

L'agricoltura sulla stampa estera

Da Bruxelles arriva una risposta a lungo termine ai produttori di latte, alle prese con il difficile momento del comparto, come ci racconta

"Le Monde" nell'articolo di apertura della rassegna stampa del mese, che propone, fra gli altri temi, le turbolenze del mercato del grano in Usa e un commento sui consumatori inglesi disposti a bere vini a basso contenuto alcolico.



L'UE rinvia a più tardi la risoluzione della crisi del latte
(quotidiano francese, 6 ottobre 2009)

I ministri europei dell'Agricoltura, riuniti urgentemente lo scorso 5 ottobre a Bruxelles, si sono limitati a lanciare una riflessione a lungo termine sulla crisi del settore del latte. Nessuna misura d'aiuto immediato è stata decisa, nonostante una manifestazione di molte migliaia di produttori.

Al termine della riunione, il commissario europeo all'agricoltura, la danese Mariann Fischer Boel, ha annunciato che "un gruppo di esperti di alto livello" si sarebbe riunito da martedì 13 ottobre per mettere a punto, entro fine giugno 2010, delle proposte su misure di medio e lungo termine da adottare a favore del settore. Questo gruppo rifletterà, in particolare, sulla messa in atto "di relazioni contrattuali" a livello nazionale tra produttori caseari ed industriali, per limitare gli effetti "della volatilità dei prezzi". Molti Stati, guidati dalla Francia e dalla Germania, hanno anche auspicato che il gruppo studi "un quadro regolamentato" del mercato del latte, ha precisato Fischer Boel.

Il commissario non ha proposto alcuna misura di breve termine, oltre a quelle già annunciate, come la possibilità per i governi di versare fino a 15.000 euro per produttore. Sostenitore di una nuova regolazione del settore caseario, il mini-

stro dell'agricoltura francese, Bruno Le Maire, si è rallegro del fatto che il mandato del gruppo di esperti corrisponda "parola per parola" alle proposte fatte dalla Francia e la Germania.

Circa 2.400 produttori di latte, a bordo di 740 trattori, secondo la polizia, e fino a 5.000 secondo gli organizzatori, hanno dato libero sfogo alla loro rabbia dinanzi all'edificio dove erano riuniti i ministri, in piena zona europea di Bruxelles.



McDonald's al Louvre!
(quotidiano britannico, 5 ottobre 2009)

La Monna Lisa presto diventerà la sua casa con un'altra icona mondiale. Con una decisione che irriterà sia gli amanti dell'arte che quelli della buona cucina, il Louvre presto ospiterà gli inconfondibili archi dorati della McDonald's: il prossimo mese, è prevista l'apertura di un ristorante della catena di *fast food* nel museo.

Didier Rykner, della rivista The Art Tribune, ha commentato: «Oggi McDonald's, domani negozi di vestitini a basso prezzo. Non sono contrario a che si mangi in un museo - ha aggiunto - ma McDonald's' certo non è il meglio della gastronomia». Il ristorante aprirà nel Carrousel du Louvre, l'ingresso sotterraneo al museo. Sarà il ristorante n. 1142 aperto in Francia dalla catena e cementerà la reputazione di questo Paese come principale fan della McDonald's fuori dagli Stati Uniti.



Sale il dollaro e scendono grano, soia e frumento
di Christine Stebbins
(settimanale Usa, 1 ottobre 2009)

Giovedì, i *future* americani su grano, frumento e soia sono scesi dell'1%, schiacciati da un dollaro più forte e da un greggio relativamente calmo. «Il dollaro è più alto e questo avrà un effetto negativo sul prezzo delle *commodity*. A parte i titoli di Stato, ogni cosa è più bassa - il mercato azionario, il greggio, i metalli», ha detto Tom Mikulski, della Lind-Waldock.

Un dollaro forte aumenta il costo delle *commodity* statunitensi, come grano, frumento e soia, e, generalmente, spinge gli investitori a vendere i cereali. Inoltre, un nervosismo generale, dettato dall'aumento delle norme federali concernenti i mercati finanziari e delle *commodity* statunitensi, ha inciso negativamente sui prezzi.

Alcuni analisti hanno fatto riferimento anche ad una reazione ritardata ai numeri al ribasso, relativi a frumento e soia, diffusi mercoledì dal Dipartimento all'Agricoltura degli Stati Uniti. Il Dipartimento ha infatti reso noto che, al primo settembre, la quantità di soia in possesso di produttori agricoltori e aziende cerealicole era pari a 138 milioni di *bushel*, grosso modo, 26 milioni in più rispetto alle previsioni dei commercianti. Inoltre, il governo ha aumentato dell'1,6% la previsione per il 2009 della produzione statunitense di frumento, portandola a 2,2 miliardi di *bushel*, in conseguenza di un maggiore raccolto estivo di frumento.

