

**XXII EDIZIONE PREMIO GIOVANNI MARCORA**  
**Convegno**  
**“La Politica comunitaria per la sicurezza alimentare”**  
**(18 febbraio 2007)**  
**Centro Fiera del Garda Montichiari (Brescia)**

**Saluto delle Autorità**

**Politica comunitaria e sicurezza alimentare** pag.1  
Francesco Paolo Tronca, Prefetto di Brescia

**Introduzione** pag. 3  
**Alberto Cavalli, presidente della Provincia di Brescia**

**Memoria illustrativa su obiettivi e contenuti del Premio europeo “Giovanni Marcora” per l’Agricoltura, l’Alimentazione e l’Ambiente** pag. 4

**“Prospettive del Premio”** pag. 5

**Profilo del sen. Giovanni Marcora** pag. 5

**Il CEPAM – Centro Europeo Promozioni Agricole Milano)** pag.7

**Presentazione del Premio** pag. 8  
Gianni Mainini, Presidente del Cepam (Centro Europeo Promozioni Agricole Milano)

**Messaggio di Mariapia Garavaglia per la XXII edizione del Premio Marcora**  
Mariapia Garavaglia, vicesindaco di Roma pag.10

**La politica comunitaria per la sicurezza alimentare** pag. 11  
di Stefanella Stranieri

**1. L’analisi economica della sicurezza alimentare** pag.11

**2. Le politiche per la *food safety*: obiettivi e strumenti** pag.14

**3. La politica comunitaria per la sicurezza alimentare: principi e strumenti normativi** pag.16

**4. I sistemi di rintracciabilità presenti nell’Ue** pag. 18

**5. Sintesi dei possibili effetti delle politiche di *food safety* all’interno del sistema economico** pag. 21

**La sicurezza alimentare nell'agricoltura bresciana e lombarda** pag.23

Sergio Grazioli, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia

**Qualità e la sicurezza degli alimenti** pag. 24

**Francesco Bettoni**, Presidente della Camera di Commercio di Brescia e Presidente della Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche di Brescia.

**La Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche** pag.25

**Marco Rossi**, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico

**Garantire la sicurezza alimentare** pag. 27

**Paolo Boni**, responsabile Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER), responsabile SIVARS (Sistema informativo veterinario per l'analisi del rischio sanitario).

## **Interventi**

**Fabrizio Santantonio** pag. 28

Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura della Provincia di Lodi

**Giuseppe Torchio** pag. 29

Presidente della Provincia di Cremona

**Vincenzo Ortolina** pag. 34

Presidente del Consiglio della Provincia di Milano

## **PREMIO EUROPEO "GIOVANNI MARCORA" PER L'AGRICOLTURA, L'ALIMENTAZIONE E L'AMBIENTE**

### **PREMIATI**

**CASEIFICIO CISSVA-VALLE CAMONICA** pag. 35

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E AMBIENTE** pag.36

**AZIENDA AGRICOLA VAL PERSANE** pag. 37

**ENOTECA AI RONCHI** pag. 37

**AGRO ITTICA LOMBARDA** pag. 38

<b>AZIENDA AGRICOLA LA PUSTERLA</b>	pag. 39
<b>ASTEM spa</b>	pag.40
<b>LANFREDI LUCIANO Cascina Fienile del Pesce</b>	pag.40
<b>LANZONI STEFANO Cascina Casella</b>	pag. 41
<b>ALBERTO CIBOLDI Cascina Orezoletta</b>	pag. 41
<b>Allegati</b>	
<b>La Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano</b>	pag. 42

**XXII EDIZIONE PREMIO GIOVANNI MARCORA**  
**Convegno**  
**“La Politica comunitaria per la sicurezza alimentare”**  
**(18 febbraio 2007)**  
**Centro Fiera del Garda Montichiari (Brescia)**

**Saluto delle Autorità**

**POLITICA COMUNITARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

Francesco Paolo Tronca, Prefetto di Brescia

La sicurezza alimentare è una problematica, che considero della massima importanza e di estrema delicatezza, in considerazione dei suoi rilevanti risvolti a livello economico, sociale e, non ultimo, ambientale.

L'argomento si collega direttamente al tema del mondo agricolo, con le sue peculiarità, i suoi valori sociali ed ambientali, le sue nobili ed antiche tradizioni, radicate in un tessuto economico, come quello italiano, che, pur avendo conosciuto un impetuoso sviluppo industriale e, da ultimo, post-industriale, si è caratterizzato storicamente come economia a consolidata vocazione agricola e tuttora si basa, in buona parte, sul sistema produttivo collegato all'agricoltura.

Premetto che il tema è considerato di primaria importanza anche a livello europeo, come dimostrano i numerosi interventi degli Organi comunitari, preoccupati di assicurare l'erogazione in tutti gli Stati membri di un livello ottimale di servizi finalizzati alla tutela della sicurezza alimentare, vista, appunto, come aspetto fondamentale del bene-salute.

Gli interventi comunitari in materia negli ultimi tempi sono divenuti più frequenti e maggiormente incisivi, in quanto supportati da strumenti giuridici di immediata e diretta applicazione nei singoli ordinamenti degli Stati membri, ed hanno il chiaro intento di dare maggiore efficacia alle strategie della politica comunitaria di tutela alimentare, con il fine, in ultima analisi, di colmare il “deficit” normativo sussistente in talune realtà.

Dunque, la tutela della sicurezza alimentare, quale strumento indispensabile per la salvaguardia del bene-salute, travalica gli angusti confini di una pur rilevante funzione limitata alla protezione del consumatore – inteso come termine ultimo del ciclo economico produttivo – per assurgere al ruolo di strumento di salvaguardia della salute collettiva.

E' noto, peraltro, che un'equilibrata crescita economica non può prescindere da un'adeguata tutela della sicurezza alimentare, in quanto le disarmonie che si originerebbero ove così non fosse, nel lungo periodo potrebbero condurre a situazioni di allarme sociale.

La stessa Corte Costituzionale e la Corte Suprema di Cassazione, chiamate recentemente a pronunciarsi su questioni di legittimità costituzionale e interpretative, non hanno mancato di indicare proprio nella Carta Costituzionale, e segnatamente nell'articolo 2, la fonte normativa suprema che obbliga lo stesso legislatore ad assicurare adeguata ed effettiva tutela al bene-salute, rientrando nel novero di quei "diritti inviolabili della persona", cui, appunto, fa riferimento il disposto costituzionale.

Infatti, secondo la ormai pacifica giurisprudenza, anche di merito, la norma costituzionale non costituisce più una mera "disposizione programmatica", idonea soltanto a tracciare una semplice direttiva non vincolante per il legislatore, come invece sosteneva un indirizzo interpretativo ormai superato, ma rappresenta una norma di contenuto immediatamente precettivo, ossia direttamente applicabile nell'ordinamento indipendentemente da qualsivoglia momento attuativo.

Pertanto, ogni strumento giuridico finalizzato alla tutela della salute collettiva, per quanto sostenuto da fermi intendimenti e guidato da lucide e moderne strategie, non riuscirebbe a sortire gli effetti sperati in termini di incisività ove la sicurezza alimentare non divenisse patrimonio culturale della collettività e non si radicasse nelle coscienze dei singoli.

Inoltre, come frequentemente sottolineano gli Organi comunitari, strettamente connesso alla tematica della sicurezza alimentare è il problema della tutela e valorizzazione ambientale, poiché nessuna salvaguardia della salute, sotto il profilo alimentare, può esservi ove la gestione delle problematiche agricole non tenga conto anche di tale aspetto, sia pur sul presupposto di un imprescindibile connubio con le esigenze di produzione e di sviluppo.

Importante è, dunque, che lo specifico significato dei valori legati al mondo agricolo, con la sua ricchezza di tradizioni, la sua rilevanza economica quale motore propulsivo dell'intera economia nazionale e le sue inevitabili problematiche, venga costantemente ravvivato nel pensiero collettivo, con l'auspicio ultimo che le lodevoli iniziative assunte in materia, quale l'importante "Premio Europeo Giovanni Marcora – Manifesto annuale dei problemi dell'agricoltura", al di là del loro pur rilevante momento celebrativo, possano, anche per il futuro, costituire un messaggio di concreta e sentita testimonianza di vicinanza e sostegno della società e delle Istituzioni alle nobili tradizioni del mondo agricolo, e rappresentino un modello etico anche per le nuove generazioni.

## **Introduzione**

Alberto Cavalli, Presidente Provincia di Brescia

L'evoluzione dell'interesse e dell'attenzione dei consumatori verso la salubrità degli alimenti ha indotto la Commissione europea, e sul piano nazionale il Ministero della Salute, a considerare priorità strategica il raggiungimento degli standard di sicurezza alimentare il più elevati possibile.

Il tema si collega direttamente al mondo dell'agricoltura, alla grande evoluzione che lo ha caratterizzato negli ultimi decenni, alla professionalità che oggi gli imprenditori agricoli sanno esprimere valorizzando le loro radici e tradizioni ed in particolare la tipicità dei prodotti italiani che hanno conquistato il mondo intero, al punto da diventare un modello da «copiare».

La tutela della qualità in rapporto alla sicurezza è, dunque, una assoluta necessità che travalica anche i confini nazionali ed europei. Per questo la strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie fasi: dall'applicazione del nuovo quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica «dai campi alla tavola», andando a coprire l'intera catena, all'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità di seguire i canoni della sicurezza; all'esecuzione di appropriati controlli; alla capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia della salute di fronte ad eventuali emergenze.

Altrettanto strategico è il dovere, peraltro previsto dal regolamento europeo sulla sicurezza alimentare, di comunicare correttamente ai consumatori norme e strumenti cui possano accedere in caso di necessità.

Da tempo la provincia di Brescia è impegnata sul fronte della sicurezza e della qualità, sostenendo in particolare formazione e ricerca nel settore alimentare e promuovendo la filiera agroalimentare del nostro territorio. Oggi la sfida sta nel rinsaldare il patto tra agricoltura, trasformazione, distribuzione e consumo per dare a questo settore importantissimo della nostra economia un futuro consono alle richieste di produttori e consumatori.

Il lavoro svolto sinora è considerevole, ma rappresenta tuttavia solo l'inizio della creazione di un concreto sistema di valorizzazione e di supporto della sicurezza alimentare del "made" in Brescia.

Il premio intitolato a Giovanni Marcora, personaggio politico di primo piano che ha operato in diversi settori ma ha lasciato un'impronta indelebile come Ministro dell'Agricoltura, costituisce, oltre al momento celebrativo, un messaggio concreto ed una testimonianza della ricchezza e della rilevanza economica del mondo agricolo bresciano.

Alberto Cavalli

Presidente della Provincia di Brescia

### **Memoria illustrativa su obiettivi e contenuti del premio europeo “Giovanni Marcora” per l’Agricoltura, l’Alimentazione e l’Ambiente**

Il Premio europeo “Giovanni Marcora” è stato istituito nel 1986 dal Comune di Inveruno e dal CEPAM (Centro Europeo Promozioni Agricole Milano) per ricordare la figura e l’opera del senatore Giovanni Marcora (1922-1983) nato a Inveruno, sindaco del paese dal 1970 al 1975 e dal 1980 al 1983, Ministro dell’Agricoltura dal 1974 al 1980 e dell’Industria dal 1981 al 1982.

Il suo esemplare impegno a favore del mondo agricolo italiano ed europeo è destinato, nell’intenzione dei promotori, ad essere ricordato ed attualizzato come occasione per continuare a parlare della terra, dei suoi prodotti, del suo ambiente; per stimolare il progresso economico e sociale del mondo agricolo; per pensare a discutere dell’Europa e delle sue prospettive di sviluppo, in particolare dal punto di vista delle problematiche alimentari ed ecologiche.

Il Premio ha avuto una vasta eco nel mondo imprenditoriale e politico e la sua immagine si è consolidata di anno in anno facendolo diventare il manifesto annuale dei problemi dell’agricoltura, dell’alimentazione e dell’ambiente.

Alle sue edizioni hanno partecipato, durante i vari anni, i più prestigiosi interpreti del mondo agro-alimentare: dal Presidente del Consiglio dei Ministri, al Ministro dell’Agricoltura, Europarlamentari e Commissari UE, Presidenti di Regione, Provincia e Camera di Commercio, Presidenti di Associazioni Agricole, studiosi, docenti universitari ed esperti del settore.

Il premio attualmente si svolge sotto l’alto patrocinio del Presidente della Repubblica di concerto con la Commissione Europea, con la collaborazione di numerose Province e Camere di Commercio lombarde, e l’adesione di numerose istituzioni pubbliche e private.

Il premio si divide in due sezioni:

1. Italiana: nella quale vengono attribuiti riconoscimenti alle aziende nazionali che si sono distinte per la qualità di prodotto, tecnologia ed innovazione;
2. Europea: nella quale analoghi riconoscimenti sono assegnati, in diverse sedi Comunitarie, ad aziende europee.

Sia nella sezione italiana che in quella europea il premio è assegnato anche ai mezzi di informazione (quotidiani, settimanali, radio e tv) che si interessano di agricoltura, ed ai personaggi che si sono distinti per l'impegno a favore del progresso del mondo rurale.

Le aziende finora premiate sono tra le più conosciute ed apprezzate a livello nazionale ed europeo; ampio risalto alla manifestazione è dato abitualmente dai media; stampa quotidiana, riviste di settore, televisione.

### **“Prospettive del Premio”**

Il Premio Europeo Giovanni Marcora Agricoltura, Alimentazione, Ambiente giunge alla XXII edizione.

Il premio rappresenta un'occasione per parlare di agricoltura (alimentazione ambiente) e del suo mondo attraverso il riconoscimento delle eccellenze specifiche.

Il Premio diventa il Manifesto Annuale dei problemi dell'Agricoltura, un'occasione per accendere i riflettori sul mondo agro-rurale, proporlo e avvicinarlo al mondo dell'economia e della politica.

