



COMUNICATO STAMPA | Notizie dalle Federazioni

News La Forza del Territorio del 12 ottobre 2020

HOME PAGE | NOTIZIE DALLE FEDERAZIONI | NEWS LA FORZA DEL TERRITORIO DEL 12 OTTOBRE 2020

12 Ottobre 2020

News La Forza del Territorio del 12 ottobre 2020

Primo piano

SONDRIO

MELE: VALTELLINA LEADER NELLA PRODUZIONE DI QUALITA'

La Lombardia cresce del 17% e l'Italia diventa il secondo produttore europeo

Una stagione positiva: quantità nella norma, qualità alta e buone pezzature, ovviamente dove la grandine non ha rovinato tutto. Per le mele valtellinesi, il 2020 segna, per ora, stagione positiva per tutte le varietà: dalla Golden Delicious (con il suo colore giallo e la polpa croccante), la Gala dalle tipiche sfumature rosse e la Red Delicious, con il rosso deciso e uniforme, ma molto popolari sono anche, con oltre 150 milioni di chili ciascuna, le verdi e acidule Granny e le Fuji che sono fra le ultime a essere raccolte a fine stagione in ottobre. Si tratta delle più diffuse in provincia di Sondrio, dove peraltro la Mela Valtellina Igp è, peraltro, una delle sei mele a denominazione di origine riconosciute dalla Ue, insieme alla Mela Val di Non Dop, Mela Alto Adige Igp, Mela del Trentino Igp, Melannurca Campana Igp e Mela Rossa Cuneo Igp.

Le ultime settimane di raccolta consentono un primo bilancio di stagione, che quest'anno in Italia è iniziata in anticipo e che vede proprio il nostro Paese al secondo posto tra i paesi produttori dell'Unione Europea (dove la raccolta totale è stimata in 10,7 milioni di tonnellate), con in testa la Polonia che registra un aumento della produzione del 17% per un totale di 3,4 milioni di tonnellate mentre al terzo posto si piazza la Francia con circa 1,4 milioni di tonnellate e uno scivolone del -13%.

La buona performance del territorio lombardo è rimarcato dalla presidente di Coldiretti Sondrio Silvia Marchesini. "I meleti della nostra regione fanno un balzo record del +17%, sfiorando i 28 milioni di chili. E' una buona notizia per un comprensorio dove la Valtellina è leader: le nostre mele vivono una fase positiva, è sempre più apprezzato e premia il buon lavoro dei nostri produttori, impegnati a garantire la qualità di un frutto universalmente riconosciuto come sinonimo di bontà e salute". La nostra è una valle pienamente vocata, con terreni sciolti e permeabili, cinti a nord delle Alpi Retiche e a sud delle Orobie e attraversata dalla della brezza pomeridiana che si leva dal vicino lago di Como: il suo microclima si completa con un'escursione termica ideale nei periodi di raccolta ed esalta il gusto, la colorazione e l'aspetto dei frutti.

Anche Bruno Delle Coste, associato a Coldiretti Sondrio e presidente di Melavi (la cooperativa che associa

circa l'80% dei produttori valtellinesi) conferma la buona annata: "Il 14 agosto è iniziata la raccolta delle prime mele, quelle di varietà 'Gala': a seguire, le Golden e quelle a varietà rossa. Attualmente siamo al di là del giro di boa, con tre quarti di raccolto completato, ora si procede con i frutti delle varietà minori. Abbiamo raccolto un prodotto valido che ci consente di archiviare come buona: tuttavia, non dimentichiamo che molti produttori - soprattutto nella bassa valle - hanno dovuto fare i conti con la grandine. E' il caso, ad esempio, o dei frutteti di Piaveda e Tresivio. E, allo stesso tempo, laddove si sono registrate rese inferiori alla media, è evidente l'influenza del clima".

Il successo delle mele, come detto, è anche legato alle riconosciute proprietà salutistiche - ricorda Coldiretti Sondrio - che ne fanno un sinonimo di salute e benessere. Il famoso detto popolare "una mela al giorno leva il medico di turno" ha un fondamento di verità: diversi studi dimostrano che può essere considerata a pieno titolo un farmaco naturale. Ma la popolarità della mela è dimostrata anche dalla sua presenza nella cultura, dal "frutto del peccato" di biblica memoria alla mela che, cadendo, ispirò allo scienziato inglese Isaac Newton la legge della gravità.

Il biologico è un segmento importante (l'Italia è leader per la produzione di mele bio nella Ue). "Un settore cui anche noi scommettiamo. La richiesta vede un continuo aumento, circa il 10% in più ogni anno. Anche la nostra azienda agricola interna da quest'anno vede entrare in produzione un ettaro destinato alla coltivazione con metodo biologico: siamo attrezzati per soddisfare la richiesta di mercato garantendo un buon prodotto".

Dal Territorio

SARDEGNA, PREMIO BANCO: FRUTTI ESOTICI PER I CAMBIAMENTI CLIMATICI

La creatività è l'arma in mano ai giovani agricoltori per adeguarsi ai cambiamenti climatici. E' quanto stanno facendo a Laconi Marco Ghiani e Carla Mura, che stanno sperimentando, nella loro azienda "A Modo nostro", frutti esotici dai nomi impronunciabili (kiwano, yacon, crosne) che ben si adattano al nuovo clima sardo e rispondono, oltre alla tendenza alla sperimentazione del consumatore, anche alle sue nuove esigenze in termini di salute.

L'azienda è stata premiata dal direttore generale del Banco di Sardegna Giuseppe Cuccurese, sabato mattina ad Alghero, nel Villaggio Rally durante le finali regionali degli Oscar green promosso da Coldiretti Giovani, perché, è la motivazione del premio, "a modo loro rappresentano un esempio di resilienza e originalità: sono tornati alla terra e stanno realizzando il proprio sogno con umiltà, rispetto e creatività".

