



20-05-20 RASSEGNA STAMPA

20-05-19 NOTIZIE DA AGRAPRESS

20-05-19 BREXIT, DOPO L'USCITA LONDRA PRONTA A SMANTELLARE I DAZI ALL'IMPORT EXTRA-UE

Agrisole

20-05-19 IMPIEGO DI SPETTROSCOPIA DI IMMAGINI PER LA RILEVAZIONE RAPIDA DI AFLATOSSINE SU GRANELLA DI MAIS

Agricoltura

20-05-20 AGRICOLTURA: ISTAT, NEL 2019 MALE COLTIVAZIONI INDUSTRIALI, CEREALI E ZOOTECNIA

Radiocor

20-05-20 NEL LOCKDOWN VENDITE ON LINE DA RECORD PER I MOLINI

La Stampa

20-05-19

VON DER LEYEN ACCOGLIE CON FAVORE PROPOSTA MERKEL-MACRON

4815 - bruxelles (agra press) - "accolgo con favore la proposta costruttiva fatta da francia e germania. questa riconosce la portata e le dimensioni della sfida economica che l'europa deve affrontare e giustamente pone l'accento sulla necessita' di lavorare su una soluzione incentrata sul bilancio europeo. questo va nella direzione della proposta su cui sta lavorando la commissione, che terra' conto anche delle opinioni di tutti gli stati membri e del parlamento europeo", ha dichiarato il presidente VON DER LEYEN in risposta alla conferenza stampa del cancelliere tedesco e del presidente francese nella quale hanno annunciato un'intesa su un recovery fund da 500 miliardi. 19:05:20/13:44

BREXIT: BARNIER, SU PESCA IMBASTITO L'INIZIO DI UN DIALOGO. RESTA APERTA IPOTESI NO DEAL

4795 - bruxelles (agra press) - "siamo preparati a tutte le opzioni", anche all'ipotesi di un no-deal, ha detto il capo negoziatore ue per la brexit michel BARNIER al termine della terza settimana di trattative sul futuro partenariato tra l'unione europea e il regno unito, sottolineando come le discussioni abbiano permesso di delineare solo minimi progressi come ad esempio il fatto che "siamo stati in grado di imbastire l'inizio di un dialogo sulla pesca, anche se le nostre posizioni restano molto distanti". ma complessivamente - ha aggiunto BARNIER - non c'e' stato nessun passo avanti e al round negoziale di inizio giugno occorrono progressi tangibili". infatti, se cosi' non fosse entro fine giugno dovrebbe essere chiesta da parte britannica una proroga della scadenza del periodo di transizione che termina a fine 2020 e londra ha sempre detto che non la chiederà'. 19:05:20/10:

20-05-19

Brexit, dopo l'uscita Londra pronta a smantellare i dazi all'import extra-Ue

R.A.

Il piano presentato oggi dal governo britannico prevede l'abolizione delle tariffe sul 60% delle importazioni con un aumento della concorrenza per i prodotti europei. Continua il braccio di ferro con Bruxelles

Il 60% delle importazioni dai paesi terzi non sarà sottoposto a tariffe doganali, con un risparmio per gli operatori britannici nell'ordine di 35 miliardi di euro. È quanto previsto nel piano presentato oggi dal governo di Londra relativo alle regole sul commercio internazionale che dovrebbero entrare in vigore l'1 gennaio 2021. Vale a dire, a conclusione del periodo transitorio dopo la "Brexit" durante il quale continua a valere la normativa dell'Unione.

Il piano britannico prevede alcune eccezioni per il settore agricolo, allo scopo di tutelare le produzioni interne, si legge in una nota diffusa dal Dipartimento per il commercio internazionale. I dazi doganali esistenti saranno, infatti, consolidati sulle importazioni di carni bovine, ovine e pollame.

L'amministrazione britannica ha anche fatto notare che il nuovo sistema doganale sarà più aperto rispetto a quello finora applicato per effetto dell'appartenenza alla Ue. Sulla base delle regole europee solo il 47% delle importazioni non è sottoposto a dazi doganali.

