Il rilancio del marchio IGP del pane casareccio di Genzano

Lucio Sepede

Osservatorio sul dialogo nell'agroalimentare

lucio.sepede@gmail.com

E' sufficiente un solo giorno per dar vita a una nuova *tesi* alimentare, per infondata che sia, ma non bastano poi dieci anni di prove scientifiche contrarie per riuscire a cancellarla dalla mente delle persone. (Ancel Keys, modello alimentare mediterraneo)

XXX Festa del pane

Genzano, 16 settembre 2018

Osservatorio
Dialogo nell'agroalimentare

Obiettivo

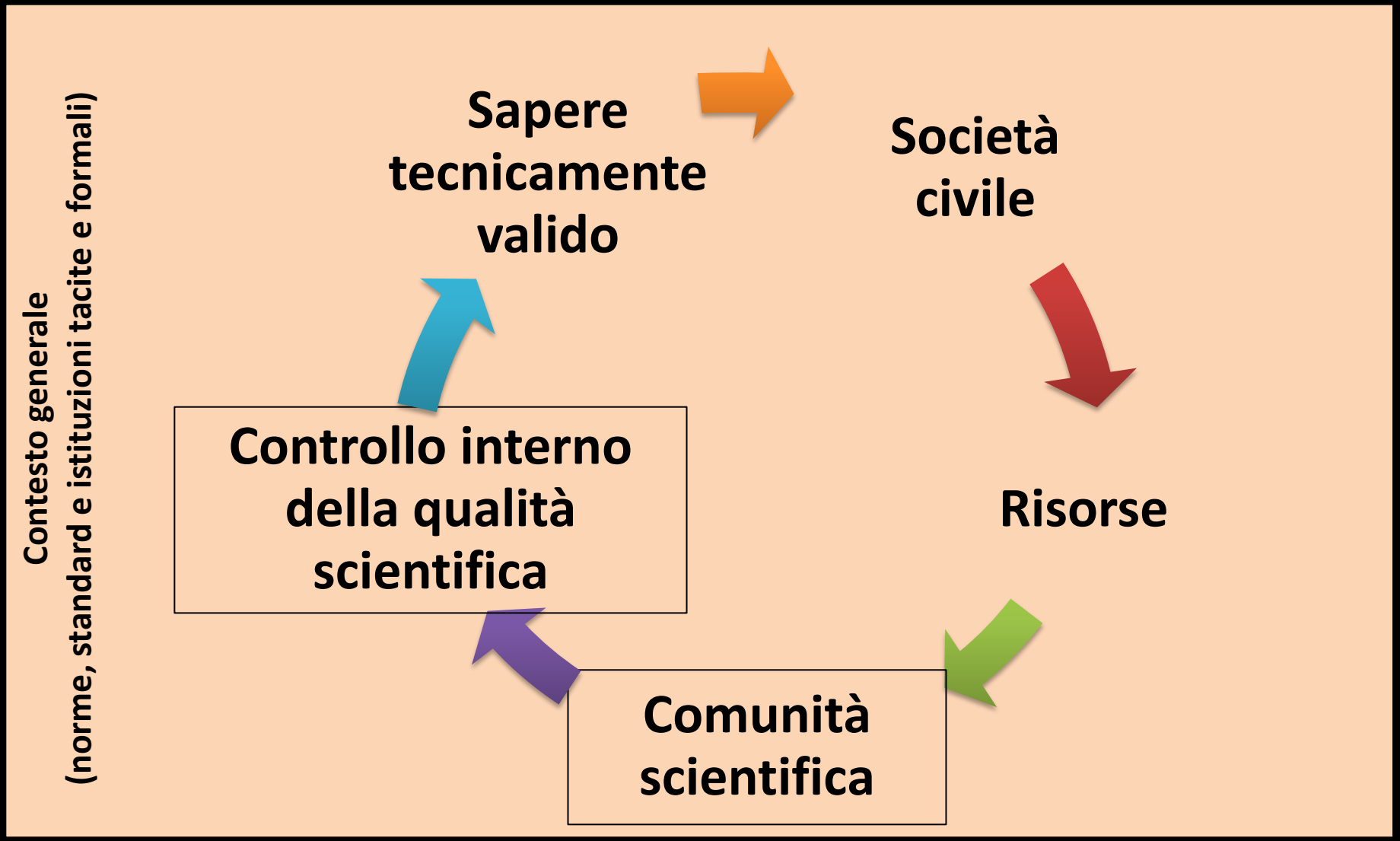
Creare un nuovo sistema di relazioni tra scienza e società nel settore agroalimentare che (ri)costruisca un clima di fiducia reciproca, migliori i flussi di comunicazione e faciliti i percorsi di assunzione e attuazione di decisioni condivise sull'adozione di nuove tecnologie.