Marco e Carla, prima di dedicarsi all'agricoltura, si occupavano di altro. Ritrovatisi senza lavoro e con un piccolo appezzamento ereditato dai nonni, hanno deciso di tornare alla terra. Hanno studiato il mercato e, in particolare, hanno approfondito i cambiamenti climatici che stanno influenzando non poco le colture: in questi ultimi anni ci sono state decine di milioni di euro di danni dalla siccità o dalle troppe e violente piogge o dal troppo caldo o freddo rispetto alle medie stagionali. E, rispetto agli anni scorsi, questi eventi atmosferici adesso si verificano con maggiore costanza.

Dopo aver approfondito la conoscenza dei frutti esotici, hanno cominciato a coltivarli in modo sperimentale e, in pochi anni questa attività, inizialmente marginale, si è trasformata in principale. Il kiwano, frutto tra il kiwi e la banana, proviene dal Sudafrica. Lo yacon, originario del Perù, è un frutto sotterraneo simile nella forma alle patate, dal sapore di pera nashi ed è consigliato per i diabetici. Il crosne, invece, è un tubero originario del Giappone, simile a un bruco: "Siamo tra i pochissimi o forse gli unici a coltivarlo in Italia e in Europa", ha detto Marco Ghiani durante la premiazione.

"Oltre a essere prodotti che si adattano al clima collinare di Laconi - ha spiegato Carla Mura - stanno avendo successo nel mercato. Facciamo la vendita diretta, presto anche nei mercati di Campagna Amica. Il nostro cliente è attratto dai nomi e dalle forme strane di questi frutti, ma dopo è colpito anche dal sapore e dagli effetti benefici che hanno per la salute".

“Siamo orgogliosi di essere arrivati alle finali regionali degli Oscar Green – hanno detto i due contadini – e siamo onorati dell’attenzione per la nostra azienda mostrata dal Banco di Sardegna e dalle parole di apprezzamento del suo direttore generale Giuseppe Cuccurese”.

PUGLIA, CLIMA: ALLERTA ARANCIONE CON ALLUVIONI, GRANDINATE E TROMBE D’ARIA

Campi, frantoi e aziende agricole allagati per i nubifragi, violente raffiche di vento e grandinate sparse sul Salento e in provincia di Bari, con l’allerta arancione della Protezione Civile sulla Puglia per le prossime ore, mentre cresce il rischio idrogeologico con 230 i comuni pugliesi a rischio frane e alluvioni e a pagarne i costi, oltre ai cittadini residenti soprattutto nelle aree rurali, sono proprio le 11.692 imprese che operano su quei territori. E’ quanto emerge da un’analisi di Coldiretti Puglia sugli effetti dell’ennesima ondata di maltempo di un autunno imprevedibile, con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi e intense ed il rapido passaggio dal sole al maltempo.

“Ci sono comuni come Parabita dove in pochi minuti sono caduti oltre 50 millimetri di pioggia. Il clima pazzo sta contribuendo a consumare il suolo per il 67,5% in contesti prevalentemente agricoli o naturali, depauperando pezzi di territorio e deturpando il paesaggio, oltre ad impoverire il tessuto imprenditoriale agricolo pugliese”, denuncia Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Il rischio idrogeologico, con differente pericolosità idraulica e geomorfologica, riguarda il 100% dei comuni della BAT, il 95% dei territori di Brindisi e Foggia, il 90% dei comuni della provincia di Bari e l’81% dei comuni leccesi e sono 8.098 i cittadini pugliesi esposti a frane e 119.034 quelli esposti ad alluvioni, secondo le elaborazioni di Coldiretti Puglia sulla scorta dei dati ISPRA.

Siamo di fronte alle evidenti conseguenze dei cambiamenti climatici, dove l’eccezionalità degli eventi atmosferici è ormai la norma, con una tendenza alla tropicalizzazione che – conclude la Coldiretti – si manifesta con una più elevata frequenza di manifestazioni violente, sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense ed il rapido passaggio dal sole al maltempo, con sbalzi termici significativi che compromettono le coltivazioni nei campi con costi per oltre 14 miliardi di euro in un decennio, tra perdite della produzione agricola e danni alle strutture e alle infrastrutture nelle campagne.

Uno spreco inaccettabile per un bene prezioso anche alla luce dei cambiamenti climatici che – continua la Coldiretti – stanno profondamente modificando la distribuzione e l’intensità delle precipitazioni anche sul territorio nazionale.

Servono – conclude la Coldiretti – interventi di manutenzione, risparmio, recupero e riciclaggio delle acque, campagne di informazione ed educazione sull’uso corretto dell’acqua e un piano infrastrutturale per la creazione di invasi che raccolgano tutta l’acqua piovana che va perduta e la distribuiscano quando ce n’è poca.

SICILIA, COVID: QUARANTENA BREVE SALVA LAVORATORI E IMPRESE

Bene la riduzione dei tempi di quarantena. Lo afferma Coldiretti Sicilia che sottolinea quanto 10 giorni anziché 14 sia una una decisione che alleggerisce il peso sul sistema sanitario ma che difende anche la capacità produttiva del Paese e le opportunità di reddito delle famiglie. La quarantena breve per Coldiretti Sicilia anticipa il rientro al lavoro con un effetto importante per chi svolge attività autonome spesso duramente colpite dalla pandemia, ma riduce anche il rischio di paralisi del ciclo produttivo nelle imprese. Per l’agricoltura – continua la Coldiretti – è importante anche per combattere la carenza di lavoratori stagionali provenienti dall’estero frenati fino ad ora dalla lunga quarantena di 14 giorni. Nel 2020 – continua la Coldiretti – si sono praticamente ridotti di circa 1/3 i lavoratori stranieri nelle campagne italiane a causa dalle misure di sicurezza anti contagio, del lockdown e dai necessari vincoli posti alle frontiere ai braccianti dall’estero che ogni anno attraversano il confine per un lavoro stagionale per poi tornare nel proprio Paese.

