

WIGWAM

NEWS



Cantieri di Esperienza Partecipativa

C.E.P.



21-22

Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali



Weekly Ten News WWTN



Mountain Partnership



UNAGA

Media Partner



Wigwam Clubs Italia - Wigwam Circuit

EUROPEAN CLIMATE PACT AMBASSADOR



Wigwam in Turkey

- 1. Wigwam in Turchia : connessioni, culture, progetti di scambio : il cibo linguaggio universale**
Wigwam in Turkey: connections, networking, exchange projects: the universal language of food
- 2. "Patrimonio culturale della pesca", verso il riconoscimento UNESCO**
"Cultural heritage of fishing", towards UNESCO recognition
- 3. Il mondo "a un bivio": la siccità aumenta quasi di un terzo in una generazione**
World 'at a crossroads' as droughts increase nearly a third in a generation
- 4. Il XV Congresso Mondiale delle Foreste ha chiesto un'azione urgente**
The 15th World Forestry Congress called for urgent action
- 5. Indagine Ismea: "Impatto dell'inflazione sui consumi degli italiani"**
Ismea survey: 'Impact of inflation on Italians' consumption'
- 6. Turismo in risalita verso i dati pre-covid e già meglio che la Spagna**
Tourism climbing back toward pre-covid figures and already better than Spain
- 7. "Formaticum", a Roma le eccellenze dei piccoli produttori**
"Formaticum," in Rome the excellence of small producers
- 8. Pro Wein: a Düsseldorf la più grande fiera al mondo dei vini**
Pro Wein: the world's largest wine fair in Düsseldorf
- 9. Archeologia e DNA: gli esseri umani si dedicarono per la prima volta all'agricoltura in Medio Oriente**
Archaeology and DNA: humans first engaged in agriculture in the Middle East
- 10. Piccole piante crescono..... nel suolo lunare!**
Small plants grow..... in lunar soil!

1. Wigwam in Turchia: connessioni, culture, progetti di scambio. Il cibo linguaggio universale

Wigwam in action anche in Turchia come partner del progetto turco sostenuto dai fondi europei su Patrimonio culturale comune: *Conservazione e dialogo tra la Turchia e il regime di sovvenzioni dell'UE-II (CCH-II) avente come titolo e tema: Patrimonio Culturale di Adana: Rivelare la cultura alimentare dimenticata* nel cuore della regione di Cukurova è l'antica città di Adana il fulcro di questo progetto avendo un ricco patrimonio culturale. Un progetto che vede in prima fila l'Università Cukurova con la sua dinamica Rettore la signora **Meryem Tuncel** come pure la Federazione dei Tauri e tanti partners come la Direzione provinciale cultura e turismo di Adana, il Comune di Kozan, la Direzione del Museo di Adana, la Camera di Commercio di Adana, l'Associazione Cukurova Ascilar, Kinali Hands Women's Movement e la partecipazione del mondo gastronomico locale Con la la Cukurova Cooks Association, la Turkish Cooks Federation e tanti attori locali del settori pronti a mostrare il grande patrimonio gastronomico di un territorio che ha saputo coniugare attività industriali non per-



dendo le forti caratteristiche rurali che producono tuttora splendidi prodotti della terra e cultura ed usanze che provengono da tempi ancestrali. Wigwam con la sua rappresentanza di chef e comunicatori del cibo ha partecipato e vivacizzato l'azione prevista dal progetto dal 7 all'11 maggio "Adana Local Cooking course" realizzando connessioni tra le comunità locali Wigwam italiane che hanno presentato prodotti tipici e ricette della tradizione gastronomica italiana con quelle della Comunità di Adana che ha saputo mostrare tutta la ricchezza della proposta di un cibo vario, ricco, salubre, lavorato artigianalmente e depositario di una grande e tradizionale cultura nascosta ai più che ha saputo tramandarsi nei secoli. Adana è sinonimo di Kebab e viceversa ed è stato proprio questo il primo passaggio dello scambio di esperienze nella preparazione dei prodotti tipici tra le due comunità. Il laboratorio svoltosi nelle cucine dello Sheraton Adana Hotel ha visto protagonisti gli chef del grand hotel guidati dall'executive chef **Koray Turk** che hanno spiegato e dimostrato come preparare il vero "kebab di Adana" e come accompagnare lo stesso con piatti di accompagnamento saggiamente abbinati. Gli stessi chef hanno poi attentamente seguito e si sono pure misurati in alcuni passaggi di preparazione delle ricette tipiche che gli chef italiani hanno proposto come esempio di valorizzazione di un patrimoni riscoperto dal passato rurale della comunità di provenienza. Vedere lo chef Turk misurarsi con la stesa della sfoglia sulle "chitarra" per realizzare i "maccheroni alla chitarra" ricetta proveniente dal Cerrano abruzzese proposta da **Avelio Marini** dalla Filieracorta che Wigwam sta coordinando con il Comune di Pineto e l'Area Marina Protetta; oppure la curiosità degli stessi e l'acquolina creata dalla preparazione di **Ilaria Cappellacci** e **Andrea Torquati** delle olive all'ascolana, che ha suscitato interesse vista la familiarità che quelle popolazioni hanno con il prodotti "oliva" già proposto e promosso in ogni pasto del giorno con le sue tante varietà. Poi tutti i piatti di finger foods, che ha visto primattori **Ferruccio Ruzzante**, **Matteo Righetto**, **Marisa Veggian** e **Lidio Miato**, con le squisite elaborazioni della tradizione del tri-veneto compresa la polenta, poi la succulenta pasta con i fagioli, fino al tiramisù che con maestria ed abilità mostrata agli occhi attenti e pronti a cogliere ogni passaggio ed ingrediente usato da **Anita Tas-**



sinato e per finire il caffè, si proprio il caffè, quel prodotto che i turchi ci hanno consegnato nei secoli per la diffusione in Europa e dove oggi invece hanno appreso una ricetta regionale, quel "caffè salentino" freddo ghiacciato, a loro insolito, che **Francesco Geracitano** ha saputo confezionare con abilità. Il lavoro degli chef italiani svolto con dedizione e capace di superare anche quei momenti di inevitabile difficoltà nell'operare fuori sede ed in tempi ristretti, si è fatto apprezzare dagli chef stranieri ed ha visto anche una operatività di reciproco aiuto in un atmosfera di vera amicizia sia fra gli stessi chef italiani che stranieri in una atmosfera di vera cooperazione ed amicizia. Inutile sottolineare il lavoro di coordinamento, cucitura e sviluppo svolto da **Diego Santaliana** e dal Presidente **Efrem Tassinato** mentre un ringraziamento va anche per **Onur Sevin-dik** prof universita di Adana ed essenziale interprete nel mondo Wigwam. Il successo dell'operazione è stato anche determinato dalla calorosa accoglienza e valutazione che i prodotti realizzati in questa giornata di laboratorio "internazionale" ha avuta nella proposizione



nella cena di Gala che ha visto autorità delle Istituzioni ed organizzazioni e partners del progetto partecipare e gustare con piacere e con parole di apprezzamento e di fiducia per un futuro di sviluppo della collaborazione. Il Corso-laboratorio-degustazione ha avuto poi un seguito nel giorno successivo presso il ristorante tipico "Tucco" dove lo scambio tra chef locali, comunicatori e chef italiani si sono misurati nei temi delle produzioni locali delle diverse comunità riscoperte o da riscoprire per gastronomia locale vista anche come mezzo di incremento dell'economia locale, della cultura locale ed anche come elemento di comunicazione tra popoli con proposte di scambio delle stesse tra i due Paesi. La stampa ha seguito con interesse lo svolgersi della iniziativa e riportato sui giornali quanto stava avvenendo ed è stato pure un vero piacere aver ricevuto l'invito presso la loro sede locale per un momento di scambio di opinioni ed esperienze sui temi trattati. Tanto più che accanto ad un thè od un caffè bevuto secondo la più

piacevole tradizione turca accompagnato da deliziosi dolci tipici, si è potuto ammirare il piacevole paesaggio offerto e composto come in una cartolina dal fiume Seyhan, dalla grande Sabanci Moschea Centrale con i suoi 6 minareti ed il Taskopru il ponte di pietra del Periodo Imperiale Romano che collega le due sponde della città e che ci ha fatto, a tutti, immaginare quel ponte tra le due comunità che con entusiasmo stiamo cercando costruire !



