



## **19-05-09 RASSEGNA STAMPA**

19-05-09 NOTIZIE DA AGRAPRESS

19-05-09 AGROALIMENTARE VOLÀNO DEL MADE IN ITALY CON 56MILA IMPRESE  
E 140 MILIARDI DI FATTURATO

Agrisole

19-05-09 CINA, ANTONIO TAJANI: 'SULLA VIA DELLA SETA IL GOVERNO STA  
SBAGLIANDO

Agrisole

19-05-09 BREXIT SENZA ACCORDO: I COSTI PER L'AGROALIMENTARE ITALIANO

Mangimi&Alimenti

19-05-09 FOOD&SCIENCE FESTIVAL MANTOVA 17/19 MAGGIO: AFRICA, UN  
GRANDE GRANAIO. MA PER LO SVILUPPO SERVE L'IMPEGNO DI TUTTO IL MONDO

Corriere della Sera

# AGRA PRESS

19-05-08

## ASSEMBLEA FEDERALIMENTARE CON CENTINAIO, TAJANI, DE CASTRO VACONDIO, FILIERA NON COINCIDE CON RAPPRESENTANZA

3690 - roma (agra press) - si e' tenuta oggi a roma, nel tempio di adriano, aperta dall'intervento del presidente del parlamento europeo antonio TAJANI e chiusa dal presidente di confindustria francesco BOCCIA, l'assemblea di federalimentare (foto). prima del presidente ivano VACONDIO ha parlato il ministro delle politiche agricole gian marco CENTINAIO. tra gli intervenuti c'e' stato anche paolo DE CASTRO, primo vice presidente della comagri del parlamento europeo e candidato pd alle prossime europee che ha ribadito l'importanza della direttiva ue sulle pratiche sleali. VACONDIO ha chiesto della politica uno sforzo di contenimento delle posizioni ideologiche ed ha auspicato la presenza di addetti ad hoc nelle ambasciate che promuovano il made in italy alimentare. "anche noi tifiamo per la materia prima nazionale ma c'e' n'e' poca", ha asserito il presidente di federalimentare. filiera e rappresentanza non debbono essere confuse; la rappresentanza e' in capo a federalimentare, ha poi sostenuto VACONDIO, appellandosi alla casa madre. confindustria "e' casa nostra", ha precisato e "ci aspettiamo un messaggio chiaro e di coraggio". VACONDIO ha anche detto, rivolto ai sindacati di settore, che la piattaforma presentata per il nuovo contratto degli alimentaristi e' "un po' esageratina" ma si e' detto sicuro di trovare un accordo. all'assemblea sono stati presenti, fra gli altri, il sottosegretario all'agricoltura alessandra PESCE, il presidente della commissione agricoltura della camera filippo GALLINELLA, il direttore di ismea raffaele BORRIELLO, i presidenti di confagricoltura massimiliano GIANANTI, di copagri franco VERRASCINA i segretari generali di fai, flai e uila onofrio ROTA, giovanni MININNI e stefano MANTEGAZZA, il direttore di legacoop agroalimentare giuseppe PISCOPO, il direttore copagri cristina SOLFIZZI, il capo del servizio legislativo della cia massimo FIORIO e il capo della segreteria tecnica del mipaaf luciano NIETO. maggiori dettagli (qui) e (qui). 08:05:19/16:45

