

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



## LA TAVOLA DEGLI DEI



UNIONE NAZIONALE SINDACALE  
IMPREDITORI E COLTIVATORI

TAORMINA: MEETING ENASC  
SUL SISTEMA PENSIONISTICO  
pag. 26

PRAGELATO (TORINO):  
ECCO IL PATRONATO UNSIC  
pag. 29

PROGETTO "DIGITAL FARM":  
UNSIK PROTAGONISTA IN SICILIA  
pag. 33



## SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

---

**ABRUZZO** - Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli, 5 - Tel 0861-250525).

**BASILICATA** - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza, 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona, 114 - Tel 0973-584026).

**CALABRIA** - Catanzaro (V. Luigi Marsico, 20 - Tel 0961-772666); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotona (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Soriano Calabro VV (V. Giardinieri, 1 - Tel 0963-341078).

**CAMPANIA** - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma, 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo, 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe, snc - Tel 0828-955613).

**EMILIA-ROMAGNA** - Modena (V. Mar Mediterraneo, 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali, 1 S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti, 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio, 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua, 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre, 6 - Tel. 0541-56665).

**FRIULI-VENEZIA GIULIA** - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto, 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Le Libertà, 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

**LAZIO** - Frosinone (V. le Mazzini, 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi, 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari, 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli, 47 - Tel 06-64521464).

**LIGURIA** - Genova (V. Storace, 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti, 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia, 17 - Tel 0187-460473).

**LOMBARDIA** - Bergamo (V. Rubini, 11 - Tel 035-0345985); Brughiero-MB (V. Vittoria, 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta, 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico, 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo, 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini, 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica, 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa, 10 - Tel 0332-289548).

**MARCHE** - Ascoli (V. Kennedy, 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza, 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali, 25 - Tel 0731-205236).

**MOLISE** - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari, snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli, 9 - Tel 0865-900006).

**PIEMONTE** - Alessandria (V. Vochieri, 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara, 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte, 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

**PUGLIA** - Bari (C.so V. Emanuele, II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna, 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto, I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma, 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia, 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti, 149 - Tel 099-4596547).

**SARDEGNA** - Alghero-SS (V. Mazzini, 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace, 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante, 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria, 34 - Tel 0873-302144).

**SICILIA** - Agrigento (V. De Gasperi, 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. Nazario Sauro, 38/40/42 - Tel 095-8163944); Cerdas-PA (V. Strang, 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata, 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini, 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta, 12 - Tel 0931-65476).

**TOSCANA** - Arezzo (P.za S. Jacopo, 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora, 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello, 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma, 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico, 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta, 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana, 6b - Tel 0574-620118).

**TRENTINO** - Trento (V. Malvasia, 101 - Tel 0461-209737).

**UMBRIA** - Valfabbrica-PG (V. Fermi, 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie, 162 - Tel 0744-062106).

**VENETO** - Belluno (V. Agricoltura, 13 - Tel 0437-930244); Padova (V. Tommaseo, 15 - Tel 049-8755938); Castelmasa-RO (V. Battisti, 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera, 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano, 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli, 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri, 17 - Tel 041-5701177).

---

*L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su [www.unsic.it](http://www.unsic.it)*

---

<p><b>4</b></p> <p><b>EDITORIALE</b></p> <p>Il litio a breve sarà più prezioso del petrolio (DOMENICO MAMONE) 4</p> <hr/> <p><b>6</b></p> <p><b>COPERTINA</b></p> <p>Il buon cibo è la risposta per prevenire le malattie (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6</p> <p>Salvaguardare la salute è anche un bene economico (G.C.) 10</p> <p>Cibo e buona alimentazione: un binomio imprescindibile (G.C.) 12</p> 	<p><b>21</b></p> <p><b>QUALITÀ</b></p> <p>Dop, Igp, Stg, asset essenziali per affrontare il post pandemia (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 21</p>  	<p><b>26</b></p> <p><b>MONDO UNSIK</b></p> <p>A Taormina il Meeting sul sistema pensionistico (VANESSA POMPILI) 26</p> <p>In giro per l'Italia con il corso Caf Unsic (V.P.) 27</p> <p>L'Unsic diventa sempre più social (NATALIYA BOLBOKA) 28</p> <p>Pragelato (Torino): ecco il Patronato Unsic (G.C.) 29</p> <p>Gioiosa Marea (Messina): nasce il Patronato Enasc (G.C.) 30</p> <p>A Palermo il terzo congresso sulla disabilità (G.C.) 31</p> <p>Nasce la "Trenchless City" nell'area metropolitana di Milano (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 32</p> <p>Con il progetto "Digital Farm" Unsic protagonista a Villarosa (Enna) (G.C.) 33</p> 
<p><b>13</b></p> <p><b>L'ORO BIANCO</b></p> <p>Mozzarella di bufala Dop: su produzione ed export (VANESSA POMPILI) 13</p> <p>Latte, e sai cosa bevi (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 14</p> <p>Finocchiaro (Granarolo): l'importanza della responsabilità sociale d'impresa (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20</p>		<p><b>34</b></p> <p><b>LO SCAFFALE</b></p> <p>La cultura umanistica a difesa della democrazia (VANESSA POMPILI) 34</p>

# Il litio a breve sarà più prezioso del petrolio

*La maggior parte del minerale è in Sud America*

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSI



Si usa soprattutto per le batterie. Ma anche per la ceramica e il vetro. E ancora per i grassi lubrificanti, la purificazione dell'aria, la produzione di alluminio, per i polimeri. Persino in farmacologia e per mille altri usi. Il litio è diventato un elemento sempre più prezioso. E lo sarà sempre più in futuro. Computer, telefoni cellulari, tablet, notebook, monopattini, auto elettriche, auricolari wireless, il litio è diventato un elemento indispensabile per supportare le nuove tecnologie. Batterie sempre più potenti e più piccole ci garantiscono un accumulo mirato di elettricità grazie anche a questo elemento chimico del gruppo dei metalli alcalini

Per curiosità, questo leggero metallo bianco argenteo è stato scoperto nel 1817 dallo svedese Johan August Arfwedson, mentre lavorava nel laboratorio del chimico Jöns Jakob Berzelius. Lo trovò nel petrolite, minerale a sua volta scoperto nel 1800 in una miniera sull'isola di Uto, sempre in Svezia.

Analizzando un campione di questo minerale, Arfwedson riscontrò la presenza del nuovo elemento che formava composti simili a quelli del sodio e del potassio. E infatti le sue proprietà chimiche sono analoghe a quelle di questi due minerali, pur presentando minore reattività.

Berzelius gli diede il nome di *lithion*, dal greco *λίθος* che significa "pietra", per evidenziare che era stato scoperto in un minerale, al contrario del potassio scoperto in ceneri vegetali, e del sodio, di cui era nota l'abbondanza nel sangue animale. Dopo il suo isolamento da parte di William Thomas Brande nel 1821 e la sua produzione in grande stile da metà dell'Ottocento in particolare grazie agli studi procedurali di Robert Bunsen e Augustus Matthiessen, a partire dal 1923 la società tedesca Metallgesellschaft AG ha iniziato a commercializzarlo.

La prima grande applicazione del litio è stata la produzione di lubrificanti e saponi per motori aeronautici nel periodo della seconda guerra mondiale e in quello seguente. Una storia lunga che arriva ai nostri giorni: se negli anni Settanta, con la crisi petrolifera, la ricerca di batterie ricaricabili più efficienti e più affidabili di quelle tradizionali a piombo/acido solforico, nichel/cadmio e nichel/metallo-idruro ha fatto passi da gigante, sono stati gli scienziati John B. Goodenough (che nel 1980 ha sostituito il disolfuro di titanio con l'ossido di cobalto nel catodo delle batterie per evitare la frequente combustione), M. Stanley Whittingham (che aveva inventato già batterie rivoluzionarie all'inizio degli anni Settanta) e Akira Yoshino, che hanno ottenuto il Nobel per la chimica nel 2019, ad aver dato un contributo decisivo per lo sviluppo delle batterie al litio che conosciamo.

Negli ultimi decenni, soprattutto per il crescente uso nelle batterie e negli accessori elettronici, del litio c'è sempre più bisogno. E se gli Stati Uniti sono diventati il primo produttore di litio al mondo tra gli anni Cinquanta e gli Ottanta, soprattutto per l'applicazione nella lavorazione di vetro e alluminio, con il nuovo millennio e il boom dell'elettronica la corsa al litio ha visto altri protagonisti.

Infatti le maggiori riserve al mondo sono in Sud America: Bolivia, Argentina, Cile e Messico da soli hanno quasi due terzi delle riserve mondiali. Argentina e Cile, soltanto nel 2020, hanno contato per il 32 per cento della produzione di carbonato di litio equivalente (LCE). L'azienda brasiliana Sigma Lithium a breve comincerà la produzione nel sito di Grotta do Cirilo, nello stato di Minas Gerais.

Bene anche Stati Uniti, Australia e Canada. In Africa la nazione leader è il Congo seguita dallo Zimbabwe, mentre in Europa primeggia la Germania, seguita dal Portogallo. India e Iran hanno scoperto di recente rilevanti riserve nazionali di litio. E in Italia? *Il Sole 24 Ore* ha reso noto l'interesse di due aziende minerarie, la tedesca Vulcan e l'australiana Altamin, nei confronti dei giacimenti di litio situati nei pressi del lago vulcanico di Bracciano, nel Lazio. Nel dettaglio, Al-



tamin ha messo nel mirino 1.200 ettari a Campignano e 2.000 a Galeria. Vulcan ha già invece firmato un accordo con Stellantis per l'area di Cesano. La Vulcan, attraverso la sua controllata italiana, Vulcan Energy Italy, ha avuto un'autorizzazione triennale per effettuare indagini preliminari nel Lazio.

In Toscana a Larderello il litio sarebbe incastonato nel granito e c'è interesse anche per l'Isola del Giglio e l'Isola d'Elba. In Alto Adige la presenza del litio è riscontrabile nella valle di Racines, a Vipiteno. Altre presenze in Emilia, Sicilia e Sardegna, ma tra l'individuazione e lo sfruttamento c'è ancora tanta distanza.

Insomma, sono soprattutto i Paesi sudamericani a poter dire la loro in questo settore. Non a caso nelle scorse settimane si sono riuniti in una convention sull'industria mineraria a Toronto (Pdac) proprio per valorizzare il loro "oro bianco". L'idea è quella di creare un cartello del litio, simile all'Organizzazione dei Paesi produttori di petrolio (Opec), per gestire in proprio questo business collegato, insieme a cobalto, nickel e terre rare, in particolare ai vei-

coli elettrici. Il Messico, da parte sua, ha appena varato una riforma del settore minerario, puntando alla nazionalizzazione. Mentre l'Indonesia vorrebbe diventare un importante hub manifatturiero di batterie.

Va detto, però, che il dinamismo imprenditoriale – *more solito* – è soprattutto quello cinese, con le aziende Ganfeng e Tianqi che possiedono quote di imprese sudamericane. L'azienda automobilistica cinese Chery vorrebbe investire 400 milioni di dollari e costruire un impianto di produzione di batterie in Argentina. Secondo un report dello US Congressional Research Service, la Cina ha prestatato 17 miliardi di dollari all'Argentina e 3.4 miliardi alla Bolivia tra il 2005 e il 2020.

Non va, infine, dimenticato che il litio ha un largo uso in campo militare (ad esempio per i razzi) e la nuova corsa agli armamenti sta rilanciando il prezioso metallo. Anche per il nucleare. Nel 2013 il Government Accountability Office ha detto che il litio-7 è fondamentale per il funzionamento di sessantacinque reattori nucleari statunitensi su cento.

# Il buon cibo è la risposta per prevenire le malattie

*Il ruolo della salute in un'Italia che invecchia*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**G**ia quattro secoli prima della nascita di Cristo, ad Atene operava Ippocrate che, secondo la testimonianza di Platone ed Aristotele, fu il più famoso della sua epoca. Segnò innanzitutto la nascita del sapere medico in forma scritta – gli vengono attribuite una settantina di opere – e ciò trasformò la medicina in sapere cumulativo, somma di esperienze.

Platone racconta poi che seguiva un metodo, in parte tuttora valido, secondo cui non è possibile curare la singola malattia “senza conoscere la natura del tutto”, com-

prese le influenze dell’ambiente esterno. Ma soprattutto Ippocrate, che resta il simbolo stesso della medicina, legato anche al celebre giuramento, fu il sostenitore della terapia dietetica, che non riguarda solo i cibi, ma l’intero regime di vita, compresa l’attività fisica. Una delle frasi più celebri di Ippocrate è: “Il cibo sia la tua medicina, che la medicina sia il tuo cibo”. Nell’Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Andreas Feuerbach ha confermato il pensiero del medico greco, affermando che l’uomo è ciò che mangia e che per pensare meglio dobbiamo mangiare meglio.



## L'alimentazione è la base della salute

Se per molto tempo al legame tra alimentazione e salute è stata attribuita minore importanza, nel Novecento sono aumentati gli studi che hanno messo in relazione le patologie con le abitudini alimentari, evidenziando come la differente predisposizione ad alcune malattie sia legata al diverso modo di alimentarsi. Negli anni Cinquanta queste indagini, soprattutto da parte di ricercatori statunitensi, hanno premiato la dieta mediterranea, ricca di frutta, verdura e olio, quindi di antiossidanti e di acidi grassi monoinsaturi che svolgono un importante ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Oggi da più parti si attesta che il cibo mangiato quotidianamente rappresenti il migliore aiuto al mantenimento in buona salute del nostro corpo, svolgendo anche un importante ruolo preventivo e in alcuni casi le sostanze di alcuni cibi possono aiutarci a curare malesseri. I nutrizionisti sono specializzati anche negli abbinamenti tra cibi, per sfruttare i loro principi nutritivi.

Gli esempi sono infiniti. È accertato che l'aggiunta di olio d'oliva extravergine agli ortaggi ricchi di carotenoidi, quali carote, pomodori, verdure a foglia verde, rafforza l'assorbimento degli antiossidanti.

