

## **Agriculture and land: an ancient Pact that goes regenerated for the "common good"**

Italy has lost 28% of campaigns over the last 25 years because of overbuilding and abandonment caused by a development model that must be urgently and tenaciously corrected and open to new visions.

This is the alarm raised by Coldiretti (ICRA's member) on the occasion of Earth Day, pointing out that the utilized agricultural area in Italy has shrunk to just 12.8 million hectares. More than eight out of ten Italian municipalities (82 percent) have part of their territory at risk landslides and floods also due to the consumption of agricultural land, which reduced water holding capacity of soils with the cementification.

Today in Italy 5 million of citizens, underlines Coldiretti-ICRA, live or work in areas considered at high hydrogeological risk and 6,633 municipalities have part of the territory with a high risk of landslide or flood, due to the lack of adequate planning.

On a local context made more fragile by the consumption of agricultural soil comes strong the climate change impact, with rainfall more intense and real bombs of water that the soil can not absorb. To protect the land and the people who live there, Italy must defend its agricultural heritage and its availability of fertile land with adequate recognition of agricultural activity which, conversely, saw the closure of 60 companies on average per day since the crisis began in 2007.

"The closure of a farm means more risk on food quality that you bring to the table and lower the land's checkup, it leaves the land without maintenance and abandoned to overbuilding", said Roberto Moncalvo president of Coldiretti, stressing that "Milan Expo 2015" is an opportunity to understand the need to defend and enhance the identity of farmers as producers of food, the backbone of rural communities and leaders, together with the citizens-consumers, of a 'responsible' production and consumption.

=====

## **Agricoltura e terra: un patto antico che va rigenerato per il "bene comune"**

L'Italia ha perso il 28% delle campagne negli ultimi 25 anni per colpa della cementificazione e dell'abbandono provocati da un modello di sviluppo che va urgentemente e tenacemente corretto e aperto a nuove visioni. Questo è l'allarme lanciato dalla Coldiretti (membra dell'ICRA) in occasione dell'Earth Day, sottolineando che in Italia la superficie agricola utilizzabile si è ridotta ad appena 12,8 milioni di ettari. Più di otto comuni italiani su dieci (82 per cento) hanno parte del territorio a rischio frane ed alluvioni anche a causa del consumo di suolo agricolo che, con la cementificazione, ha ridotto la capacità di ritenzione idrica dei terreni. Oggi in Italia 5 milioni di cittadini, sottolinea Coldiretti-ICRA, vivono o lavorano in aree considerate ad alto rischio idrogeologico e 6.633 comuni hanno parte del territorio ad elevato rischio di frana o alluvione per la mancanza di una adeguata pianificazione territoriale. Su un contesto territoriale reso più fragile dal

consumo di suolo agricolo si abbattano i cambiamenti climatici, con precipitazioni sempre più intense e vere e proprie bombe d'acqua che il terreno non riesce ad assorbire. Per proteggere il territorio ed i cittadini che vi vivono, l'Italia deve difendere il proprio patrimonio agricolo e la propria disponibilità di terra fertile con un adeguato riconoscimento dell'attività agricola che, viceversa, ha visto la chiusura in media di 60 aziende al giorno dall'inizio della crisi nel 2007.

“La chiusura di un'azienda agricola significa maggiori rischi sulla qualità degli alimenti che si portano a tavola e minor presidio del territorio, lasciato all'incuria e alla cementificazione”, ha affermato Roberto Moncalvo presidente della Coldiretti-ICRA, sottolineando come “l'appuntamento dell'Expo 2015 di Milano” è un'occasione per comprendere che occorre difendere e valorizzare l'identità degli agricoltori come produttori di cibo, spina dorsale delle comunità rurali e protagonisti, insieme con i cittadini-consumatori, di una produzione e un consumo “responsabili e sostenibili”.

=====

### **An italian quality-pizza for a food processing that enhances the cultural identities in food sharing**

Change of the wind in the Italian food processing: Italpizza, the leader in frozen pizzas sold to the multinational group Bakkavor in 2008, has been re-acquired in 2014 by its founder, Cristian Pederzini, who has made a deal with Fai, the Italian Agricultural Chain created at Coldiretti, for the realization of the first pizza made with certified Italian ingredients, from flour to the tomato, oil and mozzarella.

