

dolce vita
SPECIALE CIBUS TOUR

LA CRISI NON FERMA LA CRESCITA BIO

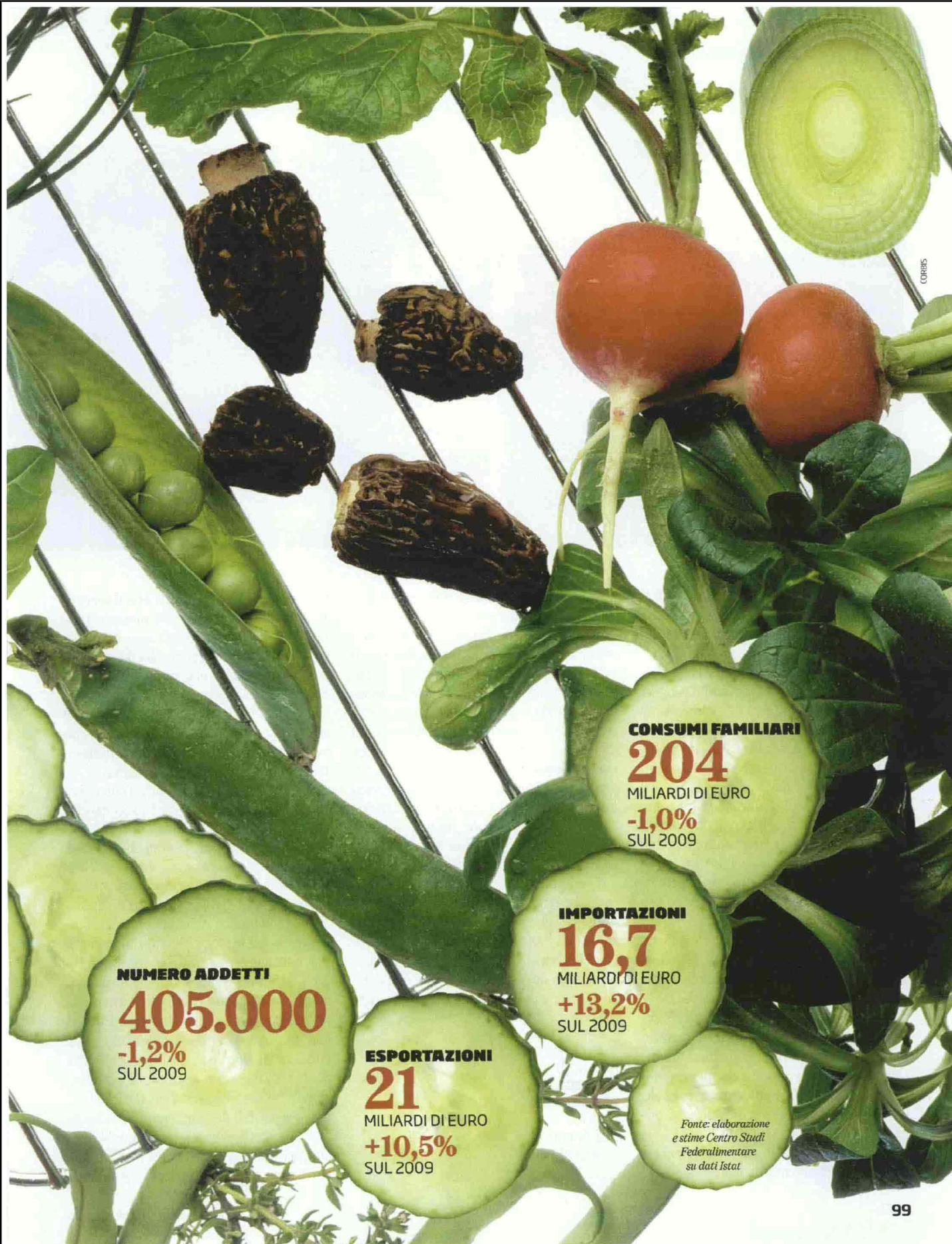
A PARMA, DA OGGI FINO A DOMENICA, SI MOSTRA (E SI ASSAGGIA) IL MEGLIO DEL MADE IN ITALY ALIMENTARE. UN SETTORE IN AUMENTO PER PRODUZIONE ED ESPORTAZIONI, MA IN CALO PER CONSUMI FAMILIARI. CON UN'ECCEZIONE...

