

ECONOMIA Le quotazioni internazionali si sono letteralmente dimezzate nel giro di un anno Grano, 40 miliardi "bruciati" dalle speculazioni

Mentre i prezzi dei prodotti alimentari aumentano su base annua nei campi resta deflazione profonda anche per effetto della speculazione sulla fame che ha bruciato nel mondo quasi 40 miliardi di dollari solo per il grano con le quotazioni internazionali che sono dimezzate in un anno da 5,36 dollari per bushel dello scorso anno a poco più di 3,95 dollari per bushel (27,216 kg), senza alcun beneficio per i consumatori ma con milioni di contadini in ginocchio. L'analisi viene dalla Coldiretti in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione della Fao, sulla base degli andamenti al Chicago Board of Trade, punto di riferimento del mercato delle materie prime agricole a livello internazionale. Manovre finanziarie sul cibo che stanno "giocando" senza regole sui prezzi delle materie prime agricole dove hanno provocato una grande volatilità im-

pedendo la programmazione e la sicurezza degli approvvigionamenti in molti Paesi. Nonostante il forte calo dei prezzi alla produzione agricola quelli al consumo rimangono alti con conseguenti difficoltà per i più poveri. Le speculazioni internazionali sono ag-



gravate a livello nazionale dalle distorsioni di filiera con il risultato che, nel giro di un anno, le quotazioni del grano duro destinato alla pasta hanno perso il 43 per cento del valore mentre si registra un calo del 19 per cento del prezzo del grano tenero destinato

alla panificazione. Un crack senza precedenti con i compensi degli agricoltori che sono tornati ai livelli di 30 anni fa, a causa delle manovre di chi fa acquisti speculativi sui mercati esteri di grano da "spacciare" come pasta o pane Made in Italy, per la mancanza dell'obbligo di indicare in etichetta la reale origine del grano impiegato. Secondo le stime internazionali nel 2016 si prevede una produzione mondiale di grano di 742,4 milioni di tonnellate, a causa degli incrementi produttivi in India, negli Stati Uniti e nella Federazione Russa, che con tutta probabilità, secondo la Fao, supererà l'Unione Europea diventando il più grande esportatore di grano. La produzione di cereali a livello mondiale nel 2016 dovrebbe salire a 2.569 milioni di tonnellate, con una crescita dell'1,5% rispetto all'anno scorso e sufficiente ad incrementare ulteriormente le scorte esistenti.

ECONOMIA

Latte e frutta nelle scuole, più spazio ai prodotti locali

Con il nuovo regolamento comunitario, che partirà dal 2017-2018, per i programmi "Latte e frutta nelle scuole" cambia tutto, il sistema si fonde e diventa più simile al vecchio programma frutta nelle scuole. Il Ministero delle Politiche agricole, in una apposita riunione, ha evidenziato che, a differenza del passato, i prodotti non potranno più essere distribuiti durante i pasti o come ingredienti dei pasti, sollevando le scuole o i comuni da parte della spesa, ma dovranno essere distribuiti, similmente a quanto avviene per l'ortofrutta, come merenda (a metà mattina o metà pomeriggio, a seconda delle situazioni). Sono disponibili 8 milioni di euro (latte) e 16,9 milioni di euro (frutta), ma potranno essere richiesti ulteriori fondi se altri stati non utilizzeranno tutto il loro assegnato. Per il latte e i derivati dovrà essere definita una strategia nazionale con gli obiettivi che si vogliono perseguire, con l'individuazione della fascia di età, dei prodotti e delle misure di accompagnamento, come già definito per i prodotti ortofruttili. Coldiretti ha chiesto che nella scelta dei prodotti sia data la priorità ai formaggi Dop del territorio, vista la disponibilità di prodotto sotto forma di porzioni da 20-25 grammi confezionati in modo da favorire la gestione distributiva e il consumo. Per i prodotti ortofruttili vengano privilegiati i prodotti di stagione e del territorio, utilizzando il vasto assortimento varietale nazionale.