## ASSEMBLEA FEDERALIMENTARE: MANTEGAZZA (UILA), RINNOVO CCNL SIA OCCASIONE PER VALORIZZARE IMPEGNO LAVORATORI

3693 - roma (agra press) - "orgogliosi di rappresentare i lavoratori di un settore che dal 2014 cresce anno dopo anno senza interruzioni, che incrementa l'export correndo verso i 40 miliardi e nel quale l'occupazione e' in crescita. un settore al primo posto per fatturato complessivo e al terzo per valore aggiunto rispetto agli altri comparti del manifatturiero", afferma stefano MANTEGAZZA, segretario generale uila, nel corso del convegno di federalimentare dedicato all'industria alimentare e durante il quale e' stato presentato il rapporto "l'industria alimentare in italia. sfide, traiettorie strategiche e politiche di sviluppo". "apprezziamo l'apertura politica che il presidente di federalimentare ha avanzato per l'avvio delle trattative per il rinnovo del ccnl industria alimentare; i lavoratori hanno contribuito con la loro professionalita' e passione al raggiungimento di questi risultati che sono un vanto per l'intero paese", prosegue il segretario generale uila. "ci auguriamo che il rinnovo del ccnl possa essere l'occasione per affrontare importanti aspetti normativi ma anche per valorizzare l'impegno delle persone, al di la' della salvaguardia del potere d'acquisto delle retribuzioni", conclude MANTEGAZZA. 08:05:19/15:28

## ASSEMBLEA FEDERALIMENTARE: ROTA (FAI CISL) UN DOVERE GARANTIRE CCNL SOLIDO E INNOVATIVO

3694 - roma (agra press) - "molto interessanti i dati emersi dal convegno di federalimentare 'industria alimentare cuore del made in italy'", scrive sulla pagina facebook della fai cisl il segretario generale onofrio ROTA. "l'industria alimentare si conferma primo settore manifatturiero del paese per fatturato globale, con 140 miliardi di euro. per numero di imprese e' seconda soltanto ai prodotti in metallo, con quasi 57 mila imprese. la vertiginosa crescita dell'export ha confermato la virtuosita' del settore ma anche il bisogno di sostenere le famiglie italiane e i consumi interni", evidenzia ROTA, secondo cui "ai quasi 400 mila lavoratori coinvolti abbiamo tutti il dovere di garantire un contratto solido, innovativo, capace di rafforzare il settore in termini di competitivita' e qualita' del lavoro. per questo siamo ancora piu' convinti della bonta' delle richieste confluite nella piattaforma unitaria che approveremo la prossima settimana, dopo il contributo offerto da migliaia di lavoratrici e lavoratori con le nostre assemblee su tutto il territorio nazionale". 08:05:19/18:05

19-05-08

## **Agroalimentare volano del Made in Italy con 56mila imprese e 140 miliardi di fatturato**

Silvia Marzialetti

**Vincenzo Boccia (Confindustria): «Fiore all'occhiello dell'intero apparato produttivo nazionale». Ivano Vacondio (Federalimentare): «La politica non ci abbandoni, l'interazione con le imprese è fondamentale»**

Oltre 56mila imprese per un fatturato che supera i 140 miliardi di euro, di cui quasi 35 derivanti dalle esportazioni, con un trend in continuo aumento che nel 2018 ha segnato un +2,8% rispetto al 2017 e un +25,2% rispetto al 2013. Il food&beverage rappresenta ormai il secondo settore manifatturiero in Italia. Questo scenario è emerso nel «Rapporto sull'Industria alimentare in Italia», stilato dalla Luiss Business School e presentato oggi a Roma in occasione del 1° Convegno di Federalimentare «Industria alimentare: cuore del Made in Italy».

Nel contesto europeo, l'industria alimentare italiana rappresenta il secondo player, dopo la Francia, per numero di imprese, terzo (dopo Francia e Germania) per numero di occupati e quinto (dopo Francia, Germania, Regno Unito e Spagna) per valore aggiunto generato.

La distribuzione dimensionale delle imprese alimentari italiane vede una netta dominanza di imprese micro e piccole, pari a circa il 98% del totale, seguite dalle medie e grandi. Tuttavia, la presenza della grande impresa risulta proporzionalmente più ridotta al Sud e nelle Isole, dove è invece maggiore il peso delle micro e piccole imprese. «L'industria alimentare italiana è un fiore all'occhiello dell'intero apparato produttivo nazionale, il secondo settore manifatturiero dopo quello dei macchinari, con una proiezione sui mercati internazionali che continua a crescere, nonostante le difficoltà congiunturali che stiamo vivendo». Lo ha detto il presidente di Confindustria, Vincenzo Boccia. «Questi dati - ha detto il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio - mostrano un miracolo tutto italiano: quello del saper fare delle nostre aziende, dai top player alle Pmi, che trasformano le materie prime italiane e straniere in un prodotto lavorato e richiesto in tutto il mondo. Il Made in Italy è riconosciuto ovunque come un vero e proprio brand, sinonimo di qualità grazie a un insieme di fattori tra cui il più importante è il prodotto, risultato della trasformazione di ingredienti semplici ma di elevato livello, integrati attraverso un processo produttivo e un know how unico al mondo».