Dopo tante edizioni in cui sono state attuate forme di collaborazione dapprima con le Province di Milano, poi con Lodi, Cremona e Brescia, che naturalmente continua, è allo studio un'iniziativa per fare diventare il Premio la manifestazione agricola ufficiale dell'Unione Province Lombarde (UPL), a turno nelle diverse sedi provinciali

A livello europeo, dopo aver percorso quasi tutti gli Stati della vecchia Europa gli obiettivi futuri sono di estendere l'attività ai residui paesi dell'est europeo e in prospettiva anche a tutti i paesi del Mediterraneo, compreso quindi vicino Oriente e Africa settentrionale.

Si avrà così un premio Euro-mediterraneo e delle Province Lombarde.

I riconoscimenti continueranno ad essere attribuiti alle aziende che si sono distinte per qualità di prodotto, tecnologia, innovazione, ricerca nei campi agricolo, alimentare, ambientale; a personaggi ed organi di informazione.

### **Profilo del sen . Giovanni Marcora**

Giovanni Marcora è stato un grande personaggio, che ha operato in diversi settori e con molteplici interessi, lasciando una impronta indelebile come Ministro dell'Agricoltura; dapprima come partigiano, come politico, come sindaco e infine imprenditore agricolo egli stesso.

Come partigiano ha partecipato alla lotta di liberazione dell'Italia dall'occupazione nazi-fascista e si è distinto per coraggio, attitudine al comando, rispetto della vita e altruismo

diventando vice comandante del Raggruppamento “Divisione Fratelli Di Dio”, col nome di battaglia di “Albertino”.

La sua attività inizia nel 1943, a soli vent'anni, nelle brigate della Resistenza che si erano insediate sui monti dell'Ossola, con un contributo importante per il successo della lotta di liberazione in Alta Italia. Nel 1953 a Belgirate con alcuni amici, fonda la corrente della Base, gruppo politico all'interno della Democrazia Cristiana tra i più fecondi di idee e più avanzato per aperture sociali, nel tentativo di spostare più a sinistra l'asse conservatore della politica nazionale, in sintonia con i bisogni di un Paese in grande sviluppo ed evoluzione. Segretario Provinciale della Democrazia Cristiana milanese dal 1958 al 1968, attua, tra mille difficoltà e nonostante l'ostracismo degli ambienti benpensanti e della curia milanese, la prima esperienza di centro-sinistra al Comune di Milano (1961), mettendo in collaborazione al governo della città Democristiani e Socialisti, ed anticipando in questo modo la soluzione politica nazionale praticata col governo Moro nel 1963.

Eletto senatore nel collegio di Vimercate nel 1968, nel 1972 è vicesegretario nazionale della Democrazia Cristiana e nel 1974 diventa Ministro dell'Agricoltura, rimanendovi ininterrottamente per 7 governi fino al 1980.

In questo ufficio dimostra tutte le sue capacità, riuscendo sul fronte interno a dare dignità a un mondo agricolo finora trascurato per la preponderanza delle problematiche industriali su quelle rurali e per la scarsa attenzione della politica ai suoi problemi; riesce ad incrementare il reddito agricolo con iniziative strutturali che verranno sempre ricordate dai “suoi agricoltori”, che finalmente si sentono anche valorizzati socialmente.

A livello comunitario diventa paladino delle ragioni italiane, finora neglette, ma soprattutto diventa fautore all'interno della Cee e nel pieno rispetto dei regolamenti comunitari, delle ragioni dell'agricoltura nei confronti di altre produzioni; delle regioni dell'equità nei confronti delle storture, dei regolamenti e degli errori di impostazione della politica agricola.

Riesce a scardinare la compattezza degli accordi impliciti tra le agricolture continentali forti a vantaggio di quelle mediterranee e comunque più deboli. Di questo beneficeranno anche i nuovi paesi comunitari che aderiranno al trattato di Roma in seguito (in particolare Spagna e Portogallo).

Diventa anche Ministro dell'industria dall'autunno 1981 per un anno, quando gli viene offerto durante la crisi di governo l'incarico di Primo Ministro, ma egli rifiuta conscio delle sue aggravate condizioni di salute.

Come parlamentare lascia tra le altre cose, due leggi importanti: la prima, anticipatrice di tutte le altre, sulla obiezione di coscienza; la seconda sulla cooperazione, intesa all'utilizzo

delle risorse oltre che dello stato dei dipendenti per risanare le aziende in crisi, con la costituzione di cooperative.

Appassionato ed esperto di agricoltura, fin dal 1964 acquista un podere a Bedonia, nell'alta Val di Taro (Pr) e lo trasforma in una fattoria modello con allevamento di capi bovini ed equini: è qui che ospita con orgoglio amici e politici, soprattutto delegazioni europee e commissari CEE.

Profondamente legato alla sua gente e al suo paese, è sindaco di Inveruno una prima volta dal 1975 al 1980 e poi dal 1980 fino alla morte nel febbraio 83. Nonostante tutti gli onori e il prestigio, questa era una delle funzioni a cui teneva di più.

Per ricordarne la figura e l'opera, tra le altre iniziative attuate da moltissimi enti ed associazioni e categorie, il CEPAM in collaborazione col Comune di Inveruno, istituisce il Premio Marcora per l'Agricoltura.

### **Il CEPAM (Centro Europeo Promozioni Agricole Milano)**

E' una associazione senza scopo di lucro con sede a Inveruno e presidente esecutivo il dottor Gianni Mainini.

E' stata costituita con atto notarile nel 1986 da un gruppo di amici del defunto senatore Marcora, personaggio di grande statura, partigiano, politico, parlamentare, imprenditore sindaco di Inveruno, oltre che indimenticato Ministro dell'Agricoltura, per ricordarne l'opera .

Il suo esemplare impegno a favore del mondo agricolo italiano ed europeo è destinato nell'intenzione dei promotori ad essere ricordato come occasione per parlare della terra, dei suoi prodotti; per stimolare il progresso economico e sociale del mondo agricolo; per pensare e discutere d'Europa e delle sue prospettive di sviluppo e integrazione.

Dall'iniziale ambito agricolo, la sfera di interessi si è estesa ai settori alimentari e ambientali , in sintonia anche con l'evoluzione delle problematiche del settore.

Tra gli scopi : promuovere e sostenere iniziative culturali, scambi di esperienze e interventi per quanto riguarda le prospettive settoriali nei paesi della Unione Europea; ed anche, costituire un comitato scientifico che garantisca le iniziative e i risultati delle ricerche, delle indagini e delle rilevazioni promosse od eseguite .

La principale manifestazione del Cepam è l'edizione annuale del PREMIO EUROPEO GIOVANNI MARCORA AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE AMBIENTE, che si tiene in due fasi, una in un Paese europeo e l'altra nella sede della Provincia di Milano, Cremona, Lodi, Brescia, alternativamente.

Il premio gode del patrocinio della Unione Europea, del Ministero dell'Agricoltura e delle Province di Brescia, Cremona, Lodi, Milano.

I riconoscimenti vengono attribuiti alle aziende nazionali ed europee che si sono distinte per qualità di prodotto, tecnologia, innovazione, ricerca nei campi agricolo, alimentare, ambientale.

Una sezione del premio è riservata agli organi di informazione ed ai personaggi.

### **Presentazione del Premio**

**Gianni Mainini**, Presidente del Cepam (Centro Europeo Promozioni Agricole Milano)

“E’ per me un grande motivo di soddisfazione e di onore ritornare in questa terra di Brescia dove avevamo tenuto la XVII edizione del Premio nel 2003.

Saluto tutti, dal Presidente Cavalli al prefetto Tronca, una nostra vecchia conoscenza dai tempi della grandinata del 1986 sull’Alto Milanese, all’assessore Grazioli, agli amici presidenti e assessori delle province di Cremona e Milano e ultimo, ma non meno importante, il Presidente della Camera di Commercio e della Fondazione Zooprofilattica dr. Bettoni.

Il motivo di questo Premio non è tanto una rivisitazione, dal sapore antico, della figura di Marcora, ma una attualizzazione del suo messaggio: se si riflette che personaggi politici e istituzionali più noti od importanti, cito Moro o Spadolini, sono scomparsi dalla memoria della gente, mentre Marcora era e continua ad essere una icona, non solo nel mondo agricolo, ma anche nel mondo politico istituzionale, una ragione ci deve pur essere.

Il Premio, che a distanza ormai di 24 anni dalla sua morte tiene vivo la sua ineguagliata esperienza politica, ne è una prova.

Marcora è stato grande non solo da Ministro dell'Agricoltura, ma come partigiano, combattente e vicecomandante del Raggruppamento F.lli Di Dio nell'Ossola, col nome di Albertino. Poi come politico, fondatore della Base e fautore del primo Centro sinistra in Italia; a Milano, anticipatore di idee e soluzioni innovative che tendevano ad integrare nella gestione della cosa pubblica le componenti dell'arco politico rimaste confinate in un limbo d'opposizione. Quindi segretario provinciale della DC di Milano e vice segretario nazionale nel '73-74 con Fanfani. Fu Ministro dell'Agricoltura dal '74 all' 80 per sei governi consecutivi, imprenditore agricolo, ed infine anche Ministro dell'Industria dal 1981 al 1982.

Europeista convinto e grintoso, stimato perché corretto oltre che competente e combattivo, ha saputo ridare dignità in Europa non solo all'Agricoltura, ma all'immagine tutta dell'Italia.

Le sue memorabili battaglie a Bruxelles, nelle consuete maratone agricole per la fissazione dei prezzi e dei premi settoriali, sono ormai leggendarie, come i suoi espedienti per ottenere per sfinimento degli altri ministri le provvidenze corrette in favore delle nostre produzioni contro la strapotere delle alleanze e delle lobbies dei ministri dell'Europa centrale, specie Germania, Francia e Olanda. Per dare la misura della sua statura e del suo prestigio, basti ricordare che anche quando era passato al Ministero dell'Industria, a livello comunitario si richiedeva una sua informale approvazione agli accordi agricoli, perché solo così si poteva essere sicuri della loro applicazione. E Marcora tutto questo l'aveva costruito anche con la sua capacità di imprenditore agricolo, nella sua fattoria di collina a Compiano, in alta Val di Taro, dove invitava periodicamente i ministri agricoli della Comunità, accolti con la signorilità della moglie Gianna, oltre che con la sua verve di eccellente padrone di casa, riuscendo ad intessere quei rapporti umani che anche in politica sono più importanti di quelli formali o istituzionali ( si pensi che allora circa l'80% del bilancio comunitario era destinato alla PAC e quindi la vera politica agricola si faceva più a Bruxelles che a Roma).

In Italia era adorato dai suoi agricoltori, perché aveva saputo dare dignità e visibilità al mondo agricolo, in un periodo in cui lo sviluppo industriale selvaggio sembrava soverchiare ogni altra attività produttiva e ridurre l'agricoltura ad attività residuale (nonostante il settore primario desse un contributo del 7-8% al PIL e considerando l'intera filiera agroalimentare superiore al 20%).

Ora l'agricoltura ha nuovi problemi, ma più che mai occorrerebbe ancora una figura come la sua, per affrontare le sfide della qualità, della frammentazione produttiva e soprattutto commerciale, della pirateria agroalimentare a danno del prodotto italiano, della competitività (per riuscire a gestire economicamente l'azienda in un periodo in cui i costi sono in aumento, i vincoli sempre maggiori, i prezzi sempre più bassi ), della *governance* della politica agricola e tanti altri temi in cui si inserisce anche quello odierno, della politica comunitaria per la sicurezza alimentare, che tende tra molte incertezze e contraddizioni a fare del consumatore il sovrano della domanda agricola, indirizzata invece di fatto dalla grande distribuzione.

Occorrerebbe insomma costruire un quadro d'insieme coerente, come seppe fare appunto Marcora con il Piano Quadrifoglio, unico tentativo sistematico nel dopo guerra, a parte la riforma agraria Segni del 1951, volta soprattutto allo smembramento del latifondo e al favore della proprietà contadina.

Per questo il Premio a lui intitolato ha una valenza così pregnante: perché dà un riconoscimento nel nome di un politico esemplare, che non dimentichiamolo è stato anche

due volte sindaco del suo Paese, per quella vicinanza ai problemi reali della gente e per quella capacità di ascoltare e capire che gli serviva per tradurre le idee in fatti, dà un riconoscimento a quelle aziende che si sono distinte nel proprio settore per qualità, immagine, eccellenza, visibilità, innovazione, organizzazione.

Aziende che nel territorio bresciano certo non mancano, così variegato per estensione e per posizione oro-geografica, dalla montagna, al lago e alla pianura, con coltivazioni che vanno dagli ulivi alla vite e alle verdure di quarta gamma e attività come l'allevamento dello storione, caprino e aviario: una agricoltura di eccellenza in una provincia molto industriale, che contribuisce a mantenere vivibile il territorio e il legame della gente con la sua terra.

Complimenti all'Agricoltura bresciana e ai suoi amministratori.

### **Messaggio di Mariapia Garavaglia per la XXII edizione del Premio Marcora**

Sono poche le cose che Giovanni Marcora non abbia fatto nella sua, purtroppo, non lunga vita. Tuttavia, considerando il momento in cui ha luogo la commemorazione che noi amici, ogni anno, gli riserviamo, in ricordo della grande testimonianza che ci ha lasciato, voglio isolarne un aspetto che mi sembra quanto mai attuale.

Per ragioni anagrafiche, non ho avuto modo di conoscere il Marcora con le armi in pugno, il valoroso Albertino che, con fermezza e semplice dedizione a una semplice idea di patria, fu costretto alla guerra. Quando l'ho incontrato, Albertino aveva già lasciato posto al Marcora leader politico, all'uomo di Stato che tutti noi abbiamo conosciuto. Di quella precedente esperienza però non conservava solo il ricordo, ma ne era, potremmo dire, indelebilmente segnato.

Oggi purtroppo la violenza non è scomparsa, così come, cosa ancora più triste da ricordare, essa si riaffaccia e si allarga sempre più all'ambito politico. Ecco allora che in questi giorni non felici mi sovviene il suo esempio illuminante anche su questo punto. Marcora, soldato prima e partigiano poi, cattolico sempre, ha usato le armi, con fermezza e senza esitazione, come i tempi richiedevano. Eppure, ha saputo circoscrivere gli atti tragici cui era stato forzato a compiere contro la sua natura cristiana al solo periodo bellico.

