



Newsletter 58 / 11.5.2008

- **Rinnovate le cariche istituzionali ASA per il triennio 2008/2011**
- **Officina Hotel**
- **Il Barolo 2004: un'annata alla vostra attenzione**
- **Petrolio: effetto valanga su costi alimenti (+ 8,8%)**
- **Nuovo prodotto editoriale dell' ISMEA**
- **Più salute con l'ortofrutta di casa nostra**

■ **Rinnovate le cariche istituzionali ASA per il triennio 2008/2011**



Il 5 maggio 2008 presso il Centro Congressi Glis di San Mauro T.se, l'Assemblea Nazionale dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana ha rinnovato le proprie cariche istituzionali per il triennio 2008/2011.

E' stato riconfermato Presidente Nazionale il giornalista piemontese Roberto Rabachino. La Vice Presidenza è stata affidata alla giornalista Enza Bettelli mentre i giornalisti Patrizia Rognoni, Giorgio Colli e Saverio Scarpino sono stati eletti Consiglieri del Direttivo Nazionale. Il Collegio dei Revisori sarà formato dai giornalisti Pietro Angelo Gasparini, Angelo Lo Rizzo e Luigi Terzago (supplente).

I giornalisti Carlo Giuseppe Valli, Giorgio Rinaldi e Alice Lupi (supplente) sono stati eletti al Collegio dei Proviviri.

Come previsto dallo Statuto il nuovo Direttivo, su proposta e con delega del Presidente Nazionale, ha nominato la giornalista Gudrun Dalla Via - Segretario Nazionale ASA.

Nei prossimi giorni saranno definiti gli altri incarichi operativi su delega del Presidente Nazionale.

<http://www.asa-press.com/>

[Indice]

■ **OFFICINA HOTEL**

Prossimamente in uscita un testo singolare, unico, dedicato agli addetti ai lavori del settore alberghiero/ristorativo: "OFFICINA HOTEL". L'autore è il socio ASA Giancarlo Pastore, noto tra l'altro come fondatore di un rinomato centro di formazione, CIPAS™ frequentato da quindici anni da proprietari e dirigenti d'alberghi e dal personale da loro specificamente selezionato.

Attualmente sono seicento persone che hanno potuto trarre profitto dai corsi e seminari CIPAS™. L'originalità del libro consiste nel fatto che riassume in 192 pagine tutto quanto gli addetti ai lavori vorranno avere sempre a portata di mano, una sorta di vademecum di facile consultazione, tabelle, mini-dizionario di termini italiani e stranieri, norme, leggi e decreti, il tutto in forma agile e di facile ritrovamento.

Dedicato agli allievi ed ex-allievi di CIPAS™ nonché a tutti coloro che desiderano essere sempre pronti ed efficienti nel lavoro con il pubblico ma anche nella preparazione del marketing, di budget, proiezioni, costi, ricavi, punto di pareggio per l'ottimizzazione della gestione, e ancora G.O.P., Piano dei conti, ROE (Return on Equity), ROI (Return on Investment, ROA (Return on Assets), nella stipulazione di contratti, nella preparazione di eventi importanti.

Il volume può essere richiesto per l'eventuale recensione.

Ufficio Stampa CIPAS™ - ufficioStampa@cipas.info

[Indice]



■ **Il Barolo 2004: un'annata alla vostra attenzione**



L'appuntamento per la Presentazione Ufficiale del Barolo 2004 è per domenica 8 giugno a La Morra. L'annata è dedicata a Ferruccio de Bortoli, giornalista e direttore del Sole 24 Ore.

Le onorificenze come Amici della Langa del Barolo vanno a tre giornalisti: Marisa Fumagalli, del Corriere della Sera, Anna Scafuri, del TG1 Rai, Rosa Massagué del "Periodico di Catalunya", quotidiano di Barcellona. L'etichetta del Barolo 2004 è stata disegnata da Guido Silvestri, "papà" di Lupo Alberto e Cattivik.

L'annata 2004 sarà descritta con la consueta perizia e precisione dall'enologo Armando Cordero. Condurrà tutti per mano sino alla fine della cerimonia Sergio Miravalle, presidente dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte. Per la prima volta saremo lontani dal Castello di Barolo a causa dei lavori che lo trasformeranno - noi ci crediamo perché con un vino di tale lignaggio si deve volare alto - nel più bel museo sul vino del mondo, opera dell'architetto svizzero François Confino, di nuovo all'opera in terra piemontese dopo aver ridato fasto alla Mole Antonelliana con il suo progetto per il Museo del Cinema di Torino. Il ritrovo è alle 10.30 nel cortile della Scuola Elementare di La

Morra, in cima al paese, sulla piazza del Belvedere da cui si possono contare i filari su ogni collina e dove il panorama dei nostri paesi, delle morbide colline, dei maestosi castelli riempie gli occhi in attesa della degustazione del nuovo Barolo.

<http://www.baroloworld.it/> - barolo@baroloworld.it

[Indice]

■ **Petrolio: effetto valanga su costi alimenti (+ 8,8%)**

Il costo di produzione degli alimenti nelle imprese agricole fa segnare un aumento dell'8,8

per cento a causa del record fatto segnare dal petrolio che rischia di provocare un effetto valanga sui prezzi al consumo con l'86 per cento delle merci che in Italia viaggia su strada. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti, sulla base dei dati Ismea relativi a marzo 2008, nella quale si evidenzia che l'attività di allevamento e la coltivazione dei cereali come grano, mais e riso sono le più colpite.

Per l'attività di allevamento i costi - sottolinea la Coldiretti - sono aumentati del 14 per cento con punte del 16 per cento per i bovini mentre per la coltivazione di riso gli oneri sono cresciuti per grano e mais dell'11 per cento e del 10 per cento per il riso. Tra i fattori della produzione necessari alle campagne che hanno subito maggiori rincari ci sono - precisa la Coldiretti - i fertilizzanti (+ 35,6 per cento), i mangimi (+ 22,6 per cento) ed i carburanti (+7,1 per cento).

Nelle campagne il gasolio - continua la Coldiretti - ha sostituito quasi completamente la benzina nell'alimentazione dei trattori e dei mezzi meccanici. Ma a subire gli effetti del caro prezzi è - conclude la Coldiretti - è l'intero sistema agroalimentare dove i costi della logistica incidono dal 30 al 35 per cento per frutta e verdura e assorbono in media un quarto del fatturato delle imprese agroalimentari.

<http://www.coldiretti.it/>

[Indice]

■ Nuovo prodotto editoriale dell' ISMEA



"Tendenze" è il nuovo prodotto editoriale di analisi congiunturale, pubblicato dall'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare con periodicità trimestrale.

Studiato e progettato, nei contenuti, nel concept e nella veste grafica, per supportare nei processi decisionali gli operatori economici e finanziari che partecipano al sistema agroalimentare, "Tendenze" - per sei comparti produttivi (cereali, lattiero-caseari, frutta, vino, fiori e fronde, pesci e prodotti ittici), che saliranno a nove entro il 2008 con l'aggiunta di oli, ortaggi e carni suine - fornisce, nei quattro appuntamenti annuali, un quadro esaustivo e aggiornato sulle dinamiche economico-mercantili in atto nel contesto nazionale e internazionale, anticipando le attese sugli sviluppi di breve termine e approfondendo alcuni temi di interesse specifico.

"Tendenze", che include anche un report generale sull'agroalimentare, arricchisce la gamma di prodotti informativi realizzati da Ismea, affiancandosi alle "New mercati", pubblicate a cadenza settimanale, ai rapporti mensili sui consumi domestici, alle indagini di clima e alle

previsioni di breve termine.

Il nuovo prodotto editoriale è scaricabile gratuitamente in formato pdf collegandosi al sito internet <http://www.ismea.it/>, nella sezione Analisi e Informazioni. Su richiesta degli interessati la ricezione di "Tendenze", contestualmente alla pubblicazione sul sito Internet, potrà avvenire direttamente via e-mail. L'invio per posta elettronica sarà automaticamente attivato per tutti gli utenti già iscritti al servizio di inoltre News Mercati.

<http://www.agricolturaitalianaonline.gov.it/>

[Indice]

■ Più salute con l'ortofrutta di casa nostra

Scienziati e Istituzioni, stanno sempre più concentrando i loro sforzi sui benefici che un'alimentazione ricca di frutta e verdura può apportare alla salute. Tuttavia, come ha dimostrato il progetto strategico "Qualità Alimentare", finanziato dal Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) e coordinato dall'Inran, è importante saper scegliere e consumare i vegetali nella nostra dieta per poter sfruttare al meglio le loro proprietà salutistiche.

La qualità di ciò che mangiamo dipende da molteplici fattori (varietà, periodo di raccolta, grado di maturazione alla raccolta, procedure e tecniche di coltivazione, mezzi chimici impiegati, caratteristiche ambientali e pedologiche, ecc.), che determinano anche la presenza e la concentrazione dei composti con capacità antiossidante, sui quali tanta attenzione è stata riposta in questi ultimi anni.

"Il progetto Qualità - afferma Flavio Paoletti, ricercatore Inran - ha permesso di aumentare le nostre conoscenze sugli aspetti nutrizionali, organolettici e sul contenuto di antiossidanti dei prodotti ortofrutticoli tipici, legati al territorio. Vale la pena sottolineare come il prodotto ortofrutticolo tipico sia molto spesso coltivato in aziende di piccole-medie dimensioni, quindi, in quantità abbastanza limitate. La distribuzione avviene spesso su mercati non molto distanti dal luogo di produzione: ciò consente di raccogliere i prodotti a livelli di maturazione ottimale, al massimo del patrimonio nutrizionale ed organolettico, ed evita che queste caratteristiche vengano in parte ridotte durante la conservazione prima del consumo."

Aggiunge Giuseppe Maiani, Inran, coordinatore del progetto: "Abbiamo selezionato in diverse aree geografiche varietà ortofrutticole tipiche e non, quali: peperone, pomodoro, cipolla, fragola, lampone, ciliegia, mirtillo, insalate, mela, pera, cicoria, carota, patata. E abbiamo paragonato il contenuto di alcune molecole bioattive, sia nutrienti e non nutrienti, caratteristiche dell'alimento, nonché la capacità antiossidante totale (parametro questo dato dal contributo di tutte le molecole antiossidanti presenti in un alimento). I valori del potenziale antiossidante totale per i prodotti tipici risultano quasi sempre più alti: come ad esempio per le ciliegie di Aprica. Inoltre, il contenuto dei singoli antiossidanti sembra indicare un miglior potenziale salutistico degli alimenti tipici, come per la cicoria selvatica (Calabria)".

"Abbiamo studiato come i trattamenti domestici di cottura (bollitura, cottura al tegame, frittura, microonde) incidono sulla qualità nutrizionale di prodotti tipici e non -dice Federica Intorre, ricercatore Inran-. I tipici, sebbene una volta cotti presentino un decremento nel contenuto di molecole bioattive (vitamina C, polifenoli, carotenoidi) e nella capacità antiossidante totale, riescono a mantenere comunque una qualità nutrizionale elevata. Molto può però dipendere anche dal metodo utilizzato per la cottura e anche dall'associazione tempo / temperatura. Per esempio le brassicacee (cavoli e broccoli) con la bollitura perdono mediamente il 70% circa dei glucosinolati, importanti composti che svolgono un ruolo protettivo nei confronti della salute dell'uomo.

La frutta (pera e mela di diverse varietà), invece, rappresenta un esempio di come l'abitudine di mangiare un alimento in un determinato modo (con o senza buccia) possa influenzare la capacità protettiva dell'alimento stesso: il frutto senza buccia ha minore capacità antiossidante totale, in quanto le molecole bioattive che contribuiscono maggiormente a questo parametro (catechina, epicatechina, vitamina C) sono situate principalmente nella buccia."

"Per esempio è stato eseguito uno studio d'intervento in vivo per valutare l'impatto dell'ingestione di mirtillo sullo stato red-ox plasmatico in soggetti sani e l'effetto dell'aggiunta di latte - spiega Mauro Serafini, ricercatore Inran -. I risultati hanno mostrato che la supplementazione con mirtillo è in grado di potenziare significativamente le difese antiossidanti totali plasmatiche e di aumentare la concentrazione di composti fenolici in circolo. Invece, l'associazione latte-mirtillo annulla le proprietà antiossidanti del mirtillo e riduce fortemente l'assorbimento dei composti fenolici. Viene così rafforzata l'evidenza sperimentale di un effetto inibitorio del latte, probabilmente dovuto alla frazione proteica, sulle proprietà antiossidanti in vivo, già evidenziata in altri alimenti ricchi di antiossidanti quali cioccolato e tè. E' importante - conclude Serafini - studiare in maniera più approfondita l'effetto inibitorio causato dall'associazione degli alimenti per ottimizzare l'apporto di molecole antiossidanti nella popolazione sana."

Buone notizie, dunque, per l'ortofrutta di casa nostra.



"Il progetto Qualità - conclude Maiani - è stato un primo importante contributo della ricerca per valorizzare i nostri prodotti ortofrutticoli su una base rigorosamente scientifica, per dare ai consumatori più conoscenze sul mantenimento del proprio benessere e per rendere competitivi sul mercato nazionale ed internazionale i prodotti dell'agro-alimentare italiano a vantaggio della piccola e media impresa".

Cristina Giannetti - <http://www.politicheagricole.it/>

[Indice]

ASA Associazione Stampa Agroalimentare Italiana
L'Associazione dei Giornalisti e dei Comunicatori del settore



IMPORTANTE

Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. Gli indirizzi E-Mail presenti nel nostro archivio elettronico provengono o da richieste di iscrizioni pervenute direttamente al nostro sito o dalla nostra sede. (D.L. 30/06/2003 n. 196). Il copyright di eventuali pittogrammi presenti nella notizia è dell'ASA e tutti i diritti sono riservati.

Le notizie da noi pubblicate sono state direttamente a noi inviate o selezionate da comunicati o articoli liberi da vincoli.

Per cancellarsi dalla mailing list inviare una email a newsletter-unsubscribe@asa-press.com (lasciando l'oggetto ed il testo del messaggio vuoti) adoperando l'e-mail da eliminare dal nostro mailing.