

Agricoltura Oggi

IN EDICOLA
E IN DIGITALE

Patrimoni
Il primo mensile per creare, gestire e accrescere il ritorno.

www.classabbonamenti.com

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGRICOLTURA

L'ente certificatore lancia con Coldiretti un protocollo e sguinzaglia ispettori sui mercati

E' vero italiano? Lo dice un'app Così Asacert certifica l'origine di cibi e ristoranti all'estero

DI ANDREA SETTEFONTI

Arrivano un protocollo e una app per certificare i ristoranti italiani all'estero e per verificare l'italianità dei prodotti acquistati fuori dall'Italia.

Si chiamano «ITA0039 | 100% Italian Taste Certification» (stesso nome per protocollo e app) e sono il cuore di una iniziativa di Asacert, un ente autonomo accreditato dallo Stato, che dal 2019 promuove insieme con Coldiretti la certificazione dei ristoranti italiani all'estero.

L'applicazione è gratuita per gli smartphone e consente di rintracciare l'italianità dei prodotti che si trovano sugli scaffali dei supermercati.

Fabrizio Capaccioli, amministratore delegato di Asacert, spiega a ItaliaOggi il senso del progetto: «Ci siamo resi conto che il mondo della ristorazione italiana all'estero non è soggetta a verifiche di italianità. Possono essere usati prodotti non made in Italy, anche se il ristorante dice di essere italiano e si chiama con nomi o termini italiani. Così, abbiamo realizzato un protocollo volontario; il ristorante che chiede di aderire viene sottoposto alla verifica dei nostri ispettori.



Fabrizio Capaccioli

Questi vanno a caccia di anomalie, come l'impiego di prodotti non italiani, o peggio ancora, di produzioni *italian sounding*. Oppure verificano la non italianità dei menù». In che senso? «Non sarà mai dichiarato italiano un ristorante dove si fa la pasta alla Carbonara con la panna o dove si serve una bistecca di Chianina quando la carne non è di Chianina, ma inglese o di altre provenienze», chiosa Capaccioli.

Al momento, i ristoranti certificati con il bollino 100% Italian sono quasi 80 su 107 complessivamente ispezionati; tra

Supplemento a cura
di Luigi Chiarello
lchiarello@italiaoggi.it

questi, gli ultimi arrivati sono due ristoranti in Cina e uno in Australia.

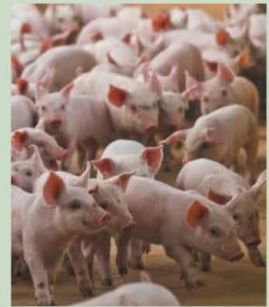
In parallelo al protocollo di certificazione, come detto Asacert ha realizzato una applicazione, sia per trovare i ristoranti certificati, sia per verificare l'origine di un prodotto: «Attraverso la lettura del barcode posto sull'etichetta si può controllare se un prodotto sia italiano o meno. E' anche possibile caricare una foto sull'app; ci arrivano così le segnalazioni delle nostre "sentinelle". Poi l'annuncio: «Quest'anno produrremo un rapporto sul *fake italian* proprio con i dati della nostra app: la categoria più scansionata è quella dei sughi, seguita dalla pasta confezionata», spiega Capaccioli.

Ma c'è di più. ITA0039 | 100% Italian Taste Certification ha anche l'ambizione di essere un modo per promuovere i veri prodotti italiani: «Si possono unire i piccoli produttori della filiera Coldiretti, come abbiamo fatto a Matera nel 2019, e proporre le produzioni ai ristoranti nel mondo, attraverso una piattaforma di contatto», spiega l'ad Asacert: «I piccoli, da soli, non avrebbero la forza per farsi conoscere all'estero», conclude.

