

## COMUNICATO STAMPA

**Giovedì 9 marzo 2023 dalle 9.15 alle 18.00**  
**Europa Experience - David Sassoli, Piazza Venezia 6/7 - Roma**

### **L'EVOLUZIONE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO ED EUROPEO TRA SOSTENIBILITÀ E BENESSERE**

***Una fotografia dettagliata del settore agroalimentare italiano ed europeo  
4 panel su tematiche di grande attualità***

Oggi a Roma **"L'evoluzione dell'agroalimentare italiano ed europeo tra sostenibilità e benessere"**, l'evento WITHUB dedicato al confronto sulle tematiche di maggiore attualità del comparto agroalimentare italiano alla luce delle nuove indicazioni e disposizioni europee. L'evento è organizzato da **WITHUB** e dalla sua **Fondazione Art.49 con la Direzione Editoriale di GEA ed EUNEWS**.

Il sistema agroalimentare italiano vale per il Paese 549 miliardi di euro, il 15% dell'economia nazionale. In Italia ci sono complessivamente 12.535.358 ettari di superficie dedicata all'agricoltura di cui il 17% per colture permanenti come olivo (994.318 ettari), vite (635.951 ettari) e frutteti (392.484 ettari). Sono 1.133.023 le aziende agricole che occupano 913.000 persone, generando un valore pari a 64,3 miliardi di euro. L'Italia è al secondo posto dietro la Francia per valore della produzione agricola nell'UE 27 con il 13,5 del totale.

Coinvolti oltre 30 relatori italiani ed europei di alto profilo su tematiche di stretta attualità nel corso dei 4 panel di approfondimento.

#### **1. Nutri-Score e packaging: rischi e opportunità per il sistema agroalimentare italiano**

Nutri-Score è un sistema di etichettatura nutrizionale a colori, ideato in Francia, dove è entrato in vigore nel 2017 su base volontaria e poi adottato anche in Belgio, Germania, Lussemburgo, Spagna e Paesi Bassi. L'UE entro il secondo trimestre del 2023 presenterà la proposta di regolamento sull'etichetta Nutri-Score.

Il sistema francese divide l'Europa. L'Italia, con altri paesi a vocazione agroalimentare, sta portando avanti la battaglia contro questo sistema di etichettatura a colori perché non tiene conto di diversi aspetti essenziali.

##### **Come funziona?**

Il punteggio va dalla A (più sano) alla E (meno sano) e ciascuna lettera è rappresentata da un colore (A su colore verde scuro indica che il cibo è sano; B su colore verde chiaro indica un via libera; C su colore giallo suggerisce di procedere all'acquisto con cautela; D su colore arancione suggerisce che l'alimento è quasi al limite; E su colore rosso indica che il cibo è poco sano). Nella classificazione di un prodotto alimentare (su 100 grammi) sono considerati elementi favorevoli - le proteine, la frutta/verdura, le fibre e i legumi - mentre sono sfavorevoli le calorie, i grassi, i carboidrati e il sale. L'Italia è contraria e ritiene che il modello francese penalizzi soprattutto i prodotti DOP e IGP.

##### **Come sarebbero valutati i prodotti tipici italiani se Nutri-Score fosse obbligatorio?**

Il team editoriale di WITHUB e di GEA - Green Economy Agency, in collaborazione con l'Università di Pisa - Centro Nutrafood, ha ideato un simulatore per calcolare la lettera e il colore assegnato, se fosse applicata l'etichetta Nutri-Score a tre alimenti iconici del made in Italy: olio extravergine di



oliva, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma. La ricerca è stata pubblicata sul portale di geagency (<https://geagency.it/>) e sul sito di Corriere.it (e mettiamo url quando ci sarà).

L'**olio extravergine di oliva è catalogato come un prodotto C** perché è costituito per il 99% da grassi, ma si tratta di acidi grassi insaturi della serie "omega". In particolare, l'acido oleico è un omega-9, mentre l'acido linoleico e linolenico sono rispettivamente acidi grassi omega-3 e omega-6: acidi grassi essenziali che il nostro organismo non è in grado di sintetizzare e devono quindi essere assunti mediante la dieta. Una percentuale pari al 15,3% dei grassi presenti è rappresentata anche dagli acidi grassi saturi che, tuttavia, rappresentano la frazione più piccola. Il sistema Nutri-Score non differenzia e non evidenzia queste caratteristiche, ma valuta unicamente la concentrazione degli acidi grassi saturi.

Il **Parmigiano Reggiano è classificato come D**. Nonostante l'elevata concentrazione di sodio, che determina un limite nella dieta di malati di ipertensione arteriosa, sono presenti, in alte percentuali, elementi come il calcio, essenziale per l'accrescimento/mantenimento delle ossa, e il fosforo. Questo formaggio è anche un'ottima fonte di vitamine, in particolare riboflavina (vitamina B2) e retinolo (vitamina A) e biotina (vitamina H).

Il **Prosciutto di Parma è classificato come E**, cioè meno sano. Il Nutri-Score non tiene conto del fatto che è un prodotto altamente digeribile per effetto della scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi durante la stagionatura e questo riduce l'aggravio per i reni. Da non trascurare il notevole contenuto di vitamine del gruppo B, nello specifico B1, B6, B12 e PP che sono fondamentali per il sistema nervoso, per la produzione delle cellule del sangue e per il controllo dei processi ossidativi. Sono presenti anche elementi minerali: il prodotto mostra un corredo di potassio, fosforo, zinco e selenio che conferisce al nostro organismo una quantità significativa rispetto alle relative dosi giornaliere raccomandate dai nutrizionisti.

## **2. Avvertenze sanitarie sulle etichette degli alcolici: l'impatto sulla salute e quello sul settore vitivinicolo**

Il confronto nasce dalla decisione dell'Irlanda, che sarà il primo Paese dell'Unione Europea ad adottare etichette per vino, birra e liquori con avvertenze sui rischi legati all'alcol. La norma ha scatenato numerose polemiche da parte di molti stati membri dell'Unione Europea, tra cui l'Italia. **Nel 2021 la Commissione Europea ha annunciato proposte per ridurre il "consumo dannoso" di alcol**, tra cui proprio l'etichettatura obbligatoria con elenco degli ingredienti, dichiarazione nutrizionale e avvertenze per la salute. All'inizio del 2022 l'Europarlamento si è spaccato, raggiungendo un faticoso compromesso, dicendo sì a maggiori informazioni sulle bottiglie, ma senza riferimenti ad avvertenze sanitarie.

Il via libera alla norma irlandese crea tuttavia le premesse perché altri Paesi possano adottare un'etichetta del genere, come raccomandato anche dall'OMS. Si rischierebbe così di demonizzare un prodotto italiano di eccellenza come il vino e di mandare in crisi un intero comparto che per il nostro Paese rappresenta un fatturato da 13 miliardi di euro con 310.000 imprese viticole, 38.000 imprese vinificatrici e 674.030 ettari di superficie coltivata. L'Italia è il primo paese produttore di vino nel mondo e il secondo esportatore.

## **3. New food: insetti e carni sintetiche. la nuova frontiera della sicurezza alimentare**

La carne sintetica o "carne Frankenstein", così chiamata dalla Coldiretti, nasce nel 1971 da Russell Ross che effettua la prima coltivazione di fibre muscolari in vitro e nel 2020 apre vicino Tel Aviv The Chicken, il primo ristorante a commercializzare pollo sintetico. La produzione tra il 2020 e il 2021 è



cresciuta del 300% valendo 1,38 miliardi di dollari con 107 società produttrici in USA e 29 in Europa, tra cui 1 in Italia – la start up trentina Bruno Cell. A Singapore il governo ha investito 426 milioni di dollari ed è l'unico paese nel mondo in cui è legale venderla.

Per produrre carne artificiale si prelevano cellule da un muscolo vivente per coltivarle in un bioreattore che riproduce le stesse condizioni del corpo animale (temperatura, acidità, ph, etc.) e l'alimentazione avviene con una miscela di nutrienti affinché le cellule si moltiplichino in maniera esponenziale. Il sistema portato su scala industriale sarà in grado di produrre da una sola cellula 10 mila chili di carne.

#### **4. Il ruolo dell'innovazione e la spinta del PNRR per l'agricoltura sostenibile**

Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza riconosce la modernizzazione del settore agroalimentare come elemento strategico per il rilancio del Paese. A tale scopo vengono destinate risorse pari a *4,88 miliardi di euro*. Si tratta circa del 2% dei fondi disponibili (considerando sia PNRR, sia REACT-EU e PNC, il Piano nazionale complementare). *Nel dettaglio, 1,2 miliardi vengono finanziati con il PNC e 3,68 miliardi vengono stanziati dal PNRR all'interno della Missione 2 (denominata Rivoluzione verde e Transizione ecologica, all'interno della quale il settore agroalimentare copre il 6,19% delle risorse).*

Le misure da attuare sono cinque:

- Sviluppo della logistica agroalimentare in un'ottica di decarbonizzazione e digitalizzazione;
- Agrisolare, cioè incentivare la produzione di energia rinnovabile dai tetti degli edifici produttivi del settore agricolo, zootecnico e agroindustriale con l'installazione di pannelli solari;
- Meccanizzazione & Innovazione tramite l'ammodernamento del parco agricolo, l'introduzione di tecniche di agricoltura di precisione e l'utilizzo di tecnologie di agricoltura 4.0;
- Aumentare l'efficienza dei sistemi irrigui per l'agricoltura riducendo le perdite sulle reti esistenti e utilizzando nuove tecnologie;
- Favorire la sottoscrizione di Contratti di filiera e distretto agroalimentari.

Nel corso della giornata è stato presentato anche il **progetto didattico sulla sostenibilità GEA EDU - Idee per il futuro**, promosso dalla Fondazione Articolo 49 con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ed ENEA e in collaborazione con il Parlamento Europeo, che ha già coinvolto *oltre 2.050 studenti appartenenti a 82 classi di 27 istituti superiori in 13 regioni italiane*.

I materiali relativi all'evento sono scaricabili all'interno della sezione **Press Room** sul sito WITHUB.

## **ORGANIZZATORE**

**WITHUB S.P.A.** - Editore dell'agenzia di stampa GEA – Green Economy Agency e di EUNEWS, prima testata italiana con redazione a Bruxelles. Agenzia di comunicazione specializzata in prodotti e servizi per aziende, media, associazioni e istituzioni.

**GEA - Green Economy Agency** - Agenzia di stampa di **WITHUB** - che si pone l'obiettivo di fornire e condividere un'informazione attendibile, esaustiva e divulgativa su transizione ecologica, ambiente, green economy e PNRR.

**EUNEWS** - Prima testata italiana con una redazione centrale a Bruxelles e corrispondenti da Roma e dalle altre capitali europee. Da gennaio 2022 è entrata in **WITHUB**.



**Fondazione ARTICOLO 49** - La Fondazione Articolo 49 nasce come **emanazione diretta di WITHUB**, di cui rappresenta l'anima sociale e lo spirito di intervento, rispecchiando l'approccio imprenditoriale e di governance dell'azienda.

#### **UFFICIO STAMPA**

**Serena Ferretti** 346.4182567 – [ufficiostampa@extracomunicazione.it](mailto:ufficiostampa@extracomunicazione.it)  
Ufficio stampa c/o Extra comunicazione