di EMANUELE COEN

Non è facile mettere insieme i piccoli coltivatori di Confagricoltura e i giganti della grande distribuzione, gli artigiani di Slow Food, le aziende del biologico e le industrie che aderiscono a Federalimentare. Filosofie contrapposte, logiche e interessi che sembrano (e a volte sono) inconciliabili. Per la prima volta, questi universi distanti si danno però appuntamento a Parma per Cibus Tour, la nuova manifestazione promossa da Fiere di Parma e aperta al pubblico (la prossima edizione di Cibus, nel 2012, sarà invece, come sempre, rivolta agli addetti ai lavori) che per tre giorni, da oggi fino al 17 aprile, metterà ➤➤

**IL SETTORE
ALIMENTARE
NEL 2010**

FATTURATO
124
MILIARDI DI EURO
+3,3%
SUL 2009



CORBIS

CONSUMI FAMILIARI

204

MILIARDI DI EURO

-1,0%
SUL 2009

IMPORTAZIONI

16,7

MILIARDI DI EURO

+13,2%
SUL 2009

NUMERO ADDETTI

405.000

-1,2%
SUL 2009

ESPORTAZIONI

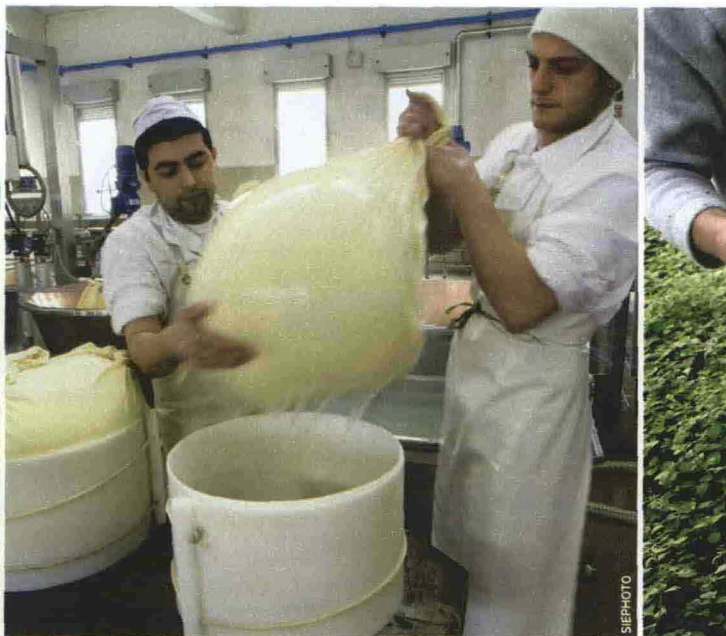
21

MILIARDI DI EURO

+10,5%
SUL 2009

Fonte: elaborazione
e stime Centro Studi
Federalimentare
su dati Istat

dolce vita
SPECIALE CIBUS TOUR



CORBIS

SEP/PHOTO

in mostra le eccellenze del made in Italy con una girandola di degustazioni, presentazioni di prodotti, incontri, laboratori e show.

Il settore, a dispetto della crisi economica, attraversa un periodo d'oro: nel 2010, secondo le analisi di Coldiretti su dati Istat, il valore delle esportazioni di prodotti agroalimentari italiani è aumentato del 10 per cento rispetto all'anno precedente e ha raggiunto il record storico, 21 miliardi di euro, con un balzo del 20 per cento dell'export nei Paesi asiatici emergenti. Esportazioni a parte, però, i dati di bilancio dell'industria alimentare italiana nel 2010, appena diffusi da Federalimentare, mostrano uno scenario abbastanza altalenante. Da un lato la produzione è in crescita (più 1,6 per cento), dall'altro si registra la lieve flessione dei consumi interni delle famiglie (meno 1,3 per cento in quantità).

A preoccupare il settore è però soprattutto il costante aumento delle quotazioni delle materie prime alimentari che, dopo l'aumento dei prezzi alla produzione (più 5 per cento a gennaio 2011), potrebbe avere ripercussioni anche sui prezzi al consumo.

