

I FRONTI DELL'ECONOMIA

Pesaro

Salviamo la Casciotta d'Urbino «No ai formaggi e ai cibi sintetici»

Ieri al Vinitaly forum con il Consorzio di tutela. Paolo Cesaretti: «Una tradizione da difendere»
Mirco Carloni (Commissione agricoltura): «I nuovi prodotti sono una menzogna e si uccidono animali»

«No ai formaggio sintetico, sì a quello tradizionale e garantito». Parte dalla provincia di Pesaro Urbino la crociata contro i prodotti «innovativi» dell'alimentazione e a difesa di quelli della tradizione garantiti anche dalla Dop. A farsene carico è il consorzio della Casciotta d'Urbino Dop che a pochi giorni da A pochi giorni dal provvedimento approvato dal Consiglio dei Ministri, che sancisce il divieto di produzione, commercializzazione, importazione del cibo sintetico, ha organizzato un incontro sul tema al Vinitaly di Verona, dal titolo «La Bellezza è nel Gusto».

«Il cibo sintetico - ha detto Mirco Carloni, presidente della XIII Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati - oltre al fatto che non può essere para-

DI SANTE (COLDIRETTI)

«Non si conoscono gli effetti sulla salute». Torriani (Bio): «Allevamenti in pericolo»



L'evento di ieri al Vinitaly di Verona con il consorzio Casciotta d'Urbino Dop

gonato ai nostri prodotti della tradizione, è una grande menzogna. Per produrlo in laboratorio si devono uccidere comunque degli animali. E non è nemmeno più sostenibile, il governo ha fatto bene a imporre il divieto, con il provvedimento approvato in Consiglio dei ministri, di vendere, importare, produrre e distribuire questo alimento. E necessario tutelare la nostra dieta mediterranea difendendola da que-

ste nuove invenzioni che tendono a ingannare il consumatore», **Paolo Cesaretti**, coordinatore del Consorzio tutela, ha quindi ricordato i valori della Casciotta, formaggio di origini rinascimentali: «Una Casciotta d'Urbino Dop è molto più di un semplice alimento. Può suscitare emozioni, stupore, scoperta, raramente delusione. Se non avessimo tutte queste sfumature, non sarebbe altro che un comune ci-

bo». Per Tommaso Di Sante, presidente Coldiretti Pesaro e Urbino, «il cibo è un bene prezioso e di tutti ed è legato alla storia e alla cultura di un paese. Sicuri che danneggerebbe l'economia e l'immagine del made in Italy nel mondo, con il rischio di monopolio da parte di alcune grandi industrie del settore, il cibo sintetico metterebbe a rischio anche la salute dell'uomo, dato che non conosciamo con certezza gli effetti a lungo termine». Francesco Torriani, presidente Consorzio Marche Biologiche, ha suscitato anche un altro allarme: «Bene prendere posizione contro la produzione delle carni sintetiche, contraria a un modello produttivo che è molto lontano dalla nostra cultura». È intervenuta anche Anastasia Ciotti del Consorzio Tutela Oliva Ascolana del Piceno Dop: «L'Oliva Ascolana del Piceno Dop non ha nulla a che vedere con il cibo sintetico. È un prodotto principe di un piatto della tradizione e mai potrà essere modificata introducendo nella ricetta fake-food».

David Eusebi

Via alle domande

Street food a Fiorenzuola: bando aperto

Ancora qualche giorno di tempo per partecipare all'avviso pubblico per l'assegnazione stagionale di un'area, per il biennio 2023-2024, a Fiorenzuola di Focara per somministrare alimenti e bevande su mezzo mobile attrezzato. Gli interessati possono presentare domanda entro le ore 13 del 19 aprile al Comune di Pesaro a mezzo Pec (comune.pesaro@emarche.it). È quanto previsto dal bando del Comune, emesso per «arricchire la proposta di servizi dello splendido borgo di Fiorenzuola di Focara, che da poco ha ottenuto il riconoscimento di "borgo ospite" da "I Borghi più belli d'Italia" e dare un'ulteriore risposta ai tanti visitatori che d'estate arrivano in questo luogo straordinario attirati dalla spiaggia, uno dei simboli del territorio e di Pesaro2024 e della natura del Parco San Bartolo», sottolinea Francesca Frenquellucci, assessora con delega alle Attività economiche.