Today in Italy almost two pizzas out of three (63%), according to a survey Coldiretti, are obtained from a mixture of flour, tomato, mozzarella and olive oil from thousands of miles away with no indication to consumers.

Meanwhile, with the crisis, consumers have given up going to the pizzeria (25%) or have reduced their presence (40%) in pizzeria, preferring to prepare and eat the pizza within the walls of the house; the alliance Italpizza-Fai responds to this consumer trend, guaranteeing the Italian origin of the key ingredients for a good pizza. At the anonymous globalization, the agreement Italpizza-Fai responds with all products from the countryside and from the Italian stables, processed and transformed by structures in direct connection with the local agricultural producers, according to the FAI's mission of organizing and promoting markets of Italian food, ensuring traceability, environmental sustainability and the equitable distribution of value among the subjects of the agricultural sector and national food. This is a choice that aims to ensure the workplace to 450 employees of the factory in Modena, equipped with cutting edge technology and unique in the quality of the 65 million pizzas produced each year (290 000 per day) and sold in 48 countries.

Cutting edge technology and guarantee of *Italianity* of the ingredients of one of the Italian food products better known in the world, are the tools with which it protects the original distinctiveness and excellence of the pizza, which is valued agricultural work in our countryside together to industries processing and distribution; these choices, said Moncalvo president of Coldiretti, defend a piece of our history, are our contribution to a globality that recognizes and values the different identities, starting from food.

=====

**Una pizza italiana di qualità per un'agroalimentare che valorizza le identità culturali condividendo il cibo**

Cambia il vento nell'agroalimentare italiano: Italpizza, leader nelle pizze surgelate e venduta al gruppo multinazionale Bakkavor nel 2008, è stata riacquistata nel 2014 dal suo fondatore, Cristian Pederzini, che ha fatto un accordo con Fai, la Filiera Agricola Italiana costituita da Coldiretti, per la realizzazione della prima pizza fatta con ingredienti certificati italiani, dalla farina al pomodoro, dall'olio alla mozzarella.

Oggi in Italia quasi due pizze su tre (63%), secondo una indagine Coldiretti, sono ottenute da un mix di farina, pomodoro, mozzarelle e olio provenienti da migliaia di chilometri di distanza senza alcuna indicazione per i consumatori. Nel frattempo, con la crisi i consumatori hanno rinunciato ad andare in pizzeria (25%) o hanno ridotto la loro presenza (40%) in pizzeria, preferendo preparare e consumare la pizza tra le mura di casa; l'alleanza Italpizza-Fai risponde a questa tendenza dei consumatori, garantendo l'origine italiana degli ingredienti fondamentali per una buona pizza. Alla globalizzazione anonima, l'accordo Italpizza-Fai risponde con prodotti tutti provenienti dalle campagne e dalle stalle italiane, lavorati e trasformati da strutture in diretto collegamento con i produttori agricoli locali, secondo la mission di Fai che organizza e promuove sui mercati le produzioni delle filiere agroalimentari italiane, garantendo la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e l'equa distribuzione del valore tra i soggetti della filiera agricola e alimentare nazionale. Questa è una scelta che punta a garantire il posto di lavoro ai 450 addetti dello stabilimento di Modena, dotato di una tecnologia all'avanguardia e unica per la qualità dei 65 milioni di pizze prodotte ogni anno (290 mila al giorno) e vendute in 48 Paesi. Tecnologia all'avanguardia e garanzia dell'italianità degli ingredienti di uno dei prodotti alimentari italiani più conosciuto al mondo, sono gli strumenti con cui si salvaguarda l'originale distintività e l'eccellenza della pizza, con cui si valorizza il lavoro agricolo nelle nostre campagne insieme all'indotto della trasformazione e distribuzione; queste scelte, ha detto Moncalvo presidente della Coldiretti, difendono un pezzo della nostra storia, sono un nostro contributo ad una globalità che riconosce e valorizza le diverse identità, a partire dal cibo.

=====