*Wigwam in action also in Turkey as a partner of the Turkish project supported by European funds on Common Cultural Heritage: Conservation and dialogue between Turkey and the EU-II grant scheme (CCH-II) with the title and theme: Cultural Heritage of Adana: Revealing the forgotten food culture "in the heart of the Cukurova region is the ancient city of Adana the focus of this project having a rich cultural heritage. A project that sees in the front row the Cukurova University with its dynamic Rector Mrs. **Meryem Tuncel** as well as the Federation of Tauern and many partners such as the Provincial*



Directorate for Culture and Tourism of Adana, the Municipality of Kozan, the Directorate of the Museum adi Adana, the Adana Chamber of Commerce, the Cukurova Ascilar Association, Kinali Hands Women's Movement and the participation of the local gastronomic world With the Cukurova Cooks Association, the Turkish Cooks Federation and many local players in the sector ready to show the great heritage gastronomy of a territory that has been able to combine industrial activities without losing the strong rural characteristics that still produce splendid products of the earth and culture and customs that come from ancestral times. Wigwam with its representation of chefs and food communicators participated and enlivened the action foreseen by the project from 7 to 11 May "Adana Local Cooking course" by creating connections between the local Italian Wigwam communities that presented typical products and traditional recipes Italian gastronomy





with those of the Adana Community which has been able to show all the richness of the proposal of a varied, rich, healthy, handcrafted food and custodian of a great and traditional culture hidden from most that has been able to be handed down over the centuries. Adana is synonymous with Kebab and vice versa and this was precisely the first step in the exchange of experiences in the preparation of typical products between the two communities. The workshop held in the kitchens of the Sheraton Adana Hotel featured the chefs of the grand hotel led by executive chef **Koray Turk** who explained and demonstrated how to prepare the real "Adana kebab" and how to accompany it with wisely matched accompanying dishes. The same chefs then carefully followed and even measured themselves in some stages of preparation of the typical recipes that the Italian chefs have proposed as an example of enhancing a heritage rediscovered from the rural past of the community of origin. See the chef Turk compete with the spread of the pastry on the "guitar" to make the "maccheroni alla chitarra", a recipe from Abruzzo's Cerrano proposed by **Avelio Marini** from the Filieracorta that Wigwam is coordinating with

the Municipality of Pineto and the Marine Protected Area; or the curiosity of the same and the watering created by the preparation of **Iliara Cappellacci** and **Andrea Torquati** of the olives all'ascolana, which aroused interest given the familiarity that those



populations have with the "olive" products already proposed and promoted in every meal of the day with its many varieties. Then all the finger food dishes, which saw leading players **Ferruccio Ruzzante**, **Matteo Righetto**, **Marisa Veggian** and **Lidio Miato**, with the exquisite elaborations of the Tri-Venetian tradition including polenta, then the succulent pasta with beans, up to the tiramisu that with skill and skill shown to the attentive eyes and ready to grasp every step and ingredient used by **Anita Tassinato** and to finish the coffee, yes, the coffee, that product that the **Koray Turks** have given us over the centuries for diffusion in Europe and where today instead they learned a regional recipe, that cold iced "Salento coffee", unusual to them, that **Franчесco Geracitano** was able to skillfully pack. The work of the Italian chefs carried out with dedication and capable of



overcoming
ble difficulty in operating off-site appreciated by foreign chefs and mutual help in an atmosphere of same Italian and foreign chefs in tion and friendship. It is useless sewing and development work and by the President **Efrem Tas-**



even those moments of inevitable and in a short time, has been has also seen an operation of true friendship both among the an atmosphere of true cooperation underline the coordination, carried out by **Diego Santaliansinato**, while thanks also go to



Onur Sevindik, professor of the University of Adana and essential interpreter in the Wigwam world. The success of the operation was also determined by the warm welcome and evaluation that the products made in this "international" workshop day had in the proposal at the Gala dinner which saw the authorities of the Institutions and organizations and partners of the project participate and enjoy with pleasure and with words of appreciation and trust for a future of collaboration development. The course-laboratory-tasting then had a continuation on the following day at the typical restaurant "Tucco" where the exchange between local chefs, communicators and Italian chefs measured themselves in the themes of local productions of the different communities rediscovered or to be rediscovered for local gastronomy also seen as a means of increasing the local economy, local culture and also as an element of communication between peoples with proposals for their exchange between



the two countries. The press followed with interest the progress of the initiative and reported in the newspapers what was happening and it was also a real pleasure to have received an invitation at their local office for a moment of exchange of views and experiences on the topics covered. Especially since next to a tea or a coffee drunk according to the most pleasant Turkish tradition accompanied by delicious typical sweets, it was possible to admire the pleasant landscape offered and composed as in a postcard from the Seyhan river, from the great Sabanci Central Mosque with its 6 minarets and the Taskopru, the stone bridge of the Roman Imperial Period that connects the two shores of the city and that made us, everyone, imagine that bridge between the two communities that we are enthusiastically trying to build!

2. “Patrimonio culturale della pesca”, verso il riconoscimento UNESCO



Presentato a Roma, nella Sala Clemente del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, alla presenza del sottosegretario di Stato al Mipaaf Francesco Battistoni, il progetto Pcp - Patrimonio culturale della pesca promosso dai Flag italiani. Nel corso dell'incontro, i Flag italiani (Fishery Local Action Group), partenariati pubblico-privati che intervengono nel quadro del Feamp per lo sviluppo sostenibile delle aree costiere, hanno presentato alle istituzioni nazionali e regionali il progetto. IFLAG italiani hanno in particolare evidenziato l'importanza di valorizzare luoghi e prodotti della pesca, con un progetto che punta al turismo esperienziale. La pesca può infatti costituire un'integrazione alla consolidata offerta turistica delle coste italiane, collocate in un ambito Mediterraneo di rilevanza mondiale (circa 300 milioni di arrivi internazionali nelle regioni costiere del Mediterraneo, pari a circa il 20% del totale mondiale), ma in uno scenario fortemente competitivo e in evoluzione. L'offerta pesca-turistica costituisce inoltre un'opportunità ritenuta di grande interesse da parte degli operatori turistici, considerata la possibilità di integrare, differenziare e stagionalizzare il turismo marino e costiero più tradizionale, attraverso prodotti innovativi che valorizzino patrimoni meno/poco conosciuti. Come obiettivo generale il progetto, punta a favorire la creazione di nuove esperienze per nicchie di mercato, ad alto valore aggiunto e impatto sul territorio, mediante proposte sostenibili e in grado di migliorare l'immagine del pescatore e la conoscenza del patrimonio di pratiche e mestieri collegati al settore. Obiettivi operativi: • favorire la conoscenza di mestieri, manufatti e attrezzature collegate alla pesca professionale, in quanto espressione dell'identità delle comunità e dei territori costieri; • valorizzare il patrimonio culturale immateriale di mestieri, manufatti e attrezzature collegate alla pesca professionale, individuando azioni di tutela e salvaguardia; • comunicare il patrimonio culturale immateriale mediante azioni di comunicazione, strumenti audiovisivi e azioni locali sui territori interessati. Il progetto «Patrimonio Culturale della Pesca» il progetto, mira a diffondere la conoscenza, a un pubblico più vasto, del patrimonio di pratiche e mestieri collegati al settore della pesca, avviando l'iter di candidatura per l'inserimento nella Lista rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale Unesco. coinvolge 9 FLAG appartenenti a 6 Regioni italiane (Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Marche, Toscana e Veneto): 1. FLAG Veneziano – VeGAL (capofila del progetto); 2. FLAG Chioggia e Delta Po; 3. FLAG GAC FVG; 4. FLAG Costa dell'Emilia Romagna; 5. FLAG Costa di Pescara; 6. FLAG Costa Blu; 7. FLAG Costa dei Trabocchi; 8. FLAG Marche Nord; 9. FLAG Golfo degli Etruschi.

Presented in Rome, in the Clemente Room of the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, in the presence of the Undersecretary of State at Mipaaf Francesco Battistoni, the PCP project - Cultural Heritage of Fishing promoted by the Italian Flag. During the meeting, the Italian Flags (Fishery Local Action Group), public-private partnerships that intervene in the framework of the Feamp for the sustainable development of coastal areas, presented the project to national and regional institutions. Italian IFLAGs have in particular highlighted the importance of enhancing places and fishery products, with a project that focuses on experiential tourism. Fishing can in fact constitute an integration to the consolidated tourist offer of the Italian coasts, located in a Mediterranean area of global importance (about 300 million international arrivals in the coastal regions of the Mediterranean, equal to about 20% of the world total), but in a highly competitive and evolving scenario. The fishing-fish tourism offer also constitutes an opportunity considered of great interest by tour operators, given the possibility of integrating, differentiating and seasonally adjusting the more traditional marine and coastal tourism, through innovative products that enhance lesser / lesser known assets. As a general objective, the project aims to encourage the creation of new experiences for market niches, with high added value and impact on the territory, through sustainable proposals capable of improving the image of the fisherman and knowledge of the heritage of practices and crafts. connected to the sector. Operational objectives: • promote knowledge of trades, artifacts and equipment related to professional fishing, as an expression of the identity of coastal communities and territories; • enhance the intan-

gible cultural heritage of trades, artifacts and equipment connected to professional fishing, identifying protection and safeguarding actions; • communicate the intangible cultural heritage through communication actions, audiovisual tools and local actions on the territories concerned. The project "Cultural Heritage of Fishing" the project aims to disseminate knowledge, to a wider audience, of the heritage of practices and trades related to the fishing sector, starting the application process for inclusion in the Representative List of Heritage Unesco Intangible Cultural Heritage. it involves 9 FLAGs belonging to 6 Italian Regions (Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Marche, Tuscany and Veneto): 1. FLAG Veneziano - VeGAL (project leader); 2. FLAG Chioggia and Delta Po; 3. FLAG GAC FVG; 4. Emilia Romagna Coast FLAG; 5. FLAG Costa di Pescara; 6. Costa Blu FLAG; 7. Costa dei Trabocchi FLAG; 8. Marche Nord FLAG; 9. Gulf of the Etruscans FLAG.

