

Salone del gusto al via. Ecco l'olio tutto italiano

L'obiettivo è chiaro: cambiare i modelli di produzione e di consumo per raggiungere uno stile di vita e di sviluppo sostenibile. Anche il campo d'azione è stato individuato: l'agricoltura, che a livello globale si gioca la sfida per nutrire gli oltre 9 miliardi di persone che vivranno nel 2050, e per i quali la produzione agricola dovrebbe aumentare del 60%. «Se riuscissimo a ridurre della metà gli sprechi, avremmo cibo per un miliardo di persone» ha spiegato il direttore della Fao, Graziano Da Silva.

UN DIVERSO SVILUPPO POSSIBILE

Una sfida che a livello locale si declina in mille forme diverse, quanti sono i progetti che puntano a rinnovare ed accorciare la filiera alimentare, rivalutare i prodotti locali, garantire la sopravvivenza economica di intere comunità, riscoprire risorse e saperi che rischiano di scomparire. Molti di questi hanno trovato spazio e vetrina al Salone del Gusto e Terra Madre che ha aperto ieri i battenti a Torino, con cibi provenienti da oltre 100 paesi diversi, 120 presidi internazionali Slow Food, 200 italiani, e 400 Comunità del cibo.

L'edizione in corso, non a caso, è dedicata ai «cibi che cambiano il mondo». Compresi quelli che, assicurando un'equa retribuzione ai coltivatori, tutelano l'occupazione e guardano all'uscita dalla recessione economica in corso (la Coldiretti stima che, con i nuovi mestieri del gusto, si apriranno in Italia opportunità per almeno 100mi-

IL DOSSIER

LUIGINA VENTURELLI

INVIATA A TORINO

Si chiamerà «Assieme» e sarà un extravergine d'oliva «nazionale» al cento per cento: materia prima, produzione, trasformazione, rete di vendita e distribuzione

la nuovi posti di lavoro nei prossimi tre anni). Compresi quelli che, vigilando sulla tracciabilità e onestà degli alimenti, cercano di garantire a tutti i consumatori, e non solo a quelli in grado di pagare l'eccellenza enogastronomica, cibi di qualità.

UNA FILIERA CORTA PER L'OLIO

In questa direzione va il progetto congiunto di Coop, Cia, Cno e Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentari per realizzare un olio extravergine d'oliva davvero *Made in Italy*: tutta italiana la materia prima, tutti italiani i luoghi di produzione e trasformazione, tutta italiana la rete di vendita e distribuzione. Dalla fine di ottobre sarà in vendita nei negozi Coop con l'etichetta distintiva «Assieme» a un «prezzo congruo», circa 3,50 euro la bottiglia da

mezzo litro, in grado di remunerare in maniera adeguata gli agricoltori - in forte sofferenza per i limitati margini di redditività - e quindi salvare migliaia di posti di lavoro, soprattutto al Sud. «Sarà un'ulteriore arma di difesa contro le truffe e le sofisticazioni che al nostro olio extravergine d'oliva, il migliore al mondo, causano ogni anno danni per oltre 1,5 miliardi di euro» ha spiegato il presidente Cia, Giuseppe Politi. «In una fase difficile come quella attuale, è compito della distribuzione fare da cerniera fra chi produce e chi consuma, accorciando la filiera per offrire ai consumatori l'alta qualità a un prezzo accessibile» ha sottolineato anche Vincenzo Tassinari della Coop.

Un progetto salutato con favore anche dal ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania, perché a tutela di un comparto di indiscussa eccellenza nazionale, che occupa 1.200 mila ettari di terreni e vale 3,5 miliardi di euro l'anno, particolarmente bersagliato dalle contraffazioni: «Spesso il consumatore non riceve adeguate informazioni sulla provenienza del prodotto, nonostante la normativa Ue. In tal senso la Commissione europea ha appena proposto una normativa per eliminare le distorsioni ora presenti sull'etichettatura delle bottiglie» ha ricordato il ministro.

LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE

Numerose, ed inedite, le presenze al Salone del Gusto di enti ed istituzioni incaricati di tutelare i consumatori dalla contraffazione e dalle comunicazioni ingannevoli. Dallo stand dei Nuclei Antifrodi del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari (Nac), che a tal fine hanno predisposto un apposito decalogo d'uso per i cittadini. A quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, incaricato delle analisi del Dna per smascherare le frodi alimentari (dal pangasio spacciato per branzino, alla carne di pollo colorata e venduta per cavallo), presso il quale si terranno dimostrazioni pratiche su come opera a tutela della nostra salute e su come si può estrarre il Dna dagli alimenti a casa propria con prodotti d'impiego comune.



Inaugurazione del Salone Internazionale del gusto e Terra Madre al Lingotto di Torino FOTO ALESSANDRO DI MARCO/ANSA

www.ecostampa.it



113102