Da parlamentare, Marcora, un ex combattente, seppure per la libertà, mise la propria firma alla prima legge sull'obiezione di coscienza, ponendo su un atto legislativo rivolto alla pace il suo indelebile suggello. Per questo oggi, assente con grande rammarico, voglio ricordare quest'aspetto meno conosciuto di Giovanni Marcora, quello di uomo di pace, capace di infondere alle nuove generazioni e a chi ha guardato e continua a guardare a lui come a un

maestro, l'importanza di considerare la società come un luogo di dialogo, magari anche di aspra dialettica, ma nella quale le armi vanno bandite.

Oggi è attuale, utile ed opportuno riproporre questo suo alto messaggio.

E venendo più allo specifico del convegno, voglio solo ricordare che Marcora europeista e grande uomo politico aveva individuato nella Comunità europea l'ambito di sviluppo che avrebbe trascinato anche il nostro Paese verso mete compatibili con la dignità e la libertà della persona. La sua formazione cristiana ne avrebbe fatto un sincero ed appassionato tutore della salute pubblica attraverso la qualità della catena alimentare e la modernizzazione dell'agricoltura quale attività economica primaria.

C'è ancora molto da fare in questa prospettiva e perciò è richiesto a tutti coloro che sono "marcoriani" di continuare con impegno –sia civile che politico- nella difesa dei consumatori, e in una parola, della democrazia partecipata.

Un saluto affettuoso a tutti ed un abbraccio.

Vostra.

Mariapia Garavaglia.

## **La politica comunitaria per la sicurezza alimentare di Stefanella Stranieri**

### **1 . L'analisi economica della sicurezza alimentare**

Attualmente la sicurezza alimentare (*food safety*) rappresenta uno dei temi centrali delle politiche agro-alimentari comunitarie. Gli interventi volti a garantire un adeguato livello di salubrità alimentare stanno acquisendo un ruolo sempre più importante all'interno del dibattito economico internazionale, dato il crescente valore economico assegnato a tale attributo da parte dei consumatori conseguentemente alle frequenti emergenze alimentari che di recente hanno colpito il mercato agro-alimentare.

La Bse, i "polli alla diossina", il "vino al metanolo", l'influenza aviaria e gli altri problemi che si sono verificati all'interno del territorio comunitario hanno, infatti, gradualmente compromesso la fiducia dei consumatori comportando una crescente sensibilizzazione ed attenzione della domanda alimentare verso gli aspetti igienico-sanitari e qualitativi dei prodotti alimentari (Stranieri and Banterle, 2006).

Il verificarsi di queste nuove esigenze ha provocato la necessità di introdurre a livello internazionale nuovi strumenti per tutelare le caratteristiche igienico-sanitarie degli alimenti ed, eventualmente, per migliorare l'efficacia di quelli già esistenti.

Prima di passare alla descrizione degli interventi legislativi finalizzati a tutelare la sicurezza dei prodotti agro-alimentari, è interessante capire le ragioni economiche alla base di tali

strumenti, ossia le problematiche economiche legate alla sicurezza ed alla qualità degli alimenti. Fra le principali si possono identificare almeno le seguenti:

1. la natura intrinseca della sicurezza alimentare,
2. la differenza fra rischio reale e percepito,
3. i costi sociali associabili ai problemi di sicurezza alimentare.

Con riferimento alla natura stessa della *food safety*, Mojduszka e Caswell (2000), sostengono che gli attributi qualitativi di un prodotto si suddividono in:

- intrinseci, ossia legati alla sostanza di un bene alimentare;
- estrinseci, cioè riconducibili alla presentazione di un determinato prodotto.

In base a tale definizione, la sicurezza alimentare si configura come il risultato di un insieme di caratteristiche intrinseche, legate alla sostanza di un bene alimentare, a cui è associato un rischio di danno alla salute come, per esempio, la presenza di patogeni, di metalli pesanti, di antiparassitari, di tossine, di residui medicinali o di additivi e conservanti all'interno di un alimento (Casati, 2003; Mariani e Viganò, 2002).

Il fatto che la sicurezza, per sua natura, si configura come un attributo intrinseco genera un problema di corretta attribuzione del valore economico in relazione alla garanzia di salubrità di un prodotto da parte dei consumatori, in quanto questi ultimi non sono in grado di conoscere con esattezza le condizioni igienico-sanitarie associabili agli alimenti (Banterle and Stranieri, 2007).

Questo problema di ridotta informazione che va a discapito dei consumatori comporta un caso di fallimento del mercato in cui il valore di un bene non risulta essere più l'espressione del mercato, ossia l'incontro fra la domanda e l'offerta. In presenza di fallimento di mercato legato alla sicurezza dei prodotti alimentari, in altre parole, gli scambi non si realizzano in una condizione di equilibrio a causa dell'impossibilità di associare il prezzo con l'effettivo valore degli attributi intrinseci relativi alle condizioni igienico-sanitarie dei prodotti agro-alimentari.

Il funzionamento inefficiente del mercato relativo alla sicurezza alimentare è il prodotto, quindi, dell'asimmetria informativa fra consumatori e produttori. Questi ultimi, infatti, in tale situazione possono assumere un comportamento opportunistico ed, in alcuni casi, fissare il prezzo del bene ad un livello superiore rispetto a quello che si verificherebbe in condizioni di informazione perfetta e simmetrica fra i soggetti economici (Akerlof, 1970). I problemi economici determinati dalle caratteristiche intrinseche di alcuni attributi qualitativi, invece, non si presentano per gli attributi estrinseci dei prodotti come, per esempio, la marca, il prezzo e le certificazioni. La percezione soggettiva dei consumatori relativamente alla qualità dei prodotti, in questo caso, risulta determinata da una

situazione di trasparenza informativa dove i soggetti economici sono in grado di attribuire il corretto valore economico ai rispettivi attributi qualitativi.

Relativamente alle problematiche economiche connesse alla divergenza esistente fra rischio reale e rischio percepito, spesso il consumatore tende a sopravvalutare il rischio associabile ad una circostanza di allarme sanitario a causa di una ridotta informazione a disposizione per la corretta valutazione dell'effettiva pericolosità dell'evento per la salute umana o, addirittura, a causa della scarsa efficacia dei mezzi di comunicazione nel trasmettere l'effettiva gravità di alcune situazioni. Un esempio, in quest'ultimo caso, è rappresentato dall'attacco mediatico verificatosi durante l'emergenza dell'influenza aviaria che anziché arginare le preoccupazioni dei consumatori disinformati sul reale rischio sanitario associato a tale emergenza, evitando il crollo nei consumi di carne avicola, ha provocato quasi esclusivamente sul mercato italiano l'effetto opposto.

Un terzo caso di fallimento di mercato relativo alla sicurezza alimentare è associabile ai possibili costi sociali relativi al mancato rispetto delle condizioni che garantiscono la salubrità degli alimenti. Tale situazione, infatti, può comportare costi di considerevole entità, come, per esempio, le spese mediche che si presentano nel caso di un'emergenza sanitaria causata da un'intossicazione alimentare. In questo contesto, l'intervento pubblico risulta necessario al fine di tutelare la vita umana e per evitare il verificarsi di costi per la società.

L'intervento da parte delle istituzioni attraverso l'introduzione di regole finalizzate a garantire e tutelare le condizioni igienico-sanitarie degli alimenti aiuta a ristabilire l'efficienza del sistema economico andando a ridurre gli effetti derivanti dai fallimenti di mercato sopra descritti. La natura dell'intervento, in questi casi, può essere pubblica o privata. Nel primo caso si fa riferimento alle politiche di base necessarie per poter tutelare la salute e la vita dei consumatori, quasi sempre obbligatorie, mentre gli interventi di natura privata sono volontari ed hanno la doppia finalità di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e di attuare una differenziazione qualitativa dei prodotti.

Occorre, infine, ricordare che la giustificazione dell'intervento pubblico per garantire la sicurezza degli alimenti, tuttavia, non si limita esclusivamente alla garanzia dell'efficienza economica, ma trova le sue ragioni anche nelle motivazioni di equità del sistema economico. Se, infatti, si considera la sicurezza alimentare come un attributo etico del prodotto, le politiche a riguardo possono essere inquadrare anche come strumenti atti a tutelare i diritti fondamentali dei consumatori, fra cui il diritto alla vita ed alla salute (*food security*), oppure volti a garantire un'alimentazione sicura dal punto di vista igienico-

sanitario (*food safety*). Qualora si considerino gli attributi etici della sicurezza, si farà riferimento principalmente ad interventi di natura pubblica.

## **2. Le politiche per la *food safety*: obiettivi e strumenti**

Sulla base delle motivazioni economiche ed etiche che spiegano l'intervento pubblico e privato per la garanzia della sicurezza alimentare, gli obiettivi delle politiche di *food safety* riguardano principalmente la riduzione dell'asimmetria informativa fra produttori e consumatori e la tutela della salubrità degli alimenti.

Con riferimento all'intervento pubblico, gli strumenti presenti all'interno del mercato internazionale sono classificabili in quattro gruppi principali:

- Etichettatura
- Standard
- *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
- Rintracciabilità

L'etichettatura ha la finalità principale di ristabilire un'informazione simmetrica fra i soggetti economici consentendo ai consumatori di effettuare scelte di acquisto basandosi sulle preferenze soggettive (Banterle *et al.*, 2007; Golan *et al.*, 2000). Tale strumento viene utilizzato frequentemente in condizioni di incertezza scientifica, come per esempio nel caso degli allergeni, in modo tale da incentivare la scelta dei prodotti sulla base del livello di percezione di rischio associabile a ciascun consumatore.

Oltre a ridurre l'asimmetria informativa fra i soggetti della filiera agro-alimentare, l'etichettatura svolge anche un importante compito sociale, dato che l'assenza di corrette informazioni riguardo alle sostanze contenute negli alimenti può avere conseguenze anche sulla salute umana. In questo caso, quindi, l'etichettatura può essere intesa anche come uno strumento idoneo a mantenere un determinato livello di benessere sociale.

Gli standard rappresentano parametri e/o procedure che devono essere rispettati dai produttori per garantire la sicurezza degli alimenti. Vengono classificati in: standard di prodotto, di processo e di prodotto e di processo. I primi sono applicati ai prodotti, i secondi ai processi, mentre l'ultima categoria sia ai prodotti che ai processi.

Gli standard di prodotto, in particolare, non obbligano gli operatori ad attuare procedure predeterminate nell'attività di produzione, ma obbligano i soggetti della filiera ad utilizzare, o non, determinate sostanze nella produzione di alimenti. Gli standard di processo, invece, specificano le tecnologie e le procedure necessarie per poter garantire un determinato livello di sicurezza alimentare all'interno del processo di produzione.

L'HACCP è una procedura di autocontrollo avente lo scopo di monitorare alcune fasi specifiche del processo di produzione considerate particolarmente critiche per la salubrità degli prodotti alimentari. Tale sistema permette di identificare, innanzitutto, i rischi di sicurezza associabili ad una determinata attività e, secondariamente, di attivare specifiche procedure in grado di valutare e controllare periodicamente la presenza di eventuali non conformità nel processo di produzione. La realizzazione di questo sistema di monitoraggio prevede diverse fasi, fra cui l'identificazione dei pericoli connessi ad un determinato alimento, l'identificazione dei punti critici di controllo (CCP), la definizione dei limiti critici, la predisposizione di un sistema di monitoraggio, la determinazione di eventuali azioni correttive, la verifica e revisione periodica del sistema e la documentazione del sistema (Tiecco, 2000).

Infine, la rintracciabilità rappresenta in termini generali la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto da parte degli operatori di una determinata filiera. Esistono diverse definizioni di rintracciabilità sia a livello nazionale sia internazionale. Fra queste si ricorda quella riportata all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002 e quella disposta dall'Ente nazionale di certificazione UNI 10939.

Il Regolamento comunitario citato così dice: "è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime". La norma UNI 10939, invece, afferma che questo strumento ha "la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali ed agli operatori della filiera". Altri esempi di sistemi di rintracciabilità volontaria sono la norma francese AFNOR V01 020, quella inglese BSI 85:2000 e lo standard internazionale ISO 22005:2005 recentemente introdotto all'interno del mercato agro-alimentare.

Le funzioni a cui assolve un sistema di rintracciabilità possono essere diverse. Si ricorda, in particolare, la riduzione nei costi legati ai resi di prodotto, l'attribuzione di precise responsabilità agli agenti della filiera e la riduzione dell'asimmetria informativa fra produttori e consumatori grazie al trasferimento di informazioni riguardanti le caratteristiche *credence*<sup>1</sup> del prodotto sull'etichetta degli alimenti (Hobbs, 2004).

---

<sup>1</sup> La letteratura classifica gli attributi di prodotto sulla base della ricerca di informazioni sulle caratteristiche qualitative dei beni alimentari in (Nelson, 1970): attributi *search*/ricerca (si possono rilevare prima dell'acquisto), attributi *experience*/esperienza (si possono rilevare dopo il consumo), attributi *credence*/fiducia (non si possono rilevare nemmeno dopo il consumo).

### **3.La politica comunitaria per la sicurezza alimentare: principi e strumenti normativi**

I pilastri su cui si fonda la politica europea di *food safety* sono rappresentati dai principi generali della legislazione comunitaria in materia alimentare che sono contenuti nel Libro verde sui principi generali della legislazione alimentare nell'Unione europea (COM(97) 176, aprile 1997) ma, soprattutto, nel Libro Bianco della Commissione sulla sicurezza alimentare (COM (1999) 719, gennaio 2000) e nella Comunicazione sul principio di precauzione (COM(2000) 1, febbraio 2000).

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, in particolare, ha rappresentato sia un punto di arrivo che un punto di partenza per la legislazione sulla sicurezza alimentare, in quanto ha raccolto e riassunto le diverse posizioni elaborate in materia nel corso degli anni all'interno dell'Unione europea e ha delineato gli strumenti ed i principi fondamentali della successiva azione comunitaria.

Fra i principi normativi introdotti dalla legislazione comunitaria sulla sicurezza alimentare, si ricordano l'approccio completo ed integrato alla sicurezza alimentare (il cosiddetto principio "*from farm to fork*"), la metodologia per l'analisi del rischio legato agli alimenti, la necessità di istituire un'autorità sulla sicurezza alimentare ed il principio di precauzione.