Osservatorio
Dialogo nell'agroalimentare

Promotori

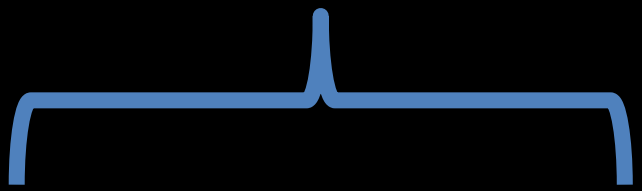
L'Osservatorio nasce nell'ambito della attività della Fidaf e in particolare sulla base di una proposta del suo vice presidente Andrea Sonnino dell'Enea. I promotori sono persone con esperienze diversificate: agronomi, professori universitari, economisti, architetti, antropologi, medici, informatici….

Una volta era tutto più facile…



…una volta era tutto più facile

Portatori tradizionali di conoscenza



Creatori di conoscenza (esperti, artisti, ricercatori e tecnologi)

Mediatori di conoscenza (insegnanti, professionisti, tecnici)

Utenti finali (consumatori, operatori economici, cittadini)

Amministrazione pubblica e operatori economici

Poi improvvisamente tutto si è complicato

- Le tante persone che sono state all'università o nei pressi si considerano alla pari, in fatto di sapere, perfino con gli accademici e con gli studiosi più esperti. Oggi purtroppo in gran parte delle scuole e delle università i ragazzi sono trattati come *clienti* anziché come studenti.

- Nella rete si possono trovare informazioni e notizie di tutto e su tutto. Si trova tutto e anche il suo contrario. Per distinguere le informazioni *affidabili* (che hanno un fondamento) da quelle *fasulle* è necessario comparare fonti diverse e imparare a distinguere gli esperti dai ciarlatani e dagli imbroglioni.

- Internet potrebbe essere una banca dati formidabile per tutti. Invece fa diventare più stupidi e più presuntuosi la maggior parte di noi. Hai una laurea o competenze specifiche? Be', ho fatto una ricerca su Google!

Le soluzioni del passato: l'ipotesi del deficit cognitivo

Approccio elitario

- Il pubblico non può capire
- Decisioni demandate agli esperti e poi comunicate al pubblico (*Decide, Announce, Defend*)

Approccio pedagogico

- Se il pubblico fosse istruito capirebbe le decisioni
- Azioni per 'educare' il pubblico

Approccio 'marketing'

- Il pubblico deve essere convinto della bontà delle decisioni mediante tecniche comunicative adeguate

Fallacia del principio del deficit cognitivo

Le opinioni sono formate solo parzialmente sulla base delle conoscenze acquisite, mentre altri fattori, quali le emozioni, le ideologie, l'identità sociale, la fiducia nelle istituzioni, giocano un ruolo più importante.

Antico ideogramma cinese che esprime la parola comunicazione (ascolto)
A sinistra: orecchio; a destra dall'alto: l'interlocutore nella sua alterità e individualità; l'occhio; la sintesi (una linea orizzontale); il cuore (molto complesso con ben 4 elementi)

