB, con i più elevati standard funzionali ed energetici a livello europeo. A pochi mesi da Expo, Bologna City of Food si appresta a raccogliere il testimone della mobilitazione planetaria sul cibo e la sostenibilità: CAAB e FICO saranno la “fattoria” vetrina dell’agroalimentare italiano, un settore che già oggi vale oltre 30 miliardi di euro ma che in prospettiva può crescere di molto».

«A Mipim presentiamo un progetto chiave per il futuro del nostro paese – sottolinea il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, che il 16 marzo racconterà FICO al Mipim con Mercola e Segré - FICO sarà un luogo immenso e gioioso, dove i bambini e i giovani potranno capire il grande patrimonio dell'Italia. Una vera e propria scuola dell'agroalimentare che punta ad accrescere la cultura legata al cibo e a far nascere il sentimento di orgoglio delle nuove generazioni». «Il Mipim conferma l’attenzione e l’interesse internazionale per le nostre filiere agroalimentari – aggiunge Tiziana Primori, amministratore delegato di Eataly World Bologna. – un riconoscimento che va anche alle decine di imprese straordinarie, grandi e piccole, ai prodotti ed alle persone eccellenti che a FICO permetteranno di conoscere e vivere le filiere enogastronomiche italiane attraverso 40 fabbriche che rappresentano a tutto tondo l'evoluzione delle migliori realtà produttive del Paese».

Secondo Celso De Scrilli, presidente di Bologna Welcome "uno dei compiti di Bologna Welcome, in quanto Convention and Visitors Bureau della città di Bologna, è quello di promuovere la destinazione a 360 gradi non solo in chiave prettamente di accoglienza turistica. MIPIM rappresenta un evento, anzi - sottolinea De Scrilli - l'evento più importante per presentare l'attrattività del nostro territorio attraverso i progetti dei vari partner che hanno colto questa importante occasione per presentarsi come sistema unico territoriale. Il compito di Bologna Welcome, come strumento operativo a disposizione del territorio, proseguirà anche dopo il MIPIM attraverso un lavoro costante con le realtà economiche locali per valorizzare il tessuto produttivo e fornirà un punto di contatto utile ai potenziali investitori. Queste sinergie garantiranno già nel breve termine un'offerta completa di servizi in grado di intercettare la domanda e l'attenzione degli investitori internazionali".

Fonte: Italiafruit News

Italia: non sembrano esserci ostacoli all'aumento al 20% di succo di arance nelle aranciate

Scrivendo al Ministro alle attività Produttive Federica Guidi, il Ministro all'agricoltura Maurizio Martina ha specificato che (secondo la legge 30 ottobre 2014, n.161 / legge europea 2013-bis) le bevande prodotte in Italia e vendute con il nome dell'arancia a succo, o recanti denominazioni che a tale agrume si richiamino, devono avere un contenuto di succo di arancia non inferiore a 20g. per 100cc o dell'equivalente quantità di succo di arancia concentrato o disidratato in polvere.

Al comma 3, la legge, stabilisce che tale obbligo entri in vigore a decorrere dal dodicesimo mese successivo al perfezionamento, con esito positivo, della procedura di notifica della Commissione Europea ai sensi della Direttiva 98/34/CE, di cui dare notizia mediante pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Al momento, il periodo di *stand still* (*blocco/fermo n.d.r.*) risulta essere terminato lo scorso 5 gennaio 2016, senza alcuna reazione da parte della Commissione. "E' da ritenersi - scrive Martina - che, decorsi utilmente i termini, sia possibile dare attuazione alla norma tecnica di cui al citato articolo 17 della legge 161/2014. Ti chiedo pertanto di valutare l'opportunità di adottare le iniziative finalizzate a confermare la piena efficacia delle citate disposizioni della legge europea 2013-bis".

Commentando questa missiva, Pietro Molinaro presidente di Coldiretti Calabria afferma: "Possiamo dire che siamo in dirittura d'arrivo e questa disposizione che modifica una legge di 55 anni fa è nata in Calabria con l'iniziativa '*Non lasciamo sola Rosarno... coltiviamo gli stessi interessi*' e riguarda tutti gli agrumicoltori del sud e tutti i cittadini-consumatori. Ci auguriamo che le multinazionali delle bibite – prosegue – non continuino a frapporre ostacoli burocratici e, come hanno fatto alcune, adeguino la percentuale di succo nelle aranciate con arance 100% italiane. Sarebbe un bel segnale nei confronti di un vasto territorio che ha nell'agrumicoltura una reale possibilità di sviluppo e reddito e un contributo fondamentale a coniugare giustizia economica e sociale".

Fonte: Freshplaza.it

CRESCE L'EXPORT DI DOP E IGP, APERTURA DI NUOVI MERCATI



L'export dell'agroalimentare di qualità cresce e apre a nuovi mercati, rendendo di fatto necessario un intervento compatto a difesa delle produzioni certificate che rappresentano l'eccellenza del Made in Italy a tavola.

