

EREDITÀ CONTESA Case, gioielli, opere d'arte: le manovre per spartirsi il tesoro degli Agnelli

DS6901

DS6901

PANORAMA

6 novembre 2024 | Anno LXII - N. 46 (3045) |

| Settimanale 3,50 euro | www.panorama.it



LA CHIMICA NEL PIATTO

GROSSA GRANA PER L'ITALIA

Bruxelles dà il via libera al latte da laboratorio che danneggerà gravemente i nostri formaggi-simbolo. Ma la politica dell'Unione, con la sua «transizione verde» fuori dalla realtà, mette in pericolo qualità e fatturati di un settore alimentare per noi strategico. Così, sulle produzioni nazionali hanno la meglio slogan e interessi globali.

Automa 9,50 Euro; Belgio, Grecia, Costa Azzurra, Principato di Monaco 7,20 Euro; Francia 7,00 Euro; Spagna 7,00 Euro; Portogallo 7,00 Euro; Germania 9,00 Euro; Svizzera Italiana 8,30 Euro; Svizzera Francese e tedesca 8,30 Euro; - PI. SpA - Sped. in A.P. Aut. Min. 10. 00/006/04 P/2009 - Periodico BIC - CRN



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS6901 - S.30524 - L.1992 - T.1677

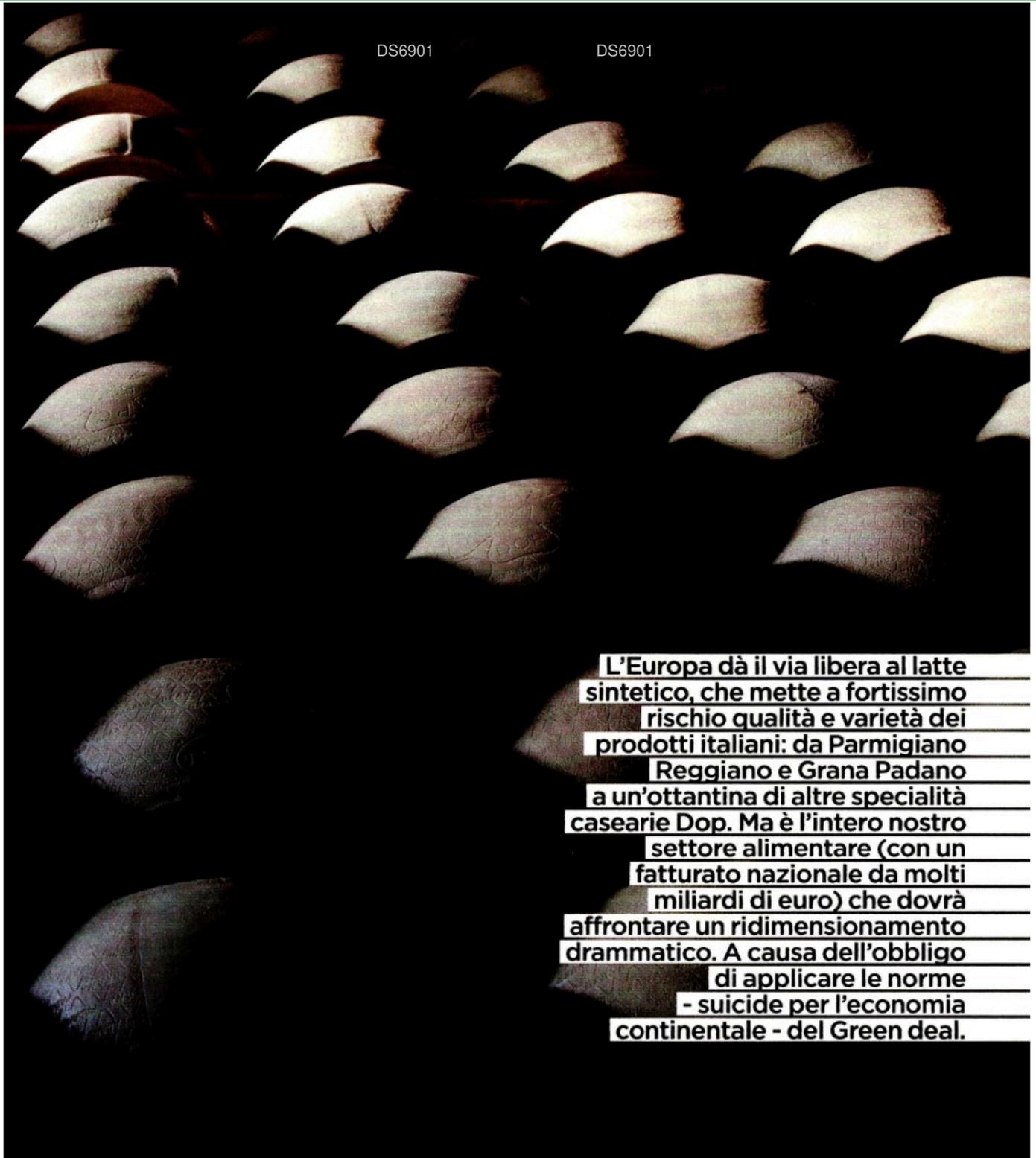
DS6901

DS6901



**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
MODIFICATA**

Forme di Grana Padano in una sala di stagionatura. Il fatturato di questa specialità alimentare italiana è di 3,7 miliardi per oltre 5 milioni di forme e 1,95 miliardi di export.



L'Europa dà il via libera al latte sintetico, che mette a fortissimo rischio qualità e varietà dei prodotti italiani: da Parmigiano Reggiano e Grana Padano a un'ottantina di altre specialità casearie Dop. Ma è l'intero nostro settore alimentare (con un fatturato nazionale da molti miliardi di euro) che dovrà affrontare un ridimensionamento drammatico. A causa dell'obbligo di applicare le norme - suicide per l'economia continentale - del Green deal.

COPERTINA

DS6901

di Carlo Cambi



A destra, la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen, rieletta quest'anno per un secondo mandato. Ha appena rilanciato la strategia del Green deal.