Senza la sigla di un accordo di libero scambio con il Regno Unito, per i prodotti agroalimentari degli Stati membri è, dunque, destinata ad aumentare la concorrenza sul mercato britannico. L'abbattimento tariffario si applicherà su tutte le importazioni, indipendentemente dalla provenienza. Da ricordare che l'export italiano di settore ammonta a 3,4 miliardi di euro l'anno.

Al momento, il negoziato tra Ue e Regno Unito è in una fase di stallo. L'Unione europea punta a siglare un'intesa commerciale senza dazi e quote, ma chiede al governo di Londra un formale impegno in termini di libera ed equa concorrenza.

Il Regno Unito, invece, sembra preferire uno schema di accordo simile a quello sottoscritto dalla Ue con il Canada che per alcuni prodotti prevede dazi doganali e contingenti all'importazione. Ipotesi respinta dal capo negoziatore della Ue, Michel Barnier, perché in questo modo – ha dichiarato nei giorni scorsi – il negoziato richiederebbe anni, mentre una decisione va presa nel giro di pochi mesi.

Inoltre, il governo britannico ha finora escluso tassativamente la possibilità di chiedere la proroga del periodo transitorio. Richiesta che andrebbe presentata al massimo entro il mese di giugno. Insomma, le prossime settimane saranno decisive per conoscere il futuro delle relazioni commerciali tra Unione europea e Regno Unito.

20-05-19

Impiego di spettroscopia di immagini per la rilevazione rapida di aflatossine su granella di mais

Per il mais è importante avere degli strumenti che possano fornire in maniera rapida e semplice una chiara indicazione del livello di contaminazione da micotossine; soprattutto nella fase di conferimento ai centri di stoccaggio, al fine di segregare le partite in ingresso particolarmente a rischio, risulta necessario disporre di metodiche rapide e sufficientemente indicative del contenuto di aflatossine, le micotossine più pericolose della filiera maidicola. Attualmente, sui conferimenti a elevato rischio, cioè con umidità della granella inferiore al 20%, devono essere effettuati opportuni controlli tramite dei sistemi rapidi di screening, generalmente basati sull'impiego di semplici lampade UV che evidenziano, tramite fluorescenza, le cariossidi potenzialmente contaminate.

Nell'ambito della misura d'innovazione Q2SC (Qualità Sicurezza Sostenibilità Cereali) del progetto di filiera di Grandi Colture Italiane, Proambiente (consorzio costituito dagli enti pubblici CNR di Bologna e Università di Ferrara) e alcuni soggetti privati (11 piccole e medie imprese che hanno sede nella Regione Emilia-Romagna), si è occupato di testare un prototipo di strumento che avesse la possibilità di effettuare un rapido pre-screening (tempo di misura inferiore a 5 minuti) di campioni di granella di mais per valutare la eventuale presenza di aflatossine.

La presenza di aflatossine nella catena produttiva degli alimentari è un problema ben noto e per questo motivo sono state sviluppate diverse metodiche di rilevamento e controllo. Tra queste tecniche analitiche la cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e la spettrometria di massa (SM) si distinguono per l'alta accuratezza. Per contro esse necessitano di un laboratorio e di personale specializzato, risultano costose e richiedono tempi di esecuzione lunghi. Inoltre le misurazioni di questo tipo spesso forniscono limitate informazioni per la caratterizzazione spaziale quando si esamina l'intero campione. Per questo motivo è necessaria la predisposizione di un sottocampione altamente rappresentativo con grosse complicazioni operative nel caso di grandi masse di granella da campinare.

L'impiego di tecniche non distruttive e in particolare la spettroscopia a immagini (Hyper Spectral Imaging) è considerato un approccio innovativo in grado di fornire un'ampia gamma di informazioni nel controllo della catena agro-alimentare.

