

ALIMENTAZIONE

**Cibo sicuro
e qualità dei prodotti
Brescia «firma»
il passaporto etico**

• CESCO PAG 9

QUALITÀ ALIMENTARE. L'innovativo progetto sarà presentato sabato mattina al parco Biodiversità ad una platea internazionale

Brescia lancia il passaporto etico

Il documento con le caratteristiche di qualità, di identità e di sicurezza delle produzioni alimentari già scelto da 500 realtà produttive

Lisa Cesco

La qualità dei prodotti alimentari del territorio viaggia in tutto il mondo grazie al «passaporto etico», l'innovativo progetto made in Brescia che debutterà a Milano in apertura dell'Expo, sabato 2 maggio, all'interno del Parco biodiversità (teatro Centro della Terra) con il convegno «Ethical passport - Quality with no limits» (a partire dalle ore 10.30).

«L'IDEA È NATA per caso, prendendo spunto dal bando "Best practices in Expo" - racconta Paolo Boni, presidente del Consorzio bresciano "De Alimentaria Qualitate" e ideatore del passaporto -. In Lombardia abbiamo tanti caseifici, allevamenti, aziende di trasformazione, realtà che nella maggior parte dei casi sono piccole, quindi non riescono a fare "massa" e nemmeno a organizzare una comunicazione strutturata». Ma per promuovere i prodotti della tradizione alimentare locale all'estero e contrastare il problema delle imitazioni è oggi indispensabile comunicare la qualità, la sicurezza di un prodotto e il suo legame con il territorio: a questo pensa il passaporto etico delle produzioni alimentari (Pepa), marchio registrato e tutelato in tutti i Paesi dell'U-

nione europea.

«IL PASSAPORTO etico è un documento di accompagnamento ai prodotti che consente al consumatore di effettuare scelte veramente consapevoli, perché rende disponibili le caratteristiche di identità, qualità e sicurezza delle produzioni alimentari - spiega Boni -, ma anche i valori di etica sociale e ambientale, racchiusi in una serie di indicatori». Ad esempio si tiene conto del benessere animale, del risparmio energetico nella produzione degli alimenti, della gestione agronomica ambientale, della bioprotezione, della gestione delle risorse umane, della naturalità e tradizionalità. In più, per promuovere i prodotti della tradizione locale sui mercati esteri il passaporto si sofferma anche sulle caratteristiche sensoriali di ciascun alimento, spiegando ad esempio il modo corretto di cucinare e consumare i nostri prodotti.

Dai produttori di Grana a quelli di Bagoss, passando per le aziende che producono pasta, vino e vegetali, il passaporto etico è già stato scelto da 500 realtà produttive bresciane e lombarde, e ha suscitato l'interesse di altre regioni del centro-nord, fra cui l'Emilia Romagna che intende tutelare col passaporto tre prodotti d'eccellenza come il prosciutto

di Parma, l'aceto balsamico e il formaggio di fossa. Attraverso diversi step, l'obiettivo è arrivare nel giro di pochi anni a raccogliere attorno al passaporto etico 8.600 aziende sull'intero territorio nazionale.

UN ORGOGLIO tutto bresciano, visto che il progetto del passaporto etico, realizzato dal Consorzio De Alimentaria Qualitate (che annovera una ventina di soci, quasi tutti bresciani, di cui è capofila la Camera di commercio) è nato da una collaborazione pluriennale che ha coinvolto la stessa Camera di commercio, la Provincia, la Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche, l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e Emilia Romagna, l'Università statale e la Cattolica di Brescia.

«Il passaporto è una certificazione documentale che intendiamo arricchire con video e altre informazioni sulle aziende produttrici, attraverso un sito internet pensato per sviluppare un network innovativo e promuovere il sistema produttivo», afferma Boni, affiancato dal vice presidente del Consorzio De Alimentaria



Peso: 1-1%,9-35%

Qualitate, Marco Rossi, e dal segretario della Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche, Stefano Capretti.

Durante il convegno di sabato nel sito di Expo 2015 il passaporto etico - che si è ritagliato un posto di eccellenza nella selezione dei progetti su «Feeding the future, now» di Regione Lombardia - verrà presentato a una platea internazionale, con la partecipazione di importanti voci del settore agroalimentare, della distribuzione e della ristorazione, chiamate a discuterne vantaggi e opportunità. Alle 11.50 è prevista

una tavola rotonda cui parteciperanno fra gli altri Marco Hrobat, direttore dell'Orto mercato di Brescia e vice presidente dell'associazione nazionale Direttori mercati all'ingrosso, Claudio Truzzi, quality assurance manager di Metro Italia, Vincenzo Caporale della commissione Oie World Organisation for animal health, Iginio Massari, maestro dei maestri pasticceri italiani.●

L'obiettivo è raccogliere nel giro di pochi anni l'adesione di 8.600 aziende italiane

Lo ha realizzato il Consorzio «De Alimentaria Qualitate» con la collaborazione di più enti



Da sinistra Marco Rossi, Paolo Boni e Stefano Capretti alla presentazione del passaporto etico



Peso: 1-1%,9-35%