

ACURA DI Marco Zatterin

## Ogm

## L'Italia vuole lo stop

Il ministro delle Politiche agricole, Martina, è sicuro che «il modello agricolo italiano può fare a meno della coltivazione degli Ogm». Posizione chiara. L'obiettivo, assicura, è adesso di chiudere «entro dicembre» l'accordo raggiunto dai ministri dell'ambiente Ue. Esso consentirà alle capitali di decidere se coltivare o vietare gli organismi geneticamente modificati. La linea del governo è lineare: «Ogni paese deve decidere per sé».



## Pesca/1

## Riabilitate le spadare

Dopo oltre 20 anni la Commissione Ue ha deciso di chiudere formalmente l'infrazione contro l'Italia sulle reti da pesca derivate, le spadare, vietate nell'Unione. Bruxelles ha riconosciuto che negli ultimi tre anni sono stati fatti sforzi importanti per migliorare il quadro legislativo nazionale, rafforzando il controllo contro questo fenomeno. Bruxelles si dice «convinta che l'Italia manterrà gli sforzi in questo settore, in particolare sul fronte dei controlli».

## Pesca/2

## Sostenibilità sotto accusa

Italia e Spagna nel mirino Ue per la pesca poco sostenibile. La Commissione ha chiesto formalmente ai due paesi di conformarsi alle norme Ue adottando i piani nazionali per la pesca con reti da traino, sciabiche da nante, sciabiche da spiaggia, reti da circuizione e draghe all'interno delle loro acque territoriali. Bruxelles ha inviato un parere, seconda tappa della procedura d'infrazione. In assenza di una risposta soddisfacente si andrà in corte di Giustizia.

## Olive

## Grecia con meno aiuti

La Corte di Giustizia Ue ha confermato la revoca alla Grecia di più di 250 milioni, per colpa delle carenze ricorrenti nel settore degli aiuti all'olio di oliva e ai seminativi. Atene non ha ultimato il sistema di informazione geografica e il sistema di identificazione delle parcelle agricole. Per quanto riguarda l'olio d'oliva, la Commissione ha constatato che il sistema presentava carenze talmente gravi da doverci considerare non ultimato. Meglio tardi che mai.

## Mercato in crescita Il pomodoro bio buono, meno caro e fuori dalla nicchia

FRANCO GIUBILEI  
BOLOGNA

«Siamo stanchi che il bio sia considerato di nicchia: la nostra agricoltura è quella vera, sono gli altri, quelli che ci mettono dentro dieci prodotti chimici, che dovrebbero mettere l'etichetta «non biologico». Battagliero e sicuro del fatto suo, Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero, marchio che associa un migliaio fra agricoltori e apicoltori «green» italiani, fa gli onori di casa per i pomodori coltivati nella valle del Mezzano, nel Delta del Po, dove la terra è particolarmente ricca e torbosa. «La cosa importante è che il mercato del biologico in Italia cresce del 10-20% all'anno per i consumi, mentre la produzione aumenta dell'8%», aggiunge Cavazzoni.

Nel caso specifico del pomodoro industriale, cioè quello che viene lavorato per finire in conserve, sughi e pelati, secondo le stime di Coldiretti la produzione bio vale l'1% dei circa 40 milioni di quintali prodotti in Italia nel 2013. Sono dati approssimativi, derivanti dalla constatazione che su 75mila ettari coltivati a pomodori destinati a sughi, pelati e conserve, meno dell'1% dei terreni è curato con metodi biologici. Il presidente di Alce Nero spiega in che modo i

**40**  
milioni  
i quintali  
di pomodori  
industriali  
trasformati  
in conserve  
sughi e pelati

**400**  
mila  
i quintali  
di pomodoro  
realizzati  
con metodi  
biologici

**75**  
mila  
gli ettari  
coltivati  
a pomodori  
industriali  
L'1% con  
tecniche bio

suoi pomodori passano dalla terra alla confezione di conserva: «È un procedimento descritto nelle etichette narranti, realizzate in collaborazione con Slow Food, che raccontano il percorso dai campi alla bottiglia, un percorso di trasformazione in un prodotto gastronomico che avviene in non più di otto ore».

Cavazzoni afferma con forza il concetto che il biologico non può più essere considerato un'eccezione, per quanto felice: «Noi in Romagna fra qualche anno arriveremo a coltivare 4mila ettari, voglio dire che non è più una cosa piccola, praticata da gente stramba: la nostra è la vera agricoltura, è l'altra quella fasulla. Nella nicchia devono finire la chimica e il prodotto di cui non si sa chi, dove e quando l'ha fatto». I procedimenti naturali seguiti nella coltivazione, così come nelle fasi successive, sono una vera filosofia: «Bisogna tornare a fare agricoltura di qualità e senza chimica, anche perché la chimica deresponsabilizza il coltivatore, che mette il diserbante e per 15 giorni non ha più problemi, fa il trattamento e se ne va al mare. Col prodotto bio invece devi seguire la pianta con la stessa attenzione che si dedica a un animale. Il pomodoro poi può essere coltivato una volta ogni cinque anni, dopodiché bisogna fare la rotazione delle colture».



