

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.

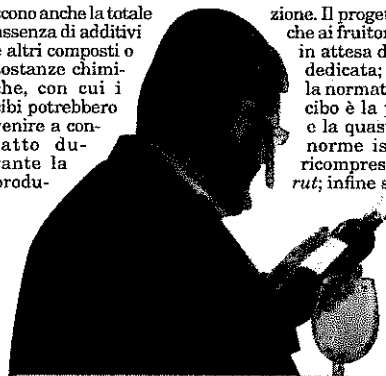
I prodotti certificati garanti-

## 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 produ-



zione. 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 a circa 1.643 mln del 2014, che a sua volta aveva registrato un +7% sul 2013).

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

## 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*, concourse *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.