

Molti degli interventi della Regione Piemonte interessano l'ambito dell'agro-alimentare, dalla pianificazione territoriale alle politiche agricole, dalla ricerca alla promozione dei prodotti, dalla valorizzazione del territorio alla tutela del consumatore.

La comunicazione e l'informazione in ambito agro-alimentare richiedono attenzione e visione integrata, proprio per l'intersezione di molte delle politiche che vi afferiscono.

*La Regione Piemonte propone, nell'ambito della seconda edizione del Festival del Giornalismo Agro-alimentare, un focus su due progetti specifici: **“UNA BUONA OCCASIONE”** e **“ACQUISTA BENE, CONSERVA MEGLIO”**, sui temi della lotta agli sprechi e della sicurezza alimentare, e un approfondimento sulle proprie **politiche di valorizzazione del territorio attraverso i prodotti agro-alimentari**.*

Di seguito una sintesi delle tre azioni, con i necessari rimandi per eventuali approfondimenti.



Una Buona Occasione

...contro lo spreco alimentare

“Una Buona Occasione” nasce nel 2013 su iniziativa di Regione Piemonte e Regione autonoma Valle d'Aosta come **progetto di contrasto agli sprechi alimentari domestici** finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico.

Gli **obiettivi** sono:

- ❑ informare i consumatori sulla reale dimensione del fenomeno e sui benefici
- ❑ (ambientali, sociali ed economici) che derivano da una loro riduzione;
- ❑ renderli consapevoli che possono essi stessi, con determinati comportamenti, a contribuire a ridurli;
- ❑ fornire loro gli strumenti che agevolano l'adozione di quei comportamenti.

Dal 2014 è on line il portale www.unabuonaoccasione.it, realizzato in collaborazione con quattro dipartimenti dell'Università di Torino (Economia, Management, DISAFA, ESOMAS), Last Minute Market, Slow Food e CinemAmbiente.

Nel 2014 prendono avvio due linee di azione, una rivolta agli studenti (**“Just eat it”** – con la proiezione dell'omonimo docu-film e successivo dibattito e coinvolgimento degli studenti in eventi di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare), l'altra in strutture della **GDO** con “banchetti” informativi gestiti dalle Associazioni dei consumatori in concomitanza con la promozione di prodotti in prossimità di scadenza.

Nel 2015 sono state avviate tre **iniziative**:

- a) **“Uniti contro lo spreco”** rivolta ai *policy makers* (Regioni, Province e Comuni del Piemonte e della Valle d’Aosta) con la messa a disposizione della versione italiana (appositamente realizzata) delle [linee guida ONU](#) contro gli sprechi alimentari e di un cult movie canadese per proiezioni pubbliche;
- b) **“Chi mangia bio spreca zero”** che ha coinvolto in attività di sensibilizzazione tutta la rete dei negozi bio e delle “botteghe del mondo” piemontesi e valdostane;
- c) **“ZeroSpreco”** format educativo rivolto agli studenti delle scuole primarie e secondarie di I grado per il quale sono stati realizzati un [cartoon ed un educational](#) multimediale e interattivo.

Il 2015 è però soprattutto l’anno in cui vede la luce **“UBO APP: l’antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare”**, applicazione “*multiutilities*” con consigli sulla **corretta conservazione** del cibo e sulla sua **porzionatura**, con la possibilità di fare la **lista della spesa** su “*mobile*” e trasmetterla via e-mail, con **ricette degli avanzi** e degli scarti, con indicazione dei **valori energetici e nutrizionali** e con tante altre cose.

L’aspetto scientifico è curato dall’Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta nonché dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

Nel novembre 2015 “Una Buona Occasione” riceve a Bologna il primo **premio** del concorso **“Vivere a spreco zero”** patrocinato dal Ministero dell’Ambiente.

Nel 2016 il sito web viene integrato con una **sezione** dedicata all’**impronta idrica** del cibo e su questo tema viene attivato un format educativo rivolto agli studenti di 161 Istituti scolastici secondari di primo e secondo grado articolato su un [cartoon \(“Water Hunters”\), un educational \(“L’acqua è di tutti, non mangiamone troppa”\) ed un video musicale \(“Acqua”\)](#) appositamente realizzati.

Nel 2016 **UBO_APP** viene arricchita con l’indicazione dell’**impronta idrica** dei 500 alimenti catalogati e raggiunge il traguardo delle 13.000 installazioni.

Nel 2016, per il secondo anno consecutivo, “Una Buona Occasione” riceve, a Padova, la **menzione speciale** del premio **“Vivere a spreco zero”**.

Nel 2017 è prevista l’**implementazione dell’app** con una nuova funzionalità che consentirà la **rilevazione** tramite “mobile” delle **date di scadenza** e dei **TMC** dei prodotti acquistati con **segnale di allerta** in prossimità delle scadenze e, in collaborazione con Slow Food, una **nuova raccolta di ricette** antispreco.

Una Buona Occasione vede come partner della Regione Piemonte e della Regione Valle d’Aosta: il Ministero dello Sviluppo Economico, l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte e della Valle d’Aosta, l’Università degli Studi di Torino, Slow Food, Last Minute Market, Cinemambiente e il Museo AcomeAmbiente Environmental Museum.

NB) il progetto regionale “UNA BUONA OCCASIONE” è sinteticamente illustrato nel panel “L’ARROSTO DEL GIORNO DOPO” – giovedì 23 febbraio – dalle 12 alle 13 in Auditorium Vivaldi.



“**ACQUISTA BENE, CONSERVA MEGLIO**” è un’azione che punta a sviluppare e consolidare un **patto responsabile** tra produttori e consumatori.

Il 29 novembre 2016 la Regione Piemonte, attraverso il suo assessorato alla Sanità, ha siglato un’intesa con le principali organizzazioni regionali dei produttori, esercenti e consumatori che rappresentano la filiera agro-alimentare piemontese, basato su alcuni punti semplici ed essenziali:

- 1) la **prevenzione** dei casi di **malattie alimentari** causate dalla gestione domestica degli alimenti può avvenire concretamente: cattivi comportamenti quali ad esempio il trasporto a temperature non adatte per periodi di tempo non brevi, la gestione del frigorifero domestico non sempre adeguata, il superamento delle scadenze, l’utilizzo di alimenti già cotti tenuti per lungo tempo a temperatura ambiente, etc. possono essere evitati con una **buona informazione** e con l’acquisizione di **conoscenza e consapevolezza** da parte dei cittadini;
- 2) una sana e corretta alimentazione può incidere in modo rilevante sullo **stato di salute** delle persone e può ridurre sensibilmente alcuni fattori di rischio come l’ipertensione, l’obesità, l’aumento del colesterolo che possono essere causa di diabete, ictus ed infarto;
- 3) la **cattiva informazione** sui rischi sanitari collegati all’alimentazione è spesso causa di mode o comportamenti alimentari distorti, non basati su evidenze scientifiche ma su percezioni che esaltano o minimizzano rischi che potrebbero essere meglio affrontati e gestiti con una corretta informazione;
- 4) lo sviluppo della grande distribuzione ha cambiato i tempi e le modalità della spesa alimentare spingendo i consumatori a fare “scorte” alimentari e a comperare più del necessario per poter usufruire di offerte vantaggiose. Una corretta gestione della dispensa domestica aiuta anche a **ridurre gli sprechi alimentari** e a prestare più attenzione all’ambiente ed al consumo di risorse.

Queste semplici considerazioni scaturiscono anche dai programmi di prevenzione e di sicurezza alimentare della Regione Piemonte che, in linea con gli indirizzi nazionali, intende promuovere “la salute in tutte le politiche”.

E’ nella vita quotidiana e nella scelta di corretti “stili di vita” che, infatti, si possono ottenere risultati stabili che diventano parte della cultura popolare.

Il progetto regionale parte dal presupposto che tutti gli alimenti fanno bene ma che **per stare bene** occorre saper **moderare le quantità, variare i consumi, conservare bene** le materie prime e **preparare correttamente i piatti** che consumiamo.

L’obiettivo comune è quello di ridurre i rischi nutrizionali e di sicurezza alimentare sfruttando le possibili alleanze con migliaia di produttori ed esercenti che hanno un rapporto con i consumatori costante nel tempo e che intendono valorizzare il loro ruolo estendendo il loro servizio anche alle fasi post-vendita.

Per gli aspetti di sicurezza alimentare il progetto regionale “Acquista bene, conserva meglio” prende spunto dal progetto dell’Organizzazione Mondiale della Sanità “**5 chiavi per la sicurezza alimentare**” riprendendone i concetti portanti e riportandoli nel pieghevole messo a disposizione degli aderenti all’iniziativa.

In sintesi, gli obiettivi dell’intesa sottoscritta dall’assessore regionale alla Sanità Antonio Saitta e dalle Organizzazioni regionali dei produttori, degli esercenti e dei consumatori sono:

- 1) sensibilizzare il negoziante alla conoscenza degli alimenti ed alle buone pratiche igieniche in modo da poter diventare un riferimento per il consumatore al momento dell'acquisto;
- 2) fornire al consumatore, attraverso l'aiuto dell'esercente, consigli pratici sul corretto acquisto, conservazione, preparazione, cottura e consumo domestico degli alimenti;
- 3) valorizzare l'impegno dell'esercente e del sistema dei Controlli Pubblici nell'assicurare la salubrità e la qualità degli alimenti;
- 4) stimolare l'interesse nei confronti delle produzioni alimentari locali e valorizzare la rete delle imprese presenti sul territorio

Gli operatori che aderiscono all'iniziativa regionale devono frequentare un breve corso di "formazione al ruolo" e sottoscrivere una specifica adesione al fine di poter caratterizzare il punto vendita con materiali promozionali che richiamano l'iniziativa "Acquista bene, consuma meglio" e per poter essere iscritto nell'elenco regionale pubblicato nelle pagine del sito della Regione.

Determinante è il ruolo e la responsabilità delle Associazioni del commercio e dell'artigianato e delle Organizzazioni dei consumatori nel promuovere le adesioni al progetto ma anche nel filtrarle in base agli effettivi impegni degli associati ed alla loro disponibilità a mantenere standard strutturali e funzionali di qualità che non danneggino l'immagine dell'iniziativa.

I numeri dell'intesa:

- 1) le Associazioni ed Organizzazioni regionali che hanno sottoscritto l'intesa sono attualmente 11 ma altre 3 hanno già chiesto di potersi aggiungere. Potranno aderire, attraverso i Servizi medici o veterinari delle ASL, anche soggetti non iscritti a Organizzazioni o Associazioni regionali.
- 2) Tra le persone adulte (18-69 anni) in Piemonte più di 1 persona su 3 è in eccesso ponderale, il 27% delle persone è in sovrappeso e l'8% è obeso.
- 3) Soltanto l'11% della popolazione regionale consuma frutta e verdura in misura adeguata
- 4) Oltre la metà delle cause di morte ed il 60% della spesa sanitaria sono attribuibili a 7 fattori di rischio modificabili con un corretto stile di vita: ipertensione, fumo di tabacco, elevato consumo di alcol, ipercolesterolemia, sovrappeso e obesità, scarso consumo di frutta e verdura, scarsa attività fisica.
- 5) Sebbene gli episodi di malattia alimentare segnalati mediamente in Piemonte negli ultimi anni non sia molto elevato (tra 50 e 100 casi/anno), il numero complessivo dei malati si aggira mediamente tra i 200 e i 600 all'anno e nella maggior parte dei casi gli episodi di malattia alimentare si verificano presso le abitazioni private (59%). Tra gli alimenti sospetti nello sviluppo dei focolai di tossinfezione prevalgono le preparazioni a base di carne (13%) e i prodotti della pesca (13%).
- 6) Le imprese alimentari registrate nel 2016 in Piemonte sono 76.225. Tra queste:
 - 14.941 svolgono attività di "produzione e confezionamento con vendita dettaglio"
 - 17.341 sono registrate come "distribuzione al dettaglio"
 - 4.428 sono registrate come "gastronomie"
 - 3.647 come macellerie
 - 1.591 come pescherie

NB) il progetto regionale "ACQUISTA BENE, CONSERVA MEGLIO" è sinteticamente illustrato nel panel "L'ARROSTO DEL GIORNO DOPO" – giovedì 23 febbraio – dalle 12 alle 13 in Auditorium Vivaldi.



LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO I PRODOTTI AGROALIMENTARI

In Piemonte turismo ed enogastronomia costituiscono un'alleanza di grande successo: i prodotti turistici legati alle produzioni d'eccellenza del territorio - dal tartufo bianco ai grandi vini DOCG e DOC, dal riso ai formaggi, dalle carni al cioccolato - fanno della nostra regione una delle più competitive a livello europeo.

Una tendenza positiva confermata anche dai numeri, in particolare per le colline piemontesi, che in questi anni si sono confermate come una meta in crescita e sempre più internazionale: più di 733mila visitatori nel 2016, di cui gli stranieri rappresentano il 46% degli arrivi e quasi il 50% delle presenze. Un settore sempre più importante per un'area che sta godendo anche dell'importante ricaduta del riconoscimento UNESCO attribuito nel 2014 ai paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato: un caso significativo che dimostra quanto i prodotti piemontesi dell'agroalimentare, spesso caratterizzati da un'importante impronta culturale fatta di tradizioni e di piccole produzioni eccellenti, possano costituire un'importante volano economico e di valorizzazione di un'intera regione.

Oltre che l'abbinamento prodotti-territorio, un importante asset turistico è costituito dagli "eventi" legati all'enogastronomia, che si stanno confermando come interessante fattore di attrazione. Il Salone del Gusto, per la prima volta in uno scenario "open" ha richiamato per le strade/piazze/parchi di Torino quasi mezzo milione di visitatori. Eventi come la Fiera del tartufo di Alba, Cheese di Bra, la Douja d'Or ad Asti coinvolgono storicamente centinaia di migliaia di visitatori, sia di prossimità sia di più lontana provenienza, così come Peperò, la sagra del peperone di Carmagnola, che nel 2016 ha richiamato 250mila visitatori, generando un impatto economico di oltre 5 milioni di euro. Puntare sul binomio turismo-prodotti tipici è un affare anche per località piccole e decentrate, valga per tutte il caso della Mostra regionale della Toma di Lanzo, capace di attrarre ben 15mila visitatori a Usseglio.

Merita ricordare, in conclusione, come la fama del Piemonte abbia da tempo varcato i confini nazionali e che, forte di questa tradizione vincente, la nostra regione sia la sede della prima e unica Università Internazionale di Scienze Gastronomiche, ospitata nel meraviglioso sito di Pollenzo e che proprio in Piemonte si svolga, fin dal 2008, BITEG, la Borsa internazionale del turismo Enogastronomico: il più autorevole workshop del settore la cui 18° edizione sarà per la prima volta a Cuneo, dal 27 al 30 di aprile, con tour operator in arrivo da tutta Europa.

Ciliegina sulla torta di questo riconoscimento internazionale del Piemonte come territorio di grande appeal turistico in ambito enogastronomico è stata la designazione, a fine 2016, di Torino come città che ospiterà, nel 2018, la finale europea del Bocuse d'Or, il maggior premio internazionale di alta cucina, vero e proprio campionato del Mondo del settore.

NB) la strategia regionale di VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ATTRAVERSO L'AGRO-ALIMENTARE è sinteticamente illustrata nel panel "QUANDO UN PRODOTTO TIPICO TRASCINA UN TERRITORIO" – venerdì 24 febbraio – dalle 11.10 alle 12 in Sala Mostra.