COLDIRETTI
PIEMONTE

ufficio stampa

Piazza San Carlo, 197
10123 TORINO
TEL. +39.011.56.22.800
FAX +39.011.53.70.17
E-MAIL: piemonte@coldiretti.it
SITO: www.piemonte.coldiretti.it

rassegna stampa
quotidiana
18/05/2009

INDICE

TESTATA	DATA ARTICOLO	TITOLO	PAGINA
Il Nuovo Braidese			
Il Nuovo Braidese	09/05/2009	Pane e pasta a rischio per le piogge abbondanti	1
Il Nuovo Braidese	09/05/2009	Gli agricoltori firmano la pizza Made in Italy	2
Il Nuovo Braidese	09/05/2009	Salvando le api curiamo ambiente e salute	3
La Stampa ed. Nazionale			
La Stampa ed. Nazionale	18/05/2009	Gelato italiano, +43% l'export	4

Il Nuovo Braidese

Maltempo: il semestre più piovoso degli ultimi duecento anni fa crollare il prezzo del grano, che si abbassa di circa il 27%

Pane e pasta a rischio per le piogge abbondanti

Il semestre più piovoso degli ultimi duecento anni fa crollare del 27 per cento le semine di grano duro destinato alla pasta Made in Italy per effetto del maltempo che ha reso inagibili i terreni. È questo l'allarme lanciato dalla Coldiretti in occasione della nuova ondata di maltempo, nel commentare i dati sul record di piovosità degli ultimi due secoli fatto segnare in Italia nel periodo compreso tra novembre ed aprile, secondo Isac-Cnr. Con una piovosità superiore del 54 per cento alla media climatologica che viene convenzionalmente assunta nel periodo 1961-1990, per il grano duro destinato alla produzione di pasta italiana, si stima che siano stati seminati 1,16 milioni di ettari di terreno rispetto ai 1,59 milioni dello scorso anno (-27 per cento), secondo i dati Ismea. Un forte contrazione che - sottolinea la Coldiretti - ha coinvolto tutte le aree territoriali e che vede la Puglia perdere il 25 per cento delle superfici seminate nel 2008 e la Sicilia, insieme alla Basilicata, arretrare del 21 per cento. Anche per il frumento tenero destinato alla produzione di pane e pizza le previsioni – continua la Coldiretti - di semina sono al ribasso con un calo dell'8 per cento. La superficie seminata in Italia nel 2009 si è ridotta scendendo a 646.000 ettari, da 703.000 dell'anno scorso. La riduzione delle semine 2009 di grano è dovuta a motivi climatici con la persistenza delle piogge, nel periodo di semina, che ha rallentato e in alcuni casi addirittura impedito le operazioni nei campi, ma anche - conclude la Coldiretti - dall'andamento dei prezzi che, soprattutto nel caso del grano duro, dopo il forte calo di quest'anno hanno influito negativamente sulla redditività delle aziende agricole, gravate da alti costi di produzione.

Powered By DIALOGIC
PAGINA AD USO ESCLUSIVO DEL DESTINATARIO

Il Nuovo Braidese

Provvedimenti contro l'uso scorretto di utilizzare prodotti provenienti dalla Cina o dall'Est dell'Europa

