

Argomento: Ambiente

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqv/4742514.main.png>

BANCHE CENTRALI

Dal summit di Jackson Hole Powell non esclude nuovi rialzi: «La strada è ancora lunga». Sulla stessa linea anche Lagarde: «Politica restrittiva finché la stabilità dei prezzi non sarà in linea con il nostro obiettivo del 2%»

Costo del denaro in rapida salita negli Stati Uniti e in Europa

5,5%
Il livello dei tassi d'interesse negli Stati Uniti dopo l'ultimo rialzo di 25 punti base di luglio

4,25%
Il costo del denaro in Europa dopo l'ultimo rialzo deciso dalla Bce nel board dello scorso 27 luglio

5,3%
Il livello di inflazione registrato a luglio nell'area euro, in calo rispetto al 5,5% del mese precedente

Fed e Bce in sintonia sui tassi:
«L'inflazione resta troppo alta»

LUCA MAZZA

La continua crescita dei mutui (due giorni fa negli Usa per la stipula di nuovi finanziamenti a tasso fisso a 30 anni si è toccato il 7,23%, livello record dal 2001) e i segnali di frenata delle economie (soprattutto di quelle dei Paesi dell'Eurozona, Germania in primis) non sembrano suggerire alle Banche centrali delle due sponde dell'Atlantico un cambio di rotta delle loro politiche monetarie. La Bce e resta soprattutto una: l'inflazione. E l'indice dei prezzi non è ancora ai livelli desiderati. Da Jackson Hole, il summit organizzato dalla Fed come da tradizione a fine estate, arrivano indicazioni chiave per la seconda metà dell'anno. Nel suo discorso a mercati aperti, il numero uno della Federal Reserve Jerome Powell ammette che la sfida della stabilità dei prezzi non può darsi ancora vinta, per cui l'istituto centrale americano è pronto ad alzare ulteriormente i tassi se necessario e manterrà una politica restrittiva fino a quando i prezzi non si muoveranno sostanzialmente al ribasso verso l'obiettivo del 2%.

Borrelli: «L'Ue non è contraria a Brics allargati»

L'Unione Europea non ha «nulla contro» l'allargamento dei Brics a sei nuovi Paesi emergenti. Lo ha sottolineato il capo della diplomazia europea, Josep Borrell, intervenendo in Spagna, all'Università

cedere con cautela - premette Powell -. Valuteremo i dati e l'evoluzione dell'outlook e dei rischi e decideremo se alzare ulteriormente o se mantenere il livello dei tassi mentre attendiamo nuove indicazioni. Con la campagna aggressiva iniziata nel 2022, i tassi d'interesse americani sono passati da zero all'attuale 5,5%, ovvero il top da 22 anni. Un salto con il quale l'inflazione è calata scendendo fino al 3,2% di luglio, ma per Powell si mantiene «troppo alta». «La strada è ancora lunga anche se i recenti dati sull'andamento dell'inflazione sono «favorevoli». Powell assicura che la Fed monitora anche gli sviluppi dell'economia. Il Pil si mette in evidenza, è cresciuto quest'anno sopra il trend di lungo termine e il riequilibrio del mercato del lavoro non è ancora completato. «Non

possiamo identificare con certezza un livello neutrale dei tassi e quindi c'è sempre incertezza sul preciso livello di moderazione della politica monetaria. Come spesso accade navighiamo fra le stelle sotto un cielo nuvoloso». Anche se una pausa a settembre resta probabile, per gli analisti c'è il 60% di possibilità che a novembre ci possa essere un nuovo rialzo dei tassi di un quarto di punto. Pur se alle prese con un'economia che cresce più lentamente di quella americana, anche la Bce potrebbe optare per una pausa a settembre. Christine Lagarde nelle scorse settimane ha parlato di un «forte focus» fra rialzo o stop il mese prossimo. Nel suo intervento che ha concluso il penultimo giorno del summit di Jackson Hole, la presidente della Banca centrale europea non si

è sbilanciata sulla decisione che verrà presa a settembre: «In quest'era di incertezza, è ancora più importante che le banche centrali forniscano un'ancora nominale per l'economia e garantiscano la stabilità dei prezzi in linea con i rispettivi mandati». «Nel contesto attuale - ribadisce - ciò significa, per la Bce, fissare i tassi di interesse a livelli sufficientemente restrittivi per tutto il tempo necessario a raggiungere un temporaneo ritorno dell'inflazione al nostro obiettivo a medio termine del 2%». L'ipotesi di uno stop al momento non convince il presidente della Bundesbank Joachim Nagel. «In un'intervista a Bloomberg, ha spiegato come suo avviso «sia troppo presto per pensare a una pausa al meeting di settembre e bisogna aspettare i prossimi numeri».



