

# EcoBioNews

Direttore Editoriale Giuliano D'Antonio

ANNO I - NUMERO 2 - DICEMBRE 2010

## “BIO, OCCORRE FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO”

**Intervista al presidente nazionale del Conaf Andrea Sisti**  
**“Il ruolo di ispettore-valutatore è centrale nel rapporto con i consumatori”**

**Presidente Sisti, qual è l'attuale ruolo del dottore agronomo e dottore forestale nel campo dei controlli in agricoltura biologica?**

Nel biologico il ruolo sociale dell'ispettore-valutatore è fondamentale per dare la massima credibilità dell'intero sistema nei confronti del cittadino consumatore. E' sempre doveroso, quindi, ricordare le competenze che come dottori agronomi e dottori forestali abbiamo, e l'alta professionalità che possiamo mettere in campo.

**Secondo lei, questa figura professionale è correttamente riconosciuta?**

Il ruolo del valutatore deve essere evidenziato e valorizzato ancora di più di quanto avvenga oggi; sono importanti la formazione e l'aggiornamento professionale per avere un ispettore-valutatore che sia competente e responsabile. Si tratta di un ruolo di estrema importanza, che permette di rendere credibile l'intero sistema nei confronti della società.

**Cosa occorre fare, quindi, per compiere questo auspicato salto di qualità?**

E' necessario un ulteriore sforzo da parte dell'intero sistema, affinché il valutatore abbia piena consapevolezza del proprio ruolo, altrimenti faremmo delle certificazioni e controlli soltanto sulla carta. L'ispettore-valutatore che compie i controlli, deve assumere la piena consapevolezza della responsabilità, nei confronti della collettività; per questo bisogna investire nella formazione, partendo già nel percorso universitario.



Il presidente nazionale degli agronomi Andrea Sisti

## Auguri di Buon Natale e Felice 2011

Dalla redazione di EcoBioNews ed in particolare dal direttore responsabile Umberto Adinolfi e dal direttore editoriale Giuliano D'Antonio, giunga a tutti i lettori vicini e lontani - il nostro augurio più sentito per un Felice Natale ed un prospero anno nuovo. EcoBioNews vi dà appuntamento a gennaio 2011 con il numero 3. Auguri!!!



## Le novità a tavola Il latte torna nobile

Il Latte Nobile è un latte proveniente da allevamenti estensivi. Negli ultimi anni la ricerca si è chiesta se esiste veramente una differenza nella qualità del latte di questi sistemi rispetto a quello prodotto da allevamenti intensivi. Si sono formati gruppi di lavoro multidisciplinari di zootecnici, veterinari, chimici, biologi, nutrizionisti che hanno lavorato insieme per arrivare alla conclusione che se si vogliono individuare le differenze tra il latte ottenuto in allevamenti intensivi (tanti animali, poco spazio, poca erba fresca, produzione forzata) e quello ottenuto in allevamenti estensivi (pochi animali, tanto spazio, erba fresca, produzione naturale) non ci si può limitare a studiare la composizione di base (grassi, proteine, ceneri, carboidrati, acqua). Tra questi nutrienti difficilmente si troverebbero differenze importanti dal punto di vista della nutrizione umana. Le differenze in realtà esistono, ma solo nei componenti del latte maggiormente legati al metabolismo animale, al suo stile di vita, al suo benessere. Queste molecole sono spesso presenti nel latte in piccole quantità e sono vitamine, sali minerali, alcuni caratteristici acidi grassi. Oppure sono componenti funzionali, ovvero molecole - a volte nemmeno nutrienti - in grado di favorire il benessere umano attraverso delle "funzioni" fisiologiche positive. La ricerca scientifica ha potuto dimostrare, negli ultimi anni, che il latte ottenuto da animali allevati non intensivamente o al pascolo, oltre ad avere un aroma del tutto caratteristico, contiene livelli di antiossidanti, di isomeri coniugati di acido linoleico (CLA), di acidi grassi a catena corta, di vitamina A e di vitamina E, significativamente più elevati rispetto al prodotto ottenuto da animali allevati in stalla.



## L'oro della dieta mediterranea

*L'Unesco la dichiara patrimonio del mondo e Pioppi festeggia nel ricordo di Angelo Vassallo*

Dallo scorso 16 novembre la Dieta Mediterranea è divenuta patrimonio dell'Umanità. Il Comitato Intergovernativo della Convenzione sul Patrimonio immateriale dell'Unesco ha accolto la candidatura della Dieta Mediterranea ed ha approvato all'unanimità a Nairobi, in Kenya, la sua iscrizione nella Lista del Patrimonio cul-

toleina soprattutto l'affermazione di uno stile di vita che lega fortemente le abitudini alimentari delle popolazioni del Mediterraneo al proprio territorio tanto da innalzarle ad espressioni culturali vere e proprie.

E questo è proprio quanto constatò uno dei più famosi nutrizionisti dello scorso secolo, Ancel Keys, nel suo lungo soggiorno nel Cilento, dal 1963 al 1998, a Pioppi, frazione del comune di Pollica.

Lo studioso americano, compenetrando totalmente con le abitudini, la cultura e le usanze del luogo, comprese che il segreto della longevità dei suoi abitanti era strettamente legato ad un'alimentazione ricca di carboidrati (pasta, pane), frutta e verdure,

in cui l'assunzione dell'olio d'oliva garantiva il buon funzionamento dell'apparato cardiocircolatorio, e con una moderata assunzione di carne e pesce.

Oggi a Pioppi è possibile visitare il museo di Ancel Keys, colui che unanimemente viene considerato lo scopritore della "Dieta Mediterranea".

Non a caso il ministro dell'Agricoltura, Giancarlo Galan,



**Vince lo stile di vita teorizzato dal professor Ancel Keys**

ha dedicato il riconoscimento alla memoria del sindaco di Pollica, Angelo Vassallo, ucciso lo scorso 5 settembre.

Il premio dell'Unesco, quindi, va considerato anche come importante testimonianza a favore di un modello di vita che va al di là della semplice alimentazione, ma che ricomprende un universo culturale fatto di tradizioni, consuetudini sociali e conoscenze.

Fonte Federalimentare

## Gusto sostenibile? Gli italiani scelgono più bio

Da una ricerca dell'Osservatorio Italiano sull'alimentazione Federalimentare-GPF dal titolo "Gli italiani, il cibo e la sostenibilità ambientale", realizzata in occasione della quarta edizione della manifestazione "Apertamente" dedicata al "Gusto sostenibile" (1.000 interviste a un campione rappresentativo della popolazione italiana adulta di età compresa tra i 25 e i 64 anni), emerge che il 75 per cento degli italiani considera, nella scelta dell'acquisto alimentare, anche gli sforzi fatti dall'industria alimentare per una migliore sostenibilità delle proprie produzioni.

Il dato è quanto mai significativo se si considera che, solo nello scorso anno, tale percentuale risultava inferiore del 51 per cento.

La sostenibilità ambientale, quindi, è divenuta, subito dopo il prezzo, uno dei fattori principali per la scelta di un prodotto alimentare da parte degli italiani, ancor più determinante rispetto alle informazioni nutrizionali e la tradizione gastronomica.

(Fonte:ww.federalimentare.it)



ture Immateriale dell'Umanità. L'idea di inserire la Dieta Mediterranea nel patrimonio Unesco è partita da un progetto della Spagna, fatto poi proprio anche da Italia, Grecia e Marocco, Il prestigioso riconoscimento, oltre a premiare un regime alimentare in cui pomodoro, olio d'oliva, pasta, frutta, verdura e vino costituiscono gli elementi basilari per una corretta e sana alimentazione, sot-



# MEDICERT S.r.l.

## MEDITERRANEA CERTIFICAZIONI

La Medicert s.r.l è una società di servizi che mira allo sviluppo ed all'implementazione dei sistemi qualità nei vari ambiti economici.



AGRICOLTURA

AMBIENTE

TURISMO



INDUSTRIA

AGRICOLTURA BIOLOGICA

FORMAZIONE

**WWW.MEDICERT.NET**

info@medicert.net

SALERNO  
via Benedetto Croce, 10  
c.a.p. 84121 - Salerno  
telefax 089-220362

EBOLI  
via Amendola 23  
Eboli (SA)  
telefax 089-220362



# Consumi senza impennate

## Si spende solo per alimentari e hi-tech

*La situazione economica non favorisce gli acquisti natalizi  
Ancora una volta le famiglie devono fare i conti con lo shopping*



Dato per scontato che i soldi in circolazione saranno estremamente "razionati", in provincia di Salerno si prospetta un incanalamento del flusso dei consumi soprattutto verso l'alimentare e i prodotti tecnologici. In altre parole, al di là della spesa per la tavola imbandita, quello che resta andrà principalmente ai telefonini, ai computer e alle ultime novità informatiche. Il quadro nazionale del resto specifica che la maggior parte degli italiani non ha intenzione di allargare i cordoni della borsa in altri segmenti di spesa. Si spenderanno 33,6 miliardi, l'1,2 per cento in più del 2009. Secondo Confcommercio sarà un Natale tutto sommato soddisfacente per i consumi: anche se la spesa media per famiglia, in termini reali (al netto della variazione dei prezzi) registrerà un calo dell'1,2% a 1.337 euro (1.354 euro nel 2009 a prezzi correnti). Si spenderanno in totale 33,6 miliardi di euro, ovvero l'1,2% in più rispetto allo scorso anno, per effetto dell'aumento delle tredicesime che provengono dalle pensioni (si riducono invece quelle da lavoro dipendente). Di questi 11,3 miliardi

sono destinati alla rete distributiva e 22,3 ad altre spese. Le aree che subiranno una maggiore flessione saranno abbigliamento, calzature, sport e accessori (-4%) e libri, cd e dvd (-1,2%); al palo profumeria e cura del sé, giocattoli e altri giochi, e telefonia; cresce, invece, la spesa per generi alimentari (+0,6%) e per piccola e media tecnologia, come iPod e tablets (+2,7%) e per elettrodomestici, mobili ed elettronica di consumo (+0,5%). Bene anche computer e accessori (+1,5%).

(Fonte: [www.confcommercio.it](http://www.confcommercio.it))



### AGRICOLTURA, PRODUZIONE IN CALO

*Anche nel terzo trimestre del 2010 produzione agricola e valore aggiunto agricolo reale evidenziano una flessione. Le previsioni che risultano dai dati pubblicati da Ismea sul nuovo numero di "Tendenze" mostrano, per i due indicatori, un calo, a fine anno, rispettivamente di circa il 2 per cento e 3 per cento rispetto allo scorso anno. Il dato è fortemente influenzato dalla forte riduzione delle colture vegetali (meno 5 per cento), con*

*cali produttivi che toccherebbero tutti i comparti tranne l'olio di oliva (dove si stima una crescita del 6%). Flessioni importanti riguarderebbero l'ortofrutta (mele, pere, pesche, agrumi e kiwi, patate e pomodoro da industria), ma anche i cereali invernali, il mais e il riso. In leggero aumento, invece, il rapporto tra prezzi corrisposti agli agricoltori e costi dei fattori produttivi.*

(Fonte: [www.ismea.it](http://www.ismea.it))



## ICEA - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale

**ICEA, è tra i più importanti organismi di certificazione in Italia e in Europa. Opera per favorire uno sviluppo equo e socialmente sostenibile che dall'agricoltura biologica si estende agli altri settori del bio-ecologico.**

**Svolge attività di controllo e di certificazione dei prodotti agro-alimentari biologici, tipici, e in genere di tutti i prodotti e servizi a forte valenza etica, sociale ed ambientale.**



ICEA - tel. +39 051.272986  
fax +39 051.232011  
e-mail [icea@icea.info](mailto:icea@icea.info)  
[www.icea.info](http://www.icea.info)

Sede territoriale: ICEA Campania  
tel. 089-253256  
e-mail [icea.campania@icea.info](mailto:icea.campania@icea.info)



## NATALE, IN TAVOLA VINCE IL MADE IN ITALY (+10%)

Con un aumento del 10 per cento vola il Made in Italy alimentare sulle tavole delle festività di tutto il mondo con l'export di vini, spumanti, grappa e liquori, panettoni, formaggi, salumi e pasta che questo Natale toccherà i 2,2 miliardi di euro. E' quanto stima la Coldiretti nel sottolineare il grande successo nel mese delle feste natalizie dei prodotti alimentari italiani all'estero dove nonostante la crisi cresce la domanda di prodotti tipici nazionali da regalare a se stessi e agli altri. A guidare la classifica di questo Natale è senza dubbio lo spumante italiano che all'estero fa



segnare un aumento record del 21 per cento nelle spedizioni. Un successo che - sottolinea la Coldiretti - è il frutto della forte crescita in Germania (+10 per cento) che è il principale importatore, seguito dagli Stati Uniti (+15 per cento) e dal Regno Unito (+ 30 per cento). Tra i nuovi clienti del Made in Italy - precisa la Coldiretti - si fa luce la Russia che si classifica al quarto posto con un aumento record del 200 per cento e il Giappone che rimane però sostanzialmente stabile, sulla base di una analisi della Coldiretti relativa agli andamenti registrati nei primi otto mesi del 2010. Complessivamente - sostiene la Coldiretti - si stima che saranno circa 150 milioni le bottiglie di spumante Made in Italy consumate all'estero nel 2010 su una produzione complessiva di circa 340 milioni. Si tratta di risultati che - precisa la Coldiretti - trascinano l'intero settore dei vini per i quali si registra complessivamente

un aumento del 9 per cento che - stima la Coldiretti - potrebbe far sfiorare a fine anno i 3,5 miliardi di euro il valore del fatturato realizzato nel 2010 sui mercati esteri dove rappresenta la principale voce dell'export agroalimentare nazionale. Ad essere richiesti molto richiesti - continua la Coldiretti - sono anche i dolci nazionali prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria a partire dal panettone per il quale si stima che saranno consumati all'estero dieci milioni di pezzi, una quantità piu' che raddoppiata negli ultimi venti anni. Ottimi risultati anche per la domanda di formaggi italiani che fanno registrare un aumento in valore delle esportazioni del 13 per cento e si stima che nel mese di Natale saranno spesi all'estero piu' di 130 milioni di euro per gustarli, con il parmigiano reggiano ed il grana padano in testa. Sulle tavole mondiali delle feste - precisa la Coldiretti - si mangerà

anche molta pasta italiana per un importo superiore a 150 milioni di euro che sancisce il primato nazionale a livello mondiale nella produzione e nell'esportazione di pasta.

L'andamento sui mercati internazionali potrebbe ulteriormente migliorare da una piu' efficace tutela nei confronti della "agropirateria" internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale: All'estero - stima la Coldiretti - il falso Made in Italy a tavola fattura 50 miliardi di euro e sono falsi tre prodotti alimentari di tipo italiano su quattro. Le denominazioni Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono le piu' copiate nel mondo con il Parmesan diffuso in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma in vendita c'è anche il Parmesano in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sud America, ma anche Pamesello in Belgio o Parmezan in Romania. Per non parlare del Romano, dell'Asiago e del Gorgonzola prodotti negli Stati Uniti dove si trovano anche il Chianti californiano e inquietanti imitazioni di soppresata calabrese, asiago e pomodori San Marzano "spacciate" come italiane.

(fonte: [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it))

### EcoBioNews

Direttore Responsabile  
Umberto Adinolfi

Direttore Editoriale  
Giuliano D'Antonio

Editore: Medicert Srl  
Via B. Croce 10 - Salerno

Redazione  
Via B. Croce 10 - Salerno  
Mail:  
[info.ecobionews@gmail.com](mailto:info.ecobionews@gmail.com)

Testata in attesa  
di registrazione

**Antonio Petti  
fu Pasquale S.p.A.**  
Via San Clemente, 16  
Nocera Superiore (SA)  
pbx. +39  
081.93.11.11  
telefax +39  
081.323.22.08

Puoi contattarci telefonando al nostro Servizio Clienti, attraverso il quale saremo lieti di rispondere a tutte le domande sui nostri prodotti. Servizio Clienti attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 20 (+39) 081.3232111 - Fax: (+39) 081.934014 [info@petticonserva.com](mailto:info@petticonserva.com)