Ma non mancano le criticità. «Una fra tutte - prosegue Vacondio - è la frammentarietà delle imprese, in maggioranza (98%) piccole e micro e solo l'1% della totalità con più di 250 dipendenti, che avrebbero necessità di presentarsi sui mercati esteri come un sistema produttivo compatto e portatore di valori unitari, anziché come un agglomerato di brand differenti».

Secondo Vacondio «occorre costruire chance per raggiungere quei mercati che oggi non sono coperti o rafforzare quelli in cui si è presenti». «In entrambi i casi - dice Vacondio - non si può essere lasciati soli dalla politica. L'interazione tra il sistema delle imprese e le istituzioni è fondamentale. Alla politica chiediamo di mettere in atto azioni volte a valorizzare i nostri prodotti e di contrastare chi squalifica l'industria. Con una situazione

interna più stabile e un aiuto sull'estero, l'industria alimentare diventerà un player finalmente in grado di guadagnarsi il ruolo di leader internazionale della qualità».

19-05-08

## **Cina, Antonio Tajani: «Sulla Via della Seta il Governo sta sbagliando»**

Silvia Marzialetti

### **Il presidente del Parlamento Ue dal palco del convegno sull'industria alimentare italiana organizzato da Federalimentare**

«Dobbiamo difendere le nostre imprese dalla concorrenza sleale, se siamo in pericolo dobbiamo reagire: o la Cina comprende che deve essere meno aggressiva dal punto di vista commerciale, o sarà difficile non prendere contromisure che difendano le nostre imprese: parlo del settore dell'acciaio, dell'alimentare, delle biciclette, della ceramica». Lo ha detto Antonio Tajani, presidente del Parlamento europeo.

«E' un grave errore quello che sta compiendo il Governo sulla Via della Seta, di cedere spazi di sovranità come i porti», ha detto il presidente riferendosi al porto di Trieste.

19-05-09

## Brexit senza accordo: i costi per l'agroalimentare italiano

### La minaccia di una sostituzione dei prodotti italiani non appare immediata

**In caso di “no deal”, la vendita di prodotti agroalimentari made in Italy nel Regno Unito** non dovrebbe diminuire nell'immediato. Tuttavia, su questa possibilità pesa l'autonomia decisionale della Gran Bretagna in materia di dazi e barriere tecniche, che non consente allo stato attuale di poter delineare uno scenario più definito. Lo spiega l'**Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea)**, che nel rapporto: "[Gli scambi agroalimentari tra Italia e Regno Unito](#)" ha analizzato i possibili effetti dell'uscita del Regno Unito dalla UE senza accordi, con particolare riferimento alle esportazioni dei prodotti agroalimentari italiani verso il mercato inglese.

L'esame dei dati sugli scambi agroalimentari tra Italia e Regno Unito elaborato da Ismea evidenzia che nel commercio estero del Regno Unito il **mercato comunitario** rappresenta il partner principale: la quota riconducibile all'UE è pari al 63,8% per l'export agroalimentare e al 73% per l'import agroalimentare. L'**Italia si posiziona al sesto posto** tra i fornitori di prodotti agroalimentari del Regno Unito, con un fatturato di 3,3 miliardi di euro nel 2018. Tra il 2009 e il 2018 il fatturato ha registrato un aumento medio annuo del 4%.

L'Ismea precisa che i principali prodotti italiani esportati nel Regno Unito sono: vini confezionati, vini spumanti, pomodori polpe e pelati, prodotti della panetteria e pasticceria, formaggi stagionati e freschi, paste alimentari, prosciutti stagionati, cioccolato, caffè, riso lavorato/semilav. L'analisi del posizionamento competitivo di questi prodotti sul mercato britannico evidenzia la **leadership italiana** per vini spumanti, pomodori pelati e polpe, riso lavorato/semilav., pasta di semola e pasta ripiena. Ma l'Italia occupa un ruolo di grande rilievo anche per le altre produzioni.

