

All'esame dell'Assemblea rabbinica italiana i contenuti da diffondere via internet

# I cibi ebraici certificati via web

Un sito e un'app per spiegare la kasherut nel made in Italy

DI CATERINA CERRI

I consumatori dei prodotti certificati *kosher* avranno a disposizione un utile strumento per verificare la provenienza nonché la conformità di cibi e bevande alle regole della *kasherut*. Il progetto «*Kosher Italian Guide*» è stato promosso dal ministero dello sviluppo economico, in collaborazione con **Federalimentare, Federbio, Unione delle Comunità Ebraiche Italiane e Centro Islamico Culturale d'Italia** nell'ambito del programma di «*Promozione delle certificazioni agroalimentari del made in Italy*», ideato da **Fiere di Parma** spa e presentato all'ultima manifestazione del **Cibus** di Parma tenutasi il 9-12 maggio 2016. Attualmente è stato predisposto il sito internet di riferimento; a breve dovrebbe essere disponibile, una volta incassato il via libera dell'Assemblea rabbinica italiana, assieme alla prima app scaricabile gratuitamente, dalle piattaforme iTunes e Google Play.

La pagina web *kosheritalianguide.com* riporta l'analisi di più di 5.000 cibi e bevande di oltre 950 aziende italiane del settore agroalimentare al fine di individuare i prodotti certificati *kosher* «made in Italy» indicando altresì se essi siano consumabili durante la Pasqua ebraica e se contengono latte o carne; ne risulta dunque una banca dati di facilissima consultazione sulle informazioni più specifiche dei prodotti *kosher*. Anche l'Italia dunque sta iniziando a cogliere le grandi potenzialità del mercato *kosher*, un business già da molto tempo percepito in altri paesi, soprattutto negli Usa dove si calcola che un prodotto certificato *kosher*, a parità di prezzo, venda il 40% in più rispetto al medesimo esemplare non certificato; si pensi, inoltre, che nel mondo i consumatori di cibo *kosher* sono circa 35 milioni, ma il dato più interessante è che solo una parte di essi è spinta da motivi religiosi. In pratica, sempre più non ebrei acquistano prodotti *kosher*: una scelta dettata dalla sicurezza che tale certificazione garantisce, grazie a controlli molto rigorosi su tutta la filiera produttiva.

Di fatto il cibo *kosher*, che significa conforme, rispetta i rigidi dettami ricavati dalla Bibbia e dai Testi Sacri i cui divieti e precetti trovano origine nel contesto storico e geografico in cui essi sono stati posti. E che sono principalmente legati a motivi di igiene; essendo il Medio Oriente, terra nata del popolo ebraico, un luogo caratterizzato da climi molto caldi, la *kasherut* è concentrata soprattutto sulla carne a partire dal metodo stesso di macellazione.

I prodotti certificati garanti-

## La Puglia portaerei per gli alimenti halal

La Puglia punta sul business *halal*. Un protocollo di intesa firmato alla Fiera del Levante da Università degli Studi di Bari, **Halal International Authority** e **Comunità islamica d'Italia** prevede l'istituzione di una cabina di regia destinata da un lato ad attivare un master interdisciplinare per le certificazioni *halal* coinvolgendo i dipartimenti di agraria, veterinaria ed economia dell'ateneo, dall'altro a creare un sistema di supporto alle attività imprenditoriali legate a questo settore che vogliono aprirsi un varco all'estero. Gli alimenti certificati *halal*, che cioè rispettano i dettami islamici (come la recisione della trachea e la morte per dissanguamento dell'animale al momento della macellazione), offrono rilevanti opportunità di sviluppo per le imprese del food italiano; si parla di un mercato da 2 mld di consumatori presenti in 57 paesi. E soprattutto alla Penisola araba, all'Asia e al Sudest asiatico che guardano le aziende italiane ed europee interessate a questo business. E nell'ottica di uno sviluppo futuro di tali rotte, la Puglia potrebbe giocare un ruolo strategico come piattaforma e hub euro-mediterraneo per il sistema del food *halal* e non solo. Considerando l'intera gamma di produzione sia agroalimentare che non, i prodotti «leciti» e islamicamente corretti creano un giro d'affari di 70 mld di euro soltanto in Europa (di cui 5 in Italia) e ben 700 mld a livello mondiale, secondo le cifre fornite in un recente convegno alla Fiera del Levante. **Sharif Lorenzini**, presidente di **Halal International Authority**, è convinto che la Puglia possa diventare «un centro logistico e commerciale di tutti i prodotti *halal* che viaggiano dall'Europa verso gli stati islamici».

Giovanni Bucchi

sono anche la totale assenza di additivi e altri composti o sostanze chimiche, con cui i cibi potrebbero venire a contatto durante la produzione. Il progetto è rivolto anche ai fruitori di cibo *halal*, in attesa di un'app a loro dedicata; questo perché la normativa ebraica sul cibo è la più restrittiva e la quasi totalità delle norme islamiche sono ricomprese dalla *kasherut*; infine sarà utile a vegani o vegetariani per sapere in quali cibi sono assenti carne e latte (mescolanza vietata dalla *kasherut*).



## Benessere animale, Osella sale in vetta

La cuneese **Fattorie Osella** (gruppo **Mondelēz International**) è la prima azienda casearia italiana ad aver portato a compimento un programma strutturato di valutazione del benessere animale. Programma che è conforme al protocollo del Centro di riferimento nazionale del benessere animale (CReNBA) dell'Istituto zooprofilattico di Brescia. A inizi 2015, in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e con l'organizzazione internazionale **Compassion in World Farming**, **Fattorie Osella**, che fattura 57 mln euro, ha chiesto e ottenuto dai 38 allevatori del Cuneese e del Torinese che le conferiscono il latte (40 mila tons l'anno), che adeguassero le loro strutture e prassi aziendali per soddisfare i requisiti previsti dal protocollo CReNBA, con mutua soddisfazione in termini di salubrità e sicurezza della materia prima e di salute e longevità degli animali.

Luisa Conti

## L'endorsement Usa per Tuttofood

Arriva dagli Usa un riconoscimento speciale per **Tuttofood**, la piattaforma di business per l'agroalimentare di Milano. **International trade administration** dello **US Department of commerce** ha rilasciato alla Milano world food exhibition, la cui prossima edizione si terrà in fieramilano a Rho dall'8 all'11 maggio 2017, la prestigiosa **Trade Fair Certification (TFC)**. Si tratta di una certificazione basata su parametri stringenti. Ed è accompagnato da un messaggio del presidente Usa, **Barack Obama**, concesso alle sole manifestazioni internazionali che dimostrino di garantire agli operatori Usa l'accesso a mercati in espansione. Per **Tuttofood** si tratta di un riconoscimento del proprio ruolo di leadership. Per altro, l'interscambio Usa-Italia vola: secondo dati **Ice-Istat**, nel 2015 le esportazioni agroalimentari italiane verso gli Usa hanno superato i 1.989 mln di euro (+21% rispetto ai circa 1.643 mln del 2014, che a sua volta aveva registrato un +7% sul 2013).

## RISIKO AGRICOLO

LO SPECIALISTA IN PIZZE E SNACK SURGELATI **RONCADINI** (96 mln euro previsti quest'anno) investirà 6 mln euro in una nuova linea per la produzione di pizze, la sua sesta, nello stabilimento di **Meduno-Pn**. La nuova linea, che entrerà in funzione nel 2017, è sviluppata con tecnologie completamente ingegnerizzate internamente all'azienda e che migliorano ulteriormente l'efficienza di produzione.

IL GRUPPO **LAVAZZA** ha inaugurato il suo primo centro di formazione a **Chennai**, in India, paese dove, soprattutto fra i giovani, si riscontra un forte interesse per la cultura del caffè. Il centro organizzerà corsi sulla tradizione del caffè italiano per baristi e ristoratori.

**SEGAFREDO ZANETTI** FRANCIA, filiale del torrefattore e distributore di caffè **Massimo Zanetti Beverage Group**, ha siglato un accordo con **AccorHotels**, il maggior operatore alberghiero mondiale con 3.900 strutture in 92 paesi, per fornirgli 700 tons di caffè l'anno. Nello stabilimento di **Sotteville-les-Rouen** di **Segafredo Zanetti Francia** (16 mila tons di caffè torrefatto per un fatturato di 102 mln euro) saranno dunque prodotte tre nuove miscele di caffè che saranno riservate a circa 2.500 hotel del gruppo **Accor** in 12 paesi europei (Germania, Austria, Belgio, Spagna, Francia, Gran Bretagna, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Portogallo e Svizzera).

**AUTOGRILL**, TRAMITE LA CONTROLLATA AMERICANA **HmsHost** e in partnership con **Jq Enterprises**, s'è aggiudicata un nuovo contratto della durata di 11 anni per la gestione di spazi dedicati alla ristorazione presso il **Terminal 2**, concorso **D** dell'aeroporto internazionale **Raleigh-Durham** in **North Carolina** (Usa). Il valore complessivo del contratto, valido fino al 2027, è stimato in circa 58 mln euro.

A PARTIRE DA FINE ANNO, SU ALCUNE NAVI DELLA COMPAGNIA DI NAVIGAZIONE **COSTA CROCIERE** saranno allestiti dei **gourmet bar** dedicati esclusivamente alla mozzarella di bufala. **Mozzarella** che sarà prodotta sul momento e a vista a partire da una cagliata di latte di bufala della **Piana dei templi di Paestum-Sa**, con un macchinario fornito da un'azienda italiana specializzata nella realizzazione d'impianti per l'industria lattiero-casearia.

IL GRUPPO ALIMENTARE TEDESCO **TCHIBO** (3,4 mld euro) rafforza la sua posizione nel mercato del Regno Unito e irlandese con l'acquisizione del torrefattore **Matthew Algie**, fornitore, fra gli altri, dei **Marks & Spencer's Cafe**, dei **Sainsbury's Cafe** e d'importanti **coffee shop** indipendenti. La neocontrollata continuerà a essere gestita dall'attuale management.

IL GOVERNO DEI PAESI BASCHI ha avviato le pratiche per creare la nuova **Doc Vigneti di Alava** (si veda **ItaliaOggi** del 17 agosto) su richiesta di 42 aziende vitivinicole di piccole dimensioni attualmente ancora aderenti alla **Doc Rioja**, che rappresentano 14 mln bottiglie sui 400 mln complessivi di questa denominazione. Con la pubblicazione d'un annuncio nel **Bollettino ufficiale** di Stato, molto probabilmente a ottobre prossimo, prenderanno il via i 60 giorni per opporsi alla creazione della nuova **Doc**, trascorsi i quali il governo Basco confermerà la sua richiesta e la comunicherà al ministero dell'Agricoltura spagnolo perché la trasmetta alla Commissione europea.

Luisa Conti