Il presidente della Federal Reserve Jerome Powell ha spiegato che la lotta all'inflazione non va considerata ancora vinta.

LA VISITA

«Lotta allo spreco di cibo, contro la denutrizione»

Monsignor Paglia durante il viaggio in Cile e Argentina ha affrontato il tema della fame nella sede Fao dell'America Latina

FABRIZIO MASTROFINI

«Scartare cibo significa scartare persone. Questo scarto di persone, non di cibo, è intollerabile, insopportabile, fonte di inenutibile vergogna. E ne siamo responsabili davanti a Dio e alla storia». Citando in parte le parole del Papa, monsignor Vincenzo Paglia, presidente della Pontificia Accademia per la Vita, ha parlato del tema della fame e della lotta allo spreco di cibo durante il suo viaggio in Cile e Argentina. A Santiago del Cile, nella sede della Rappresentanza della Fao per l'America Latina e i Caraibi, alla conferenza «Prevenire e ridurre le perdite e gli sprechi alimentari nel contesto della sicurezza alimentare e nutrizionale. Una sfida intersektorale». Partecipavano ai lavori, nella prima tappa del viaggio di monsignor Paglia in Cile e Argentina (23-30 agosto), il ministro cileno dell'Agricoltura, Esteban Valenzuela, e Massimo Torero, capo economista della Fao, sotto la regia del responsabile della sede di Santiago, Mario Lubetkin. «Non importa se lo spreco alimentare in America Latina copre solo il 6% dello spreco mondiale - ha detto Paglia -. La percentuale obiettivamente bassa diventa subito tragica se, appunto, smettiamo di pensare al cibo per guardare le persone. 1,47 milioni di persone sottonutrite in questo continente, l'aumento del tasso di denutrizione in questi ultimi anni. Le situazioni tragiche dei vicini Paesi: due anni fa era a Haiti; ho visto gli slums di Port au Prince, ho incontrato persone gemine di chi spazzatura o scarIFICATE da una denutrizione cronica. «Come è possibile continuare a far finta di niente, a sopportare, a non fare nulla?», ha chiesto. «È il rosso del sangue di quella gente che pesa anche sulle nostre coscienze». Per il presidente della Pontificia Accademia per la Vita, «non possiamo più permetterci di affrontare il tema del cibo in una logica meramente economica o di mercato». Secondo Paglia «affronteremo seriamente lo spreco alimentare solo quando riconosceremo che esso non è riconducibile a una sola questione di mercato, a qualcosa che possa essere definito e misurato in tabelle, statistiche e performance. Le vite umane eccedono tutto quel-



Vincenzo Paglia, presidente della Pontificia Accademia per la Vita

sto. Imporgono superamenti di logiche di profitto e di budget. Chiedono la serietà di processi economici realistici e praticabili, ma non fanno di questi i fini dell'agire». Nel suo intervento, a cui è seguito un ampio dibattito con il pubblico (rappresen-

tanti diplomatici e delle associazioni della società civile) monsignor Paglia ha ribadito che occorre «combattere la rassegnazione». «Possiamo essere rassegnati davanti ai 47 milioni di persone sottonutrite in America Latina? Possiamo trattare con

superficialità il fatto che l'agenzia in cui ci troviamo ci ricorda che con 169 kg di cibo sprecati annualmente potremmo contribuire significativamente alla nutrizione di 30 milioni di queste persone?». Ecco quindi la sua indicazione di «tre piste concrete di lavoro». La prima: accanto ai dati sulla produzione dovrebbe sempre essere segnalato anche quello dello scarto alimentare per rilevare il «peso sociale» del fenomeno. La seconda: lo spreco alimentare si può affrontare solo mediante una visione complessiva della realtà. La terza e ultima pista è infine culturale, e implica, anche nel campo dell'educazione, il saper «mostrare il valore del cibo e della tavola», per sprecare meno, «facendo dell'alimentazione un atto profondamente umano». Oggi nell'arcidiocesi di Concepcion, monsignor Paglia parla di diritti degli anziani e cure palliative, all'Università Cattolica e in un incontro con gli operatori sanitari.