3. Il mondo "a un bivio": la siccità aumenta quasi di 1/3 in una generazione

L'umanità è "a un bivio" quando si tratta di gestire la siccità e accelerare i modi per rallentarla deve



avvenire "urgentemente, utilizzando ogni strumento possibile", ha affermato giovedì il capo della Convenzione delle Nazioni Unite per combattere la desertificazione (UNCCD), chiedendo un impegno globale a sostegno della preparazione e della resilienza alla siccità. Attraverso il suo rapporto [Drought in Numbers](#) appena pubblicato ad Abidjan, Costa d'Avorio, durante la 15a Conferenza delle parti (COP15), il compendio di informazioni e dati relativi alla siccità dell'UNCCD sta aiutando a informare i negoziati per i risultati finali della conferenza che chiuderà il 20 maggio. Il rapporto rivela che dal 1970 al 2019 i rischi meteorologici, climatici e idrici hanno rappresentato il 50% dei disastri e il 45% dei decessi correlati ai disastri, principalmente nei paesi in via di sviluppo. Inoltre, sebbene la siccità abbia rappresentato il 15% dei disastri naturali, ha causato circa 650.000 morti durante quel periodo. E dal 1998 al 2017, la siccità ha provocato perdite economiche globali di circa 124 miliardi di dollari, un numero e una durata dei quali sono aumentati del 29% dal 2000. Nel frattempo, nel 2022, oltre 2,3 miliardi di persone si trovano ad affrontare stress idrico e quasi 160 milioni di bambini sono esposti a siccità grave e prolungata. La siccità ha impatti profondi, diffusi e sottovalutati su società, ecosistemi ed economie, avendo colpito circa 1,4 miliardi di persone tra il 2000 e il 2019. Seconda solo alle inondazioni, la siccità infligge le maggiori sofferenze alle donne e alle ragazze nei paesi in via di sviluppo, in termini di istruzione, nutrizione, salute, igiene e sicurezza. La pubblicazione spiega che il 72% delle donne e il 9% delle ragazze sono gravati dalla raccolta dell'acqua, spendendo in alcuni casi fino al 40% del loro apporto calorico per trasportarla. Drought in Numbers dipinge un quadro cupo anche degli ecosistemi, osservando che la percentuale di piante colpite dalla siccità è più che raddoppiata negli ultimi 40 anni, con circa 12 milioni di ettari di terra persi ogni anno a causa della siccità e della desertificazione. Nel frattempo, stanno diventando sempre più comuni nella vasta regione amazzonica, che ha subito tre siccità diffuse che hanno innescato enormi incendi boschivi durante i primi due decenni di questo secolo. Se la deforestazione amazzonica continua senza sosta, il 16% delle restanti foreste della regione brucerà probabilmente entro il 2050, avverte il rapporto. E in Europa, la fotosintesi è stata ridotta del 30% durante la siccità estiva del 2003. Mentre una grave siccità colpisce l'Africa più di qualsiasi altro continente – rappresentando il 44% del totale mondiale – nell'ultimo secolo, 45 grandi eventi di siccità hanno colpito anche milioni di persone in Europa, colpendo in media il 15% della terra di quel continente e il 17 per cento della sua popolazione. Negli Stati Uniti, solo dal 1980 i fallimenti dei raccolti indotti dalla siccità e altre perdite economiche hanno totalizzato 249 miliardi di dollari e nell'ultimo secolo l'Asia è stato il continente con il maggior numero totale di esseri umani colpiti dalla siccità. Secondo il rapporto, si prevede che il cambiamento climatico aumenterà il rischio di siccità in molte regioni vulnerabili del mondo, in particolare quelle con una rapida crescita demografica, popolazioni vulnerabili e sfide con la sicurezza alimentare. Entro i prossimi decenni, 129 paesi sperimenteranno un aumento della siccità, 23 principalmente a causa della crescita della popolazione e 38 a causa della loro interazione tra il cambiamento climatico e la crescita della popolazione. E se il riscaldamento globale raggiungesse i 3°C entro il 2100, le perdite per siccità potrebbero essere

cinque volte superiori a quelle attuali, con il maggiore aumento nelle regioni del Mediterraneo e dell'Atlantico d'Europa. Sono necessarie tecniche di gestione agricola sostenibili ed efficienti per coltivare più cibo su meno terra e con meno acqua, e gli esseri umani devono cambiare i loro rapporti con cibo, foraggi e fibre, orientandosi verso diete a base vegetale e arginare il consumo di animali, secondo il brief. Muoversi nella giusta direzione richiede politiche concertate e partenariati a tutti i livelli insieme a piani d'azione integrati contro la siccità. Anche i sistemi di allerta precoce che funzionano oltre i confini, le nuove tecnologie per guidare le decisioni con precisione e finanziamenti sostenibili per migliorare la resilienza alla siccità a livello locale sono azioni chiave. *“Il ripristino aiuta le comunità vulnerabili ad adattarsi alla siccità, ad esempio aumentando l'infiltrazione e la ritenzione dell'acqua, che a sua volta aumenta la produzione agricola. Tali misure ridurrebbero i 700 milioni di persone stimate a rischio di essere sfollate a causa della siccità entro il 2030. Il ripristino, tuttavia, non è sufficiente. Dobbiamo proteggere e gestire le terre attraverso migliori pratiche di consumo e produzione. Dal lato agricolo, questo significa tecniche di gestione sostenibili ed efficienti che producono più cibo su meno terra e con meno acqua. Dal lato del consumo, questo significa cambiare i nostri rapporti con cibo, foraggi e fibre, spostarci verso diete a base vegetale, ridurre o fermare il consumo di animali. Dobbiamo anche capire che la siccità è complessa, con una serie di cause e impatti.”* (Ibrahim Thiaw - segretario esecutivo dell'UNCCD Convenzione per combattere la desertificazione) Fonte: [www.https://news.un.org/](https://news.un.org/)

Humanity is “at a crossroads” when it comes to managing drought and accelerating ways of slowing it



© UNICEF/Cléo A mother carries her child past the carcasses of livestock that died as a result of a severe drought in Marsabit, Kenya.

down must happen “urgently, using every tool we can”, said the head of the UN Convention to Combat Desertification (UNCCD) on Thursday, calling for a global commitment to support drought preparedness and resilience. Through its newly published [Drought in Numbers](#) report, released in Abidjan, Côte d’Ivoire, during the 15th Conference of Parties (COP15), UNCCD’s compendium of drought-related information and data is helping inform negotiations for the final outcomes of the conference when it closes on 20 May. The report reveals that from 1970 to 2019, weather, climate and water hazards, accounted for 50 per cent of disasters and 45 per cent of disaster-related deaths, mostly in developing countries. Moreover, while droughts represented 15 per cent of natural disasters, they accounted for approximately 650,000 deaths throughout that period. And from 1998 to 2017, droughts triggered global economic losses of roughly \$124 billion – a number and duration of which have risen 29 per cent since 2000. Meanwhile in 2022, more than 2.3 billion people are facing water stress and almost 160 million children are exposed to severe and prolonged droughts. Droughts have deep, widespread and underestimated impacts on societies, ecosystems, and economies, having impacted some 1.4 billion people between 2000 and 2019. Second only to flooding, droughts inflict the greatest suffering on women and girls in developing countries, in terms of education, nutrition, health, sanitation, and safety. The publication explains that 72 per cent of women and nine per cent of girls are burdened with collecting water, in some cases spending as much as 40 per cent of their calorific intake carrying it. Drought in Numbers paints a grim picture surrounding ecosystems as well, noting that the percentage of plants affected by drought has more than doubled in the last 40 years – with about 12 million hectares of land lost each year to drought and desertification. Meanwhile, they are becoming increasingly common in the vast Amazon region, which has suffered three widespread droughts that triggered massive forest fires throughout the first two decades of this century. If Amazonian deforestation continues unabated, 16 per cent of the region’s remaining forests will likely burn by 2050, warned the report. And in Europe, photosynthesis was reduced by 30 per cent during a 2003 summer

drought there. While severe drought affects Africa more than any other continent – accounting for 44 per cent of the global total – over the past century, 45 major drought events have also affected millions of people in Europe – affecting an average of 15 per cent of that continent's land and 17 per cent of its population. In the United States, drought-induced crop failures and other economic losses have totalled \$249 billion since 1980 alone, and over the past century, Asia was the continent with the highest total number of humans affected by drought. Climate change is expected to increase the risk of droughts in many vulnerable regions of the world, particularly those with rapid population growth, vulnerable populations and challenges with food security, according to the report. Within the next few decades, 129 countries will experience an increase in drought – 23 primarily due to population growth and 38 because of their interaction between climate change and population growth. And should global warming reach 3°C by 2100, drought losses could be five times higher than they are today, with the largest increase in the Mediterranean and the Atlantic regions of Europe. Sustainable and efficient agricultural management techniques are needed to grow more food on less land and with less water, and humans must change their relationships with food, fodder and fiber – moving toward plant-based diets and stemming the consumption of animals, according to the brief. Moving in the right direction requires concerted policy and partnerships at all levels along with integrated drought action plans. Early-warning systems that work across boundaries, new technologies to guide decisions with precision and sustainable funding to improve drought resilience at the local level are also key actions. Restoration helps vulnerable communities adapt to droughts by, for example, increasing water infiltration and retention, which in turn increases agricultural production. Such measures would reduce the estimated 700 million people at risk of being displaced by drought by 2030. Restoration is not enough, however. We need to protect and manage lands through improved consumption and production practices. On the agriculture side, this means sustainable and efficient management techniques that grow more food on less land and with less water. On the consumption side, this means changing our relationships with food, fodder and fiber, moving toward plant-based diets, reducing or stopping the consumption of animals. We must also understand that drought is complex, with a range of causes and impacts. (Ibrahim Thiaw -Convention to Combat Desertification). Source: [www.https://news.un.org/](https://news.un.org/)