Gli alimenti biologici, sviluppati e commercializzati nell'ottica della sosteni-

nibilità, rappresentano una fetta sempre più importante di questa torta: con circa 47 mila aziende, l'Italia è il primo esportatore al mondo di prodotti bio, il primo produttore del Pianeta per cereali, ortaggi, agrumi, uva e olive e il secondo per il riso: un giro di affari di oltre tre miliardi di euro, inclusi 900 milioni di export, con una crescita del 10 per cento degli acquisti da parte delle famiglie nel 2010, in controtendenza rispetto alla flessione dei consumi alimentari. Tanto che Cibus Tour dedica al tema una delle quattro aree della manifestazione, riservando le altre al *terroir*, vale a dire le eccellenze regionali, a *Pianeta nutrizione*, sugli stili vita e il cibo sano, e infine a *Po(r)co ma buono*, in collaborazione con Slow Food Italia.

«Finalmente anche l'industria alimentare, dopo quelle dei cosmetici, dell'abbigliamento e delle costruzioni, ha scoperto

Per i cibi naturali le regole sono molto rigide, dal seme al market

l'importanza del legame con il territorio, della certificazione dei processi produttivi e della sostenibilità a partire dalle materie prime. Meglio tardi che mai» dice Paolo Carnemolla, presidente di Federbio, la federazione che rappresenta il 40 per cento dei produttori italiani del settore, e alla guida di Prober, l'associazione delle 3.500 aziende biologiche e biodinamiche dell'Emilia Romagna.

Nel Villaggio Bio di Cibus Tour i visitatori possono incontrare i produttori e assaggiare i prodotti (frutta, verdure, pasta, olio, marmellate, parmigiano, passate di pomodoro), assistere alle performance degli chef nella *zona cooking show*, partecipare ai seminari a cura di Buonitalia sul biologico nella ristorazione scolastica e sul biologico visto dai ragazzi. Per cambiare mentalità e abitudini, infatti, si punta sulle nuove generazioni. «Oggi il biologico» continua Carnemolla «è l'unico sistema produttivo in Europa con un quadro di regole rigido, che vieta l'utilizzo di Ogm e di sostanze chimiche di sintesi, e con un sistema di certificazione che accompagna i prodotti dal seme agli scaffali dei supermercati». I controlli, in effetti, non mancano: quelli degli enti privati di certificazione, previsti dalle norme dell'Unione europea, si somma-



ROBERTO ARCARI/CONTRASTO

no a quelli delle autorità pubbliche (Nas, Asl, ministeri della Salute e delle Politiche agricole, Corpo forestale dello Stato) che vigilano anche su eventuali truffe e contraffazioni. Tuttavia, nonostante la crescente attenzione degli italiani a ciò che mangiano, qualche diffidenza verso il biologico resta.

Secondo una recente indagine di Eurobarometro rielaborata da Coldiretti, infatti, l'86 per cento degli italiani è preoccupato dalla sicurezza del cibo, al quale viene addirittura associato un rischio potenziale superiore a quello di un incidente in auto, della criminalità o delle malattie. Ma, in tempi di recessione, il fattore prezzo gioca la sua parte. «È vero» ammette Carnemolla, «in media i prodotti biologici sono più cari. Per un uovo biologico si paga anche il doppio». La colpa? «È dei costi di produzione, molto più alti rispetto agli altri sistemi. Per non parlare della zootecnia, più attenta ai mangimi e al benessere animale. I polli allevati in un'azienda biologica, per esempio, vivono almeno novanta giorni e devono avere almeno quattro metri quadrati per razzolare. Ma quando è in gioco la salute non si può guardare solo al prezzo». Stipendi permettendo.

EMANUELE COEN

15 APRILE 2011

PARLA IL PRESIDENTE DI SLOW FOOD ITALIA **ROBERTO BURDESE**

SALUMI DI QUALITÀ? MEGLIO PO(R)CO MA BUONO

La prima volta non si scorda mai. Sarà per questo che Slow Food Italia sbarca a Parma con un grande evento nell'evento.

Po(r)co ma buono. Alleva, trasforma, mangio è un inno al maiale e ai suoi derivati. Oltre cinquanta espositori da ogni Regione, presidi Slow Food, laboratori e teatri del gusto, percorsi educativi per adulti e bambini, tavole rotonde, mostre e grandi cuochi (da Massimo Bottura a Angelo Troiani) per soddisfare il palato e parlare di temi forti: benessere animale, qualità dei mangimi e tecniche di allevamento, storie di salumi dimenticati. Perché il suino è il simbolo della biodiversità

alimentare, visto che dalle sue carni solo in Italia si ricavano oltre duecento tipi di insaccati. E sui 121 salumi a denominazione d'origine (Dop e Igp) nell'elenco ufficiale dell'Unione europea,



ben 34 sono italiani. Roberto Burdese (nella foto), presidente di Slow Food Italia, è l'artefice e organizzatore del progetto.