Lo scenario di una Brexit senza accordo, secondo l'Ismea, potrebbe determinare **molteplici criticità** per gli acquisti all'estero del Regno Unito, data la netta prevalenza dei paesi comunitari nelle proprie importazioni e la difficoltà d'instaurare nel breve periodo rapporti commerciali con partner alternativi. È possibile che si verifichi nel breve periodo un **aumento generalizzato dei prezzi** al consumo dei prodotti agroalimentari, a seguito dell'introduzione di un regime di dazi extra UE. Questo potrebbe determinare una contemporanea progressiva riduzione delle importazioni da parte di tutti i Paesi UE.

Sulla base del posizionamento dell'**Italia** per singolo prodotto, l'Ismea ritiene che “la minaccia di un eventuale effetto sostituzione UE/Paesi Terzi **non appare immediata**”, anche alla luce del fatto che il Belpaese detiene le **prime posizioni** per i prodotti espressione del made in Italy (pasta, riso, pomodori). Potrebbe invece essere più articolata la situazione del vino, perché i vini del nuovo mondo (tra quali Nuova Zelanda e Australia, membri del Commonwealth) detengono già rilevanti quote del mercato inglese.

L'Istituto precisa, tuttavia, che sullo scenario pesa “l'autonomia decisionale del Regno Unito in materia di **dazi, regimi fiscali, barriere tecniche e accordi commerciali bilaterali** che non consentono allo stato attuale di poter delineare uno scenario probabile”.



**Ospiti** Roberto Battiston, presidente della Fondazione «E. Arnaldi»; Deborah Blum, editorialista del New York Times; Barbara Mazzolari, direttrice del Centro di Micro-BioRobotica (Cmbr) dell'Iit; Pierdomenico Perata, rettore della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa; Alberto Cortesi, presidente di Confagricoltura Mantova

**Il programma**

di **Ornella Sgroi**

**I luoghi**

● Tra i luoghi coinvolti il Broletto (sede del quartier generale), il Teatro Scientifico Bibiena, il Teatro Ariston, Loggia del Grano, la Sala delle Lune e dei Nodi, la Sala degli Addottoramenti del Liceo Virgilio, Piazza Leon Battista Alberti, Piazza delle Erbe, Piazza Concordia e Piazza Marconi, il Cinema del Carbone, via Spagnoli, via Castiglioni e la Sala degli Stemmii (corsi di formazione), via Gotto (esposizioni)

**S**eminare e coltivare conoscenza. A partire dal cibo, fonte di vita, cultura e benessere. Purché prodotto, gestito e assunto con consapevolezza. Dato che dietro al cibo c'è un mondo di tradizioni e di scienza futura, che deve tenere saldo lo sguardo sul presente.

Ma quanto sappiamo, noi fruitori spesso irrazionali, di tutto questo? Un aiuto arriva dal Food&Science Festival, in programma a Mantova dal 17 al 19 maggio. Un evento che fa della divulgazione scientifica un modo creativo per «indagare il complesso e affascinante rapporto tra agricoltura, cibo e scienza, in modo rigoroso e privo di preconcetti, diversamente da quanto fatto fino ad oggi» spiega Alberto Cortesi, presidente Confagricoltura Mantova e Mantova Agricola, che promuovono e organizzano il festival, ideato da Frame - Divulgazioni scientifiche. «Per dimostrare al pubblico il percorso che c'è dietro ai prodotti che ogni giorno tutti noi consumiamo sulle nostre tavole, fatto di storia, tecnologia, ricerca e sicurezza».

La parola chiave di questa terza edizione è «semi», che «ha un significato importante non solo per noi agricoltori, ma per tutta la società civile, in quanto seminare significa guardare al futuro con una visione positiva» continua Cortesi. Dato che «l'agricoltura

# Dibattiti, mostre e musica Il piatto diventa un teatro

Cortesi: «Migliorare la produzione, gli Ogm sono già superati»

offre prospettive entusiasmanti se supportate da conoscenza e innovazione. La sfida, oggi, non è solo produrre la giusta quantità di cibo, ma anche come produrlo, dando spazio all'uso sostenibile dell'acqua e alla produzione di agroenergia».

