

INDUSTRIA

In vendita online l'ex Maserati di Grugliasco

Lo storico capannone costruito nel 1959 dalla Bertone a Grugliasco, alla periferia di Torino, che Fiat Chrysler aveva comprato nel 2009 per produrre le Maserati Ghibli e Quattroporte è ora in vendita su Immobiliare.it per un prezzo non reso pubblico. Stellantis aveva già annunciato l'intenzione di cedere la fabbrica, che occupa un'area di 115mila metri quadri, nell'ambito della riorganizzazione degli stabilimenti produttivi. I 200 lavoratori rimasti andranno a Mirafiori.

CREDITO

Più che triplicati mutui rinegoziati nei primi 9 mesi

Sulla base degli ultimi dati appena della Banca Centrale Europea, nei primi nove mesi del 2023 in Italia sono stati rinegoziati mutui per 17,4 miliardi di euro, dato ben superiore ai 5,1 miliardi del periodo gennaio-settembre 2022. È l'Associazione bancaria italiana a riportare il dato, segnalando che le rinegoziazioni rappresentano il 34,4% del totale dei mutui erogati (contro una media europea del 24,4%).

EVENTI

Cagliari riflette su Economy of Francesco

Il Progetto Policoro della Diocesi di Cagliari in collaborazione con la Facoltà di Scienze Giuridiche, Economiche e Politiche dell'Università cittadina promuove per il 9 e 10 novembre due giornate di riflessione con i giovani e gli studiosi del territorio rispetto ai temi dell'Economia civile e di come alcuni principi ispiratori dell'Economia di Francesco possano essere applicati concretamente nel quotidiano, attraverso la guida di esperti del settore. L'arcivescovo Giuseppe Baturi aprirà i lavori, tra i relatori suor Alessandra Smerilli e gli economisti Luigino Bruni e Vittorio Pelligrà.

DOLCIARIO

Loison prevede export in crescita

Malgrado la guerra e i costi dell'energia, aumenterà anche quest'anno l'export di Loison, l'azienda di Costabissara (Vicenza) che vende panettoni in tutto il mondo. Loison Pasticceri si è appena aggiudicato quattro premi al Merano Wine Festival, dove sfilano le eccellenze agroalimentari italiane.

ALIMENTARE

Molti i no alla carne coltivata Ma il divieto rischia lo stop Ue

ANDREA ZAGHI
Torino

No alla carne sintetica. Almeno in Italia che, nei prossimi giorni, potrebbe dotarsi anche di una legge apposta per vietarne produzione e importazione. Non solo questione di tradizioni gastronomiche, ma anche di sicurezza in termini di salute. Di carne sintetica o coltivata si parla da circa dieci anni. I primi esperimenti risalgono al 2013, quando l'università di Maastricht ha realizzato la prima "polpetta coltivata". La carne sintetica deriva da cellule staminali prelevate da un animale vivo, o comunque da carne "vera", e fatte sviluppare in grandi contenitori (bioreattori) che riproducono le condizioni nelle quali queste cellule si troverebbero nel corpo dell'animale. Da una cellula pare si possano avere in

poche settimane circa 10mila chili di prodotto da cui ottenere bistecche oppure hamburger. Molti, per i sostenitori, i vantaggi: l'assenza di antibiotici, l'impatto ambientale più basso, l'assenza di consumo di acqua e suolo per allevare gli animali, la diminuzione del numero di animali uccisi. Altrettanti, per i detrattori, i dubbi: l'assenza di studi approfonditi sulla sicurezza nutrizionale di questo tipo di carne, la possibilità di innesco di cellule tumorali determinate dalle staminali, l'elevata produzione di anidride carbonica e l'alto costo energetico del procedimento. Dubbi contro certezze, quindi. Che in Italia pare per ora non facciano molti proseliti. «Sulla carne vera ricreata in laboratorio, la cosiddetta clean meat, fra gli italiani, produttori e consumatori, prevale per ora la diffidenza», ha scritto qualche mese

fa "La cucina italiana", rivista di riferimento della buona tavola nazionale, ricordando che secondo Coldiretti tre italiani su quattro sono contrari alla sua commercializzazione. Questa contrarietà nel governo ha preso forma con un disegno di legge già approvato in Senato e che domani arriva alla Camera, con approvazione prevista a metà mese. «Viene sancito il divieto di impiegare, nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere, importare, produrre per esportare, somministrare o comunque distribuire per il consumo alimentare, cibi o mangimi costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o di tessuti derivanti da animali vertebrati», spiega il governo. Chi sgarrisca rischia una multa fino a 150mila euro. «Se si dovesse imporre sui mercati la produzione di cibi sintetici, ci sarebbero maggiori disoccupazione, più rischi per la biodiversità e prodotti che, a nostro avviso, non garantirebbero benessere. Non c'è un atteggiamento persecutorio ma di forte volontà di tutela», aveva detto Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura. Mentre Ettore Prandini, presidente Coldiretti, parlando del Ddl in occasione della Fiera agricola e Zootecnica di Montichiari (Brescia), una delle più importanti a livello internazionale, l'ha definita «una risposta alla grande mobilitazione che ha portato alla raccolta di oltre 2 milioni di fir-

me a sostegno del provvedimento». In effetti, oltre ad agricoltori e allevatori, a «reclamare la difesa della cultura del cibo di qualità e spingersi contro quello artificiale e sintetico» c'è davvero un insieme vasto e composto di rappresentanze e associazioni: dalle Acli all'Adusbef, da AssoBio a Cia-Agricoltori Italiani, da Cna a Codacons, arrivando a Federbio, Federparchi, Fipe, Fondazione Qualivita, Italia Nostra, Lega Consumatori, Naturasi e Slow food Italia. «Una mobilitazione - ha sottolineato Prandini -, che ha il merito di aver acceso i riflettori su un business in mano a pochi ricchi e influenti nel mondo». Insomma, la "carne marziana" per ora in Italia pare avere davvero vita difficile. Non è scontato però che la legge possa essere compatibile con le regole europee: il trattato sul funzionamento dell'Unione europea vieta agli Stati membri restrizioni quantitative all'importazione o esportazione di merci, ma ci sono eccezioni per quello che riguarda eventuali problemi di tutela della salute. È su queste che potrebbe puntare il governo. Che però il 27 ottobre ha ritirato la notifica all'Ue del provvedimento, necessaria proprio a verificare la compatibilità della legge con le regole europee. Dovrebbe ripresentarla a provvedimento approvato, dopodiché si capirà l'orientamento dell'Ue in materia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il disegno di legge proposto ad aprile dal governo arriva alla Camera dopo l'approvazione ottenuta in Senato. A favore Coldiretti, molte associazioni di consumatori e anche delle imprese. Il nodo da sciogliere è però a Bruxelles

Da sapere

Il disegno di legge che vieta produzione e importazione di carne coltivata è stato presentato il 7 aprile dai ministri dell'Agricoltura e della Salute ed è stato approvato il 19 luglio in Senato. Domani arriva alla Camera, dove è già stato discusso alle commissioni Affari sociali e Agricoltura. Se passerà senza emendamenti diventerà legge, anche se dovrà fare un non scontato passaggio di verifiche Ue.



Due addetti al lavoro su un bioreattore per la produzione di carne coltivata della società australiana Vow Meat/ Vow Meat

IL CASO

La startup trentina Bruno Cell: «Ci corteggiano dall'estero»

MONICA ZORNETTA

«Anche se ci consente di continuare ad operare, poiché non vieta la ricerca, temiamo che quella del governo sia una scelta miope. Le nostre obiezioni all'approvazione del disegno di legge le abbiamo già espresse a giugno nel documento di dieci punti che abbiamo inviato al Senato». A commentare l'arrivo, da domani in Aula alla Camera, del disegno di legge che vieta la produzione e la commercializzazione in Italia della carne coltivata in laboratorio, è Stefano Lattanzi, ceo della trentina Bruno Cell, la prima e unica startup italiana a fare ricerca proprio su questo nuovo alimento. Ispirato al filosofo Giordano Bruno, tra i primi pensatori della storia ad assumere posizioni pro-vegetariane, Bruno Cell ha concentrato la propria ricerca scientifica e tecnologica nel settore degli alimenti "a base cellulare" - prodotti, cioè, in laboratorio a partire da colture cellulari selezionate - e in particolare sulla carne coltivata, composta da cellule animali fatte moltiplicare all'interno di appositi bioreattori e successivamente «raccolte sotto forma di hamburger e altri prodotti simili» per essere messe in commercio. Tuttavia, non è la produzione di alimenti su larga scala l'obiettivo che

persegue la startup nata nel 2019 collaborando con il Centro di Biologia Integrata dell'Università di Trento (Cibio), Hub innovazione trentino (Hit) e un investitore privato del settore agroalimentare: sono, invece, lo sviluppo della carne culturale, o in vitro, attraverso la scelta della migliore linea cellulare e la condivisione delle proprietà intellettuali con altre aziende del settore al fine di rendere questo nuovo alimento, con il tempo, una risorsa economicamente sostenibile. «Mi interessa di questo new food dal 2009 perché ero, e ancora sono, affascinato dall'idea che si possa mangiare carne senza uccidere animali - spiega Lattanzi -. A differenza di quella tradizionale, le sue potenzialità sono numerose. Abbate l'emissione di gas serra e riduce il consumo di suolo e di acqua, libera gli animali da trattamenti crudeli, garantisce che ciò che si mangia è privo di patogeni pericolosi per l'essere umano e, infine, non fa uso di antibiotici». Anche gli esperti dell'Ong Good Food Institute Europe hanno di recente ribadito che la carne coltivata «rappresenta un'occasione cruciale per l'Europa per aumentare la sicurezza alimentare e affrontare il cambiamento climatico, creando al tempo stesso posti di lavoro». Se nel nostro Paese è guardata con scetticismo, altrove è al centro di un ampio interesse: negli Stati

Uniti, dopo che la Food and Drug Administration (Fda), cioè l'ente governativo statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici, ha dato il via libera alla sua produzione, il settore è considerato tra i più promettenti dai grandi gruppi di investitori. «Le mosse dell'attuale governo, basate, va detto, sul pregiudizio verso un alimento che le persone in realtà non conoscono poiché non ancora presente sul mercato, non fanno fare una bella figura all'Italia sul fronte dell'innovazione: tutto ciò rischia di ripercuotersi anche sulla raccolta di investitori e incoraggiare ancora una volta la fuga all'estero dei nostri ricercatori» attacca Lattanzi. Il Ddl ha nel frattempo regalato nuova involontaria pubblicità alla stessa Bruno Cell, che nel 2021 ha inoltre partecipato ad un bando dell'Agenzia Spaziale Europea per studiare la possibilità di utilizzare la carne culturale nello spazio. «Diverse aziende svizzere del biotech ci hanno invitato ad andare a lavorare lì nell'eventualità in cui diventasse difficile farlo in Italia - conclude Lattanzi -. Ma ripeto: per il momento la ricerca sulla carne coltivata non sembra essere in pericolo nel nostro Paese. In caso lo fosse, non ci resterà che proseguirla altrove».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Forti rincari per frutta e verdura autunnali

Si abbassano le temperature e i prezzi di frutta e verdura tipicamente autunnali aumentano mediamente del 20% rispetto allo scorso anno. Ed è record per i cachì che mettono a segno un +30%. Il caldo anomalo di ottobre, infatti, aveva frenato i consumi degli italiani per castagne, clementine, mele, pere e melograni ma anche cavolfiori e zucche, ma ora cambia tutto. Le previsioni arrivano da dalla Borsa della Spesa di questa settimana, realizzata da Bmti, Borsa merci telematica italiana, in collaborazione con Italmercati e Unioncamere.

Un mercato in aumento esponenziale

25 miliardi in dollari, è il giro d'affari che la carne sintetica potrebbe produrre nel 2030, secondo McKinsey

300mila in dollari, il costo che aveva nel 2013 il primo hamburger prodotto con carne coltivata

100 le start up che, nel mondo, si occupano di ricerca nel settore della carne sintetica

Nella pasta italiana c'è più grano domestico

ANDREA ZAGHI

Tutti in difesa della buona pasta italiana. Così pare essere lo schieramento dei produttori agricoli di fronte alle difficoltà di mercato del grano duro e della filiera della pasta sottoposti agli scossoni dei mercati internazionali, agli effetti del clima non certo favorevole e, non ultimi, a quelli delle speculazioni ma anche delle necessità dell'industria di trasformazione. In attesa del "giusto prezzo" invocato pressoché da tutti, si inizia con maggiori controlli sulla materia prima in arrivo dall'estero. E quanto annunciato dal ministro dell'agricoltura, Francesco

Lollobrigida. Si parte a metà novembre «sul grano duro che viene importato, sia nei porti di arrivo che nei luoghi di destinazione sul territorio, incentrato sulla qualità e sull'origine in termini di trasparenza», ha dichiarato il ministro aggiungendo: «Il Made in Italy è una garanzia di qualità e deve continuare ad esserlo». Tutto però è reso complesso dalle necessità produttive delle industrie di trasformazione, dalla quantità di materia prima prodotta in Italia e dalla chiarezza che occorre fare sull'origine delle farine utilizzate per produrre la pasta nazionale.

Per questo Coldiretti non ha mancato di affermare subito come gli acquisti di pasta solo italiana siano cresciuti in valore del 13% nel primo semestre del 2023 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Oggi 4 pacchi di pasta su 10 (40%) venduti in Italia utilizzano esclusivamente grano duro coltivato sul territorio nazionale. Da qui, appunto, la necessità di verificare da dove arriva e soprattutto dove finisce il grano non italiano. Ma i produttori agricoli sollevano anche il tema del prezzo. I «compensi riconosciuti agli agricoltori sono scesi del 25% in meno rispetto allo scorso anno su un valore di appena 35 centesimi

al chilo, mentre i prezzi di vendita della pasta sono in crescita al dettaglio del 13% nei primi nove mesi del 2023», denuncia Coldiretti. Una posizione condivisa anche da Confagricoltura che in una nota spiega come occorra «evitare speculazioni sui prezzi, controllare la catena del valore per riuscire a dare margine di reddito a tutti gli elementi della filiera e rafforzarne i rapporti». Mentre Cia-Agricoltori Italiani aggiunge la necessità di attivare anche verifiche interne con "Granaio Italia" l'iniziativa del registrato telematico di carico e scarico dei cereali attualmente rimandata al 2025 e di cui si chiede l'entrata in vigore già

nel 2024: «Indispensabile in un contesto di fibrillazione dei prezzi delle materie prime e con l'aumento dei costi di produzione». Sulle speculazioni, e quindi sulla necessità di fare chiarezza per capire meglio, ha puntato il dito Confcooperative Fedagri. Rimane però il tema di fondo: la necessità di aumentare la produzione di grano duro italiano e di pagarlo meglio. Per questo i coltivatori vogliono estendere gli accordi di filiera tra imprese agricole ed industriali, precisi obiettivi qualitativi e quantitativi e prezzi equi che non scendano mai sotto i costi di produzione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pianeta verde

Per avvisi FINANZIARI LEGALI SENTENZE

il quotidiano dei cattolici

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ AVVENIRE NEI SpA - Socio unico	
Piazza Carbonari 3 - Milano	
Tel. (02) 67.80.583	
publicita@avvenire.it	
TARIFE PUBBLICITÀ	
in euro a modulo* mm 35,5 x 29,6	
EDIZIONE NAZIONALE	
COMMERCIALE*	FESTIVO
FERIALE	562,0
375,00	
FINANZIARI, LEGALI, SENTENZE*	
COMMERCIALE*	FESTIVO
FERIALE	469,00
335,00	
EDIZIONE MI/LOMBARDIA	
COMMERCIALE*	FESTIVO
FERIALE	117,00
95,00	