

Rassegna del 06/05/2015

NESSUNA SEZIONE

06/05/2015	Giornale del piemonte	9	<u>«L'agricoltura deve camminare insieme alla ricerca»</u>	Sciullo Massimiliano	1
06/05/2015	Stampa Asti	45	<u>C'è anche lo "Streetfood village" con 17 artigiani del cibo di strada</u>	...	3
06/05/2015	Stampa Biella	40	<u>Sabato l'artigianato al mercatin d'la gesa</u>	...	4

TEMI EXPO L'attualità nei nostri campi

«L'agricoltura deve camminare insieme alla ricerca»

Coscia (Confagricoltura): «La risposta alla fame non può non passare dall'innovazione ecosostenibile»

Massimiliano Sciuolo

■ Se si parla di cibo sano, sicuro e soprattutto per tutti a poco più di 150 chilometri da qui, Torino e il Piemonte non possono certo esimersi dal confronto con gli stessi temi. E ad affrontare il difficile equilibrio tra fabbisogno alimentare e sostenibilità ambientale è stata Confagricoltura, che ieri ha organizzato un convegno su questo argomento, coinvolgendo anche alcuni dei massimi esperti in materia, come Maria Lodovica Gullino, direttore di Agroinnova, il centro di competenza per l'innovazione in campo agroambientale.

Temi caldi, si diceva. Di un'attualità tale che va ben oltre la concomitanza con l'Expo e i mesi di durata dell'evento milanese. Basti pensare alle malattie che stanno flagellando gli ulivi in Puglia, ma che di recen-

AGROINNOVA

Gullino: «Produrre è più complesso. Priorità a salute e sicurezza»

te hanno fatto danni anche al basilico della vicina Liguria o alle coltivazioni nostrane di kiwi, solo per fare alcuni esempi. «Esistono ancora forti pregiudizi e approcci incoerenti alla materia - dice Gian Paolo Coscia, presidente di Confagricoltura Piemonte -. La ricerca può fornire un contributo importante per consentire la realizzazione di produzioni agricole sostenibili sempre più affiancate dalla chimica, garantendo al consu-

matore un'ampia disponibilità di cibo sano e sicuro». «Al fine di assicurare produzioni agricole quantitativamente e qualitativamente elevate, ottenute in modo rispettoso dell'ambiente, è necessario innanzitutto contrastare l'azione dei parassiti vegetali e animali, quali funghi, batteri, insetti, acari, virosi, che mettono a repentaglio la salute delle piante - aggiunge Coscia -. In questo contesto è necessario intervenire su più fronti, puntando decisamente sull'innovazione, sperimentando le biotecnologie verdi per ridurre la dipendenza dai prodotti chimici convenzionali. Ciò consentirà anche di ridurre le emissioni totali di gas serra, sviluppando piante più resistenti alle avversità e in grado di "catturare e sequestrare" con maggior efficacia il carbonio nel suolo».

D'altra parte, il nemico - lui sì - è chiaro e definito: «La fame rappresenta purtroppo un'emergenza irrisolta ancora per vaste aree della Terra. Sebbene il numero di persone sottoutilizzate sia da anni ininterrottamente in diminuzione, tuttavia di fame e di cattiva nutrizione si continua a morire - dice ancora il presidente regionale di Confagricoltura -. Da più parti si afferma come occorra raddoppiare la produzione agricola mondiale per poter soddisfare i bisogni di una popolazione che nel 2050 si stima raggiungerà i 9 miliardi di persone».