© Riproduzione riservata

Peste suina, altri tre mesi di restrizioni in azienda

Nelle zone dichiarate infette da peste suina africana ed in quelle soggette a restrizione (in Piemonte, Liguria, Emilia Romagna, Lombardia e Lazio) scatta la proroga di tre mesi delle misure di controllo relative al divieto di ripopolamento degli allevamenti suini, di cinghiali e loro meticci, destinati alla produzione di alimenti. La disposizione è stata introdotta con ordinanza del ministero della Salute e del commissario straordinario alla peste suina africana, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 1 del 2 gennaio 2023. La proroga di tre mesi riguarda anche la verifica del rispetto del divieto di riproduzione e di ripopolamento dei suini presenti negli altri allevamenti di tipo commerciale.



Allevamento di suini

La nuova ordinanza modifica quella del 28 giugno 2022 (Gazzetta Ufficiale n. 153 del 2 luglio 2022) ed è stata predisposta a seguito dell'evoluzione epidemiologica della malattia, con conferma di nuovi casi in provincia di Alessandria e di Savona che sono stati riscontrati oltre il perimetro delle barriere fisiche. La proroga si applica dal 2 gennaio 2023, in attesa di un intervento di complessiva revisione delle misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana.

© Riproduzione riservata

POLTRONE IN ERBA

Nuovi ruoli per Marco Hannappel e Daniel Cuevas all'interno di Philip Morris. Da febbraio, Hannappel diventa vice presidente europeo e presidente dell'area Europa Sud-Occidentale, mentre Cuevas (nella foto) è amministratore delegato dell'affiliata italiana, subentrando proprio a Hannappel. Dal 2019 Hannappel ha guidato l'affiliata italiana, prima nel ruolo di ad e successivamente anche come presidente.



Ha lavorato al rafforzamento della partnership con Coldiretti per la filiera tabacchicola italiana. In Philip Morris dal 2000 in Spagna, Cuevas ha ricoperto diversi ruoli manageriali a livello internazionale, soprattutto in ambito commerciale.

Eletti i vertici di Anga Lecce, i giova-

ni di Confagricoltura. Presidente di nuova nomina è Francesca Margarito. Subentra a Giangiaco Arditi, anche vicepresidente nazionale uscente. Margarito, 34 anni, studi umanistici e tecnici, ha avviato negli anni collaborazioni con importanti società di consulenza per l'innovazione in agricoltura. È titolare di un'azienda cerealicolo-ortiva, a Nardò, che si occupa anche di arboricoltura da legno. Margarito sarà affiancata da Carlo Guarini, vice presidente, classe '88, già delegato Cēja a Bruxelles per Confagricoltura Anga e imprenditore vitivinicolo. lecce@confagricoltura.it

Alessandro Nigro Imperiale, della delegazione di Ais Puglia, è il nuovo Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc. Ha battuto



in finale Marco Casadei di Ais Romagna. Terzo posto ex aequo per Simone Vergamini (Toscana) e Artur Vaso (Lombardia). Nato a Foggia nel 1991 Nigro Imperiale a vent'anni ha iniziato il suo percorso da sommelier Ais. Si è laureato in viticoltura ed enologia all'Università di Foggia e ha ottenuto il Diplôme National d'Oenologie a Bordeaux, abilitandosi come enologo. Attualmente lavora come Head Sommelier al Grand Hotel Saint-Jean-Cap-Ferrat, nel sud della Francia. ais@aisitalia.it

Claudio Papa eletto presidente regionale Coldiretti Molise. Classe 1962, laurea magistrale in economia e scienze turistiche, imprenditore agricolo di Monteroduni (Is) specializzato nella produzione di frutta in guscio, Pa-



pa avrà come vice Adamo Spagnoletti. Nel consiglio direttivo regionale: Mario Di Geronimo, Sabrina Di Pietro, Domenico Ferrante, Giacinto Ricciuto, Giuseppe Santojanni, Stefano Sculli e Gianluca Spina. molise@coldiretti.it

Nuova guida per Assam, l'agenzia per l'Innovazione agroalimentare e della pesca «Marche Agricoltura Pesca». Il governatore della regione, Francesco Acquaroli, ha nominato Marco Rotoni come presidente. Sarà affiancato dal vice Renato Frontini e dai consiglieri Damiani Pirani, Elisa Scendonni e Alberto Maria Alessandrini Passarini. info@amap.marche.it



© Riproduzione riservata