

Al via le Fiere zootecniche internazionali di Cremona

# Stalle sull'altalena

## Crollano i prezzi di latte e carne

DI ANDREA SETTEFONTI

**C**rollo del prezzo della carne e del latte durante il lockdown, difficoltà a macellare, ma necessità di andare avanti. Sono i temi attorno ai quali ruoteranno le Fiere zootecniche internazionali di Cremona (da domani fino a sabato) con un format inedito, fatto di seminari e incontri rigorosamente online, ma che mantiene alcuni punti fermi. Come la premiazione degli animali con una mostra, sempre via web, il 14 dicembre. «Il Covid e la chiusura del canale horeca hanno portato a non poche difficoltà sia agli alleva-

menti sia per la macellazione. Il prezzo dei suini vivi da macello è sceso da 1,7 euro a 0,98 euro al chilo. Poi, sono seguiti due mesi e mezzo nel corso dei quali il prezzo aveva iniziato a risalire; in queste settimane è di nuovo sceso», spiega

**Roberto Biloni**, presidente di CremonaFiere, raggiunto da ItaliaOggi insieme al direttore **Massimo De Bellis**. «Anche il prezzo del latte ha registrato un calo. Penalizzate è stata la reintroduzione con alcuni accordi (patto tra **Coldiretti** e **Lactalis** ndr) delle quote latte, che puniscono chi produce di più. È una constatazione di fatto, sono scelte che limitano la crescita, l'imprenditoria», chiosa Biloni. Tra i punti più dibattuti del settore zootecnico, c'è la sostenibilità: «È



un elemento che deve investire tutti i settori; gli allevamenti non sono i soli a produrre emissioni. Occorrono impegni politici precisi. E investimenti. L'agricoltore da solo non può farcela», dice il presidente di CremonaFiere. È un ruolo importante, anche per informare, lo devono svolgere le fiere. «Il cittadino deve capire che l'agricoltura è sempre più integrata con la città, con i consumatori. Gli obiettivi sono gli stessi. Per il direttore De Bellis, «le fiere sono il luogo in cui parlare con i centri di ricerca universitari e portare soluzioni ai problemi

**DI VINO**

**I CONSORZI DEL VINO TOSCANI riuniti sotto la sigla Avito, si uniscono per rilanciare i flussi turistici. E lo fanno con un grande evento, a fine maggio, subito dopo le Antepime. L'obiettivo è quello di coinvolgere mille cantine e 5 mila tra ristoranti e enoteche, oltre a tutto il sistema ricettivo con 50 mila degustazioni in abbinamento con cibi e piatti tipici.**

**«PATTO DI SPELLO» TRA CITTÀ DEL VINO, Città dell'Olio, Movimento Turismo del Vino e dell'Olio e Federazione Italiana Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori. Obiettivo è dare un contributo in termini di strategie, progettualità e idee per il futuro dell'eno-oleoturismo dell'Italia. Per arrivare a una cabina di regia affinché le scelte che riguardano la filiera eno-oleo turistica possano essere condivise e rappresentino le reali esigenze e aspettative dei territori.**

**SI CHIAMA FIVI L'App ufficiale dei Vignaioli Indipendenti, la prima tra le associazioni a utilizzare questo strumento di comunicazione e conduzione. L'app apre un canale diretto e facilita l'incontro sul territorio con i produttori. È possibile fare una ricerca per ordine alfabetico, per regione o parola chiave, geolocalizzare le cantine, avviare il navigatore per raggiungerle e mettersi in contatto per organizzare visite e degustazioni.**

tecnici. Hanno un ruolo fondamentale; per questo abbiamo voluto rimanere a disposizione del settore zootecnico». La soluzione dei problemi passa anche attraverso la ricerca di una zootecnia di precisione. «Ci sono soluzioni che parlano di energie rinnovabili da fonti agricole, di uso dell'acqua in maniera razionale. C'è l'impiego della sensoristica». Ma, impianti e robotica a parte, resta fondamentale l'uomo: «Per la passione che l'allevatore mette ogni giorno nel lavoro e per l'apporto in-

stituibile dei veterinari. Ogni allevamento, anche piccolo, ne ha da 4 a 6. Solo in Lombardia abbiamo un numero di veterinari pari a quello della Francia perché vogliamo la garanzia della qualità del prodotto e del benessere dell'animale», sottolinea Biloni. Qualità e benessere che passano anche «attraverso un uso razionale dei farmaci. Gli antibiotici vanno dati non in via preventiva, ma soltanto quando necessario», conclude il presidente.

