

## I TEMI

**SISMA: CON CIA E JPMORGAN CHASE FOUNDATION SBARCANO ONLINE “I PRODOTTI DELL’APPENNINO”**



**Il progetto è stato realizzato con la piattaforma Ufoody e Amazon**

Sbarcano sul web “I Prodotti dell’Appennino”. Cia con il supporto di JPMorgan Chase Foundation, ha presentato a *Terra Madre Salone del Gusto* il progetto che promuove la vendita delle prelibatezze enogastronomiche delle aziende agricole del Centro Italia colpite dal sisma. Da Abruzzo, Lazio, Marche e Umbria direttamente sulle piattaforme Ufoody e Amazon (categoria Made in Italy - Gourmet), **conservenze, olio e vino, formaggi e salumi, golosità e pasta, frutto del lavoro agricolo nelle terre ferite dal terremoto nel 2016-2017. Una selezione di quasi 100 tipicità a marchio “I Prodotti dell’Appennino”, messe in vetrina e già in fase di vendita per più del 50% delle aziende aderenti, con acquisti, su Ufoody (73%), che arrivano soprattutto da Lombardia (18,67%), Piemonte e Emilia-Romagna (16%), ma anche dallo stesso cuore della penisola, Abruzzo e Marche (10,67%), che raccontano la storia di una rinascita, faticosa, ma più consapevole e determinata.**

“Dopo aver sostenuto le operazioni di immediato soccorso alla popolazione colpita dal sisma del 2016, oggi J.P.Morgan -ha dichiarato **Francesco Cardinali, Senior Country Officer di J.P. Morgan in Italia-** è orgogliosa di poter aiutare anche le imprese del settore agroalimentare del Centro Italia, motore fondamentale dell’economia locale. Siamo convinti che imprese agroalimentari più forti e capaci di cogliere le opportunità offerte dalle piattaforme di commercio online possano dare un impulso positivo all’occupazione e contribuire alla rivitalizzazione e alla crescita economica duratura e sostenibile di queste comunità. Nel segno di un impegno centenario nei confronti del Paese e delle sue imprese, auguriamo ai beneficiari del progetto ogni successo nel portare le tipicità delle eccellenze italiane in mercati sempre più ampi.”



**IL POST - IT DEL PRESIDENTE**

Dal 2015 al 2017 -come emerge da un’analisi dell’Ufficio Studi Cia su dati Istat- a risentire di più del sisma è stata l’Umbria, il cui valore della produzione agricola è sceso del 15%. Segue la regione Marche con un -6%. Il terremoto ha inciso su zootecnica (carne ovicaprina -16% nel Lazio; carne bovina -6% nelle Marche) e comparto lattiero-caseario (latte ovicaprino -32% nel Lazio; -17% nelle Marche; 13% in Umbria). In Abruzzo è diminuita la produzione di olio (-12%), ma è andata meglio vitivinicoltura (+30%), allevamento di carne suina (+23%) e coltivazione delle patate (+23%). L’Umbria ha avuto il calo più consistente nella cerealicoltura (-46%), ma ha conteso nel 2017 un incremento del 22% nella produzione di carne suina. **Il progetto “I Prodotti dell’Appennino” si inserisce in questo scenario quale acceleratore economico per le aziende agricole, incentivando il rilancio delle attività imprenditoriali con la promozione e la vendita dei loro prodotti. A tre anni dal sisma, molto hanno fatto gli agricoltori con il consueto spirito di sacrificio che li contraddistingue.** La produttività del Centro Italia ha però bisogno di un contributo più orientato a un salto di qualità, anche **in grado di rigenerare l’appeal agrituristico dell’Appennino.**

## BIODIVERSITA': CIA-ANABIO, IN ITALIA UN TESORO DA 10 MILIARDI

*Il workshop al Salone del Gusto. Agricoltori custodi contro il rischio estinzione, rilanciare tipicità e prodotti antichi per dare più valore aggiunto all'agricoltura*

Tutelare la biodiversità agricola ha un valore ambientale ed economico e può contribuire a creare filiere ecosostenibili, efficienti e competitive. Le oltre 1.000 specie vegetali e animali oggi a rischio estinzione, tagliate fuori dalla grande distribuzione alimentare perché ritenute finora poco attrattive per il mercato, sono in realtà un asset che può valere almeno 10 miliardi di euro l'anno. Si tratta di un tesoro potenziale per il Made in Italy agroalimentare e per il turismo. Questo è quanto emerso dal workshop sul tema "Più valore agli agricoltori dalla coltivazione della biodiversità". Un'iniziativa che Cia e la sua associazione per l'agricoltura biologica Anabio hanno promosso all'interno del Salone del Gusto Terra Madre. Quali testimonial di una nuova teoria che punta sulla biodiversità, anche in termini di creazione di valore aggiunto e sviluppo di filiere virtuose, Cia e Anabio hanno portato al Lingotto 3 casi di successo imprenditoriale nati dal recupero di prodotti autoctoni dimenticati nel Nord, Centro e Sud Italia: **l'allevamento biodinamico con razze locali di Raffaella Mellano (Piemonte); l'Archeologia Arborea per la salvaguardia dei frutti antichi di Isabella Dalla Ragione (Umbria); la custodia e il rilancio dei grani antichi di Gea Turco (Sicilia).** L'agricoltura italiana continua a perdere terreno, minacciata costantemente dall'avanzata del cemento, che solo negli ultimi vent'anni ha divorato più di due milioni di ettari coltivati. Un furto di suolo agricolo che procede a ritmi vertiginosi: circa 10 ettari l'ora, quasi 2.000 alla settimana e oltre 8.000 al mese, calpestando quotidianamente paesaggio e terreni produttivi. E a rischiare più di tutti gli effetti negativi di questo trend sono proprio gli oltre 5.000 prodotti **agroalimentari tradizionali**, che per volumi ed estensione territoriale non rientrano tra quelli tutelati a livello Ue dai marchi Dop e Igp, ma rappresentano veramente la storia e la ricchezza dell'agroalimentare italiano. Queste migliaia di specialità della terra sono attualmente coltivate da poche aziende agricole, che ne custodiscono la memoria, di cui una su 4 è appunto a rischio scomparsa. Si pensi solo al cece nero della Murgia, alla castagna ufarella casertana, all'aglio di Caraglio o al formaggio Rosa Camuna della Valcamonica. **Tutte antiche specialità, riscoperte e portate avanti da agricoltori-custodi, che -valorizzate e riadattate agli attuali modelli di business- potrebbero creare valore aggiunto e indotto**, doppiando il giro d'affari del turismo enogastronomico italiano (5 miliardi di euro). Due esempi di varietà che hanno avuto una seconda vita sono le pesche tabacchiere (scartate in passato perché scomode da sbucciare) tornate sui banchi dei mercati e il grano Timilia (anche chiamato Tumminia o Triminia), soppiantato per decenni da varietà più proteiche e ora tornato alla ribalta, con il benessere dei nutrizionisti, per il basso contenuto di glutine. La tipicità è l'aspetto più caratterizzante dell'agricoltura italiana, per cui il legame tra territorio e prodotto è fondamentale. Per questo **tutelare la biodiversità è un dovere, ed ecco perché chiediamo alle Istituzioni di finanziare, con risorse aggiuntive, progetti di partenariato territoriali, e investimenti a favore di imprenditori agricoli che conservano e valorizzano la biodiversità agricola.** L'iniziativa è stata anche l'**occasione per ufficializzare la costituzione di Anabio Piemonte**, con presidente Raffaella Mellano, che si propone di rappresentare e sostenere i produttori biologici e biodinamici della Regione.

## SEGNALIAMO

### Salone del Gusto: Scanavino incontra Commissario Ue Andriukaitis

“Un incontro costruttivo quello con il Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare Vytenis Povilas Andriukaitis -ha evidenziato il presidente nazionale Cia, Scanavino. Abbiamo illustrato le nostre posizioni su Xylella e patologie internazionali connesse al comparto zootecnico. Quanto alla xylella è indispensabile bonificare la zona infetta dalle piante malate per ridurre la fonte di inoculo del batterio e preservare le piante ancora sane, incentivando l'espianto volontario da parte degli agricoltori. Necessari anche interventi di tipo straordinario; mantenere il sostegno accoppiato agli oliveti malati espantati; salvaguardare il patrimonio arboreo di valore storico e potenziare la ricerca. Accolta con favore la previsione di una lista di piante ad alto rischio prevista dal Regolamento UE 2016/2031 e chiede l'inclusione nell'elenco delle piante ad alto rischio in consultazione pubblica, anche di frutti come: Capsicum, Agrumi e Malus. Sul fronte delle patologie zootecniche, in particolare la “peste suina” è stata analizzata la situazione in Sardegna. I controlli e le procedure nel sono ai massimi livelli.

## IMPEGNATI SU...

### Camera:

- Vendita dei prodotti agricoli sottocosto e delle aste a doppio ribasso dei prodotti medesimi: audizioni.
- Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari provenienti da filiera corta.

### Senato:

- Requisiti minimi e modalità relative alle attività di agricoltura sociale.
- Prospettive di riforma dell'Unione europea: audizioni.

### Europa:

- Pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera alimentare.
- Pac post 2020.
- Accordo di partenariato economico tra l'UE e il Giappone.

Approfondimento della settimana: [Commercio estero agroalimentare \(Gennaio-luglio 2018\)](#)

## COLOPHON

**A Cura di**  
Settore  
Comunicazione e  
Immagine

*in collaborazione con*  
Ufficio Studi

WEBSITE:

[cia.it](http://cia.it)



SOCIAL:



[Youtube - Cia](#)

## DA SAPERE...

### Ceta: Agrinsieme, export agroalimentare italiano verso Canada cresciuto del 7,4%

“I dati sulle esportazioni agroalimentari comunitarie verso il Canada diffusi oggi dalla Commissione Europea, che per l'Italia certificano un aumento del 7,4%, indicano con assoluta chiarezza che per il primario **nazionale i risultati sono positivi e che gli allarmismi lanciati nei mesi scorsi sono ingiustificati e azzardati**, dal momento che tali previsioni sono state categoricamente smentite dalle statistiche dell'esecutivo comunitario”. Così il coordinamento di Agrinsieme. “Alla vigilia dell'anniversario dell'entrata in vigore in via provvisoria dell'accordo di libero scambio tra l'Unione Europea e il Canada, i dati della Commissione Ue, realizzati sulla base delle ultime statistiche disponibili relative al periodo ottobre 2017-giugno 2018, indicano per il settore agricolo un aumento delle esportazioni del 29% per la frutta e la frutta secca, del 34% per il cioccolato e dell'11% per i vini frizzanti; per non parlare dei formaggi, che nel primo semestre del 2018 sono cresciuti del 19%, con Parmigiano Reggiano e Grana Padano che segnano un +7%”, evidenzia il coordinamento, ricordando che il Ceta tutela ben 41 denominazioni italiane, pari a oltre il 90% del fatturato dell'export nazionale a denominazione d'origine nel mondo, ed elimina le tariffe doganali per il 98% dei prodotti che la UE esporta verso il Canada. La Commissione Ue sta continuando a lavorare su 'particolari questioni d'interesse' dell'accordo, che saranno ad esempio oggetto di una riunione che si terrà il 26 settembre a Montreal.