



18-11-22 RASSEGNA STAMPA

18-11-22 NOTIZIE DA AGRAPRESS

18-11-22 NASCE UNIONE ITALIANA FOOD, IL COLOSSO DEL MADE IN ITALY
Ansa

18-11-21 LE MULTINAZIONALI DEL CIBO RINUNCIANO AL PROGETTO DI
ETICHETTA NUTRIZIONALE
Agrisole

18-11-22 UNIONE ITALIANA FOOD- LAVAZZA E BARILLA GUIDANO
L'ASSOCIAZIONE PIÙ GRANDE D'EUROPA
Agrisole

18-11-22 DIOSSINA, EFSA AGGIORNA LIVELLI TOLLERABILITÀ
Mangimi&Alimenti

18-11-22 PRODOTTI BIO, L'INCUBO DEI FALSI. 'UNA APP GARANTISCA LA
FILIERA'
Corriere del Veneto

AGRA PRESS

18-11-21

**ETICHETTATURA: GIANANTI (CONFAGRI), RINUNCIA MULTINAZIONALE
SEMAFORO BUONA NOTIZIA PER CONSUMATORI E AGRICOLTORI**

6861 - roma, (agra press) - "una buona notizia per i consumatori e per gli agricoltori", ha dichiarato il presidente di confagricoltura, massimiliano GIANANTI, commentando la rinuncia, annunciata dalle multinazionali del settore alimentare, a lanciare un proprio sistema di etichetta nutrizionale a semaforo. "e' soprattutto positivo - ha proseguito GIANANTI - il richiamo alla necessita' di avere uno schema valido per tutta l'unione europea. e' la proposta che abbiamo avanzato da tempo e sulla quale siamo pronti al confronto e alla collaborazione con le associazioni dei consumatori". confagricoltura ricorda "di aver sempre contestato le iniziative assunte in materia dalle autorita' di alcuni stati membri che non forniscono una completa informazione ai consumatori". "solo un sistema validato a livello europeo - ha concluso GIANANTI - basato sulle evidenze scientifiche puo' guidare le scelte consapevoli dei consumatori verso una dieta equilibrata e salutare". 21:11:18/00:02

**ETICHETTATURA: COLDIRETTI, POSITIVO ILDIETROFRONT DELLE
MULTINAZIONALI**

6862 - roma, (agra press) - "positivo dietrofront sull'etichetta a semaforo da parte delle multinazionali del cibo che abbandonano il progetto comune di utilizzare sui propri prodotti il sistema oggi utilizzato in gran bretagna, gia' al centro di numerose critiche", afferma la coldiretti dopo l'annuncio da parte di coca cola, nestle', mondelez, unilever e pepsico - precisa l'organizzazione - di voler rinunciare al progetto di dotarsi di una propria etichetta nutrizionale, avviato nel marzo del 2017. "il sistema si basava sul modello del semaforo adottato in gran bretagna usando i tre colori, rosso, giallo e verde per segnalare la presenza di grassi, zuccheri e sale per le singole porzioni di cibo", spiega coldiretti. "dopo un anno e mezzo di tentativi, anche con il coinvolgimento di scienziati e gruppi di consumatori, i cinque colossi del cibo sono stati costretti a gettare la spugna per le opposizioni ad un sistema informativo incompleto e fuorviante", sostiene la coldiretti. "la retromarcia delle multinazionale rappresenta un segnale importante rispetto al nuovo tentativo di presentare all'onu una risoluzione, basata su semafori e tasse per esortare gli stati ad 'adottare politiche fiscali e regolatorie che dissuadano dal consumo di cibi insalubri'", sottolinea la coldiretti. "la proposta, gia' bocciata dall'assemblea delle nazioni unite il 27 settembre scorso, e' stata ripresentata da sette paesi (brasil, francia, indonesia, norvegia, senegal, sudafrica e thailandia) con l'obiettivo di trovare una posizione comune in vista dell'ultima convocazione dell'anno per