LAZIO, NOBEL A WFP: DA SEMPRE CONNUBIO TRA CIBO E PACE

“Un connubio indissolubile quello tra cibo e pace, sancito sin dall’antichità, a cui anche le tradizioni e le religioni di tutto il mondo, hanno da sempre attribuito una grande sacralità. Il cibo rappresenta uno strumento di confronto e condivisione, che rende possibile l’integrazione. Un elemento che unisce, apre al dialogo e consente la diffusione di culture diverse”. Così il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri, sull’assegnazione del Nobel per la Pace al World Food Programme, la principale organizzazione umanitaria e agenzia per gli aiuti alimentari delle Nazioni Unite. “Il cibo è tornato ad essere un elemento strategico negli equilibri internazionali – aggiunge Granieri- con una corsa agli accaparramenti e guerre commerciali, che alimentano tensioni e nuove povertà. E questa decisione lo conferma”. La pandemia di Covid-19 potrebbe far sprofondare nella fame cronica ulteriori 130 milioni di persone entro la fine del 2020, con la mancanza di cibo che colpisce nuove fasce della popolazione. E’ quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base del Rapporto Annuale delle Nazioni Unite. In Italia sale a 4 milioni il numero di poveri, che con l’aggravarsi della situazione in autunno per le conseguenze dell’emergenza Covid-19, saranno costretti a chiedere aiuto per il cibo da mangiare nelle mense o con la distribuzione di pacchi alimentari. Fra i nuovi poveri coloro che hanno perso il lavoro, piccoli commercianti o artigiani che hanno dovuto chiudere, le persone impiegate nel sommerso che non godono di particolari sussidi o aiuti pubblici e non hanno risparmi accantonati, come pure molti lavoratori a tempo determinato o con attività saltuarie. Persone e famiglie che mai prima d’ora avevano sperimentato condizioni di vita così problematiche.

“Solo durante il lockdown è aumentato di mezzo milione in tutta Italia il numero di poveri che ha bisogno di aiuti per l’acquisto di alimenti, salito ora a 4 milioni – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri–Altri 2,7 milioni di cittadini in difficoltà economica, hanno beneficiato di aiuti alimentari solo nel 2019. Una situazione critica anche nel Lazio, dove si registrano oltre 263 mila persone in condizione di povertà, pari al 10%, ma riteniamo che il numero possa essere molto più alto e sicuramente destinato a crescere a causa delle conseguenze del Covid-19”.

Numerose le iniziative di solidarietà messe in atto da Coldiretti Lazio, soprattutto durante il periodo del lockdown, con aiuti agli indigenti attraverso il recupero anti spreco, donazioni o pacchi alimentari. Tra queste la “Spesa sospesa” degli agricoltori di Campagna Amica, che ha consentito di consegnare ai più bisognosi in tutta Italia oltre 2 milioni di chili in frutta, verdura, formaggi, salumi, pasta, conserve di pomodoro, farina, vino e olio 100% italiani, di alta qualità e a chilometro zero.

“Si tratta della più grande offerta gratuita di cibo mai realizzata dagli agricoltori italiani – conclude Granieri- per aiutare a superare l’emergenza economica e sociale provocata dalla diffusione del coronavirus e dalle necessarie misure di contenimento”.

VENETO, CIBO A DOMICILIO PER 4 ITALIANI SU 10

La consegna di pasti a domicilio interessa quasi quattro italiani su dieci (37%) che hanno ordinato dal telefono o dal proprio personal computer pizza, piatti etnici o veri e propri cibi gourmet durante l’anno. E’ quanto emerge dall’analisi Coldiretti/Censis sul food delivery diffusa in riferimento alla chiusura delle indagini per caporalato sui rider per le consegne di cibo a domicilio con il commissariamento di Uber Italy, filiale del ‘colosso’ americano. In cima alla lista delle motivazioni di ricorso al cibo a domicilio – rileva lo studio Coldiretti/Censis – c’è il fatto di essere stanchi e non avere voglia di cucinare (57,3%), ma c’è anche un 34,1% che indica di farvi ricorso in caso di cene con amici e parenti per stupire i commensali con piatti di qualità ma con l’esplosione della pandemia Covid si è aggiunta anche la ricerca di maggiore sicurezza rimanendo tra le mura domestiche. La conferma arriva dai numeri calcolati da Coldiretti Veneto che durante il lock down, grazie all’impegno di centinaia di produttori, ha registrato: 400 mila chilogrammi di spesa a domicilio, 20 mila pasti consegnati direttamente a casa, 12 mila chili di beni alimentari per i bisognosi e 20 tonnellate di cibo per gli animali dei circhi e parchi naturali. Uno schieramento di risorse umane che non ha provocato competizione sui costi tra le diverse piattaforme con offerte gratuite di trasporto, promozioni e ribassi, che rischia a volte di ripercuotersi sull’intera filiera, dal personale ai conti dei ristoratori fino ai loro fornitori dei prodotti agricoli e alimentari. L’esperienza ha incoraggiato Coldiretti Veneto a chiedere alla Regione Veneto la rivisitazione dei pilastri legislativi che dovranno essere ripresi

durante la prossima legislatura come la legge regionale del Km Zero per guidare la predisposizione degli appalti pubblici per avere prodotti di stagione e di origine certa nelle mense, quella agrituristica che non può non tener conto di quanto sperimentato durante il Covid 19 con il potenziamento del take away e delle consegne dei menù porta a porta, l'aggiornamento della normativa dell'agricoltura sociale per riconoscere i parametri sanitari delle fattorie che offrono servizi ed assistenza alle fasce deboli, l'adeguamento della norma per arginare la povertà che nella fase3 post pandemia sta coinvolgendo il 30% della popolazione. La condivisione di queste iniziative è nell'interesse di tutti - conclude Coldiretti Veneto- non di una parte ma dell'intera comunità, per costruire un "bene comune".