Se fosse Pecorino o Fontina si usava, quando l'aristocrazia rurale voleva mangiar bene, andare a comprare «la giornata di latte». Era un vezzo gastronomico di denso significato: ogni casa aveva il suo stile nel servire il formaggio. Sapendo dove le pecore o le vacche avevano pascolato, se sui prati di erica piuttosto che tra i cardì selvatici, si poteva prevedere quali profumi avrebbe avuto il cacio. Quell'alimento era il «pan di via» dei pellegrini. Il formaggio ha gli stessi millenni degli uomini che lo hanno interrogato per far progredire la scienza.

Ora l'Europa in nome della scienza sta per cancellare con un colpo di penna almeno nove secoli di civiltà italiana - risale al 1135 l'invenzione del formaggio grana da parte dei monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle, nel contado milanese - almeno cinque millenni di evoluzione antropologica, almeno cinquecento anni di indagine scientifica attorno al miracolo della cagliata.

Ci fosse ancora Pantaleone da Confienza - quattrocentesco medico e gran dottore dell'università di Pavia - autore della *Summa laticinorum*, primo trattato al mondo sulla scienza e la tecnologia casearia, avrebbe un mancamento a sapere che sta per scomparire il formaggio fatto con il latte degli animali. Ma anche Alexander Fleming non ci avrebbe dato la penicillina se non fossero esistiti il Gorgonzola, il Roquefort o il suo scozzese Shropshire: i formaggi erborinati.

Ebbene entro la prossima primavera in Europa ci sarà un «latte» senza mucche, un «formaggio» senza pecore. Per l'Italia, ma non solo, sarà un colpo mortale.

L'Efsa - l'Autorità che nel continente autorizza la commercializzazione degli



alimenti e ha, ironia della sorte, sede in una patria alimentare come Parma - sta per dare il via libera al «latte-non latte» prodotto per fermentazione nei laboratori. Il passo in avanti lo si è avuto quando questa importante istituzione della Ue, incurante degli altolà che gli hanno posto i ministri agricoli di 17 Paesi dell'Unione e lo stesso Parlamento, ha deciso di semplificare le procedure autorizzative dei cosiddetti «novel food».

Tradotto, significa che Grana Padano, Parmigiano Reggiano e gli altri 80 formaggi Dop italiani dovranno competere con cagliate prodotte in laboratorio che non hanno mai conosciuto quella magnifica trasformazione dell'erba in latte.