l'assemblea generale", ricorda la coldiretti. "si punta a colpire gli alimenti che contengono zuccheri, grassi e sale chiedendo di predisporre apposite etichette nutrizionali e di riformulare le ricette, sulla base di un modello di alimentazione artificiale e basato sulla chimica che mette di fatto in pericolo il futuro dei prodotti made in italy dalle tradizioni plurisecolari trasmesse da generazioni di agricoltori che si sono impegnati per mantenere le caratteristiche inalterate nel tempo", afferma la coldiretti. "un corretto regime alimentare si fonda infatti sull'equilibrio nutrizionale tra i diversi cibi consumati e non va ricercato sullo specifico prodotto. non esistono cibi sani o insalubri, ma solo diete piu' o meno sane", afferma il presidente di coldiretti etto PRANDINI, nel sottolineare che si tratta di "un pericolo rilevante per il made in italy agroalimentare che nel 2018 ha messo a segno un nuovo record delle esportazioni con un +2% nei primi otto mesi dopo il valore di 41,03 miliardi del 2017". "con i sistemi di informazione visiva come l'etichetta a semaforo inglese ma anche il nutriscore francese o i bollini neri cileni sono a rischio prodotti come il parmigiano, il gorgonzola, il prosciutto di parma e, addirittura un elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea mentre vengono incredibilmente promossi cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero", conclude la coldiretti. 21:11:18/10:54

ETICHETTATURA: DE CASTRO, BENE RINUNCIA AL SEMAFORO DA PARTEDI MULTINAZIONALI. BASTA CONDIZIONAMENTO CONSUMATORI UE

6863 - bruxelles, (agra press) - "e' stata da sempre una nostra battaglia a favore di produttori e consumatori; ora, dopo la rinuncia dei colossi del food all'etichetta nutrizionale a 'semaforo', ci auguriamo che gli schemi volontari adottati in alcuni stati membri possano essere riconsiderati, sulla base di elementi oggettivi e non condizionanti", afferma il primo vicepresidente della commissione agricoltura del parlamento europeo paolo DE CASTRO. "sono soddisfatto che le multinazionali dall'agroalimentare interessate, si siano rese conto che una semplificazione eccessiva dell'informazione nutrizionale di un alimento, sulla base di un'etichetta a colori, rischia di condizionare le scelte dei consumatori europei senza fornire invece le informazione necessaria ad un acquisto consapevole. del resto, come spiegare che su un olio d'oliva extra vergine venga posto un bollino rosso, perche' considerato un prodotto non salutare, e su bibita gasata light no?", prosegue DE CASTRO, per il quale "si tratta del primo segnale positivo della recente vittoria riportata dal parlamento europeo contro le pratiche commerciali sleali nella catena alimentare. che ha avuto il merito di ricompattare i produttori agroalimentari europei grandi e piccoli in favore di una filiera sempre piu' equa e trasparente". "proprio a tale scopo stiamo lavorando alacremente per raggiungere un accordo politico finale con il consiglio e la commissione europea entro la fine dell'anno con un triloogo negoziale in programma stasera 21 novembre e un quarto round, che ci auguriamo possa essere conclusivo, il 6 dicembre a cui e' atteso il commissario europeo all'agricoltura phil HOGAN", conclude DE CASTRO. 21:11:18/15:35



18-11-21

Nasce Unione italiana Food, il colosso del made in Italy

Aidepi e Aiipa uniscono le forze, 800 marchi da 35 miliardi

ROMA - Nasce Unione Italiana Food, la più grande associazione in Europa che raggruppa 450 imprese produttrici di beni alimentari di oltre 20 settori merceologici, con un fatturato di oltre 35 miliardi di euro, di cui 10 miliardi di export. Ad unirsi sono Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e Aiipa (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari) che, da gennaio 2019, confluiranno nella nuova realtà che raggruppa 800 prodotti dal caffè al chewing gum, passando da surgelati, integratori alimentari, ortofrutta fresca confezionata ecc.

