Il vino si compra al supermercato, ma su bottiglioni e brik vincono le denominazioni

Al Vintaly il consueto focus sulla grande distribuzione. I vini con riferimento territoriale (Docg, Doc, Igt) sono quelli che crescono di più: + 2,7% nel 2016 e + 4,9% nel primo bimestre 2017

Auto, moto, elettrodomestici: a Bergamo consumi ancora con segno “più”

La spesa per i beni durevoli è cresciuta in un anno del 7,8%, riferisce l’Osservatorio Findomestic Banca. Più della media lombarda e nazionale. Siamo la provincia con il maggiore incremento delle immatricolazioni di auto (+20,2%). Male (per tutti) l’information technology

---

Il gelo e i prezzi

dell’ortofrutta / «Ma quale speculazione? I consumatori sanno scegliere»

Il presidente dei fruttivendoli bergamaschi (e nazionale) Livio Bresciani smonta l’allarme rincari: «Si può vivere tranquillamente senza comprare un determinato ortaggio per qualche giorno»

Fuori casa, l’avanzata dei take away

La formula guadagna spazio a favore dei bar, evidenzia la Fipe nel rapporto sulla ristorazione. Dal 2008 i locali da asporto sono cresciuti del 35%, del 41% nei centri storici. «Così viene depotenziata l’offerta commerciale». In crescita il numero complessivo degli esercizi e i consumi

---

Riscaldamento, il freddo di questi giorni costa a Bergamo 8 milioni in più

Poco più di due gradi sotto la temperatura media dello scorso anno (2,3 per l’esattezza) stanno costando 8 milioni di euro

in più ai bergamaschi per il riscaldamento rispetto alle prime due settimane del 2016. La nostra provincia è la seconda in Lombardia per spesa da gelo e anche per numero di imprese nel settore riscaldamento (1.847)

Elettrodomestici / «A Bergamo persi 10mila metri quadri di attività»

«Nel 2016 significativo il peso delle chiusure», dice il presidente del Gruppo Ascom, Zucchinali. «Margini sempre più risicati e costi di gestione in aumento affossano il settore, che sente sempre più il peso della concorrenza del web»

Il Censis: «Il consumo di carne è minacciato da falsi miti»

«Il consumo di carne in Italia non è eccessivo». A dirlo non sono gli allevatori, i macellai o i maestri della bistecca, ma il Censis.

L'autorevole istituto di ricerca ha effettuato nel settembre-ottobre 2016 lo studio "Gli italiani a tavola: cosa sta cambiando", utilizzando i dati sulla dieta come chiave per raccontare i cambiamenti in atto nella società.

Ne è emerso un vero e proprio allarme sul rischio che l'equilibrio nutrizionale delle famiglie italiane («quella dieta da sempre considerata nel mondo un modello a cui ispirarsi») possa essere compromesso dalla riduzione del consumo di alimenti come carne, pesce, frutta e verdura. Un fenomeno dettato in primo luogo dalla crisi, ma anche dalle «leggende metropolitane proliferanti sul web che demonizzano alcuni suoi alimenti di base (con la carne in testa)».

Tanto per cominciare, il Censis precisa che «i consumi "reali" di carne sono di gran lunga inferiori a quelli "apparenti", che includono impropriamente anche le parti non edibili

dell’animale e sui quali si basano le statistiche ufficiali. Studi scientifici hanno permesso di calcolare il valore reale di consumo stornando il peso delle parti non edibili: nel caso del bovino, tale valore corrisponde a poco più della metà (il 55%) del valore apparente, per un consumo reale pro-capite in Italia che si attesta tra i 10 e gli 11 kg ogni anno, ovvero circa due porzioni alla settimana, una quantità in linea con le raccomandazioni di medici e nutrizionisti».

L’Italia, inoltre, è nella posizione bassa della graduatoria per consumo di carne tra i principali paesi Ue, con 79,1 kg pro-capite all’anno: solo Grecia e Regno Unito, con un consumo rispettivamente di 72,6 e 76,6 kg pro-capite all’anno, si posizionano al di sotto del nostro Paese.

