www.mffashion.com
MFL
IN EDICOLA E IN DIGITALE

Agricoltura Oggi

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

Esplodono i prezzi. Coldiretti: produrre di più. Il ministro Patuanelli: occhio agli speculatori

Il grano nella tempesta perfetta

Crollo dei raccolti e costi alle stelle per energia e logistica

DI ARTURO CENTOFANTI

Grano duro nazionale a 480 euro alla tonnellata. È il valore più elevato raggiunto durante le quotazioni di ieri ed è stato segnato dalla *Borsa merci di Matera*; ma i valori sono simili anche su altre piazze. Non solo, pure il frumento tenero ha quotazioni in forte ascesa. Ieri il prodotto nazionale ha raggiunto i 260 euro a tonnellata sulla piazza di *Alessandria*, mentre a *Milano* quello estero volava a 401 euro. Quotazioni della materia prima in ascesa libera, incremento dei costi della logistica e dell'energia: tutti questi elementi dipingono un quadro preoccupante per il settore della pasta. Complice della situazione il calo del 2,1% della produzione mondiale di grano, denunciata dalle stime dell'***International Grain Council***. Il raccolto Usa è quasi dimezzato, quello canadese segna un -27%. La congiuntura sulle Borse merci italiane ha visto esplodere in pochi mesi il valore del grano duro, passato da 300 euro a tonnellata a quasi 500 euro per il grano nazionale e a 550 euro per quello di importazione. ***Italmopa*** parla di «violento incremento delle quotazioni»; un trend che il suo presidente, **Silvio Grassi**, somma «all'aumento dei costi energetici e logistici, che costituiscono motivi di forte e crescente preoccupazione per l'Industria molitoria». Queste tre voci, unfatti, rappresentano l'80% dei costi di produzione.

I temi del caro prezzi sono al centro della ***Commissione sperimentale nazionale del grano duro*** che si è riunita per la prima volta la settimana scorsa. Per ***Coldiretti***, comunque, una via d'uscita c'è: «Il balzo dei prezzi della pasta può essere affrontato con l'aumento della produzione di grano duro nazionale, visto che l'Italia importa circa il 40% del grano di cui ha bisogno», chiosa palazzo Rospigliosi. L'impennata dei prezzi preoccupa il ministro dell'agricoltura, **Stefano Patuanelli,** che già a margine del ***G20 di Firenze*** disse: «Ci sono anche elementi speculativi. Se continua così qualcosa faremo».

© Riproduzione riservata

Il Cnr: le neuroscienze a tavola. Per non farci più del male

Le neuroscienze per «curarsi mangiando», per migliorare l'alimentazione degli anziani. E, soprattutto, per scovare e sconfessare le «piccole bugie» che ci diciamo a tavola sul cibo più corretto da consumare. È questo il cuore di una rivoluzionaria ricerca, partita durante il *lockdown* nella primavera 2020 e condotta dall'*Istituto di biologia e biotecnologia agraria* del ***Cnr***, con la collaborazione di ***Isafom***. Lo studio (tassello del più ampio progetto *Nutrage*, che sviluppa nuovi alimenti per anziani) ha come scopo ultimo decriptare i meccanismi di diffidenza verso i nuovi alimenti e utilizzare le tecniche di neuromarketing per rendere questi ultimi più appetibili al consumatore. Disinnescando il meccanismo istintivo di rifiuto verso tutto ciò che in campo alimentare suona come nuovo (neofobia, ndr).

«Si tratta di un bias cognitivo, legato a un comportamento biologico ereditario, cioè alla nostra storia evolutiva», spiega **Aldo Luperini**, tecnologo del *Cnr*. «In sostanza, crediamo che sia buono tutto ciò che ci è stato proposto a tavola dalla nostra mamma o da chi si prendeva cura di noi durante la nostra infanzia. Se ci davano da mangiare zuccheri e alimenti fritti, saremo portati a mangiarli anche da anziani, nonostante siano alimenti fortemente sconsigliati alla terza età».

Luperini è a capo di una delle task force del progetto *Nutrage*. Vediamo di capirne di più.

Da un'indagine pilota condotta in Lombardia e Calabria, è emerso che gli anziani durante il periodo di confinamento non hanno cambiato abitudini alimentari; piuttosto hanno aumentato quantità e tipologie di cibo autoprodotto, sia con la coltivazione di piante ad uso alimentare, sia attraverso preparazioni casalinghe. «L'aumento dell'autoproduzione durante un'emergenza ha un razionale psicologico nella necessità di orientarsi verso alimenti di cui l'origine è considerata sicura», spiega il ricercatore. «I risultati mostrano che il 10% degli intervistati ha prodotto pasta fresca in casa, il 16% conserve, il 4% ha usato solo prodotti del proprio orto. Sembra sparita dalla realtà l'immagine dell'anziano che consuma minestre: solo poco più del 15% dichiara di consumare brodo o minestroni».