Oltre all'aflatossina, sulla granella di mais contaminato, si può ritrovare un metabolita secondario del fungo produttore, l'acido kojico che sottoposto ad una fonte di luce UV sviluppa una fluorescenza giallo-verdastra brillante (bright greenish-yellow fluorescence BGYF). Quest'ultimo composto è spesso presente quando il fungo tossinogeno *Aspergillus flavus* metabolizza l'aflatossina. Sebbene ulteriori indagini abbiano realizzato che questa conclusione non era sempre verificabile, l'acido kojico può produrre all'indagine spettroscopica sovrapposizioni di picchi che possono interferire con i picchi caratteristici dell'aflatossina. Pertanto, l'obiettivo dello studio era

determinare la fattibilità della tecnologia basata sull'immagine per confrontare l'aflatossina misurata da uno spettro-fluoro-fotometro con quella misurata sulla base delle immagini acquisite con un sensore iperspettrale a fluorescenza e determinare potenziali sovrapposizioni di picco confondenti la lettura. Per una affidabile rilevazione e quantificazione dell'aflatossina è stato allestito da Proambiente un sistema da laboratorio (figura 1), composto da strumento Acusto-Optical Imaging Spectrometer (AOIS) e una sorgente UV, montati su un supporto meccanico con movimentazioni tali da facilitare la messa a fuoco del campione osservato.

Figura 1. Assetto sperimentale per analisi iperspettrali di mais: (1) AOIS, (2) granella di mais, (3) sorgente UV. Con un apposito software vengono realizzati le impostazioni delle misurazioni e il salvataggio dei dati.

Lo strumento AOIS acquisisce singoli fotogrammi del campione osservato nel range $390 \text{ nm} \div 620 \text{ nm}$ con passo di 2 nm . Con questo passo spettrale AOIS è in grado di acquisire più di 100 fotogrammi, funzionando dunque come un strumento di tipo iperspettrale.

Con i fotogrammi acquisiti da AOIS si crea il cosiddetto cubo iperspettrale (figura 2), che fornisce informazioni spaziali con elevata risoluzione dello scenario/oggetto osservato (X, Y), mentre lungo l'asse (Z) si ottengono informazioni spettrali.

Figura 2. Esempio di un cubo iperspettrale da 10 fotogrammi. La colorazione rappresenta le diverse lunghezze d'onda in cui sono stati acquisiti i fotogrammi. Da questo cubo iperspettrale si ricavano gli spettri per ciascun pixel dell'oggetto osservato.

Dalla ricerca bibliografica effettuata nella prima fase del progetto si è concluso che la radiazione luminosa in grado di stimolare la fluorescenza dell'aflatossina in maniera efficace è fissata a 365 nm . La banda spettrale della fluorescenza dell'AF si estende da 400 nm fino a 600 nm , con FWHM nell'intervallo $410 \text{ nm} \div 490 \text{ nm}$ (figura 3).

I primi test per mettere a punto l'assetto strumentale sono stati effettuati con alcuni campioni di mais delle raccolte degli anni 2017 e 2018, dimostrando come la spezzatura dei chicchi di mais, molto più presente nel 2018, determina nella zona spettrale $570\text{-}600 \text{ nm}$ un forte segnale di riflettanza, il quale non ha il carattere di fluorescenza dell'acido kojico, dovuto alla presenza di funghi di tipo *Aspergillus*.

Avvalendosi del fatto che le misurazioni con lo strumento AOIS sono di tipo iperspettrali, è stata verificata l'opportunità di ricavare dai fotogrammi l'eventuale presenza di aflatossina nei singoli granelli di mais. Per questo motivo è stata calcolata la differenza tra due fotogrammi ottenuti in due lunghezze d'onda: una in cui la fluorescenza non si pronuncia e un'altra dove è il massimo della fluorescenza.