Per la prima volta partecipate a un evento con la grande industria alimentare. Un cambio di rotta?

Le sfide dell'alimentazione non si vincono

restando arroccati nel proprio castello. La filosofia del mangiare buono, pulito e giusto va applicata anche nella quotidianità, non solo al ristorante. E così abbiamo raccolto l'invito di Cibus Tour per vedere se si possono contaminare ambiti produttivi eterogenei. L'industria non deve vedere nei piccoli produttori nemici o concorrenti, ma addirittura finanziari. Finché resistono i piccoli anche i grandi avranno qualcosa in più da raccontare in giro per il mondo.

Perché proprio la carne suina?

È uno dei temi cruciali dell'alimentazione, che affrontiamo nella patria della cultura del maiale: l'Emilia Romagna. Da un lato, infatti, i prodotti suini sono un simbolo del made in Italy, dall'altro c'è una crisi nera del settore: solo in provincia di Modena nel giro di pochi anni si è passati da 800 mila a 220 mila capi allevati. Slow Food può stimolare riflessioni su sostenibilità e qualità.

Perché i salumi dei presidi Slow Food dovrebbero essere più affidabili?

Intanto, no ai mangimi Ogm, che in Italia vengono largamente utilizzati. E poi, entro quest'anno, nei presidi si potranno utilizzare solo materie prime con tracciabilità completa, questo si aspettano oggi i consumatori.

(e.c.)



CORBIS

dolce vita SPECIALE CIBUS TOUR

HI-TECH A DIETA CON L'IPAD

Un diario quotidiano on line per annotare cosa si mangia e avere subito il calcolo delle calorie assunte e consumate. E, in più, il controllo sul proprio stile di vita grazie al monitoraggio settimanale dei risultati raggiunti rispetto agli obiettivi di perdita di peso prefissati. Aboca (una delle maggiori



aziende agricole per la produzione di piante medicinali e di prodotti di erboristeria) in collaborazione con Aidap (l'Associazione italiana disturbi

dell'alimentazione e del peso) sul sito www.equilibrioincontrollo del peso.it aiutano gli utenti a tenersi in forma. Da qualche giorno è disponibile anche un'applicazione gratuita per iPhone e iPad che permette di avere il diario direttamente sul telefonino o sul tablet. Perché anche la tecnologia può aiutare a fermare la bilancia.

IL LIBRO RICETTE IN SALUTE

Aprile è il mese delle zucche. Nell'orto crescono rigogliose e offrono quei fiori che, cucinati, sono davvero buoni: fritti come farciti. A giugno, invece, trionfano le carote: irrorate di brandy saranno una scoperta per il palato. Mangiare secondo natura si può, bisogna solo imparare

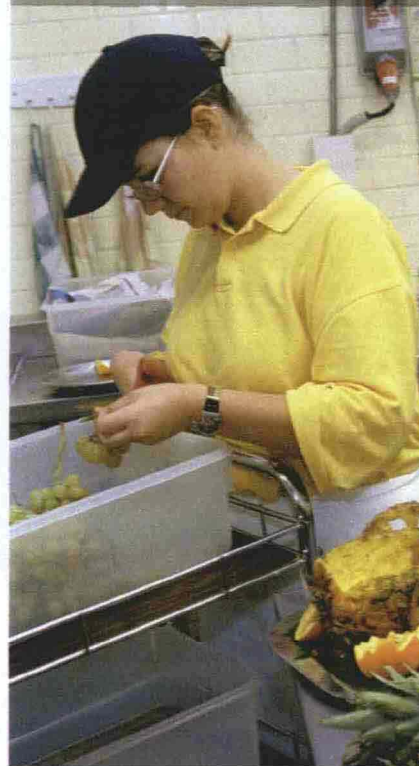


a conoscere i suoi ritmi. Ecco perché dieci anni fa Laura Rangoni ha abbandonato Milano e ha iniziato a curare il suo orto, seguendo «il fluire delle stagioni». Da questa esperienza,

è nato La cucina della salute (Newton Compton, pp. 336, euro 9,90, in libreria dal 5 maggio), calendario gastronomico che per ogni mese suggerisce ricette con frutta e verdure della nostra terra. Perché, come spiega la giornalista, «riappropriarsi di ritmi di vita più umani significa anche stare attenti a quello che mettiamo nel piatto». (e.c.)

