

LA CRISI di Anna Maria Capparelli

L'import appesantisce il carrello della spesa

Gli italiani rischiano di diventare sempre più poveri. Il prevedibile balzo dei prezzi di prodotti di prima necessità...

a pagina V

Coldiretti: "Quasi 540mila bambini di età inferiore ai 15 anni hanno avuto bisogno di aiuto per bere il latte o mangiare"

PIÙ CIBO ITALIANO PER CONTRASTARE LA POVERTÀ CHE AUMENTA

L'incremento dell'import appesantisce ancora di più il carrello della spesa

di ANNA MARIA CAPPARELLI

Gli italiani rischiano di diventare sempre più poveri. Il prevedibile ulteriore balzo dei prezzi di prodotti di prima necessità, a partire da quelli alimentari, per effetto della bolletta energetica sempre più cara, potrebbe aggravare nei prossimi mesi le difficoltà economiche delle famiglie. Gli ultimi dati di Eurostat hanno già delineato in Italia un quadro drammatico: la percentuale delle persone che hanno un reddito inferiore al 60% di quello medio disponibile, nel nostro Paese è passato dal 20% del 2020 al 20,1% del 2021 e in questo stato si trovano 11,84 milioni di persone. La percentuale balza poi al 25,2% se si includono i cittadini a rischio povertà o che non possono permettersi una serie di beni materiali o attività sociali o vivono in famiglie a bassa intensità lavorativa.

In questo contesto una spesa alimentare sempre più cara non può che diventare socialmente esplosiva. E l'aspetto più drammatico è la condizione dei bambini, un quarto dei quali con meno di sei anni, sempre secondo il report di Eurostat, vive in famiglie a rischio di povertà. Il dato peggiore dal 1995. La punta dell'iceberg della povertà minorile in Italia - ha denunciato la Coldiretti che al meeting di Rimini ha acceso i riflettori sulla questione alimentare - è la presenza di quasi 540mila bambini di età inferiore ai 15 anni che hanno avuto addirittura bisogno di aiuto per bere il latte o mangiare. Con l'aumento del prezzo del cibo le famiglie italiane si troveranno a spendere in autunno 564 euro in più solo per imbandire la tavola. Si pagheranno così gli ef-

fetti della guerra in Ucraina, che ha mandato in tilt i mercati e alimentato le speculazioni, e la siccità che ha messo ko i raccolti. E con un calo della produzione sarà inevitabile accrescere la quota di importazioni alimentari per un Paese che deve fronteggiare una pesante condizione di deficit per molte commodity come il mais e il frumento. Il trend è già in crescita: in valore infatti gli acquisti sui mercati esteri sono aumentati del 29 per cento nei primi cinque mesi del 2022.

"Per questo - ha dichiarato il presidente della Coldiretti, Ettore Prandini - abbiamo presentato a tutte le forze politiche un piano in cinque punti per garantire la sopravvivenza delle imprese agricole, investire per ridurre la dipendenza alimentare dall'estero e assicurare a imprese e cittadini la possibilità di produrre e consumare prodotti alimentari al giusto prezzo". Tra le priorità l'attuazione in tempi brevi delle misure previste dal Pnrr. Nell'agenda Coldiretti ci sono anche l'istituzione di un ministero dell'Agroalimentare, una opposizione al Nutriscore e all'accordo Mercosur "che rischia di aprire le porte a prodotti che utilizzano più di 200 pesticidi non autorizzati da noi e ad aumentare la deforestazione e l'inquinamento, mettendo in ginocchio le imprese agricole europee".

L'obiettivo deve essere dunque produrre di più, unica strada per allentare anche la pressione sui "cartellini".

Anche l'Unione europea aveva indicato l'aumento della produzione alimentare come un'azione strategica e aveva infatti "liberato" oltre 4 milioni di ettari (più di 200mila in Italia) per destinarli alla coltivazione.

Ma agli impegni non corrispondono spesso i fatti. Bruxelles infatti continua a strizzare l'occhio ai cibi sintetici che costano di più e trattandosi di prodotti realizzati in laboratorio inquinano anche di più.

Sulle tavole sono già arrivati carni, uova e latte sintetici e ora è la volta del pesce creato in provetta con cellule staminali.

L'ultima deriva a tavola - ha reso noto la Coldiretti - arriva dalla Germania con i primi bastoncini di sostanza ittica coltivati in vitro senza aver mai neppure visto il mare, mentre negli Stati Uniti si sta investendo sul sushi in provetta.

L'organizzazione agricola ha ingaggiato da tempo la battaglia contro il cibo finto e ora ha riaperto i riflettori su questa emergenza al meeting di Rimini. La società tedesca Bluu Seafood impegnata nel progetto - ha spiegato Coldiretti - promette di ricreare in laboratorio la carne di salmone atlantico, trota iridea e carpa partendo da cellule coltivate e arricchite di proteine vegetali. Per ora in Germania si punta alla realizzazione di prodotti come bastoncini e polpette facendo biopsie ai pesci e creando masse di cellule auto riproduttive da confezionare poi per il consumo umano. Ma il pressing arriva anche dagli Usa dove il colosso Nomad Foods, proprietario tra gli altri del marchio Findus-Italia, ha firmato un accordo con la start-up californiana BlueNalu per studiare il lancio di pesce da colture cellulari, mentre la Wildtype di San Francisco ha raccolto capitali per 100 milioni di dollari per sviluppare un sushi da salmone coltivato in laboratorio programmando l'eventuale distribuzione tramite accordi con Snowfox, che gestisce una catena di sushi bar con 1.230 punti vendita ne-

gli Stati Uniti e con Pokéworks, che gestisce 65 ristoranti di poke, mentre in Corea del Sud la CellMeat sta lavorando sui gamberetti in provetta.

Si prospetta dunque un business super miliardario (in dollari) che potrebbe diventare la nuova frontiera dell'industria mondiale. Con un impatto devastante sulla Dieta mediterranea che con i cibi in provetta rischierebbe di lasciare il posto a una Dieta omologata.

Una deriva alimentare partita dalla produzione di carne sintetica spacciata come sostenibile e soprattutto "amica" degli animali. Ma poi si scopre che non salva gli animali perché per costruirla si utilizzano i feti strappati alle mucche, non fa bene all'ambiente perché richiede un maggiore consumo di energia e

acqua rispetto agli allevamenti tradizionali che sono l'asse portante della zootecnia italiana, e infine non aiuta la salute perché con la bistecca sintetica si ingeriscono quantità di prodotti chimici. Gli italiani non si fanno (ancora) incantare dalla sirena dei prodotti in provetta e secondo un'indagine Coldiretti/Ixè il 68% degli intervistati ha dichiarato di non fidarsi delle cose non naturali, il 60% teme rischi per la salute, ma gioca contro queste nuove proposte a tavola (così come gli insetti) la voglia di non perdere il gusto di sapori tradizionali (e amati). Da Rimini la Coldiretti ha ribadito la sua azione di contrasto al cibo Frankenstein "da cui non ci faremo mangiare". Ma che comunque allarma molto perché proprio "le bugie sul cibo in provetta con-

fermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione".

E proprio in un periodo così delicato sul fronte alimentare con gli allarmi lanciati dalla Fao sul rischio di una carestia tutto serve tranne che concentrare il potere del cibo in poche (e ricche) mani. L'Italia poi che oggi ha "scoperto" come la filiera allargata dal campo alla ristorazione sia la prima industria del Paese e che continua a macinare successi con un export alimentare che vola verso i 60 miliardi non può perdere questa ricchezza strategica. Soprattutto con lo spettro di una povertà sempre più accentuata.