Accostando carne e pesce a vegetali ricchi di ferro se ne migliora l'assimilazione. Le vitamine B3, B6 e C, presenti in molte verdure e in legumi, aiutano il cervello nella sintesi di dopamina, neurotrasmettitore che regola la produzione di endorfine, modulatrici del senso del dolore e del piacere. Noti i benefici antinfiammatori dagli Omega 3 del pesce azzurro, ma anche degli Omega 6, contenuti in noci, nocciole e mandorle. Si potrebbe continuare senza limiti.

La nutrigenomica, che studia il rapporto tra cibo e genoma, e la nutrigenetica, che studia il modo in cui ognuno di noi, che ha un Dna diverso dagli altri, reagisce alle molecole presenti nei cibi, rappresentano le nuove frontiere delle scienze dell'alimentazione. Katia Petroni, che insegna genetica all'Università di Milano, è una delle massime esperte del settore a livello internazionale e spiega come la malnutrizione possa influire sul Dna, con ripercussioni anche sulle generazioni future.

## L'alimentazione nell'Italia che invecchia

Il nostro Paese si caratterizza per una popolazione con elevata aspettativa di vita alla nascita: circa 83 anni, secondo i dati Istat. Se questa è una buona notizia, è altrettanto vero che ciò determina una pesante ricaduta

sul servizio sanitario nazionale. Attualmente il 23 per cento della popolazione ha più di 65 anni e il 3,6 per cento oltre ottanta, situazione che genera un aumento delle patologie, soprattutto croniche, da affrontare.

Secondo i dati Istat 2022, quattro italiani su dieci soffrono di almeno una malattia cronica e due su dieci di due o più malattie croniche. Per quanto riguarda le malattie rare, in Italia sarebbero circa due milioni i malati, moltissimi in età pediatrica.

Il XX Rapporto nazionale sulle politiche della cronicità sottolinea alcuni elementi di criticità nella presa in carico dei pazienti cronici rispetto a ritardi diagnostici, dovuti principalmente alle liste di attesa e alla mancanza di personale specializzato sul territorio, ma anche alla scarsa identificazione dei centri di riferimento per alcune patologie rare.



## L'emergenza oncologica

In Europa i malati oncologici sono 2,7 milioni e supereranno i tre milioni nel 2030. In Italia continuano ad aumentare i casi di tumore, 14mila negli ultimi due anni. Il cancro ha un costo sociale in Italia pari a circa 20 miliardi di euro annui e rappresenta la prima causa di morte per malattia in età pediatrica.

Gli esperti ricordano che non si può parlare di lotta al cancro se si rinuncia in partenza a combattere la battaglia per la riduzione dell'incidenza delle neoplasie, cioè del numero di nuovi casi di tumore che si verificano ogni anno. È necessario puntare sulla prevenzione primaria anziché concentrare tutti gli sforzi e tutte le risorse sul pur giusto obiettivo di garantire al più alto numero di pazienti cure sempre più efficaci.

Non si vedono purtroppo seri impegni nemmeno da parte delle istituzioni europee verso l'obiettivo di non far ammalare le persone di tumore. Per combattere efficacemente il cancro, come ricorda l'epidemiologo Prisco

Piscitelli, serve prima di tutto rimuovere le esposizioni ai cancerogeni ambientali, ovvero le sostanze certamente cancerogene per l'uomo (Classe 1 IARC), per le quali vale il principio di prevenzione, e quelle probabilmente cancerogene (Classe 2 IARC), classificate come tali dall'Agenzia internazionale di ricerca sul cancro, a cui dovrebbe applicarsi il principio di precauzione sancito nei trattati di funzionamento dell'Unione europea.

"Preoccupante è il rapido incremento del dato d'incidenza fornito dalle fonti ufficiali (AIRTUM/AIOM), che vedeva almeno 376mila nuovi casi di tumori nel 2020, rispetto ai 250.000 nuovi tumori stimati nel 2010 – continua il professor Piscitelli. "C'è poi una questione meridionale ancora aperta perché al Sud la sopravvivenza a cinque anni dopo diagnosi di tumore, pur rimanendo nella media europea, è più bassa rispetto al Nord Italia,



cioè 81 contro 85 per cento". Il Piano oncologico nazionale 2023-2027 è stato approvato in Conferenza Stato Regioni il 26 gennaio 2023. Sono diversi i temi da affrontare per garantire il miglior percorso di cura e di assistenza ai malati oncologici.

Le grandi sfide per il servizio sanitario nazionale sono potenziare l'attività di prevenzione primaria (osservare corretti stili di vita permetterebbe di prevenire almeno il 30 per cento dei nuovi casi di tumore), di prevenzione secondaria (esistono disparità regionali per quel che concerne i programmi di screening), e di prevenzione (terziaria) delle complicazioni e delle recidive.

Attorno all'oncologia esiste anche un tema di sostenibilità: infatti, se i piani non sono finanziati adeguatamente sono destinati a rimanere in gran parte sulla carta.

## Le malattie cardiovascolari

Un vera e propria pandemia caratterizza le malattie cardiovascolari, che in Italia provocano annualmente la morte di 224mila persone. Di queste, circa 47mila sono imputabili al mancato controllo del colesterolo. Un problema sanitario che durante la recente pandemia non è andato certo migliorando grazie ai minori controlli, alle mancate diagnosi, alla perdita di aderenza terapeutica. Ma perché questo accade? In tale area fortunatamente le terapie a disposizione hanno portato evidenze scientifiche robuste e consolidate negli anni sul loro valore preventivo e curativo.

Tuttavia esistono bisogni insoddisfatti o spazi di efficienza da colmare (accesso, aderenza, efficacia) che possano implementare ulteriormente i benefici raggiunti. Occorre anche individuare cosa si prospetta in termini di innovazione in questa area terapeutica e quali saranno le ricadute organizzative.

Un altro tema aperto e urgente è l'antimicrobico resistenza (AMR) da abuso di antibiotici, oggi considerata non solo una vera e propria pandemia considerata ma anche tra le dieci minacce più gravi alla salute mondiale: causa ogni anno circa 33mila morti in Europa, di cui 10mila solo in Italia che in Europa registra l'epidemiologia più elevata di patogeni multi-resistenti o resistenti a particolari classi di antibiotici, come i carbapenemi.

Superbatteri resistenti agli antibiotici mettono in ginocchio i sistemi sanitari di tutto il mondo.

Le linee di intervento sono un uso corretto, la prevenzione, la ricerca, lo sviluppo e la produzione di nuovi antibiotici capaci di contrastare le infezioni sostenute da patogeni divenuti resistenti a maggiore criticità, e la formazione sulle pratiche di controllo del rischio infettivo e di stewardship antimicrobica oltre che sul potenziamento della diagnostica microbiologica.

A fronte di tutto ciò si ribadisce l'importanza di una sana alimentazione per prevenire molte patologie e godere di una buona salute anche in età avanzata.

## Il rilevante impatto dell'inquinamento

L'Organizzazione mondiale per la sanità (Oms) considera direttamente attribuibili agli inquinanti atmosferici un terzo delle morti premature dovute a infarti o ictus cerebrali, broncopneumopatie e tumori polmonari, con impatti anche molto diversi a seconda delle nazioni.

Secondo i rapporti sulla qualità dell'aria dell'Agenzia ambientale europea (Eea) editi negli ultimi tre anni, solo in



Italia ci sono stati in media 77mila morti l'anno direttamente attribuibili all'inquinamento atmosferico.

In base al nuovo Air Quality Report dell'Agenzia europea per l'ambiente si conferma il trend di costante riduzione delle concentrazioni medie annuali di polveri sottili e delle conseguenti morti premature, ma in Italia i livelli di PM 2.5 permangono al di sopra dei limiti sanitari stabiliti dall'Oms nelle Linee guida 2021 per la qualità dell'aria e l'Italia resta così ai vertici della classifica.

Infatti, se le stime di decessi prematuri da PM2.5 sono passate per la Germania da 58.600 del 2016 a soli 28.900 del 2020, per l'Italia, invece, si passa da 58.600 a 52.300 morti premature. Lo stesso rapporto Eea esplicita che le maggiori concentrazioni di PM10 si osservano nella Pianura Padana, attribuendo il fenomeno alla densità di popolazione e di attività industriali in un contesto orografico e meteorologico che favorisce l'accumulo di polveri sottili.

L'Italia è tra i Paesi europei che deve compiere i più netti progressi per l'attuazione della Zero Pollution Strategy europea, che sottende la revisione delle Linee guida per la qualità dell'aria presentate dalla Commissione europea lo scorso ottobre per allinearsi alle più stringenti direttive Oms, utilizzando al meglio i fondi del PNRR per invertire rapidamente la rotta con un'attenta strategia di allocazione delle risorse e verifica in corso dei risultati prodotti da azioni specifiche in grado d'impattare sui temi salute, ambiente e cambiamenti climatici.

La Sima, la Società italiana di medicina ambientale, suggerisce al governo di avviare una *Mitigation Action*, sostenuta e valorizzata dall'Europa, volta ad incentivare fiscalmente per i privati e realizzare per il pubblico interventi di rivestimento delle superfici murarie esterne e delle vetrate di edifici urbani con un innovativo *coating* fotocatalitico trasparente di biossido di titanio a base etanolo, prodotto in Italia, che ha dimostrato in studi scientifici di essere attivato da luce naturale a svolgere un'azione di scomposizione e riduzione degli inquinanti atmosferici - dannosi per la salute umana e per il clima - in sottoprodotti innocui.

L'applicazione di questa nanotecnologia fotocatalitica è a basso costo perché non necessita di un materiale di consumo, non richiede rigenerazione, non è energivora, non ha controindicazioni sulla salute di uomini e animali e i risultati di mitigazione dell'inquinamento atmosferico sono scientificamente misurabili. Secondo Sima "quello dell'inquinamento atmosferico viene erroneamente percepito come un rischio collettivo aspecifico e lontano da ciascuno di noi nonostante riguardi migliaia di litri d'aria che entrano ogni giorno nei nostri polmoni e da lì in tutto il nostro organismo insieme a tutti i contaminanti veicolati dalle polveri fini e ultra fini, in grado di innescare in-

fiammazioni vascolari, influenzare l'attività cardiaca, colpire il sistema immunitario, depositarsi a livello cerebrale con milioni di nano particelle per cm<sup>3</sup> e perfino danneggiare il Dna cellulare".

## La risposta della biofilia

"La biofilia è la tendenza innata a concentrare la nostra attenzione sulle forme di vita e su tutto ciò che le ricorda e, in alcune circostanze, ad affiliarsi emotivamente". Con queste parole nel 1984, Edward O. Wilson, biologo statunitense definiva la biofilia. La biofilia è l'innato impulso ad affiliarsi alle altre forme di vita che condividono il nostro habitat, sia esse vegetali, minerali o animali.

Numerosi studi hanno dimostrato che più del 90 per cento delle persone immagina di trovarsi in un ambiente naturale quando gli viene chiesto di pensare a un luogo in cui sentirsi rilassati e calmi.

Con il passare degli anni la biofilia ha trovato sempre maggiori estimatori nella comunità scientifica, oltre che tra i designer e gli architetti. La ricerca ha dimostrato che la biofilia aumenta le prestazioni scolastiche dei bambini e persino la propensione alla spesa da parte dei consumatori, così come riduce i livelli di ansia e stress preoperatorio in caso di cure ospedaliere. In un'epoca in cui le aziende hanno conoscenze sufficienti per capire gli effetti che gli ambienti di lavoro hanno sul personale, po-



trebbe essere un'opportunità unica quella di utilizzare le piante per migliorare il luogo di lavoro e la propria immagine trasmessa all'esterno. I benefici che la biofilia porta con sé vanno ben oltre i vantaggi pratici del riciclaggio dei materiali e della purificazione dell'aria.

Le persone esposte ad un ambiente naturale hanno maggiori energie, si sentono meno stressate e hanno una maggiore capacità di attenzione. Per ottenere un'integrazione efficace della progettazione biofilica nella nostra vita e coglierne i benefici, è opportuno seguire alcuni principi base: stabilire una connessione viva con la natura, creare una connessione non viva con la natura, prevedere la presenza di acqua, migliorare la diffusione della luce, simulare forme e modelli biomorfici e creare una connessione con la natura circostante.

# Salvaguardare la salute è anche un bene economico

*Il cibo-spazzatura il principale nemico dell'uomo*

di G.C.

**L**o scenario della sanità pubblica italiana è sempre più preoccupante. Il sistema sanitario italiano, creato nel 1978 sui principi fondamentali della uguaglianza e del diritto universale alla cura, in passato è arrivato ad essere valutato come il secondo migliore al mondo dal World Health Organization. Comprendeva eccellenze territoriali, in parte tuttora presenti, e soprattutto una classe medica tra le migliori nei Paesi occidentali, con numerosi professionisti italiani che primeggiano anche all'estero.

Oggi la situazione è radicalmente cambiata. La condizione di molti ospedali pubblici è ormai da terzo mondo. Infinite attese per un esame, frequente rinvio di operazioni, pronto soccorso al collasso, mancanza di personale. Tutto ciò mentre all'orizzonte appaiono nuove infezioni, l'ulteriore crescita del numero di tumori, l'emergenza dei superbatteri resistenti agli antibiotici, il boom della dipendenza da sostanze soprattutto dei più giovani. E con il Covid che ha ulteriormente appesantito la situazione. Se da anni si registra un aumento dell'aspettativa di vita, con conseguenziale crescita della fascia di persone over 65, nel contempo la popolazione italiana, tra le più anziane al mondo, risulta ovviamente colpita da sempre più numerose patologie.

