



Eventi Cibo&Territorio Nonsolovino QB Pink Chef&Ristoranti Ricette Luoghi Slovenia

Austria Interviste Lifestyle Gallery



LA SAGA DEL SALE ITALIANO SVENDUTO AI FRANCESI

Scritto da redazione qbquantobasta il 10 Dicembre 2018



Margherita di Savoia vasche salanti prima selezione

Riceviamo e volentieri pubblichiamo questa segnalazione di Giampietro Comolli, Presidente Ceves-Ovse - Economista Agronomo Enologo Giornalista - Libero Docente Distretti Produttivi-Turistici. "Una recente asta finanziaria ha assegnato la più grande società di estrazione di sale matino italiano a una multinazionale francese, senza alcuna comunicazione pubblica. A seguito dell'importante DL del Senato sulla tutela dell'agroalimentare, forse anche il **#saleitaliano** – almeno quello destinato a cucine, ristoranti, ricette e nutrizione a tavola – meriterebbe una tutela. E' una **commodity** strategica visto che è il Governo che assegna le concessioni temporanee di estrazione, ma è anche un fiore all'occhiello e può essere un **plus** nel mondo del made in Italy. LA PIU' GRANDE SALINA D'ITALIA a MARGHERITA DI



FLASH NEWS

CONCERTO MISSTAKE RAPPER DELL'EPIFANIA A VIGNONESE LIGNANO



A TONDO

More Articles...



EVENTI CONSIGLIATI

<< Gennaio 2019 >>						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20

SAVOIA IN PUGLIA (800.000 TON/ANNO) PASSA DI MANO A UNA MULTINAZIONALE DEL SALE EUROPEA E MONDIALE. IL SALE E' UN PRODOTTO STRATEGICO PER IL BELPAESE. IL SALE ITALIANO PUO ESSERE RICONOSCIUTO MADE IN ITALY . ALCUNI SITI E SALINE DEVONO ESSERE IGP.



Le più grandi saline marine d'Europa di Margherita di Savoia in Puglia sono passate in mano alla multinazionale francese Salins spa, leader europea e co-leader mondiale nella commercializzazione di sale industriale, sale stradale e sale alimentare. Un'asta di vendita del credito gestito da Monte Paschi Siena, in assoluta forma riservata e a chiamata, ha assegnato a Salins spa tramite la controllata Cis oltre 500 ettari di sale marino italiano, inseriti in un contesto di 4000 ettari di parco e riserva, in zona altamente turistica. I sindacati dei lavoratori, gli ex titolari di Atisale-Salapia Sale spa detentori della concessione Demaniale fino al 2029 e autori del forte crack debitorio che ha portato l'impresa al concordato e alla cessione del 100% pacchetto azionario, al pegno fideiussorio delle azioni e alla garanzia delle proprietà personali dei soci tutto verso Mps, hanno scritto lettere di fuoco e le maestranze sono entrate immediatamente in sciopero. Come Ceves – centro studi attivo nelle ricerche tecniche-scientifiche-economiche sul [#saleitaliano](#) per valorizzarlo rispetto ad altri sali mondiali – chiediamo al Governo, al Demanio, alla Regione Puglia, al Comune di Margherita, a Coldiretti di attivarsi per una verifica delle procedure e delle azioni avviate, affinché il [#saleitaliano](#) non faccia la fine dello [#zuccheroitaliano](#) che negli anni '80-'90 passò di mano non con una cessione di impresa, ma anche in quel caso attraverso meccanismi di debiti e crediti contratti con Banche e scambi finanziari per necessità e interessi ben lontani dalla tutela dello zucchero italiano. Sollecitiamo quindi che un bene collettivo dello Stato italiano non sia ceduto a chi ha una leadership che potrebbe inficiare la "italianità", l'origine e la provenienza del sale tricolore compreso il coinvolgimento diretto delle miniere di salgemma di Volterra. Anche attraverso il [#saleitaliano](#) può passare la valorizzazione dell'agroalimentare e del made in Italy dell'enogastronomia per tutti i risvolti culinari che implica, come segnalano a Ceves da tempo i più importanti chef e cuochi italiani all'estero e in Italia, costretti ad acquistare sali di altri paesi sostenuti da campagne di qualità, di sostenibilità, di pregio bene orchestrate, ma spesso non inerenti alle caratteristiche alimentari e salutari che le recenti ricerche e analisi scientifico-universitarie stanno avvalorando e dimostrando.

21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SCARICA LA COPIA DIGITALE!



ABBONATI SUBITO A QB!

 **Registrati qui** e crea il tuo profilo nella COMMUNITY di QB!

Se sei già registrato, accedi al tuo profilo e **CONTROLLA SE CI SONO SCONTI** per te o per le associazioni di cui fai parte! 



CHIEDILO A QB

- La novità dei fermentini
- Conoscete la Pitina?
- Alta Langa Docg in sintesi
- Ostriche naturali diploidi o triploidi
- Che cos è e come si fa la bagna cauda
- il primo tartufo a Muzzana
- Quando e perchè si beve Beaujolais



Sale marino siciliano raccolto a mano

Il sale alimentare, da non confondere con quello per uso chimico e industriale, non è un nemico della salute se consumato con misura, con dosi e in modi corretti essendo sia un condimento a tavola sia un coadiuvante terapeutico per certe cure dell'organismo umano, dallo stress alla salute dermatologica, dalle vie respiratorie alla stanchezza congenita. Il recente DL del Senato a tutela dell'agroalimentare italiano dovrebbe interessarsi anche del [#saleitaliano](#) e aggiornare, rispetto ai tempi e modi di gestione monopolistica, le norme di qualità e qualificazione del sale per consumo umano oramai entrato nel libero mercato e soggetto a un'ampia concorrenza. Non è possibile che nei supermercati italiani ed europei ci siano sali confezionati e commercializzati integrali-grezzi a disposizione di un consumatore spesso non informato provenienti da altri continenti, sia marini che di miniera, con il 93% di purezza tecnica quando le norme di produzione nazionale prevedono un minimo del 97%. Inoltre perché il sale purissimo, bianco, grosso a fiocchi o a chicchi made in Italy ha un prezzo medio al consumo di 2-3 euro al chilo nei migliori casi e tutti i sali di importazione partano da 5 euro e fino a 40 euro al chilo? E' evidente che non si vuole limitare il libero mercato, ma lo stesso vale anche nella leale concorrenza, a difesa dell'antitrust e sulla corretta informazione al consumatore. Come Ceves chiediamo una "etichetta parlante" sulle confezioni, un trattamento normativo uniforme fra sale nazionale e estero, oltre a vedere se è possibile identificare, tracciare e certificare altri siti produttivi nazionali meritevoli del riconoscimento Dop o Igp o di Presidio come già avviene per due sole parti ristrette delle saline di Trapani e di Cervia. Come Ceves abbiamo valutato tutte le saline attive in Italia e si potrebbero riconoscere, con un grande valore aggiunto anche per il territorio locale come parchi, ambiente, paesaggio, terme, musei e altre attività agricole, almeno altri 10 siti meritevoli di una Igp all'interno anche di più grandi saline marine e minerarie. L'auspicio è che si intervenga prima possibile per salvare il [#saleitaliano](#) prima che finisca, anche svenduto, in mani straniere (800.000 ton/anno di estrazione potenziali di Atisale-Salapia sale spa su un totale nazionale di 2,2 mio/ton/anno è una bella fetta) che non garantirebbero gli attuali posti di lavoro, il valore aggiunto territoriale, una libera concorrenza, la certezza dell'origine italiana del sale nelle confezioni commercializzate con marchio italiano, ma di contenuto assai dubbio e proveniente da chissà quale luogo magari anche più inquinato e meno controllato di quello delle coste italiane, del mar Mediterraneo. Il messaggio è anche indirizzato a Coldiretti e Slow Food notoriamente paladini di queste realtà produttive di nicchia: un valore aggiunto che deve restare al made in Italy anche per il "sale da cucina" come chiedono i ristoratori italiani.



Margherita di Savoia i colori della sacca marina

Nouveau

- Conoscete i whisky torbati?



Friuli Venezia Giulia

È BELLO ED È GRATIS

- Concerto a San Daniele
- Concerto dell'Epifania a Lignano
- Presepi Pro Loco FVG
- Banda di Orzano Note di Natale
- Soffumbergo invito per la Notte di Natale
- FISARMONICHE IN OSTERIA
- Fisarmonica e luoghi sacri
- Paesaggio FVG nel documentario
- Carillon vivente al Palmanova outlet
- Convegno a Duino con Carlin Petriani