Il primo di questi implica il coinvolgimento e la responsabilizzazione di tutti i soggetti appartenenti ai settori che compongono il sistema agro-alimentare e che hanno preso parte ad un determinato processo produttivo. Tale approccio risulta innovativo in quanto cerca di assicurare la salubrità degli alimenti, e quindi di rassicurare e garantire i consumatori, obbligando tutti i soggetti economici della filiera agro-alimentare ad assumere comportamenti corretti dal punto di vista sanitario.

L'analisi del rischio si suddivide in tre parti principali: la valutazione del rischio, che comprende tutte le analisi necessarie per esprimere pareri scientifici riguardo alla sicurezza degli alimenti, la gestione del rischio, che riguarda tutte le azioni normative ed i controlli necessari per poter gestire efficientemente una crisi alimentare e la comunicazione del rischio, finalizzata alla determinazione dei mezzi necessari per una trasmissione efficace delle informazioni sui rischi alimentari ai consumatori.

Relativamente alla definizione dell'Istituzione finalizzata a garantire e monitorare la salubrità degli alimenti prodotti e scambiati all'interno dei paesi comunitari, il Reg. 178/2002 ha istituito la *European Food Safety Authority* (EFSA), la cui competenza riguarda due aree di attività: la valutazione del rischio e la comunicazione del rischio. In particolare, la valutazione del rischio da parte dell'EFSA compiuta su basi

fondamentalmente scientifiche, fornisce ai responsabili della gestione del rischio (Commissione europea, Parlamento europeo e Consiglio) rilevanti basi per definire misure regolamentari e legislative fondate su politiche delineate.

Il principio di precauzione, che subentra nelle valutazioni qualora sussista incertezza dal punto di vista scientifico riguardo alla possibilità che un alimento possa comportare dei danni alla salute, determina l'applicazione di misure provvisorie di gestione del rischio per garantire un livello di tutela della salute dei consumatori ancora più improntato a criteri di tutela.

L'Ue ha previsto diversi strumenti normativi per garantire e tutelare la sicurezza alimentare. Fra i principali si sottolineano:

- il sistema di etichettatura degli alimenti, regolato dalle Direttive 2000/13/Ce, 2001/101/Ce, 2003/89/Ce e dal Regolamento comunitario 1830/2003 sugli organismi geneticamente modificati;
- gli standard, fra cui si ricorda la nuova disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari (Reg. 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004), le normative riguardanti gli additivi (direttiva 89/107/Ce), ed i residui e contaminanti (Reg.315/93);
- l'HACCP (Reg. 852/2004 e 853/2004);
- la rintracciabilità (Reg. 178/2002).

Di seguito verranno descritti i principali schemi di rintracciabilità esistenti a livello europeo, soffermandosi in particolar modo sulle diverse implicazioni che questi differenti sistemi possono comportare a livello di singola impresa, con un'analisi dei costi e benefici, e a livello di filiera, attraverso un approfondimento delle variazioni nel coordinamento verticale fra i settori del sistema agro-alimentare.

La scelta di focalizzare l'attenzione sull'analisi della rintracciabilità trova la sua giustificazione nella natura stessa di tale intervento, dato che risulta fra i principali strumenti legislativi comunitari in cui trova applicazione l'approccio completo e integrato alla sicurezza degli alimenti introdotto dal Libro Bianco, quindi, può essere considerato come un intervento fondamentale all'interno della cornice europea volta a garantire la salubrità degli alimenti.

#### 4. I sistemi di rintracciabilità presenti nell'Ue

Nel mercato agro-alimentare esistono diversi modelli di applicazione della rintracciabilità, in base (Banterle e Stranieri, 2005; Golan *et al.*, 2004; Souza-Monteiro and Caswell, 2004):

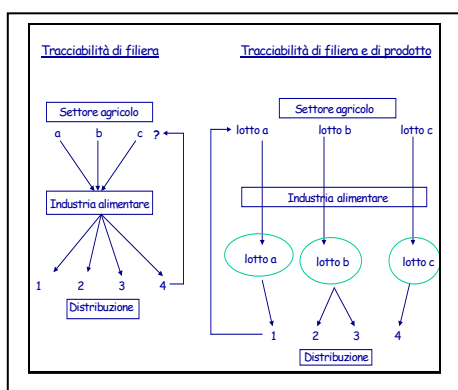
- all'ammontare delle informazioni registrate,
- dei settori e dei soggetti coinvolti,
- della dimensione dell'attività tracciata.

Nell'Ue è possibile distinguere due diversi sistemi di rintracciabilità costruiti in base all'ammontare di informazioni registrate ed alla dimensione dell'unità tracciata (Peri *et al.*, 2004) (graf.1):

- la *tracciabilità di filiera*,
- la *tracciabilità di filiera e di prodotto*.

La tracciabilità di filiera è definita concretamente con il Reg.178/2002 che, all'art.18, introduce i requisiti necessari per poter garantire la rintracciabilità degli alimenti. La norma comunitaria, obbligatoria a partire da gennaio 2005, impone ai soggetti delle filiere agro-alimentari di essere in grado di dimostrare solamente “da chi hanno acquistato che cosa” e “a chi hanno venduto che cosa”.

#### Graf.1 – I sistemi di rintracciabilità nell'Ue



La genericità di questa politica può essere compensata dai sistemi di rintracciabilità di filiera e di prodotto che sono di natura volontaria e vengono regolati dagli organismi internazionali (ISO, EN, UNI). In particolare, le norme italiane UNI 10939 e UNI 11020, che negli ultimi mesi del 2005 sono state riconosciute a livello mondiale con la norma ISO

22000, sono finalizzate all'implementazione di procedure che permettano una gestione più efficiente di eventuali contaminazioni alimentari, grazie all'introduzione di sistemi di rintracciabilità basati sulla "gestione per lotti discontinui", ossia basati sulla predisposizione di strumenti atti ad individuare e monitorare i flussi materiali (*lotti*) sia lungo la filiera, sia all'interno delle attività economiche che ne fanno parte.

In altre parole, grazie alla rintracciabilità volontaria è possibile risalire dal prodotto finito alla materia prima che è servita per produrlo e, quindi, collegare i flussi informativi con quelli materiali. Al contrario, la rintracciabilità obbligatoria a livello europeo, pur comportando un aumento della quantità di informazioni scambiate lungo la filiera, non consente un'associazione fra i flussi di prodotto ed i flussi informativi scambiati fra i soggetti economici e, quindi, non risulta del tutto efficace qualora si presenti un rischio alimentare all'interno del mercato o qualora i consumatori desiderino avere precise informazioni sull'origine e sulla trasformazione dei prodotti acquistati (Banterle *et al.*, 2006a).

L'introduzione di un sistema volontario di rintracciabilità comporta la predisposizione di specifici accordi fra i soggetti delle filiere finalizzati a precisare specifiche responsabilità e le conseguenti operazioni da compiere in ciascuna fase del processo produttivo. Quindi, oltre a garantire la salubrità delle materie impiegate nella produzione, tale strumento può essere considerato anche come un valido supporto per garantire ed, eventualmente, valorizzare le caratteristiche qualitative delle materie prime agricole utilizzate.

L'implementazione della rintracciabilità porta a costi aggiuntivi per le imprese legati soprattutto all'implementazione ed al controllo del sistema. Si ricordano, in particolare:

- i costi di consulenza, per i sistemi informativi, per la formazione e gestione del personale,
- i costi legati al monitoraggio dell'attività svolta dai fornitori di una determinata filiera,
- i costi relativi alle materie prime agricole.

Accanto a tali costi, che possono essere anche di modesta entità qualora le aziende possano beneficiare di alcune sinergie con altre eventuali certificazioni, l'adozione di tale strumento può avere diversi *benefici* per il sistema agro-alimentare.

Nei sistemi volontari, in particolare, la partecipazione degli operatori del settore agricolo ad un sistema integrato di produzione può rappresentare uno strumento per assicurarsi sbocchi sul mercato e per difendersi dai crescenti volumi di importazione di prodotti agricoli. Infatti, l'adesione dei fornitori di materia prima agricola ad un sistema di rintracciabilità può favorire una maggiore certezza di collocazione della materia prima, grazie ad una formale sottoscrizione di regole chiare e precise, ed al possibile incremento

del prezzo di vendita della materia prima grazie ad un riconoscimento delle relative caratteristiche qualitative (Banterle *et al.*, 2006b).

Per i soggetti appartenenti all'industria alimentare, invece, la creazione di una rete di rapporti più integrata offre la possibilità di aumentare la flessibilità rispetto alle richieste di mercato, di differenziare l'offerta produttiva e, in ultima analisi, di aumentare la competitività. Inoltre, l'implementazione di un sistema di rintracciabilità può essere importante per tutelare o addirittura accrescere la reputazione delle imprese nei confronti dei soggetti posizionati a valle delle imprese di trasformazione. L'aumento della trasparenza delle informazioni contenute nei prodotti agro-alimentari, infatti, può aumentare la fiducia sia della distribuzione organizzata sia dei consumatori finali.

In particolare, nel primo caso la rintracciabilità consente un avvicinamento agli standard imposti dalla GDO e, quindi, una maggiore probabilità di poter collocare i prodotti nel relativo canale commerciale. Con riferimento alla domanda finale, invece, l'implementazione di un sistema di rintracciabilità può comportare un incremento del livello di fidelizzazione dei consumatori e, quindi, un rafforzamento o espansione delle quote di mercato delle imprese.

Seguendo un approccio di tipo organizzativo, la rintracciabilità, interpretata come strumento volto a ridurre l'asimmetria informativa fra i soggetti delle filiere agro-alimentari, è in grado di migliorare il grado di efficienza del mercato, grazie ad una riduzione del comportamento opportunistico dei soggetti economici e del grado di incertezza delle transazioni. In altri termini, essa concorre a determinare un aumento della probabilità che gli accordi sottoscritti dagli attori della filiera si concludano in conformità alle condizioni sottoscritte.

Tale strumento può migliorare le condizioni in cui si svolgono le transazioni con riferimento, ad esempio, alla globalizzazione delle filiere agro-alimentari ed al tendenziale accrescimento delle incertezze di natura socio-psicologica dei consumatori finali.

Se, infatti, da una parte, il processo di liberalizzazione dei mercati comporta una moltiplicazione delle operazioni intermedie, una maggiore difficoltà di controllo dei processi produttivi e delle materie prime utilizzate dai fornitori e, quindi, un rischio superiore di contaminazioni alimentari, dall'altra l'atteggiamento sempre più attento e responsabile dei consumatori mostra una crescente e diversificata propensione verso gli attributi qualitativi e sanitari dei prodotti.

## **5. Sintesi dei possibili effetti delle politiche di *food safety* all'interno del sistema economico**

In base alla sintetica illustrazione dei possibili strumenti utilizzati all'interno del mercato comunitario per garantire la salubrità degli alimenti, è possibile delineare i possibili effetti derivanti dall'introduzione di tali politiche all'interno del mercato comunitario in termini di rapporto costi-benefici, facendo riferimento ai principali attori economici:

- i produttori,
- i consumatori,
- lo Stato.

Con riferimento ai produttori di alimenti, l'introduzione di una normativa di *food safety* comporta variazioni nel rapporto costi/benefici. In relazione ai costi, si verificano maggiori spese legate all'implementazione ed al controllo dei sistemi finalizzati a tutelare le condizioni igienico-sanitarie degli alimenti. L'entità di tali costi è direttamente proporzionale al livello di sicurezza dei processi produttivi all'interno di ciascun settore del sistema agro-alimentare. Nei paesi dell'Europa "allargata", per esempio, i costi di adeguamento alle normative comunitarie saranno molto più elevati rispetto a quelli che dovranno sostenere le imprese agro-alimentari dell'Europa occidentale che, invece, sono già da tempo uniformate ai principi europei ed internazionali per la garanzia della salubrità degli alimenti.

Relativamente ai benefici, l'implementazione di una politica comunitaria di *food safety* può comportare una maggiore protezione del mercato per le imprese rispetto ai grandi competitori internazionali. Tali strumenti, infatti, vengono spesso considerati come barriere al commercio di natura tecnica, ossia forme di regolamentazione e/o standard che governano l'entrata dei prodotti alimentari all'interno del territorio comunitario e che hanno l'obiettivo di eliminare o ridurre le inefficienze di mercato legate alla domanda o all'offerta di beni alimentari (Roberts *et al.*, 1999).

Con riferimento ai consumatori, alcune politiche che tutelano la salubrità degli alimenti, come abbiamo visto, riducono l'asimmetria informativa fra domanda ed offerta di prodotti comportando, in questo modo, un aumento della fiducia dal parte dei consumatori che, come evidenziato in precedenza, risulta compromessa dalle frequenti crisi e scandali alimentari verificatisi recentemente, portando ad una maggiore propensione ad accettare di corrispondere uno specifico *premium price*.

E' necessario, tuttavia, comunicare correttamente ed efficacemente al consumatore il significato e le finalità di tali normative per valorizzare l'importante ruolo informativo di queste politiche comunitarie. Spesso, infatti, accade che i consumatori non siano

adeguatamente informati riguardo agli strumenti di diversificazione della qualità e della sicurezza alimentare presenti sul mercato e, quindi, che non riescano a comprendere l'informazione trasmessa da determinati segnali qualitativi, come per esempio i marchi o altre certificazioni di qualità.

L'introduzione di queste normative può, inoltre, portare ad un incremento dei prezzi dei prodotti finiti dovuto a controlli più efficienti e ad un maggior livello di *food safety*.

Infine, gli effetti che le politiche per la sicurezza alimentare possono avere sul sistema riguardano soprattutto i costi per l'organizzazione dei controlli necessari per garantire un determinato livello di salubrità e qualità degli alimenti ed i benefici connessi alla maggiore efficienza del sistema ed al maggior coordinamento verticale all'interno delle filiere agro-alimentari.

### **Riferimenti bibliografici**

Akerlof (1970), the market for "lemons": quality uncertainty and the market mechanism, *The Quarterly Journal of Economics*, 84 (3), 488-500.

Banterle A., Stranieri S. (2005), *Coordinamento verticale e tracciabilità: un'analisi della filiera lattiero-casearia*, Aracne editrice, Roma.