Gli agricoltori firmano la pizza Made in Italy

Almeno una pizza su due contiene ingredienti principali importati dall'estero senza alcuna indicazione per i consumatori che credono di assaporare i prodotti della tradizione Made in Italy mentre viene loro servito un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza. È la Coldiretti a presentare a Napoli la prima pizza firmata dagli agricoltori italiani per contrastare l'evidente rischio sulla perdita di originalità del prodotto più amato nel Belpaese. Sempre più spesso nelle pizzerie viene servito un prodotto preparato con cagliate provenienti dall'est Europa invece della tradizionale mozzarella, pomodoro che arriva dalla Cina invece di quello nostrano, olio di oliva tunisino e spagnolo o, addirittura, una bella cucchiaiata di olio di semi al posto dell'extravergine italiano e farina canadese o ucraina che sostituisce quella ottenuta dal grano nazionale. In Italia sono stati importati in un anno cinquecento milioni di chili di extravergine, ottantasei milioni di chili di cagliate per mozzarelle, centotrenta milioni di chili di concentrato di pomodoro e cinque miliardi di chili di grano tenero. Il rischio, sostiene la Coldiretti, è quello di perdere definitivamente lo storico legame con il territorio di provenienza della pizza, che è nata a Napoli a metà del 1700 ed eretta per sempre a vessillo tricolore, con il bianco della mozzarella , il rosso del pomodoro e il verde del basilico, quando il pizzaiolo Raffaele Esposito dedicò la "pizza Margherita " alla Regina di casa Savoia nel 1889 . Oggi la pizza è la parola italiana più conosciuta all'estero con l'8 per cento, seguita dal cappuccino (7 per cento), dagli spaghetti (7 per cento) e dall'espresso (6 per cento), secondo un sondaggio on line della società Dante Alighieri. In Italia ci sono venticinquemila pizzerie con centoventimila mila posti di lavoro e un fatturato di cinque miliardi di euro che è in crescita nonostante la crisi, come conferma una recente ricerca Doxa secondo la quale quando si tratta di scegliere qualcosa di "gustoso", per la pausa pranzo, il 29 per cento degli italiani predilige pasta, ma ben il 26 per cento opta per la pizza. L'operazione verità della Coldiretti smaschera gli inganni del finto Made in Italy con circa la metà dell'extravergine, delle mozzarelle e della farina utilizzata per la pizza che vengono importate dall'estero mentre il concentrato cinese che entra nelle frontiere italiane è ben il 20 per cento del pomodoro coltivato in Italia. E alle perplessità sull'origine si aggiungono quelle sul livello qualitativo considerato che una mozzarella sulle quattro impiegate non viene fatta direttamente dal latte, ma da cagliate importate dall'Est Europa. Una tendenza allo scadimento qualitativo che secondo la Coldiretti è accentuata dalla crisi economica in atto. Dubbi che vengono completamente fugati dall'arrivo della prima pizza firmata dagli agricoltori, realizzata nell'ambito del progetto della Coldiretti Una filiera agricola tutta italiana che garantisce l'origine nazionale di tutti gli ingredienti utilizzati oltre al rispetto del disciplinare per la pizza napoletana Sgt (Specialità tradizione garantita) in corso di riconoscimento da parte dell'Unione Europea che prevede, oltre agli imprescindibili pomodoro, mozzarella di bufala Dop o mozzarella Stg, olio extravergine d'oliva e origano, un diametro non superiore ai 35 centimetri, il bordo rialzato (cornicione) tra 1 e 2 centimetri e una consistenza insieme morbida, elastica e facilmente piegabile "a libretto". Ad assicurare la disponibilità e l'originalità degli ingredienti ci saranno le strutture economiche associate alla Coldiretti che aderiscono al progetto come i Consorzi agrari italiani che hanno messo in rete i trentasei milioni di quintali di cereali di cui dispongono, il Consorzio interregionale ortofrutticoli (Cio) che lavora circa un quarto del pomodoro coltivato in Italia, l'Unaprol-Consorzio Olivicolo italiano, con il 60 per cento della produzione nazionale di olio, e i caseifici cooperativi in grado di offrire mozzarella di bufala campana e fiordilatte. ll costo degli ingredienti per la pizza firmata dagli agricoltori tra farina, lievito, pomodoro, mozzarella ed extravergine di qualità e origine garantita Made in Italy rimane abbondantemente sotto i due euro e non rende dunque necessario alcun ritocco dei listini in pizzeria che dipendono soprattutto da altri fattori (lavoro, affitti, ecc.). A titolo di esempio sette grammi di olio extravergine italiano sulla pizza costano dieci centesimi all'esercente e danno il massimo per digeribilità, sapore e valori nutrizionali rispetto agli altri oli alimentari come quelli di colza, soia, mais, girasole e arachide.

Powered By DIALOGIC
PAGINA AD USO ESCLUSIVO DEL DESTINATARIO

Il Nuovo Braidese

Salvando le api curiamo ambiente e salute

Salvando le api curiamo ambiente e salute

Questo il tema del convegno in programma **sabato 16 maggio** a **Sommariva del Bosco**, presso la chiesa dei Battuti Bianchi in piazza Caduti per la libertà. L'incontro, che avrà inizio alle ore 9.15, nasce dalla collaborazione tra **Coldiretti**, **AsproMiele**, **Strada del Miele**, **Associazione Ambasciatori del miele**, **Fondazione Campagna Amica** e **Comune di Sommariva Bosco**.

L'ape come indicatore ambientale ed i rapporti tra apicoltura e la moderna agricoltura sono il perno su cui gravita il convegno. Mai come in questi anni ci si interroga sui rischi legati alla sopravvivenza di questo prezioso insetto, sul perché delle morie, su che cosa significhi per l'uomo perdere gli insetti pronubi e quali interazioni li leghino all'agricoltura.

Obiettivo dell'incontro è approfondire le conoscenze e cercare un confronto attraverso il parere di apicoltori, ricercatori e i rappresentanti del mondo agricolo per delineare il problema e definire una possibile strategia comune per garantire una convivenza tra agricoltura e apicoltura.

Al convegno interverranno **Antonella Canini**, direttore del Centro Ricerche Miele dell'Università Tor Vergata Roma, che affronterà il tema ***Miele ed Apiterapia***; **Marco Porporato**, dell'Università di Torino, su ***Le api e gli apoidei lavorano per noi, difendiamoli***; **Franco Parola**, responsabile Servizio Ambiente e Territorio Coldiretti Regione Piemonte, che parlerà di ***Apicoltura e agricoltura convivenza possibile?***; **Roberto Barbero** Coordinatore dei tecnici Aspromiele Piemonte, che affronterà la tematica ***Gli apicidi segneranno solo la fine dell'apicoltura***.

Moderatore del convegno sarà **Pier Giuseppe Abrate**, presidente Zona Coldiretti Bra.

La serata si concluderà con l'intervento dell'Assessore regionale all'Agricoltura.

Seguirà un buffet con il miele protagonista, realizzato con la collaborazione di **Carlo Olivero** dell'associazione ***Ami Ambasciatori dei Mieli***.

c.s.

LA STAMPA

LA RICERCA DELLA COLDIRETTI SUI CONSUMI

Gelato italiano, +43% l'export

Vola con un aumento del 43% il valore dell'export del gelato italiano nel mondo. Il dato emerge da un'analisi di Coldiretti.