Non a caso quattro italiani su dieci (38,1%) che ordinano il cibo sulle piattaforme web ritengono prioritario migliorare il rispetto dei diritti del lavoro dei riders, i fattorini che portano i piatti nelle abitazioni, secondo lo studio Coldiretti/Censis. Ma oltre alle condizioni dei lavoratori, sono diversi gli aspetti del food delivery che andrebbero cambiati a giudizio di chi fa ricorso a questo tipo di piattaforme. Il 28% di chi riceve il cibo a casa richiama - conclude Coldiretti - l'esigenza di una maggiore sicurezza dei prodotti durante il loro trasporto garantendo adeguati standard igienici, evitando ogni contaminazione e preservando la qualità del cibo, ma c'è anche un 25,3% che chiede alle piattaforme web di promuovere anche la qualità dei prodotti e degli ingredienti che propongono nei loro menù di vendita, e un altro 17,7% vorrebbe migliorare anche l'utilizzo di prodotti tipici e di fornitori locali.

LIGURIA, ASSEGNATO AL WORLD FOOD PROGRAM IL NOBEL PER LA PACE 2020

A causa degli effetti generati dalla pandemia Covid-19, ulteriori 130 milioni di persone, entro la fine del 2020, potrebbero trovarsi in situazioni di povertà cronica, con la mancanza di cibo che continua a colpire nuove fasce della popolazione sia nei paesi ricchi sia in quelli meno sviluppati, come emerge da un'analisi della Coldiretti sulla base del Rapporto Annuale delle Nazioni Unite nel commentare l'assegnazione del premio Nobel per la pace 2020 al WFP al World Food Program.

Nel mondo si stima che quasi 690 milioni di persone abbiano sofferto la fame nel 2019, ma il numero è destinato a crescere per effetto dell'emergenza coronavirus che ha sconvolto i sistemi economici e cancellato milioni di posti di lavoro. "L'assegnazione del Nobel per la Pace al WFP - affermano il Presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - conferma ulteriormente come il cibo sia tornato ad essere un elemento strategico negli equilibri internazionali, con corsa agli accaparramenti e guerre commerciali che alimentano tensioni e nuove povertà e come, allo stesso tempo, sia emersa una consapevolezza diffusa sulle necessarie garanzie di qualità e sicurezza che deve avere. Anche in Italia la pandemia ha acuito il divario sociale, facendo aumentare il numero di persone che sono costrette a chiedere aiuto per il cibo, persone che in Liguria sono oltre 66mila. Il nostro Paese, grazie alla sua agricoltura, può contare su una risorsa da primato mondiale, ma deve investire per superare le fragilità presenti e difendere la sovranità alimentare, riducendo il più possibile la dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento in un momento di grandi tensioni. E' basilare per tutte le società sconfiggere la fame, cercando inoltre di arrivare ad assicurare per tutti una dieta sana, equilibrata e sostenibile per l'ambiente, attenta alla salute dei consumatori, rispettosa della biodiversità presenti, riducendo inoltre drasticamente lo spreco alimentare".

VICENZA, CIBO A DOMICILIO PER 4 CONSUMATORI SU 10

Vicenza, 12 ottobre 2020. La consegna di pasti a domicilio interessa quasi quattro consumatori su dieci (37%), che hanno ordinato dal telefono o dal proprio personal computer pizza, piatti etnici o veri e propri cibi gourmet durante l'anno. È quanto emerge dall'analisi Coldiretti/Censis sul food delivery diffusa in riferimento alla chiusura delle indagini per caporalato sui rider per le consegne di cibo a domicilio con il commissariamento di Uber Italy, filiale del "colosso" americano.

In cima alla lista delle motivazioni di ricorso al cibo a domicilio - rileva lo studio Coldiretti/Censis - c'è il fatto di essere stanchi e non avere voglia di cucinare (57,3%), ma c'è anche un 34,1% che indica di farvi ricorso in caso di cene con amici e parenti per stupire i commensali con piatti di qualità ma con

l'esplosione della pandemia Covid si è aggiunta anche la ricerca di maggiore sicurezza rimanendo tra le mura domestiche.

La conferma arriva dai numeri calcolati da Coldiretti Veneto che durante il lock down, grazie all'impegno di centinaia di produttori, ha registrato: 400 mila chilogrammi di spesa a domicilio, 20 mila pasti consegnati direttamente a casa, 12 mila chili di beni alimentari per i bisognosi e 20 tonnellate di cibo per gli animali dei circhi e parchi naturali. Uno schieramento di risorse umane che non ha provocato competizione sui costi tra le diverse piattaforme con offerte gratuite di trasporto, promozioni e ribassi, che rischia a volte di ripercuotersi sull'intera filiera, dal personale ai conti dei ristoratori fino ai loro fornitori dei prodotti agricoli e alimentari. L'esperienza ha incoraggiato Coldiretti Veneto a chiedere alla Regione Veneto la rivisitazione dei pilastri legislativi che dovranno essere ripresi durante la prossima legislatura come la legge regionale del Km Zero per guidare la predisposizione degli appalti pubblici per avere prodotti di stagione e di origine certa nelle mense, quella agrituristica che non può non tener conto di quanto sperimentato durante il Covid 19 con il potenziamento del take away e delle consegne dei menù porta a porta, l'aggiornamento della normativa dell'agricoltura sociale per riconoscere i parametri sanitari delle fattorie che offrono servizi ed assistenza alle fasce deboli, l'adeguamento della norma per arginare la povertà che nella fase3 post pandemia sta coinvolgendo il 30% della popolazione. La condivisione di queste iniziative è nell'interesse di tutti non di una parte ma dell'intera comunità, per costruire un "bene comune".