L'INIZIATIVA «LIFE CLIMATE SMART CHEFS»

Il progetto europeo che forma cuochi attenti all'ambiente

ANTONIO PETRUCCHI

È stato presentato nelle scorse settimane, ed è già arrivato all'ignition del progetto europeo «Life Climate Smart Chefs» che punta a formare chef e cuochi insegnando loro a coniugare l'attenzione al gusto con temi ormai irrinunciabili come salute e rispetto dell'ambiente. Il progetto, che ha fra i partner anche la Fondazione Barilla, mira a contribuire allo sviluppo e all'attuazione della politica climatica europea, coinvolgendo attivamente gli chef europei come promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e accessibili che riducano l'impatto ambientale, migliorino la salute pubblica e contrastino lo spreco alimentare. Alla base dell'iniziativa, il dibattito sul

cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Le attività principali in programma includono: la realizzazione di un corso di alta formazione per gli chef; la creazione di un network europeo di associazioni di chef; la redazione del Life Climate Smart Chefs Vision 2030, un documento strategico volto a fornire raccomandazioni politiche e sostenere la politica climatica europea. Finanziato dal programma «LIFE» dell'Unione Europea, il progetto formerà in tre anni 160 chef e professionisti del settore ristorativo provenienti da tutta Europa (attualmente sono 80 quelli che hanno completato il percorso).

In tre anni si punta a creare 160 profili per la ristorazione promotori di diete nutrienti e a basse emissioni con conoscenze e strumenti volti a generare un cambiamento nella progettazione dei menù e nella comunicazione verso i clienti, aumentando la consapevolezza sulle questioni climatiche. È stato anche annunciato un premio pensato per riconoscere l'impegno degli chef e delle associazioni non profit nel promuovere pratiche alimentari attente all'ambiente grazie al consorzio internazionale dei partner legati al progetto. Il premio è aperto a cuochi e ristoranti in uno Stato europeo, che avranno la possibilità di candidarsi a partire dal 6 settembre 2023 e fino al 10 giugno 2024. Due le categorie: «Il ristorante sostenibile dell'anno», rivolto agli chef più esperti, già a capo di una cucina professionale e «La ricetta sostenibile dell'anno», cui potranno partecipare i cuochi più giovani in formazione o impiegati in una cucina. In palio per il vincitore di ciascuna categoria un corso specialistico presso Alma, la possibilità di diventare ambasciatori del progetto in tutta Europa e la licenza gratuita per un anno del software Foodprint. A decretare i vincitori sarà una giuria internazionale composta da esperti nel settore food, guidata dalla chef Chiara Pavan. Life Climate Smart Chefs è stato selezionato quale progetto in evidenza del mese di luglio dal ministero dell'Ambiente e Sicurezza energetica.

Notizie in breve

IMMOBILIARE

Cina: contro crisi mutui più facili

La Cina ha annunciato un ulteriore allentamento delle politiche sui mutui negli sforzi per arrestare il crollo del mercato immobiliare residenziale e rilanciare la crescita del Paese, in deciso affanno. Pechino ha proposto che i governi locali eliminino la regola che esclude le persone che hanno avuto un mutuo - anche se del tutto rimborsato - dall'essere considerati acquirenti di case per la prima volta nelle principali città. L'iniziativa è l'ultima decisa dalle autorità che stanno intensificando gli sforzi per risolvere il comparto immobiliare. Intanto, Evergrande ha annunciato che lunedì tornerà agli scambi alla Borsa di Hong Kong per la prima volta dopo lo stop di marzo 2022: alle prese con la difficile gestione di oltre 300 miliardi di debito, il colosso immobiliare di Shenzhen ha dichiarato di aver soddisfatto «in modo adeguato» tutte le linee guida ricevute.

SANITÀ

San Donato ora cresce in Europa

Il gruppo San Donato parte alla conquista dell'Europa. Il primo passo lo fa insieme alla holding di investment Giscad, rilevando il 70% di American Heart of Poland, il principale fornitore indipendente di cure cardiovascolari in Europa, nonché uno dei tre principali fornitori di servizi sanitari privati in Polonia. Dopo un periodo in cui il gruppo che fa capo alla famiglia Rotelli si è concentrato sul Medio Oriente ora guarda al Vecchio Continente e questo potrebbe essere solo la prima di una serie di operazioni che puntano al consolidamento in Europa.