Via al Comitato per la ricerca in agricoltura bio

Si è insediato presso il Ministero delle Politiche agricole il Comitato permanente di coordinamento per la ricerca in agricoltura biologica e biodinamica. Nell'ambito del Programma Nazionale per lo sviluppo dell'agricoltura biologica la ricerca ha una valenza strategica e le è stata dedicata la misura 10 in quanto la diffusione di tale metodo di produzione è legato all'innovazione delle tecniche colturali e di allevamento che richiedono da parte degli imprenditori agricoli un know how volto a sostituire i mezzi di produzione tradizionali con quelli meno impattanti sull'ambiente e la salute umana mantenendo delle

rese produttive in grado di soddisfare la domanda di mercato. Oltre agli incentivi che i Piani di Sviluppo Rurale prevedono per la ricerca, la Legge 488/99 (finanziaria del 2000) ha istituito il Fondo per la ricerca nel settore dell'agricoltura biologica e di qualità, alimentato dalle entrate derivanti dal versamento di contributi, nella misura del 2% del fatturato dell'anno precedente, relativo alla vendita di prodotti fitosanitari, di fertilizzanti di sintesi chimica e di presidi sanitari. La dotazione media annuale è di circa 3 milioni di euro e sono attualmente in corso 17 progetti nazionali e 7 internazionali.

Notizie in breve

ECONOMIA

Rischio sintetico, meglio i prati naturali

Recentemente è rimbalzata dall'Olanda la notizia di timori per i potenziali effetti tossici dei campi da calcio in erba sintetica. Il naturale resta dunque la scelta migliore.

AMBIENTE

Nuovo composto dalle foglie di patate

Alcuni ricercatori scozzesi stanno studiando la possibilità di estrarre un composto, chiamato

solanosol, dalle foglie lasciate in campo dopo la raccolta delle patate che generalmente vengono bruciate o interrate.

ENERGIA

Incentivi rinnovabili, restano 375 mln

Si sono liberati solamente 5 milioni di euro di risorse al 30 agosto per gli incentivi alle Fonti energetiche rinnovabili (Fer).

Prezzo minimo, va chiesto entro il 31/12

Il produttore di energia rinnovabile che cede corrente sul libero mercato ad un Trader (ovvero non ha un contratto RID di Ritiro Dedi-

cato con il Gse) può richiedere il conguaglio a prezzi minimi garantiti per il nuovo anno.

Col siero di latte si fanno bioplastiche

Il Gruppo Ricicla labs dell'università degli Studi di Milano studia il processo biologico per la produzione di bioplastiche dagli scarti agroalimentari del siero di latte pre-fermentato.

PESCA

Stop al fermo biologico in tutta Italia

Tornano finalmente in mare i pescherecci con la fine del fermo pesca lungo lo Ionio e il Tirreno, da Brindisi ad Imperia.



IL PUNTO COLDIRETTI

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Registrato presso il Tribunale Civile di Roma, Sezione per la Stampa e l'Informazione al n. 367/2008 del Registro della Stampa. Direttore Responsabile: Paolo Falconi

Dall'Ue semaforo verde per il decreto italiano che impone l'obbligo dell'indicazione di provenienza Via libera all'origine sul latte e formaggi

In etichetta dovrà essere riportato luogo di mungitura, condizionamento e trasformazione

Storico via libera della Unione europea alla richiesta italiana di indicazione di origine obbligatoria per il latte e i prodotti lattiero-caseari. Sono, infatti, scaduti senza obiezioni i tre mesi dalla notifica previsti dal regolamento 1169/2011 quale termine per rispondere agli Stati membri che ritengono necessario adottare una nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti. E' quanto afferma la Coldiretti che al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio ha presentato in anteprima le



confezioni di latte, burro e mozzarella con le nuove etichette per aiutare i consumatori a scegliere. Il provvedimento fortemente sostenuto dalla Coldiretti era stato annunciato dal premier Matteo Renzi e dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina in occasione della Giornata nazionale del latte Italiano a Milano, organizzata proprio dalla maggiore organizzazione degli imprenditori agricoli in Europa. Il via libera comunitario risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero delle Politiche agricole, in

più di 9 casi su 10, considerano molto importante che l'etichetta riporti il Paese d'origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre

il 76% lo è per il latte a lunga conservazione. Il provvedimento riguarda l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari che dovrà essere indicata in etichetta con:

- "paese di mungitura: nome del paese nel quale è stato munto il latte";
- "paese di condizionamento: nome della nazione nella quale il latte è stato condizionato";
- "paese di trasformazione: nome della nazione nella quale il latte è stato trasformato".

