



News

Anno 2017 - Numero 11
21 dicembre 2017

"Maiali nella nebbia" nella provincia ferrarese



Torna a grande richiesta la seconda gustosa edizione di "Maiali nella Nebbia": dopo il successo della prima iniziativa svolta nell'autunno 2016 rientra oggi sulle tavole dell'intera provincia di Ferrara la manifestazione dedicata alle carni suine con due importanti novità. In primo luogo la distribuzione geografica: l'iniziativa ora è allargata di fatto all'intera provincia di Ferrara e coinvolge un periodo di tempo più lungo rispetto ad un solo fine settimana come l'anno precedente.

Quest'anno la manifestazione si concluderà il 3 dicembre. Ristoranti, trattorie e gastronomie – dislocate in molti comuni del ferrarese si cimenteranno nella preparazione, in tutte le salse, delle carni di maiale, offrendo piatti particolari ed a prezzi speciali, secondo esperienze e tradizioni che variano da luogo e luogo.

Chiara Cavicchi, sindaco di Voghiera, ricorda: "Il filo rosso sulle eccellenze enogastronomiche locali ormai unisce il Comune di Voghiera ed Ascom in un percorso strutturato ed efficace di promo-valorizzazione con diverse tappe: dal gemellaggio con Solomiac in Francia, all'appuntamento con "Voghiera in

Tavola", fino a Maiali nella Nebbia. Sempre con lo scopo di valorizzare la ristorazione ed in particolare quella tradizionale".

"Abbiamo pensato ad un progetto che diventasse più strutturale per valorizzare le eccellenze tipiche di questo territorio – spiega Davide Urban, direttore generale di Confcommercio Ferrara, che ha di fatto promosso e sostenuto questa iniziativa –. È stata allargata l'ampiezza territoriale dell'iniziativa, dando così non solo un momento di degustazione ai clienti ma anche un'occasione di visibilità in più agli operatori della filiera gastronomica, dalla bottega al ristorante".

Dal canto suo, Alberto Succi, vicepresidente regionale di Federcarni e figura storica dei macellai di Ferrara dichiara: "In questo modo diamo valore e presentiamo correttamente una carne - quella di maiale - che sicuramente è un vanto della nostra tradizione gastronomica ed è spesso attaccata ingiustamente. È il momento di rimettere la verità al centro e nella sua giusta dimensione".

Maiali nella Nebbia coinvolge anche i dettaglianti alimentari di Fida: "Diamo il pieno sostegno – ricorda Mauro Campi, il suo presidente provinciale –. Tutto ciò che è di qualità, tutto ciò che è di valore, rappresenta qualcosa di unico da salvaguardare e proporre ai palati dei ferraresi e non solo".

Venendo ai numeri, l'edizione 2017 praticamente fa il bis: si contano 38 attività di ristorazione cui si aggiungono altri 30 esercizi tra gastronomie e macellerie, per un totale di 68 attività coinvolte dall'Alto al Basso Ferrarese, rispetto alle 35 dell'edizione 2016.





News

Prampolini su aperture festive



“Ci fa piacere che ciclicamente le forze politiche si ricordino di una legge ferma ormai da due anni in Senato sulle aperture festive”: Donatella Prampolini, presidente FIDA e vicepresidente di Confcommercio, apre così, in un comunicato stampa, una riflessione sulla proposta lanciata da Luigi Di Maio del Movimento 5 Stelle su Facebook.

“Come abbiamo detto in più occasioni Confcommercio è a favore della pluralità distributiva che si persegue anche mettendo tutti in condizione di rimanere sul mercato. Mentre è fuori discussione, invece, che l'attuale deregolamentazione favorisca solo le grandi strutture che sono in grado attraverso la rotazione del personale di garantire trecentosessantacinque giorni l'anno di apertura”

“Oltre alla questione di carattere economico vi è una non trascurabile questione morale, sollevata anche dal Santo Padre recentemente. La conciliazione dei tempi di vita e lavoro e la cura della famiglia e degli affetti possono essere perseguite anche attraverso una normativa che tenga in considerazione sia i bisogni dei consumatori che quelli di imprenditori e dipendenti”.

“A chi dice che non è obbligatorio tenere sempre aperto rispondiamo che se qualcuno pensa che il mercato si autoregolamenti in maniera efficace vive di pura illusione. Gli accordi volontari penalizzeranno sempre i piccoli imprenditori a favore di chi ha la struttura per sfruttare ogni apertura”.

“Pertanto se le forze politiche finalmente decidessero di raccogliere l'appello che reiteriamo inascoltati ormai da anni ben vengano. Quello che non vorremmo è che si dimostrasse l'ennesima boutade elettorale per portare a casa voti illudendo persone che hanno già sofferto abbondantemente per una crisi senza precedenti”.

Sacchetti ultraleggeri



Ricordiamo che dal 1° gennaio 2018 i sacchetti ultraleggeri utilizzati come “sportine” per gli alimenti sfusi (ad es. quelle utilizzate nei reparti ortofrutta, quelle che contengono gli incarti con la carne e il pesce, quelle bucate per il pane), dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile. Gli stessi sacchetti dovranno essere ceduti a pagamento e il prezzo di vendita per singola unità dovrà risultare nello scontrino fiscale.

Le sanzioni, in caso di violazione di queste norme sono pesantissime: da 2.500 a 25.000 euro.

Un emendamento alla legge di Stabilità, sollecitato dalla Federazione, che modificava il regime sanzionatorio riducendo a 50 euro la multa in caso di mancata indicazione dell'importo del sacchetto sullo scontrino fiscale, è stato dichiarato inammissibile perché ritenuto estraneo ai contenuti della manovra.

Di seguito riportiamo la risposta di Assobioplastiche al seguente quesito inviato anche all'Ufficio legislativo del ministero dell'Ambiente:

“Si chiede se tra i sacchetti di plastica ultraleggeri sotto i 15 micron di spessore, richiesti a fini di igiene o forniti come imballaggio primario per alimenti sfusi, che saranno banditi a partire dal 1°





News

gennaio p.v. secondo una percentuale crescente di carbonio biobased, rientrano non solo quelli utilizzati nel settore ortofrutta ma anche quelli delle macellerie, panetterie e pescherie e se per tali sacchetti si intendono solo quelli che vanno a diretto contatto con l'alimento o se rientrano anche quelli di confezionamento di uno o più prodotti imballati (ad esempio, quelli bucati per il pane oppure le sportine che contengono l'incarto con la carne o il pesce)".

Questa la risposta pervenuta da Assobioplastiche:

"Né la direttiva 2015/720, né la legge nazionale di recepimento (art. 9 bis d.l. Mezzogiorno n. 91/2017 di modifica del Testo Unico Ambientale), limitano il campo di applicazione delle norme sulle borse ultraleggere ai reparti ortofrutta. Tali norme valgono dunque per tutte le borse utilizzate a fini di igiene o per alimenti sfusi, compresi gli ulteriori reparti menzionati, per i quali la normativa non prevede alcuna esenzione. Sempre a quanto risulta all'Associazione anche il ministero dell'Ambiente ha già avuto modo di chiarire tale aspetto rispondendo ad analogo quesito e confermando per l'appunto l'assenza di esenzioni per i predetti reparti cui dunque si applicano le medesime norme valedoli per le borse utilizzate nel reparto ortofrutta. Per quanto riguarda il secondo quesito, è opinione dell'Associazione - ovviamente da verificare sul campo considerato che manca ancora una casistica applicativa delle nuove norme sulle borse ultraleggere - che rientrino nella definizione di borse ultraleggere anche le sportine che contengono l'incarto con la carne, o il pesce, etc. Il testo della legge infatti, nel definire le borse ultraleggere, parla non solo di "alimenti sfusi", ma anche di borse "a fini di igiene", tra cui sembrerebbero rientrare proprio le sportine da lei menzionate (gli stessi lavori preparatori della direttiva citata militano in questo senso essendo stata respinta la proposta finalizzata ad esentare le borse per la carne, il pesce, etc.)".

Va sottolineato, in attesa di una risposta ufficiale del ministero dell'Ambiente, che l'ufficio Legislativo dello stesso, in via informale, ha tenuto a chiarire alcuni aspetti che ricalcano l'interpretazione fornita da Assobioplastiche. Il Ministero ha sottolineato, inoltre, come i fogli di plastica inseriti per separare gli alimenti non rientrano nell'ambito di applicazione del divieto di commercializzazione che si riferisce espressamente alle sole borse/sacchetti e non ai singoli fogli sfusi.





News

I numeri del Roadshow Runcard

THE LOOP

NUMERI

DOPO OLTRE SETTE
MESI SI È CONCLUSA LA
PRIMA EDIZIONE DEL
ROAD SHOW RUNCARD

A destra: Valeria Straneo "interviene"
su una forma di Parmigiano Reggiano
al termine della Bridgestone Run
abbinata alla tappa di Reggio Emilia
del Road Show Runcard.

Il Road Show Runcard è il villaggio itinerante dedicato all'Atletica e alla sana alimentazione nato grazie alla sinergia tra FIDAL, la Federazione Italiana di Atletica Leggera e FIDA, la Federazione Italiana Dettaglianti dell'Alimentazione di Confcommercio-Imprese per l'Italia. Un evento che si è svolto per diversi weekend in un cospicuo numero di città italiane per coniugare e promuovere, in tutte le tappe, l'atletica leggera e la sana alimentazione coinvolgendo sportivi, famiglie, cittadini e turisti. Dopo aver attraversato tutta l'Italia da Nord a Sud, i primi di novembre a Reggio Emilia si è tenuta l'ultima tappa della prima edizione, che era partita nel mese di marzo da Amatrice con un'iniziativa a favore delle popolazioni colpite dal terremoto. All'interno del villaggio sono stati promossi cibo salutare e tradizione locale e sviluppate molteplici attività: gare di velocità su un pistino breve, lancio del vortex, attività sportive varie, percorsi per i più piccoli per un primo approccio con l'atletica. I migliaia di appassionati e curiosi hanno anche potuto approfittare dei corner interattivi con i consigli dei nutrizionisti federali.



QUINDICI

Le piazze italiane che hanno ospitato le (altrettante) tappe dell'evento. Nell'ordine: Amatrice, Città di Castello, Padova, Catania (nella foto sopra), L'Aquila, Roma, Udine, Cervia, Reggio Calabria, Rieti, Prato, Cagliari, Bologna, Taranto e Reggio Emilia.

2

I GIORNI, IL SABATO E LA DOMENICA,
DI DURATA DI CIASCUN EVENTO.

60

I metri di lunghezza
del pistino d'atletica
Mondo Sport & Flooring
su cui si è fatta attività
in ogni piazza.

25

Il giorno di marzo
in cui Road
Show Runcard
ha preso l'avvio
da Amatrice.
Nell'occasione
la città ha ricevuto
la donazione del
pistino d'atletica.

5

Il giorno
di novembre
in cui Road
Show Runcard
si è concluso
a Reggio Emilia.



300

Le ore totali di video sulla nutrizione
sportiva proposte nei villaggi.



15

Gli atleti azzurri
testimonial
dell'evento in
ciascuna tappa.
Ad Amatrice è
"sceso in campo"
Andrew Howe.

1000

E più le persone che, nonostante
la pioggia torrenziale, hanno corso
e camminato con Valeria Straneo nel
corso dell'ultima tappa, nello spirito
della campagna Bridgestone Italia,
partner dell'evento, "Insegui il tuo
sogno, non fermarti mai".

12.500

I chilometri totali su e giù
per la penisola per passare
da una tappa all'altra.



50

LE SCUOLE
DI ATLETICA
COINVOLTE

