

## FOOD POLITICS



a cura di Mauro Rosati  
maurorosati.it



Foto Ansa

Rischio carrello vuoto come conseguenza, sulle famiglie, della crisi economica

## Allarme in cucina: salvate la tavola dall'assalto delle tasse

Il "caro cibo" potrebbe acuire le tensioni sociali  
esasperate da calo dei redditi e disoccupazione

Lo spettro della recessione in Italia rischia di coinvolgere anche l'industria alimentare. L'elenco dei balzelli, delle nuove tasse e degli aumenti indiretti che contribuiscono a determinare il caro cibo è interminabile. Primo fra tutti il continuo aumento del costo del carburante, uno degli elementi chiave della logi-

stica distributiva alimentare e della lavorazione agricola. Poi va registrato l'aumento dell'Iva, l'introduzione dell'Imu e, se guardiamo all'orizzonte, anche la possibile Food Tax che il Ministero della Salute è in procinto di introdurre.

Un corto circuito alimentare che rischia di creare un effetto domino molto preoccupante sia sulle filiere agri-

## Europa-Usa, dopo vent'anni finisce la guerra della bistecca

È giunta a conclusione, dopo più di vent'anni, una delle più lunghe dispute commerciali che ha visto l'Unione europea scontrarsi con Stati Uniti e Canada; la cosiddetta "guerra della bistecca". Nel marzo scorso la plenaria del Parlamento europeo ha approvato (con 650 sì, 11 no e 11 astensioni) un accordo, secondo cui l'Unione europea potrà mantenere il divieto d'importazione di car-

ni bovini trattati con determinati ormoni della crescita e steroidi in cambio di un aumento delle quote di importazioni di carni di alta qualità.

La "guerra" era partita col divieto europeo, introdotto nel 1989 in riferimento al controverso principio di precauzione, alla commercializzazione di prodotti che non avevano ottenuto la completa approvazione della comunità scientifica in-

ternazionale. Nel caso in questione, diversi studi avevano constatato una probabile correlazione tra l'accelerato sviluppo sessuale nei bambini e il consumo della carne trattata con ormoni.

Nei 1996, Stati Uniti e Canada (gli esportatori più colpiti da questo divieto) presentarono ricorso all'organo di conciliazione dell'Organizzazione Mondiale del Commercio (Omc) che, ritenendo il comportamento dell'Ue una violazione dei principi di libero scambio, autorizzò Stati Uniti e Canada ad applicare sanzioni commerciali su svariati prodotti europei. ❖

La materia prima agricola italiana finisce così per rimanere invenduta, dato il costo troppo alto di produzione per competere con i prodotti importati nei mercati nazionali. Gli ultimi dati sul consumo a tavola indicano un calo del 2% del consumo alimentare e, nello specifico, -6.4% riguardante il consumo della verdura.

Che l'unica risposta al "caro tavola" non possa essere la sola vendita diretta è evidente. I cittadini, in quanto tali, sono già afflitti dalla precarietà del lavoro e da un crescente clima di antipolitica. Inferire ulteriormente su un bene basilare come il cibo, tramite gli spropositati aumenti della spesa alimentare, aggraverebbe l'esistente criticità economica e andrebbe a intaccare i già labili equilibri sociali. Il governo Monti dovrebbe dedicare più attenzione alla problematica in questione, perché quando si è in fila alla cassa del supermercato si sente la gente che parla con la pancia. E quelle parole non lasciano presagire niente di buono. ❖

## In breve

### Solo tre italiani nella lista dei 50 ristoranti migliori

REGNO UNITO ■ I ristoratori italiani stanno perdendo i loro primati. Solo tre ristoranti del nostro Paese sono rientrati nella prestigiosa classifica "The 50 Best Restaurants of the World 2012" annunciata lunedì scorso a Londra. Continua ad affermarsi la cucina nordica, con il primo posto del Noma di Copenhagen. L'Italia si mantiene nella classifica dei top 50 nel mondo con 3 ristoranti: La Francescana, con Massimo Bottura, Le Calandre dei fratelli Alajmo e Il Canto con Paolo Lo Priore, i soli tre italiani in classifica.

### Non chiamatele bollicine È solo "Franciacorta"

ITALIA ■ Basta con l'uso improprio del termine bollicine, per indicare il Franciacorta. È l'appello del Consorzio Franciacorta. Secondo il presidente Maurizio Zanella, il vino va indicato con il proprio nome e non con termini che ne generalizzano le peculiarità. In Europa, solo Franciacorta, Champagne e Cava possono utilizzare un unico termine per identificare un vino, un territorio e il metodo di produzione. Questa è l'identità di un prodotto. Così sono spumanti, i vini senza denominazione specifica, ma è semplicemente Franciacorta, il Franciacorta.

### Cibi e vini d'eccellenza Esce il primo atlante

ITALIA ■ Il mondo della qualità agroalimentare e vitivinicola italiana per la prima volta raccontato in un'unica opera editoriale. Si tratta dell'Atlante Qualivita Food&Wine - I prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani Dop Igp Stg e Biologico, che la Fondazione Qualivita presenterà il prossimo 11 maggio a Roma, presso il Ministero delle Politiche agricole. L'Atlante si compone di due volumi e raccoglie circa 764 schede prodotto delle denominazioni protette italiane d'eccellenza, più di 1200 fotografie ed una sezione interamente dedicata al comparto biologico.