Non a caso quattro italiani su dieci (38,1%) che ordinano il cibo sulle piattaforme web ritengono prioritario migliorare il rispetto dei diritti del lavoro dei riders, i fattorini che portano i piatti nelle abitazioni, secondo lo studio Coldiretti/Censis. Ma oltre alle condizioni dei lavoratori, sono diversi gli aspetti del food delivery che andrebbero cambiati a giudizio di chi fa ricorso a questo tipo di piattaforme. Il 28% di chi riceve il cibo a casa richiama - conclude Coldiretti - l'esigenza di una maggiore sicurezza dei prodotti durante il loro trasporto garantendo adeguati standard igienici, evitando ogni contaminazione e preservando la qualità del cibo, ma c'è anche un 25,3% che chiede alle piattaforme web di promuovere anche la qualità dei prodotti e degli ingredienti che propongono nei loro menù di vendita, e un altro 17,7% vorrebbe migliorare anche l'utilizzo di prodotti tipici e di fornitori locali.

TRENTO, 130 MLN DI NUOVI AFFAMATI, CIBO DIVENTA STRATEGICO IN EQUILIBRI MONDIALI

La pandemia di Covid-19 potrebbe far sprofondare nella fame cronica ulteriori 130 milioni di persone entro la fine del 2020 con la mancanza di cibo che colpisce nuove fasce della popolazione sia nei paesi ricchi che in quelli meno sviluppati. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base del Rapporto Annuale delle Nazioni Unite nel commentare l'assegnazione del premio Nobel per la pace 2020 al WFP al World Food Program. Una decisione che - sottolinea la Coldiretti - conferma come il cibo sia tornato ad essere un elemento strategico negli equilibri internazionali con corsa agli accaparramenti e guerre commerciali che alimentano tensioni e nuove povertà. Nel mondo - sottolinea la Coldiretti - si stima che quasi 690 milioni di persone abbiano sofferto la fame nel 2019 ma il numero è destinato a crescere per effetto dell'emergenza coronavirus che ha sconvolto i sistemi economici e cancellato milioni di posti di lavoro. L'emergenza globale provocata dal coronavirus ha fatto emergere una consapevolezza diffusa sul valore strategico rappresentato dal cibo e sulle necessarie garanzie di qualità e sicurezza. L'Italia può contare su una risorsa da primato mondiale ma deve investire per superare le fragilità presenti e difendere la sovranità alimentare e ridurre la dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento in un momento di grandi tensioni.

"Anche a livello regionale -sottolinea Gianluca Barbacovi, presidente di Coldiretti Trentino Alto Adige- dobbiamo fare la nostra per promuovere i nostri prodotti e tutelare le nostre imprese. Noi saremo sempre al fianco delle aziende agricole locali e ci faremo portatori dei loro interessi nel rapportarci con gli enti e le istituzioni di competenza per garantire che la qualità delle nostre produzioni venga garantita e adeguatamente valorizzata".

CALABRIA, L'AZIENDA "FILIERA MADEO" HA ADERITO A COLDIRETTI CALABRIA

Filiera Madeo, industria alimentare specializzata nella produzione di Salumi D.O.P. e valorizzazione della

razza autoctona di Suino Nero di Calabria ha aderito alla Coldiretti Calabria. La storica azienda che ha sede a San Demetrio Corona (CS), negli anni si è contraddistinta sul mercato con un approccio vincente e innovativo coniugando tracciabilità, salubrità, innovazione e sostenibilità. L'adesione è stata formalizzata tra il presidente della Filiera Madeo, Ernesto Madeo insieme al management aziendale e il presidente di Coldiretti Calabria Franco Aceto e il direttore Francesco Cosentini. L'azienda Madeo presidia la filiera produttiva dagli allevamenti dalla produzione di salumi fino alla distribuzione del prodotto e costituisce un modello integrato e sostenibile di produzione che impatta sull'ambiente in modo estremamente limitato grazie ai costanti investimenti sugli allevamenti e sugli impianti di trasformazione. "Abbiamo deciso di aderire a Coldiretti - ha spiegato Madeo - ho trovato piena sintonia per le scelte e le battaglie che ha condotto in questi anni sulla distintività del cibo, del sistema agroalimentare, dei produttori e della trasformazione. Facendo forza - ha proseguito - sui valori comuni dell'identità territoriale, della trasparenza, dell'origine e della sostenibilità svilupperemo un polo che punterà sul suino nero e bianco nell'ottica di valorizzare le produzioni perché entrambi abbiamo a cuore la Calabria". "Siamo enormemente soddisfatti - ha commentato Aceto - per l'adesione dell'azienda Madeo che rappresenta una realtà fondamentale del sistema agroalimentare calabrese poiché interpreta una filiera di grande qualità del territorio e risponde in modo puntuale alle esigenze dei cittadini-consumatori informati e sempre più attenti a provenienza, qualità e genuinità dei prodotti. Questa - continua - è una "perla" che si aggiunge ad una rete solida ed estesa di soci, a testimonianza che intorno al progetto economico di Coldiretti continuano a stringersi le migliori aziende, dalle più grandi, alle più piccole che lavorano, tutelano e valorizzano il vero Made in Calabria. Con questa ulteriore adesione a Coldiretti Calabria - ha concluso Aceto - il cibo calabrese continua a fare squadra.