QUANDO LA BILANCIA METTE PAURA

ALCUNI DATI TRATTI DAL SETTIMO RAPPORTO SULL' OBESITÀ IN ITALIA DELL'ISTITUTO AUXOLOGICO ITALIANO



www.ecostampa.it

Non è mai troppo presto per iniziare a mangiare bene. A voler fare le cose come si deve, bisognerebbe stare attenti già da quando si è nella pancia della mamma, «perché se un feto cresce troppo è probabile che in futuro il bambino avrà problemi di peso». A sostenerlo è Sergio Bernasconi, direttore della Clinica pediatrica dell'Azienda ospedaliero-universitaria di Parma e tra i moderatori di Pianeta Nutrizione, una serie di dibattiti e workshop che si svolge all'interno di Cibus Tour: tre giorni di incontri con medici e nutrizionisti che spiegheranno come e che cosa mangiare per avere uno stile di vita sano e senza eccessi di grasso.

I dati emersi a fine marzo dal Settimo rapporto sull'obesità in Italia dell'Istituto auxologico italiano, infatti, parlano chiaro. Nel nostro Paese circa il 10 per

PANCE D'ITALIA PER TORNARE IN FORMA SERVONO CINQUE PASTI

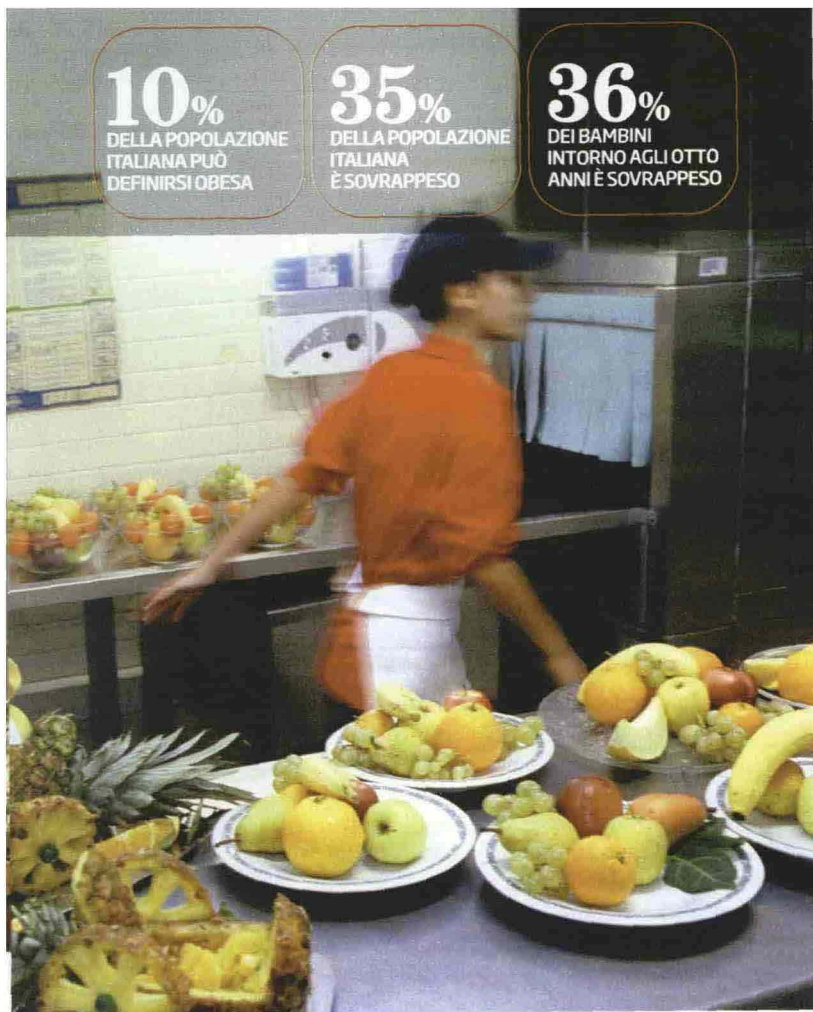
IL 45 PER CENTO DELLA POPOLAZIONE HA PROBLEMI DI PESO. COME SUPERARLI? MANGIANDO SPESSO. SOPRATTUTTO FRUTTA E VERDURA. E COMINCIANDO A FARLO DA BEBÈ. ANZI, DA PRIMA

di EMILIANO CORARETTI

cento della popolazione adulta può essere definita «obesa» e il 35 per cento è in sovrappeso. «In totale» continua Bernasconi «sono venti milioni gli italiani che hanno problemi di peso: un dato del genere ritrae un Paese dove si pensa ancora che "grasso è bello". E, rispetto a cinque o sei anni fa, le percentuali di obesità rimangono pressappoco stabili, men-

tre in Gran Bretagna e negli Stati Uniti si registra una diminuzione, che testimonia come in altre parti del mondo si stanno prendendo dei provvedimenti».