Aldo Luperini

Ma non è finita: «L'aspetto più curioso emerso dallo studio riguarda le dichiarazioni sulle abitudini di consumo dei cibi considerati poco adatti agli anziani, come fritti, zuccheri e snack salati e dolci», svela lo scienziato. «I nostri intervistati ci hanno detto di non aver fatto scorte di snack durante il *lockdown*, dato credibile; ma ci hanno anche detto di aver bevuto pochissimo vino e usato poco zucchero. Quest'ultimo, però, è un dato in netto contrasto con la diffusione di diabete di tipo II nell'anziano o con l'esperienza che può fare ognuno di noi andando al bar e notando la quantità di zucchero aggiunta a cappuccini o espressi da parte degli anziani».

Morale? «La rilevazione statistica della ricerca *Nutrage* ha evidenziato che la popolazione anziana ha adottato uno stile di vita meno salutare di quello che crede di aver condotto». Perché? «La desiderabilità sociale e l'auto percezione», chiosa Luperini, «ci portano a fornire risposte che consentano di preservare l'immagine che proiettiamo di noi stessi. Ciò avviene spesso in modo non intenzionale! La metodologia della *Consumer Neuroscience* attraverso strumenti che analizzano i movimenti oculari, la dilatazione pupillare, la sudorazione della pelle, o i cambi di frequenza cardiaca ci può aiutare a comprendere questo fenomeno». Come? «Mettendo a confronto i risultati ottenuti con le interviste e quelli che si ottengono attraverso indagini neurofisiologiche, è possibile constatare che c'è chi afferma di apprezzare la verdura cotta, ma poi quando ne vede l'immagine il dato neurofisiologico evidenzia un'avversione inconsapevole», conclude il ricercatore.

Sullo sfondo l'obiettivo finale della ricerca. Che Luperini sintetizza così: «Scoprendo le "piccole bugie" che ci raccontiamo possiamo trovare il modo di aiutare gli anziani ad avere più fiducia nella scienza e nei nuovi alimenti funzionali che vengono sviluppati».

Luigi Chiarello

© Riproduzione riservata

DI VINO

Convertire tutta l'azienda a biologico. *La* ***Vigna di Sarah*** *a Vittorio Veneto ha deciso di fare una scelta drastica: passare tutti e 18 gli ettari di vigneto a biologico. L'azienda produce 150mila bottiglie di vino tra cui Prosecco della zona di Conegliano Valdobbiadene.*

Solo vetro riciclato *e dal peso massimo di 550 grammi. La cantina sarda* ***SiduØra*** *compie un altro passo verso la sostenibilitaØ e sceglie di diminuire il vetro utilizzato per le bottiglie di vino dell'intera produzione. «Nel mondo dell'agricoltura essere sostenibili eØ un dovere, non una scelta commerciale o di marketing», chiosa* ***Massimo Ruggero****, ad della cantina.*

Le botti di Amarone *della* ***Collina dei Ciliegi*** *in Valpantena fanno il pieno di investitori. «Investi e rimani liquido» è il claim che ha attratto 53 persone per aggiudicarsi 47 barrique di vino atto a divenire Amarone. La Collina dei Ciliegi ha avviato 4 anni fa il progetto «Club En Primeur» e in due anni ha raddoppiato la partecipazione.*

© Riproduzione riservata

Supplemento a cura
di Luigi Chiarello
lchiarello@italiaoggi.it

Super caseificio in Brianza

Investimento da 21,4 mln di euro per potenziare lo stabilimento di ***Granarolo*** *nella provincia di Monza-Brianza. L'impianto di Usmate Velate sarà dotato di nuova tecnologia, col supporto di* ***Invitalia*** *che, attraverso un contratto di sviluppo, ha finanziato il progetto con un contributo a fondo perduto di 8,2 mln di euro messi a disposizione dal ministero dello Sviluppo economico. L'investimento consentirà di accrescere del 30% la capacità produttiva dello stabilimento. Il sito acquisirà, inoltre, più capacità di stoccaggio e sfrutterà sistemi di sensoristica avanzata per garantire migliori performance in termini di sostenibilità ambientale. Infine, verrà realizzata una nuova centrale frigo per l'efficientamento energetico dei processi di produzione. Entrato nel 2012 in Granarolo a seguito dell'acquisizione dell'azienda casearia* ***Lat Bri****, lo stabilimento è oggi il secondo caseificio italiano in termini di volumi di latte lavorato: ha superficie di 107mila mq e ogni anno lavora 1.100 tonnellate di latte per produrre mozzarella, ricotta, mascarpone, snack al formaggio e scamorze, commercializzati in Italia e all'estero (35% dei volumi).*

© Riproduzione riservata

VkVSlyMjZTYzZjUzZGUtMTU2Mi00NDY0LTkyNWMtNmM5NmZmM2FhZGZjIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMS0wOS0yOVQwNjozMjo0NyMjI1ZFUg==