MARCHE, NUTRIZIONISTA A KM0: VIDEO RICETTE SU STAGIONALITÀ, TERRITORIO E SALUTE

Anche la nutrizionista entra a pieno titolo nella filiera. I prodotti del territorio, le mani dei cuochi contadini e una guida all'educazione alimentare sono i pilastri di "La nutrizionista a Km Zero", il nuovo format video realizzato da Coldiretti Marche in collaborazione con la Camera di Commercio regionale per dare consigli utili ai consumatori sulla stagionalità dei cibi e sulle loro caratteristiche nutrizionali. Raffaella Bocchetti, già attiva con il blog lamiabiologanutrizionista.it, sarà la protagonista di un tour enogastronomico delle Marche attraverso produttori locali e agriturismi della rete di Campagna Amica. Da nord a sud della regione, affiancata da un cuoco contadino dell'associazione Terranostra, formata dagli agriturismi di Coldiretti, Raffaella accompagnerà il pubblico attraverso ricette tradizionali e salutari del nostro territorio. Un piatto light e un piatto della domenica ("uno strappo alla regola nel segno del piacere perché, non ce lo dobbiamo dimenticare, anche se il piatto è un po' meno dietetico ma si utilizzano prodotti di qualità è comunque salubre" spiega la Bocchetti. Venerdì 16 ottobre, la messa in onda della prima puntata. Raffaella andrà a Sassoferrato a trovare il cuoco contadino Guido Mingarelli che proporrà due ricette a base di zucca, regina delle tavole autunnali, ricca di proprietà nutritive e antiossidanti. Ogni 15 giorni sarà pubblicata una nuova puntata sul blog lamiabiologanutrizionista.it, sulle relative pagine di Facebook e Instagram ma anche sulle pagine social di Coldiretti Marche e Terranostra Marche. Il progetto, spiegato da Coldiretti Marche, nasce con l'intenzione di continuare a promuovere il più possibile il consumo di prodotti stagionali e del territorio, sensibilizzando i consumatori e soprattutto le nuove generazioni a una corretta e sana alimentazione, al consumo consapevole, alla conoscenza della biodiversità e dell'agricoltura locale con i suoi prodotti tipici.

MOLISE, CONSORZIO DI BONIFICA DI VENAFRO: CONSIDERAZIONI COLDIRETTI DOPO IL VOTO

All'indomani del voto per le elezioni al Consorzio di Bonifica della Piana di Venafro, Coldiretti non si esime dall'esprimere alcune considerazioni sulla vicenda.

Innanzitutto, l'Organizzazione prende atto della ineluttabilità del risultato negativo frutto di una serie di spiacevoli episodi succedutisi fino all'ultimo atto perpetrato dopo la chiusura dei seggi da parte della struttura consortile. Non edificante il comportamento tenuto per tutto il corso della vicenda da parte del Commissario, un perfetto "Ponzio Pilato" dei giorni nostri.

Non è stato – evidenza Coldiretti – un bell'esempio di competizione. Quando due squadre scendono in campo non deve accadere che una delle due gioca in 12...!

Questo, se è successo, naturalmente sarà la Magistratura civile e penale ad accertarlo o meno.

Coldiretti ha deciso, così come preannunciato già prima dello svolgimento delle elezioni dell'11 ottobre, di non subire l'arroganza, frutto della certezza di impunità dietro cui qualcuno ha ritenuto di potersi nascondere, per porre in essere comportamenti illegittimi.

Un ultimo pensiero va alla Regione, il convitato di pietra, inspiegabilmente assente in una vicenda che avrebbe dovuto rappresentare il banco di prova per testare la delicata fase di passaggio dal Commissariamento dei Consorzi, avvenuto nel 2017, alla gestione ordinaria. Non possiamo e non vogliamo credere – conclude Coldiretti – che il Commissario del Consorzio di Venafro non abbia sentito la necessità, di fronte alle ripetute istanze presentate da alcuni consorziati, in merito alle anomalie che venivano evidenziate, di informare tempestivamente la Regione, da un cui atto essa stessa riceve la legittimazione a svolgere le proprie funzioni.

PUGLIA, OBESITY DAY: CON EFFETTO COVID OLTRE 4 PUGLIESI SU 10 IN SOVRAPPESO

Oltre 4 pugliesi su 10 sono in sovrappeso a causa del Covid, tra lo smart working, le limitazioni imposte dal lockdown e la maggiore tendenza a dedicarsi alla cucina, per questo è corsa agli acquisti dai contadini di prodotti salubri e vegan con un aumento del 25% per le verdure e del 30% per la frutta di stagione nei mercati contadini. E' quanto emerge da una analisi di Coldiretti Puglia condotta nella rete di fattorie e mercati di Campagna Amica e su dati Crea, il Centro di ricerca alimenti e nutrizione, diffusa in occasione dell'Obesity Day 2020 che si celebra in tutto il mondo il 10 ottobre in piena pandemia con il varo di nuove misure restrittive. La pandemia ha imposto un cambiamento radicale delle abitudini di vita e di consumo – sottolinea Coldiretti – che ha avuto effetto anche sulla bilancia, dove la tendenza a mangiare di più, spinta dal maggior tempo trascorso fra le mura di casa, non è stata compensata da una adeguata attività fisica.