Banterle A., Stranieri S. (2007), *Information, labelling and vertical co-ordination: an analysis of the Italian meat supply chain*, paper presented at the 1<sup>st</sup> International European Forum "Innovation and System Dynamics in Food Networks", 15-17 February 2007, Innsbruck-Igls, Austria.

Banterle A., Stranieri S., Baldi L. (2006a), *Traceability and vertical co-ordination in the Italian dairy chain: a transaction cost approach*, *Journal on Chain and Network science*, vol.6 (1), 69-78.

Banterle A., Stranieri S., Baldi L. (2006b), *Voluntary traceability and transaction costs: an empirical analysis in the Italian meat processing chain*, in *Trust and Risk in Business Networks*, ILB-Universität Bonn, Bonn, Germany

Banterle A., Stranieri S., Baldi L. (2007), *Nutrition claims and consumer attitude: an empirical analysis in Italy*, *Proceedings of the 103th EAAE Seminar "Adding Value to the Agro-Food Supply Chain in the Future Euromediterranean Space"*, 23-25 April 2007, Barcellona, Spain.

Casati D. (2003), *Il concetto di qualità*, in Nomisma ( a cura di), *La qualità per competere. Primo rapporto INDICOD. Nuove sfide per l'agro-alimentare italiano*, Agra editrice, Roma.

Golan E., Kuchler F., Mitchell L. (2000), *Economics of Food Labelling*, Agricultural Economic Report n.793, USDA, Washington.

Golan, E., Krissoff, B., Kuchler, F., Calvin, L., Nelson, K. and Price, G. (2004), "Traceability in the US food supply: Economic theory and industry studies", Agricultural economic report 830, USDA.

Hobbs J.E. (2004), *Information asymmetry and the role of traceability systems*, Agribusiness, 20 (4), 397-415.

Mariani A., Viganò E. (2002), *Il sistema agro-alimentare dell'Unione europea*, Carrocci editore, Roma.

Mojduszka E.M. and Caswell J.A. (2000), *A Test of Nutritional Quality Signaling in Food Markets Prior to Implementation of Mandatory Labeling*, American Journal of Agricultural Economics, 82(May), 298-309.

Nelson P. (1970): Information and Consumer Behaviour, *Journal of Political Economy*, n.81

Peri C., Pellegrini L., Gay G., Fabbri N. (2004), *Importanza della tracciabilità in una logica di forte identità delle produzioni agro-alimentari della Lombardia e conseguenti strategie di marketing da adottare relativamente alle principali filiere produttive lombarde*, Iter, Milano.

Roberts D., Josling T.E., Orden D. (1999), *A framework for analysing technical trade barriers*, in Technical Bulletin No. 1876, Market and Trade Economics Division, Economic Research Service, U.S. Department of Agriculture.

Souza-Monteiro, D.M. and Caswell, J.A. (2004), "The Economics of Implementing Traceability in Beef Supply Chains: Trends in Major Producing and Trading Countries", Department of Resource Economics, University of Massachusetts Amherst.

Stranieri S. and Banterle A. (2006), *Firms' strategies and voluntary traceability: an empirical analysis in Italian food chains*, Proceedings of 98<sup>th</sup> EAAE Seminar "Marketing Dynamics within the Global Trading System: New Perspective", 29 June-2 July 2006, Chania, Crete, Greece,.

Tiecco G. (2000), *L'autocontrollo nell'industria alimentare*, Edagricole

## **La sicurezza alimentare nell'agricoltura bresciana e lombarda**

Sergio Grazioli; Assessore all'Agricoltura della Provincia di Brescia

Le problematiche relative alla sicurezza alimentare rappresentano un punto centrale nella tutela della salute pubblica. Quello della sicurezza alimentare è, infatti, uno dei temi più

sentiti e dibattuti dalla comunità imprenditoriale, dalle autorità nazionali e internazionali e dalla comunità dei consumatori.

Il premio Europeo Giovanni Marcora, giunto alla sua XXII edizione, ha il merito di rappresentare non solo l'occasione per ricordare l'impegno profuso da Marcora nel mondo agricolo italiano ed europeo, riconoscendo un premio a quelle realtà imprenditoriali locali che si sono distinte nel settore agro-alimentare, ma anche di affrontare tematiche legate al mondo dell'agricoltura, al mondo dell'alimentazione sana e sicura e delle azioni necessarie per garantire la sicurezza degli alimenti, oggi temi quanto mai attuali.

Il percorso di crescita e di sviluppo intrapreso dalla nostra provincia e dal nostro tessuto imprenditoriale va nella direzione giusta. Da tempo, infatti, Brescia e la sua provincia sono impegnate sul fronte della qualità e della sicurezza delle produzioni alimentari, sostenendo programmi di formazione e di ricerca in questo settore e propugnando uno stile di alimentazione basato su prodotti sani, buoni e sicuri.

La qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare possono essere salvaguardate solo da corrette procedure operative, finalizzate ad assicurare la salubrità dei cibi, e da sistemi di monitoraggio atti a garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente. Quindi, la strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso delle tappe importanti: l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione sicura, l'esecuzione di appropriati controlli.

Proprio la sicurezza alimentare rappresenta, senza ombra di dubbio, un utile strumento per la salvaguardia delle produzioni tipiche; queste ultime devono essere tutelate, poiché l'agricoltura rimane sempre uno dei settori prioritari per il rilancio internazionale del "made in Italy", un settore considerato strategico per l'intera economia nazionale.

Altrettanto strategico ai fini di una maggiore garanzia di sicurezza dei prodotti agricoli, è il dovere di assicurare una comunicazione corretta e trasparente nei confronti dei consumatori, sempre più attenti alla qualità dei prodotti alimentari che finiscono sulle loro tavole.

### **Qualità e sicurezza degli alimenti**

**Francesco Bettoni**, Presidente della Camera di Commercio di Brescia e Presidente della Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche di Brescia.

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo. In base alla definizione sintetica

dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa “*dal campo alla tavola*”.

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare sono necessari, da un lato, procedure operative per garantire la salubrità dei cibi e, dall'altro, sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente. La strada da percorrere a tale scopo si snoda attraverso varie tappe: l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare che riflette la politica "dai campi alla tavola" andando a coprire l'intera filiera alimentare; l'attribuzione al mondo della produzione della responsabilità primaria di una produzione alimentare sicura; l'esecuzione di appropriati controlli ufficiali; la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della filiera.

Altrettanto strategico, così come previsto dalle normative europee sulla sicurezza alimentare, è il dovere di comunicazione ai consumatori, che devono essere tenuti adeguatamente informati sull'attività degli organismi istituzionalmente preposti all'assicurazione della salubrità degli alimenti, sulle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare, sui rischi che certi alimenti possono presentare per determinati gruppi di persone, sulle ripercussioni a livello sanitario di un regime alimentare inappropriato.

## **La Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche**

**Marco Rossi**, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo.

In base alla definizione sintetica dell'Unione Europea e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa *dal campo alla tavola*.

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare sono necessari, da un lato, procedure operative per garantire la salubrità dei cibi e, dall'altro, sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente. La Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche è stata istituita il 27 gennaio 1955 dall'Istituto Zooprofilattico delle Province Lombarde, dalla Banca Credito Agrario Bresciano, dalla Banca San Paolo di Brescia e dai legati Pastori, Dandolo, Chiodi, Conter (Istituzioni Agrarie Riunite) con lo scopo di promuovere, incoraggiare e subsidiare le iniziative dirette al miglioramento zootecnico e alla difesa sanitaria del bestiame con

particolare riguardo allo studio, alla sperimentazione ed alla ricerca scientifica nel settore zootecnico e veterinario.

Fin dagli inizi della sua storia l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, attraverso la produzione industriale e la successiva commercializzazione di prodotti biologici per la difesa sanitaria del bestiame, divenne un punto di riferimento per moltissimi allevatori e un'istituzione molto conosciuta ed apprezzata anche oltre i confini provinciali e regionali. Il successo di questa attività fu grande e determinò un ingente afflusso di mezzi finanziari utilizzati per il perseguimento degli scopi istituzionali. Rimaneva però, in una vicenda largamente positiva, una lacuna operativa non marginale.

L'Istituto, pressato dalle esigenze produttive e commerciali, non aveva completamente assolto uno dei suoi scopi, l'assistenza agli allevatori, alla quale erano collegate la diffusione di informazioni tecniche per il miglioramento dell'allevamento e la formazione dei veterinari. Nei primi anni del dopoguerra nacque dunque negli amministratori dell'Istituto l'idea di creare un ente giuridicamente autonomo che perseguisse questi obiettivi.

Già nel periodo bellico l'Istituto aveva costituito un Fondo per le Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche per la Provincia di Brescia, con scopi scientifici e culturali, destinato a raccogliere la quota dei proventi dell'attività di produzione eccedente il fabbisogno istituzionale. Era quindi a disposizione un patrimonio da dedicare a scopi di ricerca, formazione professionale e all'istituzione di borse di studio.

La Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche venne quindi costituita dall'Istituto Zooprofilattico e dagli enti prima citati il 27 gennaio 1955; con il D.P.R. 462 del 17 gennaio 1956 le venne accordata la qualifica di Ente Morale e il riconoscimento della personalità giuridica.

Nei primi quindici anni di attività la Fondazione svolse un'azione di complemento alle iniziative dell'Istituto Zooprofilattico; in tale ottica si inquadrano i finanziamenti ai piani di espansione e di ricerca proposti dall'Istituto e la creazione delle sue sezioni provinciali in Lombardia e in Emilia (Bergamo, Cremona, Pavia, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Ravenna).

La Fondazione collabora con l'Istituto Zooprofilattico alla gestione e al finanziamento di 6 Scuole triennali di Specializzazione per laureati in Medicina Veterinaria, in base a convenzioni stipulate con le Università degli Studi di Milano, Parma e Bologna.

Organizza annualmente una ventina di corsi di formazione e aggiornamento diretti a laureati in Medicina Veterinaria e lauree affini, a diplomati di Istituti Agrari, a Tecnici sanitari di laboratorio biomedico, a tecnici di allevamento e ad allevatori. Per tutti i corsi, alcuni dei quali vengono organizzati in collaborazione con la Federazione Nazionale degli Ordini Veterinari Italiani (F.N.O.V.I.), viene chiesto l'accreditamento E.C.M. La partecipazione ai corsi è gratuita per tutti gli utenti.

Assegna a giovani laureati e tecnici meritevoli borse di studio finalizzate alla frequenza delle Scuole triennali di Specializzazione, dei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico o istituite nell'ambito dei molteplici programmi di formazione.

La Fondazione collabora inoltre con alcune importanti società scientifiche che hanno stabilito presso di essa la loro sede (Società Italiana delle Scienze Veterinarie, Società Italiana di Sanità Pubblica Veterinaria, Associazione Scientifica Italiana di Coniglicoltura). Dal 1979 è attiva nel settore dell'editoria scientifica con i Quaderni, pubblicazioni monografiche che trattano argomenti di attualità veterinaria.

### **Garantire la sicurezza alimentare**

**Paolo Boni**, responsabile Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER), responsabile SIVARS (Sistema informativo veterinario per l'analisi del rischio sanitario).

In tema di sicurezza alimentare l'Unione europea persegue l'applicazione di alcuni principi fondamentali che mirano a tutelare il consumatore attraverso la conoscenza dei prodotti. Questa conoscenza è sicuramente riferita alle qualità dei prodotti, ma anche ovviamente alla natura dei rischi associati, la cui presenza non sempre e non necessariamente significa pericolo per il consumatore. E tuttavia questa è la strada per condurre il consumatore ad operare scelte consapevoli, anche per quanto riguarda stili e comportamenti alimentari. Questo obiettivo viene perseguito attraverso tre fasi subentranti che rappresentano altrettanti pilastri della politica sulla sicurezza alimentare: la creazione di un sistema informativo, l'analisi del rischio, la comunicazione al consumatore.

Senza questi non è possibile garantire la sicurezza, ma neanche tutelare in modo concreto i prodotti valorizzandoli sui mercati nazionali ed esteri, anche a difesa dalle aggressioni imitative. In realtà la base di tutta la politica comunitaria è la conoscenza: dei prodotti, dei processi, degli ingredienti, delle caratteristiche di composizione, microbiologiche e biologiche, comprensive dunque di ogni fattore, positivo o negativo, dalle flore caratterizzanti ai microrganismi patogeni, dalla presenza di fattori di allergia o intolleranza a quella di fattori probiotici o funzionali.

In questo quadro è del tutto errato e fuorviante ritenere che l'Unione sia contro le produzioni tradizionali, perché non solo non è vero, ma le conoscenze richieste e le documentazioni che da esse derivano sono proprio quelle attraverso le quali è possibile conoscere sostenere i termini di identità, qualità e sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali. Queste conoscenze sono inoltre quelle che devono arricchire i disciplinari e in quanto riferite non a nozioni astratte, ma ad una reale e ponderata valutazione dei termini

di variabilità accettata, essere aderenti alla realtà produttiva e dunque essere riferite alla maggior parte, se non alla totalità dei produttori coinvolti.

Partendo da questi presupposti, dalla constatazione soprattutto della mancanza di un sistema informativo sulla sicurezza alimentare sul basare ogni azione di conoscenza dei prodotti, di miglioramento dei processi, di valorizzazione dei prodotti, di informazione rivolta al consumatore, l'IZSLER ha attivato un sistema informativo sulla sicurezza alimentare ([www.ars-alimentaria.it](http://www.ars-alimentaria.it)) predisposto per raccogliere gli elementi di conoscenza e valorizzazione dell'intero firmamento dei prodotti alimentari italiani, a partire da quelli tradizionali. Questo progetto, per la rispettiva importanza nel panorama agroalimentare nazionale è particolarmente sviluppato per la Lombardia e per la provincia di Brescia.

In area pubblica sono disponibili le schede di tutti i prodotti, da quelli più rinomati (Grana Padano Dop, Gorgonzola Dop, Taleggio Dop, Bresaola Igp, Salame Varzi Dop, Salame Brianza Dop, Salamini italiani alla cacciatore Dop) a quelli meno noti o in via di estinzione, quali ad esempio Bagoss, Pannerone, Salame casalin mantovano e violino di capra della Val Chiavenna, presidi Slow Food. Per ciascuno di questi sono censiti tutti i produttori con le caratteristiche dei processi. Sulla base di queste conoscenze in area riservata, anche in seguito alle sperimentazioni svolte, sono riportate, accessibili agli interessati attraverso parole chiave, le caratteristiche di sicurezza alimentare.