«Mangiare carne – prosegue la ricerca – non è contro la buona nutrizione. Un moderato consumo di carne è previsto dalla dieta mediterranea, considerata la più efficace per migliorare la qualità della vita e prevenire le principali patologie. Le proprietà nutritive della carne sono uniche nel loro genere: contiene proteine nobili, vitamine (tra cui la B12), ferro altamente disponibile. Inoltre, è un alimento ad alta efficienza nutrizionale: a parità di nutrienti, apporta meno calorie rispetto ad altri, riducendo il rischio di sovrappeso».

Mentre viene ridimensionata la pericolosità sulla salute. «Le patologie del benessere – si spiega -, aumentate negli ultimi venticinque anni (sovrappeso e obesità +26,3%, ipertensione +92,9%, diabete +180,3%), spesso sono state erroneamente associate al consumo di carne rossa, il cui consumo negli stessi anni è, invece, diminuito (-29,4%). Rispetto all’allarme lanciato nel 2015 dallo Iarc sulla cancerogenicità della carne rossa, va detto che lo studio si esprime in termini di probabilità, non di certezza, fa riferimento a quantità medie di consumo di carne molto al di sopra delle quantità effettivamente consumate in Italia e si riferisce principalmente a carne e prodotti per composizione (grasso,

ingredienti, ecc.) differenti da quelli regolarmente consumati nel nostro Paese. Infine, lega il consumo eccessivo di carne rossa non alla possibilità di sviluppare il cancro, ma al possibile aumento del rischio relativo di ogni individuo di svilupparlo (rischio legato a una molteplicità di fattori individuali, comportamentali e ambientali, quindi non solo ad un unico fattore)».

Senza dimenticare che la carne italiana è controllata. «Il modello italiano di controllo e di tracciabilità delle carni è un'eccellenza a livello mondiale – ricorda il documento – e garantisce ai livelli massimi possibili l'assenza nelle carni di residui di sostanze vietate o oltre i limiti consentiti, come testimoniano i periodici controlli ministeriali che attestano una presenza di residui nelle carni pari ad appena lo 0,2% (Piano Nazionale Residui)».

Sfatata anche l'idea che la carne sia un alimento grasso, quindi con conseguenze negative sulla salute, «poiché, grazie a tecniche di allevamento, selezione della specie e dieta degli animali, si è nel tempo modificata la sua composizione lipidica, riducendo il grasso totale fino al 50% e la percentuale di acidi grassi saturi».

E rispedite al mittente pure le obiezioni sui costi ambientali troppo alti. «La filiera della carne in Italia è estremamente efficiente e virtuosa: incarna un modello di economia circolare, con riciclo e minimizzazione di scarti e rifiuti, che sono più che dimezzati rispetto alla filiera di frutta e

verdura e quasi la metà di quella dei cereali.
Evidenze scientifiche mostrano che l'impatto sull'ambiente della produzione di carne, se calcolato sulla base della frequenza di consumo secondo le raccomandazioni, è allineato con quello di altri alimenti, consumati con maggiore frequenza e in maggiori quantità. Se assunti nelle giuste quantità, le varie categorie alimentari hanno, quindi, un peso ambientale molto simile. L'Italia, oltretutto, grazie alla combinazione di allevamenti estensivi e intensivi, ha una produzione di carne bovina a più basso impatto sul consumo di acqua (11.500 litri necessari per kg) rispetto alla media mondiale (15.400 litri): per la maggior parte (10.000 litri) si tratta di acqua piovana, fonte rinnovabile e sostenibile».

Carne, cala il consumo ma non per tutti allo stesso modo

Il Censis ha analizzato il valore sociale dell'alimento, evidenziando l'aumento delle disuguaglianze tra i ceti

---

Macellerie / «Gdo e aumento dei "veg" ci mettono in difficoltà»

Nel bilancio del presidente del gruppo Ascom, Ettore Coffetti, sono le voci che pesano di più in termini negativi. «Anche in Bergamasca continua a crescere chi rinuncia alla carne, mentre

i centri commerciali sono competitivi per orari e parcheggi»

Librerie / «Dopo anni difficili, finalmente il segno “più”»

Botti (Ascom): «Nel 2016 piccoli segnali di ripresa per i libri, tenuta per la cartoleria. Ma la concorrenza dell’e-commerce si fa sempre più dura e Internet è la sfida da cogliere per la categoria». «A Natale la sorpresa è la rivincita delle agende»