«Probabilmente, ciò che abbiamo visto ieri in chiusura di giornata è stato uno *short-covering* (una particolare vendita "allo scoperto", ndr) per registrare gua-

dagni mensili e trimestrali», ha detto Dan Manternach, analista della Doane Advisory Services, riferendosi ai movimenti che hanno interessato il frumento. (...) Alla Borsa di Chicago, il frumento per le consegne di dicembre ha chiuso in calo di 4 centesimi e 3/4, a 4,52 dollari e 3/4 a bushel. La soia e il grano continuano ad essere sotto pressione a causa di alcune previsioni, secondo le quali, in autunno, i produttori agricoli americani avranno un raccolto record di soia e sfioreranno il record nel raccolto del grano (...).

Un altro elemento a favore era dato dal ritardo del raccolto statunitense dovuto al fatto che le colture non fossero ancora mature, con piogge e freddo in tutto il Midwest per la prossima settimana. «Questo è esattamente ciò di cui non abbiamo bisogno. È il peggiore scenario possibile per l'inizio del raccolto», ha dichiarato Mike Palmerino, del servizio meteorologico della DTN Meteorlogix.



I consumatori di vino a favore di gradazioni più basse

di Stuart Peskett
(portale web britannico,
2 ottobre 2009)

Una nuova ricerca ha rilevato che quasi il 50% dei consumatori inglesi si dice disposto a comprare un vino con un contenuto alcolico di appena 9 gradi, purché il gusto non venga compromesso. Circa il 42% degli 800 intervistati ha dichiarato che comprerebbe "sicuramente" o "probabilmente" un vino con una gradazione alcolica del 9%, mentre il 59% ha confermato di gradire il concetto di un vino di questo tipo.

La ricerca è stata commissionata dall'inglese PLB, e dalla statunitense TFC Wines and Spirits, una società specializzata nella vendita di vini a basso contenuto alcolico, e i risultati sono stati diffusi ieri, primo ottobre, in occasione di un forum organizzato dalla Wine & Spi-



Foto Marchetti

rit Trade Association (WSTA), a Londra. David Stevens, della TFC, ha descritto i vini a bassa gradazione alcolica come "l'ultima frontiera" del settore vinicolo. Tutti i relatori che hanno preso parte all'evento hanno sottolineato la necessità di rendere più rigide le norme inerenti l'etichettatura del vino, e hanno invitato l'Ue ad approntare una definizione di termini quali "basso contenuto alcolico" o "ridotto contenuto alcolico", che attualmente non esistono. Jeremy Beadles, direttore generale della WSTA, ha aggiunto che i vini venduti nel Regno Unito dovrebbero essere commercializzati sulla base del loro contenuto alcolico; inoltre, i vini con una gradazione superiore all'1,2% non dovrebbero poter utilizzare gli "health claims" (quei messaggi che implicano una relazione diretta tra l'alimento, o un suo componente, e la salute).

In base all'attuale normativa comunitaria - con poche eccezioni, come la tedesca Pradikatsweins e l'italiana Moscatos - la gradazione minima consentita del vino è dell'8,5%, con un tetto massimo del 15%, e ai produttori vinicoli è consentito di ridurre il tasso alcolico solo del 2%, rispetto al livello originario. (...)



Meno dell'1% di bio nella ristorazione collettiva nel 2008

(quotidiano francese,
1 ottobre 2009)

I prodotti alimentari derivati dall'agricoltura biologica hanno rappresentato meno dell'1% degli acquisti alimentari della ristorazione collettiva nel 2008, secondo uno studio CSA per l'agenzia Bio (l'agenzia per lo sviluppo e la promozione dell'agricoltura biologica). La ristorazione collettiva (scuole, imprese, ospedali, pensionati, caserme, prigionieri) spende 7 miliardi di euro all'anno in acquisti alimentari e, secondo questo studio, nel 2008 ha dedicato 44 milioni di euro ai prodotti bio, cioè lo 0,63%.

Il biologico rappresenta lo 0,98% degli acquisti di prodotti freschi, lo 0,16% degli acquisti di congelati e lo 0,65% dei prodotti di drogheria. La barra simbolica dell'1% potrebbe essere superata nel 2009, secondo l'agenzia Bio. E secondo una proiezione di CSA, il bio potrebbe rappresentare il 4% degli acquisti nel 2012, cioè 285 milioni di euro all'anno. Nel 2012, la ristorazione collettiva di Stato (principalmente le amministrazioni) dovrà proporre almeno il 20% di prodotti alimentari bio, decisione presa in occasione della Grenelle dell'ambiente. Quella del 20% è anche una raccomandazione fatta alle altre imprese di ristorazione collettiva. Pertanto, la maggior parte dei catering intervistati (71%) ha annunciato l'intenzione di proporre prodotti biologici entro il 2012 (52% in modo certo). ■