L'obiettivo è valorizzare e tutelare i prodotti simbolo dell'alimentare italiano alle prese con le nuove sfide del mercato globali, aumentando l'efficacia della rappresentanza delle rispettive categorie, con l'ulteriore vantaggio di garantire servizi migliori per le aziende associate. A presiedere l'Unione è Marco Lavazza (Luigi Lavazza SpA) con il vice Presidente Paolo Barilla (Barilla SpA), due nomi che descrivono la rilevanza del progetto e che rappresentano la tradizione dell'imprenditoria italiana del settore alimentare.

"I punti di forza dei prodotti italiani rappresentano un valore estremamente prezioso per un mercato globale che vuole alimenti sempre più gustosi, sicuri, innovativi e sostenibili - afferma Marco Lavazza - e una delle prerogative di Unione Italiana Food sarà il supporto alle aziende italiane nelle strategie di export, perché siano sempre più incisive all'estero. "Uniamo le nostre forze nel pieno rispetto delle nostre diverse identità aziendali e merceologiche e sulla base di un comune sistema di valori", aggiunge Barilla, nel definire la creazione dell'Unione Italiana Food "un traguardo storico".

(ANSA).

18-11-21

Unione Italiana Food: Lavazza e Barilla guidano l'associazione più grande d'Europa

A.R.

Formalizzata la fusione tra Aidepi e Aiipa: nella nuova realtà 450 imprese tra Pmi e big con 35 miliardi di fatturato. Si chiude un percorso avviato con la crisi delle materie prime agricole del 2008

L'unione fa la forza. Più che mai il motto si adegua alla nuova realtà della rappresentanza dell'agroalimentare italiano nel mondo che nasce oggi. Una rappresentanza più forte per l'agroalimentare italiano nel mondo, servizi migliori e più efficienti per le aziende associate, che potranno contare sull'esperienza di una struttura ulteriormente allargata e specializzata nei settori di interesse. E rispondere così alle sfide del mercato globale. Queste sono le motivazioni ufficiali che hanno portato alla nascita di Unione Italiana Food con la fusione formalizzata oggi ma annunciata da tempo tra Aidepi e Aiipa, due delle più importanti associazioni del settore alimentare italiano, in rappresentanza di alcuni dei comparti simbolo del made in Italy (dolci, pasta, caffè, cioccolato e altri prodotti). Presidente della nuova realtà è Marco Lavazza, vicepresidente Paolo Barilla. Dall'1 gennaio 2019 Unione Italiana Food rappresenterà 450 imprese di oltre 20 settori merceologici, che danno lavoro a 65mila persone e sviluppano un fatturato di oltre 35 miliardi, di cui 10 miliardi di export. Circa 800 brand che finiscono sulle tavole degli italiani e degli amanti del cibo italiano di tutto il mondo.

La nota ufficiale parla di conclusione di un percorso avviato un anno fa, anche se il progetto affonda le radici molto più indietro nel tempo, forse da quando a Unipi, la vecchia associazione dei pastai, fu sciolta (meglio, fusa con Aidi in Aidepi) principalmente a causa della cattiva gestione della bolla dei prezzi delle materie prime agricole culminata con la crisi della primavera 2008 che ha messo a serio rischio proprio l'industria simbolo del made in Italy alimentare nel mondo, quella della pasta. Una stagione in cui la mancata corretta previsione di un vuoto d'offerta cerealicola determinato da tanti fattori – climatici, congiunturali, con l'aggiunta di un pesante ingresso della finanza in chiave speculativa sul mercato nelle commodity agricole – aveva messo davvero a rischio il corretto approvvigionamento della filiera.