Ma questo vuol dire l'utilizzo di tanta, forse troppa acqua. Di energie, spesso ottenute da fonti non rinnovabili. Di farmaci a difesa dei raccolti. Impossibile, in questi termini, tralasciare il

tema-Ogm. «Degli Ogm - sottolinea ancora Coscia - soprattutto nel nostro Paese, si è fatta finora solo una battaglia ideologica, senza approfondire il loro ruolo per la sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni alimentari, cui anche le tecnologie genetiche possono dare una risposta efficace». E ancora: «Più Ogm significa meno chimica. Insegnare alle piante a difendersi da sole dai parassiti attraverso l'ingegneria genetica è sicuramente un modo per rendere l'agricoltura più sostenibile, conciliando rispetto dell'ambiente e produttività». Senza dimenticare la cosiddetta agricoltura «di precisione»: «Che rappresenta una delle risposte ai nuovi scenari dell'agricoltura del terzo millennio, che impongono una riduzione dei costi di produzione e un aumento della produttività, unitamente ad un maggior rispetto per l'ambiente e ad una sempre maggiore sicurezza per gli operatori».

Proprio le sfide che quotidianamente affronta Agroinnova, che in questi anni è protagonista anche di progetti internazionali a tutela di malattie e patogeni in arrivo da terre una volta «a distanza di sicurezza» e che la globalizzazione ha reso molto più vicine alle nostre e ai nostri delicati ecosistemi: «Produrre è più complesso oggi che in passato - ammette la professoressa Gullino - nonostante la disponibilità di mezzi tecnici sofisticati. Le strategie di difesa oggi adottate, sempre più basate sull'integrazione di mezzi diversi e sempre meno dipendenti dall'uso di mezzi chimici, tutelano l'ambiente e garantiscono al

consumatore prodotti sani e sicuri. La ricerca e la formazione dei tecnici sono dunque indispensabili per consentire di affrontare problematiche sempre nuove».

Twitter: @SciuRmax



SFIDE Rispondere alla fame nel mondo significa produrre di più, ma in maniera sostenibile

3

In piazza XX Settembre

C'è anche lo "Streetfood village" con 17 artigiani del cibo di strada

Sarà un Nizza è Barbera all'insegna della cucina di tutta Italia. Anche quest'anno in piazza XX Settembre, per i nicesi piazza della Verdura, sarà allestito lo Streetfood Village. "Avremo 17 artigiani del cibo - ricorda Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca - Ogni regione d'Italia, o quasi, presenterà il meglio del cibo di strada". Lo street food non è altro che il cibo che si può comprare e consumare all'aperto. Una vera e propria tradizione made in

22
milioni
Sono le
bottiglie
di Barbera
La metà
della
produzione
va all'estero

Italy che ha fatto il giro del mondo. Nizza, oltretutto, è stata la città di Tantì, l'uomo della farinata. Ora il banchetto ambulante non gira più per la città, ma a mantenere alta la tradizione ci pensa la Pro Loco di Nizza che sabato e domenica servirà agnolotti e belecauda. Al loro fianco il comitato Palio con la carne cruda battuta al coltello e la pro loco di Cancellare con la salamella.

Tra i piatti forti dello Streetfood Village, invece, le olive ascolane, il toscanissimo pani-

no con il lampredotto, la piada romagnola, il pastin veneto e cucina vegetariana targata Lombardia.

Piazza della Verdura non sarà l'unico punto gastronomico della città. Sabato sera infatti sarà il momento del barbera party "una festa all'insegna della Rossa con negozi e locali della città aperti sino a tarda notte" - ricorda Damerio. Molti commercianti proporranno piatti tipici e qualche piatto particolare. Il tutto annaffiato dalla barbera. Sì, perché oltre che sotto l'ala del Foro si potrà assaggiare la barbera anche per le vie del centro dai 3 punti bere in città. Anche qui si potrà acquistare il bicchiere a 5 euro con una consumazione compresa. Ogni altra consumazione costerà 1,5 euro. [R. CO.]



Assessore
Paolo
Damerio



4

Vocca

**Sabato l'artigianato
al mercatin d'la gesa**

■ Sabato davanti alla chiesa parrocchiale di Vocca il Mercatin d'la gesa con prodotti di artigianato e antiquariato.