Ecco, i provvedimenti. Come si fa a non ingrassare senza credere che il frigorifero sia il peggior nemico? Bernasconi non ha dubbi: «La soluzione non è stare a digiuno, ma mangiare cinque volte



10%
DELLA POPOLAZIONE
ITALIANA PUÒ
DEFINIRSI OBESA

35%
DELLA POPOLAZIONE
ITALIANA
È SOVRAPPESO

36%
DEI BAMBINI
INTORNO AGLI OTTO
ANNI È SOVRAPPESO

L'INIZIATIVA L'ALLARME GRASSI COOP

È come un semaforo arancione: si può procedere, ma facendo tanta attenzione. Il nuovo bollino inventato dalla Coop per alcuni prodotti destinati ai ragazzi (ma non solo a loro) mette in guardia dal loro uso eccessivo: mangiarne troppi potrebbero far male. Il disegnino parla



chiaro: da una parte del dondolo c'è un bambino talmente grasso da superare in peso gli altri due seduti dalla parte opposta. Per ora la scritta «consumo moderato» appare solo su due tipi di merendine, ma entro

giugno saranno circa un centinaio i prodotti a marchio Coop (bibite gasate, patatine, succhi di frutta) con il bollino d'allerta. Che non significa «vietato mangiare», ma invita il consumatore (grande o piccolo che sia) a non strafare. Per evitare i pericoli c'è poi la linea Coop per i ragazzi Club 4-10: meno grassi, calorie e sale. E il semaforo diventa verde. (e.c.)

al giorno, facendo in modo che ognuno di questi pasti contenga frutta o verdura. Bisogna poi limitare l'uso dell'olio e introdurre sempre di più nelle nostre cucine il sale iodato, visto che noi italiani lo utilizziamo molto meno degli altri Paesi europei. Una dieta così composta va somministrata già nei primi anni di vita. Quando un bambino diventa obeso, e in Italia il 36 per cento dei ragazzi intorno agli otto anni ha problemi di eccesso di peso, diventa una battaglia persa anche per noi medici.

Praticare una sana alimentazione significa, quindi, migliorare i propri standard di vita e quelli dei propri figli. Anche perché quello dell'obesità è spesso un problema familiare. «Si stima ormai che i fattori genetici contribuiscano tra il 40 e il 70 per cento alla variazione individuale nell'obesità» dice Michele Carruba, direttore del Laboratorio di ricerche sull'obesità dell'Istituto auxologico italia-

no e anche lui presente a *Pianeta nutrizione*. «Che cosa significa? Che il peso è determinato dall'ereditarietà con un tasso di trasmissione di poco inferiore a quello dell'altezza».

Mangiar bene, comunque, non basta. Se è vero, come sostiene l'Organizzazione mondiale della sanità, che l'obesità è diventata «un'epidemia globale» (nel mondo le persone sovrappeso sono circa un miliardo), è altrettanto vero che la nostra società soffre di un'altra patologia, la sindrome ipocinetica: «Parola complicata» spiega il presidente della

Nutrirsi bene non basta. Gli esercizi fisici andrebbero prescritti come farmaci

Società italiana alimentazione e sport Angelo Giglio «che significa una cosa sola: non ci muoviamo più. Il progresso ci aiuta a fare le cose senza fatica, dall'andare al lavoro in auto e a connettersi con il mondo stando seduti davanti a un computer, ma le comodità non possono essere degli alibi per non esercitare mai il nostro corpo».

E come la cattiva alimentazione è un problema culturale, per il professor Giglio l'attività motoria è «una priorità sociale». «Un popolo in salute non incide sulle casse dello Stato. È per questo che gli esercizi fisici dovrebbero essere prescritti come le medicine, somministrandoli in modo personalizzato. Ricordiamoci poi che quando si parla di attività fisica non si intende solo lo sport. Basta fare diecimila passi al giorno per essere sani. Che poi significa usare le proprie gambe almeno quattro ore nel corso della giornata».