In particolare, queste sono corredate dalle documentazioni tecnico scientifiche fra le quali gli elementi riferiti alla microbiologia predittiva, settore che vede l'impegno diretto della Fondazione che si è assunto l'onere della ricercatrice che per tutta Italia mette a punto i modelli a supporto della documentazione di sicurezza ovvero di permanenza dei rischi con necessità di adeguamento dei processi in ambito di sistema HACCP.

Se ovviamente non sono accessibili le informazioni riservate, è nondimeno possibile vedere le tipologie di informazioni che il sistema rende disponibili cliccando su "demo dell'area riservata" che riporta, per una inesistente azienda (pilots) informazioni reali scaturite dalle attività di ricerca svolta finora.

Il notevole lavoro svolto finora (nel sistema sono presenti al momento 5620 aziende, 26195 schede di prodotto, 7879 processi di trasformazione) rappresenta tuttavia solo l'inizio per la creazione di un reale sistema per la valorizzazione e a supporto della sicurezza alimentare del Made in Italy.

## **Interventi**

### **Fabrizio Santantonio**

## **Vicepresidente e Assessore all'agricoltura della Provincia di Lodi**

Caro Presidente del Cepam ,

quest'anno per la prima volta a causa di impegni inderogabili non posso essere presente alle manifestazioni del Premio.

Mentre auguro un successo pieno alla iniziativa , mi preme porgere i saluti a tutti i partecipanti e relatori, e naturalmente alle aziende premiate .

Come noto i problemi dell'agricoltura sono sempre al top dell'attenzione non solo della mia provincia, che definire agricola per vocazione e per orografia è dir poco, ma anche di province come quella di Cremona con cui per rapporti di contiguità abbiamo comunanza di problemi, ed anche con la provincia di Brescia, così ricca e diversificata come territorio e come coltivazioni.

E' nostro compito di amministratori, difendere l'agricoltura dagli attacchi della urbanizzazione e dello sfruttamento per diversi utilizzi del territorio (strade, metanodotti, elettrodotti ) perché senza il territorio, la nostra vera materia prima, non ci può essere agricoltura.

Ma è anche nostro compito, nell'ambito della programmazione regionale, saper accedere e sfruttare le risorse disponibile per una agricoltura sostenibile, che valorizzi il territorio, e che sappia coniugare le ragioni della produzione con gli interessi dei consumatori, in un quadro di qualità accertata e tracciabile.

Lo sforzo che deve essere fatto va in questa direzione: far emergere le eccellenze, riconoscerle e valorizzarle, soprattutto al di fuori dei nostri confini; far emergere la figura dell'agricoltore, novello imprenditore multidisciplinare, al servizio dell'ambiente, del cittadino .

Se vogliamo questo era ed è anche il messaggio e l'eredità di Marcora: operare in un quadro programmato, in coordinamento con la Regione e l'Europa, in difesa del reddito agricolo ma a vantaggio anche del consumatore.

Dobbiamo saper sfruttare le grandi possibilità che si presentano. Economiche (con maggior capacità di spesa, facilità di far circolare i prodotti), tecniche (con la produzione energetica , biomasse, mais, bioetanolo), scientifiche ( con l'ausilio della ricerca e della specializzazione zooprofilattica, genetica etc.) e ambientali (agriturismi, aziende didattiche, aziende sperimentali, salubrità delle fattorie e degli animali come premessa di un prodotto sano e controllato): se così sarà, il futuro dell'agricoltura, pur in mezzo alle immancabili e crescenti difficoltà, potrà ancora essere positivo e in una prospettiva di sviluppo.

Con questo auspicio sono sicuro di interpretare i sentimenti di quanti nel convegno e nel Premio lavorano per una nostra sempre più prestigiosa agricoltura.

**Giuseppe Torchio**

**Presidente della Provincia di Cremona**

Intervengo con piacere al premio dedicato al maestro ed all'amico Marcora: pochi si meritano l'appellativo di gentiluomo quanto lui. Il premio vuole rappresentare un invito a seguire l'intraprendenza, il pragmatismo e l'operosità che hanno caratterizzato la vita troppo breve quanto intensa di Marcora, senza mai dimenticare la necessità di collegarsi ad una politica nazionale ed europea. Questo stesso modo di affrontare i problemi è l'eredità più preziosa che ci ha lasciato, la vera chiave per traguardare positivamente il cammino, per vincere le sfide della innovazione, della competitività, della globalizzazione, con un occhio attento alle politiche dell'integrazione ma con apertura al nuovo, all'ambiente, alla necessità di ridurre i costi della bolletta energetica, alla semplificazione burocratica.

Noi tutti non dimentichiamo l'ironia ed il sarcasmo riferito al suo "grande potere romano", che si traduceva nella battuta mordace del non essere stato capace, in anni di ministero, di far capire ai suoi burocrati che, per spedire un piccolo appunto, non serviva una grande busta.

Stretta tra il rischio globalizzazione e lo spettro della contraffazione, la produzione agroalimentare italiana rimane uno dei pilastri più solidi dell'economia nazionale. È tanto più vero per Cremona – la mia provincia – dove rappresenta la prima voce del "prodotto" del territorio.

Anche se, non solo qui ma anche a Roma, è in atto uno scontro al calor bianco tra industria e cooperazione, quest'ultima additata solo per i benefici che reca senza ricordare che toglie la proprietà ai cooperatori e la trasferisce allo Stato.

Invece di litigare tutti dovrebbero preoccuparsi di brevettare i nomi dei nostri prodotti se è vero quello che ho letto sul sito danese di una holding alimentare che produce i noti formaggi DOFO, quelli con il colbacco per la guardia di sua maestà, e cioè il nome di una linea casearia Cremona con cheese, mozzarella, parmesan e chi più ne ha più ne metta, un atto di vera e propria agropirateria.

La formula vincente del settore, ormai da tempo, è la qualità unita alla ricerca. Difendere e sostenere l'economia locale e la tradizione significa valorizzare e promuovere i prodotti di qualità, sono questi gli obiettivi per vincere la sfida con la concorrenza internazionale nell'epoca della globalizzazione. Tanto più che il 2007 segna l'entrata in vigore del documento comunitario sullo sviluppo rurale per il periodo che andrà fino al 2013, in contemporanea al nuovo regolamento sul finanziamento della politica agraria comune, forte di novecento milioni di euro per la Lombardia.

Il legame tra prodotto e territorio ha bisogno, però, di essere tutelato a livello internazionale perché senza una vera efficace tutela quel legame fondamentale che unisce

produzione e tipicità del territorio non può essere garantito soprattutto al di fuori dell'Europa. Se all'interno dell'Unione, infatti, la protezione è garantita dalle normative comunitarie e dai marchi Dop, nel resto del mondo le maglie del controllo sono più larghe. In questa “battaglia” di affermazione di un’identità produttiva ma anche culturale quanto sarebbe importante la figura del Ministro “Albertino” Marcora, con il suo pragmatismo, la sua combattività, il suo impegno. la sua capacità di separare l'essenziale dall'accessorio. Tante, troppe, sono le imitazioni dei prodotti italiani nel mondo, e questo contrasta con la sicurezza alimentare, oltre che con la giusta difesa delle nostre aziende.

Con le riforme a livello comunitario si aprono, indubbiamente, prospettive nuove e interessanti per la riforma dei meccanismi del secondo pilastro. Occorre interrogarsi sulla “agricoltura del futuro”.

Oggi la nuova sfida è la qualità e non più la quantità. Nel premio Marcora vedo la volontà tutta lombarda di rinsaldare il patto tra agricoltura, trasformazione, distribuzione e consumo per affrontare le sfide del mercato globale e della nuova Politica Comunitaria. Per mantenere vivace questo settore e garantire un futuro prospero al comparto dobbiamo sviluppare dettagliatamente in un articolato programma di interventi.

In particolare va ribadita l'importanza di porsi come obiettivo l'aumento dell'efficienza produttiva nel rispetto della compatibilità ambientale. Occorre inoltre puntare a un rafforzamento strutturale della produzione agroalimentare, insistendo sulla qualità, sulle certificazioni, sui prodotti tipici, sulla differenziazione, sulla rintracciabilità di tutta la filiera, facendo fronte con controlli rigorosi alle emergenze che hanno messo in crisi il comparto zootecnico in questi anni.

A Parma è stata assegnata l’authority europea per la sicurezza alimentare. È una occasione di crescita, in particolare, per l’area agricola del Po. Sarebbe un grave errore – io credo – ritenere che essa debba limitarsi alla sola città di “Maria Luigia”. A ben vedere una “sfida” nei nostri confronti è già in atto da tempo, sta nel saper fare sistema, nel superare un campanilismo esasperato perché questo finirebbe per renderci incapaci di rispondere concretamente a tutte le questioni legate ad un servizio tanto importante ma anche articolato e complesso. Con l’Autorità alimentare la politica europea volta finalmente pagina: non più timidezze e incertezze, ma autorevoli interventi, scientificamente sostenuti, a difesa e a promozione del buon agroalimentare europeo. In un’economia che spinge “a tutto gas” verso consumi sempre più elevati, sembra anacronistico parlare di responsabilità sociale dell’impresa e di buone pratiche di produzione. Eppure, traspare il bisogno di un’etica aziendale in cui l’attività economica sia il mezzo e non il fine. C’è un bisogno di collegamento fra il mondo accademico e quello imprenditoriale per metodologie

più corrette di impostazione e di produzione; le forti implicazioni sociali e legate alla qualità rendono necessari strumenti che abbiano, come chiari presupposti, la possibilità, nella chiarezza dei dati, di perseguire la salubrità della produzione e la legittimazione sociale.

Serve un rapporto sempre più stretto tra i centri di ricerca e le università, incoraggiando le relazioni culturali, i contatti, gli scambi internazionali, in un'ottica aperta di solidarietà e sussidiarietà.

Chiediamo agli imprenditori di produrre cibi sani, di mantenere il territorio, di mantenere standard di sicurezza e remunerazione del lavoro, di benessere animale, di salvaguardia ambientale crescenti e tagliamo le integrazioni al reddito senza sostenere lo sviluppo rurale. L'Europa corre ancora una volta il rischio di commettere l'errore di pensare di far a meno dell'agricoltura e degli agricoltori, scendendo sotto la soglia di produzione alimentare "strategica" di qualità. L'influenza aviaria ha fatto suonare l'ennesimo campanello di allarme e non dobbiamo considerare chiusa la questione perché oggi la produzione e i prezzi hanno ripreso quota.

Ora si affaccia il problema della vescicolare, con le gravi conseguenze che può determinare. L'occupazione agricola va difesa con interventi di rafforzamento della competitività delle aree rurali. L'ingresso di giovani e le misure che accompagnano le nascenti unità produttive garantiscono la possibilità di mantenere e creare occupazione. Va favorita la diversificazione del settore primario per rilanciare altre attività legate al mondo rurale, il cui impatto va ben oltre gli effetti diretti sull'occupazione, contribuendo alla rivitalizzazione socio – economica di territori altrimenti destinati al declino. I processi di coesione economica tenderanno a ridurre i lavoratori agricoli, creando effetti sociali di non poco conto. Le politiche di sviluppo rurale non possono essere sempre più impoverite se non si vogliono avere tensioni sociali (vedi OCM zucchero, pomodoro, latte) della riforma del settore nei nuovi Paesi ma anche in quelli della vecchia Unione, dove il problema dell'occupazione agricola investe sì elementi differenti, ma crea comunque delle situazioni di emergenza.

Il prezzo del latte, dopo tre anni di rinvii e di rinuncia di ruolo da parte della Regione sulla spinta dei mercati e della crescente domanda a livello mondiale, è in tensione così come, nonostante il doppio gioco di tanti politici con il piede in troppe scarpe anche la questione delle quote latte comincia a trovare una soluzione. In questa vicenda come su quella dei nitrati abbiamo assistito a troppi giri di valzer della Regione, anche con assessori che si sono rifiutati di votare i provvedimenti della Giunta guidata dal Presidente Formigoni.

Dopo l'inopinata approvazione del decreto nitrati da parte del Governo Berlusconi è venuto il momento di inserire nella tabella il 15% di terreno adibito a *set aside* ed secondo raccolto e si scoprirà che le così dette aree vulnerabili saranno di molto ridimensionate. Se qualcuno pensa che gli allevatori siano disposti ad un nuovo regalo ai produttori del nord Europa accollando ai nostri allevatori costosi impianti per ridurre l'impatto dei nitrati si sbaglia di grosso perché abbiamo capito la grande truffa che nasconde, tra l'altro, i litigi tra le Regioni in sede di Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino del Po, a Parma dove, per anni, non si è riuscito ad impegnare le risorse del piano contro l'eutrofizzazione del Mar Adriatico, mentre l'Unione Europea ci paralizza per il mancato raggiungimento della soglia della produzione di energia alternativa. Peraltro non si comprende la difficoltà la difficoltà dell'Europa a riconoscere il bacino del Po a valenza di distretto fluviale europeo mentre le penalità per i nitrati sono invece definite a quel livello sovranazionale. Al contrario occorre un rinnovato impegno per sostenere il distretto agroenergetico – come ha sostenuto nei giorni scorsi, a Vegetalia, anche il Ministro Bersani. In Lombardia siamo stati i primi a credere nelle potenzialità di questo progetto ma la lezione di Marcora, ma anche quella di Raul Gardini sembra essere stata dimenticata. Occorre riannodare i fili con il passato e fare delle potenzialità dell'agricoltura elemento di forza per il rilancio dell'economia locale e nazionale. Vorrei accennare brevemente al distretto del Pomodoro: una esperienza che si è progressivamente rafforzata. Nel 2006 la realtà casalasca ha fatturato cinquantacinque milioni di euro, con una crescita del dieci per cento rispetto all'esercizio precedente. Un risultato che appare ancora più significativo se rapportato ai duecento milioni raggiunti dal C.I.O., il Consorzio Interregionale Ortofrutticoli costituito dalle quattro importanti Organizzazioni Produttori delle province di Cremona, Parma e Piacenza. Ed, ancora, penso al distretto del florovivaismo, nell'area tra Po ed Oglio, a cavallo tra Brescia, Mantova e Cremona.