Ora, Unione Italiana Food, la più grande associazione di imprese alimentari a livello europeo, parlerà con una sola voce, e con una struttura cresciuta nel tempo nei due ambiti di Aidepi e Aiipa. Le aziende che fanno parte della nuova associazione – sottolinea il comunicato ufficiale di presentazione della nuova realtà – sono grandi marchi e Pmi radicate sul territorio, che rappresentano tanti simboli del Made in Italy: solo per citarne alcuni, caffè, pasta, cioccolato, gelati,

prodotti da forno (e da ricorrenza, come Pandoro e Panettone), confetteria e chewing gum, surgelati, sottoli e sottaceti, salse, sughi e condimenti, minestre, confetture e miele, alimenti per la prima l'infanzia, integratori alimentari, ortofrutta fresca confezionata, nettari di frutta e ortaggi, tè, infusi e tisane, spezie ed erbe aromatiche. Un panorama eterogeneo che spazia dalla tradizione all'innovazione e risponde alle nuove esigenze – piacere, benessere, praticità, accessibilità – che il consumatore cerca tra gli scaffali e i banchi frigo del supermercato.

«I punti di forza dei prodotti italiani rappresentano un valore estremamente prezioso per un mercato globale che vuole alimenti sempre più gustosi, sicuri, innovativi e sostenibili – afferma Marco Lavazza –. Una delle prerogative di Unione Italiana Food sarà il supporto alle aziende italiane nelle strategie di export, perché siano sempre più incisive e valorizzate all'estero. È indispensabile fare squadra e che imprese e associazioni di categoria lavorino di concerto con le Istituzioni sui programmi di incentivi mirati, sugli accordi commerciali internazionali e sull'attività di contrasto a fenomeni quali la contraffazione o l'Italian Sounding. L'industria alimentare italiana è un settore strategico che ha ancora ampi margini di crescita».

«La creazione dell'Unione Italiana Food è un traguardo storico – aggiunge Paolo Barilla –. Uniamo le nostre forze nel pieno rispetto delle nostre diverse identità aziendali e merceologiche e sulla base di un comune sistema di valori. Questo ci permetterà di condividere competenze e fare passi in avanti su temi strategici per il nostro settore. Tra tutti l'internazionalizzazione e la crescita dei nostri prodotti sui mercati di tutto il mondo, la sostenibilità, dove siamo in prima linea per risultati raggiunti e impegni presi, il miglioramento della valenza nutrizionale dei nostri prodotti e, infine, l'informazione al consumatore moderno, che vuole sapere tutto di ciò che mangia».

18-11-21

Le multinazionali del cibo rinunciano al progetto di etichetta nutrizionale

Giorgio dell'Orefice

Coca Cola, Nestlé, Mondelez, Unilever e PepsiCo abbandonano il progetto di una propria etichetta portata avanti sul modello dei semafori inglesi. Esultano Coldiretti e Confagricoltura

Le multinazionali del food rinunciano a etichette a semaforo. Alcune importanti multinazionali del calibro di **Coca Cola, Nestlé, Mondelez, Unilever e PepsiCo** hanno infatti annunciato di aver abbandonato il progetto di dotarsi di una propria etichetta nutrizionale.

Progetto che era stato **avviato nel 2017 e che si basava sul modello dell'etichetta a semaforo utilizzata in Gran Bretagna.** In sostanza attraverso l'indicazione dei tre colori rosso, giallo e verde si segnalava la presenza di grassi, zuccheri e sale nelle singole porzioni di cibo. Un meccanismo però che aveva già nell'esperimento britannico evidenziato di considerare ammissibili prodotti alimentari come bevande gasate e invece sconsigliabili prodotti chiave della Dieta mediterranea come l'olio d'oliva il prosciutto crudo o i formaggi.

La rinuncia da parte delle multinazionali rappresenta «Una buona notizia per i consumatori e per gli agricoltori – ha commentato **il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti** -. È soprattutto positivo il richiamo alla necessità di avere **uno schema valido per tutta l'Unione europea.** È la proposta che abbiamo avanzato da tempo e sulla quale siamo pronti al confronto e alla collaborazione con le associazioni dei consumatori. Solo un sistema validato a livello europeo - ha concluso - basato sulle evidenze scientifiche può guidare le scelte consapevoli dei consumatori verso una dieta equilibrata e salutare».

«Il dietrofront annunciato dalle cinque multinazionali – ha aggiunto la **Coldiretti** – è molto positivo. Dopo un anno e mezzo di tentativi, anche con il coinvolgimento di scienziati e gruppi di consumatori, i colossi del cibo sono stati costretti a gettare la spugna per le opposizioni a un sistema informativo incompleto e fuorviante».

