

PROBLEMI CON IL VICINO DI CASA?
GUIDA PRATICA AL CONTENZIOSO CONDOMINIALE

IN EDICOLA CON

Agricoltura Oggi



IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

J'accuse della scienziata, senatrice a vita. E il presidente Confagri, Giansanti, la vuole ministro
Italia, fabbrica delle bufale ogm
Elena Cattaneo: un inganno dire che il transgenico fa male

DI LUIGI CHIARELLO

L'Italia è una fabbrica di bufale contro gli ogm. Ho consegnato al Senato 1.556 pagine, pari a 5,4 kg di prove, che dimostrano che non ci sono rischi per la salute dal consumo di ogm. Son 20 anni che si mente sul transgenico, anche se mangiamo ogm indirettamente, attraverso i mangimi animali». E ancora: «Nessun ogm autorizzato al commercio ha mai causato una doppia punta, un'unghia incarna. Sento il fondatore di Slow Food, Carlin Petrini, dire che gli ogm fanno male alla salute. Giuro, non lo sapevo! Così ho studiato. E ho capito che è un inganno: a pronunciare questo atto d'accusa non è una persona qualunque, ma una scienziata di rango: Elena Cattaneo, senatrice a vita, ordinario di farmacologia all'Università di Milano, direttrice del laboratorio di biologia delle cellule staminali e farmacologia delle malattie neurodegenerative. Con un passato al department of brain and cognitive sciences del M.I.T. La senatrice, intervenuta ieri a Milano nel corso di un incontro organizzato sul punto da **Confagricoltura**, non è andata per il sottile con la politica: «Preparamo negli atenei biologi agrari e non li possiamo utilizzare, perché non possiamo studiare ogm in campo aperto. Non coltiviamo ogm, ma li importiamo, li mangiamo. Non amiamo le multinazionali, ma ci consegnano nelle loro mani, lasciando loro la produzione. E uccidiamo la libertà d'impresa in Italia». Quindi, una stocca all'agricoltura bio: «Il prodotto biologico costa il 110% in più ai consumatori, ma non ha niente di speciale. Sul prezzo viene ricaricato un valore percepito non reale. Se ci nutrissimo di solo bio dovremmo radere al suolo l'Amazzonia viste le basse rese». E il biodinamico? Ci va ancora più duro: «È agricoltura esoterica. Non c'è produttività nell'usare corna di vacca e achillea». E ancora: «Il ministro alle politiche agricole, Maurizio Martina propone corsi di laurea su agricoltura biologica

Nascono i distretti del cibo

Nascono i distretti del cibo. E, per sostenerli, il governo stanzia 5 mln di euro per il 2018 e 10 mln dal 2019. Il nuovo strumento, previsto dalla legge di bilancio (n. 205/2017), nelle intenzioni dell'esecutivo serve a garantire risorse e opportunità per la crescita e il rilancio di filiere e territori. Quattro le tipologie: i distretti rurali e agroalimentari di qualità già riconosciuti o da riconoscere; i distretti localizzati in aree urbane o periurbane caratterizzati da una significativa presenza di attività agricole volte alla riqualificazione ambientale e sociale delle aree; i distretti caratterizzati dall'integrazione fra attività agricole e attività di prossimità; i distretti biologici. I nuovi distretti del cibo opereranno attraverso programmi di progettazione integrata territoriale. Il loro riconoscimento è affidato alle regioni. Una volta avvenuto, lo comunicheranno al dicastero delle politiche agricole, presso il quale è istituito il registro nazionale dei distretti del cibo. Il registro è disponibile sul sito del ministero. A presentare il nuovo strumento è stato il ministro alle politiche agricole, Maurizio Martina. Il lancio è avvenuto lunedì, da Bergamo, sua provincia di provenienza. Ed è proprio nel bergamasco e in Lombardia che il dicastero dell'agricoltura trova gli esempi da indicare al paese, quali totem dei nuovi distretti. E cioè: il bio-distretto dell'agricoltura sociale di Bergamo (che coinvolge 23 cooperative e aziende bio); il consorzio distretto agricolo di Milano - Dam (con 34 imprese di Milano, che lavorano 1700 ettari a cerealicolo, zootecnico e orto-florovivaistico); il distretto agricolo bassa Bergamasca-Dabb, che si estende su 42 comuni, aggregando più di 100 soggetti tra aziende, istituti di ricerca, scuole, banche, associazioni di categoria ed enti parco (fatturato oltre 200 mln di euro); il distretto rurale della Maremma, con un'adesione di 28 comuni e di tutte le aziende del territorio.

e biodinamica? No, non vogliamo corsi di laurea sulla magia». Lo sfogo trova l'aperto sostegno del presidente Confagri, **Massimiliano Giansanti**: «Sento proporre a più riprese Petrini come futuro ministro dell'agricoltura. Nulla contro di lui, ma noi proponiamo Elena Cattaneo. L'agricoltura ha bisogno di certezze, di scienza».