4. Il XV Congresso Mondiale delle Foreste ha chiesto un'azione urgente



Il più grande raduno mondiale sulle foreste ha adottato una dichiarazione che identifica le aree prioritarie con il potenziale per portare a un futuro verde, sano e resiliente. [La dichiarazione della foresta di Seoul](#) ha concluso cinque giorni di discussioni al [XV Congresso mondiale delle foreste](#), con un focus chiave su come le foreste possono aiutare a combattere le molteplici crisi che l'umanità deve affrontare, inclusi i cambiamenti climatici, la perdita di biodiversità, il degrado del suolo, la fame e la povertà. L'incontro, organizzato in collaborazione dalla Repubblica di Corea e dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), ha attirato più di 15.000 partecipanti da oltre 140 paesi, di persona o online, nel primo evento di questo genere dall'inizio della pandemia di COVID-19. "La Dichiarazione sulla foresta di Seoul invia un messaggio potente che le foreste, la silvicoltura e le parti interessate delle foreste offrono soluzioni importanti alle sfide che il mondo deve affrontare attualmente, ma è necessario agire ora", ha affermato Maria Helena Semedo, vicedirettore generale della FAO. "Ora dobbiamo aumentare la volontà politica e aumentare gli investimenti finanziari e tec-

nici. La Dichiarazione aumenterà il senso di urgenza per accelerare l'azione, rafforzare i partenariati e rafforzare la collaborazione intersettoriale", ha affermato. **Aree d'azione prioritarie** La dichiarazione della foresta di Seoul esorta a condividere e integrare la responsabilità per le foreste tra istituzioni, settori e parti interessate, sottolineando che le foreste trascendono i confini politici, sociali e ambientali e sono vitali per la biodiversità e i cicli del carbonio, dell'acqua e dell'energia su scala planetaria. Secondo la Dichiarazione, gli investimenti nel ripristino delle foreste e del paesaggio a livello globale devono triplicare entro il 2030 per soddisfare gli impegni e gli obiettivi concordati a livello internazionale sul ripristino dei terreni degradati. Uno dei punti chiave del Congresso è stata l'importanza di muoversi verso una bioeconomia circolare e la neutralità climatica. La Dichiarazione chiedeva meccanismi innovativi di finanziamento verde per aumentare gli investimenti nella conservazione, nel ripristino e nell'uso sostenibile delle foreste e ha evidenziato il potenziale del legno prodotto in modo sostenibile come materiale rinnovabile, riciclabile e versatile. Le foreste sane e produttive devono anche essere mantenute per ridurre il rischio di future pandemie e per fornire altri benefici essenziali per la salute fisica e mentale umana, ha sottolineato la Dichiarazione. Infine, la Dichiarazione ha sollecitato lo sviluppo e l'uso continui di tecnologie e meccanismi innovativi emergenti per consentire il processo decisionale basato su prove per le foreste e il paesaggio. **Inclusività e cooperazione** È necessaria una stretta cooperazione tra le nazioni per affrontare le sfide che trascendono i confini politici. Ciò è stato rafforzato al Congresso dal lancio di nuove partnership come Assicurare il futuro delle foreste con il meccanismo di gestione integrata dei rischi (AFFIRM) e l'iniziativa Sostenere un'abbondanza di ecosistemi forestali (SAFE). I partecipanti hanno anche convenuto che le soluzioni basate sulle foreste devono includere le prospettive di agricoltori familiari, piccoli proprietari, comunità forestali, popolazioni indigene, donne e giovani. I risultati del Congresso, che includevano anche la Dichiarazione dei giovani sulle foreste e l'appello ministeriale sul legno sostenibile, saranno trasmessi alla prossima Conferenza delle Parti della Convenzione delle Nazioni Unite per la lotta alla desertificazione ([UNCCD COP15](#)), che si terrà questa settimana, così come la prossima Conferenza delle Parti delle Convenzioni sulla Biodiversità (CBD) e sui Cambiamenti Climatici (UNFCCC) e altri importanti forum. Il Congresso mondiale delle foreste si tiene ogni sei anni. Sotto il tema Costruire un futuro verde, sano e resiliente, l'evento di quest'anno, ospitato dalla Repubblica di Corea e organizzato in collaborazione con la FAO, è stato il secondo congresso tenuto in Asia, con l'Indonesia che ha ospitato il primo congresso in Asia nel 1978. [Dichiarazione della foresta di Seoul](#) . Fonte: FAO



*The world's largest ever gathering on forests has adopted a declaration identifying priority areas with potential to lead to a green, healthy and resilient future. The [Seoul Forest Declaration](#) concluded five days of discussions at the [XV World Forestry Congress](#), with a key focus on how forests can help combat the multiple crises humanity faces, including climate change, biodiversity loss, land degradation, hunger and poverty. The gathering, co-organized by the Republic of Korea and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) drew more than 15 000 participants from over 140 countries either in person or online, in the first event of its kind since the start of the COVID-19 pandemic. "The Seoul Forest Declaration sends a powerful message that forests, forestry and forest stakeholders offer major solutions to the challenges the world currently faces, but action is needed now," said FAO Deputy Director-General, Maria Helena Semedo. "We must now scale up political will and increase financial and technical investments. The Declaration will add to the sense of urgency to accelerate action, strengthen partnerships and enhance cross-sectoral collaboration," she said. **Priority areas for action** The Seoul Forest Declaration urges that responsibility for forests should be shared and integrated across institutions, sectors and stakeholders, underlining that forests transcend political, social and environmental boundaries and are vital for biodiversity and the carbon, water and energy cycles at a planetary scale. Investment in forest and landscape restoration globally needs to triple by 2030 to meet internationally agreed commitments and targets on restoring degraded land, according to the Declaration. One of the key takeaways from the Congress was the importance of moving towards a circular bioeconomy and climate neutrality. The Declaration called for innovative green financing mechanisms to upscale investment in forest conservation, restoration and sustainable use, and highlighted the potential of sustainably produced wood as a renewable, recyclable and versatile material. Healthy, productive forests must also be maintained to reduce the risk of future pandemics and to provide other essential benefits for human physical and mental health, the Declaration stressed. Lastly, the Declaration urged the continued development and use of emerging innovative technologies and mechanisms to enable evidence-based forest and landscape decision-making. **Inclusivity and cooperation** Close cooperation among nations is needed to address challenges that transcend political boundaries. This was strengthened at the Congress by the launch of new partnerships such as the Assuring the Future of Forests with Integrated Risk Management (AFFIRM) Mechanism, and the Sustaining an Abundance of Forest Ecosystems (SAFE) initiative. Participants also agreed that forest-based solutions must be inclusive of the perspectives of family farmers, smallholders, forest communities, Indigenous Peoples, women and youth. The outcomes of the Congress, which also included the Youth Statement on Forests and the Ministerial Call on Sustainable Wood, will be transmitted to the next Conference of the Parties to the United Nations Convention to Combat Desertification ([UNCCD COP15](#)), taking place this week, as well as the upcoming Conference of the Parties to the Conventions on Biodiversity (CBD) and Climate Change (UNFCCC), and other important fora. The World Forestry Congress is held every six years. Under the theme Building a Green, Healthy and Resilient Future, this year's event, hosted by the Republic of Korea and co-organized with FAO, was the second congress held in Asia, with Indonesia hosting the first Congress in Asia in 1978. [Seoul Forest Declaration](#) Source: FAO .*

5. Indagine Ismea: "Impatto dell'inflazione sui consumi degli italiani"

Con l'inflazione che corre al +6,2% su base annua, quali saranno gli impatti sugli acquisti alimentari nei prossimi mesi e quali le rinunce e strategie che le famiglie adotteranno per contenere il caro prezzi? Secondo l'indagine Ismea "IMPATTO DELL'INFLAZIONE SUI CONSUMI DEGLI ITALIANI", condotta su 3 mila famiglie, con il supporto tecnico della Nielsen, emerge che un italiano su cinque si dichiara pronto a rinunciare agli spostamenti nel tempo libero, il 16% a ridurre le spese di vestiario, il 12% ai

SINTESI DEI RISULTATI



- 1. Le attese sull'inflazione**

Oltre il 60% delle persone ha una cognizione realistica della situazione che stiamo vivendo e ritiene che, nei prossimi tre mesi, l'inflazione crescerà molto (tra il 3 e il 10%).
- 2. Le cause**

Quasi la metà degli intervistati individua le motivazioni principali nell'aumento dei prezzi delle materie prime e dei costi energetici assieme allo scoppio del conflitto in Ucraina.
- 3. Le rinunce**