Se ne è parlato ieri mattina, a Roma, nella Sala Cavour del Mipaaf, nel corso della conferenza stampa di presentazione del progetto di monitoraggio collettivo in Europa per Dop e Igp. Moderati dal direttore di Qualivita, Mauro Rosati, alla presenza di esponenti del mondo consortile afferenti ad Aicig e dei Consorzi partecipanti al progetto, sono intervenuti, oltre al presidente dell'Associazione italiana Consorzi Indicazioni geografiche, Giuseppe Liberatore, il direttore del Consorzio di tutela aceto balsamico di Modena Igp, Federico Desimoni, che ha illustrato il progetto in qualità di coordinatore, e il direttore del Consorzio Grana Padano Dop, Stefano Berni, oltre al dirigente dell'Icqr, Oreste Gerini, e il capo dipartimento delle Politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Mipaaf, Luca Bianchi, al quale sono state affidate le conclusioni dell'incontro.

Nel corso dell'anno 2015, sono state effettuate in Europa circa 800 verifiche da un minimo di 4.000 a una stima di oltre 20.000 controlli sulle denominazioni Aceto balsamico di Modena Igp, Grana Padano Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Prosciutto di San Daniele Dop in Danimarca, Germania, Inghilterra, Francia, Austria, Belgio, Lussemburgo, Olanda, Polonia e Repubblica Ceca. "Solo facendo sistema in questo modo – ha aggiunto il presidente di Aicig, Giuseppe Liberatore – ovvero sviluppando strategie trasversali e collettive, si possono tutelare i prodotti di bandiera, anche e soprattutto fuori dai confini nazionali, dove il mercato cresce e si apre a nuove realtà. E a fare sistema dovranno essere non solo le aziende, ma tutti i diversi mondi produttivi attraverso i Consorzi e i soggetti istituzionali aventi tale scopo e, in primis, il Mipaaf, senza il quale tutto questo non sarebbe possibile".

"Se il comparto agroalimentare vuole raggiungere l'obiettivo di 50 miliardi di esportazioni indicato dal ministro Martina – ha premesso il direttore del Consorzio Grana Padano Dop, Stefano Berni – si rende necessario trovare nuove modalità di promozione e stabilizzazione della crescita del settore nel suo complesso. Una crescita che si deve accompagnare di pari passo con una accurata conoscenza del mercato, attività di formazione, di monitoraggio e tutela, per evitare che il 'settore' delle imitazioni si avvantaggi del trend positivo".

Quello presentato ieri mattina, nella Sala Cavour del Mipaaf, è un monitoraggio congiunto dei cinque prodotti Dop e Igp tra i più rappresentativi dell'agroalimentare italiano ovvero Aceto balsamico di Modena Igp, Grana Padano Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop e Prosciutto di San Daniele Dop. A presentarne i risultati, a nome di tutti i Consorzi, il direttore del Consorzio di tutela Aceto Balsamico di Modena Igp, Federico Desimoni, il quale ha sottolineato come "il sistema che abbiamo ideato è reso possibile dal sostegno economico del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che da sempre è fortemente favorevole ad attività collettive e coordinate tra diversi Consorzi di tutela, e trova la sua naturale conclusione negli interventi di tutela ex officio che, in modo sempre più efficace e puntuale, l'Ispettorato controllo qualità e repressioni delle frodi attiva in tutta Europa". "Il progetto prevede una presenza e un'azione diretta sui mercati, che permette la rilevazione di molte informazioni – ha spiegato – relative ai prodotti originali e genuini, a quelle imitazioni ed evocativi, o addirittura in merito a casi di contraffazioni vere e proprie. Inoltre, anche attraverso l'ausilio di rilievi fotografici specifici, aiuta a costruire un quadro realistico circa il fenomeno dell'Italian sounding, sia dal punto di vista economico che di comunicazione commerciale".

"Un lavoro – ha proseguito – che permette di conoscere meglio e presidiare il mercato reale e incidere su di esso, non solo con azioni repressive, ma pure sviluppando dinamiche positive di maggior conoscenza dei prodotti e di collaborazione con il mondo della distribuzione. Questa è una prima versione del progetto, ma come gruppo di Consorzi abbiamo già messo a fuoco alcuni aspetti che nei prossimi anni arricchiranno le nostre azioni, pensiamo soprattutto al mondo dell'e-commerce, a quello della ristorazione, dell'Ho.re.ca. e dei prodotti trasformati".

Nel 2016 sono state pianificate verifiche su 5 denominazioni: Aceto Balsamico di Modena, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma in Francia, Inghilterra, Germania, Austria, Belgio, Germania, Lussemburgo, Olanda, Spagna e Svizzera, su circa 450 punti vendita da visitare per un totale di minimo 2.500 controlli fino a una stima di oltre 10.000 referenze. Sono intervenuti altresì il direttore generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agro-alimentari – Icqr, Oreste Gerini, sul tema dell'attività ex officio dell'ispettorato, e il capo dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca, Luca Bianchi, sull'attività del Mipaaf a sostegno delle Dop e Igp. Quest'ultimo, concludendo l'incontro, ha sottolineato che "quello presentato questa mattina è un progetto importante ma soprattutto rappresenta una best practice di azione a tutela del prodotto e del consumatore".

"Anche gli orientamenti del ministero riguardo ai fondi del nuovo decreto – ha detto – saranno orientati a valorizzare progetti in cui più Consorzi svolgano azioni di tutela coordinate anche a livello internazionale. Il tema delle aggregazioni dei Consorzi sarà infatti molto valorizzato perché facendo sistema si potranno raggiungere obiettivi più concreti".

Fonte: Corriere Ortofrutticolo.it