

# Qui Europa

A CURA DI **Marco Zatterin**

## Europa verde

### Il ritorno di Romano Prodi

Si ragiona di Europa verde all'europarlamento. Martedì inizieranno su «L'agricoltura europea e le sfide globali». Partecipano Romano Prodi, Paolo De Castro, l'ex commissario Fischler, Martin Schulz (Pse), Joseph Daul (Ppe). Presiede David Sassoli, capogruppo Pd.

## Europarlamento

### Pd spaccato sugli Ogm

L'Europarlamento boccia l'emendamento che invita a scrivere sugli alimenti «Prodotti a partire da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati». Pdl contrario. Idv a favore. Mezzo Pd da una parte e mezzo dall'altra. Scelta di coscienza. O idee da chiarire.

## Allevatori

### Trattori sull'Europa

Mucche in arrivo al Justus Lipsius. Domani nuova sfilata di allevatori, la prima da ottobre. Sono allarmati dal regime allo studio per le quote latte. I ministri Ue devono decidere come pilotare il mercato. Il passato insegna che la protesta se ne va mai via con le mani vuote.



## Bevande alcoliche

### Il monopolio tedesco

La Germania ha una deroga sulla concessione di aiuti di stato ai piccoli produttori di bevande alcoliche che scade a fine anno. Il Consiglio Ue pensa di prolungarla al 2013. I produttori francesi e italiani non sono d'accordo. La voce di Berlino, per ora, è stata più grossa.

PRESENZE IN AUMENTO NELLE CAMPAGNE ITALIANE

# La vacanza 2010 è tra il verde dell'agriturismo

Sono 5 milioni i visitatori, soprattutto stranieri. Cercano la genuinità del cibo, ma anche fitness

GIANNI STORNELLO

Sapore di sale? Macché. La vacanza del 2010 è in campagna. Oltre 5 milioni di turisti - italiani ma soprattutto stranieri - trascorreranno l'estate tra il verde, magari vicino a un centro benessere. E' la stima di

**La nuova tendenza è l'abbinamento con centri benessere creati dalle aziende**

Coldiretti sulle presenze negli oltre 18 mila agriturismi italiani, con un aumento del 3 per cento rispetto all'anno scorso. Anche i dati sulle prenotazioni fatte dopo le vacanze pasquali sono confortanti: più 8 per cento rispetto all'anno passato.

A orientare la scelta sulla vacanza nel verde non è soltanto il desiderio di vivere all'aria aperta - l'escursionismo e l'impiego di mountain bike sono praticati rispettivamente in 3140 e 2398 aziende, il trekking in 1657 e l'equitazione in 1615 - ma anche la voglia di gustare i sapori del territorio, un'opportunità alimentare che negli agriturismi è più che radicata.

La tendenza nuova però - che gli imprenditori del settore hanno lanciato fiutando le esigenze del mercato - è quella del fitness. Tra le circa 1600 aziende agrituristiche presenti sulla guida on-line di «Turismo Verde-Cia», oltre 700 sono vicine a centri termali, e il dieci per cento circa ha un centro benessere al suo interno. A proposito di salute, c'è anche la formula «Oasi del benessere», la prima esperienza italiana di collaborazione tra una società assicuratrice e un'associazione agrituristica.

Turismo Verde-Cia - l'associazione aderente alla Confe-

derazione italiana degli agricoltori - ha firmato di recente una convenzione con i ministeri delle Politiche agricole e del Turismo. E' in questa occasione che sono stati annunciati i soddisfacenti dati sulle prenotazioni per quest'anno, dopo la sfavorevole annata 2009 (meno 6% di presenze). Nell'arco di questi 12 mesi si annunciano - come comunica la TurismoVerde-Cia - 15 milioni di pernottamenti e un complessivo giro d'affari di un miliardo e 200 milioni di euro.

I nostri connazionali hanno in media accorciato la loro permanenza nelle aziende agrituristiche a 4-5 giorni. Gli stranieri, invece, prenotano soggiorni di almeno una settimana, non trascurando gli agriturismi comodi per visitare le città d'arte.

**18**  
mila

Le aziende agrituristiche in Italia che richiamano presenze anche per la qualità della cucina legata al territorio

**7**  
giorni

La vacanza media in agriturismo degli stranieri. Per gli italiani il soggiorno si riduce a quattro-cinque giorni



## Sostiene Slow Food

VALERIA COMETTI



## Il piacere di mangiare "locale"

Che senso ha promuovere pratiche di scala locale in tema di cibo, in un mondo caratterizzato da un modello alimentare omologato con cibi slegati dal contesto culturale e territoriale di produzione?