A causa della perdita di potere di acquisto, un italiano su cinque si dice pronto a sacrificare i viaggi, il 16% a ridurre le spese di vestiario e il 12% ai consumi fuori casa e all'intrattenimento.
- 4. I timori**

tutte le famiglie italiane temono un aumento dei prezzi dei prodotti di prima necessità, mentre solo la metà circa del campione esprime preoccupazione sulla disponibilità dei prodotti.
- 5. Le strategie di acquisto**

Le parole chiave sono oggi razionalizzazione della spesa, pianificazione degli acquisti, utilizzo delle promo e downgrading di brand: 7 famiglie su 10 che eviteranno gli sprechi di cibo e quasi la metà del campione che ridurrà gli acquisti superflui.
- 6. I driver di scelta**

Il prodotto "brandizzato" resta importante nella scelta di pasta (29%), surgelati (27%), passate (24%), mentre per carne, frutta, verdura, uova, olio Evo sia l'origine delle materie prime il primo driver di scelta. Se si parla di qualità organolettiche del prodotto, invece, al primo posto troviamo il pane con il 44%, il vino con il 37%, i formaggi con il 37% e la frutta di stagione con il 31%.
- 7. L'elasticità della domanda al prezzo**

Se l'aumento dei prezzi non determinerà un forte impatto sull'acquisto di alcune categorie di prodotto (il pane, il latte e l'olio Evo), per altri settori merceologici si attende una contrazione della domanda (pesce, formaggi, vino, surgelati).

consumi fuori casa e all'intrattenimento, mentre solo il 2% a svuotare il carrello della spesa. Rimane molto alta l'attenzione alla qualità e alla garanzia di salubrità di ciò che si porta a tavola con il 70% degli intervistati che, per risparmiare, non rinuncerebbe mai al prodotto 100% italiano, mentre quasi uno su due non farebbe a meno dei prodotti con bollino Dop /Igp, da agricoltura sostenibile o a marchio bio. Le strategie adottate dagli italiani per fronteggiare il caro vita e proteggere il proprio potere di acquisto sono diverse: da un più marcato nomadismo tra insegne alla ricerca delle promozioni, all'attenta pianificazione degli acquisti per evitare gli sprechi, dalla maggiore attenzione al rapporto qualità prezzo e al rapporto prezzo/peso, in un scenario molto fluido che cambia a seconda del profilo socio economico del consumatore e del tipo di referenza. Qui [i primi risultati dell'indagine](#)

With inflation running at + 6.2% on an annual basis, what will be the impacts on food purchases in the coming months and what are the sacrifices and strategies that families will adopt to contain the expensive prices? According to the Ismea survey "IMPACT OF INFLATION ON ITALIAN CONSUMPTION", conducted on 3,000 families, with the technical support of Nielsen, it emerges that one in five Italians declare themselves ready to give up travel in their free time, 16% to to reduce clothing costs, 12% to consumption outside the home and entertainment, while only 2% to empty the shopping cart. The high attention paid to the quality and guarantee of wholesomeness of what is brought to the table remains very high with 70% of the interviewees who, to save money, would never give up 100% Italian products, while almost one in two would not less than products with a Dop / Igp stamp, from sustainable agriculture or with an organic label. The strategies adopted by the Italians to cope with the expensive life and protect their purchasing power are different: from a more marked nomadism between signs in search of promotions, to careful planning of purchases to avoid waste, from greater attention to value for money. and the price / weight ratio, in a very fluid scenario that changes according to the socio-economic profile of the consumer and the type of reference.

6. Turismo in risalita verso i dati pre-covid e già meglio che la Spagna



La conferenza presso la sede della Stampa estera cui è intervenuto il Ministro del turismo Massimo Garavaglia è stata occasione per illustrare lo stato dell'arte dei progetti che riguardano il dicastero e soprattutto lo stato di salute del comparto turistico in Italia, messo duramente alla prova da due anni di pandemia e ora dal conflitto in Ucraina. Il Ministro ha illustrato, dati statistici forniti dall'ENIT alla mano, come il trend turistico sia sensibilmente in crescita: non ancora ai livelli del 2019 e quindi non ancora nell'alveo di un pieno ritorno alla normalità, ma con **una significativa e costante crescita delle presenze e degli arrivi**. Molto positivi i dati derivanti dagli arrivi aeroportuali e anche quelli sulla ricettività che **superano persino i dati di storici competitor dell'Italia come Spagna, Grecia e Francia**. Proprio su questo tema, Garavaglia ha ricordato come si renda indispensabile anche un coordinamento in area euro-unitaria, e non solo, per quei Paesi che si trovano lungo una medesima direttrice di interesse turistico o culturale o religioso: temi turistici o di interesse culturale o religioso accomunano infatti Paesi come Italia, Spagna, Grecia, Israele, e per questo devono essere pensate politiche integrate. Fondamentale lavorare in termini di programmazione, sfruttando tutti gli strumenti a disposizione e laddove necessario adottandone di nuovi. Esempio paradigmatico, in questa chiave di lettura, la vetrina offerta da Eurovision. Al fine di mettere a sistema la crescita degli indicatori, diventa necessario organizzare in maniera capillare il comparto e i vari attori che lo compongono. Il Ministro ha quindi ricordato l'importanza del digitale, non inteso come mero strumento ornamentale ma come dato sostanziale per evidenziare e valorizzare le ricchezze territoriali e dall'altro lato mettere in rete distinti livelli di governo e attori istituzionali e privati. Il tutto con un sano bagno di realtà, alla luce delle risorse economiche disponibili e senza inseguire chimere sloganistiche. Sollecitato dalle domande dei giornalisti presenti, il Ministro ha ricordato come il delicato lavoro che si sta portando avanti sul demanio marittimo sia destinato a contemperare logiche pro-concorrenziali e riconoscimento dell'avviamento e degli investimenti effettuati da gestori che in moltissimi casi hanno portato ricchezza ai territori. Per questo si tratta di una razionalizzazione e di un metodo per fare ordine anche in chiave normativa in un settore tanto delicato. Analogamente, il Ministro ha parlato dell'altrettanto delicato tema del mercato del lavoro nel settore turistico, ricordando come l'attenzione del Governo sia orientata e focalizzata a risolvere le disfunzioni che spesso si abbattono su lavoratori e imprenditori italiani. La rilevante mancanza di centinaia di migliaia di lavoratori in settori strategici del comparto turistico merita una risposta di sistema, coordinando gli sforzi tra attori istituzionali e strumenti giuridici: in questa prospettiva, il Ministro ha ricordato l'essenzialità dello snellimento de-

gli incombenti burocratici per gli imprenditori del settore e l'ipotesi di rivitalizzare i voucher nel comparto, come forma di integrazione salariale, procedendo a una razionalizzazione e a una rimodellazione dello strumento. Il turismo italiano conquista nuove quote di mercato, così il nostro Paese può guardare al futuro con entusiasmo. Per la prima volta dopo anni, nel settore alberghiero, l'Italia ha un dato superiore di circa il 10% rispetto alla Spagna. *"Finalmente possiamo essere positivi, il turismo può essere uno dei settori che darà una spinta al Pil"* ha commentato il Ministro Garavaglia intervenendo alla conferenza di Confindustria per la presentazione del "Progetto Mare: la competitività dell'economia del mare in una prospettiva di sviluppo del Paese e di autonomia strategica europea. Fonte: <https://www.ministeroturismo.gov.it/>



The conference at the headquarters of the foreign press attended by the Minister of Tourism Massimo Garavaglia was an opportunity to illustrate the state of the art of the projects concerning the department and above all the state of health of the tourism sector in Italy, severely tested by two years of pandemic and now the conflict in Ukraine. The Minister illustrated, statistical data provided by ENIT in hand, how the tourist trend is significantly growing: not yet at the levels of 2019 and therefore not yet in

the context of a full return to normality, but with significant and constant growth of presences and arrivals. The data deriving from airport arrivals are very positive and also those on accommodation that even exceed the data of historical competitors of Italy such as Spain, Greece and France. Precisely on this theme, Garavaglia recalled how coordination in the Euro-unitary area is also indispensable, and not only, for those countries that are along the same route of tourist, cultural or religious interest: tourism or cultural themes or in fact, countries such as Italy, Spain, Greece, Israel have in common, and for this reason integrated policies must be devised. It is essential to work in terms of programming, using all the tools available and, where necessary, adopting new ones. A paradigmatic example, in this interpretation, is the showcase offered by Eurovision. In order to systematize the growth of the indicators, it becomes necessary to organize the sector and the various players that make it up in a capillary way. The Minister then recalled the importance of digital technology, not intended as a mere ornamental tool but as a substantial data to highlight and enhance the territorial riches and on the other hand to network distinct levels of government and institutional and private actors. All with a healthy bath of reality, in the light of available economic resources and without pursuing sloganistic chimeras. Urged by the questions of the journalists present, the Minister recalled how the delicate work that is being carried out on the maritime state property is intended to reconcile pro-competitive logic and recognition of the goodwill and investments made by managers who in many cases have brought wealth to the territories. This is why it is a rationalization and a method to bring order also from a regulatory point of view in such a delicate sector. Similarly, the Minister spoke about the equally delicate issue of the labor market in the tourism sector, recalling how the Government's attention is oriented and focused on resolving the dysfunctions that often affect Italian workers and entrepreneurs. The significant lack of hundreds of thousands of workers in strategic sectors of the tourism sector deserves a system response, coordinating the efforts between institutional actors and legal instruments: in this perspective, the Minister recalled the essentiality of streamlining bureaucratic tasks for entrepreneurs of the sector and the hypothesis of revitalizing vouchers in the sector, as a form of wage integration, proceeding with a rationalization and remodeling of the instrument. Italian tourism conquers new market shares, so our country can look to the future with enthusiasm. For the first time in years, in the hotel sector, Italy has a figure that is about 10% higher than Spain. "Finally we can be positive, tourism can be one of the sectors that will give a boost to GDP" commented Minister Garavaglia speaking at the Confindustria conference for the presentation of the "Sea Project: the competitiveness of the sea economy from a development perspective of the country and of European strategic autonomy.