Nel 2018 sono stati acquisiti in laboratorio cubi iperspettrali di 42 campioni di mais, i quali, secondo le misurazioni in HPLC effettuate presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, presentavano diversi livelli di contaminazione di aflatossina AFB1. Tra tutti i campioni esaminati sono stati scelti 3 campioni che rappresentavano diversi livelli di contaminazione allo scopo di creare un'ampia scala, comprendente la soglia riferita all'alimentazione umana.

Dal confronto degli spettri non si è dimostrata però una chiara differenza tra i campioni, proporzionale al loro contenuto di aflatossina. Per questo motivo i segnali più alti sono stati attribuiti alla riflettanza di tipo speculare e non alla presenza di aflatossina.

Nel 2019 sono proseguite le misurazioni con 50 campioni prelevati presso il centro di conferimento di CAPA Vigarano Pieve (FE). Da un operatore specializzato del centro è stata rilevata la presenza di chicchi fluorescenti tramite osservazione visuale con lampada UV di emissione di BGYF.

Considerando che la selezione di diverse lunghezze d'onde offre la possibilità di elaborare una soglia in termini numerici, sulla base di una ricerca bibliografica è stato valutato che il metodo Spectral Angle Mapper (SMA) fosse l'approccio più appropriato per le analisi dei cubi iperspettrali ottenute con lo strumento AOIS. Questo metodo, largamente utilizzato nelle elaborazioni delle immagini iperspettrali, offre la possibilità di rilevare la presenza di diverse classi di interesse dal punto di vista spettrale, rispetto al riferimento con proprietà spettrali ben note.

Utilizzando i fotogrammi del cubo iperspettrale riferito all'aflatossina ed elaborando uno specifico programma di calcolo, si è creata una mappa di presenza (figura 4) in cui è possibile individuare singoli chicchi di mais che contribuiscono al segnale misurato nella zona spettrale che caratterizza la fluorescenza dell'aflatossina.

La mappa deve essere calibrata utilizzando i risultati dalle misurazioni con il metodo HPLC (High Performance Liquid Chromatography). In questo modo si potrà definire una soglia del segnale di ciascun pixel della mappa SMA, la cui somma sarà uguale al livello di contaminazione del campione ottenuto con la tecnica HPLC.

A questo proposito sarà necessario continuare la collaborazione tra Proambiente e Grandi Colture Italiane con la messa a disposizione di campioni e di relative analisi della contaminazione da micotossine anche per l'annata 2020.

20-05-20

AGRICOLTURA: ISTAT, NEL 2019 MALE COLTIVAZIONI INDUSTRIALI, CEREALI E ZOOTECNIA

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 20 mag - Nel 2019 le coltivazioni industriali e quelle cerealicole hanno subito una contrazione (rispettivamente -3,2% e -1,5% la produzione in volume), anche in conseguenza delle scelte dei coltivatori riguardo la destinazione delle superfici. Lo fa sapere l'Istat, nel report diramato questa mattina. Nello specifico, per le coltivazioni industriali si è registrato un netto calo del volume della produzione di soia (-14,8%), colza (-4,6%) e barbabietola da zucchero (-4,8%) sulla quale, in particolare, ha inciso in maniera determinante la chiusura definitiva dell'ennesimo zuccherificio sul territorio nazionale. Per le coltivazioni cerealicole, a un incremento delle superfici destinate a mais (la cui produzione è aumentata dell'1,6% in volume), si è associato un netto ridimensionamento di quelle destinate al frumento nel complesso (-4,7% in volume). Un segnale negativo è arrivato anche dal settore zootecnico, dove si è registrato un calo complessivo della produzione dello 0,2%, che ha riguardato in particolare la produzione di carni bovine (-1,4%) e quella di latte (-0,8%), mentre ci sono stati incrementi per la produzione di carni suine (+2,4%) e pollame (+1,3%).