Potenzialità energetica dei processi agricoli e gestione strategica dell'acqua in agricoltura per garantire sostenibilità e competitività (conferenze 17 maggio alle 9.45 e alle 11.30 nella Sala delle Lune e dei Nodi), ma anche miglioramento genetico dei prodotti da supermercato (8 alle 11 al Teatro Scientifico Bibiena) «per far capire che oggi siamo andati oltre gli Ogm, tecnica ormai superata da nuovi processi di selezione genetica che, in funzione delle esigenze umane, permettono in laboratorio di migliorare con più precisione e più in fretta ciò che la natura fa», spiega Cortesi. Senza dimenticare, però, la sicurezza alimentare, di cui parlerà il premio Pulitzer Deborah Blum, giornalista editoriale del New York Times, esperta delle vicende, spesso tragiche, che hanno portato alla nascita delle leggi in materia (il 19 alle 15.30 al Teatro Scientifico Bibiena).

Tra dibattiti, workshop, attività di scoperta del territorio e un mercato artigiano, al Food&Science Festival la scienza agroalimentare si metterà anche in mostra, con «Rizosfera

– la vita sottoterranea», un'esperienza visivamente attraente a contatto con organismi microscopici, strani animali e molecole giganti. E si farà spettacolo con i DeProducers e la loro opera «DNA» (sabato alle 21.30 al Teatro

Ariston), immersione nella storia dell'uomo con la consulenza di Fondazione Airc, per comprendere il cancro, le sue mutazioni e gli elementi che la scienza ha per riconoscerlo e contrastarlo. A partire dal cibo.

**Indonesia**  
L'area intorno alle pozze di Rudin, pescatore e gambericoltore (foto Elisabetta Zavoli)



**Potenzialità**

## Africa, un grande granaio Ma per lo sviluppo serve l'impegno di tutto il mondo

**L'evento**

● Tra gli incontri del festival, la conferenza magistrale di Mario Enrico Pè, preside della classe di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa che per titolo avrà «L'Africa ci sfamerà?» (prevista domenica 19 alle 17.30 al Teatro Scientifico Bibiena)

di **Alessandra Muglia**

**A**i più ottimisti basta questo numero: il 65% delle terre coltivabili non ancora sfruttate del pianeta si trova in Africa. Un continente con spazi e risorse destinato a diventare il nuovo granaio del mondo. I più cauti sottolineano però che per sfruttare questo potenziale occorrerebbe mobilitare investimenti molto elevati.

Oggi, per quanto il 61% degli africani lavori nell'agricoltura, il settore rappresenta ancora soltanto il 25% del Pil, calcola la Banca africana di sviluppo. Un'agricoltura di sussistenza, per il sostentamento della famiglia, in balla di condizioni ambientali sempre più imprevedibili per via del cambiamento climatico.

Per fare il salto occorrereb-

bero oltre 73 miliardi di dollari – stima McKinsey – da destinare a infrastrutture per l'irrigazione e lo stoccaggio, e moltiplicare di 8 volte la quantità di fertilizzanti utilizzati finora e per piantare semi migliorati con capacità di resa aumentata di 6 volte. Un fronte sul quale è impegnato Mario Enrico Pè, docente dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, coordinatore di una ricerca decennale in Etiopia, ricca di varietà di grano duro. «Con istituzioni locali ne abbiamo esaminati 400 tipi e poi identificato e sviluppato i più resistenti a

**Lo studioso**

Mario Enrico Pè: «Tanti i progetti, però questo continente dovrà prima sfamare sé stesso»

cambiamenti climatici e malattie» spiega al Corriere.