7. “Formaticum”, a Roma le eccellenze dei piccoli produttori



Dal 14 al 15 Maggio 2022 torna a Roma, nella cornice di Palazzo Wegil, **Formaticum**, il primo salone dedicato al [formaggio](#) e alle rarità casearie made in Italy. Da tre anni Formaticum è un appuntamento imperdibile per tutti gli **appassionati di formaggio**, per gli operatori del settore e per i ristoratori che possono degustare e acquistare i prodotti esposti negli spazi del Wegil. Ideato da **La Pecora Nera Editore** – casa editrice attiva da 18 anni nel mondo dell’eno-gastronomia, specializzata nella realizzazione di guide ed eventi – e **Vincenzo Mancino**, esperto conoscitore della produzione e lavorazione dei latticini, Formaticum è un evento di riferimento per conoscere i piccoli produttori italiani e assaporare le loro specialità. *«Questa edizione è particolarmente importante proprio per il momento che stiamo attraversando, con la pandemia che ha messo sotto i riflettori alcuni aspetti quotidiani collegati all’agricoltura. – dichiara **Vincenzo Mancino** – Tutti hanno ricordato che **i prodotti alimentari derivano da un processo agricolo e se questo viene interrotto tutta la catena alimentare si blocca.** Processi agricoli che spesso non si conoscono, vuoi per una cattiva informazione, vuoi per mancanza di curiosità da parte dei consumatori. Oggi la guerra ci fa scoprire che la scritta “grano italiano” non corrisponde sempre al vero e che tutto l’olio di semi lo compriamo altrove, con l’agricoltura che si è mostrata così pronta a fare la sua parte riprendendosi il ruolo che le compete, mostrando però anche la sua fragilità, condizionata da tutto quello che di negativo l’uomo produce con le sue azioni e conseguenze. Senza acqua non c’è foraggio e senza foraggio non c’è allevamento sano e latte sano, senza non ci saranno formaggi buoni. Le piccole aziende, grazie alla propria filiera controllata, a volte riescono a salvarsi ma quando il mondo intero impone le proprie condizioni sono le prime a morire».* Accuratamente selezionate dagli organizzatori, le **realità produttive** presenti alla mostra mercato si contraddistinguono per il lavoro di qualità, il rispetto per l’ambiente, la cura del prodotto, a partire dall’alimentazione degli animali che forniscono il latte, la lotta alla standardizzazione e all’omologazione dei gusti. Nel corso della manifestazione non mancheranno i momenti formativi, gli approfondimenti e le novità tutte da assaporare. *«**Formaticum vuole essere la voce dei piccoli**, di coloro che spesso devono urlare per farsi ascoltare. Tra questi produttori – aggiunge Mancino – ci sono molte donne che, in un contesto prettamente maschile, non solo devono urlare ma spesso devono morire per farsi rispettare come imprenditrici. AGITU è stata la martire e non vogliamo più sentire queste notizie tragiche. Formaticum continuerà ad essere non solo il primo contenitore di vere eccellenze italiane a Roma ma anche di storie reali di resistenza casearia».* Dettagli e programma: www.formaticum.info

From 14 to 15 May 2022, Formaticum, the first exhibition dedicated to cheese and dairy rarities made in Italy, returns to Rome in the setting of Palazzo Wegil. For three years Formaticum has been an unmissable event for all cheese lovers, for operators in the sector and for restaurateurs who can taste and buy the products displayed in the Wegil spaces. Conceived by La Pecora Nera Editore - a publishing house active for 18 years in the world of food and wine, specializing in the creation of guides and events - and Vincenzo Mancino, an expert in the production and processing of dairy products, Formaticum is a reference event for getting to know the little ones Italian producers and savor their special-

ties. "This edition is particularly important precisely for the moment we are experiencing, with the pandemic that has put some daily aspects related to agriculture in the spotlight. - declares Vincenzo Mancino - Everyone has remembered that food products derive from an agricultural process and if this is interrupted the whole food chain is blocked. Agricultural processes that are often not known, either because of bad information, or because of a lack of curiosity on the part of consumers. Today the war makes us discover that the words "Italian wheat" do not always correspond to the truth and that we buy all the seed oil elsewhere, with agriculture that has shown itself so ready to do its part by taking back the role that it competes, but also showing its fragility, conditioned by everything negative that man produces with his actions and consequences. Without water there is no forage and without forage there is no healthy farming and healthy milk, without there there will be no good cheeses. Small companies, thanks to their controlled supply chain, sometimes manage to save themselves but when the whole world imposes their conditions they are the first to die ". Carefully selected by the organizers, the production realities present at the exhibition market are characterized by quality work, respect for the environment, product care, starting with the feeding of the animals that supply the milk, the fight against standardization and 'homologation of tastes. During the event there will be training moments, insights and news all to be savored. «Formaticum wants to be the voice of the little ones, of those who often have to shout to be heard. Among these producers - adds Mancino - there are many women who, in a purely male context, not only have to scream but often have to die to be respected as entrepreneurs. AGITU was the martyr and we no longer want to hear this tragic news. Formaticum will continue to be not only the first container of true Italian excellence in Rome but also of real stories of dairy resistance ». Details and program: www.formaticum.info

8. Pro Wein: a Düsseldorf la più grande fiera al mondo dei vini

Dopo due anni di stop a causa della pandemia è quasi tutto pronto per i circa 5.500 espositori, provenienti da oltre 60 paesi, ubicati in 12 padiglioni. Saranno 1.500 le aziende italiane rappresentative di



tutte le regioni d'Italia che occuperanno ben 3 padiglioni: 15, 16, 17. I Consorzi costituiscono il 70% degli espositori - le regioni più rappresentate il Veneto e la Toscana - le aziende il 30%. A pochi giorni dall'apertura dei cancelli dell'appuntamento dedicato esclusivamente ad operatori specializzati del settore dei vini e dei distillati abbiamo raccolto la voce di alcuni dei protagonisti del mondo del vino italiano, facendo loro due domande: quali sono le aspettative nei riguardi della fiera e quali gli obiettivi da portare a casa. ProWein è la fiera leader mondiale per vini e liquori, il più grande incontro di settore per i professionisti della viticoltura, della produzione, del commercio e della gastronomia. Ogni anno. ProWein offre tre giorni di attività concentrata e un programma accessorio molto promettente. Oltre a importanti novità di settore e interessanti dibattiti, numerose occasioni di degustazione ed eventi arricchiscono le giornate fieristiche. Saranno circa 5.500 gli espositori, provenienti da oltre 60 paesi, ubicati in 12 padiglioni. Saranno 1.500 le aziende italiane rappresentative di tutte le regioni d'Italia che occuperanno ben 3 padiglioni: 15, 16, 17. I Consorzi costituiscono il 70% degli espositori - le regioni più rappresentate il Veneto e la Toscana - le aziende il 30%. L'Italia va alla conquista del mercato del Nord Europa, che vale oltre 3 miliardi di euro. La Germania è in testa, con 1,1 miliardi di euro di vino italiano importato nel 2021, e poi il Regno Unito, con 742 milioni, e poi via via Francia, Paesi Bassi, Svezia e Danimarca, Belgio, Polonia, Austria, Finlandia, Romania, Lussemburgo e così via: i mercati del Nord Europa, per le cantine del Belpaese, nel 2021 hanno rappresentato un giro