Alcune croniche. La conseguenza è l'ampia richiesta di cure di base a cui non sempre corrispondono risposte adeguate. Ciò a causa principalmente dei tagli, del mancato adeguamento ai progressi tecnologici e scientifici, della disorganizzazione (con carenza dei sistemi di controllo e di valutazione), della burocrazia, di una prevenzione sanitaria inadeguata, del malaffare, delle disparità regionali nelle prestazioni, ma anche, sul modello statunitense e con spesso chiare connivenze politiche, della crescita del settore privato a vantaggio di quello pubblico, con regole ormai estranee all'interesse del pubblico. A tutto questo si somma la rinuncia a curarsi da parte di un numero sempre maggiore di cittadini colpiti dalla crisi economica. Il diritto alla cura, attraverso sistemi caratterizzati da qualità, efficienza ed equità, co-

stituirà quindi la principale sfida della sanità per i prossimi anni. Il nostro servizio sanitario ha quindi di fronte importanti sfide per continuare a garantire la migliore presa in carico degli ammalati e un ottimale percorso di cura e di assistenza. I massimi esperti indicano nella prevenzione lo strumento dal quale partire per salvaguardare la salute delle persone. Perché migliorare la salute ha riflessi positivi sia ambientali sia economici.

Tra le numerose occasioni in cui nel nostro Paese si affrontano gli spinosi temi sanitari, un importante appuntamento è stato offerto dall'evento annuale di Motore Sanità, la "Winter school" svoltasi a Pollenzo (Cuneo), che ha chiamato a raccolta esperti di fama internazionale per dibattere di salute.

In particolare di prevenzione e quindi di stili di vita, di programmi di screening quale prevenzione secondaria, di vaccini, di strategie per contrastare i superbatteri resistenti agli antibiotici, dei bisogni dei malati oncologici e cronici, ma anche e soprattutto di come usare al meglio il cibo come fonte di prevenzione.

## **Fare prevenzione utilizzando il cibo**

Il professor Ettore Novellino, chimico farmaceutico dell'Università Cattolica di Roma e tra i maggiori esperti di corretta alimentazione, riflette: "Parlare di cibo non è solo la priorità, ma è lo spunto per evidenziare quanto la salute sia un bene da salvaguardare con tutti gli strumenti che abbiamo a disposizione, primo tra tutti l'informazione. Soprattutto la corretta informazione, con la quale promuovere i corretti stili di vita. Il ruolo del cibo, partendo dai frutti della terra nel vero senso, è fonte di prevenzione per le persone sane. Ed è proprio la prevenzione che può salvare la vita degli uomini e del pianeta". In sostanza, come avvertono gli esperti, servono azioni per una prevenzione efficace: che vada dalla promozione dei corretti stili di vita, alla maggiore informazione sulle più impattanti malattie del mondo occidentale - dia-

bete, patologie cardiovascolari, patologie oncologiche, obesità - all'uso dei vaccini per prevenire le malattie, ai programmi di screening per controllare i fattori che sviluppano le malattie. Oltre al punto di vista epidemiologico, ci sono quelli sociale ed economico.

Il professor Novellino si sofferma in particolare sui benefici della dieta mediterranea, che purtroppo è sempre meno seguita dalla popolazione italiana a causa dell'immissione in commercio di tanto cibo-spazzatura. "Dalla dieta mediterranea derivano alimenti dalle caratteristiche e proprietà dagli effetti benefici importantissimi - continua. Tanto è vero che ci permettono di vivere più a lungo e soprattutto in salute. Alcuni degli alimenti che portiamo sulle nostre tavole sono dei veri e propri 'farmaci per le persone sane', cioè aiutano a prevenire malattie dismetaboliche, ma senza rinunciare a nulla. Questo è possibile grazie allo studio di molecole di origine naturale che, se introdotte nella nostra dieta, intesa come regime alimentare di tutti i giorni e non come restrizione, sono in grado di mantenere l'equilibrio metabolico del nostro organismo.

Utilizzare il cibo per fare prevenzione è la risposta alla richiesta di come sia possibile mantenere un buono stato di salute, che poi vuol dire pensare più consapevolmente alla nostra salute in maniera naturale".

Il professor Novellino ricorda, collegati alla dieta mediterranea, alcuni detti popolari riguardanti proprio il valore di alcuni prodotti della terra. Pensiamo alla "mela al giorno che leva il medico di turno". Ma anche al bere con moderazione. Il docente della Cattolica, ad esempio, ha brevettato il Taurisolo, miscela di polifenoli estratti dalle vinacce di Aglianico, come nutraceutico antiossidante, cioè con capacità di proteggere l'apparato vascolare in condizioni di ipossia acuta (ictus ischemico) o cronica, a seguito di minore irrorazione sanguigna da ridotta funzionalità cardiaca. La somministrazione aerosolica del Taurisolo ad alcune persone affette da tubercolosi polmonare, ricoverate presso l'Ospedale Monaldi, ha fatto sì che i valori della interleuchina-6, mediatori endogeni di infiammazione, si riducessero di oltre il 50 per cento, permettendo un miglioramento della funzione polmonare.

"Dobbiamo difendere il farmaco come oggetto non solo in grado di curare le malattie, ma capace di assicurare anche il mantenimento del benessere metabolico e dello stato di salute nel modo più esteso possibile, secondo

quanto oggi richiesto dall'attuale società - prosegue il professor Novellino, che è stato preside della Facoltà di Farmacia dell'Università Federico II di Napoli dal 2000 al 2006. "La parola 'farmaco' fa scattare automaticamente nella mente delle persone il sillogismo che esso si trova solamente in farmacia e il farmacista ne è il dispensatore unico, per legge autorizzato a fare ciò.

D'ora in poi, in farmacia devono essere presenti farmaci per le persone ammalate e 'farmaci' per le persone sane, cioè quelli che servono a ritardare l'ingresso in malattia e a farci rimanere in uno stato di benessere metabolico e benessere fisico, quanto più a lungo possibile. Se passa questo concetto - evidenzia Novellino - il far-



macista non toglierà niente a nessuno, ma riaggiornerebbe solo gli strumenti della sua professione al nuovo concetto di salute, operando una etica evoluzione professionale. Se chiamassimo 'farmaci per i sani' tutti quegli integratori e rimedi caratterizzati da elevati requisiti di sicurezza d'uso ed efficacia, operazione che il farmacista già oggi è in grado di fare facendo prevalere nella selezione degli stessi le sue conoscenze scientifiche, piuttosto che gli aspetti commerciali, riusciremmo a trasferire in farmacia una larga e significativa quota di mercato di cui oggi non si dispone - conclude il professore.

# Cibo e buona alimentazione: un binomio imprescindibile

*Connessione tra ambiente, nutrizione e salute*

di G.C.

**A**mbiente, salute e cibo. Sono queste le parole-chiave per combattere la mortalità precoce e invecchiare riducendo il rischio di malattie croniche e invalidanti. Il cibo come “medicina personalizzata”, insomma, con benefici ambientali ed economici. I fari sono puntati sulla stretta connessione e interdipendenza tra ambiente, nutrizione e salute, un unico grande sistema che ha anche a che fare con il benessere psico-fisico, economico e sociale.

“Il Covid ha insegnato molto ma non abbastanza – spiega Claudio Zanon, direttore scientifico di “Motore Sanità”. “Un ambiente insano, una nutrizione quantitativamente e qualitativamente inadeguata generano un impatto enorme sulla salute, ricadute in spese mediche evitabili sottraendo anni di vita in buona salute, una pressione sull’assistenza medica enorme portando via risorse a chi davvero deve essere curato e deve avere accesso a cure innovative, all’acquisto di tecnologie, a screening estesi, a strumenti di diagnosi moderni e per il follow-up di malattia”.

Più ambiente sano, più nutrizione sana, più salute si traducono in più risorse per le migliori cure e più risorse per i cittadini malati, più spazio per l’innovazione.

Al centro il concetto di “global health” dove la prevenzione gioca un ruolo cruciale per la sostenibilità del sistema welfare.

“Il paradigma scientifico di riferimento è quello della *one-health*, un modello di analisi della correlazione tra esposizione ambientale e salute perché nel binomio cibo-salute – avverte Silvio Barbero, che con Carlo Petrini è stato tra i fondatori di Arcigola nel 1986 e successivamente del movimento Slow Food nel 1990, nonché vice presidente dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte.

“C’è la chiave di lettura dei territori e, di conseguenza, un patrimonio scientifico sul quale costruire soluzioni per la garanzia e la tutela dei cittadini”. Preziosi il monitoraggio dell’aria, dell’acqua e dei suoli per garantire le produzioni, per proteggere gli uomini e gli animali, la dia-



gnosi precoce attraverso l’intensificazione degli screening della popolazione per l’individuazione delle malattie croniche, come il diabete e l’ipertensione, l’indagine costante sul connubio tra benessere degli animali, tutela dell’ambiente e salute degli uomini.

“È la longevità in buona salute il metro dell’efficacia di uno stile di vita sano e sostenibile fatto di competenze, conoscenze, abitudini e tradizioni che vanno dalla cura del paesaggio al valore del convivio per un modello di sviluppo ecologico integrale che delinea inevitabilmente l’interconnessione tra alimentazione, salute e ambiente che segna la strettissima correlazione tra le pratiche agricole, la tutela delle risorse naturali, le nostre scelte alimentari ed il futuro del nostro pianeta per un’assistenza sanitaria sempre più incentrata e basata sul prevenire e migliorare la qualità di vita del paziente, nei tempi giusti, senza sprechi e con le tecnologie più innovative – aggiunge Barbero”.

“Studiare le scienze gastronomiche poi – conclude Silvio Barbero - significa elaborare e praticare una nuova forma di vita che coniuga le diversità e le specificità culturali con il bisogno e il desiderio universali di cibo buono, sano e giusto per tutti. Perché il cibo riguarda tutti ed è di tutti”.

# Mozzarella di bufala Dop: su produzione ed export

*I dati dell'Osservatorio economico sulla filiera*

di VANESSA POMPILI

**D**a sempre sinonimo di qualità e gusto, la mozzarella di bufala campana Dop, è uno dei prodotti agroalimentari più apprezzati in Italia e all'estero. Crescono infatti sia la produzione che l'export con numeri record che rassicurano i produttori italiani. La mozzarella di bufala campana è il formaggio Dop che tra il 2016 e il 2022 ha fatto registrare la crescita di produzione più alta, con un aumento del 26 per cento, a fronte di un incremento medio del 10 per cento della produzione certificata dei formaggi Dop. Nove italiani su dieci hanno consumato mozzarella di bufala nell'ultimo anno, il 25 per cento almeno una volta a settimana.

Bene anche l'export nel 2022, con un aumento a volume del 9 per cento sul 2021 registrato tra i principali produttori di bufala campana. Il fatturato alla produzione della filiera ha raggiunto i 530 milioni di euro, ma lo sviluppo del comparto è messo a rischio da tre fattori esplosi nel 2022 che hanno già determinato un impoverimento della filiera: aumento dell'inflazione, incremento dei costi di produzione e perdita del potere di acquisto del consumatore. Anche per il 2023 in cima alle preoccupazioni del comparto c'è proprio il calo della redditività.

Sono i principali risultati emersi dal primo Osservatorio economico sulla filiera della mozzarella di bufala campana Dop, realizzato da Nomisma in partnership con UniCredit per conto del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e presentato da Denis Pantini, responsabile agroalimentare di Nomisma, in occasione dell'evento dedicato a "Economia e innovazione, gli scenari futuri per la mozzarella di bufala campana Dop".

Nel 2022 sono stati prodotti quasi 56 milioni di chili di mozzarella Dop, con una crescita del 3,8 per cento sull'anno precedente. È aumentata anche la quantità di latte idoneo alla Dop, che nel 2022 ha superato le 300.000 tonnellate. Inoltre negli ultimi dieci anni, dal 2012 al 2022, si è ampliato il patrimonio di bufale da latte allevate nell'area Dop, con più di 374.000 capi.

Per quanto riguarda le aree geografiche, è il Nord Ovest dell'Italia il territorio dove si acquista più mozzarella Dop



(il 34,9 per cento del totale), mentre all'estero la Francia si conferma il primo Paese, assorbendo da sola il 33 per cento dell'export. Tra i mercati più promettenti per i prossimi anni spicca, a detta dei produttori, il continente asiatico con Emirati Arabi, Giappone, Cina e Corea del Sud nella top ten delle destinazioni.

Oltre all'analisi del posizionamento di mercato, l'Osservatorio si è posto anche l'obiettivo di comprendere la propensione al consumo della mozzarella di bufala campana presso gli italiani. Attraverso una consumer survey si è scoperto che 6 italiani su 10 sceglie la mozzarella di bufala campana Dop, dove il marchio del consorzio rappresenta un punto di riferimento per l'acquirente che riconosce al prodotto Dop una maggiore qualità a fronte di un prezzo superiore compensato da maggior sapore, sicurezza, tipicità.

"Come emerso dalla survey condotta da Nomisma sul consumatore – ha spiegato Denis Pantini - in uno scenario economico incerto, le famiglie italiane sono pronte a rendere più leggero il carrello della spesa, ma la mozzarella di bufala campana Dop figura in fondo alla lista dei cibi eventualmente da tagliare, per altro solamente per il 10 per cento dei consumatori".

# Latte, e sai cosa bevi

*Italia leader nei formaggi Dop e Igp*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**L'**Unione europea è tra i più importanti produttori mondiali di latte e di eccellenze lattiero-caseari. Benché praticamente tutti i Paesi comunitari apportino il loro contributo a questo comparto che rappresenta una quota significativa di tutta la produzione agricola europea, l'Italia, naturalmente, riveste un ruolo di leader assoluto per qualità: con 56 formaggi Dop e Igp riconosciuti detiene il primato a livello mondiale.

Tuttavia le criticità non mancano. Il settore sta subendo innanzitutto le conseguenze del cambiamento delle abitudini alimentari da parte dei consumatori, attratti da nuovi "competitor", *in primis* le alternative vegetali, per cui il consumo di latte e latticini è in calo da anni. Parallelamente il comparto sconta un eccesso di informazioni, spesso contrastanti e fuorvianti tra loro, che tendono a far allontanare il consumatore da latte e formaggi soprattutto per questioni salutistiche.

Per fare chiarezza e rilanciare i valori fondamentali del latte e dei latticini prodotti nel vecchio continente – su tutti la sicurezza, la tracciabilità, la qualità, le proprietà nutrizionali e la sostenibilità – la Commissione europea ha finanziato la campagna "Think milk, taste Europe, be smart!" promossa dal settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari, realizzata da Concooperative e indirizzata a Italia e Germania.

