

NOMINE MARETTI (LEGACOOP) COORDINATORE DI AGRINSIEME EMILIA-ROMAGNA



Cambio al vertice di Agrinsieme Emilia-Romagna, il coordinamento che riunisce Cia, Confagricoltura e Copagri e le centrali coop (Legacoop, Confcooperative e Agci), queste ultime a loro volta affiliate ad Alleanza cooperative italiane: ad Antonio Dosi, presidente regionale Cia, succede Cristian Maretti (a destra nella foto), presidente Legacoop Agroalimentare Nord Italia. Romagnolo, 47 anni, laureato in Scienze agrarie e con un diploma di specializzazione in gestione delle imprese agricole e agro-alimentari conseguito presso il Centre International des Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes di Montpellier (Francia), Maretti resterà in carica un anno.

Tra le priorità del mandato il neocoordinatore ha indicato la valutazione della Politica agricola comunitaria e dei suoi effetti sullo sviluppo del settore. «Di particolare importanza - ha sottolineato - sarà il rapporto con la Regione Emilia-Romagna per l'individuazione delle priorità politiche dei prossimi anni e la situazione post-sisma del 2012.

INDAGINE ALIMENTAZIONE: FRUTTA E INSALATA SONO I CIBI PIÙ SPRECATI

Italiani meno spreconi a tavola. È quanto emerge da un'indagine condotta dall'Osservatorio Waste Watcher (Last Minute Market/Swg), nell'ambito della quarta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, promossa dal Ministero dell'ambiente. La classifica dei cibi più sprecati in Italia vede al primo posto la frutta (31%), al secondo l'insalata (29%), quindi le verdure e il pane, seguono affettati (salumi), formaggi e latticini. E ancora, yogurt e latte, pasta cotta, carne cotta e cruda, in coda uova e salse (5%) e dolci (4%). «Ammonta a 145 kg il cibo buttato ogni anno a famiglia, per un costo di 360 euro - stima **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market - ma c'è un'evoluzione positiva. Secondo gli ultimi monitoraggi, il 22% dei

cittadini mette in atto comportamenti virtuosi di prevenzione e rispetta l'ambiente e il 57% dimostra fattiva attenzione alla questione».

FORMAZIONE L'ASSOCIAZIONE CHEFTOCHEF PORTA LA CUCINA D'AUTORE NELLE SCUOLE

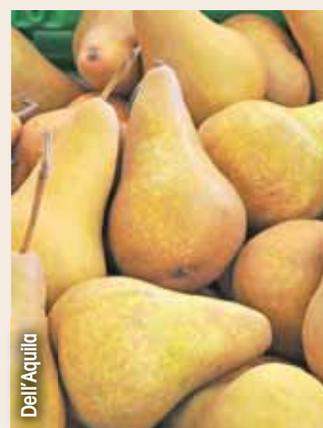
Si rafforza l'attività formativa di *CheftoChef*, l'associazione che riunisce i cinquanta migliori cuochi stellati dell'Emilia-Romagna, oltre alle più importanti aziende agroalimentari e ai principali Consorzi dei prodotti tipici regionali. È uno dei punti centrali del ricco programma d'attività che il sodalizio ha in cantiere in questo 2017; attività che hanno come denominatore comune la "cucina d'autore" per la valorizzazione delle grandi specialità gastronomiche regionali.

L'attività formativa sarà consolidata in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, l'Ufficio scolastico regionale e i singoli istituti e centri professionali. Da segnalare anche una serie di appuntamenti in giro per l'Europa, dopo la positiva esperienza di New York sul finire del 2016. Sarà Londra a ospitare, a più riprese nel corso dell'anno, 4 cene e 3 *workshop* assieme al Consorzio del Parmigiano-Reggiano e al Consorzio Produttori Antiche Acetaie. In programma anche un gemellaggio gastronomico fra Emilia-Romagna e Costa Brava.

FIERE FUTURPERA: LE NOVITÀ 2017 PRESENTATE A FRUIT LOGISTICA

Valorizzare un distretto produttivo d'eccellenza che comprende l'Emilia-Romagna e una parte del Veneto per far crescere reddito e occupazione a favore dell'intero comparto. Sono gli obiettivi della seconda edizione di *Futurpera*, la manifestazione fieristica completamente dedicata alla filiera pericolosa in programma a Ferrara dal 16 al 18 novembre 2017, le cui novità sono state presentate in anteprima a *Fruit Logistica* di Berlino.