d'affari di oltre 3 miliardi di euro, sui 7,2 di export complessivo. Con un 2022, almeno a guardare il dato Istat di gennaio, partito in crescita ovunque, ad eccezione del Regno Unito. Mercati che saranno l'obiettivo principale delle cantine italiane che saranno la rappresentanza nazionale in assoluto più nutrita. Alberto Mazzoni, direttore Istituto Marchigiano Tutela Vini: *"Il mercato tedesco rappresenta una piazza strategica fondamentale per le nostre denominazioni: infatti lo scorso anno l'incremento dell'export di vino marchigiano è stato trainato proprio dalla Germania, secondo mercato estero di sbocco dopo gli Usa, che ha fatto registrare una crescita del 18,4% sul 2020. La fiera tedesca sarà inoltre l'occasione per verificare lo stato di salute dei mercati internazionali in questo periodo di incertezza geopolitica, di aumento dei costi energetici e di carenza delle materie prime secche"*. Albino Armani, Presidente Consorzio Tutela Vini DOC delle Venezie: *"La Germania è il terzo Paese per importazione di Pinot grigio DOC delle Venezie (10% del totale esportato). La Gdo rappresenta il principale canale distributivo nel Paese ed oggi più che mai sarà importante essere a ProWein per incontrare i grandi buyer. Dal 2020 assistiamo infatti ad un aumento del valore economico della DOC, trend positivo legato alla diminuzione delle rese e al conseguente incremento della qualità, ma non di immediata comprensione per il mercato. Il nostro obiettivo è far comprendere ai grandi gruppi tedeschi i valori di certificazione, garanzia e tracciabilità rappresentati dalla fascetta applicata sulle nostre bottiglie, affinché continuino a prediligere il prodotto certificato e di qualità."* Durante la manifestazione sarà presentato anche l'atteso "ProWein business report 2021". Commissionato da ProWein - la fiera leader per l'industria internazionale del vino e degli alcolici - alla fine del 2021 gli esperti del sondaggio della Geisenheim University hanno rappresentato per la quinta volta l'intera filiera del vino da 48 paesi. Alcune anticipazioni. Dopo la forte flessione del commercio di vino causata dal Covid, il settore si è ripreso in modo significativo e guarda al futuro con positività. Il rapporto esamina se l'importanza della sostenibilità è cambiata durante la pandemia e quali misure specifiche di sostenibilità ha già implementato il settore vitivinicolo. La congestione della catena di approvvigionamento e l'aumento dei prezzi sono le sfide principali per l'intero settore. Oltre a ciò, i giocatori differiscono nelle sfide che devono affrontare. Gli hotel e i ristoranti, così come i rivenditori di vini specializzati, soffrono ancora delle restrizioni alle vendite dovute al Covid-19. Il cambiamento climatico e normative ambientali più severe, abbinate a una minore redditività simultanea, affrontano grandi sfide per i produttori di vino. La viticoltura biologica ha aperto la strada alla sostenibilità. È già diffuso con forti differenze regionali dovute al clima. Spagna, Francia e Italia aprono la strada, mentre le estati umide della Germania rendono difficile la viticoltura biologica. Le vendite ai clienti diretti potrebbero essere aumentate per il 44% dei produttori di vino, in particolare attraverso offerte speciali con sconti (46%) e una maggiore attivazione dei clienti tramite newsletter (40%). Un produttore di vino su quattro ha cercato di trarre profitto dall'aumento delle vendite nel commercio alimentare e nel commercio online negoziando le nuove inserzioni. Secondo il Prof. Simone Loose, capo del Dipartimento di ricerca aziendale sul vino e le bevande dell'Università di Geisenheim, *"l'industria deve affrontare una triplice sfida. Deve adattarsi ai cambiamenti climatici, diventare sostenibile e convincere i clienti di questo in modo credibile. Questo sarà possibile solo se l'industria unirà le forze e quando l'intera filiera dei produttori di vino, del commercio del vino e della gastronomia agirà in modo credibile e comunicherà la sostenibilità"*. ProWein con la sua vocazione internazionale e squisitamente commerciale, fa segnare presenze da ben 60 Paesi (compresi Finlandia, Hong Kong, Lituania e Singapore). *"Nessun altro evento al mondo offre una tale gamma completa di prodotti. Il Covid-19 non può rallentarci"*, afferma Michael Degen, direttore esecutivo Messe Düsseldorf. Programma dell'evento



9. Archeologia e DNA: gli esseri umani si dedicarono per la prima volta all'agricoltura in Medio Oriente



Europe's first farming populations descend mostly from farmers in the Anatolian peninsula, in what is now Turkey. Credit: Fatih Kurt/Anadolu Agency/Getty

Poco prima di 12.000 anni fa, i cacciatori-raccoglitori nomadi del Medio Oriente hanno compiuto una delle transizioni più importanti nella storia dell'umanità: hanno iniziato a rimanere in loco e si sono dedicati all'agricoltura. Una coppia di studi sul DNA antico - tra cui uno dei più grandi assemblaggi di genomi umani antichi mai pubblicati - ha individuato l'identità dei cacciatori-raccoglitori che si stabilirono. Le prove archeologiche e genetiche suggeriscono che gli esseri umani si dedicarono per la prima volta all'agricoltura in Medio Oriente. Questa transizione - avvenuta in seguito in modo indipendente anche in altre parti del mondo - è nota come rivoluzione neolitica ed è legata alle prime piante e animali domestici. Precedenti studi di genomica antica hanno suggerito origini complesse per gli agricoltori mediorientali, che coinvolgono gruppi geograficamente distinti di cacciatori-raccoglitori con eredità genetiche diverse. Le prime popolazioni agricole europee discendono principalmente dagli agricoltori della penisola anatolica, nell'attuale Turchia. "Cosa è successo prima che iniziassero a migrare e a diffondere l'agricoltura in Anatolia e in Europa?", si chiede **Laurent Excoffier, genetista delle popolazioni dell'Università di Berna**. Per rispondere a questa domanda, un team guidato da Excoffier ha sequenziato i genomi di 15 cacciatori-raccoglitori e primi agricoltori che vivevano nell'Asia sudoccidentale e in Europa, lungo una delle principali rotte migratorie che i primi agricoltori percorrevano verso l'Europa: il fiume Danubio. I resti provengono da diversi siti archeologici, tra cui alcuni dei primi villaggi agricoli dell'Anatolia occidentale. I ricercatori hanno generato genomi ad "alta copertura", o di alta qualità, una rarità nel lavoro di genomica antica. Ciò ha permesso di scandagliare i dati alla ricerca di dettagli demografici, come i cambiamenti nelle dimensioni della popolazione, che di solito esulano dalle competenze degli studi sul DNA antico basati su genomi meno completi. Miscele e abbinamenti Il team di Excoffier ha scoperto che gli antichi agricoltori anatolici discendevano da ripetuti mescolamenti tra gruppi distinti di cacciatori-raccoglitori provenienti dall'Europa e dal Medio Oriente. Questi gruppi si sono divisi per la prima volta intorno al culmine dell'ultima era glaciale, circa 25.000 anni fa. I modelli suggeriscono che i gruppi di cacciatori-raccoglitori occidentali si sono quasi estinti, prima di riprendersi con il riscaldamento del clima. Una volta stabilitesi in Anatolia, l'équipe di Excoffier ha scoperto che le prime popolazioni di agricoltori si sono spostate a ovest verso l'Europa in un modo simile a quello delle stepping-stone, a partire da circa 8.000 anni fa.

Si mescolarono occasionalmente - ma non in modo estensivo - con i cacciatori-raccoglitori locali. "È stata proprio la diffusione delle persone, delle comunità agricole, a portare l'agricoltura più a ovest", afferma Excoffier. Lo studio è stato pubblicato su *Cell* il 12 maggio. I risultati coincidono con quelli di uno studio di genomica antica pubblicato sul server preprint di *bioRxiv* il 5 maggio. Un team guidato dal paleogenetista **Eske Willerslev** dell'Università di Copenaghen ha sequenziato i genomi di 317 cacciatori-raccoglitori e primi agricoltori di tutta l'Eurasia, il più grande studio sui genomi antichi di questo periodo. Lo studio rileva anche un'antica divisione tra gruppi di cacciatori-raccoglitori orientali e occidentali e traccia l'arrivo degli agricoltori anatolici in Europa, a partire da circa 8.700 anni fa nei Balcani. Willerslev ha rifiutato di commentare lo studio prima della sua pubblicazione su una rivista. Gli studi rivelano dettagli più precisi sull'alba dell'agricoltura che in precedenza erano stati dipinti solo a grandi pennellate e basati su un piccolo numero di genomi con una copertura relativamente bassa, afferma Pontus Skoglund, paleogenetista del **Francis Crick Institute di Londra**. "Entrambi questi documenti rappresentano la prossima tappa del DNA antico". Autore: [Ewen Callaway](#) da www.nature.com Reference: doi: <https://doi.org/10.1038/d41586-022-01322-w>. Tradotto con www.DeepL.com/Translator (v.g.)

Sometime before 12,000 years ago, nomadic hunter-gatherers in the Middle East made one of the most important transitions in human history: they began staying put and took to farming. A pair of ancient-DNA studies — including one of the largest assemblages of ancient human genomes yet published — has homed in on the identity of the hunter-gatherers who settled down. Archaeological and genetic evidence suggests that humans first took to farming in the Middle East. This transition — which also later occurred independently in other parts of the world — is known as the Neolithic revolution, and is linked to the first domestic plants and animals. Previous ancient-genomics studies³ have hinted at complex origins for Middle Eastern farmers, involving geographically distinct groups of hunter-gatherers with varying genetic legacies.



*Europe's first farming populations descend mostly from farmers in the Anatolian peninsula, in what is now Turkey. "What happened before they started to migrate and propagate farming into Anatolia and Europe?" asks Laurent Excoffier, a population geneticist at the University of Bern. To tackle this question, a team co-led by Excoffier sequenced the genomes of 15 hunter-gatherers and early farmers who lived in southwest Asia and Europe, along one of the main migration routes early farmers took into Europe — the Danube River. The remains came from several archaeological sites, including some of the first farming villages in western Anatolia. The researchers generated 'high coverage', or high-quality, genomes — a rarity in ancient-genomics work. This allowed them to plumb the data for demographic details, such as shifts in population size, that are ordinarily outside the remit of ancient-DNA studies based on less complete genomes. Mix and match Excoffier's team found that ancient Anatolian farmers descended from repeated mixing between distinct hunter-gather groups from Europe and the Middle East. These groups first split around the height of the last Ice Age, some 25,000 years ago. Modelling suggests that the western hunter-gatherer groups nearly died out, before rebounding as the climate warmed. Once established in Anatolia, Excoffier's team found, early farming populations moved west into Europe in a stepping-stone-like fashion, beginning around 8,000 years ago. They mixed occasionally — but not extensively — with local hunter-gatherers. "It's really the spread of people, of farming communities, that brought farming further west," says Excoffier. The study is published in *Cell* on 12 May. The findings chime with those of an ancient-genomics study posted on the *bioRxiv* preprint server on 5 May². A team co-led by palaeogeneticist Eske Willerslev at the University of Copenhagen sequenced the genomes of 317 hunter-gatherers and early farmers from across Eurasia, the largest-yet ancient genome study from this period. That study also finds an ancient split between eastern and western hunter-gatherer groups, and traces the arrival of Anatolian farmers in Europe, beginning around 8,700 years ago in the Balkans. Willerslev declined to comment on the study before it appears in a journal. The studies reveal finer details of the dawn of farming that had previously been painted only in broad brushstrokes and based on small numbers of genomes of relatively low coverage, says Pontus Skoglund, a palaeogeneticist at the Francis Crick Institute in London. "Both of these papers are where ancient DNA needs to be next." Author: [Ewen Callaway](#) da www.nature.com Reference: doi: <https://doi.org/10.1038/d41586-022-01322-w>*



10. Piccole piante crescono..... nel suolo lunare!



I ricercatori dell'Università della Florida hanno coltivato con successo piante nella regolite lunare riportata durante tre diverse missioni Apollo. In questa foto, uno scienziato ripone una pianta cresciuta durante l'esperimento in una fiala per un'eventuale analisi genetica. Crediti: Foto UF/IFAS di Tyler Jones

*I botanici spaziali stanno lavorando a strategie per coltivare colture sulla superficie lunare, mentre la NASA fa passi da gigante verso l'invio di astronauti sulla Luna attraverso il programma Artemis. Un team di scienziati dell'Università della Florida ha coltivato con successo piccole piante nel suolo lunare riportato durante tre diverse missioni Apollo. Gli scienziati hanno coltivato piante nel suolo della Luna, una prima nella storia umana e una pietra miliare nell'esplorazione lunare e spaziale. Utilizzando alcuni cucchiaini di terreno lunare raccolto dalle missioni Apollo, gli scienziati dell'Università della Florida hanno coltivato piante, un "giardino lunare", come lo hanno descritto, con solo acqua, luce e altri nutrienti. In un nuovo articolo pubblicato sulla rivista *Communications Biology*, i ricercatori dell'Università della Florida hanno dimostrato che le piante possono germogliare e crescere con successo nel suolo lunare. Il loro studio ha anche esplorato il modo in cui le piante rispondono biologicamente al suolo della Luna, noto anche come regolite lunare, che è radicalmente diverso dal suolo che si trova sulla Terra.* Questo lavoro è un primo passo verso la coltivazione di un giorno piante per cibo e ossigeno sulla Luna o durante le missioni spaziali. Più immediatamente, questa ricerca arriva quando il programma Artemis prevede di riportare gli umani sulla Luna. "Artemis richiederà una migliore comprensione di come coltivare piante nello spazio", ha affermato **Rob Ferl**, uno degli autori dello studio e un illustre professore di scienze dell'orticoltura presso l'UF Institute of Food and Agricultural Sciences (UF/IFAS). Anche nei primi giorni dell'esplorazione lunare, le piante hanno svolto un ruolo importante, ha affermato **Anna-Lisa Paul**, anche lei autrice dello studio e professoressa di ricerca di scienze dell'orticoltura in UF/IFAS. "Le piante hanno contribuito a stabilire che i campioni di suolo riportati dalla luna non ospitavano agenti patogeni o altri componenti sconosciuti che avrebbero danneggiato la vita terrestre, ma quelle piante sono state solo spolverate con la regolite lunare e non sono mai state effettivamente coltivate al suo interno", ha detto Paul. Paul e Ferl sono esperti riconosciuti a livello internazionale nello studio delle piante nello spazio. Attraverso l'UF Space Plants Lab, hanno inviato esperimenti su navette spaziali, alla Stazione Spaziale Internazionale e su voli suborbitali. "Per future missioni spaziali più lunghe, potremmo usare la Luna come hub o trampolino di lancio. Ha senso che vorremmo usare il terreno che è già lì per far crescere le piante", ha detto Ferl. "Quindi, cosa succede quando coltivi piante nel suolo lunare, qualcosa che è totalmente al di fuori dell'esperienza evolutiva di una pianta? Cosa farebbero le piante in una serra lunare? Potremmo avere coltivatori lunari?" Per iniziare a rispondere a queste domande,

Ferl e Paul hanno progettato un esperimento apparentemente semplice: piantare semi nel suolo lunare, aggiungere acqua, sostanze nutritive e luce e registrare i risultati. University of Florida. "A first: Scientists grow plants in soil from the Moon." ScienceDaily. ScienceDaily, 12 May 2022. <www.sciencedaily.com/releases/2022/05/220512121840.htm>. <https://www.nasa.gov/mediacast/gravity-assist-how-to-grow-food-on-the-moon>

Space botanists are working on strategies to grow crops on the lunar surface as NASA makes strides toward sending astronauts to the moon through the Artemis program. A team of scientists from the University of Florida has successfully grown small plants in lunar soil reported during three different Apollo missions. The scientists grew plants in the Moon soil, a first in human history and a milestone in lunar and space exploration. Using a few teaspoons of lunar soil collected from the Apollo missions, scientists at the University of Florida grew plants, a "lunar garden," as they described it, with only water, light and other nutrients. In a new paper published in the journal *Communications Biology*, University of Florida researchers showed that plants can successfully germinate and grow in lunar soil. Their study also explored how plants respond biologically to the Moon's soil, also known as lunar regolith, which is radically different from the soil found on Earth. This work is a first step toward one day growing plants for food and oxygen on the Moon or during space missions. More immediately, this research comes as the Artemis program plans to return humans to the Moon. "Artemis will require a better understanding of how to grow plants in space," said Rob Ferl, one of the study's authors and a distinguished professor of horticulture science at the UF Institute of Food and Agricultural Sciences (UF/IFAS). Even in the early days of lunar exploration, plants played an important role, said Anna-Lisa Paul, also an author of the study and a research professor of horticultural sciences in UF/IFAS. "Plants helped to establish that the soil samples brought back from the moon did not harbor pathogens or other unknown components that would harm terrestrial life, but those plants were only dusted with lunar regolith and were never actually grown in it," Paul said. Paul and Ferl are internationally recognized experts in the study of plants in space. Through the UF Space Plants Lab, they have sent experiments on space shuttles, to the International Space Station and on suborbital flights. "For future longer space missions, we could use the Moon as a hub or launch pad. It makes sense that we would want to use the soil that is already there to grow plants," Ferl said. "So what happens when you grow plants in lunar soil, something that is totally outside the evolutionary experience of a plant? What would plants do in a lunar greenhouse? Could we have lunar growers?" To begin to answer these questions, Ferl and Paul designed a seemingly simple experiment: plant seeds in lunar soil, add water, nutrients and light, and record the results. University of Florida. "A first: Scientists grow plants in soil from the Moon." ScienceDaily. ScienceDaily, 12 May 2022. <www.sciencedaily.com/releases/2022/05/220512121840.htm>. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)



I ricercatori dell'Università della Florida Rob Ferl, a sinistra, e Anna-Lisa Paul, esaminano una collezione di piastre di coltura - alcune piene di regolite lunare, altre con regolite simulata - sotto luci a LED. Crediti: foto UF/IFAS di Tyler Jones



DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI
LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2022:

- Socio Ordinario € 15,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXX

BANCA PATAVINA C'È: ECOBONUS I prodotti di finanziamento **CONenergy**



CONenergy: più valore alla tua casa, al tuo condominio e alla tua impresa, più valore al tuo pianeta

Conenergy è la linea di finanziamenti dedicati alla **riqualificazione energetica e antisismica** della propria **abitazione** o del proprio **condominio**, con cui poter sfruttare anche gli **incentivi fiscali** che arrivano **fino al 110%**. Conenergy è rivolto anche alle attività delle **imprese** che operano nel campo della riqualificazione degli immobili. Chiedi al tuo Gestore dedicato il prodotto più vicino alle tue necessità.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per maggiori informazioni sulle condizioni economiche e contrattuali dei prodotti "CONenergy" è necessario far riferimento ai fogli informativi ed ai moduli "Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori" disponibili presso tutte le Filiali e sui siti internet delle Banche affiliate al Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea che promuovono il prodotto. La concessione dei prodotti "CONenergy" sono subordinate all'approvazione della Banca di Credito Cooperativo.

www.bancapatavina.it