Le province stanno sostenendo lo sforzo titanico di varare il distretto del pomodoro da industria. Regione e Governo ci dicano la loro!

Queste esperienze ci invitano a guardare al futuro con coraggio imprenditoriale, consapevoli che i risultati fin qui ottenuti ci devono spingere ad impegnarci in nuove, ambiziose sfide. E in questo messaggio vedo riassunto lo spirito di Marcora e di questo premio. Le Istituzioni sono pronte a fare la loro parte. Stiamo lavorando ad un progetto di valorizzazione dell'area dei fontanili che, operativamente, sarà sostenuto dalla sinergia tra realtà pubbliche e operatori privati ai quali riconosciamo lo storico ruolo di "custodi sapienti" del territorio.

Solo rimanendo uniti possiamo raggiungere gli obiettivi della sfida europea. Ma occorre un impegno più ampio, che spazi dai produttori, alle Istituzioni, fino ai consumatori . A tutti i soggetti interessati è chiesto di condividere una visione che abbia un obiettivo comune: quello di difendere la qualità e la sicurezza. È un modello di società che realizza finalmente ciò che aveva profetizzato migliaia di anni fa Aristotele: “cittadino è colui il quale è capace di essere governato e di governare ad un tempo”.

Nel terzo millennio, il cittadino è insieme consumatore, risparmiatore, imprenditore di se stesso o anche degli altri. E' al tempo stesso parte passiva e attiva dei processi politici, economici, sociali che caratterizzano il suo tempo.

Sono convinto – come ci insegnava anche Marcora - che progettare il futuro sia meglio che subirlo.

## **Vincenzo Ortolina**

### **Presidente del Consiglio della Provincia di Milano**

Storicamente per sicurezza alimentare veniva inteso l'aspetto quantitativo della disponibilità di cibo in rapporto alla popolazione. Negli ultimi anni con tale termine si intende anche la qualità degli alimenti e, soprattutto, la loro salubrità in rapporto all'uomo. La sicurezza alimentare, in senso qualitativo, è senza alcun dubbio un punto cruciale e caratterizzante dei sistemi agro-alimentari.

Né va dimenticato che la tutela della salute, quale fondamentale diritto dell'individuo e della collettività, è contemplata dall'art. 32 della Costituzione.

Sicurezza e qualità: due obiettivi di cui si discute da tempo, ma anche con tanta confusione che disorienta gli addetti ai lavori e non contribuisce alla costruzione di un impianto chiaro e razionale.

Entrambi questi obiettivi rientrano tra le priorità di rilancio del settore agroalimentare: la sicurezza per offrire risposte chiare e restituire fiducia ai consumatori e la qualità invece per accrescere gli sbocchi di mercato e aumentare il valore aggiunto delle nostre produzioni.

E' fuori dubbio che le emergenze (BSE, influenza aviaria, OGM) che hanno investito il mondo agricolo, che ne subisce purtroppo ancora le conseguenze, hanno accentuato l'attenzione verso i temi della qualità e della sicurezza. E' necessario un impegno realmente incisivo per costruire un nuovo rapporto con i consumatori.

E' evidente che la sicurezza si estende dalla fase della produzione agricola alla trasformazione, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

La qualità, di cui la sicurezza alimentare è un requisito fondamentale, è un fattore determinante e distintivo di un prodotto sul mercato ed elemento indispensabile per le strategie di penetrazione sui mercati migliorando al tempo stesso il livello di soddisfacimento del consumatore.

Tutto ciò è di fondamentale importanza per un settore, come quello agroalimentare, che nei paesi avanzati tende nel complesso a livelli di maturità per l'inevitabile rallentamento della crescita dei consumi: ciò che l'impresa può perdere per effetto del rallentamento della domanda di alimenti al crescere del reddito disponibile può essere recuperato con un'accorta politica di valorizzazione.

Occorre dare ai consumatori le più ampie garanzie di sanità e di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e mettere l'agricoltura nelle condizioni opportune per sviluppare le sue potenzialità produttive e multifunzionali proprio per una alimentazione sicura e per una effettiva salvaguardia del territorio.

### **In conclusione.**

Sicurezza alimentare come scelta strategica della qualità globale dei sistemi agroalimentari attraverso una "responsabilità condivisa dal campo alla tavola".

Le risorse pubbliche devono essere quindi orientate a contribuire alla creazione di un nuovo sistema produttivo, capace di fornire alimenti più sicuri e tenere conto di tre fondamentali esigenze: la sicurezza alimentare, ambientale e territoriale.

Questi sono i presupposti base per una politica agricola orientata alla qualità e capace di ristabilire un nuovo rapporto di fiducia con i cittadini.

## **PREMIO EUROPEO GIOVANNI MARCORA AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, AMBIENTE**

### **PREMIATI**

#### **CASEIFICIO CISSVA-VALLE CAMONICA (PISOGLNE –EDOLO)**

Il caseificio sociale di Vallecamonica e del Sebino viene fondato nel 1982 su proposta di alcuni agricoltori della zona Camuno-Sebina con l'appoggio delle Comunità Montane della Vallecamonica e del Sebino Bresciano.

L'obiettivo è di razionalizzare la raccolta e la lavorazione del prezioso latte delle fattorie e malghe, favorendo così l'integrazione del reddito delle famiglie contadine e dando la possibilità a chi ha scommesso sull'agricoltura di montagna di vincere la sfida. Tale finalità economica ne nasconde un'altra di tipo sociale, altrettanto importante: il mantenimento dell'economia agricola montana, tanto importante per

le valli bresciane sia del punto di vista turistico che ambientale per la salvaguardia del territorio.

Nel corso degli anni la Cooperativa ha investito in tecnologie, in immagine e in qualità ed è riuscita a recuperare e mantenere una serie di prodotti tipici camuni conosciuti anche al di fuori della provincia, quali il Casolet, la Rosa Camuna, le formaggelle Fior di Monte, Montana, Cuor di Valle, Casatta, il formaggio Nostrano, l'Adamello. A questi si affianca il latte di montagna UHT intero e parzialmente scremato. Il marchio Cissva nel corso degli anni ha migliorato la sua immagine sul mercato, entrando in tutti i migliori punti di vendita caseari delle province di Brescia, Bergamo, Milano, Mantova, Cremona, Verona.

Oltre che negli aspetti produttivi e commerciali, i soci credono nello strumento cooperativo quale fattore di autodeterminazione ed imprenditorialità, in grado di garantire una remunerazione all'attività agricola montana, altrimenti destinata a scomparire.

**Motivazione:** ha saputo valorizzare uno splendido territorio come la Vallecamonica attraverso la produzione e la commercializzazione dei prodotti lattiero caseari, creando un'economia agraria di notevole entità con positivo impatto sociale.

## **ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E AMBIENTE ORZIVECCHI (BS)**

Ad Orzivecchi, presso la "Tenuta Giardino", sin dal lontano 1893, la Regia Scuola di Agricoltura Giuseppe Pastori di Brescia istituì una sezione staccata per la specializzazione nell'attività di trasformazione lattiero-casearia. Oggi, l'Istituto Professionale per l'agricoltura e ambiente ha una offerta formativa ampia, che si propone di rispondere a tutte le esigenze specifiche del territorio, con la possibilità di un convitto per gli studenti provenienti da fuori.

Durante i primi tre anni la scuola offre una preparazione di base che sfocia in una qualifica di Operatore Agroindustriale. Chi invece vuol ottenere un Diploma di Stato frequenta il biennio conclusivo del corso di studio e consegue il diploma di Agrotecnico. Annesso alla scuola vi sono il caseificio, i laboratori di chimica e microbiologia e la serra. Nel corso dell'anno gli studenti visitano aziende del settore, fiere e mostre. La scuola organizza anche stage formativi. Molteplici sono le

collaborazioni esterne con il mondo dell'agricoltura e le associazioni di categoria ed aziende del settore, in particolare con la Centrale del latte di Brescia.

Questa scuola che opera da oltre un secolo ha certamente contribuito alla crescita delle potenzialità tecniche ed economiche del territorio e continua ad essere un punto di riferimento all'avanguardia per la formazione di personale altamente qualificato.

**Motivazione:** punto di riferimento per la formazione professionale di personale particolarmente qualificato. Partecipa a progetti didattico - formativi a livello provinciale, nazionale ed europeo.

### **AZIENDA AGRICOLA VAL PERSANE (MOMPIANO –BS)**

L'Azienda agricola Val Persane si trova a Brescia, nella frazione di Mompiano ed è immersa nel verde della valle Mompiano, all'imbocco della strada che sale affiancando la ex polveriera militare. Qui Cristina Peroni ed Alberto Guidi abitano e lavorano dal 1989; ma è dal 1983 che l'originaria azienda florovivaistica è stata riconvertita in un allevamento di capre che oggi conta un centinaio di capi della razza Crociata delle Alpi.

L'azienda agricola Val Persane produce formaggi e carni caprine. E' un'azienda a ciclo chiuso perché alleva gli animali, lavora il latte(crudo) e lo trasforma in formaggi sia freschi che stagionati. Le carni sono trasformate in salumi, tra cui i tipici cacciatorini di capra e il violino di capra. I capretti invece forniscono carni fresche. Le capre vengono allevate su pascoli e castagneti con integrazione di fieni di collina aziendali e cereali. La produzione inizia a febbraio e termina a dicembre, seguendo il ciclo biologico degli animali. Il latte viene lavorato immediatamente secondo tecniche artigianali rispettose della tradizione e delle norme igieniche. La produzione viene commercializzata in azienda e la si può trovare in alcuni ristoranti della provincia.

**Motivazione:** ha saputo produrre e commercializzare prodotti caprini di qualità riconosciuti dalla critica enogastronomica, valorizzando il territorio e l'ambiente, nonostante notevoli difficoltà di ordine logistico.

### **ENOTECA AI RONCHI (Brescia)**

Le origini contadine unite alla passione per la buona tavola e la cucina tipica hanno sempre accompagnato la ricerca di prodotti di qualità ed il giusto abbinamento cibo-vino del sig. Rocca Giuseppe, che dopo aver frequentato alcuni corsi di degustazione ,

ha trasformato l'interesse personale in attività lavorativa aprendo nel 1987 l'Enoteca ai Ronchi, che offre una accurata selezione di etichette italiane ed internazionali e rappresenta a Brescia un punto di riferimento per appassionati e neofiti. L'attività dell'Enoteca si è dedicata alla scoperta di nuove cantine emergenti con particolare attenzione alle aziende del territorio bresciano, dalla Valtenesi alla Franciacorta, all'antico vigneto della Pusterla ai Ronchi, organizzando degustazioni periodiche che si configurano ormai come appuntamento fisso per clienti e amici.

Da alcuni anni Enoteca ai Ronchi è segnalata dal "Il Golosario" di Paolo Massobrio, sulla rivista "Dove" e ha ricevuto il riconoscimento delle tre bottiglie dal "Gambero Rosso". Attualmente Giambattista e Paolo Carambella, due giovani nipoti e soci, garantiscono la continuità della filosofia gestionale dell'enoteca e arricchiscono l'attività con proposte innovative.

**Motivazione:** la professionalità dei titolari e la profonda conoscenza del territorio bresciano ha permesso ad alcune aziende agroalimentari di entrare nei canali commerciali locali, nazionali e internazionali. Organizza momenti di degustazione ed approfondimento per informare e fidelizzare la clientela.

Riesce e valutare con estrema oculatezza il rapporto prezzo/qualità dei prodotti enogastronomica.

### **AGRO ITTICA LOMBARDA (VIADANA DI CALVISANO - BS)**

Si pensa al caviale e vengono in mente paesi e luoghi lontani, come Russia ed Iran, Mar Caspio e Mar Nero, donde proviene la gran parte del prodotto commercializzato nel mondo. Ma oggi non c'è bisogno di andare così lontano per procurarsi le ricercatissime e squisite uova di storione: da molti anni a Brescia, Agro Ittica Lombarda produce Calvisius un caviale proveniente dagli estensivi allevamenti di Storione Bianco con sistemi di avanguardia, sia per quanto riguarda le condizioni igienico-sanitarie, sia per quanto riguarda la qualità.

L'accoglienza di questo prodotto è tale che l'Agro Ittica Lombarda è diventata il maggior produttore mondiale di caviale ottenuto in allevamento (17 tonnellate prodotte nel 2006) ed è stata scelta come fornitore della Lufthansa e da Singapore Airlines proprio per le caratteristiche di affidabilità e costante garanzia di qualità.

Il caviale viene offerto sia pastorizzato che fresco; quest'ultimo in particolare ha straordinarie caratteristiche di profumo e sapore ed è caratterizzato dalle grandi dimensioni (uova ugualmente calibrate di circa 3 mm). Considerando che l'ingente

produzione copre praticamente l'intero anno solare, il caviale Calvisius può essere fornito in grandi quantità ad un prezzo concorrenziale rispetto ai caviali iraniani e russi.

**Motivazione:** è diventata il maggior produttore di caviale ottenuto in allevamento proprio per le caratteristiche di affidabilità e di costante garanzia di qualità. E' stata scelta come fornitore della Lufthansa e da Singapore Airlines.

### **AZIENDA AGRICOLA LA PUSTERLA (BRESCIA)**

A Brescia esiste il vigneto più esteso in un centro storico d'Europa. A ridosso del castello, un imponente maniero che domina la città, nel declivio tra il bastione della Pusterla ed il torrione fatto costruire dai francesi ,si cominciò la coltivazione della vite in tempi remoti. Il vigneto è stato denominato nei secoli il vigneto della Pusterla, è ancora di proprietà della famiglia Capretti, che lo ha condotto producendo uva da tavola, ma anche vino da esportazione, come attestano alcuni documenti che riportano che i vini rossi qui prodotti piacevano addirittura a Winston Churchill. Successivamente passò di mano in mano, fino a quando nel 1996 è stato preso in affitto da Piero Bonomi e Pierluigi Villa, l'uno cantiniere della prestigiose cantine Bellavista in Franciacorta, l'altro assistente all'Istituto Coltivazioni arboree dell'Università di Milano, che hanno così materializzato il sogno che si portavano dietro da piccoli. Il vigneto si estende per circa 4 ettari ed è costituito in gran parte da viti Invernenga, Marzemino, Uva Uccellina, Maiolina ed anche Merlot, Schiava, Corva, Barbera e Brugnara. Da questi vitigni antichissimi nascono due incredibili vini ad indicazione geografica tipica "Ronchi di Brescia": Pusterla Bianco il primo ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Invernenga; Pusterla Rosso il secondo, ottenuto con le diverse uve rosse del vigneto.