— © Riproduzione riservata —

## Un'app francese scansiona il cibo. E ti dice se fa male

Scansionare il codice a barre di un prodotto con il telefonino e scoprirne l'impatto sulla salute. Questo è possibile con **Yuka**, l'applicazione nata in Francia nel 2017 che adesso arriva anche in Italia. Yuka ha elaborato il proprio database, che contiene attualmente 1,5 milioni di prodotti (di cui il 70% prodotti alimentari e il 30% cosmetici) e riconosce l'80% dei prodotti disponibili in Italia. Grazie a un sistema di valutazione semplice e una presentazione chiara e dettagliata delle informazioni, l'utente è in grado di comprendere le proprietà e l'impatto. Se un prodotto ha un impatto negativo sulla salute, Yuka raccomanda prodotti alternativi simili ma più sani. Quando l'utente scansiona un prodotto non ancora riconosciuto, è invitato ad aggiungerlo direttamente nell'applicazione fotografandone le etichette. Questo processo permette a Yuka di allargare progressivamente il proprio database di prodotti italiani affinché sia il più completo possibile. Un sistema di controllo garantisce inoltre la correttezza delle informazioni contenute nell'applicazione. Si tratta di un progetto indipendente e i prodotti vengono valutati in modo assolutamente neutrale dal momento che, affermano gli ideatori, nessuna marca e nessun produttore influenza in alcun modo sulle valutazioni e raccomandazioni proposte nell'applicazione. L'app ha oggi 20 milioni di utenti in 10 paesi e ogni giorno vengono scansionati 5 milioni di codici a barre. Yuka nasce da un piccolo gruppo di 11 persone e da una recente indagine svolta in Francia. L'app non solo contribuisce a orientare i consumatori verso prodotti migliori, ma aiuta a rimettere l'alimentazione al centro dell'interesse delle persone. Inoltre alcuni produttori hanno cambiato la composizione dei loro prodotti in modo da essere valutati meglio da Yuka.



— © Riproduzione riservata —

## Nasce la plastica vegetale resistente ai piatti bollenti

Plastica vegetale resistente alle alte temperature per realizzare piatti e bicchieri usa e getta. L'invenzione è di un team della **Northeastern University di Boston** guidato da **Hongli Julie Zhu**. I ricercatori hanno creato una miscela con fibra di bambù e scarti della canna da zucchero (la bagassa), con la quale hanno prodotto un set di stoviglie biodegradabili, monouso. Il nuovo materiale è più forte della plastica, resiste ad acqua quasi bollente e all'olio caldo, non è tossico, è ecologico e impiega solo 60 giorni per decomporsi completamente. Ha un costo di 2.333 dollari la tonnellata, quasi la metà dei 4.750 delle stoviglie di acido polilattico (amido vegetale fermentato) e poco più dei 2.177 dollari di quelle di plastica. Apparso sulla rivista scientifica **Matter**, nell'articolo Hongli Julie Zhu sostiene che sia difficile vietare alle persone di utilizzare contenitori monouso perché sono economici e convenienti. Ma il ricercatore crede che una delle buone soluzioni sia utilizzare materiali più sostenibili, materiali biodegradabili per realizzare questi contenitori monouso. L'obiettivo della ricerca era proprio quello di continuare a produrre stoviglie usa e getta, ma in maniera sostenibile. I ricercatori hanno impiegato fibre di bambù lunghe e sottili e le hanno avvolte con quelle della bagassa corte e spesse. Con questa trama il team ha potuto realizzare diversi tipi di contenitori. L'inizio del processo di composizione nel terreno di questi oggetti inizia attorno ai 30-45 giorni per arrivare a perdere la forma iniziale in 60. Inoltre è stato valutato che il processo di produzione di questo tipo di materiale consente di avere il 97% in meno di CO2 rispetto a quanto non accada con le tradizionali stoviglie di plastica e il 65% in meno rispetto piatti e bicchieri realizzati con materiale biodegradabile.



## Pack green? Solo il 6%

Sostenibilità prevalentemente a parole. Secondo i dati dell'Osservatorio Immagine di **CSI Italy** soltanto il 6,2% dei prodotti food ha un packaging totalmente riciclabile e soltanto il 25,4% dei prodotti alimentari nella gdo riporta in etichetta le informazioni necessarie su come smaltirne correttamente la confezione. «Soprattutto negli ultimi tempi i discorsi generatisi intorno al tema della sostenibilità e del riciclo hanno permeato tutti gli ambiti della nostra vita e non possono più essere ignorati, né dalle istituzioni né dalle aziende», commenta **Federica Bigoggera di Vitavigor**. A comunicare maggiormente la riciclabilità dei packaging sulle etichette, sempre secondo CSI Italy, ai primi posti c'è l'ortofrutta (43,7%), il freddo (41,5%) e la drogheria alimentare (31,8%), seguiti dal fresco (26,5%), la cura casa (24,3%) e le carni (14,6%). «Diventa sempre più importante comunicare al consumatore le informazioni sulla riciclabilità per favorire la consapevolezza, aiutarlo nelle scelte d'acquisto e soprattutto nel corretto smaltimento del packaging di prodotto» sottolinea **Samantha Corrales**, business Intelligence Senior Manager CSI Italy.

— © Riproduzione riservata —