“La ricerca sta dimostrando che stare in una zona di equilibrio attraverso la sana e corretta alimentazione crea le condizioni per ammalarsi di meno e soprattutto di curarsi meglio. Secondo i dati AIRC in Puglia è stato superato il 58% delle cure per tutti i tumori a 5 anni, un dato incredibile se si considera che negli anni '90 la percentuale si attestava sul 30/35% anche grazie ad un regime sano nell'alimentazione e con la dieta mediterranea e il cibo a KM0”, afferma Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

La situazione peggiora per le persone obese – continua la Coldiretti -, soprattutto per quelle collocate in smart working e in cassa integrazione, che nel 54% dei casi ha registrato un aumento medio di peso di ben 4 chilogrammi, secondo una ricerca della Fondazione Adi dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. Soprattutto per questa fascia di popolazione il “lavoro agile” ha favorito l'adozione di comportamenti poco salutari, come mangiare scorrettamente e diminuire l'attività fisica. Ma l'aumento di peso è legato – nota la Coldiretti – anche alla maggiore tendenza a cucinare per sé e per i familiari, con lo smart working che ha spostato fra le mura domestiche tutti gli intervalli del tradizionale orario di lavoro con la necessità di organizzarsi a casa per i pasti e magari anche per gli aperitivi di fine giornata. Il risultato è un aumento di 10 miliardi di euro della spesa alimentare nelle case degli italiani nel 2020, secondo una analisi Coldiretti su dati Ismea.

Numerosi i progetti che vedono coinvolti Coldiretti, il Servizio Consumatori della Regione Puglia e l'Istituto Pugliese per il consumo, utili a formare e informare i consumatori sulle proprietà benefiche dei prodotti agroalimentari a KM0 che tutelano la salute e anche l'ambiente.

L'idea dei Mercati contadini di Campagna Amica nasce proprio dall'esigenza di far incontrare i produttori e i consumatori in un mercato senza alcuna intermediazione al fine di calmierare i prezzi e creare maggiore potere di acquisto a beneficio dei consumatori che grazie alla vendita diretta hanno garanzia della sicurezza sull'origine, della qualità e del prezzo.

L'obiettivo di Coldiretti e Campagna Amica è ‘culturale’ e consiste nel tentativo di cambiare abitudini di

consumo sbagliate che si sono diffuse ovunque, formando consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti.

VENEZIA, OSCAR GREEN. IL PRESIDENTE PRANDINI PREMIA LE AGRISARTE VENEZIANE

Si è svolta venerdì pomeriggio, 9 Ottobre, in Villa Contarini a Piazzola sul Brenta in provincia di Padova, la finale regionale del concorso Oscar Green che premia i progetti innovativi dei giovani agricoltori. Un concorso che nel caso di Venezia ha fruttato una menzione speciale per la creatività, consegnata direttamente dal presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini a Fiorella Enzo, ideatrice e rappresentante delle Agrisarte di Sant'Erasmo. Coadiuvante nell'azienda agricola di famiglia "I Sapori di Sant'Erasmo", Fiorella meglio conosciuta come "Cosetta", moglie di Carlo Finotello famoso in tutta Venezia per le consegne a miglio zero, ha deciso di custodire tutto il suo sapere, all'interno del marchio "Agrisarte". Storie di vita in campagna, conoscenze agronomiche, tradizioni che si esprimono attraverso la manualità. Dalla realizzazione del cesto in vimini all' arte di ricavare della fibra naturale dall'ortica che nasce spontaneamente in Isola a Sant'Erasmo grazie ad un procedimento manuale, oppure rammendare un vestito sgualcito nell'ottica di recupero di materiale ma anche di un valore antico, tipico della usanza contadina. Utilizzare anche la lana, la canapa e il cotone nel progetto di valorizzazione di tessuti e stoffe, ricami e decori che rilanciano la bellezza, l'arte sartoriale e la manualità tramandata da generazioni. Tutto questo ha reso Fiorella Enzo un punto di riferimento in Isola, attraendo la curiosità di altre donne che hanno voglia di ascoltare, imparare, come ai tempi dell'antico filò. Il premio di venerdì è stato riconosciuto come menzione speciale tra gli oltre cento candidati a livello regionale. Tra i candidati vi era chi coltiva piante carnivore, chi fa la birra al melone, chi ha un agri-circo, una agri-palestra. La gioventù agricola inventa applicazioni, costruisce stalle robotizzate, organizza piattaforme informatiche, migliora la genetica naturalmente, rimette in circolo gli scarti e guarda all'integrazione sociale: "Una generazione impegnata quella dei campi - ha spiegato Luca Bertaglia delegato di Giovani Impresa di Coldiretti Venezia- che anche in questa XIV edizione del premio ha portato alla ribalta tutto il potenziale imprenditoriale che anche nella nostra provincia di Venezia emerge grazie alla multifunzionalità del settore, permettendo alla genialità under 30 di sviluppare idee, metterle in rete e condividerle con le esigenze della società.