Due prodotti che sono la dimostrazione della vocazionalità e della tradizione di un territorio che caratterizza ulteriormente una città come Brescia.

**Motivazione:** ha saputo valorizzare e recuperare un patrimonio viticolo unico sia per il luogo che per le caratteristiche intrinseche del vigneto costituito essenzialmente da antichi vitigni bresciani.

## **ASTEM spa (LODI)**

La Astem è una società per azioni a capitale pubblico (i soci sono 35 Comuni della provincia di Lodi e Milano) nata dalla trasformazione dell'azienda servizi tecnici municipali di Lodi. La sua attività è focalizzata nel campo dell'energia, acqua, ambiente. Fattura oltre 20 milioni di euro e dà lavoro a 150 dipendenti.

La Astem detiene un consistente pacchetto di partecipazioni in diverse società complementari : Lodi Luce, nel settore dell'illuminazione pubblica, Blu gas, per acquisto e vendita gas metano, Linea Group per la vendita di gas e energia elettrica, Astem Energy, nel settore cogenerazione e teleriscaldamento .

Gestisce tramite una società di scopo il teleriscaldamento della città di Lodi e del Polo Universitario ; in alcuni comuni oltre che a Lodi cura il ciclo integrato dell'acqua dalla captazione alla distribuzione, compresa la fognatura e depurazione; a Lodi e in diversi comuni cura la raccolta rifiuti urbani, lo stazzamento strade e la manutenzione del verde pubblico; a Lodi gestisce anche la distribuzione del gas.

Astem ha acquisito la certificazione di qualità secondo le norme ISO 9001 per le attività di progettazione, realizzazione, conduzione, manutenzione, controllo degli impianti termici per la distribuzione gas e per il proprio laboratorio interno per il controllo dell'acqua erogata.

Dal gennaio 2007 Astem, dopo aver separato la gestione dal patrimonio costituendo Astem Gestioni, ha conferito quest'ultima in LINEA GROUP HOLDING , Spa con 55 milioni di euro di capitale, composta dalle tre multi utility di Cremona(AEM) Lodi (ASTEM), Pavia(ASM) e dalla COGEME operante nella provincia di Brescia (Sebino Franciacorta). Una realtà efficiente al servizio della comunità locali.

## **LANFREDI LUCIANO CASCINA FIENILE DEL PESCE (ACQUANEGRA CREMONESE)**

L'azienda produce latte crudo, cereali, vitelloni da ingrasso. La sua caratteristica però è che tutti gli investimenti degli ultimi anni vanno nella direzione di ridurre l'utilizzo di energia da idrocarburi e limitare il consumo dell'acqua.

Sono stati realizzati tre impianti automatici di irrigazione, che coprono 85 ha di terreno. I vantaggi di questo sistema di irrigazione rispetto al sistema tradizionale (a scorrimento) sono molteplici: migliore qualità del lavoro, notevole riduzione della quantità d'acqua necessaria, minor effetto dilavante sui terreni con conseguente riduzione della quantità di fertilizzanti richiesti e minor inquinamento della falda e delle acque, minor fabbisogno di energia. A questo riguardo, gli impianti sono fatti

funzionare da motori alimentati dall'energia elettrica prodotta da un impianto a biogas interno.

L'impianto a biogas utilizza i liquami ed il letame presente in azienda e produce energia elettrica ad energia termica. Per aumentare la produzione di biogas, ai liquami viene aggiunto il silomais coltivato sui terreni a gelo. In questo modo l'impianto può arrivare a produrre 350 KW ogni ora di funzionamento. Col recupero dell'energia termica prodotta dai motori, si riesce a fornire acqua calda necessaria per il lavaggio della sala di mungitura, per la preparazione del latte per i vitelli e per riscaldare le abitazioni presenti in cascina.

Grazie a questi impianti tutte le operazioni necessarie per l'irrigazione, la pulizia delle stalle, il trattamento dei liquami, il riscaldamento dell'azienda.

### **LANZONI STEFANO CASCINA CASELLA (CASALABUTTANO-CR)**

Stefano ha iniziato l'attività col padre, conducendo una azienda a prevalente specializzazione cerealicola. Successivamente, avendo rilevato che il tradizionale indirizzo colturale non dava prospettive interessanti, nel 2003 ha deciso di intraprendere in modo autonomo una nuova attività che prevede la coltivazione di ortaggi freschi per la IV gamma, partendo ex novo.

Oggi conduce 6000 mq di serre a tunnel, dove produce, avvalendosi di tecniche di avanguardia: soncino, spinaci, rucola ed è comunque aperto alle richieste del mercato. Conferisce gli ortaggi a Linea Verde di Manerbio, la quale provvede alla fase finale di lavorazione e di preparazione per poi destinare il prodotto alla grande distribuzione.

### **ALBERTO CIBOLDI CASCINA OREZOLETTA S. SALVATORE (SOSPIRO -CR)**

La fattoria agrituristica biologica Orezoletta di Alberto Ciboldi e della moglie Cristina nasce nel 2003. E' un piccola azienda a conduzione familiare che produce formaggi di capra biologici a latte crudo secondo le tecniche tradizionali. Alleva animali indenni di razza "Camosciata delle Alpi" alimentati con pascolo e foraggio aziendale; il latte viene lavorato appena munto mantenendo tutte le caratteristiche organolettiche ed alimentari.

L'eccellenza raggiunta nella trasformazione del latte, anche grazie ai corsi di specializzazione alla scuola francese di Carmejan, ha consentito all'azienda di vincere numerosi premi e concorsi nazionali ed internazionali. Uno spaccio per la

vendita dei prodotti integra l'attività produttiva ed in agriturismo è possibile gustare le specialità del territorio ottenute nel rispetto del regime biologico .

**Sergio Grazioli**

Assessore all'Agricoltura  
Provincia di Brescia

**Gianni Mainini**

Presidente  
CEPAM

**Giuseppe Torchio**

Presidente  
Provincia di Cremona

**Fabrizio Santantonio**

Vice Presidente  
Provincia di Lodi

**Vincenzo Ortolina**

Presidente Consiglio  
Provincia di Milano

**ALLEGATI**

**La Facoltà di Medicina Veterinaria di Milano**

prof. Luigi Bonizzi

Rappresenta una delle più antiche scuole dedicate alla salute, all'igiene ed alle produzioni animali e vanta una storia di grande tradizione con radici lontane, infatti fu fondata nel 1791 col nome di Scuola Veterinaria. Nel 1805 la Scuola fu completamente riformata per volere di Napoleone, successivamente, sotto il governo austriaco, fu riordinata secondo il modello viennese e dopo il 1860 passò al Ministero della Pubblica Istruzione del Regno d'Italia: il titolo rilasciato era quello di "Dottore in Zoojatria". Infine la Scuola si trasferì nell'attuale sede di Milano che allora poteva considerarsi in aperta campagna e nel 1932 si trasformò in Facoltà facente parte dell'Università degli Studi di Milano. Con il DPR 23/10/1969, nr. 947, l'ordinamento del corso di laurea in Medicina Veterinaria fu modificato e adeguato alle normative CEE, portando la durata del corso a cinque anni. Oggi, accanto al Corso di Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria sono attive tre diverse lauree triennali dedicate al settore agro-zootecnico di cui una specificatamente rivolta alle biotecnologie, nonché Scuole di Specializzazione e tre Scuole di Dottorato di Ricerca. Attualmente strutturata in Dipartimenti e Istituti e recentemente si è dotata di un moderno Ospedale Veterinario. La Facoltà milanese, da sempre animata da un forte impegno nel campo della ricerca biomedica e clinica d'avanguardia, vanta una vasta rete di collegamenti con prestigiose Istituzioni di ricerca straniere e con diversi Paesi in via di sviluppo, a testimonianza del suo costante impegno nelle diverse realtà sociali, economiche e sanitarie nazionali ed internazionali.

Le nuove strutture della Facoltà di Medicina Veterinaria già realizzate nel Polo di Lodi rientrano in un ampio progetto nato da un primo accordo tra Regione Lombardia,

Provincia e Comune di Lodi, Camera di Commercio, Università degli Studi di Milano e I.S.U., volto a costituire un moderno Polo per la didattica, per la Ricerca, per l'assistenza medico-veterinaria, per il trasferimento tecnologico e l'innovazione. La Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano si candida così a diventare attore fondamentale per lo sviluppo territoriale nel settore dell'allevamento zootecnico e della sanità animale, della trasformazione, del controllo della salubrità e della qualità dei prodotti di origine animale, nonché delle Biotecnologie Veterinarie. L'Ospedale Veterinario per Grandi Animali ha iniziato la sua attività nel Marzo 2005 a Lodi e ha avuto l'inaugurazione da parte del Presidente della Repubblica (on. Ciampi) l'8 Dicembre. In questa struttura sono ricoverati e curati con l'utilizzo delle più moderne tecniche e strumentazioni principalmente gli animali d'interesse zootecnico come bovini, equini, suini e ovicapri, anche se per alcune specialità, quali la risonanza magnetica, gli ambulatori sono aperti anche agli animali da compagnia. Al suo interno trovano posto diversi reparti separati per singola specie e sottoreparti che si occupano di aree mediche specifiche. Vi è un'area dedicata alla medicina e chirurgia del bovino un'altra per la medicina e chirurgia dell'equino, un reparto dedicato alla riproduzione con una stazione di monta e laboratori per la micromanipolazione, un'area dedicata alla mascalcia, un reparto di diagnostica per immagini con apparecchi di radiologia e di risonanza magnetica; sono, inoltre, presenti un attrezzato laboratorio di diagnostica sperimentale e di laboratorio, un reparto di anatomia patologica, paddock e tondino coperto con sabbia per i cavalli. La struttura è dotata di aule attrezzate per la videoproiezione con possibilità di riprodurre in aula le operazioni chirurgiche, di una sala computer con 20 postazioni e di una biblioteca per gli studenti del quarto e quinto anno che qui frequentano lezioni ed esercitazioni pratiche sui grandi animali di interesse veterinario. In particolare, nel reparto di medicina e chirurgia equina gli animali vengono visitati e sottoposti ad attente analisi per la diagnosi, quindi se necessario ricoverati per essere sottoposti a trattamento chirurgico o terapeutico oppure ad ulteriori approfondimenti diagnostici. L'Ospedale è ben attrezzato: presso il Reparto di Clinica Medica del Cavallo, oltre a sale visita e ambulatori, vi sono numerosi box di ricovero ed inoltre per la medicina sportiva del cavallo sono disponibili videoendoscopi e treadmill per effettuare prove e test con l'animale sotto sforzo, nel Reparto Chirurgico si trovano due sale operatorie all'avanguardia con box di risveglio imbottiti per evitare traumi. Il Reparto di Riproduzione dei Grandi Animali è dotato di laboratori adiacenti la sala monta per poter valutare e confezionare il più velocemente possibile il seme prelevato; il reparto si occupa anche di fecondazioni, diagnosi di gravidanze e di tutti i problemi che possono riguardare la sfera riproduttiva degli animali da

reddito ed è inoltre fornito di box ampi e videosorvegliati per i parti. Nel Reparto di Clinica Medica dei Ruminanti e dei Suini tutti i ruminanti trovano le cure migliori. Il reparto è suddiviso in due aree ben distinte di cui una per animali IBR free, anche questo reparto è dotato di una sala chirurgica all'avanguardia e di laboratori per tutte le indagini del caso. Il Reparto di Radiologia è attivo sia per i pazienti ricoverati che per gli esterni e ha a disposizione un apparecchio radiologico digitale in modo da avere la massima qualità per le radiografie e la possibilità di interazione con il Reparto di Radiologia presente a Milano per consulti in tempo reale, le radiografie vengono poi stampate e salvate su supporto magnetico, inoltre vi è una macchina per la Risonanza Magnetica usata non solo per i grandi animali, ma anche per i piccoli come cani e gatti. Il moderno Laboratorio Centralizzato a supporto di tutti i reparti rende disponibili sia per gli animali ricoverati che per gli esterni le tecniche di diagnostica funzionale e di laboratorio più all'avanguardia anche nel settore delle malattie infettive e parassitarie.

Infine il Reparto di Anatomia Patologica è fornito di una sala autopsie e di laboratori per le analisi dei prelievi fatti.

Il mio intervento vuole inoltre ricordare un'opportunità per fare conoscere, ai giovani in particolare, il Polo Universitario di Lodi e il vicino Parco Tecnologico Padano, valorizzandone il ruolo di importante risorsa per lo sviluppo del territorio. E' questo lo scopo dell'Open Day che il Comune di Lodi e la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano hanno promosso per mercoledì 18 aprile, con il patrocinio di Enti locali e Istituzioni e che diverrà un appuntamento annuale. Il programma dell'Open Day è articolato in un incontro di presentazione presso l'aula magna del Polo Universitario, con interventi del professor Giorgio Poli (Presidente della Facoltà di Veterinaria), dell'assessore Cominetti, del professor Marco Mareggi (consulente del Comune per l'elaborazione del Piano degli Orari), dei professori Mario Finazzi, Daniele Gallazzi e Silvano Carli (che illustreranno l'attività della Facoltà di Veterinaria e dei relativi corsi di laurea) e di Davide Ederle del Parco Tecnologico Padano. A seguire, visita guidata all'Ospedale Veterinario Grandi Animali e al Parco Tecnologico Padano, presso il quale si terrà quindi un buffet con intrattenimento musicale. All'evento partecipano rappresentanti dell'Azienda Sanitaria Locale, dell'Ordine Provinciale dei Medici Veterinari, delle Associazioni di categoria, della Fondazione Iniziative Zooprofilattiche, dell'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani e della Banca Popolare Italiana, oltre a una delegazione della città di Costanza in visita a Lodi.