com-sma

(RADIOCOR) 20-05-20 13:14:33 (0354)FOOD 5 NNNN

Nel lockdown vendite on line da record per i molini

Aziende cuneesi hanno assunto dopo il grande aumento di ordini

CHIARA VIGLIETTI
CUNEO

L'Italia in quarantena ha riscoperto la cucina della nonna. E la regina della dispensa, la farina, è andata a ruba. Scaffali dei supermercati saccheggianti, mamme e figli con le mani in pasta a caccia della torta perfetta, hanno scompensato una filiera intera. Costretta a ripensarsi. Se sia andata bene o male i bilanci si faranno più avanti: da un lato vendita on line e richiesta dei privati sono schizzati alle stelle ma sono venuti meno ristoranti, pizzerie, e parte della grande distribuzione: i grandi assenti negli incassi. Ma intanto la rivoluzione c'è stata. Anche nel Cuneese. Nessuno è finito in cassa, tanto per dire. Alcuni molini hanno persino assunto per riuscire a

stare dietro al boom degli ordini, altri si sono reinventati con vendite on line e creando blog e dirette.

Altri ancora sono convinti, come Fausto Marino, che siamo solo agli inizi di un mondo nuovo. Lui produce farina in una valle che sa di mare: a Cosano Belbo. E qui la sua famiglia di mugnai da tre generazioni macina il grano più vecchio al mondo. Ha il nome di un dio: Enkir. Antico come la Mesopotamia, da dove viene, e come il mito arcaico della fertilità di cui, va da sé, sono simbolo le messi. Dal chicco al sacco, 28 varietà di farine passano per le macine di una pietra che arriva dalle cave dei Pirenei francesi. Il mulino Marino ne ha dieci. Incise una ad una come fossero mappe del gra-



Il mulino a pietra del 1400 a Dronero del Biscottificio Cavanna

no. Soddisfano una domanda che con la quarantena è aumentata del 200%. «Da un kg in su spediamo in tutta Europa - spiega Fausto Marino -. Tanti gli ordini da Inghilterra, Germania, Francia. Gli europei chiusi in casa hanno riscoperto il piacere di cucinare all'italiana: pane, pizza, pasta. Con le nostre farine».

Sobrino a La Morra ha una macina in pietra di fine Ottocento: «Con lei abbiamo riscoperto il pan ed Langa, prodotto con antiche varietà coltivate sulle colline del vino fino a metà del '900 - dice Renzo Sobrino -. Con il lockdown ci siamo ingegnati con le spedizioni di farina in tutta Italia. Oggi, ad esempio, spediamo a Potenza». Al Molino Squillario di Madonna dell'Olmo a Cu-

neo lavorano in 13. Hanno assunto una persona in più per stare dietro agli ordini degli ultimi mesi. «La richiesta dei privati è aumentata del 100%» dice Luca Pittavino, responsabile della comunicazione. E l'on line? «È stata da record. Direi del 1000%: se prima facevamo 100 spedizioni l'anno ai privati in 2 mesi ne abbiamo fatte 600». Ma il target più significativo di quest'azienda, che conta su 100 gamme di farina, resta la grande distribuzione. E il comparto food: «Ristorazione, pizzerie, pasticci e pasticcerie: la perdita qui è stata significativa. È presto per cantar vittoria. Faremo i conti a fine anno».

Mentre al Biscottificio Cavanna, Fabrizio, mugnaio insieme ai due fratelli per passio-

ne, custodisce i segreti dei suoi maestri in un mulino a pietra del 1400. È a Dronero e gira ancora fieramente ad acqua. Da 600 anni insegna a chi lavora farina l'arte della lentezza. Una sapienza antica che nei giorni di quarantena, in un blog seguitissimo, i Cavanna hanno raccomandato agli italiani ai fornelli. «Non basta solo vendere farina. La gente ci chiedeva come usarla negli impasti per fare pizze, torte, pasta fresca. Mia cognata Katia ha curato un blog di consigli e ricette dalla teoria alla pratica». Mentre in azienda i tre fratelli, papà e mamma si reinventavano il mercato: «La richiesta delle farine è quadruplicata. Abbiamo lavorato giorno e notte, festivi compresi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA