

Eventi

Insieme a Ötzi per dare valore al territorio

La promozione passa dal monococco: un incontro multidisciplinare per spiegarlo

Grande partecipazione di espositori e pubblico provenienti da tutta Italia per la seconda edizione di FERRARA FOOD FESTIVAL, la tre giorni dedicata alle eccellenze tipiche dei vari territori. Nell'ambito della kermesse, venerdì quattro novembre si è tenuto un convegno scientifico di altissimo livello. Organizzato dal Club Civiltà della Qualità in collaborazione con l'Ordine regionale dei giornalisti, il Convegno "Insieme per dare valore al territorio" ha visto la partecipazione di circa quaranta giornalisti oltre a una sessantina tra rappresentanti di Istituzioni, professionisti del settore e imprenditori provenienti da tutta la Penisola. Nella splendida cornice del Ridotto del Teatro Comunale di Ferrara

è andato in scena un vero spettacolo di "qualità alta" grazie agli interventi di qualificati relatori: Medici, Giornalisti, Fisici nucleari, Agronomi, Chimici e Docenti universitari dalle molteplici competenze legati da un unico intento, la ferma volontà di dare valore al territorio unendo le diverse competenze. Hanno reso possibile un'iniziativa di tale portata due sponsor d'eccellenza quali Coop Alleanza 3.0 e la Vassalli s.r.l., che ha scelto la tre giorni del Ferrara Food Festival per presentare in anteprima mondiale i suoi prodotti da forno ottenuti con farine di grano monococco, varietà Hammurabi e Norberto. Prodotti fatti con lo stesso tipo di grano trovato nelle tasche e nell'intestino di Ötzi, l'uomo di 5.300 anni fa ritrovato a seguito dello scioglimento dei ghiacciai: alte proteine, amido resistente, digeribilissimo.

Il convegno è stato coordinato da **Alberto Lazzarini**, vice presidente Ordine Regionale Giornalisti che ha aperto evidenziando l'operato dell'ODG Emilia Romagna: più di mille corsi di aggiornamento e approfondimento generale per i giornalisti tenuti in dieci anni. Lazzarini ha voluto rimarcare il ruolo fondamentale di una corretta informazione, oggi ancora più necessaria a causa del sovrabbondante e contraddittoria informazione presente sui tanti canali. Sono seguiti i saluti dell'assessore alle attività produttive del Comune di Ferrara, **Angela Travagli**, che non ha nascosto la soddisfazione da parte di tutta l'amministrazione per il battesimo del marchio DeCo pane aggiungendo "dopo quella del Pane Ferrarese presentata proprio in questa edizione, eccellenza riconosciuta a livello internazionale. Il nostro lavoro proseguirà già da domani per la promozione e per le nuove certificazioni

a marchio DeCo".

"Il valore delle relazioni per il buon funzionamento dei mercati" La

cooperazione, (lo stesso concetto di amicizia sui social è ridotto a un semplice like) e quanto sia urgente

dallo stato di "oscurità". Il professor Esposito ha poi chiuso il suo intervento ricordando l'esperienza illuminante di Adriano Olivetti.

A seguire, Lazzarini ha poi passato la parola al professor **Vincenzo Tassinari**, Docente di Global Marketing presso l'università la Bicocca di Milano dopo essere stato al vertice di Coop Italia per 25 anni. "Storia Presente-Futuro della grande distribuzione moderna" Tassinari ha ripercorso cronologicamente la storia delle distribuzione moderna, nata nel 1930 negli Stati Uniti e arrivata in Italia solo nel 1957 con i Supermarkets Italiani (ora Esselunga). Passando negli anni del dopoguerra, da un'economia di scarsità a quella dell'abbondanza, Tassinari ha ricordato la



Da sinistra: Roberto Manfredini, Gaetano Esposito, Fabio Mantovani, Vincenzo Brandolini, Adriano Facchini, Roberto Zalambani, Alberto Lazzarini, Lisa Bellocchi, Vincenzo Tassinari, Olivio Vassalli.

parola è poi passata ad **Adriano Facchini**, Agronomo esperto di marketing territoriale che, con l'entusiasmo e la professionalità che lo contraddistinguono, ha ricordato come, dagli anni 70 con il consumismo sia andato via via scomparendo il concetto di collettività. "La natura è esempio virtuoso di collaborazione tra i suoi elementi, ecco da qui la necessità di fare impresa, attenta e virtuosa, stringendo sodalizi tra tutti gli stakeholder del territorio. Occorre sviluppare collaborazioni tra soggetti che operano nella medesima area al fine di dare valore stabile a un territorio trasformandolo in un brand. Le prime tre categorie da coinvolgere sono: le imprese, la ricerca scientifica pubblica e la buona informazione e, per diffondere il progetto, l'Amministrazione locale e il supporto vitale del Volontariato. In conclusione: meno competizione, più conoscenza scientifica, più comunicazione, più confronto, più condivisione, più collaborazione, più cooperazione."

E' poi seguito l'intervento del professor **Gaetano Esposito**, presidente Istituto "Tagliacarne", illustre economista della scuola di Napoli e opinionista del Mattino per oltre 20 anni, che ha ricordato quanto negli anni sia andato smarrito il valore della

che le aziende più legate al territorio si uniscano e collaborino stabilmente per uscire dal tunnel. A tal proposito ha ricordato Antonio Genovesi, economista del '700 che, alle prese con la decadenza culturale, materiale e spirituale del suo tempo si rese conto della necessità di intervenire per riportare le arti, il commercio e l'agricoltura a nuovi splendori per far uscire l'uomo

nascita dei piccoli spazi cooperativi che nel tempo sono andati accorpandosi per unificarsi in cooperative e poi in ipermercati. Oggi, alla luce dei gravi problemi economici e di mercato, con l'arrivo di molti discount, la cooperativa nei suoi acquisti e nella sua politica aziendale si trova a dover scegliere tra la politica del prezzo più basso e del prezzo più equo. Questa la conclusione netta di Tassinari "Mai potremo cadere sulla qualità dei prodotti; ecco perché l'acquisto di ogni singolo individuo sarà fondamentale per l'intero futuro del settore". "Storia del frumento"

Vincenzo Brandolini, già Direttore Laboratorio di Chimica degli Alimenti Unife e padre dell'aglio di Voghiera Dop, dal 2010 unico aglio al mondo certificato, ha approfondito storia e peculiarità del grano monococco, il *triticum monococcum* elencando numerosi studi e progetti di ricerca su farine di monococco e nuove miscele. Ne ha inoltre elencato le qualità organolettiche che lo rendono prodotto di assoluta eccellenza e che, fattore determinante, la sua produzione non lascia debito ambientale sui terreni. Il monococco, dal punto di vista nutrizionale, si differenzia dal frumento tenero o da quello duro per l'alto contenuto di elementi che hanno un ruolo rilevante nelle funzioni cellulari e sono efficienti agenti antiossidanti. Questo cereale



Particolare dello stand della Vassalli s.r.l. situato in Piazza Trento Trieste con il Pane di Ötzi, prodotto con il grano monococco.

si presta per varie ricette: si usa come ingrediente per fare pane, piadine, pizza, biscotti e anche la pasta. Dal sapore e profumo caratteristico, numerosi studi hanno evidenziato come il consumo di prodotti a base di varietà di grano antico migliorerebbe sia i parametri proinfiammatori e/o antiossidanti sia quello glicemico e lipidico. Inoltre il grano monococco contiene un glutine più fragile rispetto al grano tenero, ciò lo rende più digeribile per il nostro organismo". Per chiudere il suo intervento, il professor Vincenzo Brandolini ha ricordato "il pane di Ferrara, prima del XII secolo era confezionato a mo' di pagnotta, si dovrà aspettare il 1536, in occasione di una cena ducale, per veder comparire il pane intorto (antenato della classica coppia ferrarese)". E sempre riguardo al marchio DeCo del pane ferrarese, ha ricordato come già nel 1287 il pane venisse marchiato con un sigillo, affinché se ne potesse identificare il produttore.

"*Ritmi circadiani, vita e società*" Il professor **Roberto Manfredini**, ordinario di medicina Interna UniFe cronobiologo, con una narrazione esaltante ci ha fatto entrare nel mondo sconosciuto dei cicli circadiani, di come convivano nel nostro organismo i geni del giorno e quelli della notte e di come il nostro orologio biologico, unico in ogni persona, controlli tutte le funzioni dell'organismo. Tutti gli esseri viventi sono inseriti in un calendario naturale ritmato dai cicli biologici, ma la quotidianità, gli impegni lavorativi, la famiglia, l'interazione

tra simili, hanno man mano imposto all'uomo di vivere seguendo altri ritmi, diversi da quelli biologici

avremo un netto miglioramento salutistico e di benessere sotto ogni punto di vista. Perché, ha concluso



La platea durante la conferenza nella splendida cornice del Ridotto del Teatro Comunale di Ferrara

mentre, nonostante sia pressoché ignorato, il nostro corpo continua ad avere un orologio endogeno

il professor Manfredini: "Anche *quando* mangiamo è importante tanto *quanto* mangiamo".



I prodotti realizzati utilizzando il grano monococco

completamente in sincrono con la natura. Rispettando al meglio i cicli cronobiologici del nostro corpo e dei nostri organi interni,

e di sementi. Mantovani ha poi ricordato quanto la ricerca possa fare per ridurre ogni tipo di spreco "Tutto ciò non è fantascienza ma

scienza applicata".

Lisa Bellocchi Presidente regionale Arga e di Enaj (Associazione giornalisti europei agricoli e ambientali) alla luce degli impegni che la portano ad operare in altri Paesi, ha avuto modo di confrontarsi con le loro strategie operative e promozionali constatando quanto margine ci sia ancora per valorizzare il nostro cibo e le nostre eccellenze locali. E, a questo proposito, supportata da numerose slide, ha presentato una ricerca su come oggi viene promosso il nostro made in Italy nei maggiori ipermercati della GDO e nei Discount. La conclusione? Si può fare di più! I nostri prodotti, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo, meritano certamente una valorizzazione maggiore.

Il convegno, ormai giunto al termine, si è concluso con le parole di **Roberto Zalambani**, illuminato giornalista bolognese appena riconfermato presidente Unarga - Gruppo di specializzazione della Federazione Nazionale della Stampa Italiana nei settori agricoltura, alimentazione, ambiente, energie, territorio, foreste e pesca - che si è rivolto in particolare alla platea di giornalisti ricordando l'impegno deontologico per una corretta informazione. Zalambani ha poi parlato della difficoltà della comunicazione oggi, frutto di una informazione omologata che, anche per motivi pratici ed economici che di fatto non permettono di approfondire gli argomenti trattati e/o l'utilizzo di fonti ufficiali, finiscono per non assolvere al compito primo di un giornalista.

A conclusione, i partecipanti al convegno si sono poi spostati in Piazza del municipio, nello stand della Vassalli srl dove li attendeva un tripudio di farina di grano monococco declinato in mille ricette!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