Innovativo il metodo usato per «mappare» le varietà e definirne le proprietà: i ricercatori hanno unito i risultati del Dna ottenuti in laboratorio in una prima fase, con le misurazioni delle «performance» del cereale condotte sul campo dai coltivatori etiopi, nella seconda fase. Nello step successivo, agli agricoltori sono stati distribuiti semi di una trentina di varietà, le più resistenti, per ottenere un'ulteriore scrematura delle più prestanti «ma tenendo conto dei loro usi e tradizioni» precisa il docente. Alcune varietà sono state scartate perché troppo basse per fornire la paglia per le costruzioni e il cibo degli animali o per le loro caratteristiche culinarie, riferisce lo studioso. Nell'ultima fase, i contadini erano liberi di scegliere se investire nella coltivazione di una (o più) delle

varietà selezionate. «Siamo partiti con 60 agricoltori degli altipiani settentrionali dell'Etiopia, ora ne sono coinvolti oltre mille» dice Pè.

Il progetto è sfociato in una buona pratica: ai finanziamenti universitari sono subentrati i piccoli investimenti dei contadini che hanno deciso di acquistare i semi di «grano migliorato». Ora l'esperimento è stato esteso a orzo e teff. «L'interesse verso questo cereale tipico di Etiopia ed Eritrea sta crescendo nel mondo occidentale perché senza glutine e ricco di ferro e calcio» considera Pè. «Ma non so se l'Africa ci sfamerà, è già tanto se riusciranno a sfamare sé stessi», risponde cauto, ricordando che nel 2050 la popolazione del continente raddoppierà. In attesa dei finanziamenti, di seme in seme, una piccola grande rivoluzione è comunque in corso.

**8**  
I filoni nei quali si articola il programma del festival, dai semi ai visionari agricoli fino alle fake news sulla nutrizione

**200**

Il numero di eventi tra conferenze, mostre, laboratori e spettacoli, con più di 100 ospiti e attività sul territorio

**Il commento**

### Oltre il salame La città rivive con la cultura

di **Edgarda Ferri**

**A**nni fa, un sindaco di buone letture soffrì per come un celebre giornalista sunteggiò la situazione di Mantova: tre maiali contro un mantovano. Del resto, se un viaggiatore si spingeva fino alla città di Virgilio era soprattutto per rimpinzarsi di salame e agnolini. E non sarà un caso se della grande mostra del Mantegna (1961) sono rimaste impresse nella memoria collettiva le cronache dell'esclusivo pranzo gonzaghesco allestito a Palazzo Te. Per dire: il cuore pulsante della cultura di Mantova consisteva in una grassa abbuffata. Il tempo ha impoverito la città (alta disoccupazione, negozi chiusi) ricompensandola con una sorprendente vivacità culturale, rinvigorita inoltre dal titolo di Capitale europea della Cultura (2016): oggi non sei nessuno se dal primo all'ultimo giorno dell'anno non assisti a concerti, spettacoli, letture e mostre allestiti nei palazzi Ducale, Te, d'Arco; nelle chiese di santa Barbara e san Lorenzo, al Teatro Bibiena e al Museo Archeologico. «La forza di Mantova sta nell'ambientare eventi di alto livello in una città che è di per sé un monumento» dice il delegato alla Cultura Giovanni Pasetti. A partire dal Festival Internazionale della Poesia, (9/12 maggio), tre sono le realtà musicali: il Conservatorio Campiani, dove «Le Nozze di Figaro» presentate come saggio finale da allievi e insegnanti potrebbero andar diritte alla Scala; MantovaMusica coordinata da Stefano Giavazzi, con 40 concerti da Camera in cartellone; Chamber Music Mantova di Carlo Fabiano, il cui Festival Trame Sonore (29 maggio/2 giugno) distribuisce in 30 sedi storiche 200 concerti eseguiti da 350 professionisti. Promosse dall'Accademia Teatrale Campogalliana, seguono le Sere d'estate (teatro, musica, danza) nel giardino di Palazzo d'Arco. Coordinato da Agostino Cenazato, Mantovafilmfestival (21/25 agosto) è dedicato alle opere prime italiane e straniere. E c'è anche Festivalletteratura (4/8 settembre). La mostra di Giulio Romano nei palazzi Ducale, Te e alle Peschiere restaurate dagli Amici di Palazzo Te (6 ottobre/6 gennaio). E poi a tavola. Sempre.