

COVID: CIA, SU PORTALE SPESA A DOMICILIO ARRIVANO I CESTI DI NATALE

Le eccellenze enogastronomiche regionali sulla piattaforma degli Agricoltori Italiani per sostenere il settore e fare regali

Un cesto di Natale con il meglio delle tipicità enogastronomiche del territorio. Dopo i prodotti agricoli freschi e i piatti della domenica preparati dagli Agrichef, arrivano sul portale per la consegna a domicilio di Cia-Agricoltori Italiani anche i tradizionali pacchi natalizi, da regalare a parenti o amici, senza muoversi di casa, con un semplice click all'indirizzo <https://prodottidalcampoallatavola.cia.it/>. L'obiettivo è doppio: da un lato sostenere le aziende agricole e agrituristiche fiaccate dal Covid, con perdite reddituali importanti, soprattutto legate alle misure restrittive per il canale ristorazione, che significa un danno di quasi 41 miliardi di euro per l'agroalimentare; dall'altro lato, incentivare la scelta di doni utili, in un momento di incertezza economica, puntando sul cibo che si conferma al top della classifica anche come idea regalo. Mai come quest'anno, con nuovi livelli di povertà per effetto della pandemia e oltre 2 milioni di famiglie a rischio, le tredicesime restano comunque destinate prima di tutto a bollette, scadenze fiscali e risparmio -sottolinea Cia-. L'80% degli italiani, quindi, opterà per regali utili, in un caso su tre declinati in chiave enogastronomica, con la scelta di doni "da tavola". Pacchi o cesti quasi tutti di taglia ridotta, rispetto agli anni scorsi, che il 45% delle famiglie riempirà con prodotti locali e caratteristici. Tra i più gettonati, ci sono vino, spumante, panettone e torrone, seguiti da salumi, conserve, olio extravergine d'oliva, pasta da grani antichi, legumi, miele e formaggi tipici. Ordinare i cesti di Natale degli agricoltori sul portale Cia è assolutamente semplice. Bastano pochi secondi per individuare la regione d'interesse e, quindi, visualizzare quali tra le aziende più vicine offrono questo servizio e procedere all'ordine. Continua a leggere [qui](#)

Il Post-it

Lo stop al dossier in materia di etichettature nutrizionali, che avrebbe messo a rischio molti dei prodotti agroalimentari di qualità, prima di tutto quelli italiani, apportando più danni che benefici, è una vittoria del Made in Italy.

Bisogna informare, non condizionare le scelte alimentari dei consumatori le indicazioni in etichetta devono essere chiare e oggettive, finalizzate a informare e a non condizionare le scelte alimentari. Col Nutriscore europeo si creerebbero più danni che benefici, confondendo i consumatori e penalizzando erroneamente il Made in Italy. Un giudizio semplicistico e distorto sul singolo alimento cancellerebbe l'assunto universalmente riconosciuto dal mondo scientifico che non esistono cibi "buoni" e "cattivi", ma piuttosto regimi alimentari corretti o meno, a

seconda del modo in cui vengono integrati quotidianamente gli alimenti tra di loro".

Con il Nutriscore non si parlava più di stili di vita salutarie, di alimentazione di qualità, ma semplicemente di alimentazione a basso valore nutritivo, mettendo in discussione i valori della nostra dieta mediterranea.

Dobbiamo, ora, lavorare sulla futura legislazione europea riguardante l'etichettatura nutrizionale per evitare che vengano criminalizzati i nostri prodotti tipici come l'olio d'oliva, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano o il prosciutto di Parma. Un conto è mangiare 100 grammi di parmigiano, un altro 2 chili: sono gli eccessi a nuocere



Natale: PescAgri-Cia, pesce alla vigilia per 15 mln di famiglie

Fatturato ittico delle feste a -25%. Senza ristoranti, crisi mercato molluschi e crostacei. In 2 case su 3 menù tipico, ma si spende meno



Covid e stretta sugli spostamenti non toglieranno agli italiani il menù di pesce, tipico della Vigilia di Natale e della notte di San Silvestro. Sarà portato a tavola in 2 case su 3, con una spesa media di 70 euro a nucleo, rispetto ai 90 dello scorso anno. Per circa 15 milioni di famiglie la scelta del menù sarà orientata a ricette povere della tradizione con tonno e baccalà o pesci come l'orata per piatti non troppo elaborati. A tracciare una stima è l'analisi di PescAgri, l'Associazione Pescatori Italiani promossa da Cia e che conta già per il settore ittico, in questo 2020, un calo del fatturato oltre il 40%. Segno negativo dovuto eccedenza di prodotto e calo dei prezzi per via soprattutto delle restrizioni su ristoranti, catering e hotel. A condizionare radicalmente i consumi di pesce durante le feste, spiega PescAgri-Cia, l'impatto del Dpmc sui cenoni, rigorosamente a casa e, si presume, per non più di 6 persone, almeno il 24 dicembre. Quest'aspetto ridimensionerà in proporzione, le quantità acquistate che in media per la spesa di Natale e Capodanno, non andranno oltre i 3 kg a carrello. Si tenderà a essere più precisi nelle porzioni, ma anche a scegliere il pesce fresco. Dunque, poco ma buono. Vinceranno i piatti tipici della Vigilia, quindi sulle coste italiane, quelli più legati alla cucina a base di pesce locale e per ricette elaborate, mentre nell'entroterra si prediligeranno quelle più essenziali, con prodotto fresco e trasformato. Baccalà e tonno, ma anche alici, sarde e sgombri, orate e spigole avranno la maggiore sul pescato più pregiato. Molluschi e crostacei, protagonisti delle feste in ristoranti e hotel, vivranno, invece, un serio calo. Rendono, riferisce PescAgri-Cia, i dati del Mercato Ittico all'ingrosso di Chioggia, la più grande Marineria d'Italia che, oggi conta 2 sole giornate di lavoro a settimana, quando soprattutto a fine anno, prima del Covid, si è sempre lavorato senza sosta. Ne sono conseguenza le perdite importanti, già registrate a novembre, in termini di volumi del prodotto locale: crostacei (-31%), pesce bianco (-17%) e molluschi che reggono meglio (-5%). Quanto al valore, il pescato di Chioggia (pesce azzurro e bianco) è già a -22% per il solo mese di novembre rispetto al 2019. Continua a leggere [qui](#)

Covid: ASeS-Cia, al via donazioni alimentari in tutta Italia per la Giornata della Solidarietà

Frutta e verdura di stagione, pasta, conserve di pomodoro, vino e olio degli Agricoltori Italiani in dono alle famiglie in difficoltà a causa della crisi scatenata dalla pandemia. È in questo modo, attraverso una grande campagna di raccolta di cibo, che ASeS, la Ong di Cia, ha deciso di celebrare e dare un significato concreto alla Giornata internazionale della solidarietà, che si tiene ogni anno il 20 dicembre. A collaborare con ASeS in questa nuova iniziativa solidale ci sono le Cia regionali di Lombardia, Toscana, Lazio, Umbria, Marche, Calabria e Puglia, insieme alla Comunità di Sant'Egidio e a numerose Caritas sul territorio, fondamentali per individuare i beneficiari e consegnare le derrate alimentari raccolte. "L'accesso al cibo deve essere garantito a tutti -spiega la presidente di ASeS-Cia, Cinzia Pagni-. Ma la pandemia ha fatto emergere nuove povertà, tra chi ha perso il posto di lavoro o non ha riaperto l'attività, chi non è rientrato negli aiuti del governo o chi ha una pensione al minimo. Solo nel periodo maggio-settembre, confrontato con lo stesso periodo del 2019, l'incidenza dei nuovi poveri, per effetto dell'emergenza Covid, è passato dal 31% al 45%. Con oltre 2 milioni di famiglie a rischio indigenza e un aumento superiore al 100% del numero di cittadini che si rivolgono ai servizi delle Caritas e degli enti caritatevoli per avere un aiuto per mangiare". Un problema italiano, ma non solo. La crisi economica scatenata dal Covid, infatti, rischia di far aumentare la povertà a livello globale, quando già ci sono oltre 800 milioni di persone che non hanno cibo a sufficienza in tutto il mondo. Anche per questo motivo, contestualmente alla campagna in Italia, ASeS-Cia lancia iniziative analoghe di donazioni alimentari per la Giornata internazionale della solidarietà presso le sue sedi estere in Paraguay, Senegal e Mozambico, dove porta avanti da anni progetti di cooperazione allo sviluppo. "Ci auguriamo che il 20 dicembre sia solo una data simbolica e che le donazioni continuino anche successivamente -aggiunge la presidente Pagni-. Attraverso questa raccolta vorremmo, infatti, sensibilizzare l'opinione pubblica non solo in occasione delle prossime festività, ma attivarci affinché il gesto del donare a chi ha meno diventi il nostro modello di vita". Continua a leggere [qui](#)

Export: Cia, al via partnership con Remomero per entrare sui mercati arabi. In vista di Expo Dubai

Parte dal Libano una piattaforma di servizi innovativi per le aziende associate all'insegna del Mediterraneo



Sviluppare e promuovere l'export del Made in Italy agroalimentare nel mondo arabofono, attraverso una piattaforma di servizi dedicati alle piccole e medie imprese associate, che parte dal Libano per allargarsi a tutto il Medio Oriente, con l'occhio puntato al prossimo Expo Dubai. Questo l'obiettivo della collaborazione avviata da Cia-Agricoltori Italiani con Remomero, portale con sede a Beirut specializzato nell'assistenza allo sviluppo internazionale delle aziende nei Paesi dell'area mediterranea. "Dopo il rinvio di un anno a causa della pandemia, Expo Dubai 2021 sarà con ogni probabilità il primo grande evento globale post Covid -spiega Aldo Alberto, responsabile Area Internazionalizzazione di Cia- una vetrina fondamentale per valorizzare le eccellenze del nostro Paese. Per questo, in vista dell'Esposizione Universale, è sempre più strategico un avvicinamento al mercato di Dubai, del Golfo e dell'intera area mediorientale, anche in un'ottica di diversificazione delle esportazioni".

D'altra parte, già oggi gli Emirati Arabi Uniti sono il primo mercato di sbocco per il Made in Italy nel mondo arabofono. Secondo il rapporto ICE del 2020, tra i settori con le performance più rilevanti c'è proprio l'agroalimentare, con un valore dell'export pari a 290 milioni di euro. Ma si tratta di un mercato ancora non pienamente sfruttato rispetto al potenziale, tenendo conto che gli Emirati Arabi importano oltre 12 miliardi di prodotti per garantirsi l'autosufficienza alimentare. In quest'ottica, la scelta di Remomero come partner di Cia per il Medio Oriente ha l'obiettivo determinante di facilitare l'ingresso nei Paesi arabi anche alle piccole e medie imprese agricole associate, offrendo una piattaforma di servizi di informazione, formazione e assistenza, nonché di marketing innovativo, per il lancio e la promozione di prodotti selezionati, sia destinati al mercato B2B che al B2C, partendo proprio dal Libano. Continua a leggere [qui](#)

Assemblea Anp-Cia: per "riprogettare il futuro" più pensioni, sanità e servizi

Pensioni più alte, puntando sulla revisione degli assegni al minimo, accompagnate da una riorganizzazione e da un rilancio di sanità e servizi dei territori, partendo dalle aree rurali, per garantire agli anziani una qualità della vita dignitosa e sicura. Soprattutto ora con la pandemia in atto. Questo il messaggio lanciato da Anp, l'Associazione pensionati di Cia-Agricoltori Italiani, nel corso della sua Assemblea nazionale "Pensioni-Sanità-Servizi. Riprogettiamo il futuro", che si è tenuta, nei giorni scorsi, in webinar con la partecipazione della ministra delle Pari opportunità e della Famiglia Elena Bonetti. Occhi puntati prima di tutto sulla situazione Covid in Italia. "Permangono, a oggi, tutti gli elementi di preoccupazione circa il controllo e il contenimento dei contagi -ha detto nella sua relazione il presidente nazionale di Anp, Alessandro Del Carlo- con la conseguente pressione sulle strutture sanitarie e su tutti i servizi connessi alla cura delle persone coinvolte, nonché in relazione ai sistemi di tracciamento e prevenzione del contagio. Gli anziani stanno pagando un prezzo altissimo in termini di decessi. Si aggravano, inoltre, le condizioni dei malati cronici, mentre si sono ridotti di oltre il 50% gli screening oncologici". In questo senso, l'Anp-Cia ha confermato nell'Assemblea l'orientamento, più volte espresso, riguardo alla necessità di un comportamento individuale e collettivo teso alla responsabilità e al rispetto delle indicazioni provenienti dalle autorità sanitarie e dai decreti emanati al riguardo. In merito al vaccino, la cui distribuzione è prevista da gennaio, occorre che la somministrazione, secondo le indicazioni delle autorità sanitarie, sia rivolta prioritariamente alle persone anziane, in quanto soggetti a rischio fragilità. Preoccupazione e allarme estesi anche allo stato dell'economia, precipitata in una grave fase di crisi che "sta producendo un aumento delle disuguaglianze e del disagio sociale, nonché l'aumento dei fenomeni di povertà, particolarmente diffusi fra gli anziani, soprattutto tra i pensionati con assegni al minimo e residenti nelle aree interne e rurali -ha osservato Del Carlo- alle prese con ataviche carenze di servizi che ne compromettono la sicurezza sociale e la qualità della vita". Continua a leggere [qui](#)

Camera:

- Manovra bilancio 2021
- "Decreto ristori"

Commercio estero agroalimentare - Ottobre 2020

Approfondimento

DA SAPERE



Con l'Atlante di Cucina Rurale il meglio degli Agrichef Cia in tavola per voi

Dall'orto alla tavola, passando per i fornelli, dove a fare la differenza sono gli ingredienti, ovvero le materie prime che rendono ricche le ricette degli Agrichef di Cia-Agricoltori Italiani. E' l'"Atlante di Cucina Rurale" pubblicato da Slow Food editore e a cura di Pier Ottavio Daniele. **Un viaggio che riscopre l'agricoltura e la pone tra cultura e territorio, che guida il lettore nell'esperienza di una spesa sostenibile, utile e gustosa** attraverso le produzioni italiane di eccellenza. **Un vero e proprio itinerario attraverso le produzioni Dop e Igp regionali con le ricette degli agriturismi di Cia-Agricoltori Italiani**, intervallate da **un'interessante raccolta fotografica con scatti inediti dell'archivio storico dell'organizzazione** e da **tante finestre su tutte le regioni d'Italia**. Grazie agli insegnamenti dei cuochi rurali di Cia-Agricoltori Italiani, **il volume dà la possibilità di cucinare a casa, piatti che rappresentano il buono e il bello del Paese**. L'Atlante racconta, inoltre, **il successo di prodotti agroalimentari che hanno saputo imporsi anche nel mercato globale per la loro piacevolezza che è frutto soprattutto di biodiversità**. Il volume propone alcune delle **ricette degli Agrichef Cia**, cuochi contadini **che oggi rappresentano gli oltre 4000 agriturismi di Turismo Verde**, l'Associazione per la promozione del settore di Cia. Continua a leggere [qui](#)

"La birra indipendente artigianale e la filiera brassicola in Italia: il difficile presente, le azioni a supporto, le sfide del 2021". Questo titolo e tema dell'iniziativa congiunta di Cia-Agricoltori Italiani e Unionbirrai, che si terrà **lunedì 21 dicembre**, alle **ore 14**, in modalità webinar, con la partecipazione del sottosegretario alle Politiche agricole **Giuseppe L'Abbate**. Nel dettaglio, dopo la relazione introduttiva di **Silvio Menghini**, docente di Marketing Agrario dell'Università di Firenze, interverranno: **Andrea Soncini** (consigliere Unionbirrai con delega agli Affari legali), **Erri Morlacca** (Birrificio Agricolo Jester), **Leonardo Moscaritolo** (presidente GIE Cereali di Cia e produttore di orzo distico), **Francesco Fancelli** (presidente Consorzio Luppulo Made in Italy), **Vittorio Ferraris** (direttore generale Unionbirrai). A moderare i lavori sarà il giornalista Grazia Intini, mentre le conclusioni saranno affidate al presidente nazionale di Cia **Dino Scanavino**.

Per seguire l'evento in diretta clicca [qui](#)