Secondo noi è l'unica cosa logica da fare. Siamo esseri sociali che vivono delle relazioni con gli altri e con l'ambiente che ci circonda, della curiosità di scoprire luoghi e del piacere di condividere volti e esperienze. In tal senso il cibo è un ottimo catalizzatore. Scegliere cosa e dove mangiare è un'azione quotidiana che ha mille implicazioni, dalla cura della nostra salute, del corpo e dello spirito, a quella dei nostri commensali e dell'ambiente; al riconoscimento del lavoro dei produttori. Mangiare locale, scegliendo cibo di stagione e del territorio significa dunque occuparsi delle comunità in cui viviamo e attivare un'economia locale. L'unica economia di cui beneficiamo direttamente, perché valorizza i luoghi e le persone che frequentiamo. Ma come riappropriarci di queste conoscenze e di questo piacere? Per esempio, promuovendo occasioni di studio e confronto sul territorio. Come quella che si è svolta questo fine settimana a Chiusa Pesio (Cuneo), grazie alla collaborazione fra Comune, Parco Naturale Alta Valle Pesio e Tanaro e Slow Food. Una formazione volta a creare figure che mettano in relazione le scuole: insegnanti, genitori, nonni ortolani e ragazzi con i principali attori del territorio: produttori, cuochi, cittadini, ecomusei, enti, per accompagnarci nella riscoperta di una comunità locale e nella valorizzazione dei suoi prodotti.

## il caso

MATTEO BORGETTO TORINO

Per il settore delle pesche, il 2009 è stato l'annus horribilis. Prezzi alla produzione crollati del 50%, quelli al consumo scesi soltanto di pochi punti percentuali. Gli oltre duemila agricoltori piemontesi che coltivano pesche e nettarine, incassavano 20 centesimi al chilo, contro i 30-35 dei costi di produzione, senza contare il lavoro. Bilancio di fine stagione? Un passivo di tremila euro a ettaro.

La grande distribuzione, a gennaio, attraverso la «pianificazione economica» (cioè quanto si decide di investire nei vari prodotti alimentari) determina quale sarà la domanda e, di conseguenza, anche l'andamento dei prezzi.

# Pesche, contro la crisi prezzi settimanali



**20**

centesimi al chilo

Una situazione a cui i produttori piemontesi e le associazioni di categoria hanno deciso di dire «basta». Mercoledì pomeriggio, a Torino, l'assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Sacchetto, ha convocato un tavolo di confronto sulla campagna pesche 2010. Si parlerà delle previsioni di produzione (80 mila tonnellate di pesche, 74 mila di nettarine in Piemonte), ma soprattutto, dell'abbassamento dei prezzi di vendita alla produzione. «Valuteremo se esiste la possibilità di stabilire un prezzo settimanale in base al-

l'andamento del mercato - dice l'assessore - con l'obiettivo di rendere note ai produttori le oscillazioni di quotazioni per varietà di prodotto, a seconda del periodo di raccolta e commercializzazione. Un'iniziativa utile anche ai consumatori».

**NEL 2009**

Le quotazioni alla produzione crollate del 50%

All'incontro parteciperanno Asprofruit, Lagnascofruit, Ortofrut, Associazione Esportatori ortofrutta, Confragricoltura, Cia, Coldiretti regionale e Unioncamere. Intanto venerdì la Camera di commercio presenterà la campagna promozionale «Pesca Cuneo».

# Qui Italia

## Primi salumi halal

Un mercato da 5 miliardi. Fra i prodotti «halal» conformi ai precetti di religione islamica, che ammonta a circa 5 miliardi di euro, sono arrivati i primi salumi fatti di carne di capra e pecora. E' l'idea imprenditoriale di un giovane, Antonio Salis, che ha vinto il Premio Oscar Green.

## Ente Risi

Cambia la guida. Massimo Camandona, imprenditore risicolo di Vercelli, guiderà l'Ente Nazionale Risi. Il Consiglio dei ministri ha accolto la proposta di Galan, bocciata la candidatura di Marco Avanza, novarese, proposto dal predecessore Zaia e sostenuto dalla Lega.

## Anti depressione

Con la dieta vegetariana. Secondo uno studio condotto dai ricercatori giapponesi del National Center for Global Health and Medicine di Tokyo, una dieta ricca di vegetali protegge dalla depressione. In più, elevate quantità di frutta, verdura, funghi e soia ne ridurrebbero i sintomi.

## La spesa

Primi gli abruzzesi. Gli abruzzesi spendono per la tavola il 40% in più rispetto ai trentini e si posizionano al top in Italia con 530 euro al mese. La spesa è la prima voce in Campania, Calabria, Basilicata e Puglia e seconda dopo la casa in tutte le altre. Ultimo il Trentino con 381 euro.

## Cantine colte

Con le Biblioteche del vino. Da un'idea dell'Associazione degli Alberghi del Libro d'Oro nascono le Biblioteche del vino: nelle cantine si organizzano eventi, reading e intrattenimenti con degustazioni mirate. Primo appuntamento il 28 agosto a Bolgheri, alla Fattoria Terre del Marchesato.