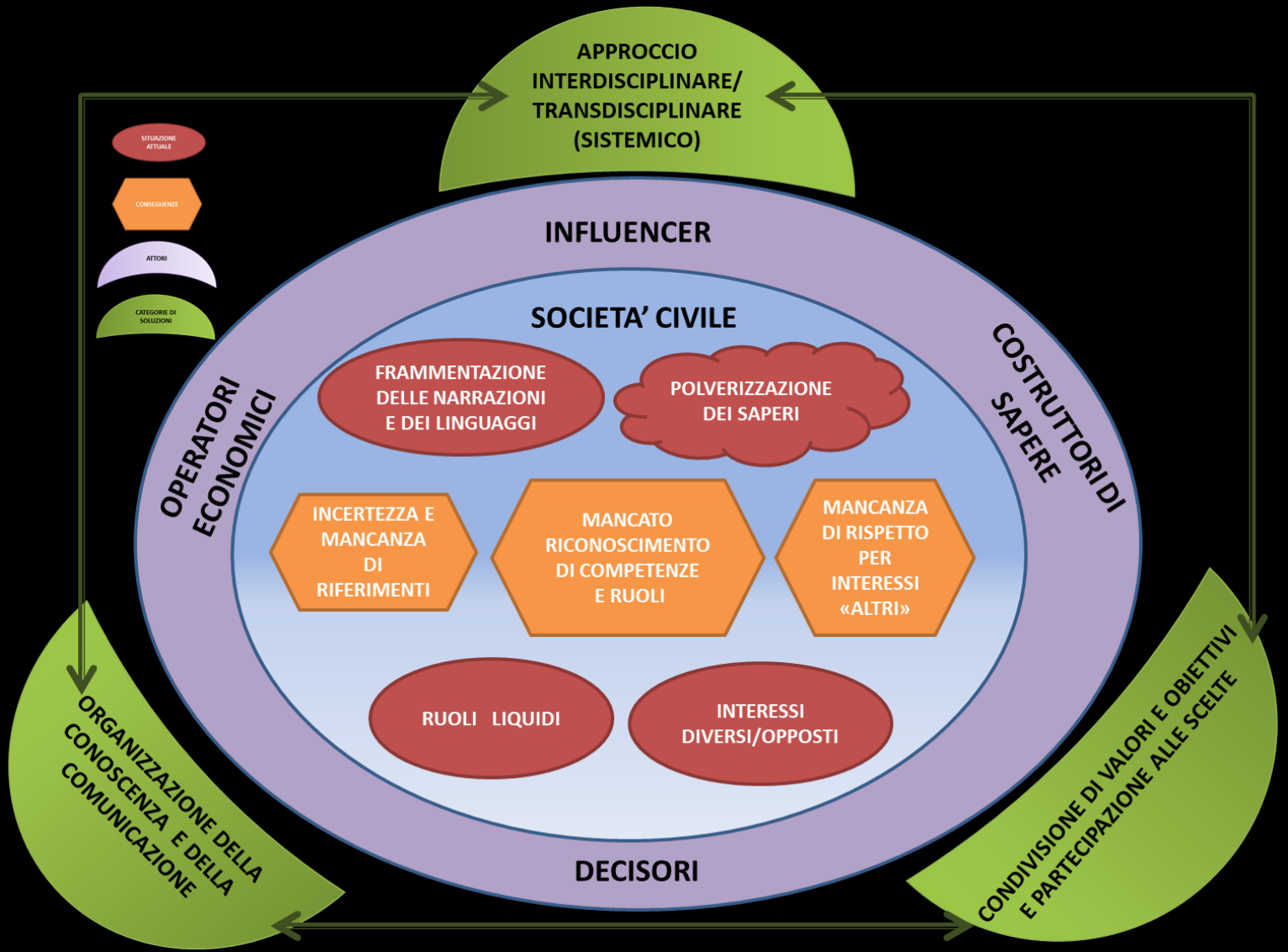
Sembra che il sapere degli esperti e quello del grande pubblico vadano in direzioni opposte

Deficit cognitivo

Simmetria della conoscenza (e della ignoranza)

Grande pubblico

Bozza di proposta dell'Osservatorio



Nuovo patto sociale

Sapere tecnicamente valido e socialmente accettato

OSSERVATORIO SUL DIALOGO NELL'AGROALIMENTARE

Percorso partecipato per una consapevolezza e un impegno condivisi

OSSERVATORIO:
CHI? PERCHE'?

IDENTIFICARE I PROBLEMI → **CAMMINARE INSIEME VERSO LE SOLUZIONI**

Un punto della situazione sul pane IGP di Genzano

- Il pane casareccio di Genzano ha ottenuto l'IGP per primo in Europa nel 1997. Eppure soltanto quattro panifici producono pane IGP mentre la grande maggioranza ne è rimasta fuori.

- Evidentemente la maggior parte dei panificatori di Genzano ritiene che il marchio IGP non sia fondamentale per poter avere maggiori sbocchi di mercato.

- Molto del pane che viene venduto (a Roma e provincia) come pane di Genzano, senza marchio IGP ovviamente, in realtà viene prodotto da panifici che niente hanno a che vedere con Genzano.

Idee per il rilancio del marchio IGP del pane di Genzano

- Per prima cosa bisogna decidere i mercati di interesse: Roma e provincia, oppure il Lazio e alcune grandi città (Milano, Torino, Venezia, Bologna), il mercato italiano, il mercato europeo.