Anche secondo la **Coldiretti** quindi la retromarcia delle multinazionali rappresenta un segnale importante soprattutto in vista del **nuovo tentativo** di presentare una risoluzione Onu basata su semafori e tasse per esortare gli Stati ad **«adottare – spiega la Coldiretti – politiche fiscali e regolatorie che dissuadano dal consumo di cibi insalubri».**

La proposta già bocciata dall'assemblea delle Nazioni Unite lo scorso 27 settembre è stata ripresentata da sette paesi: Brasile, Francia, Indonesia, Norvegia, Senegal, Sudafrica e Thailandia.

«Un corretto regime alimentare – ha aggiunto **il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini** - si fonda sull'equilibrio nutrizionale tra i diversi cibi consumati e non va ricercato sullo specifico prodotto. Non esistono cibi sani o insalubri, ma solo diete più o meno sane».

18-11-22

Diossina, Efsa aggiorna livelli tollerabilità



L'esposizione alimentare alla diossina e ai Pcb diossina-simili costituisce un problema per la salute. Lo sottolinea l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha aggiornato i livelli di tollerabilità dell'assunzione di queste sostanze, fissandolo in 2 picogrammi per chilogrammo di peso corporeo (un picogrammo è un trilionesimo di un grammo).

La diossina e i Pcb (policlorobifenili) diossina-simili - inquinanti ambientali presenti a bassi livelli in alimenti e mangimi - sono **elementi chimici tossici** che restano nell'ambiente per anni e si accumulano a bassi livelli nella catena alimentare, di solito nei tessuti grassi degli animali. Negli ultimi 30 anni la loro presenza negli alimenti e nei mangimi è diminuita grazie alle azioni intraprese dalle autorità pubbliche e dall'industria.

Su richiesta della Commissione Europea, il Gruppo di esperti scientifici dell'Efsa sui contaminanti nella catena alimentare (Contam) ha elaborato la prima valutazione completa dell'Autorità sui rischi per la **salute umana e animale** connessi all'assunzione di queste sostanze presenti in alimenti e mangimi. Per realizzarla, gli scienziati hanno valutato gli effetti osservati nell'uomo, utilizzando dati ottenuti da test su animali come evidenze di sostegno. L'Efsa ha quindi discusso il proprio approccio scientifico con partner nazionali dei Paesi europei, per contribuire a far comprendere meglio metodi e dati impiegati. L'analisi ha portato alla revisione dei livelli di tollerabilità, che risultano **sette volte inferiori** rispetto alla precedente dose tollerabile vigente nell'Unione Europea, che era stata stabilita nel 2001 dal disciolto Comitato scientifico per l'alimentazione umana della Commissione Europea.

“Il gruppo di esperti scientifici ha stabilito una nuova assunzione settimanale tollerabile [Dst] per diossine e Pcb diossina-simili negli alimenti di **2 picogrammi per chilogrammo di peso corporeo** – spiega Ron Hoogenboom, membro del Gruppo di esperti scientifici Contam e Presidente del Gruppo di lavoro sulle diossine -. Motivi principali dell’abbassamento sono stati la **disponibilità di nuovi dati** epidemiologici e sperimentali da animali circa la tossicità di queste sostanze e la disponibilità di tecniche di modellazione più precise per prevederne i livelli di accumulo nell’organismo umano nel corso del tempo”.

L’Autorità spiega che il nuovo livello di assunzione settimanale tollerabile può innanzitutto proteggere la qualità del **liquido seminale**: “La nuova DST è protettiva rispetto ad effetti sulla qualità dello sperma – precisa il dott. Hoogenboom -, un effetto nocivo sulla salute riscontrato nel sangue umano ai livelli minimi di questi contaminanti”. Inoltre, può ridurre le probabilità che si verifichino **altri effetti** osservati in studi condotti su soggetti umani: percentuale inferiore di nascite di sesso maschile rispetto a quelle di sesso femminile, livelli più elevati di ormoni tireostimolanti nei neonati e difetti nello sviluppo dello smalto dentale.