"L'agricoltura veneta attrae - ha commentato Alex Vantini - le nuove generazioni investono sulla qualità della vita dopo anni di formazione non necessariamente legata a materie agronomiche. Lo dicono i dati del Programma di Sviluppo Rurale che indicano quasi 3mila neo agricoltori insediati dal 2015 per un investimento di 280 milioni di euro e una spinta propulsiva manifestata che corrisponde al doppio delle disponibilità". Importante la presenza del presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini che ha sottolineato: "Oggi è una giornata importante per evidenziare alla comunità le potenzialità che l'agricoltura italiana può offrire, grazie ai giovani imprenditori agricoli per la loro genialità, per le capacità e per il rischio che si sanno assumere ma anche per guardare alle sfide future. In questo modo è possibile mettere l'agroalimentare al centro in termini di sistema di sviluppo e di crescita del paese facendo percepire alle nuove generazioni quanti spazi ancora ci possono essere da poter colmare in agricoltura per dare le opportunità che i giovani si meritano. Del resto i giovani sono i più portati a cogliere le opportunità dell'innovazione e della svolta digitale in agricoltura perché sono attivi sul fronte delle nuove tecnologie, viaggiano, studiano le lingue e sono portati a far conoscere anche all'estero i valori dell'agroalimentare italiano"

Da segnalare - ha evidenziato Daniele Salvagno presidente regionale di Coldiretti - che molti dei primi classificati hanno reagito durante l'emergenza sanitaria convertendo in parte l'azienda, superando le difficoltà riuscendo ad interpretare le normative: è il caso delle sperimentazioni del take away per gli agriturismi - ricorda Salvagno - che tuttora assicurano alle grandi industrie il servizio mensa negli uffici. E giusto per citare l'altro comparto tra i più in sofferenza continuano gli ordini di composizioni floreali da recapitare per abbellire altari, per rispettare voti religiosi o solo per portare gioia tra le mura domestiche come è accaduto durante il lock down così anche nella fase della ripresa offrendo nuove opportunità agli imprenditori vivaistici. Sono segnali incoraggianti a cui riservare la doverosa attenzione, anche la politica deve essere in grado di comprendere le capacità performanti delle imprese agricole e il grande sforzo quotidiano profuso durante i mesi della pandemia che ha visto una task force di produttori coinvolta nel

soddisfare il fabbisogno alimentare di milioni di cittadini”.

I premiati:

ILCOUNTRY INFLUENCER, SIMONE BAZZALI

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

SIMO IL CONTADINO SOCIAL di Sospirolo di Belluno. E' il country influencer, migliaia i follower che seguono le sue avventure quotidiane: dal sbatudine della mattina fino alla zuppa di fagioli, Simone Bazzali 25 anni trascorre le sue giornate insieme ai consumatori condividendo le sue connessioni con galline, api, tra orti e pendii dove coltiva legumi. L'e-commerce è la sua rete di vendita.

CON UN'APP SARAH DEI TOS PORTA A CASA LA CAMPAGNA

CATEGORIA IMPRESA 5 TERRA: protagonista assoluta della sezione, Sarah Dei Tos 33 anni di Vittorio Veneto in provincia di Treviso che messo insieme tecnologia e campagna creando l'app #Bio. Coccinella o farfalla? Oppure libellula? Nel fantastico mondo di Sarah grazie all'applicazione su smartphone si possono ordinare dal produttore al consumatore i prodotti freschi in una cassetta direttamente a casa. Basta scegliere le emozioni preferite: la coccinella o la farfalla oppure la libellula per ordinare dalla ricca dispensa a kmzero.

In questo modo far scegliere frutta e verdura biologiche ai bimbi è semplice, anzi per loro diventa un gioco che li fa nutrire in maniera corretta.

IL MAGNIFICO WEST DEI FRATELLI ZUANON

HAMBURGER DA ASPORTO IN SERATE DA FILM

CATEGORIA CREATIVITA': nei campi dell'alta padovana il primo agri fast food. Tre fratelli insieme per una sfida unica in Veneto. L'idea è di Giovanni Zuanon che dopo una parentesi da chef negli States torna in Veneto e trasforma l'agriturismo di famiglia in un'hamburgeria. In pieno Covid è decollato il servizio take away con pane fatto in casa, carne dell'allevamento di proprietà dei fratelli Massimo e Andrea cucinata alla piastra con patatine di Rotzo fritte. Con un menù apprezzato da grandi e piccini, l'azienda è diventata il posto di evasione "controllata" durante l'emergenza sanitaria. Il parco è stato adibito come un agri drive in secondo la migliore tradizione americana. Film proiettati sul muro della stalla hanno intrattenuto clienti e ospiti negli abitacoli delle auto per le prime uscite protette durante il lock down. Tutt'ora lo spettacolo continua ad andare in scena.

GLI AMICI DELLA PORTA ACCANTO

CON I RAGAZZI DI CAMPAGNA, LA GRIFFE DEL KM ZERO

CATEGORIA FARE RETE: con la ragione sociale "I ragazzi di campagna" si intende una mini catena di negozi che nel veronese offrono frutta e verdura locale. L'idea è di tre amici, guidata da Luca Dal Pezzo che hanno unito le forze e le competenze per avviare un commercio di prossimità al fine di garantire la spesa ad anziani e consumatori di città. Confezioni ecosostenibili, velocità di consegna anche in bici, il trillo del campanello è messaggero di bontà direttamente a domicilio. L'amicizia che li lega è diventata così il loro biglietto da visita grazie alla quale sono riusciti anche ad alleviare il periodo del lockdown....

RIDI CON UN FIORE

CATEGORIA NOI PER IL SOCIALE: Giulia Baldelli di Ecoflora a Rovigo crede nell'inclusione. Nel suo garden non crescono solo piante e fiori anche la speranza di integrazione sociale delle fasce più deboli della società. Dalla terra si possono trarre gli insegnamenti migliori seguendo i ritmi naturali e l'accoglienza gentile per "dirlo con un fiore" quel grazie alla vita. Così Giulia accoglie gli ospiti che proprio grazie ai fiori sono riusciti a ritrovare il sorriso.

L'ALBERO CHE FA RESPIRARE

CATEGORIA SOSTENIBILITA': un albero per amico. Vicenza scopre un'anima green con il progetto Beleafing di