Elena Cattaneo

L'agricoltura 4.0 in Italia? Oggi vale 100 mln di euro

Sensori nei campi e sui trattori, droni in campo, logistica controllata, smart packaging ed etichette intelligenti: sono solo alcune delle oltre 300 applicazioni di **Smart AgriFood** oggi diffuse in Italia tra produzione, trasformazione, distribuzione e consumo. L'agricoltura 4.0, cioè le differenti tecnologie finalizzate a migliorare resa e sostenibilità delle coltivazioni, qualità di produzioni e trasformazione, nonché condizioni di lavoro, ha ormai nello Stivale un mercato di circa 100 mln di euro, pari al 2,5% di quello globale. Ma, nonostante i benefici, la diffusione di queste soluzioni è limitata a meno dell'1% della superficie coltivata complessiva. Eppure, molte pmis italiane si stanno attivando nella trasformazione digitale dell'agroalimentare. E una spinta arriva dalle nuove imprese. Al livello internazionale sono 481 le startup agricole smart nate dal 2011 a oggi; 60 di queste sono italiane (il 12%). I dati sono quelli della ricerca dell'osservatorio **Smart AgriFood** della School of Management del **Politecnico di Milano**, presentati ieri a Brescia. In particolare, sull'agricoltura di precisione (internet of things e big data analytics) sono state censite 220 soluzioni offerte in Italia da più di 70 aziende. Di esse, solo l'11% abilita l'Internet of farming, mentre l'89% supporta l'agricoltura di precisione. Di più. L'80% delle soluzioni è applicabile in fase di coltivazione e solo il 12% in fase di pianificazione. Il 73% sfrutta dati e analytics, il 41% l'internet delle cose e il 57% software di elaborazione e interfaccia utente. Sul versante delle produzioni, la maggior parte delle soluzioni (50%) è utilizzabile a prescindere dal settore agricolo, il 27% è rivolto all'ortofruttilcolo, il 25% al cerealicolo, il 16% al vitivinicolo. Ma cosa fanno, in sostanza? Il 48% delle soluzioni mappa e monitora terreni e coltivazioni, il 42% controlla le attività di macchine e attrezzature in campo e il 35% monitora irrigazione e fertilizzazione mirata.

Leva di marketing. Il report del Politecnico evidenzia come il 51% delle aziende abbia utilizzato tecnologie digitali per valorizzarne l'origine, specie nei casi di prodotto a alto valore aggiunto (ad es. vino, cacao, caffè). Il 46% delle aziende, invece, si è servito del digitale per migliorare la sicurezza alimentare; il 25% si è concentrato sui metodi di produzione (specie per aspetti legati a impatto ambientale, benessere degli animali e tradizioni agroalimentari dei territori); nel 12% dei casi, infine, le aziende hanno impiegato la tecnologia per migliorare la qualità del servizio, adottando soluzioni innovative per comunicare ai consumatori informazioni di prodotto (consigli nutrizionali) e di processo (origine, tracciabilità e impatto ambientale).

Tracciabilità. Infine, l'indagine del Politecnico evidenzia gli strumenti più usati per migliorare la tracciabilità. Sono i barcode (39%), gli Rfid (Radio-Frequency Identification, 32%) sistemi gestionali (32%), i Big Data (30%), la tecnologia mobile (21%), mentre tecnologie innovative come l'IoT e la blockchain sono ancora poco esplorate. Mentre, i settori più interessati dall'innovazione tecnologica per la tracciabilità sono: l'ortofruttilcolo (30%), la filiera delle carni (23%), i prodotti lattiero-caseari (14%), il caffè -cacao (12%).

Il packaging è il valore aggiunto nel retail

Packaging, soprattutto se smart, è il valore aggiunto per il retail. L'imballaggio intelligente degli alimenti è ormai un fattore rilevante nell'ottimizzazione dei processi di movimentazione, logistica e vendita in store. L'identificazione univoca di ogni cassetta, vassoio o confezione con marcitore intelligente è un aspetto fondamentale per supportare i processi di vendita. Inoltre, la gestione intelligente dei prodotti in scadenza e scaduti è uno dei temi più attuali, in cui la tecnologia svolge un ruolo importante. L'uso di uno strumento di identificazione sul packaging consente agli operatori della distribuzione di velocizzare i processi, abbattere gli errori, risolvere la questione legata alla shelflife del prodotto, valutare l'incidenza dell'out of stock sul fatturato e mancanza del prodotto. In questo senso la tecno-

logia svolge un ruolo importante con strumenti quali Rfid, sensoristica, Nfc (Near Field Communication) e IoT (Internet of Things) la cui applicazione all'interno dei processi svolge un ruolo chiave nella cosiddetta **Industry 4.0**. Inoltre, con la combinazione tra etichette intelligenti e display digitali interattivi, il consumatore diventa più consapevole. Gli smart packaging sono stati al centro di un seminario organizzato a Bologna da Be-Ma/Giga Publishing in occasione di Marca. Sempre a Marca sono stati assegnati i premi della terza edizione di Adi Packaging Design Award. Per il food sono andati a Pedon con Happy Veggie e alla **Buona Compagnia Gourmet** con Patamore. Menzione speciale a **Italia Zuccheri**.

Arturo Centofanti