- Bisogna caratterizzare in modo forte (autenticità) il pane IGP di Genzano mettendone in evidenza: caratteristiche organolettiche, aspetti salutari, storia del territorio, esperienza secolare.

- Bisogna esaltare e rilanciare il consumo del pane e la sua centralità nell'alimentazione umana. Bisogna contrastare e smontare le tante bufale che circolano sui pericoli derivanti dal consumo del pane.

Il pane prima dell'agricoltura

- Nel sito archeologico di Shubayqa 1, in Giordania, sono stati scoperti antichi resti di pane che risalgono a circa 14.000 anni fa, molto prima quindi della diffusione dell'agricoltura.

- La produzione del pane è un'attività complessa che richiede la decorticazione e la macinazione dei cereali, l'impastamento e la cottura al forno, probabilmente con la cooperazione di molte persone. Il fatto che sia stato prodotto prima che fossero sviluppati i metodi di coltivazione suggerisce che fosse considerato un alimento speciale, e il desiderio di produrre questo alimento ha contribuito alla decisione di iniziare a coltivare cereali.

- Il pane ha accompagnato l'uomo nella sua evoluzione, è stato tra i nostri alimenti di base, lo è oggi, e lo sarà per il futuro.

Grani antichi vs grani moderni

- Il pane di grani antichi non ha caratteristiche organolettiche superiori ai grani moderni.

- Il pane fatto con grani antichi ha per i celiaci la stessa pericolosità, in quanto i grani antichi contengono la stessa quantità di epitopi riscontrati in quelli moderni, talvolta in numero maggiore rispetto a quest'ultimi.

- Quando acquistiamo pane confezionato con grani antichi chi garantisce che lo siano veramente? Chi ci assicura che per tutta la lunga filiera le varietà di grano antico siano realmente quelle dichiarate?

Mangiare il pane di sera fa ingrassare

- Non è assolutamente vero che il pane, la pasta o la pizza, non vanno mangiati la sera. Non esiste alcun valido motivo per non consumare prodotti ricchi di carboidrati nel corso del pasto serale.

- Il pane, come la pasta non troppo condita, si digeriscono molto più facilmente e rapidamente della carne. Quindi agevolano la digestione e una migliore qualità del sonno.

- L'apporto calorico della cena non deve superare il 30% del fabbisogno giornaliero e contano soltanto le dimensioni e il valore calorico totale del pasto e dei pasti dell'intera giornata e della settimana.

Il pane senza glutine

- Il pane e i prodotti senza glutine sono indispensabili per la dieta dei celiaci. Per i quali l'esclusione del glutine non è una scelta ma un vero e proprio salvavita.

- La dieta per celiaci non serve per dimagrire. Il pane senza glutine ha mediamente un contenuto di grassi doppio rispetto al pane normale, e naturalmente meno proteine.

- Mangiare pane (o pasta) senza glutine porta a una riduzione di vitamine del gruppo B e di fibre benefiche per la salute dell'intestino, e anche al rischio di compensarne la mancanza con grassi saturi.

Per dimagrire bisogna abolire il pane

- In ogni dieta il 45-60% delle calorie complessive giornaliere deve essere apportato dai carboidrati e principalmente da quelli complessi.

- Quello che fa ingrassare è l'eccesso di energia alimentare introdotta rispetto ai reali bisogni. Il pane, consumato con moderazione, può far parte di qualunque dieta.

- Nel modello alimentare mediterraneo la principale fonte di energia è apportata dagli alimenti vegetali con in primo piano i cereali non raffinati e loro derivati (pasta, pane, riso) accompagnati da rilevanti quantità di legumi, ortaggi, frutta, grassi vegetali, senza escludere moderate quantità di prodotti animali

Crackers e grissini invece del pane

- L’idea legata alla friabilità di questi prodotti e alla sensazione di leggerezza può ingannare.

- A parità di peso i crackers e i grissini forniscono più chilocalorie: circa 430 ogni 100 grammi, contro le 270 del pane. Perché contengono soltanto il 6% di acqua contro il 30-35% del pane e inoltre vengono preparati anche con l’aggiunta di grassi, normalmente circa il 10%.

- E’ invece vero che con i grissini e simili diventa più difficile raccogliere dal piatto gli attraenti sughi a base di grassi.