L’Efsa avverte che i dati provenienti dai Paesi europei indicano un superamento del nuovo livello di assunzione tollerabile in **tutte le fasce d’età**. “Le esposizioni medie ed elevate erano rispettivamente fino a cinque e 15 volte la nuova Dst in adolescenti, adulti e anziani – sottolinea Hoogenboom -. Nei bambini piccoli e in altri bambini fino a 10 anni di età si è visto un simile spettro di superamento della Dst. Tali superamenti sono un problema per la salute, ma è possibile che la tossicità dei Pcb diossina-simili più pericolosi sia stata sovrastimata. Per il calcolo della tossicità di sostanze come queste usiamo valori detti 'fattori di equivalenza tossica' (Tef in breve), concordati a livello internazionale. Alla luce dei nuovi dati scientifici, il gruppo di esperti scientifici sarebbe favorevole a una **revisione dei Tef** sia per le diossine sia per i PCB diossina-simili. Se venisse confermato che tali sostanze sono meno tossiche, i timori per la salute dei consumatori ne uscirebbero ridimensionati”.

Dopo lo scandalo

di Matteo Sorio

Prodotti bio, l'incubo dei falsi «Una app garantisca la filiera»

Nel Veronese 750 produttori devono fare i conti con un mercato in crescita

VERONA Da nicchia (anni 80) a business (oggi). Nel bene e nel male. Anche il Veronese partecipa al boom del biologico, circa 6.500 ettari convertiti, oltre 750 operatori fra città e provincia (stime più recenti di Coldiretti) e una clientela - sintetizza Albino Migliorini della Cooperativa La Primavera di Zevio - «che tocca tutte le età ma soprattutto le coppie giovani, al primo o secondo figlio, che si preoccupano del benessere altrui e di creare un futuro migliore». Un boom che, visto da vicino, non è tutto rose e fiori. Anzi. Lo dimostra lo scandalo dei falsi prodotti bio, che la scorsa settimana ha portato all'arresto di quattro persone. Una situazione che chiama in causa trasparenza e bontà dei controlli. Riflette Enrico Casarotti, veronese e presidente di Ave.Pro.Bi, l'Associazione veneta dei produttori biologici e biodinamici: «C'è l'ascesa del fenomeno dei falsi, che nasce da un'offerta di prodotti a basso prezzo. C'è la sfida aperta dalla grande distribuzione, che spinge il "bio" ma deve anche saperlo garantire, cosa non facile visto il conflitto d'interessi delle aziende che di fatto finanziano gli organi di controllo. Tutto ciò cambia il quadro generale anche per i nostri storici produttori locali». Ci sarà un perché, d'altronde, se la Cooperativa La Buona Terra di Villafranca sta pensando a «una certificazione ulteriore tramite app che permetta al cliente di controllare l'intera

filiera del prodotto che acquista da noi». O se da Ca' Magre di Isola della Scala, di fronte al «calo del fatturato per tutte le aziende "bio" storiche dell'8-10% rispetto a 4, 5 anni fa», chiedono che «tra i parametri di certificazione rientri la capacità di aumentare la fertilità del terreno».

Parliamo dei pionieri veronesi nel campo del «bio». Campo in cui, inquadra Casarotti, Verona va forte «specie per frutta e verdura, con olio, vino e cereali in crescita». E s'è vero che «nel vino i controlli sono stringenti di per sé», co-

«Naturali»
Sono sempre di più le aziende agricole che si convertono alle coltivazioni biologiche, non senza rischi

me testimonia Sisto Tessari dell'azienda La Cappuccina a Monteforte d'Alpone, certificazione dal 1985, circa 300 mila bottiglie l'anno, è anche vero che per frutta e verdura il discorso cambia. Dice Valentina Zuccher de La Buona Terra, fondata nel '90, 8mila soci, una

decina di aziende locali coinvolte, che «il biologico va spiegato perché fatto di passione, etica, rispetto per ambiente e lavoratori. Le grandi aziende ne colgono solo l'aspetto-business. Il biologico ha senso se è locale, non se il prodotto deve viaggiare sui camion, e i prezzi

L'inchiesta

● Un'indagine dei carabinieri del nucleo tutela agroalimentare di Parma ha portato, nei giorni scorsi, agli arresti domiciliari presidente della Top Agri e di suoi 3 collaboratori, oltre all'interdizione dall'attività direttiva per sei mesi per i due titolari del gruppo Manara e all'obbligo di dimora per un loro dipendente.