## **Numeri importanti**

Nell'Unione europea la produzione totale di latte bovino è stimata a circa 161 milioni di tonnellate. I principali produttori sono Germania, Francia, Polonia, Paesi Bassi, Italia, Spagna e Irlanda che, insieme, rappresentano quasi il 70 per cento del latte bovino dell'Unione europea.

Negli ultimi anni i capi da latte sono progressivamente diminuiti. Nel 2018 erano circa 21 milioni, con una media di 7.000 chili di latte prodotti per vacca. Nel 2022 i capi sono scesi a 20,2 milioni, però la resa lattiera per vacca è migliorata, raggiungendo i 7.682 chili nel 2021. In Italia

il settore è estremamente rilevante: pesa per un 11,5 per cento sul fatturato totale dell'industria alimentare. E rappresenta, di fatto, il primo comparto dell'agroalimentare nazionale. Il fatturato dell'industria lattiero-casearia ha toccato i 17 miliardi di euro nel 2021, di cui undici solo di produzione di formaggio divisi tra i cinque miliardi delle Dop e i sei miliardi dei formaggi non di origine. Oltre 100mila le persone occupate.

Dal punto di vista geografico vi è una grande sproporzione nel nostro Paese, con la produzione concentrata nel Nord, dove quattro regioni (Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte) rappresentano l'80 per cento del latte vaccino complessivamente consegnato in Italia. In particolare la Lombardia e l'Emilia-Romagna hanno, rispettivamente, un'incidenza pari al 39 e al 17 per cento sul valore totale nazionale.

Il numero delle aziende produttrici si è ridotto negli ultimi dieci anni (circa 12,5 mila unità in meno tra il 2010 e il 2020) e oggi se ne contano circa 26mila.

I principali nodi per il settore sono i maggiori costi di produzione, con un rincaro delle materie prime e dei foraggi e una conseguente minore marginalità economica, la progressiva chiusura di stalle, le difficoltà legate al ricambio generazionale e un generalizzato calo dei consumi, in particolare per quanto riguarda il latte alimentare. L'offerta nazionale è fortemente concentrata in aziende di grandi dimensioni, che pur rappresentando meno di un terzo del totale, detengono ben il 78 per cento dei capi da latte.

Per quanto riguarda l'export, l'Italia è il terzo esportatore mondiale di formaggi e latticini, dietro Germania e Paesi Bassi. Circa il 40 per cento della produzione nazionale di formaggi viene esportata. Francia, Germania e Usa sono i primi tre mercati dei formaggi italiani, rappresentando quasi la metà del valore all'export.

Nel 2021, l'export di formaggi e latticini ha realizzato un valore di quasi 3,6 miliardi di euro, con più 12,3 per cento rispetto al 2020, a fronte di spedizioni in crescita, con più 10,6 per cento in volume. Nel primo semestre



2022 è proseguita la dinamica positiva: più 14 per cento in volume e più 22 per cento in valore.

Con il progressivo consolidamento della Brexit, l'unica destinazione con variazione negativa rispetto al 2020 (meno 4,5 per cento in volume) è il Regno Unito.

È invece fondamentale il ruolo degli Stati Uniti, che a fronte della performance negativa del 2020 da attribuire quasi esclusivamente all'emergenza Covid, ha evidenziato un forte recupero nel 2021 (più 20 per cento in volume). Nel mercato nazionale, però, la spesa per i prodotti lattiero-caseari ha segnato un progressivo rallentamento nel 2021 (meno 4 per cento), in corrispondenza di una proporzionale contrazione dei volumi dopo i picchi evidenziati durante il 2020 segnato dai comportamenti di acquisto del periodo pandemico.

## Il ruolo dell'Italia

L'Italia, come detto, detiene un assoluto primato nella produzione di formaggi. Potrebbe quindi insistere e specializzarsi nella propria vocazione casearia, valorizzando in particolare il suo immenso patrimonio di prodotti a marchio Dop. I ragionamenti emersi tra produttori ed esperti del settore nell'ambito dell'iniziativa "Think milk" vanno proprio in questo senso. E non solo.

Affinché il significativo aumento della produzione di latte a livello nazionale sia sostenibile da un punto di vista economico, si è certi che la filiera dovrà necessaria-

mente sviluppare nuovi canali commerciali aumentando l'export dei prodotti caseari (anche in considerazione delle prospettive di crescita della domanda mondiale) e dovrà, nel contempo, individuare e implementare nuovi segmenti di mercato con destinazioni alternative della materia prima latte.

La filiera lattiero-casearia italiana, in questo senso, ha già fatto passi in avanti, studiando soluzioni aggreganti e di sistema finalizzate all'incremento della capacità di trasformazione del settore, sviluppando produzioni innovative, così da garantire una maggiore valorizzazione del latte che inevitabilmente favorisce una più efficace allocazione dei prodotti nel mercato interno e in quelli esteri, generando benefici lungo tutta la filiera.

La condizione attuale del mercato necessita di una spinta in avanti del sistema produttivo in termini di innovazione tecnologica applicata alla produzione. Questo consentirebbe anche di individuare nuove categorie merceologiche che intercetterebbero le richieste del mercato estero, trovando destinazioni alternative del latte rispetto a quelle già consolidate a livello mondiale e allentando così la pressione sul mercato interno. La strategia intrapresa, fortemente indirizzata dal sistema cooperativo, ha l'obiettivo di generare valore, incrementando la competitività dell'intero comparto.

Questa è una delle possibili soluzioni ai problemi atavici del settore, ma non è l'unica, soprattutto in considerazione del fatto che la filiera lattiero-casearia vive una congiuntura senza precedenti, che necessita interventi



## L'allevatore Giovanni Guarneri: "L'importanza della cooperazione"

*Ha un allevamento di 400 vacche dal 2001*

Giovanni Guarneri, laureato in Scienze e tecnologie alimentari, conduce dal 2001 con suo fratello un allevamento di 400 vacche e 250 ettari in provincia di Cremona. La sua azienda è socia della cooperativa Fattorie Cremona-PLAC, uno dei principali produttori di Grana Padano e di Provolone. A settembre 2022 è stato eletto presidente del Gruppo di lavoro latte del Copa-Cogeca, la principale organizzazione di rappresentanza agroalimentare europea. "Il nostro settore lattiero-caseario è quarto in Europa con 13 milioni di tonnellate di latte prodotte ogni anno in circa 24mila stalle e un'autosufficienza del 90 per cento. La bilancia commerciale è positiva per un miliardo di euro. Inoltre siamo leader nella produzione del Dop – esordisce Guarneri.

"La cooperazione ricopre un ruolo rilevante, sia in termini quantitativi, poiché contribuisce per oltre il 60 per cento del latte raccolto, sia qualitativi, dato che proviene dalle cooperative circa il 70 per cento dei formaggi Dop. Complessivamente sono 700 le cooperative impegnate nel settore con 17mila allevatori: fatturano sette miliardi di euro e danno lavoro a oltre 15mila persone. Anche le cooperative, così come la produzione, sono prevalentemente



emergenziali per far sopravvivere le imprese e il settore. Tanto le difficoltà congiunturali, quanto quelle strutturali sono talmente evidenti da aver spinto il ministero delle Politiche agricole, nella precedente legislatura, a istituire il Tavolo di filiera del settore lattiero-caseario nel quale definire, con pragmatismo e lungimiranza, le migliori soluzioni capaci di dare al settore il sollievo auspicato da tutti gli operatori.

Da qui, l'adozione del "Protocollo per una intesa di filiera per la salvaguardia degli allevamenti italiani", sottoscritto dalle rappresentanze delle imprese agricole, di trasformazione e di distribuzione nel novembre 2021, finalizzato all'incremento del prezzo medio del latte alla stalla in Italia, e il successivo dibattito relativo all'individuazione degli strumenti necessari per attenuare gli squilibri strutturali del settore. Un ruolo importante è svolto dalla cooperazione. Marchi importanti delle cooperative lattiero-casearie italiane sono Arborea, Fattorie Cremona, Granarolo, Latterie Vicentine, Mila, Parmareggio, Sorensina, Tre Valli, Virgilio, Yomo.

## Leader per Dop e Igp

L'Italia è il Paese al mondo con più prodotti lattiero-caseari tutelati con marchi di denominazione. Sono ben 56. Secondo i dati del rapporto Ismea-Qualivita 2022 (riferiti al 2021) il comparto dei formaggi Dop e Igp è il più rilevante in termini economici tra i prodotti a indicazione geografica nazionali (59 per cento del comparto cibo

Dop e Igp), con 4.677 milioni di euro alla produzione e un più 12,8 per cento rispetto all'anno precedente. L'export, ha raggiunto 2.384 milioni di euro grazie soprattutto alla crescita nei Paesi dell'Unione europea.

A livello territoriale, in Emilia-Romagna e in Lombardia si concentrano quasi i due terzi del valore totale dei formaggi a indicazione geografica, rispettivamente con 1.613 e 1.401 milioni di euro di fatturato alla produzione. Parmigiano Reggiano Dop e Grana Padano Dop sono in assoluto il primo e secondo cibo Dop per valore di produzione in Italia, con, rispettivamente 1.607 milioni di euro e 1.460 milioni di euro nel 2021. Gli altri *top player* sono la mozzarella di bufala campana Dop (terza con 459 milioni), il Gorgonzola Dop (quarto con 377 milioni) e il Pecorino Romano Dop (quinto con 302 milioni).

## I valori nutrizionali

Carboidrati, proteine, grassi, vitamine, naturalmente calcio e altri minerali. Le proprietà del latte sono note da sempre e lo rendono un alimento importante in un'alimentazione bilanciata. Tra l'altro a costi accettabili, nonostante gli aumenti registratisi negli ultimi mesi.

Il latte è composto innanzitutto di acqua, presente in percentuale variabile a seconda della specie, tra l'80 e il 90 per cento. Nel latte vaccino è pari a circa l'87 per cento. È presente sia in versione "libera", in soluzione con zuccheri, sali minerali, vitamine ed enzimi, sia "legata" a proteine e grassi. Nella composizione del latte,

concentrate nel nord del Paese. La maggior parte di loro si è costituita prima del 1970, ma in alcuni casi la nascita si può far risalire addirittura all'inizio del Novecento e, anche quelle di più recente costituzione, sono comunque il risultato di processi di concentrazione di altre cooperative attive da lungo tempo. Riflettere sull'origine è importante per comprendere il ruolo e le potenzialità che ancora oggi il sistema cooperativo è in grado di esprimere. Con la raccolta e la trasformazione del latte, la cooperazione garantisce tutt'oggi reddito a centinaia di migliaia di famiglie e contribuisce al mantenimento degli ecosistemi antropici, specie nelle aree montane o svantaggiate più a rischio di spopolamento. Inoltre contribuiscono attivamente alla riduzione dei fallimenti del mercato e svolgono un ruolo chiave nella stabilizzazione dell'economia, soprattutto in settori caratterizzati da elevata incertezza e volatilità dei prezzi, come l'agricoltura – continua il produttore.

"Le cooperative che hanno fatto registrare le migliori performance sono quelle che hanno saputo integrare in maniera completa la filiera, dalla raccolta latte fino alla commercializzazione finale nel mercato domestico ed extra-domestico. In un contesto in cui l'indirizzo politico e commerciale è marcatamente incentrato sul raggiungimento di obiettivi ambiziosi in termini di sostenibilità – basti pensare al *Green Deal* europeo, alla strategia *Farm to Fork* della Commissione europea e all'attenzione del consumatore rispetto alla sostenibilità ambientale e al benessere degli animali nelle sue scelte di consumo – il sistema cooperativo si pone come modello ideale per uniformare la filiera di riferimento ai nuovi standard. Abbracciando le diverse fasi produttive, la cooperazione, così come altre forme di aggregazione, garantisce una migliore applicazione dei progetti di sostenibilità e un coordinato rispetto dei parametri normativi, offrendo supporto ai soci e vigilando sulle conformità".



## L'allevatore Stefano Pezzini: "Gli impatti ambientali della filiera"

*È membro del board del Consorzio Grana Padano*

Per assistere già oggi al futuro dell'agricoltura occorre visitare la storica cooperativa Latterie San Pietro di Goito (Mantova), nata nel 1966 con un centinaio di produttori. Dopo alterne vicissitudini, nel 2013 ha realizzato un magazzino per ospitare 37mila forme di Grana Padano, due anni dopo ha lanciato il Grana Padano Bio (commercializzato con il marchio "Viviverde" di Coop) e nel 2017 ha dato vita al "Gruppo dei prati stabili della valle del Mincio", progetto che ha rafforzato il legame con il territorio. I cosiddetti "prati stabili", tipici della zona, costituiscono infatti un regalo concesso dalle acque del fiume Mincio e dall'intraprendenza dei Gonzaga, che nel Cinquecento diedero vita ad una rete di canali d'avanguardia per l'irrigazione. Il 30 per cento del Grana Padano viene prodotto nella provincia di Mantova e il 50 per cento di questo nella zona dei prati stabili della valle del Mincio.

Presidente della cooperativa è il vulcanico Stefano Pizzini, che coordina progetti finanziati dalla Commissione europea come "Filbio", piano integrato d'area dei prati stabili della Valle del Mincio, e "Jumping chain", finalizzato

anche i carboidrati, o zuccheri, hanno il loro valore specifico. Il lattosio è il maggior costituente solubile presente (4,8-5,2 per cento). È composto da due zuccheri più semplici: glucosio e galattosio, quest'ultimo un monosaccaride che contribuisce alla corretta funzionalità del sistema nervoso e ha benefici su memoria ed apprendimento. Presenti anche i grassi, detti anche lipidi. La loro percentuale varia da 3,5 a 0,5 per cento a seconda che si tratti di latte intero o scremato. Sono la fonte energetica più importante del latte, indispensabile veicolo delle vitamine liposolubili, importanti per la nostra salute. Il latte di mucca, pecora e capra, in particolare, è ricco di acidi grassi a catena media e corta che vengono metabolizzati più velocemente di quelli a catena lunga. Nonostante vengano spesso demonizzati, i grassi saturi di origine animale trovano una precisa collocazione in una dieta equilibrata.

L'apporto giornaliero corretto si attesta al 7-10 per cento delle calorie totali. Altri nutrienti fondamentali sono le proteine, che rappresentano circa il 3,5 per cento della composizione del latte. Si suddividono in due tipologie: le caseine (80 per cento del totale) e le sieroproteine (20 per cento). Le loro caratteristiche più importanti sono l'alta digeribilità e l'elevatissimo valore biologico. Questo perché contengono tutti i nove aminoacidi essenziali: quelli, cioè, che il fisico non è in grado di produrre e che devono essere introdotti con l'alimentazione. Le proteine del latte contengono aminoacidi ramificati: leucina, isoleucina e valina. Questi hanno il vantaggio di essere rapidamente disponibili per le cellule muscolari sia a

scopo energetico sia in funzione plastica, ovvero come materiale da costruzione per accrescere e riparare il tessuto muscolare. È stato evidenziato anche il ruolo di questi aminoacidi nella riduzione del senso di fatica e nel miglioramento dei tempi di reazione.

Per le loro specifiche caratteristiche (le sieroproteine sono ad assimilazione veloce, da 30 minuti dopo l'assunzione e per 3-4 ore, mentre le caseine sono a lento rilascio, fino a sette ore dopo) entrambi questi tipi di proteine vengono utilizzati dagli sportivi come integratori (in questo caso è bene farlo seguendo le indicazioni di un medico/specialista).

Il latte, si sa, è anche una buona fonte di vitamine e sali minerali. Le vitamine liposolubili del latte sono le vitamine A, D, E e K mentre le vitamine idrosolubili del latte sono le vitamine PP e C, l'acido pantotenico, l'acido folico e le vitamine del gruppo B: B1, B2, B6 e B12. In particolare, il latte è una fonte importante di vitamina B12 o cobalamina, coinvolta in numerosi processi metabolici. Si tratta di una fonte importante per la salute e il benessere perché contribuisce a ridurre la stanchezza e l'affaticamento e sostiene il buon funzionamento del sistema nervoso e immunitario.

Tra i minerali va sicuramente evidenziato il calcio, importante per lo sviluppo e la salute delle ossa, non solo in fase di crescita/sviluppo ma a tutte le età. Tra i minerali vanno segnalati inoltre il fosforo, del quale il latte rappresenta una buona fonte, il potassio, il magnesio, lo zinco e il selenio che contribuiscono a numerose funzioni del corpo umano.

allo sviluppo sostenibile. La sostenibilità è ormai una pratica imprescindibile soprattutto in agricoltura, dove la sensibilità ambientale è principalmente cura del territorio – spiega Pizzini. “Per cui, la risposta al peso ambientale dei trasporti, dell'energia, dell'impiego idrico, degli allevamenti con le fermentazioni enteriche o dei fertilizzanti passa per un'agricoltura dell'adattamento, della mitigazione e della sicurezza alimentare: le pratiche agricole debbono tener conto dei cambiamenti climatici, occorre ridurre o eliminare le emissioni di *Green house gases* (Ghg), garantire la sicurezza alimentare e nel contempo sostenere i giusti redditi agricoli e la produttività”.

Pizzini è membro del board del Consorzio del Grana Padano. E proprio il consorzio è il promotore del progetto europeo Life TTGG insieme al Politecnico di Milano, all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, alla Fondazione Qualivita e ad altri organismi per migliorare l'efficienza dell'intera catena di approvvigionamento dei formaggi europei Dop attraverso lo sviluppo di un software di supporto decisionale user friendly.

Il progetto, come illustra Pezzini, è stato sviluppato a partire dall'analisi della filiera del Grana Padano grazie all'impegno e alla collaborazione delle aziende socie del consorzio che hanno permesso la raccolta sistemica di dati su un campione rappresentativo di tutta la filiera produttiva Dop (65 aziende produttrici di latte crudo, 20 caseifici e stagionatori e 18 confezionatori) al fine di misurare il profilo ambientale delle filiere, creare un *benchmark*, proporre soluzioni di efficientamento ed elaborare un software, che è il primo strumento di supporto alle decisioni ambientali ad unire il calcolo dell'impronta ambientale con l'identificazione di misure concrete e specifiche per ridurre i consumi di energia.

# Finocchiaro (Granarolo): l'importanza della responsabilità sociale d'impresa

*Communication, External Relations and CSR Manager*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**C**on 574 milioni di fatturato, 13 stabilimenti in Italia e 9 all'estero, 586 allevatori in 12 regioni italiane (i più in Lombardia, Puglia ed Emilia-Romagna, ma con buone presenze in Calabria, Friuli, Basilicata, Veneto, Lazio e Molise), circa 60mila animali, 8,3 milioni di quintali di latte l'anno e 2.628 dipendenti, Granarolo è uno dei marchi leader a livello internazionale nella produzione, trasformazione e commercializzazione del latte.

Nata nel 1957, negli anni ha acquisito decine di aziende in tutta Italia, comprese la Centrale del latte di Milano nel 2000 per 129,2 miliardi di lire e quella di Viterbo "Alto Lazio", nonché metà del capitale della Centrale del latte di Calabria. Nel 2004 ha acquisito il gruppo Yomo per 140,8 milioni di euro. Nel "pacchetto" anche il marchio Pettinicchio.

Nel dettaglio, gli stabilimenti sono a: Casalino (Novara), specializzato nella produzione di Gorgonzola; Pasturago (Milano) per latte e yogurt; Usmate (Monza) per formaggi freschi e snack al formaggio; Ramuscello (Pordenone) per formaggi freschi; Parma per formaggi duri; Soliera (Modena) per latte e bevande vegetali; Bologna per latte, formaggi freschi e duri e panna; il secondo di Bologna per la pasta; Coriano (Rimini) per la gastronomia vegetale; Montemiccioli (Pisa) per i formaggi freschi e duri; Aprilia (Latina) per i formaggi freschi; Gioia del Colle (Bari) per il latte; Castrovillari (Cosenza) per il latte e i formaggi freschi e duri; Sestu (Cagliari) per latte, yogurt e formaggi freschi e duri.

All'estero la presenza è ramificata. In Brasile sono tre gli stabilimenti, due in Francia, uno in Germania, Regno Unito, Nuova Zelanda, Usa.

Myriam Finocchiaro, Communication, External Relations and CSR Manager del Gruppo Granarolo, c'illustra l'impegno sociale attuale e le sfide future dell'azienda.

"Innovare nel mercato *dairy*, consolidare la leadership nei mercati core ed entrare in nuovi mercati alto potenziali e la Strategia *Farm to Fork* del *Green Deal* sono le tre principali sfide – spiega la Finocchiaro, ricordando che "innovazione e sostenibilità sono strettamente inter-



connesse" e che "il tema della sostenibilità non costituisce un elemento in più da spendere sul mercato, ma un requisito essenziale per competere".

L'obiettivo del piano 2030 dell'azienda è la riduzione del 30 per cento per chilo di latte delle emissioni di gas ad effetto serra parallela alla riduzione dei consumi di acqua ed energia, dei fertilizzanti, dell'impatto ambientale alla stalla, dei rifiuti e della plastica nel packaging, nonché l'uso razionale dei farmaci. "Parallelamente intendiamo elevare gli standard di certificazione sul benessere animale presso gli allevamenti e ridurre gli sprechi alimentari promuovendo un'economia circolare – aggiunge la Finocchiaro.

"Sul fronte degli approvvigionamenti – continua la manager - Granarolo lavora 8,3 milioni di quintali di latte all'anno, di questi 6,9 sono della filiera. Le 91 cisterne percorrono ogni anno 6,9 milioni di chilometri. Per il 95 per cento abbiamo mezzi Euro 5 e Euro 6. Con il piano in corso intendiamo alimentare le cisterne di raccolta del



latte di filiera con biometano e approvvigionarsi laddove possibile di prodotti di prossimità e/o mappare fornitori secondo criteri ESG”.

La Finocchiaro ricorda anche l’impegno per una sana alimentazione, anche attraverso prodotti a ridotto contenuto di grassi, sale e zucchero e a intercettare i bisogni espressi dai consumatori attraverso prodotti funzionali. “I prodotti con ridotto contenuto di grassi, sale e zuccheri rappresentano oggi l’81 per cento del volume totale e l’allungamento della *shelf life*, a parità di proprietà organolettiche lavorando sull’eccellenza del latte alla stalla e innovative tecnologie di trasformazione, consente di ridurre lo spreco”.

Tra le ultime novità sul fronte dell’innovazione, il latte A2, il latte Fieno, il Kefir, lo yogurt con meno zucchero, l’Un-

conventional Burger, lo Yomo in pack di carta, il Latte 15 giorni e lo snack Good Mama.

Myriam Finocchiaro, non senza emozione, tiene a ricordare due iniziative sul fronte dell’impegno sociale.

“Granarolo è tra i promotori di Africa Milk Project, progetto per la creazione di una filiera del latte a Njombe, uno dei distretti più poveri della Tanzania, con il coinvolgimento di 800 allevatori locali in cooperativa. Attualmente vengono lavorati 3.200 litri di latte ogni giorno e 26mila bambini ricevono latte pastorizzato – spiega.

“il secondo progetto si chiama ‘Allattami’. È una Banca del latte materno realizzata in collaborazione con il Policlinico Sant’Orsola di Bologna. Sono state coinvolte 293 mamme donatrici ed attualmente quattro ospedali italiani ricevono il latte materno”.

# Dop, Igp, Stg, asset essenziali per affrontare il post pandemia

*Cultura alimentare e sinergie*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

I consorzi di tutela Asti Docg, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Vino Nobile di Montepulciano Docg, Provolone Valpadana Dop, Olio Evo Dop Terre di Siena, Mozzarella Stg, insieme a Federdoc e Origin Italia sono i protagonisti di EEQF, Enjoy European Quality Food, il progetto comunitario di valorizzazione di sei prodotti certificati.

Presso l'associazione della stampa estera a Roma s'è svolto un incontro con i protagonisti dell'iniziativa per fare il punto sul *made in Italy* a tavola tra identità territoriale, sostenibilità e mercato.

In particolare è stato posto l'accento sul ruolo del turismo enogastronomico nel nostro Paese, settore che muove quasi 30 miliardi di euro, diventati la voce principale del budget della vacanza in Italia con oltre un terzo della spesa destinato alla tavola.

L'Italia è leader mondiale del settore grazie in particolare alle 5.450 specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni censite dalle Re-



gioni, 320 specialità Dop/Igp con un valore della produzione pari a 7,97 miliardi di euro, di cui 4,4 relativi all'export (86.601 i produttori), e 415 vini Doc/Docg, ma anche alle 86 mila aziende agricole biologiche.

Libero Stradiotti, capo progetto EEQF, ricorda che "cibi e vini a denominazione di origine hanno peculiari caratteristiche qualitative che dipendono dal territorio in cui sono prodotti, ma anche da fattori umani che, combinati

insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia Dop – evidenza Stradiotti - le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti Dop deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente". Cesare Baldrighi, già presidente del Consorzio del Grana Padano Dop ed attualmente presidente di Origin Italia che rappresenta 80 consorzi, rileva come il sistema dei prodotti di qualità Dop e Igp italiani si stia sempre più consolidando. "Tuttavia il settore ha necessità di ricevere risposte in tempi rapidi dalla Riforma europea sulle indicazioni geografiche in un contesto di profondi cambiamenti quali le emergenze legate ai costi dell'energia, delle materie prime e delle condizioni climatiche. Questo anche per impostare uno sviluppo sostenibile di lungo periodo e per affermare la crescita del sistema agroalimentare italiano attraverso la cultura della qualità, della certificazione, dello sviluppo sostenibile dei territori – spiega Baldrighi.

Elvira Bortolomiol, consigliere di Federdoc, insistendo sulla crescita raggiunta malgrado le difficoltà economiche in cui versano i produttori a causa dell'attuale situazione geopolitica, esalta "il merito del rapporto di fiducia, costruito nel tempo, con i consumatori di tutto il mondo a cui garantiamo, con il nostro sistema a denominazione d'origine, la tracciabilità e la qualità dei prodotti offerti sul mercato. Le denominazioni - continua Bortolomiol - hanno da sempre avuto un ruolo chiave per l'economia del settore vino e per le imprese italiane innalzando con la loro eccellenza la competitività del nostro Paese. Dobbiamo unire le forze per mettere in campo strategie comuni di comunicazione volte ad indicare e promuovere forme di consumo responsabile dei nostri prodotti, mettendo a disposizione dei consumatori tutte le informazioni veritiere e necessarie alla creazione di una corretta abitudine alimentare".



## Come si ottengono le certificazioni

Per ottenere il riconoscimento di un prodotto Dop, Igp o Stg, occorre fare domanda al ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste.

L'istanza deve essere presentata da un'associazione o un consorzio che riunisca i produttori della zona interessati a certificare uno specifico prodotto. Nella domanda è necessario indicare tutte le proprietà distintive del prodotto in questione l'origine storica all'interno del territorio, il Disciplinare di produzione e l'ente di certificazione a cui affidare i controlli sulla conformità della produzione al Disciplinare.

Segue una fase di valutazione in cui la Regione competente esamina la domanda ed entro 90 giorni trasmette il proprio parere al ministero, che a sua volta procede con l'esame. Successivamente, convoca la riunione di pubblico accertamento al fine di avere una versione concordata del disciplinare da pubblicare in Gazzetta ufficiale.

In caso di decisione favorevole, il ministero aggiorna sul proprio sito internet il disciplinare e presenta alla Commissione europea il fascicolo di domanda che è tenuta a esaminare entro sei mesi.

In caso di esito favorevole, la Commissione pubblica nella Gazzetta ufficiale europea il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare. Trascorsi tre mesi senza alcuna opposizione, il riconoscimento al prodotto in questione viene ufficialmente registrato.

### Le differenze tra i prodotti

**DOP - Denominazione di Origine Protetta** – Viene concesso a prodotti agroalimentari le cui qualità e caratteristiche sono totalmente ascritte all'ambiente geografico in cui viene prodotto. Questo comprende fattori naturali clima risorse varietà di animali e fattori umani tra cui le tecniche di produzione tipiche del territorio. L'intero processo produttivo dalla prima all'ultima fase deve avvenire all'interno dell'area geografica determinata.

**IGP - Indicazione Geografica Protetta** – Si riferisce a prodotti agricoli e alimentari che possiedono caratteristiche e qualità in parte determinate dall'origine geografica. Il territorio trasferisce caratteristiche particolari al prodotto attraverso una o più componenti dell'elaborazione, perciò, a differenza della Dop, è sufficiente che almeno una fase del processo produttivo avvenga nella zona di riferimento.

**STG - Specialità Tradizionale Garantita** – Indica alimenti ottenuti a partire da materie prime e metodi di produzione tradizionali in uso da almeno 30 anni. Il carattere specifico dei prodotti Stg non è legato alla provenienza geografica, e proprio questo aspetto li distingue dalle Dop e dalle Igp.

Il marchio Stg prevede il rispetto di un disciplinare di produzione e prescrive che il luogo di produzione e l'origine delle materie prime siano all'interno dell'Unione europea.

## I sei organismi del progetto sulla qualità (Eeqf)

### Consorzio per la tutela dell'Asti Docg

Fondato nel 1932, racconta una storia di dedizione, di famiglie capaci di sacrifici in nome del territorio e dell'uva. Gli obiettivi del Consorzio sono la tutela, la valorizzazione e la promozione in Italia e nel mondo dell'Asti e del Moscato d'Asti. Il Consorzio svolge funzioni di controllo sull'intera filiera e vigila sulle contraffazioni della denominazione; attraverso il suo laboratorio di analisi e ricerca promuove e coordina studi scientifici e innovazioni tecnologiche tese a favorire il miglioramento qualitativo dell'intero ciclo produttivo.

Le aziende consorziate sono 991 divise tra 50 case spumantiere, 759 aziende viticole, di cui 150 vitivinicole, 17 aziende vinificatrici, 15 cantine cooperative.



#### Dati:

- 102 milioni di bottiglie prodotte (66 milioni di Asti Docg e 36 milioni di di Moscato d'Asti Docg)
- Vendemmiate 106.000 tonnellate di uva moscato bianco, pari a 795.510 ettolitri.
- Valore alla produzione: 507,9 milioni di euro
- Export: 90% della produzione. Maggiori mercati esteri: 25% Stati Uniti, 19% Russia, 8% Gran Bretagna, 6% Germania, 5% Polonia

### Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Costituito nel 1962 da undici produttori, proponendo un disciplinare per proteggere la qualità e l'immagine del vino. Sette anni più tardi, il loro sforzo è stato premiato con il riconoscimento, da parte del ministero dell'Agricoltura, di Conegliano e Valdobbiadene come zona Doc di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze.

Il Consorzio riunisce i produttori della denominazione, viticoltori, vinificatori, imbottiglieri e case spumantistiche con lo scopo di tutelare e promuovere in Italia e nel mondo il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Tre sono i temi attorno ai quali concentra il suo operato: tutela, promozione e sostenibilità. Uno dei principali impegni del Consorzio è, infatti, sviluppare una viticoltura sempre più sostenibile, lavorando continuamente a progetti innovativi. Nel 2009 il ministero dell'Agricoltura ha classificato Conegliano e Valdobbiadene come Docg.

#### Dati:

- 104,7 milioni di bottiglie prodotte
- 112.828 tonnellate di uva vendemmiate, pari a 785.275 ettolitri.
- 97.570 572 bottiglie di Spumante, 3.189.628 bottiglie di Rive, 2.199 443 bottiglie di Frizzante
- Valore alla produzione: 621,3 milioni di euro
- Export: 38,2% della produzione. Maggiori mercati esteri: Regno Unito (22,3%), Germania (21%) e Svizzera (13%)

### Consorzio Vino Nobile di Montepulciano Docg

È nato nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere in Italia e nel mondo l'immagine del Vino Nobile di Montepulciano (successivamente anche quella del Rosso e del Vin Santo). Attualmente i viticoltori soci sono 80 e rappresentano oltre il 90% della superficie vitata. I soci imbottiglieri sono 78.

Tra le iniziative, la creazione e gestione dell'Enoliteca consortile nella Fortezza di Montepulciano, dove hanno sede anche gli uffici del Consorzio.

Tra le attività, l'organizzazione di iniziative promozionali sul territorio di Montepulciano (tra le quali l'Anteprima del Vino Nobile ogni anno a febbraio) e la partecipazione a eventi e fiere in Italia e all'estero. Il Consorzio si occupa anche dell'attività di promozione attraverso strumenti di comunicazione e attività di media e *public relations*. Inoltre, offre assistenza tecnica alle aziende associate, relativa agli aspetti burocratici e progettuali, ma anche organizzando incontri tecnici formativi. A maggio 2022 il Consorzio ha ottenuto la certificazione di sostenibilità territoriale secondo la norma Equalitas DPE.

#### Dati:

- 7.164.554 bottiglie immesse sul mercato nel 2022
- 7.860 tonnellate circa di produzione



- Valore medio alla produzione: 65 milioni di euro circa
- Export: 68% della produzione. Maggiori mercati esteri: Germania (37%), Stati Uniti (27%) e Paesi Bassi (6%)

### **Associazione Produttori Olivicoli Toscani (Apot)**

Raccoglie 3.135 olivicoltori che operano nelle province di Arezzo, Grosseto, Livorno, Lucca, Pisa, Pistoia e Siena. I servizi principali sono formazione e consulenza. La cooperativa è impegnata nel settore della ricerca, della divulgazione della conoscenza dell'olio, proponendo anche attività didattiche quali visite guidate, corsi di assaggio e approfondimenti tecnici, rivolti sia ai consumatori, sia agli operatori del settore.

La cooperativa, inoltre, offre agli associati servizi di assistenza tecnica e consulenza legati alla coltivazione, lavorazione e messa in commercio dell'olio. Le consulenze vanno dalle indicazioni riguardanti le lavorazioni del terreno, alla gestione della fertilità del suolo, dalla potatura delle piante ai trattamenti fitosanitari, dalla raccolta allo stoccaggio delle olive. I tecnici eseguono, su richiesta, controlli sulle olive mirati a stabilire la presenza e l'entità di attacchi di mosca olearia e altri parassiti e a guidare il produttore nelle attività di difesa.

#### **Dati:**

- Quantità totale: al 2019: 30.000 quintali; a divenire: 55.000 quintali
- Export: 65% della produzione. Maggiori mercati esteri: Germania e Regno Unito

### **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**

Nato nel 1975 con la denominazione di Consorzio per la Tutela del Provolone tipico italiano, nel 2002 mutato nell'attuale denominazione. Possono aderirvi tutti i produttori i cui caseifici sono situati nella zona di produzione delimitata e che trasformano in Provolone Valpadana il latte esclusivamente raccolto in quella zona, nonché i produttori di latte e tutti coloro che stagionano e/o commercializzano all'ingrosso.

La base associativa è costituita da undici aziende produttrici di cui sette in Lombardia, tre in Veneto e una in Trentino-Alto Adige.

Le aziende che conferiscono il latte destinato alla produzione del Provolone sono 682, ubicate nella zona di produzione. I centri di confezionamento autorizzati sono 38.

Gli obiettivi del Consorzio sono principalmente promuovere la conoscenza e i valori del Provolone Valpadana Dop a livello nazionale e internazionale, salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del formaggio, vigilare sulla produzione il commercio e l'uso della denominazione di Origine protetta del formaggio, svolgere attività di sviluppo e ricerca per migliorare tecniche di produzione e qualità del prodotto, fornire assistenza a tutta la filiera produttiva.

#### **Dati:**

- 7.200.000 chili
- 670.000 forme
- 3.400.000 kg di Provolone Valpadana Dop dolce
- 3.800.000 kg di Provolone Valpadana Dop piccante
- Fatturato alla produzione: 50 milioni di euro
- Maggiori mercati esteri: Spagna (31%), Germania (17%) e Regno Unito (9%)

### **Latteria Soligo**

Fondata nel 1883, tra le prime cooperative in Italia, è una delle aziende simbolo nel settore lattiero caseario della Marca Trevigiana. Nei primi anni si è sviluppata nell'area del Piavegino aprendo più caseifici tra Col San Martino e Refrontolo. Il numero dei soci è aumentato di anno in anno arrivando, nel 1943, a 2.300 unità. Il cavaliere Ezio Spina ha legato il suo nome alla Latteria di Soligo per più di cinquant'anni, ricoprendo nella sua carriera la carica di direttore e presidente.

La Latteria Soligo è una cooperativa di soci produttori di latte unica che continua a credere che l'agricoltura sia un bene culturale ed economico da tutelare e che le materie prime come il latte debbano essere genuine proprio per poter produrre quei "prodotti perfetti" quali la mozzarella Stg.

#### **Dati:**

- Quantità: 270.000 kg di mozzarella
- Fatturato 1.475.000 euro

# A Taormina il Meeting sul sistema pensionistico

*Grande partecipazione da 70 sedi territoriali*

di VANESSA POMPILI

**S**i è svolto a Taormina, nella frazione di Trappitello, presso il "Don Vittorio Country Village", il corso di formazione Enasc Unsic "Meeting sul sistema pensionistico italiano", organizzato dalla struttura Unsic Enasc guidata da Pietro Lucio Ricciardo, una delle più grandi, che conta in Sicilia ed in Italia ben 97 sedi Unsic, Enasc e Caf Unsic. Presenti alla riunione oltre 90 partecipanti provenienti da 70 realtà territoriali.

In qualità di relatori sono intervenuti il direttore generale dell'Enasc, Luigi Rosa Teio, il funzionario della direzione generale Enasc, Walter Recinella, il capo struttura Pietro Lucio Ricciardo, la responsabile dell'Enasc di Francavilla di Sicilia, Giuseppina Lentini, la responsabile del Caf Unsic della struttura Ricciardo, Helena Ricciardo ed il collaboratore Antonino Pelleriti, oltre a tutto lo staff siciliano. Gli onori di casa sono arrivati dal sindaco di Taormina, Mario Bolognari, che ha portato il saluto a tutti gli intervenuti, insieme ad Aldo Di Blasi, medico del lavoro, collaboratore Unsic Enasc, e al presidente dell'associazione Actat, Peppino Russo.

Il corso ha attirato l'attenzione dei partecipanti per le interessanti tematiche affrontate durante lo svolgimento dell'incontro, imperniato nella prima parte, sulla "Galassia previdenziale" del sistema contributivo e pensionistico italiano, con spunti sulla previdenza obbligatoria ed i vari sistemi e forme di assicurazione previdenziali, della contribuzione e delle pensioni in essere, con i "36" modi di andare in pensione in Italia.

"L'ordinamento previdenziale italiano – ha spiegato il direttore Luigi Rosa Teio nel corso del suo intervento - prevede che i lavoratori dipendenti, sia privati e sia pubblici, i lavoratori autonomi e i liberi professionisti siano iscritti obbligatoriamente ad una forma assicurativa previdenziale. In Italia attualmente coesistono cinque diverse forme assicurative obbligatorie di previdenza, con differenze anche notevoli fra le prestazioni che offrono e i sistemi di calcolo della pensione che adottano".

Illustrata anche l'importanza dell'estratto contributivo, il documento riepilogativo che elenca tutti i contributi ef-



fettuati all'Inps in favore del lavoratore e le varie tipologie dei versamenti da lavoro figurativi e da riscatto, suddivisi in base alla gestione alla quale il lavoratore risulta iscritto. Sempre in tema di contributi ai fini pensionistici Rosa Teio ha parlato delle aliquote contributive che interessano lavoratori e datore di lavoro.

"È quest'ultimo però – ha precisato il direttore dell'Enasc - a versare sia i contributi a suo carico che quelli a carico del lavoratore. L'attuale sistema pensionistico italiano prevede diverse misure per l'accesso alla pensione, in base all'età anagrafica o alla quantità di contributi versati durante il lavoro". Nella seconda parte, sono state effettuate alcune simulazioni pensionistiche con esempi "reali" di posizioni contributive, con le varie soluzioni e le varie problematiche che da esse scaturiscono.

Al termine della riunione, il capo struttura Ricciardo ha salutato tutti i partecipanti, con l'augurio di poter ripetere tale iniziativa, affrontando altri argomenti, per far crescere sempre di più la struttura Unsic Enasc e Caf Unsic.

# In giro per l'Italia con il corso Caf Unsic

*Percorso itinerante sulle ultime novità fiscali*

di V.P.

**È** partito il 1 marzo il corso di aggiornamento del Caf Unsic rivolto a tutti i responsabili delle sedi territoriali. Un appuntamento itinerante che come ogni anno puntualmente riunisce le realtà Caf Unsic provenienti da tutta Italia.

Inaugurato a Roma alla presenza dei responsabili di 320 sedi Caf Unsic, il corso si è spostato quotidianamente di regione in regione coinvolgendo per un intero mese diverse città. Da Nord a Sud tutto lo Stivale è diventato protagonista attivo dell'importante incontro formativo per conoscere gli ultimi aggiornamenti in materia fiscale e sulle procedure da seguire.

Il Centro di assistenza fiscale Unsic è al servizio del contribuente, lavoratore o datore di lavoro, da sempre impegnato per semplificare e fare da tramite tra cittadino e pubblica amministrazione nel fornire consulenze qualificate e assistenza fiscale.

A salire in cattedra in qualità di relatori si sono alternati alcuni dei dipendenti e responsabili del Caf Unsic nazionale di Roma e altri provenienti dalle varie sedi territoriali: Marco Daviddi, Vincenzo Dimasi, Giacomo Florio, Fabiana Graziosi, Leonardo Mamone, Manlio Marra, Jacopo Pescosolido e Alessandro Taverna.

Tra gli interventi anche quelli dell'amministratore del Caf Unsic Francesca Campanile e del presidente nazionale dell'Unsic Domenico Mamone.

Il Caf Unsic è il centro di assistenza fiscale dell'Unsic, costituito il 22 luglio 2008 e autorizzato all'esercizio dell'attività a favore di lavoratori dipendenti e pensionati con Decreto del Direttore regionale dell'Agenzia delle Entrate del Lazio del 18 novembre 2008.

Il Caf Unsic espleta la propria attività attraverso i "centri di raccolta" distribuiti su tutto il territorio nazionale. Svolge la funzione di intermediario per facilitare i rapporti tra il contribuente e la Pubblica Amministrazione, avvalendosi di tecnologie innovative e soluzioni organizzative appropriate. Eroga servizi di consulenza specialistica e personalizzata nell'area fiscale e delle agevolazioni sociali. L'operatività del Caf Unsic si caratterizza per: un ef-



ficiente servizio di consulenza telefonica e telematica; una presenza capillare sul territorio; un sistema evoluto di elaborazione dei dati e gestione informatizzata della documentazione; una grande competenza e disponibilità degli operatori; un efficace network di supporto tecnico a livello centrale e periferico.

Il Caf Unsic garantisce anche:

- la consulenza e assistenza in materia fiscale e tributaria prestata da operatori qualificati;

- la copertura assicurativa da eventuali errori formali; l'immediato rimborso del credito Irpef in busta paga o sulla pensione (anche il debito viene trattenuto sulla busta paga o pensione, evitando file in posta e banca per i versamenti); la tutela della privacy la riservatezza dei dati personali riportati nella dichiarazione (al sostituto d'imposta viene comunicato solo il risultato contabile);

- il rilascio del "visto di conformità", che attesta, previa verifica, la conformità formale della documentazione utilizzata nella compilazione della dichiarazione dei redditi; la compilazione e controllo della dichiarazione dei redditi con supporti informatici certificati.

# L'Unsic diventa sempre più social

*In forte crescita soprattutto Youtube*

di NATALIYA BOLBOKA

**N**elle ultime stagioni l'Unsic ha accresciuto la propria sensibilità in merito all'efficacia dei social network quali strumenti di aggregazione, confronto e di opportunità di analisi del feedback.

Da Facebook a YouTube a LinkedIn, i numeri confermano una crescita rilevante, soprattutto grazie alla rubrica "Focus" incanalata sul canale Unsic di Youtube, che periodicamente informa gli utenti sui temi e i servizi offerti dai Caf Unsic e dai Patronati Enasc, come il reddito di cittadinanza, l'assegno unico universale, le scadenze fiscali o i vari bonus attivi.

A dimostrazione delle potenzialità di questi mezzi, l'informativa sui bonus raggiunge mediamente 10mila utenti, mentre quella sul bonus trasporti ha superato i 15.500. Numeri che non solo permettono di aumentare la conoscenza dell'associazione, ma anche di raggiungere potenziali fruitori dei servizi, non solo di Caf e Patronato, ma di tutto il mondo Unsic.

Dal rilancio dell'attività sui social, sono stati raggiunti oltre 30mila utenti su Instagram e quasi 125mila su Facebook. Buoni riscontri stanno avendo anche i contenuti realizzati per il canale YouTube, come il video dedicato all'alternanza scuola-lavoro che ha oltrepassato le mille visualizzazioni o le interviste politiche. In tal senso questi strumenti rappresentano un'importante cassa di risonanza anche per servizi televisivi inerenti l'organizzazione, come il collegamento con la sede del Patronato Enasc di Cosenza durante il programma "Dritto e Rovescio", in onda su Rete 4, o il servizio realizzato da Tg Regione Abruzzo sul dossier Unsic in merito alla Pcto, l'alternanza scuola-lavoro.

Grande successo anche presso le sedi che stanno apprezzando i contenuti a suon di ricondivisioni, aumentando così la visibilità dell'associazione.

Grazie ai social, infatti, è possibile arrivare a milioni di utenti, così da far conoscere l'organizzazione e i vari enti che ne fanno parte, ma anche i servizi di assistenza e consulenza, nonché le iniziative che di volta in volta vengono portate avanti. Inoltre, permettono di aumentare il



coinvolgimento non solo del pubblico esterno, ma anche dei tanti dipendenti dell'Unsic, in Italia e all'estero. Da Milano a Palermo, l'Unione risulta parimenti apprezzata dal pubblico maschile così come da quello femminile, mentre per fasce di età prevale quella compresa tra i 35 e i 54 anni.

Le attività portate avanti sui social si affiancano così al lavoro già svolto dall'ufficio comunicazione, dal sito web alla partecipazione ad eventi di settore, dove è possibile prendere contatti con attività e aziende sempre nuove, ma anche con ministri, sottosegretari, governatori e consiglieri, amplificando la notorietà dell'Unsic che, sotto la guida del suo presidente Domenico Mamone, continua spedita nel suo sviluppo.

Fieri dei risultati raggiunti finora, i progetti sono tanti e si punta sempre più in alto.

Con ampi margini di crescita, le potenzialità dei social network sono indubbie e l'Unsic intende investirvi sempre di più. Certi del sostegno delle varie sedi e sperando di coinvolgerle maggiormente, l'ufficio comunicazione resta aperto a suggerimenti e idee.

# Pragelato (Torino): ecco il Patronato dell'Unsic

*Per i comuni dell'alta val Chisone*

di G.C.

I servizi Patronati e Caf hanno una nuova sede a Pragelato, in provincia di Torino. Lo scorso 7 marzo è stata inaugurata la nuova sede del Patronato e del Caf Unsic. L'iniziativa coinvolge Pragelato e tutti i comuni dell'Alta val Chisone, cioè Roure, Fenestrelle, Usseaux e Sestriere.

## IL RUOLO DI UNSIK

L'iniziativa è il frutto di un accordo raggiunto tra il Comune di Pragelato con la presidenza regionale dell'Unsic guidata da Giovanni Firera. Lo sportello di Pragelato ha l'obiettivo di facilitare la vicinanza dei servizi offerti ai cittadini. Nello specifico, si tratta di fornire i seguenti servizi: domande di pensione, reversibilità, ricostituzione, invalidità e handicap, domande di disoccupazione e richiesta verifica posizione assicurativa e i servizi di dichiarazione dei redditi e Caf in generale.

## IL COMMENTO DI GIOVANNI FIRERA

Al riguardo, il presidente dell'Unsic regionale Giovanni Firera ha sottolineato durante la conferenza stampa che si è tenuta presso l'Atl di Pragelato che "un notevole passo avanti è stato fatto tra il patronato e il Caf Unsic

nell'alta Valle Chisone grazie alla sensibilità sociale e personale del sindaco di Pragelato. Da martedì 7 marzo i cittadini residenti in questo territorio hanno la possibilità di rivolgersi direttamente alla persona incaricata presso la sala del Consiglio comunale di Pragelato. Il servizio è aperto una volta alla settimana ogni martedì dalle ore 9 alle ore 12,30".

## L'ADESIONE DI ALTRI COMUNI

Piena disponibilità per l'iniziativa intrapresa è stata offerta durante la conferenza stampa dal sindaco di Sestriere Gianni Poncet e dal sindaco di Roure Rino Tron.

## LA SODDISFAZIONE DI MERLO

"Si tratta di una iniziativa che risponde ad una domanda 'sociale' che parte dai cittadini residenti nei comuni montani – sottolinea il sindaco di Pragelato, Giorgio Merlo. "Per evitare lo spopolamento dei territori montani è indispensabile garantire e rafforzare la politica dei servizi: da quelli scolastici ai trasporti, da quelli postali e bancari a tutto il sistema delle telecomunicazioni e della connessione alla rete. E il servizio sociale che è partito da Pragelato ad inizio marzo risponde a questo preciso obiettivo".



## Gioiosa Marea (Messina): nasce il Patronato Enasc

*Il comune ha quasi settemila residenti*

di G.C.

**G**ioiosa Marea è una splendida località balneare della costa nordorientale della Sicilia, situata a circa 70 chilometri da Messina, a 20 dall'antica città greco-romana di Tindari, a 25 da Capo d'Orlando, ad 80 da Cefalù e a 90 dall'Etna. È dotata di una piccola stazione ferroviaria sulla linea Messina-Palermo nonché di una fermata ferroviaria nella frazione di San Giorgio. Gli aeroporti più vicini sono l'Aeroporto Falcone e Borsellino di Palermo e l'Aeroporto di Catania-Fontanarossa. Gioiosa Marea è nota per le sue numerose spiagge, tutte molto suggestive.

La più comoda si estende proprio accanto al centro abitato. C'è poi quella di San Giorgio, costituita da ghiaia fine e grigia, bagnata da un mare limpido dai fondali bassi. L'arenile è ad accesso libero, ma i bagnanti hanno a disposizione anche un piccolo stabilimento balneare, in cui è possibile noleggiare ombrelloni e lettini da sole, e un ristorante. Altra spiaggia è quella di Capo Calavà, baia selvaggia di ghiaia racchiusa tra due alti promontori. Il mare anche qui è limpido, i fondali sono alti e ricchi di grotte. L'incontaminata spiaggia del Bue è costituita invece da una piccola caletta di sabbia con fondali alti e mare trasparente.

Il comune ha circa 6.500 residenti e fa parte della città metropolitana di Messina. Il suo nome è legato a quello di un altro paese scomparso, Gioiosa Guardia, che sorgeva sul Monte Meliuso ed è stato abbandonato in seguito al terremoto del 5 febbraio 1783 e alla carestia dell'anno successivo, con invasione di cavallette. Gli ultimi abitanti lasciarono Gioiosa Guardia nel 1813.

A metà del Seicento, la cittadina, che aveva quasi tremila abitanti (tanti per l'epoca, superiori anche a quelli di Patti, con cui si contendeva la baronia vescovile) aveva dieci edifici religiosi e numerose confraternite. Di questo periodo è la Chiesa di Santa Maria delle Grazie.

Nel 1825 gli abitanti raggiunsero quota 3.535 abitanti, diventati seimila a fine secolo, fino alla punta massima di 7.500 nel secondo dopoguerra. Oggi Gioiosa Marea è un punto di riferimento turistico grazie alla posizione



strategica per le escursioni in Sicilia. Tra le attrazioni locali, il Sentiero naturalistico Capo Calavà, panoramico e immerso nel verde, le Grotte del tonno, tuttora visitabili e piazza Canapè, uno slargo panoramico realizzato intorno al 1912 che domina sul mare, ricco di spazi verdi. A Gioiosa Marea da qualche settimana opera il Patronato Enasc dell'Unsic in via Giuseppe Natoli Gatto, la strada del Municipio. Per chi avesse bisogno di consulenza previdenziale, assistenziale, fiscale, e tanti altri servizi, informiamo che l'ufficio osserva i seguenti orari: Lunedì, Mercoledì e Venerdì dalle 9:00 alle 13:00; Martedì e Giovedì dalle 15:00 alle 19:00.

# A Palermo il terzo congresso sulla disabilità

*Presente Reno Insardà, presidente Enuip-Unsic*

di G.C.

Lo scorso 25 febbraio, presso i cantieri culturali alla Zisa a Palermo, in via Paolo Gili 4, nel cine teatro "De Seta" ha avuto luogo il terzo congresso regionale sulla disabilità. Patrocinato dal comune di Palermo, dalla Regione siciliana, dalla Cesvop, dall'Asp di Palermo e riconosciuto dal ministero della Disabilità, il convegno è stato caratterizzato dal tema: "Il diversamente abile in Sicilia; tra legislazione assente e diritti negati a sostegno della dialettica speciale e dell'inclusione sociale". Ha presieduto i lavori il presidente di Unalottaxlavita onlus Gabriele Montera. Moderatrice l'avvocata Antonella Giotti.

Tra i relatori: Reno Insardà, presidente nazionale di Enuip, l'ente di formazione dell'Unsic, nonché dirigente di Aida onlus; Gianlombardo Maria Antonia dell'associazione di malattie rare "La Terra di Mezzo"; Salvatrice Rizzo, dirigente del locale Centro per l'impiego; Calogero Arduino di Cgil Disabilità; Rosa Foti della Pastorale disabilità della Curia arcivescovile; Umberto Palma, presidente nazionale di Co.na.di.; Viginia Derelitto, dottoressa in Scienze della formazione ed educatrice professionale; Antonio Cascio, professore ordinario di malattie infettive, direttore U.o.c.; Giuditta Antonia Pe-



trillo, presidente del Cesvop di Palermo; Marika Tutino, neurochirurgo e presidente Lions club; Caterina Raspanti, coordinatrice per l'inclusione e docente di sostegno; Domenico Cipolla, primario del Pronto soccorso dell'Ospedale Di Cristina; Fabio Salici, segretario generale Sicut Cisl di Palermo-Trapani; Tiziana Di Lecce, presidente dell'associazione "Corpo e mente".

Tra gli altri intervenuti: Valeria Grasso della segreteria del ministero della Salute; l'on. Francesca Donato, eurodeputato; Nuccia Albano, assessore della Regione siciliana alla Famiglia ed alle Politiche sociali; Daniela Ternullo, senatrice della Repubblica; Davide Faraone, deputato della Repubblica; Roberto Lagalla, sindaco della città di Palermo.

# Nasce la “Trenchless City” nell’area metropolitana di Milano

Dal 24 al 26 maggio prossimi

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

“Le serrate scadenze imposte dal Piano nazionale di ripresa e resilienza, gli sfidanti obiettivi di efficientamento energetico in capo al nostro Paese, la necessità di tutelare l’ambiente contrastando l’emergenza climatica e l’evidente farraginosità dei procedimenti autorizzativi per lo sviluppo delle infrastrutture nazionali implicano una scelta obbligata: non si può fare a meno del no dig! Solo ricorrendo alle soluzioni senza scavo per la manutenzione e la posa delle reti nel sottosuolo si possono soddisfare tutte le esigenze sociali, economiche e ambientali che questo momento storico ci impone”. Così Paolo Trombetti, presidente della Iatt, l’Italian association for trenchless technology, asso-

24 al 26 maggio al Parco Esposizioni di Novegro (Milano), dove si terrà l’Italia No dig Live 2023. “Mancano solo due mesi alla prima fiera nazionale esclusivamente dedicata alle *trenchless technology*.”

Su un’area di 14mila metri quadrati allestiremo un campo prove dove tutte le persone interessate potranno vedere da vicino una macchina no dig in azione - prosegue il presidente dell’associazione. Non solo, la manifestazione si arricchisce di un’area espositiva indoor di 7.500 metri quadrati che ospiterà: tre sale convegni nelle quali si terranno seminari specialistici, convegni istituzionali e *industry session*; la “Piazza no dig”, vera e propria agorà di confronto tra gli stakeholder; gli stand

**Italia NO DIG LIVE 2023**  
PARCO ESPOSIZIONI NOVEGRO (MI)  
24-26 MAGGIO

**sponsor**

Diamond: Vermeer Italia

Platinum: BENASSI INFRASTRUCTURE TECHNOLOGIES, Ekso

Gold: DANPHIX, Ditch Witch Italia, INTE.CO SISTEMI DI CONTROLLO, ROTECH

Silver: Brandenburger, festa

Bronze: Gennaretti, PROKASRO

con il patrocinio di:

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA, Città metropolitana di Milano, Consiglio Nazionale dei Geologi, Ordine Ingegneri della Provincia di Milano, Aqua Publica Europea, Water Alliance Acque di Lombardia, UNI, UTILITALIA FEDERAZIONE UTILITIES

Visita la Trenchless City!

ciazione senza fini di lucro, nata nel 1994, che promuove l'avanzamento delle conoscenze scientifiche e tecniche nel campo delle tecnologie *trenchless* (no dig) favorendone una diffusione presso enti ed amministrazioni pubbliche, aziende di gestione delle reti di servizi, imprese, tecnici, ricercatori e studenti. Il presidente evidenzia la stringente necessità di puntare sulle *trenchless technology* se si vogliono centrare gli svariati target di sviluppo sostenibile che il Paese si è dato. Una dimostrazione dei benefici connessi a queste soluzioni sarà presentata dal

delle maggiori imprese qualificate del no dig. La fiera Italia No dig Live 2023 si svolgerà in contemporanea alla European No dig conference (II edizione) che andrà ad arricchire il nutrito programma convegnistico. La manifestazione si svolgerà con il patrocinio del ministero dell’Ambiente e della Sicurezza energetica, della Città metropolitana di Milano, del Consiglio nazionale dei geologi, dell’Ordine degli Ingegneri della Provincia di Milano, di Utilitalia, Uni, Associazione idrotecnica italiana, Aqua Publica Europea e Water Alliance.



# Con il progetto “Digital Farm” Unsic protagonista a Villarosa (Enna)

*Tra legalità e sostenibilità*

di G.C.

**U**n vero e proprio viaggio didattico tra legalità e sostenibilità, in modalità “realtà aumentata”. Una visita dall’alto valore civico presso le ville confiscate alla mafia in contrada Aratate, al cui interno ci si immerge nella mostra interattiva intitolata “Il seme dei diritti”, allestita da Aurora Meccanica sul caporalato e sull’influenza della mafia nei percorsi di sfruttamento dei più deboli.

L’esperienza emotiva e sensoriale va in scena a Villarosa, comune in provincia di Enna. Da qualche settimana c’è un suggestivo museo che coniuga elementi fisici a contenuti digitali. L’esposizione tramuta di continuo, diventando un luogo vivo e accessibile, in cui sperimentare nuovi modelli di didattica e di sensibilizzazione.

Tutto ciò è “Villarosa Digital Farm”, progetto di *co-housing* e agricoltura sociale che l’associazione “Don Bosco 2000” ha attivato nel 2021, finanziato dal Programma Più SuPreMe Italia della Regione Sicilia. E lo ha fatto in partnership con l’Unsic quale ente di formazione, la Das Società cooperativa e il Comune di Villarosa.

Alla fine del percorso, un gioco in realtà aumentata, sviluppato dal Metaverse Studio Digital Mosaik che, attraverso Carta Nostra, ha utilizzato la *gamification* per coinvolgere i bambini tramite l’utilizzo di un visore di realtà virtuale e renderli protagonisti della narrazione ambientata a Villarosa, ricreata in chiave cartoon. I ragazzi vengono dotati di visori speciali, che li trasferiscono in un mondo virtuale dove diventano i protagonisti di una storia di legalità. Davanti a situazioni in cui è fondamentale scegliere la giusta soluzione, sono loro a decidere come procedere. In questo modo la scelta del giusto, del legale, è di grande impatto per ciascuno di loro.

“Con la Digital Farm di Villarosa – spiega Roberta La Cara, direttrice dell’area Ricerca e Sviluppo dell’associazione Don Bosco 2000, in un’intervista al *Giornale di Sicilia* – vogliamo avvicinarci ai più giovani, per insegnare loro la cultura della legalità che molto spesso in quel contesto è stata violata. Vogliamo farlo stando vicini a loro, parlando il loro stesso linguaggio, provando le



stesse emozioni, perché solo percorrendo insieme il medesimo cammino potremo raggiungere gli importanti risultati auspicati nel lungo periodo”.

Nel 2021 sono stati circa 230mila gli occupati impiegati irregolarmente nel settore primario, numero che include una fetta consistente di stranieri non residenti. Il fenomeno è fortemente radicato in Sicilia che – insieme a Puglia, Campania, Calabria e Lazio – detiene tassi di oltre il 40 per cento, ma è ben presente anche nel Centro-Nord con percentuali tra il 20 e il 30 per cento. Per tale ragione, il polo didattico vuole essere funzionale al reinserimento sociale dei migranti vittime del caporalato, nonché al riutilizzo positivo di beni confiscati alla mafia, con finalità di sensibilizzazione, coesione della comunità e di inclusione sociale.

Al termine del percorso è possibile visitare l’impianto di agricoltura sostenibile con la serra di acquaponica. Una vera e propria attività dove ragazzi migranti e italiani attualmente collaborano, e che permette la realizzazione di questi stessi impianti in Africa: un esempio di cooperazione circolare a tutti gli effetti.

# La cultura umanistica a difesa della democrazia

*Due premi per il libro di Enzo Di Nuoscio*

di VANESSA POMPILI



**N**on ci può essere democrazia senza conoscenza. Le discipline del sapere, specialmente quelle umanistiche, sono propedeutiche ed essenziali alla formazione dell' homo *democraticus*. Forse è questo il punto di partenza e al tempo stesso di arrivo de "I geni invisibili della democrazia. La cultura umanistica come presidio di libertà", 158 pagine scritte con sapiente linearità da Enzo Di Nuoscio per Mondadori Università. Il libro ha vinto la X edizione del Premio nazionale di divulgazione scientifica 2022 "Giancarlo Dosi", manifestazione tesa a diffondere la cultura scientifica attraverso un concorso rivolto alle migliori produzioni editoriali sull'argomento. Oltre al premio assoluto, al volume è stato assegnato il riconoscimento nella sezione "Scienze dell'uomo, storiche e letterarie".

"I geni invisibili della democrazia" è un trattato filosofico che analizza gli ingredienti indispensabili alla realizzazione del "governo del popolo": capacità critica, autonomia di giudizio, difesa della persona umana e consapevolezza della fallibilità della conoscenza, della relatività dei valori e dell'inviolabilità della coscienza.

Senza di essi si materializzano immancabilmente i "demoni visibili" dei suoi nemici. La cultura umanistica è la sentinella e al tempo stesso baluardo della nostra libertà perché difende e arricchisce questi geni invisibili, formando menti critiche vaccinate contro il fanatismo e la violenza. Investire sulla formazione umanistica significa dunque proteggere la democrazia da vecchi e nuovi nemici. Centrale è il concetto di democrazia che, secondo la dottrina aristotelica, è l'espressione politica degli uomini liberi. Di Nuoscio riprende e rivede l'assunto platonico del buon governo.

Se per Platone infatti è tecnocratico, nelle mani di pochi filosofi, massimi intellettuali dell'epoca, per l'autore de "I geni invisibili della democrazia", lo studio della filosofia è un prezioso alleato della democrazia, capace di "esprimere il proprio tempo senza esserne prigionieri, per comprendere la situazione e al tempo stesso per riconoscere l'irriducibilità dell'iniziativa personale". Impor-

tante la filologia che allena la mente dell'uomo democratico perché permette di comprendere il senso di un testo e in grado di sviluppare la capacità critica, applicabile non solo al testo stesso, ma funzionale all'emersione di menti critiche.

Un ruolo determinante è assunto anche dalla storia e dalla sua conoscenza, presupposto inalienabile per la difesa della democrazia. Si parla di "rinuncia alla forza in favore della discussione critica basata sul rispetto delle minoranze" come "uno dei più difficili, lunghi e travagliati processi storici". Quando si dice consapevolezza storica.

Il quarto capitolo si sofferma sulla funzione delle scienze sociali nel combattere le tendenze degenerative della democrazia e spiega che "esse devono mettersi al servizio del pensiero critico e non delle ideologie, di presunti valori assoluti o autorità supreme, diventando quindi le sentinelle di questi 'geni invisibili' della democrazia". Nei capitoli successivi viene analizzata l'alleanza tra economia e democrazia, promotrice di "dinamismo economico", così come nello specifico l'arte e la letteratura incoraggiano lo spirito democratico.

Secondo Di Nuoscio "la democrazia è innanzitutto una discussione critica" e quindi poche parole equivalgono a poca democrazia.

A chiudere, nel settimo è rimarcata l'utilità di possedere una mente critica come "guida per i perplessi" nella democrazia dell'era digitale, come "unica bussola nel *mare magnum* delle informazioni".

**Enzo Di Nuoscio** è professore ordinario di Filosofia della scienza all'Università del Molise e docente di Metodologia delle scienze sociali alla Luiss di Roma. Ha svolto inoltre attività di ricerca e di insegnamento presso La Sapienza, la Lumsa e la Gregoriana di Roma e presso la Sorbona e Science Po a Parigi. Si è occupato soprattutto di epistemologia delle scienze umane e di teoria politica.





**Fondolavoro**®

FONDO PARITETICO INTERPROFESSIONALE NAZIONALE  
per la FORMAZIONE CONTINUA  
delle MICRO, PICCOLE, MEDIE e GRANDI IMPRESE



**Fondolavoro è il fondo paritetico per la formazione continua che, negli ultimi due anni, nonostante la congiuntura avversa generata dalla pandemia, ha fatto segnare la maggiore crescita in termini di enti beneficiari e lavoratori iscritti.**



L'elemento che contraddistingue il paradigma di Fondolavoro sta nella visione olistica dell'apprendimento permanente, in quanto catalizzatore irrinunciabile dello sviluppo nella sua triplice dimensione: ambientale, economica, sociale. Una formazione continua complementare e coordinata con gli altri vettori delle politiche attive del lavoro e ad essi necessariamente sinergica.



**Per Fondolavoro, la formazione costituisce un contributo tangibile al superamento delle asimmetrie di geografia, generazione, genere conseguenti ad un'espansione sovente disordinata dell'economia e della società.** Fondolavoro, dunque, promuove una formazione di qualità, equa, integrata, inclusiva e affatto astratta, rispondente alle aspettative dei cittadini e delle imprese, in tutto e per tutto coerente con gli obiettivi indicati nel documento programmatico *"Trasformare il nostro mondo: l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile"* adottato dall'Assemblea delle Nazioni Unite e nel documento di pianificazione strategica *"Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza"* approvato dal Parlamento della Repubblica Italiana e dal Consiglio dell'Unione Europea.



**Le procedure di accesso alle risorse finanziarie messe a disposizione da Fondolavoro per la formazione continua risultano decisamente inclusive, ammettendo tutti i campi di apprendimento.** È consentita la formazione per sviluppo, come quella per ottemperanza nelle sue molteplici declinazioni. Anche i metodi di apprendimento ammessi possono essere i più diversi, in relazione alla peculiarità degli interventi proposti, pur nel rispetto delle disposizioni di legge specificamente applicabili (nel caso di formazione obbligatoria). Non sono neppure poste preclusioni specifiche su base dimensionale, territoriale, settoriale.



**I prodotti finanziari di Fondolavoro afferiscono, in particolare, a due tipologie ben distinte: conto individuale e conto sistema, a sua volta declinato in due diverse configurazioni: conto sistema (propriamente detto) e conto sistema professionisti.**

Il conto individuale consente ai datori di lavoro, purché classificati come medie o grandi imprese, di utilizzare sino all'80% delle risorse finanziarie di propria competenza, accantonate presso Fondolavoro dalla formale data di accensione del conto medesimo.

Nel conto sistema, gli aiuti sono erogati ai datori di lavoro per il tramite di enti attuatori ovvero enti di formazione accreditati da Fondolavoro. Le istanze di finanziamento possono essere presentate unicamente dagli enti attuatori, di prassi con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.

Il conto sistema professionisti consente ai datori di lavoro, purché iscritti ad ordini/collegi professionali riconosciuti, di proporre le richieste di finanziamento direttamente e non per il tramite degli enti attuatori, sempre con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.



Alle grandi imprese che hanno acceso il conto individuale è consentito di accedere anche al conto sistema, in questo caso necessariamente per il tramite degli enti attuatori.

**Fondolavoro: presente e futuro della tua azienda!**



[www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it)

## SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC  
[www.unsicoop.it](http://www.unsicoop.it)



Fondo Interprofessionale Nazionale  
per la Formazione Continua delle Imprese  
[www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it)



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola  
[www.caaunsic.it](http://www.caaunsic.it)



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese  
[www.cafimpreseunsic.it](http://www.cafimpreseunsic.it)



Associazione Nazionale Datori di Lavoro  
dei Collaboratori Familiari  
[www.unsicolf.it](http://www.unsicolf.it)



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale  
[www.cescaunsic.it](http://www.cescaunsic.it)

## SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini  
[www.enasc.it](http://www.enasc.it)



Centro Assistenza Fiscale UNSIC  
[www.cafunsic.it](http://www.cafunsic.it)



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale  
[www.enuip.it](http://www.enuip.it)



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC  
[www.unsiconc.it](http://www.unsiconc.it)