

Naturium, settimana culturale dedicata all'etichetta trasparente pianesiana

Incontro con Andrea Pepi, responsabile nazionale Enuly, azienda che seleziona e commercializza i prodotti dei marchi che aderiscono al protocollo pianesano

Settimana culturale dedicata all'etichetta trasparente pianesiana presso i centri “Naturium” delle province di Cosenza e Catanzaro. In questo contesto, martedì



17 alle ore 18 il “Naturium” di Rende (Cs) ospiterà un incontro con Andrea

Pepi, responsabile nazionale Enuly, azienda che seleziona e commercializza i prodotti dei marchi che aderiscono al protocollo pianesano. Vista l'importanza dell'evento, hanno già dichiarato la loro volontà di partecipare all'iniziativa Mimma Iannello, presidente regionale di Federconsumatori Calabria, Selene Falcone, presidente regionale di Legaconsumatori Calabria, Carlo Barletta, presidente regionale di Adiconsum, Maria Stefania Valentini, presidente regionale Codacons. L'etichetta pianesiana prende il nome dal nome del suo ideatore, Mario Pianesi, ed è nota anche come “etichetta trasparente pianesiana”. In pratica è un sistema di etichettatura alimentare in cui vengono riportati non solo gli ingredienti di un determinato alimento, ma anche le caratteristiche che riguardano le materie prime, l'utilizzo di acqua, energia e Co2, il numero di lavoratori e tutti i passaggi della filiera necessari alla sua trasformazione. L'obiettivo di chi adotta questo modello di etichetta è la totale trasparenza sulla qualità del prodotto e sull'impatto ambientale. L'etichetta pianesiana risale agli anni '80 ed è stata presentata al Senato della Repubblica nel 2003, e al Parlamento Europeo nel 2008 e nel 2014. Ad esempio, di un prodotto agricolo o trasformato vengono indicati, in termini di materie prime: ambiente, varietà, località, zona di raccolta, superficie coltivata, quantità

raccolta in campo, quantità pulita e consegnata, anno di raccolta, persone impiegate in azienda. Il metodo di coltivazione implica anche informazioni su: l'origine del seme, il metodo di semina, la semina (anticipata, normale, ritardata, opposta), la corrispondenza ambiente (scarsa, media, ottima, opposta), il sovescio, la concimazione, il controllo delle erbe spontanee, l'irrigazione, l'acqua usata in totale, i trattamenti, la raccolta, la conservazione, l'energia impiegata, l'anidride carbonica emessa. Inoltre, vengono riportati dati su: il grado di raffinazione, il confezionamento, le persone impiegate in azienda, l'acqua usata in totale, l'energia impiegata, l'anidride carbonica emessa, i passaggi dal produttore al consumatore, il prezzo della materia prima all'origine, la data di confezionamento, ecc. “Informare correttamente il consumatore finale su origine, qualità, tracciabilità di quello che acquista, oltre a permettere di scegliere in modo consapevole, presenta numerosi vantaggi” commenta Giovanni Sgrò, titolare del progetto “Naturium”. “Parliamo di tutela del Made in Italy - sottolinea - con tutte le nostre eccellenze e biodiversità, ma anche di salute e sicurezza alimentare. L’etichettatura trasparente pianesiana è, infatti, una sicurezza rispetto al dilagare di alimenti da Paesi dove non vigono giuste norme di controllo sull'agroalimentare e sui prodotti utilizzati per coltivare i campi o per nutrire gli animali negli allevamenti, come l’utilizzo massiccio degli Ogm e di sostanze chimiche”.