Che attenzioni del genere si ripercuotano sui prezzi, decisamente più alti rispetto al non biologico, è una conseguenza inevitabile. «È vero, il cibo buono costa di più, anche perché nella grande distribuzione c'è la brutta abitudine di ricaricare di più sul bio perché viene considerato cibo per ricchi. Dunque da un lato occorre fare un nuovo patto con la grande distribuzione, dall'altro bisogna risparmiare sulla catena distributiva, arrivando il più vicino possibile al produttore. Poi indiscutibilmente il bio costa di più, ma i suoi benefici sulla salute comportano altri risparmi».

### Conferenza nazionale sull'irrigazione

## L'acqua dei campi, tesoro d'energia e qualità

MAURIZIO TROPEANO  
TORINO

«Senza acqua non c'è agricoltura, senza irrigazione non c'è agricoltura di qualità: l'84% del «made in Italy» agroalimentare dipende dalla disponibilità irrigua». Massimo Gargano, presidente dell'associazione nazionale bonifiche, spiega così la scommessa della prossima conferenza nazionale sull'irrigazione che si svolgerà a Roma nei prossimi giorni e che sarà uno dei temi centrali di Expo 2015. Passi avanti sono stati fatti anche in questi anni. Lo dimostra, ad esempio il progetto Irriframe

che ha permesso di abbattere il fabbisogno idrico colturale fino al 25%. Si tratta di un sistema che combina più parametri e permette l'invio del miglior consiglio irriguo all'agricoltore è stato avvalorato dall'Unione Europea come «buona pratica» di gestione idrica. Senza dimenticare che «la disponibilità irrigua permette un'agricoltura di qualità». Ma l'acqua irrigua può anche essere un potenziale serbatoio di energia rinnovabile nel settore idroelettrico a fronte di un progressivo esaurimento delle potenzialità dei grandi impianti. Spiega Gar-



**Irrigazione**  
I Consorzi producono 376 milioni di kilowattora

gano: «Da quando riusciamo a produrre energia idroelettrica perfino in pianura, sfruttando piccoli salti d'acqua, i 181mila chilometri della rete idraulica minore sono diventati uno straordinario strumento per la produzione di mini e micro-idroelettrico». Attualmente i Consorzi di bonifica ed irrigui producono oltre 376 milioni kilowattora all'anno di energia idroelettrica. Gli enti consorziali hanno già in progetto ulteriori 41 impianti (31 idroelettrici, 10 fotovoltaici), che produrranno ulteriori 45.939.369 kilowattora annui.

### Sostiene Slow Food

FRANCESCO  
MELE\*

## La spesa sia piccola e frequente Non sprecare il cibo si può

Lunedì scorso, alla presentazione del Rapporto 2014 sullo Spreco Domestico effettuato dall'Osservatorio Waste Watcher-Knowledge for Expo (ideato da Last Minute Market-SGW), il Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari Martina ha rimarcato l'impegno del governo su questo tema, impegno inaugurato ufficialmente il 5 febbraio scorso in occasione della Giornata Nazionale della Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS). I dati sono impressionanti: lo spreco di cibo, in Italia, equivale a 630 grammi a settimana e costa 6,5 euro a famiglia: circa 300 euro all'anno che se ne vanno nella pattumiera. Il dato complessivo sullo spreco alimentare nel nostro Paese è tuttavia incoraggiante: si è passati dallo spreco alimentare nel nostro Paese di 8,7 miliardi di euro di prodotto alimentare edibile (ottobre 2013) agli 8,1 miliardi di euro attuali. Un piccolo miglioramento che va ad aggiungersi ad altri piccoli passi in avanti fatti

nell'ambito dei consumi alimentari. Negli ultimi 10 anni, per esempio, è aumentato del 10% in Europa il consumo di biologico; è aumentato il numero di persone in Italia che ha ripreso ad autoprodursi cibo (in particolare biscotti, pane, marmellate); si è rinnovata la grande tradizione della cucina degli avanzi. E ancora: piattaforme social che permettono la condivisione di cibo per evitare sprechi dell'ultimo minuto ([www.nextdoorhelp.it](http://www.nextdoorhelp.it)); innovativi progetti di ricerca sulle buone pratiche riguardanti la giusta lettura delle etichette ([www.unabuonaoccasione.it](http://www.unabuonaoccasione.it)), l'abitudine che si va diffondendo di acquistare meno cibo e farlo più spesso. Il dinamismo che caratterizza il nostro Paese ha bisogno di politiche alimentari solide che puntino su un sistema agro-alimentare smart per produrre, distribuire e acquistare sulla base di effettive esigenze.

(\*) responsabile programma «Lotta agli sprechi» Slow Food Italia