Mangiare pane insieme alla carne

- La credenza che «non si dovrebbero unire le proteine ai carboidrati perché la loro commistione provocherebbe gravi disturbi intestinali, fermentazioni inaudite e non si sa quali autointossicazioni, e via fantasticando» è appunto soltanto una credenza.

- Non esiste alcun motivo scientifico che impedisca di associare, nello stesso pasto, cibi ricchi di proteine con quelli ricchi di carboidrati. Il nostro apparato digerente è strutturato per una digestione mista, ed è capace di *smontare* nelle varie fasi sia le proteine che i carboidrati e i grassi, senza che una fase interferisca con l'altra.

- Bisogna come al solito stare attenti alla quantità complessiva dei grassi e delle calorie totali.

Siamo tutti d'accordo sui miraggi?

- Ho riportato il parere degli esperti e degli scienziati. Ma tanti si considerano più competenti degli esperti oppure più semplicemente preferiscono le informazioni che confermano i propri pregiudizi (bias).

- Per molti gli esperti sono una massa indifferenziata di persone istruite, ricche e competenti. Ma non tutti i ricchi sono potenti e non tutti i potenti sono ricchi. Intellettuali ed esperti raramente sono ricchi e potenti.

- Ma se la distanza tra cittadini ed esperti si allarga troppo, gli esperti finiscono per parlare tra di loro e i cittadini per essere esclusi da informazioni e da decisioni che poi influiranno sulle loro vite.

Senza la scienza non esiste futuro

- Il diritto di fare ricerca – di base, applicata o clinica – riguarda soprattutto gli scienziati, i ricercatori e gli esperti, i quali dovrebbero essere liberi di condurre sperimentazioni e indagini scientifiche, e realizzare le applicazioni.

- Ma riguarda anche tutti i cittadini perché alla libertà di ricerca e di sviluppo del sapere sono strettamente correlati il diritto alla conoscenza e quello ai benefici della scienza e della tecnica.

- Il futuro delle società è fortemente legato alla conoscenza diffusa (anche se variegata) della scienza, delle sue applicazioni, metodi, rischi e benefici. Senza l'accettazione e la comprensione della scienza si scivola verso il declino con forme populiste, demagogiche o autoritarie.

Come se ne esce?

- I profani non possono fare a meno degli esperti e devono accettare questa realtà senza rancore. Il parere degli esperti va preso con una miscela di scetticismo e umiltà: 1) se gli esperti concordano, l'opinione opposta va presa con le molle; 2) se non sono d'accordo tra di loro, nessuna opinione può essere considerata certa; 3) se concordano che una cosa è sbagliata, devono sospendere il giudizio.

- Gli esperti devono spiegare meglio i loro punti di vista e accettare il fatto che i loro pareri non vengono sempre seguiti da coloro che forse non danno valore alle stesse cose.

- Insomma sono necessari cambiamenti culturali importanti che favoriscano un approccio partecipativo.

Cambiamenti culturali necessari

	Da	A
Obiettivo finale	Conoscenza	Beneficio sociale
Contratto sociale	Scienza per la società	Scienza con e nella società
Approccio scientifico	Riduzionista, deterministico	Sistemico, probabilistico
Conoscenza generata	Scientificamente solida	Scientificamente e socialmente solida
Valutazione	Indicatori di risultato	Indicatori di impatto
Condizione di successo	Eccellenza scientifica	Interazione tra componenti
Rapporti con la società	Consultazione con beneficiari	Coinvolgimento nei processi decisionali
Tipo di comunicazione	Unidirezionale	Partecipativa
Strumenti di comunicazione	Comunicazione scientifica	Condivisione di conoscenze
Ambito dell'innovazione	Azienda agricola, impresa alimentare	Territorio
Tipologia di formazione	Insegnamento	Apprendimento collettivo

Approccio partecipativo

Grazie della vostra attenzione

- Osservatorio sul dialogo nell'agroalimentare: http://www.fidaf.it/index.php/osservatorio-dialoghi-nell-agroalimentare/#
- **Workshop "Dialogo nell'agro alimentare: dal caos al patto sociale" http://www.fidaf.it/index.php/dialogo-nellagroalimentare-dal-caos-al-patto-sociale/**
- Dialoghi per la costruzione di processi decisionali efficaci http://www.fidaf.it/index.php/dialoghi-per-la-costruzione-di-processi-decisionali-efficaci/#