TRASPORTI

Controsodo caro da benzina a voli

L'estate dei rincari si abbatterà anche sugli italiani che nel weekend torneranno dalle ferie nell'ultimo grande controsoffo estivo. Saranno in 11 milioni sulle strade, valuta l'Anas. Viaggiare sarà assai costoso qualunque sia il mezzo prescelto. I prezzi dei carburanti hanno continuato a lievitare con il prezzo medio della benzina nella settimana dal 14 al 20 agosto, che si è portato ai massimi del luglio del 2022. La verde in autostrada al self - secondo i dati Mit - è rimasta ben sopra i 2 euro al litro (2,020 l'ultima rilevazione). Con punte, come sulla A21 Torino-Piacenza - rievola Assoluti - dove la verde al servizio sfiora i 2,28 euro (2,298). Anche il caro-voli non ha accennato a raffreddarsi, soprattutto per i rientri da destinazioni come Sicilia e Sardegna.

Per avvisi FINANZIARI LEGALI SENTENZE

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ AVVENIRE NEI SPA - Sede unica Piazza Carbonari 3 - Milano Tel. 02 82 82 583 pubblicita@avvenire.it TARIFFE PUBBLICITÀ (tassa a mod. min. 3,5 x 358) EDIZIONE NAZIONALE COLORE (CALE) FISSO 375,00 FLESSO 960,00 FINANZIAR LEGAL SENTENZE* FISSO 335,00 FLESSO 680,00 EDIZIONE MILANO/BOLOGNA COLORE (CALE) FISSO 300,00 FLESSO 117,00

Il progetto europeo che forma cuochi attenti all'ambiente

ANTONIO PETRUCCI

È stato presentato nelle scorse settimane, ed è già arrivato al giro di boa, il progetto europeo "Life Climate Smart Chefs", che punta a formare chef e cuochi insegnando loro a coniugare l'attenzione al gusto con temi ormai irrinunciabili come salute e rispetto dell'ambiente. Il progetto, che ha fra i partner anche la Fondazione Barilla, mira a contribuire allo sviluppo e all'attuazione della politica climatica europea, coinvolgendo attivamente gli chef europei come promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e accessibili che riducano l'impatto ambientale, migliorino la salute pubblica e combattano lo spreco alimentare. Alla base dell'iniziativa, il dibattito sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Le attività principali in programma includono: la realizzazione di un corso di alta formazione per gli chef; la creazione di un network europeo di associazioni di chef; la redazione del Life Climate Smart Chefs Vision 2030, un documento strategico volto a fornire raccomandazioni politiche e sostenere la politica climatica europea. Finanziato dal programma "Life" dell'Unione Europea, il progetto formerà in tre anni 160 chef e professionisti del settore ristorativo provenienti da tutta Europa (attualmente sono 80 quelli che hanno completato il percorso), con conoscenze e strumenti volti a generare

un cambiamento nella progettazione dei menù e nella comunicazione verso i clienti, aumentandone la consapevolezza sulle questioni climatiche. È stato anche annunciato un premio pensato per riconoscere l'impegno degli chef e delle associazioni non profit nel promuovere pratiche alimentari attente all'ambiente grazie al consorzio internazionale dei partner legati al progetto. Il premio è aperto a maggiorenni residenti in uno Stato europeo, che avranno la possibilità di candidarsi a partire dal 6 settembre 2023 e fino al 10 giugno 2024. Due le categorie: "Il ristorante sostenibile dell'anno", rivolto agli chef più esperti, già a capo di una cucina professionale e "La ricetta sostenibile dell'anno", cui potranno partecipare i cuochi più giovani in formazione o impiegati in una cucina. In palio per il vincitore di ciascuna categoria un corso specialistico presso Alma, la possibilità di diventare ambasciatori del progetto in tutta Europa e la licenza gratuita per un anno del software Foodprint. A decretare i vincitori sarà una giuria internazionale composta da esperti nel settore food, guidata dalla chef Chiara Pavan. Life Climate Smart Chefs è stato selezionato quale progetto in evidenza del mese di luglio dal ministero dell'Ambiente e Sicurezza energetica. RIPRODUZIONE RISERVATA In tre anni si punta a creare 160 profili per la ristorazione promotori di diete nutrienti e a basse emissioni.