Lo scontro nato come politico sta diventando economico. Il Green deal voluto dalla presidente della Commissione Ursula von der Leyen e che lei affidò al suo vice Frans Timmermans, olandese con il dente avvelenato contro gli allevamenti, in agricoltura è diventato il Farm to Fork che è una dichiarazione di guerra alla zootecnia. La ragione? Si ritiene - a



DS6901

DS6901

torto perché molti studi confutano questa tesi - che le stalle siano responsabili di emissioni di CO₂ e di metano capaci di alterare l'atmosfera.

Si pensava che con l'uscita di scena di Timmermans, rientrato nel suo Paese, la questione fosse stata archiviata. E invece la Von der Leyen, forse per riguadagnare i consensi dei Verdi che le consentono di restare al vertice dell'Europa, ha rilanciato il Green deal nella sua totalità.

Oltre che contro le auto, è ripresa la lotta contro la zootecnia - serve a indebolire complessivamente il comparto agricolo a cui si vogliono tagliare anche i fondi - sostenuta da Teresa Ribera, già vicepresidente del Consiglio spagnolo, commissaria in pectore al Green deal e icona del mondo della sinistra verde. Stavolta, però, la presidente della Com-

missione Ue passa dalla porta laterale: affida all'Efsa il compito di promuovere i «novel food» alternativi alla carne. Se ne sono accorti nelle scorse settimane Filiera Italia e Coldiretti che, con il presidente Ettore Prandini e altre 13 organizzazioni agricole di otto diversi Paesi, hanno scritto al capo dell'Efsa Bernhard Url e Sandra Gallina, direttore generale salute e sicurezza alimentare di Bruxelles, una lettera di messa in mora ricordando: «Per autorizzare i cibi creati in laboratorio mediante replicazione cellulare 17 governi e il Parlamento europeo hanno chiesto che si segua il principio di precauzione: trial clinici, esami scientifici e iter autorizzativo eguale ai farmaci».

A fianco, Ettore Prandini, presidente della Coldiretti, organizzazione degli imprenditori agricoli. A sinistra, Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



COPERTINA

DS6901

DS6901

La lavorazione dei pomodori per ottenere la passata, nello stabilimento Mutti vicino a Parma. Per contenere l'arrivo di prodotto di origine cinese è stata chiesta l'introduzione di dazi fino al 60 per cento.

L'Efsa non ha risposto e ora in Europa si rischia la rivolta. Che a Bruxelles l'intento sia di chiudere tutte le stalle è evidente: la Commissione ha bocciato una proposta di legge di Viktor Orbán che vuole vietare - come si è già fatto in Italia con la legge Lollobrigida-Schillaci - la produzione e commercializzazione di carne sintetica e la Corte di giustizia ha sancito che prodotti vegetali che imitano la carne possono legittimamente chiamarsi carne.

L'Efsa ha già sul tavolo la domanda di autorizzazione - il via libera è atteso il prossimo marzo - del foie gras prodotto in laboratorio. Si comincia da lì perché pochi sono disposti a difendere la pratica del *gavage*, l'ingozzamento forzato delle oche, ma il passo successivo sarà l'autorizzazione del latte senza vacche e dunque la pietra tombale che cala sui nostri formaggi.

La ragione è politica - azzerare le stalle - ma anche tecnica: produrre latte in

laboratorio è più facile e i protocolli autorizzativi sono già stati adottati da quattro Stati fuori dall'Ue: Singapore, Israele, Usa e Canada. Non a caso la lettera di protesta verso l'Efsa è stata firmata - ed è la prima volta che accade - da Cesare Baldrighi, presidente di Origin, che riunisce praticamente tutte le Dop italiane, da Renato Zaghini, presidente del Consorzio Grana Padano, e da Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

Per l'Italia è un danno potenziale durissimo: la filiera lattiero casearia vale 19 miliardi (l'Italia produce 12,7 milioni di tonnellate di latte da 24 mila allevamenti) e i nostri formaggi sono tra i più venduti nel mondo. La mozzarella di bufala è esportata al 40 per cento della produzione pari a quasi 56 mila tonnellate, il Provolone che arriva a settemila tonnellate viene venduto all'estero per oltre il 38 per cento, quasi metà dei 5,2 milioni di forme di Gorgonzola vanno oltreconfine. I campioni sono il Grana Padano (un fatturato da



La politica agricola Ue fra tagli e invasione cinese

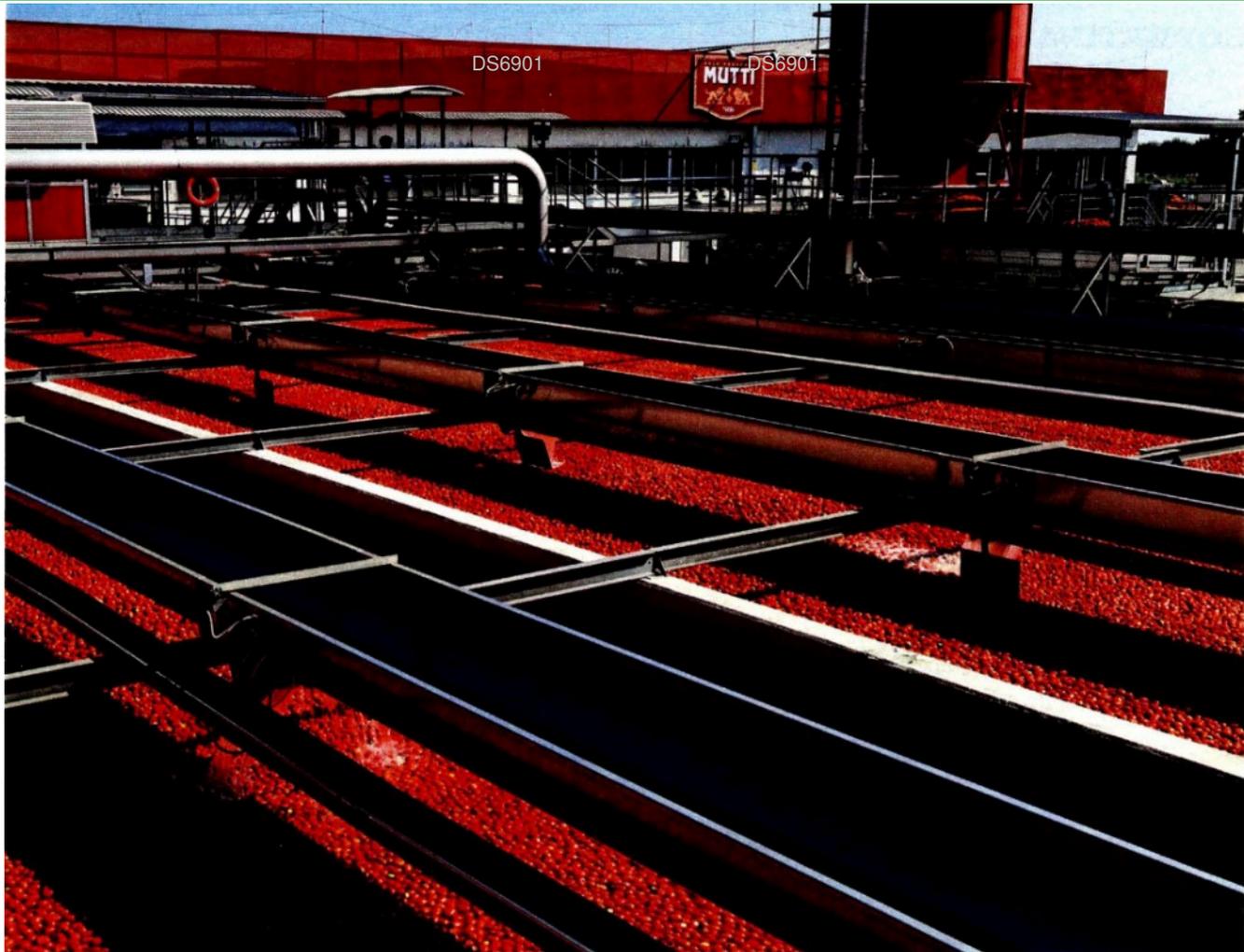


I trattori sono pronti a rimettersi in marcia. Ursula von der Leyen, che aveva promesso - con il palazzo Berlaymont assediato e bombardato da quintali di letame - di varare provvedimenti a favore degli agricoltori, rischia di dover fronteggiare di nuovo una durissima protesta. La partita agricola è la più delicata per il mandato bis della presidente della Commissione europea e il ministro italiano per l'Agricoltura e la Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, fin dal marzo scorso si è fatto portavoce

della necessità di cambiare la Pac, Politica comunitaria del settore, agendo su quattro capitoli: far arrivare i contributi diretti ai coltivatori, sburocratizzare, togliere di mezzo la strategia «Farm to Fork» e affermare i principi di reciprocità (non si può importare merce che non abbia gli stessi requisiti di quella europea) e certezza di origine. La risposta che arriva dai vertici di Bruxelles per ora è deludente. L'aria che tira è di un ridimensionamento dei contributi agricoli, di una ripresa sia pure mascherata dei limiti del Green deal a cominciare dal via libera

ai «novel food» (latte e carne sintetiche) per limitare le emissioni zootecniche e di nessun ascolto per quanto riguarda il problema della reciprocità. Una riprova viene dall'accelerazione che la Von der Leyen ha impresso all'accordo Mercosur con i Paesi latinoamericani. Il Brasile, che è il primo fornitore agricolo dell'Europa (compriamo quasi 10 miliardi di prodotti) negli ultimi cinque anni ha incrementato del 38 per cento l'uso di chimica in campo, e utilizza 42 molecole vietate nel Vecchio continente. Lo stesso vale

per la Repubblica popolare cinese, che è il nostro secondo fornitore. Proprio su quest'ultima è arrivato un fortissimo richiamo di uno dei principali attori dell'agroalimentare italiano: Francesco Mutti. In un'intervista al quotidiano *Financial Times* ha rilanciato l'idea di un dazio fino al 60 per cento sulle importazioni di pomodoro cinese. «Quel prodotto offende la dignità del pomodoro italiano» sostiene Mutti, il «re» della passata, «non risponde ad alcun requisito né sanitario, né qualitativo, né etico». Secondo l'imprenditore serve



un fortissimo dazio o, in alternativa, avere il coraggio di fare come gli Stati Uniti: bloccare l'importazione. Del resto, è noto che Pechino impiega per la raccolta dei pomodori nella regione autonoma dello Xinjiang gli Uiguri, la minoranza etnica vessata e trattata con modalità schiavistiche. Gli eurodeputati della Lega - Anna Maria Cisint, Susanna Ceccardi, Silvia Sardone e Roberto Vannacci - hanno presentato all'Europarlamento un'interrogazione per richiedere il blocco di quei prodotti asiatici. Per quanto riguarda l'Italia,

quest'anno sono più che raddoppiati (+164 per cento) gli arrivi di derivati di pomodoro dalla Cina per un totale che alla fine dell'anno potrebbe superare le centomila tonnellate, pari a circa il 15 per cento della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente. Partendo da qui il ministro Lollobrigida ha deciso di chiedere un'accelerazione della revisione della Pac e soprattutto chiarezza per quel che riguarda gli annunciati tagli ai contributi. Nel nuovo budget la Von der Leyen, per continuare a investire sul

Green deal (che tra i suoi vari effetti sta provocando il collasso dell'auto europea) è intenzionata a tagliare i fondi di coesione (sono le risorse che dovrebbero servire ad appianare le disuguaglianze territoriali nel continente) e soprattutto quelli della Pac. Da uno studio condotto da Farm Europe ed Eat Europe, qualora il budget agricolo rimanesse invariato, nel 2034 il suo valore economico reale potrebbe essere appena il 46 per cento di quello del 2020. Per quel che si sa, la presidente della Commissione intende

sforbiciare subito i contributi (meno di 380 miliardi di euro in sette anni divisi per 27 Paesi, con una spesa che non arriva al 30 per cento del bilancio comunitario) per dirottarli sulle energie rinnovabili e la difesa. Peraltra Emil Boc, ex primo ministro di Bucarest e presidente della commissione Politica di coesione territoriale e bilancio Ue, ha detto che la previsione della Commissione con i tagli di budget per il prossimo quadro finanziario pluriennale della Ue è un terremoto capace di far crollare l'intera Europa. (C.C.)

DS6901

8
milioni circa
Le forme prodotte ogni anno tra Parmigiano Reggiano (3,7) e Grana Padano (5 milioni)

3,7 miliardi di euro, di cui 1,9 all'estero, con 5,2 milioni di forme prodotte da 142 caseifici) a cui si aggiunge il Trentingrana (63,4 milioni di fatturato per 95 mila forme) e il Parmigiano Reggiano (oltre 4 milioni di forme per 3,1 miliardi di fatturato di cui 1,34 dall'export).

All'Europa questi numeri non interessano anche se nel continente si producono ogni anno 155 milioni di tonnellate di latte con Francia, Germania, Polonia, Paesi Bassi, Italia e Spagna - questo è l'ordine di classifica - che coprono il 70 per cento della produzione. L'Efsa, inoltre, sta per accogliere la richiesta della Remilk, la multinazionale israeliana che ha brevettato l'uso della proteina beta-lattoglobulina.

Si tratta di prendere il Dna delle vac-

che e **inserirlo** in batteri geneticamente modificati che vengono fatti fermentare più o meno come si fa con la birra. Per il processo occorre tanta acqua e tanta energia, ma all'Europa green piacciono tanto al punto che Remilk - multinazionale israeliana guidata da Aviv Wolf e Ori Cohavi - ha ricevuto finanziamenti per 120 milioni di dollari per impiantare in Danimarca a Kalundborg lo stabilimento più grande al mondo (70 mila metri quadri) per la fermentazione di precisione.

In Canada, in Israele e a Singapore, Remilk ha già avuto il via libera alla vendita anche di yogurt e di formaggi. Peraltra in Olanda e Danimarca l'Ue ha finanziato le start up che sviluppano proteine alternative alla carne. L'olandese Vivici - partecipata dalla neozelandese Finterra - produce presso il Biotech Campus Delft e già vende proteine simil casearie a chi sintetizza insulina, enzimi per pane e formaggio. Il ceo Stephan van Sint Fiet sostiene che «Vivici sarà un

Lavorazione del latte sintetico prodotto dalla Remilk. La multinazionale israeliana ha ricevuto 120 milioni di euro dall'Unione europea per aprire il più grande stabilimento a livello mondiale, a Kalundborg, Danimarca.





12,7
milioni
di tonnellate

È il latte prodotto
ogni anno in Italia
da 24 mila
allevamenti
bovini

leader della fermentazione di precisione che contribuirà a un sistema alimentare a prova di futuro perché l'Europa è la terra promessa del novel food».

Restando sul latte, è arrivata in Europa anche l'industrializzazione del brevetto di Nurit Argov-Argaman dell'Università di Gerusalemme, che ha prodotto latte umano dall'estrazione di cellule mammarie di donne che si sono sottoposte a mastectomia estetica. La sua Wilik è sostenuta dalla Danone che produce latte per l'infanzia con i marchi Melin, Milupa, Aptamil. La stessa tecnologia è stata sviluppata anche in California dove Leila Strickland e Michelle Egger hanno fondato Bio-miq. Ma dall'Europa arriva un altro «latte Frankenstein» destinato ai bambini: è quello estratto dall'Escheria coli, batterio fermentato per estrarre gli oligosaccaridi del latte umano. Sempre all'Efsa stanno per bussare la Ivy Farm Technologies, azienda nata dall'Università di Oxford, la Meatly e la Respect Farmes, quest'ultima

sostenuta da fondi comunitari, impegnate nella produzione di carne da laboratorio. Il processo è più complesso di quello del latte: si tratta di far fermentare cellule di muscolo in enormi bioreattori, di stabilizzarle con antibiotici, di mantenerle con un brodo di coltura estratto dai feti delle vacche o di altri animali. Sull'impatto ambientale di questi bioreattori ci sono molti dubbi.

La Meatly ha già ricevuto l'autorizzazione alla commercializzazione della carne coltivata in Gran Bretagna. Difficilmente l'Efsa di fronte a una richiesta direbbe no. L'aver semplificato le procedure di autorizzazione è di fatto un annuncio che stanno per arrivare in tavola questi tipi di cibo. Per l'Italia sarebbe un ulteriore danno. La filiera della carne fresca (oltre quelle vaccine, di maiali, conigli, ovini e pollame) vale circa 10 miliardi di euro e 9,2 miliardi è il fatturato dei salumi (ne mangiamo circa 17 chili a testa) di cui 2,2 dall'export che ha un trend crescente (più 8,7 per cento). Cosa non si fa per il Green deal. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mucche da latte sulle Dolomiti. Gli allevamenti bovini sono accusati di produrre eccessive emissioni di anidride carbonica e metano, che hanno effetti alteranti per il clima.

AGF (2), GETTY IMAGES (4), ISTOCK