Il bando è rivolto agli operatori commerciali in possesso di "autorizzazione itinerante", muniti di mezzo idoneo allo street-food. Il vincitore del bando potrà svolgere la sua attività per un periodo massimo di 120 giorni in piazza Dante Alighieri.

Economia circolare e materiali-eco. Collaborazioni con il gruppo Biesse e con il colosso dell'arredo Ikea

«Manifaktura», la startup che guarda al futuro del mobile ha inaugurato la nuova sede

Facilitatore ed anche un vettore di informazioni per le aziende, soprattutto quelle legate al mobile arredo. Questa è la funzione di una startup che si chiama «Manifaktura» ed ha la sua nuova sede - ieri l'inaugurazione - in strada Campanara. A guidarla Francesco Balducci che è anche docente di materiali ed economia circolare all'università di Camerino, e Alessandra Cecchini. Benché abbia tre anni di vita vanta collaborazioni con il gruppo Biesse, quindi con il colosso Ikea ed ha anche lavorato per un convegno in Brasile

ATENE

Presente all'inaugurazione anche il rettore dell'università di Camerino

con Confindustria per far vedere il punto di innovazione delle aziende italiane. Lavora anche Manifaktura con Catas che è il laboratorio di prova e ricerca applicata a livello europeo per il settore del legno-arredo. Ed era presente il direttore Franco Bulian, mentre per la Biesse era al tavolo il responsabile per l'innovazione Paolo Tarchioni.

Tra le curiosità di un futuro prossimo venturo arrivare anche alla realizzazione di un letto: dei pannelli in legno, un po' quello che accade nei cibi al supermercato per capire da dove vengono e come sono composti, aiutando quindi i processi lavorativi. Lavoro, questo che viene sviluppato in collaborazione con la Biesse, che passa anche attraverso anche l'uso delle colle «perché il processo dell'economia circolare è quello di arrivare all'uso di materiali a base bio», dice Balducci.



Francesco Balducci e Alessandra Cecchini hanno fondato tre anni fa la società «Manifaktura» che opera nell'ambito del mobile-arredo

Un campo quella sostenibilità e l'innovazione che andrà un po' a toccare tutti i settori produttivi «perché con le nuove normative europee si analizzeranno i metalli che vengono importati stabilendo anche le emissioni di Co2 che si sono emesse per la produzione», continua il fondatore di Manifaktura.

La base operativa di questa startup è quella legata al settore del mobile «anche perché abbiamo un centinaio di aziende come nostri clienti e stiamo lavorando in questo momento per una fabbrica del nostro entroterra che usa tecnologie molto particolari per la curvatura del legno al fine di arrivare a mobili pensati per

le carceri italiane e quindi devono avere particolari caratteristiche».

Per l'inaugurazione della nuova sede di Manifaktura si è anche collegato il rettore dell'università di Camerino Claudio Pettinari, un chimico, che ha spinto molto l'ateneo del maceratese sullo studio e sulla ricerca di materiali innovativi. E l'università di Camerino collabora con questa startup nata in città e che guarda ai processi produttivi futuri con una particolare attenzione proprio all'uso dei materiali, all'ecosostenibilità.

Una facilitatore, Manifaktura, per arrivare anche alle certificazioni, indispensabili per le esportazioni soprattutto dentro i mercati occidentali sempre più attenti a queste problematiche. Ed Ikea, ma non solo Ikea, stanno camminando proprio verso questa direzione.