Gli operatori troveranno a *FuturPera* un'ampia parte espositiva e commerciale in grado di ospitare e rappresentare l'intera filiera, dalla produzione al consumo. Di alto profilo l'offerta di convegni e incontri tecnici che affronteranno le principali tematiche del settore, dalle tendenze di mercato alle prospettive della difesa fitosanitaria, fino alle novità della ricerca varietale. In questa seconda edizione anche un approccio più green, con uno spazio dedicato alla produzione biologica e alle sue prospettive nel settore pericolo.



VALORIZZAZIONE MADE IN ITALY ETICHETTA D'ORIGINE PER LA PASTA, DECRETO ALL'ESAME DI BRUXELLES



A Bruxelles per una prima verifica lo schema di decreto interministeriale (Politiche agricole e Sviluppo economico) che introduce l'indicazione obbligatoria dell'origine per la filiera grano-pasta in Italia. Il decreto prevede che le confezioni di pasta secca prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicati in etichetta il Paese di coltivazione del grano e quello di molitura. Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi Ue, Paesi non Ue, Paesi Ue e non Ue. Se il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo Paese, come ad esempio l'Italia, si potrà usare la dicitura: "Italia e altri Paesi Ue e/o non Ue".

Intanto è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto che introduce in etichetta l'indicazione obbligatoria dell'origine per i prodotti lattiero-caseari in Italia. L'obbligo scatterà dal 19 aprile 2017.

ZOOTECNIA NASCE CONSORZIO DI GARANZIA DEL SUINO ITALIANO

Suini certificati *made in Italy*, per dare garanzia di reddito agli allevatori e sicurezza alimentare ai consumatori: sono questi i due obiettivi del nuovo Consorzio di garanzia del suino italiano, nato su iniziativa di una cinquantina di allevatori per lo più di Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, ma anche Basilicata. Sono titolari di 127 allevamenti per un totale di 25mila scrofe e 400mila suini grassi (165 kg).

Il Consorzio punta a tutelare il suino nato e allevato in Italia e a inviarlo al macello con un apposito marchio, che renda immediatamente riconoscibile la provenienza delle carni. Presidente del neonato organismo è stato nominato l'attuale presidente di Assosuini, Giuseppe Ferrari, vice presidenti Omar Gobbi e Antonio Catalano.

PRODOTTI D'ECCELLENZA LA PATATA DI BOLOGNA DOP HA IL SUO CONSORZIO DI TUTELA

Nasce il Consorzio di tutela della Patata di Bologna Dop. L'annuncio è stato dato dal presidente **Alberto Zambon**, il quale ha sottolineato che si tratta del «coronamento di un percorso durato quasi 16 anni e che, dopo l'ottenimento della Dop nel 2012, vede ora la trasformazione del vecchio organismo associativo in un nuovo ente con tutte le prerogative riconosciute dalla normativa europea, a partire dalla tutela e vigilanza sul mercato».



Il neonato Consorzio, che può associare solo produttori e confezionatori, attualmente comprende gli agricoltori riuniti nell'Op Assopa, 3 cooperative (Apofruit, Cesac e Patfruit) e 6 commercianti privati. L'unica varietà ammessa dal disciplinare produttivo è la Primura, al top della qualità per unanime riconoscimento. In provincia di Bologna si producono mediamente ogni anno circa 75mila tonnellate di patate, di cui 11mila certificate Dop.

Flash

GARDINI PRESIDENTE ALLEANZA COOPERATIVE ITALIANE

Maurizio Gardini è stato eletto presidente dell'Alleanza cooperative italiane per il 2017. Gardini, che è anche presidente nazionale di Confcooperative, sarà coadiuvato dai co-presidenti Rosario Altieri (Agci) e Mauro Lusetti (Legacoop).

OSCAR GREEN 2017 PREMIA LE IDEE INNOVATIVE

Sono aperte le iscrizioni all'edizione 2017 di Oscar Green, concorso riservato agli imprenditori agricoli e agroalimentari under 40 organizzato da Coldiretti giovane impresa. Per partecipare c'è tempo fino al 31 marzo prossimo. Le iscrizioni possono essere fatte online sul sito: oscargreen.it

GARLAPPI CONFERMATO AL VERTICE DI ARAER

Maurizio Garlappi continuerà a guidare l'associazione regionale allevatori dell'Emilia-Romagna (Araer) per i prossimi quattro anni. Sarà affiancato alla vicepresidenza da Fabio Boldini.

BONIFICA RENANA, USCITO V REPORT ANNUALE

È uscito il quinto Report annuale del Consorzio della Bonifica Renana: si tratta del principale strumento per i 257mila consorziati, afferenti a 64 comuni, e per tutti i cittadini che vogliono approfondire il ruolo e le funzioni svolte dalla Bonifica Renana nel territorio di competenza. bonificarenana.it