Qualora il latte o il latte usato come

ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato e trasformato nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: "origine del latte: nome del paese". Se invece le operazioni indicate avvengono nei territori di più paesi membri dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "miscela di latte di Paesi UE" per l'operazione di mungitura, "latte condi-

zionato in Paesi UE" per l'operazione di condizionamento, "latte trasformato in Paesi UE" per l'operazione di trasformazione. Infine se le operazioni avvengono nel territorio di più paesi situati al di fuori dell'Unione Europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: "miscela di latte di Paesi non UE" per l'operazione di mungitura, "latte condizionato in Paesi non UE" per l'operazione di condizionamento, "latte trasformato in Paesi non UE" per l'operazione di trasformazione.

ECONOMIA

Moncalvo: "Ora ci sono le condizioni per alzare il prezzo in stalla"

Con l'etichettatura di origine si dice finalmente basta all'inganno del falso Made in Italy con tre cartoni di latte a lunga



conservazione su quattro venduti in Italia che sono stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio riportarlo in etichetta". Lo ha detto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel dare la notizia del via libera Ue al provvedimento che mette finalmente in trasparenza il settore lattiero-caseario. La notizia è stata salutata dal mercato con il prezzo del latte italiano alla stalla "spot", venduto cioè al di fuori dei normali contratti di fornitura, che è salito del 71% passando dai 24,74 della fine di aprile ai 42,3 centesimi al litro della fine settembre, in soli 5 mesi e mezzo, secondo l'analisi della Coldiretti. Ci sono ora tutte le condizioni per alzare il prezzo pagato agli allevatori e chiede l'immediata apertura del confronto con l'industria lattiero casearia italiana per tenere conto della nuova situazione di mercato.

ECONOMIA Aumenta il contenuto di acqua e cade il divieto di aromi chimici a beneficio dei maiali esteri

Decreto salumi, è allarme prosciutti gonfiati

Arriva il prosciutto gonfiato che contiene più acqua e anche aromi chimici, sinora vietati, a danno dei consumatori e degli allevatori italiani. A lanciare l'allarme è la Coldiretti con l'entrata in vigore del cosiddetto "decreto salumi" che recepisce norme comunitarie concernenti la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria. Vengono aumentati di un punto percentuale i tassi di umidità relativi al prosciutto cotto, a quello cotto scelto e a quello cotto di alta qualità, il che significa che il contenuto di acqua consentito sarà pagato dagli acquirenti come se fosse carne. L'incremento del tasso di umidità previsto per le tre categorie di prosciutto andrà a minare la qualità del prodotto stesso a discapito del maiale italiano, le cui carni hanno caratteristiche qualitative superiori a quelle dei maiali importati dai paesi del nord, penalizzando i nostri allevatori. Il decreto cancella poi il divieto di utilizzo di aromi chimici, aprendo così la strada alla possibilità di correggere gusto e sapore



dei salumi fatti con materia prima scadente e di dubbia origine. Viene infatti sostituita la distinzione tra aromi artificiali e naturali identici con un riferimento generale al regio-

lamento UE 1334/2008, relativo agli aromi e alle sostanze aromatizzanti. Ad essere abolita è anche la "scadenza", il cosiddetto termine minimo di conservazione che era fissato al massimo entro 60 giorni dalla data di confezionamento del prosciutto cotto e che ora sarà invece deciso direttamente dal produttore. Paradossalmente viene mantenuta, invece, la possibilità di utilizzare le cosce di maiale congelate per produrre il prosciutto crudo

stagionato per il quale viene però ridotta a 40 giorni la fase minima di riposo (55 giorni per le cosce superiori agli 11 chili). Si tratta di norme per favorire le importazioni dall'estero di maiali più leggeri di quelli italiani sfruttando la mancanza dell'obbligo dell'etichetta d'origine. Altra novità del provvedimento è l'inserimento nel decreto del Culatello, sino ad oggi assente, ma anche qui si apre a una "industrializzazione" del prodotto (uso di involucri artificiali al posto del tradizionale budello naturale, ecc.) che rischia di abbassare la qualità. "Occorre salvaguardare la tradizione artigianale della nostra salumeria che ha conquistato i mercati internazionali nel rispetto della tradizione e della qualità", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "va fermata una deriva comunitaria che punta all'omologazione verso il basso della qualità, troppo spesso con la complicità di una parte dell'industria anche nazionale".

L'ANALISI

Carrello spesa ai minimi ma cresce voglia di qualità

Con un peso di 18,9 chili alla settimana il carrello della spesa si è alleggerito al minimo storico da dieci anni, con un taglio netto nelle quantità di 2,5 chili accompagnato però da una crescente attenzione alle caratteristiche qualitative, alla sostenibilità ambientale e sociale e dalla curiosità per nuovi alimenti soprattutto con proprietà salutistiche. Il cibo ha ormai un alto valore simbolico, perché incarna l'identità e promuove la distintività di un territorio; inoltre, nella sua scelta da parte dei consumatori entrano in gioco anche valori etici e sociali. In 37,1 milioni (di cui ben 15,2 milioni regolarmente), secondo una analisi Coldiretti/Censis, acquistano prodotti dopo avere verificato che la loro produzione e distribuzione non abbia creato danni sociali, e 37 milioni (di cui 13,7 milioni regolarmente) controllano che i prodotti non siano legati a processi dannosi per l'ambiente. Il consumo di prodotti biologici è cresciuto ininterrottamente negli ultimi 10 anni nonostante la crisi ed oggi sono ben 13 milioni gli italiani che portano in tavola cibo bio almeno una volta a settimana. Anche l'italianità totale del prodotto, sin dalle materie prime, è oggetto di verifica crescente da parte dei consumatori: 45,6 milioni di italiani fanno tale verifica e di questi 21,4 milioni regolarmente secondo Coldiretti/Censis. Sono 36,3 milioni gli italiani maggiorenni che sarebbero disposti a pagare di più per un prodotto italiano rispetto ad uno di altra provenienza: 21,8 milioni pagherebbero fino al 10% di più, 9,5 milioni tra il 10% e il 20% in più, 4,9 milioni oltre il 20% in più. Il sostegno delle realtà produttive territoriali è un altro elemento che guida le scelte dei consumatori con 43,4 milioni di italiani che acquistano prodotti locali e a km zero (18 milioni regolarmente e 25,4 milioni di tanto in tanto). Per il 40,7% degli italiani i prodotti a chilometro zero sono la garanzia di poter consumare cibi freschi e sicuri, per il 38,9% sono anche una soluzione per sostenere l'economia e lo sviluppo locale (lo pensa il 51,8% dei Millennials).

Caporalato, ora occhio a prodotti esteri

Con la legge sul caporalato l'Italia si pone all'avanguardia nella tutela del lavoro nei campi che va estesa anche ai prodotti importati che sono ottenuti anche dallo sfruttamento del lavoro minorile che riguarda 100 milioni di bambini secondo l'Organizzazione Internazionale del lavoro (ILO). E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della approvazione definitiva della legge sul caporalato nel sottolineare che occorre ora garantire che dietro tutti gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un percorso di qualità che riguarda l'ambiente, la salute e il lavoro, con una equa distribuzione del valore. Se i prodotti agroalimentari italiani sono ora garantiti, dalle rose alle ba-

nane, dallo zucchero di canna all'olio di palma, dal cacao al caffè fino ai gelsomini sono molti i prodotti importati sui quali pesa addirittura l'ombra dello sfruttamento minorile. Un fenomeno diffuso nel tempo della globalizzazione dei mercati che si fa paradossalmente finta di non vedere solo perché avviene in Paesi lontani e che viene spesso addirittura incentivato da accordi europei agevolati per l'importazione di prodotti alimentari, dal riso del Myanmar all'olio dalla Tunisia fino alle trattative in corso, anche per i prodotti frutticoli, con i Paesi del Mercosur (Argentina, Brasile, Paraguay, Uruguay) dove non ci sono le stesse norme di tutela del lavoro vigenti in Italia.

Bandi Pei, ecco la situazione per regione

Nelle varie regioni italiane, lo strumento del Pei "Partnership europea per l'innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" sta iniziando a trovare attuazione con la pubblicazione dei relativi bandi Psr relativi alla Sottomisura 16.1 (Sostegni per la costituzione e operatività dei GO

del Pei) e 16.2 (Sostegni per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie). Venti Psr su 21 hanno programmato l'intervento (unica eccezione la Valle d'Aosta che ha deciso di non attivare la Sottomisura 16.1). In questi ultimi mesi varie regioni italiane hanno avviato l'intervento con la pubblicazione dei relativi bandi. Al momento infatti: Toscana, Emilia-Romagna, Puglia e Marche hanno già aperto e chiuso i termini per la presentazione delle domande mentre in Veneto, Umbria, Piemonte e Provincia Autonoma di Trento il bando è ancora attivo.

TUTTI GLI APPROFONDIMENTI SUL SITO WWW.ILPUNTOCOLDIRETTI.IT

ECONOMIA La Finanziaria conferma l'addio all'imposta anticipato da Renzi a Coldiretti

Stop Irpef e sì alla decontribuzione giovani

Abolizione dell'Irpef agricola, decontribuzione degli agricoltori under 40 e più tutela per il Made in Italy. Sono i provvedimenti per il settore primario contenuti nella Legge Finanziaria approvata dal Consiglio dei Ministri, che portano complessivamente a 1,3 miliardi il taglio delle tasse verso le imprese agricole, considerato lo stop a Imu e Irap. Come anticipato dal premier Matteo Renzi e dal Ministro Maurizio Martina alla Giornata dell'Olio promossa dalla Coldiretti a Firenze, per il triennio 2017-2019 viene dunque abolita la cosiddetta "Irpef agricola". I redditi dominicali e agricoli non concorreranno cioè alla base imponibile Irpef di coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali. Un provvedimento che interessa circa quattrocentomila aziende agricole consente di recuperare risorse per gli investimenti finalizzati all'innovazione e alla crescita dell'occupazione



in un settore particolarmente dinamico come l'agroalimentare Made in Italy. "L'agricoltura torna finalmente ad essere un settore strategico nelle politiche del Paese a sostegno della ripresa economica ed occupazionale" commenta il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare positivamente anche "l'impegno del Presidente del Consiglio a tutelare il grano italiano che si trova in un difficile

momento di crisi". E', infatti, previsto anche il rifinanziamento del fondo Mi-paaf per il piano cerealicolo 2017-2019, che servirà a sostenere e stabilizzare gli investimenti per la filiera del grano. Per gli agricoltori under 40 che aprono un'impresa la Finanziaria dispone poi l'esonero dei contributi previdenziali al 100% per i primi tre anni e poi del 66% e 50% per il quarto e quinto anno. "Un sostegno concreto alle circa 20mila start up agricole promosse dai giovani che nasceranno da qui al 2020 grazie ai piani di sviluppo rurale dell'Unione Europa per il quale ringraziamo il Governo ed

in particolar modo il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina - spiega Maria Letizia Gardoni, leader dei giovani della Coldiretti -. Consci della delicatezza dei primi anni di vita delle nuove aziende agricole abbiamo da subito proposto al Governo una misura che potesse aiutare a ridurre il carico fiscale. Siamo oggi felici - conclude la rappresentante dei giovani della Coldiretti - di scoprire che una nostra intuizione è diventata realtà". Tra i provvedimenti, confermata anche la compensazione iva sulle carni bovine e suine per circa 20 milioni di euro. Azzerati i costi della garanzia bancaria, concessa da ismea, a favore delle imprese agricole, grazie al piano Industria 4.0 che prevede anche l'accesso delle imprese agricole, alimentari e contoterzisti ad ammortamento e superammortamento per gli investimenti in macchine innovative.

Crescono le importazioni di cibi pericolosi, ecco la "lista nera"

Dalle nocchie turche alle arachidi dalla Cina inquinate da aflatoxine cancerogene fino alle spezie dall'India, come il peperoncino contaminato da pesticidi oltre i limiti o con problemi da infezioni microbiologiche, salgono sul podio dell'elenco dei prodotti alimentari più a rischio per la salute che vede al decimo posto il pesce vietnamita, per la presenza di pericolosi livelli di metalli pesanti. E' quanto emerge dal dossier Coldiretti su "La classifica dei cibi più pericolosi" presentato al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio ed elaborato sulla base del Rapporto del Ministero della Salute sui sistemi di allerta europeo, che registra gli allarmi per rischi alimentari

verificati a causa di residui chimici, micotossine, metalli pesanti, contaminanti microbiologici, diossine o additivi e coloranti nel 2015. Se le nocchie e l'altra frutta secca dalla Turchia contaminate da aflatoxine cancerogene sono quelle che hanno fatto scattare il maggior numero di allerta comunitari, a seguire da vicino ci sono le arachidi dalla Cina per lo stesso tipo di pericolo mentre il peperoncino e le altre spezie dall'India, per la presenza di contaminazioni microbiologiche e di residui chimici in eccesso, sono al terzo posto. Una classifica che dovrebbe far riflettere i quasi 35 milioni di italiani, di cui 9,7 milioni regolarmente, che abbinano ingredienti italiani con prodotti provenienti da altri

paesi, come ad esempio la curcuma originaria dell'India o le bacche di goji, i fagioli azuchi e lo zenzero che sono in gran parte di provenienza cinese. "Non c'è più tempo da perdere e occorre rendere finalmente pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero per far conoscere anche ai consumatori i nomi delle aziende che usano ingredienti stranieri", ha sottolineato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "bisogna liberare le imprese italiane dalla concorrenza sleale delle produzioni straniere realizzate in condizioni di dumping sociale, ambientale con rischi concreti per la sicurezza alimentare dei cittadini".

Arriva il primo mercato dei prodotti terremotati

Dalle fragole e frutti di bosco di Amatrice ai dolci di Accumoli, dai succhi e le marmellate biologiche di Norcia alle mortadelle di Campotosto, dal pecorino dei Sibillini allo zafferano fino al pecorino amatriciano e la caciotta solidale realizzata con il latte delle mucche sfollate. Sono solo alcuni dei prodotti simbolo della rinascita che sono approdati con grande coraggio e dignità a Villa d'Este di

Cernobbio per inaugurare il primo mercato degli agricoltori terremotati organizzato dalla Coldiretti a 50 giorni dal sisma. Si tratta della prima iniziativa che riunisce molte aziende di tutti i territori feriti dal sisma e che ha un impatto economico diretto su queste zone per fermare l'abbandono delle campagne duramente colpite. Quasi 3 italiani su 4 (74%) hanno partecipato ad iniziative di solidarietà per il terre-

moto che ha colpito il centro Italia il 24 agosto scorso secondo l'indagine Coldiretti/Ixe' dalla quale emerge che il 42% ha donato con SMS o su conto corrente, il 19% tramite associazioni e ben il 13% mangiando l'amatriciana nei luoghi che hanno aderito all'iniziativa. Tra coloro che hanno donato, il 76% ritiene che acquistare prodotti alimentari del territorio colpito dal sisma possa aiutare la ripresa.



TUTTI GLI APPROFONDIMENTI SUL SITO WWW.ILPUNTOCOLDIRETTI.IT