● Stando alle accuse la Top Agri avrebbe spacciato per biologici prodotti che in realtà erano coltivati con erbicidi e insetticidi chimici che venivano acquistati dal gruppo Manara



Ieri ultimi interrogatori «Il gruppo Manara non ha più rapporti con Top Agri»

VERONA (la.ted.) Si sono conclusi ieri davanti al gip Raffaele Ferraro gli interrogatori per l'inchiesta che ipotizza, da parte degli indagati, un guadagno di 3 milioni dalla vendita di falsi prodotti «bio». Al centro dell'indagine c'è un'azienda di Roverchiara, la Top Agri, il cui titolare e tre dipendenti si trovano ai domiciliari: già sentiti, si sono avvalsi della facoltà di non rispondere. Ieri è stata la volta di Fabio Manara (difesa Gomiero e Zanini), nei cui confronti il gip ha disposto il divieto di esercitare uffici direttivi per 6 mesi (misura peraltro già impugnata dai legali): Manara si è avvalso della facoltà di non rispondere, riservandosi di depositare memoria difensiva non appena avrà avuto modo di visionare tutti gli atti di indagine. Fuori dall'aula del gip

ha comunque tenuto a precisare: «Sono completamente estraneo alle accuse e confido che la giustizia, nella quale ho ferma fiducia, faccia presto il suo corso. Voglio, in ogni caso, ricordare che il Gruppo Manara spa ha un fatturato consolidato di 75 milioni di euro, commercia in fitofarmaci da oltre 60 anni e, soprattutto, da quasi due anni non intrattiene alcun rapporto nei confronti di Top Agri, così come con società alla stessa collegata che, peraltro, era un cliente assolutamente marginale». Ieri si è avvalso della facoltà di non rispondere anche Andrea Cecchetto (difesa Gomiero) che ha già impugnato la misura dell'obbligo di dimora. Stessa linea infine per Luciano Manara (difesa Vicentini). A questo punto, la palla passa a Venezia. © RIPRODUZIONE RISERVATA

non possono essere quelli da supermercato». Chi ha iniziato a fare biologico «non per business ma per principio», insomma, vive «un momento di difficoltà», commenta Antonio Tesini, presidente di Ca' Magre, 60 ettari di ortaggi biologici e 30 anni di attività: «Un conto è l'agricoltura biologica a livello industriale, un altro è quella, più costosa, dove si guarda alla fertilità della terra. Bene che l'utente cerchi il "bio" anche al supermarket, ma nulla vale quanto il contatto diretto con chi sa da dove arriva il prodotto». Certo, sottolinea il già citato Migliorini de La Primavera, circa 60 soci, attiva nel «bio» dal 1989, «la grande di-



Casarotti
C'è la sfida aperta dalla grande distribuzione: spinge il biologico, ma deve saperlo garantire

istribuzione non va demonizzata». Di più: «Il "km 0" va benissimo. Ma se vogliamo un ambiente più pulito dovremmo portare il nostro "bio" anche in altre realtà dalla sensibilità ancora bassa. E fare squadra: ognuno da solo davanti alla grande distribuzione sarebbe autolesionismo». Quella grande distribuzione che secondo il presidente di Coldiretti, Daniele Salvagno, «deve anch'essa far parte del mondo "bio" ricordando che se compra il biologico del territorio dove s'installa valorizza un'etica sociale». Etica che per Salvagno, riepilogando, investe tutti: «Chi compra "bio" sia disposto a spendere qualcosa in più, chi produce faccia da garante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA