

# Quali differenze tra farina comune e grani antichi?

Al giorno d'oggi siamo tutti abituati a consumare la tradizionale farina di grano tenero, con la quale si preparano pane, pasta, pizza, dolci, ecc. Questa farina è



il risultato di un grano selezionato, modificato e incrociato nel corso dei secoli per favorire la coltivazione intensiva e la produzione su larga scala, a scapito del potere nutritivo degli alimenti. Per questo oggi si stanno sempre più riscoprendo i grani antichi, soprattutto in una regione come la Sicilia. Per “grani antichi” si intendono varietà di grano rimaste genuine e autentiche come erano in origine, che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo.

«I grani antichi – spiega **Domenico Privitera**, presidente Fic Regione Sicilia – stanno vivendo una nuova primavera, grazie alle caratteristiche e alle proprietà nutrizionali che li differenziano. Io li sto riscoprendo ultimamente, e già me ne sto innamorando. Sono stato abituato per più di 30 anni a cucinare con le farine più comuni, perché in grado di rendere le brioches leggere, e il pane soffice e alto, mentre un pane preparato con farina derivata da grano antico lievita in larghezza più che in altezza. Tuttavia, anche se diverso da come siamo abituati, un prodotto preparato con farina integrale derivata da grani antichi come i nostri, quelli siciliani, cucinato in forno a legna, non solo è più salutare, ma riprende una tradizione che è radicata nella nostra terra e nei nostri ricordi».

«È giusto e importante riscoprire i grani antichi – **sostiene Fabio Tacchella**, consigliere Fic Promotion – fanno parte della nostra tradizione, in Italia ve ne sono diverse varietà, che tuttavia in molti casi sono andate perse. Recuperarle significa conoscerle, prediligerle magari ad altri grani coltivati all'estero, dei quali molto spesso non sappiamo nulla, dai metodi di coltivazione ai controlli effettuati. Chiaramente ogni grano antico ha proprie peculiarità, proprie caratteristiche nutrizionali, che si adattano più o meno bene a seconda della preparazione che si è scelto di fare. Se ad esempio una cottura a 180°C rischia di vanificare le proprietà di un determinato grano, dovrò sostituirlo. Ecco perché è importante non solo il recupero, ma anche la conoscenza, e per conoscere è sempre necessario divulgare e promuovere una tradizione che, in questo caso, ci appartiene storicamente, e che dev'essere rivalorizzata per garantire al consumatore un prodotto migliore, tenendo sempre un occhio di riguardo alla salute».

---

# Olivo, il decreto sulle sanzioni

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali comunica che è stato pubblicato in Gazzetta ufficiale il decreto 103/2016, in vigore dal 1 luglio 2016, recante le sanzioni sull'olio d'oliva.



Il decreto rappresenta un ulteriore passo in avanti per la tutela dell'olio d'oliva italiano e per una sempre **maggiore difesa dei consumatori e dei produttori**.

In particolare, tra le principali norme, figurano le sanzioni per il cosiddetto 'country sounding', vale a dire la **sanzionabilità, per la prima volta, dell'evocazione di un'origine geografica dell'olio diversa dall'origine dell'olio stesso**, anche se correttamente etichettato; per il mancato rispetto del regolamento sugli imballaggi; per la mancata o difforme indicazione in etichetta dell'informazione sulla categoria di olio; per il mancato rispetto dell'obbligo di tenere i registri degli oli d'oliva e di sansa d'oliva.

In vista dell'entrata in vigore, la circolare applicativa dell'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqrf) del decreto è già disponibile sul sito internet del Mipaaf alla seguente pagina: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10213>

## **NEL DETTAGLIO SANZIONE DEL COUNTRY SOUNDING**

*L'art. 4 comma 1 prevede la sanzionabilità per i produttori che riportano "segni, figure o illustrazioni che possono evocare un'origine geografica diversa da quella indicata in etichetta, anche se veritieri." Si tratta di una norma di grande rilevanza perché per la prima volta viene sanzionato il fenomeno del cosiddetto "Country sounding" (nel caso di evocazione italiana dell'italian sounding) per il solo fatto che vi siano sulla confezione dei segni richiamanti un'origine geografica diversa da quella correttamente indicata in etichetta.*

*ESEMPIO: si pensi a un olio d'oliva extra vergine che in etichetta riporta correttamente la dizione dell'origine "Miscela di oli di oliva originari dell'Unione europea e non originari dell'Unione", ma che presenta sulla bottiglia o nel packaging "segni, figure o illustrazioni che possono evocare" un'origine italiana (tricolore, nomi o aggettivi di italianità, immagini tipiche italiane ecc.)*

### **APPLICAZIONE**

*La norma si applica a tutti i marchi registrati in Italia successivamente al 31 dicembre 1998 o in Europa al 31 maggio 2002 e consente di punire i comportamenti di concorrenza sleale messi in atto da chi imbottiglia ed etichetta l'olio, quando l'etichettatura e, più in generale, la presentazione del prodotto possono evocare un'origine diversa.*

### **COMPETENZA SANZIONATORIA**

*Viene riportata in capo allo Stato (precedentemente era regionale) ed esercitata dall'Ispettorato centrale repressione frodi. Per tutti gli articoli che prevedono sanzioni pecuniarie, ad eccezione degli articoli 6, 7 e 8, è prevista la clausola di salvezza che subordina l'applicazione della sanzione amministrativa alla preventiva valutazione che il fatto accertato non integri anche una fattispecie di*

reato.

## L'OLIO IN ITALIA

QUANTITÀ DI OLIO PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE ITALIANE:  
2014/2015 produzione 302.000 t.

AZIENDE OLIVICOLE ITALIANE: circa 900.000

VOLUME DI AFFARI: 3 miliardi di euro, pari al 3% del  
fatturato totale dell'industria agroalimentare

IN ITALIA SI CONTANO 42 DOP E 1 IGP

CONTROLLI: nel 2015 ne sono stati effettuati oltre 12.500 nel  
comparto per un totale di 574.268,00 euro di valore sequestri

## IL PIANO OLIVICOLO NAZIONALE

Previsto dall'articolo 4 del DL 51/2015, prevede tra i suoi  
obiettivi principali:

- incremento della produzione nazionale di olive e di  
olio extravergine di oliva, senza accrescere la pressione  
sulle risorse naturali, in modo particolare sulla risorsa  
idrica, attraverso la razionalizzazione della coltivazione  
degli oliveti tradizionali, il rinnovamento degli impianti e  
l'introduzione di nuovi sistemi colturali in grado di  
conciliare la sostenibilità ambientale con quella economica;
- promozione dell'attività di ricerca per accrescere e  
migliorare l'efficienza dell'olivicoltura italiana;
- iniziative di valorizzazione del Made in Italy e  
delle classi merceologiche di qualità superiore certificate  
dell'olio extravergine di oliva italiano, anche attraverso  
l'attivazione di interventi per la promozione del prodotto  
sul mercato interno e su quelli internazionali;
- recupero varietale delle cultivar nazionali di olive  
da mensa in nuovi impianti olivicoli integralmente  
meccanizzabili;
- incentivare e sostenere l'aggregazione e

*l'organizzazione economica degli operatori della filiera olivicola, in conformità alla disciplina delle trattative contrattuali nel settore dell'olio di oliva prevista dal regolamento (UE) n. 1308 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013.*

---

## **Gli oli vincitori di Ercole Olivario 2016 protagonisti a Vinòforum**

Gli oli extravergine d'oliva vincitori della XXIV edizione dell'**Ercole Olivario**, il Concorso Nazionale per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie Italiane, saranno protagonisti nelle cucine di **Vinòforum – Lo Spazio del Gusto**, affiancando i piatti e le pizze che **30 grandi chef stellati, nazionali e internazionali**, e **10 tra i migliori maestri pizzaioli della Penisola** prepareranno per l'occasione.



**Ercole Olivario®**

Nomi del calibro di Heinz Beck, Francesco Aprea, Gianfranco Pascucci, Massimo Viglietti, Roy Caceres, i fratelli Costardi, Gianfranco Casa, Edoardo Papa, Salvatore Di Matteo, Antonio Starita, Raphael Francois, Victor Gutierrez e molti altri ancora, sceglieranno gli extravergine che meglio si addicono alle loro estrose preparazioni, potendo attingere da un ventaglio di prodotti di altissima qualità, con aromi e sapori

estremamente variegati. Una vetrina importante per sottolineare ancora una volta il valore aggiunto rappresentato dall'olio extravergine d'oliva in cucina, punto di partenza essenziale per la buona tavola.

Ecco le aziende vincitrici che, credendo nell'importanza di creare delle sinergie per far comprendere al grande pubblico la vera qualità dell'olio italiano, hanno aderito alla manifestazione portando le proprie eccellenze olearie: **Azienda Agraria Alfredo Cetrone, Azienda Agricola Misiti Adria, Azienda Agricola Biologica Paola Orsini (Lazio), Azienda Agraria Viola, Azienda Eugenio Ranchino, Azienda Agraria Marfuga (Umbria), Azienda Agricola Buoni o del Buono Maria Pia (Toscana), Azienda Cassini Paolo (Liguria), Frantoio Galantino (Puglia), Società Agricola Ceraudo Roberto S.r.l. (Calabria).**

Vinòforum – Lo Spazio del Gusto, manifestazione dedicata al cibo e al vino di qualità giunta al suo tredicesimo anno di vita, andrà in scena **da venerdì 10 a domenica 19 giugno** negli spazi di **Lungotevere Maresciallo Diaz a Roma.**

---

## **Mostra “Gli Ori di Parma. L'industria, il cibo, il lavoro”**

**Sabato 11 giugno, alle ore 11, sarà inaugurata a Palazzo**

**Pigorini** (strada Repubblica 29A) dal Rettore dell'Ateneo **Loris Borghi** e dall'Assessore alla Cultura del Comune di Parma **Laura Maria Ferraris** la mostra ***Gli Ori di Parma. L'industria, il cibo, il lavoro*** ([glioridiparma.unipr.it](http://glioridiparma.unipr.it)), con foto a colori e in bianco e nero di **Francesco Maria Colombo**.



La mostra, organizzata dalla **UOS Musei dell'Università di Parma** con il patrocinio e la collaborazione del **Comune di Parma** e a cura di **Gloria Bianchino**, sarà aperta dall'11 giugno al 17 luglio e poi nuovamente in settembre, dal 2 al 25, con ingresso libero.

L'esposizione, che si situa nell'ambito delle iniziative legate a "Parma Città creativa della gastronomia Unesco", sarà accompagnata da un **ciclo di conferenze sul tema organizzate in collaborazione con il progetto UNIforCITY**; la prima, in programma **sabato 11 giugno** alle ore 16, in piazzale Cesare Battisti, sarà tenuta da **Elena Fava**, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Ateneo, sul tema ***Parma: arte, cultura, musica, terme, gastronomie tipiche. Il racconto turistico della città e del suo territorio nelle carte del fondo dell'APT dell'Archivio Storico del Comune di Parma (ASCP)***.

## **I CONTENUTI DELLA MOSTRA**

*La mostra coincide con un racconto articolato e approfondito di un tema che fa parte dell'identità di Parma: l'eccellenza nella produzione del cibo. Si tratta di qualcosa per cui Parma è celebre in tutto il mondo, ma in realtà è un soggetto per*

nulla semplice e scontato. Da un lato l'immagine tradizionale del prodotto artigianale è quello che le pubblicità veicolano e che si è fissato in una sorta di «mito» (il parmigiano, il culatello, il prosciutto di Parma come icone leggendarie della città, allo stesso modo di Giuseppe Verdi); dall'altro lato la realtà è quella di un'industria che deve essere agguerrita per imporsi sul mercato internazionale, e che deve continuamente aggiornare le tecniche e le modalità di produzione. Come convivono questi due aspetti? Due foto presenti in mostra sono emblematiche: in una vediamo i culatelli appesi nel fresco di una cantina, sospesi a antiche impalcature di legno per la stagionatura; nell'altra vediamo gli stessi culatelli, in una fase diversa della produzione, conservati in camere a sette, sterilizzate, razionalizzate. Qual è la «verità»? La cantina degli avi o quella sorta di Fort Knox?

La verità è molteplice, complessa e affascinante, e la mostra fotografica la investiga per raccontarla. Francesco Maria Colombo è entrato nelle fabbriche per comporre una narrazione capace di far vivere sia l'icona mitica sia la realtà industriale. Vi è riuscito stanando il vero protagonista del processo produttivo: la mano dell'uomo, il lavoro, l'opera quotidiana di chi aziona le macchine o immerge le mani nel caglio, per saggiare la consistenza di ciò che diventerà il parmigiano. Viene rivelato un mondo di immagini straordinarie, i laghi dove nuotano milioni di pomodori, la macina degli insaccati, la pelle iridata delle acciughe tolte dai barili di sale, la geometria rigorosa delle forme di formaggio appena composte, e soprattutto i ritratti degli uomini e delle donne che in quelle fabbriche lavorano, fissati nella loro identità psicologica e nella dignità della loro figura. Come spiega Gloria Bianchino, la fotografia «colta» di Colombo e il suo fitto intreccio di rimandi alle avanguardie informali, ci permettono di entrare in un racconto del cibo che allo stesso tempo è un racconto dell'arte: due realtà che in senso antropologico coincidono.



## **NOTE TECNICHE**

La mostra è organizzata dalla **UOS Musei dell'Università di Parma** con il patrocinio e la collaborazione del **Comune di Parma**, con il contributo di **Unione Parmense degli Industriali** e la collaborazione del **progetto UNIforCITY**.

Mostra e catalogo a cura di **Gloria Bianchino**

Foto di **Francesco Maria Colombo**

**Catalogo Skira**

Allestimento a cura di **Maria Amarante**

Si ringraziano:

- **Barilla G. e R. Fratelli S.p.A.**
- **Ciacco s.n.c.**
- **Delicius Rizzoli S.p.A.**
- **Latteria Sociale San Giovanni della Fossa**
- **Liquorificio Osvaldo Colombo s.n.c.**
- **Mutti S.p.A.**
- **Salumificio Dallatana s.r.l.**
- **Salumificio Ducale s.n.c.**
- **Sassi S.p.A.**

**Ingresso libero.**

**Apertura al pubblico: venerdì, sabato e domenica dalle ore 15 alle ore 19.**

Alla mattina solo per gruppi e su prenotazione (0521 903599).

## **IL PROGRAMMA DELLE CONFERENZE (PROGETTO UNIforCITY)**

▪ **11 giugno**, Piazzale Cesare Battisti, ore 16

**Elena Fava**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma – ***Parma: arte, cultura, musica, terme, gastronomie tipiche. Il racconto turistico della città e del suo territorio nelle carte del fondo dell'APT dell'Archivio Storico del Comune di Parma (ASCP)***

▪ **2 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30

**Cristina Mora**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma – ***Pubblicità dei prodotti alimentari: Il ruolo del consumatore***

▪ **9 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30

**Franco Antoniazzi**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma – ***Dalla chimica al gelato puro: l'innovazione della tradizione gelatiera italiana nel cuore di Parma***

▪ **16 settembre**, Palazzo Pigorini, ore 17.30

**Germano Mucchetti**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma – ***Il formaggio Parmigiano Reggiano, il futuro di una storia che viene da lontano***

▪ 23 settembre, Palazzo Pigorini, ore 17.30

Emma Chiavaro, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma – *I salumi stagionati nella tradizione parmense*

---

## La Russia revoca embargo su carne e verdure destinate a bambini

Il Governo della Federazione Russa ha preso la decisione di revocare l'embargo alimentare e permettere l'importazione di carne di manzo, pollame e verdure destinate alla produzione di alimenti per l'infanzia.



Lo riferisce oggi l'agenzia di stampa specializzata per i mercati eurasiatici Eurasiatx.com ([www.eurasiatx.com](http://www.eurasiatx.com)), specificando che la revoca è stata resa possibile mediante l'approvazione del decreto governativo n°472 del 27 maggio 2016. Nel documento – cita Eurasiatx – viene fatto esplicito riferimento alla “carne bovina, pollame e sottoprodotti, nonché verdure surgelate e verdura secca, destinati alla produzione di alimenti per bambini”.

Il ministero dell'Agricoltura, continua il documento del Governo, avrà comunque il compito di approvare la destinazione d'uso dei prodotti importati, nonché di stabilire il volume

delle importazioni autorizzate di tali prodotti. Il ministero, che grazie a questa scelta vuole stimolare la produzione nazionale di alimenti per l'infanzia, definirà il volume consentito mediante l'analisi dei bisogni dei produttori di alimenti per bambini.

---

## Latte, origine obbligatoria in etichetta per latte e formaggi in Italia.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che lo schema di decreto che introduce **l'indicazione obbligatoria dell'origine per i prodotti lattiero caseari in Italia** è stato condiviso dal Ministro Maurizio Martina e dal Ministro dello sviluppo economico Carlo Calenda. Lo schema è stato inviato per la prima verifica a Bruxelles, avviando così l'iter autorizzativo previsto a livello europeo.



Questo sistema sperimentale consentirà di indicare con chiarezza al consumatore la **provenienza delle materie prime di molti prodotti come latte UHT, burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini.**

*“Siamo davanti a un passo storico – ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina – che può aiutare tutto il sistema lattiero caseario italiano. Parliamo di un settore che nel suo*

*complesso vale più di 20 miliardi di euro e che vogliamo dotare di ancora più strumenti per competere. Ci sono analisi che dimostrano la propensione dei consumatori anche a pagare di più per un prodotto che sia d'origine italiana tracciata. Con questo decreto sarà possibile sfruttare questi spazi, perché finalmente i consumatori potranno essere pienamente informati. L'indicazione chiara ed evidente dell'origine della materia prima è un elemento cruciale per valorizzare il lavoro di più di 34mila allevatori che rappresentano il cuore pulsante di questo settore. Il nostro impegno per salvaguardare il loro reddito è quotidiano e spingiamo perché ci sia un ulteriore rafforzamento dei rapporti di filiera nel nostro Paese. Lavoriamo ancora a Bruxelles perché questa sperimentazione apra la strada ad un passo europeo ancora più forte".*

**INDICAZIONE D'ORIGINE:** 67% DEI CONSUMATORI DISPOSTI A SPENDERE DI PIU' PER PRODOTTO TRACCIATO. Da un'indagine demoscopica commissionata da Ismea emerge che il 67% dei consumatori italiani intervistati si dichiara disposto a pagare dal 5 al 20% in più per un prodotto lattiero caseario che abbia chiara in etichetta la sua origine italiana.

9 ITALIANI SU 10 CHIEDONO **TRASPARENZA NELL'INDICAZIONE D'ORIGINE** DI LATTE E DERIVATI. Per 9 italiani su 10 è importante conoscere l'origine delle materie prime per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, in particolare per latte fresco e i prodotti lattiero-caseari. Si è espresso così, infatti, il 95% degli oltre 26 mila partecipanti alla consultazione pubblica online tra i cittadini sulla trasparenza delle informazioni in etichetta dei prodotti agroalimentari, svolta sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

LE **NOVITÀ** DEL DECRETO. Il decreto in particolare prevede che il latte o i suoi derivati dovranno avere obbligatoriamente

indicata l'origine della materia prima in etichetta con le seguenti diciture:

1. **“Paese di mungitura:** nome del paese nel quale è stato munto il latte”;
2. **“Paese di confezionamento:** nome del paese in cui il prodotto è stato confezionato”
3. **“Paese di trasformazione:** nome del paese nel quale è stato trasformato il latte”;

Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, sia stato munto, confezionato e trasformato, nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo di una sola dicitura: ad esempio “ORIGINE DEL LATTE: ITALIA”.

In ogni caso sarà obbligatorio indicare espressamente il paese di mungitura del latte.

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture:

origine del latte: Paesi UE

origine del latte: Paesi NON UE

origine del latte: Paesi UE E NON UE.

Sono esclusi solo i prodotti Dop e Igp che hanno già disciplinari relativi anche all'origine e il latte fresco già tracciato.

LE **PRINCIPALI AZIONI** DEL MIPAAF A SOSTEGNO DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO. Il piano del Ministero a sostegno del settore lattiero caseario ha previsto investimenti da 120 milioni di euro, che hanno portato l'Italia ad essere tra i primi Paesi in Europa per entità dell'intervento. Sono stati

stanziati, infatti, 32 milioni per l'aumento della compensazione Iva al 10% per il latte venduto alla stalla ed è stato attivato il fondo latte per ristrutturare i debiti e potenziare la moratoria dei mutui bancari ottenuta con Abi. Altri 25 milioni di euro europei sono stati utilizzati per il sostegno diretto agli allevatori e 10 milioni sono investiti per l'acquisto di latte crudo da trasformare in Uht e destinare agli indigenti. È in corso anche una campagna di comunicazione istituzionale per sostenere i consumi di latte fresco con testimonial come Cristina Parodi, Carlo Cracco, Demetrio Albertini e il Professor Giorgio Calabrese. Sul fronte europeo, infine, c'è l'impegno, insieme a Francia, Spagna e Germania, per costruire soluzioni a partire dal finanziamento Ue della riduzione volontaria dell'offerta e per una Ocm Latte.

### ***I NUMERI DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO IN ITALIA:***

- FASE AGRICOLA

34mila allevatori

1,8 milioni di vacche da latte

11 milioni di tonnellate di latte vaccino prodotto di cui 50% circa trasformato in formaggi DOP.

4,8 miliardi di euro valore della produzione

- FASE INDUSTRIALE

3400 imprese

39mila occupati

14,5 miliardi di euro di fatturato

