

AMBIENTE, PRODUZIONE E QUALITA' ALIMENTARE

Un antico proverbio indiano dice pressappoco così: "*Solo chi è sazio guarda cosa c'è nel piatto*". In termini più generali significa che i problemi di qualità nel cibo intervengono solo quando sono stati superati i problemi della quantità dello stesso. Ormai è la situazione presente in quasi tutti gli strati delle popolazioni di gran parte dei Paesi sviluppati, mentre si verifica ancora in molti dei Paesi in via di sviluppo. Se il diritto al cibo deve essere considerato uno dei diritti di base per ogni essere umano, la disponibilità di un cibo qualitativamente valido è un passo ulteriore che deve però tener conto di usi e costumi locali, dell'ambiente agro-ecologico, della disponibilità di fatto di prodotti diversificati.

Inoltre, credo che esista una costante in tutti i Continenti e Paesi: più la popolazione è povera e più è legata a prodotti, tecnologie e cibi tradizionali, in modo che a volte può sembrare assurdo. In vari Paesi africani, dove il mais bianco è il cibo di base (per preparare la polenta) è praticamente impossibile introdurre la polenta gialla. Ciò è legato ad una antichissima tradizione che, per millenni, ha visto il sorgo ed i migli, che producono una farina bianca, poi trasformata in polenta, come cibo di base. Il mais, introdotto nel 1600 in vari Paesi africani, principalmente dai Portoghesi, ha man mano sostituito in molte zone il sorgo ed i migli preesistenti, ma l'aspetto esteriore del prodotto finito è stato garantito solo da mais con granella bianca. Il mais giallo è considerato un mangime solo per i polli e non per gli umani! La massificazione dei consumi, specialmente nei centri urbani, ha inoltre contribuito in modo determinante alla standardizzazione dei prodotti, garantita da una industria alimentare sempre più potente. Inoltre, lo sviluppo e la diffusione di nuovi prodotti ha determinato, nel tempo, vistosi cambiamenti nell' *habitus* alimentare.

Per rimanere a casa nostra, fino a circa un secolo dopo la scoperta dell'America e l'introduzione del mais in Italia, veniva prodotto solo pane (generalmente integrale o quasi) da frumenti, orzo e segale (spesso in miscela) e specie di minestre o polente da panico e miglio. In aree montane venivano consumate polente di castagne (specie in Liguria, Toscana, Umbria, Lazio) e, particolarmente nelle aree alpine, polente di grano saraceno (la polentina bigia di manzoniana memoria).

Il pane si è oggi standardizzato in vari tipi, ma quasi sempre ottenuto da frumenti e, solo in zone con terreni acidi, da segale, mentre le polente ed i semolini vari sono praticamente scomparsi. L'ambiente di coltivazione e la produttività di determinate colture hanno spazzato via coltivazioni di altre specie tradizionali, ormai rimaste a livello folcloristico o quasi.

Recentemente abbiamo assistito allo sviluppo di situazioni di monocoltura o quasi, basate su una serie di fattori ambientali, biologici ed economici. Infatti, nella maggior parte del territorio arabile non irriguo del Centro-Meridione si è stabilizzato il frumento duro, mentre al Nord, per i cereali in coltura primaverile - estiva stiamo assistendo alla diffusione di poche colture in aree specificamente vocate: mais, riso, soia, sorgo, mentre le principali colture invernali sono in genere limitate al frumento tenero ed all'orzo. Si può certamente affermare che una specifica politica di sostegno dei prezzi e le condizioni agro-ecologiche hanno favorito l'affermazione di determinate colture in aree ben precise e delimitate.

Le coltivazioni arboree non fanno eccezione. Colture tipo melo, pero, pesco, albicocco, susino, noce, nocciolo, mandorlo ecc. hanno trovato areali vocati a queste colture in varie zone italiane dove i rendimenti, da un lato e le conoscenze tecnologiche e di mercato dall'altro, hanno favorito in modo talvolta drastico l'affermarsi ora di una, ora di un'altra coltura.

Anche la vite ha seguito questa regola: anzi può essere considerata un esempio tipico di questa tendenza, sia per la produzione di vino che di uva da tavola (si veda l'affermarsi dell'uva Italia e di altre cultivar apirene nella Sicilia orientale ed in Puglia e di altri specifici vitigni da vino in Piemonte, Veneto, Toscana, Puglia etc.).

Fino ad un passato recentissimo la "vocazione" territoriale era legata prevalentemente a caratteristiche quantitative della produzione: ciò anche in funzione del prezzo dei prodotti, essenzialmente legato a tale parametro, con qualche eccezione più o meno ovvia (vedi il grado zuccherino nel mosto d'uva). Una volta identificata una coltura economicamente redditizia e la sua adattabilità ottimale in un determinato ambiente, il cammino verso l'intensificazione e la monocoltura era praticamente segnato.

A livello europeo ciò ha portato, quasi sempre in modo quasi inesorabile, alla formazione di surplus, diversificati di area in area, di Paese in Paese, ma tutti con lo stesso peccato originale. Abbiamo quindi visto vigneti estendersi nella pianura dove le condizioni ambientali permettevano raccolti quantitativamente ingenti, anche se di qualità scadente; l'estendersi nel Nord di frumenti non panificabili, di latte, di carne di maiale e di pollo allevati in batteria con mangimi eventualmente addizionati con ormoni di crescita, antibiotici etc. Per i nostri prodotti esportati (vino, vari prodotti ortofrutticoli) la strada è però ormai ben chiara: integrare il più presto possibile il reddito ottenuto con la quantità con il reddito ottenibile con la qualità.

Ormai ambiente e qualità debbono essere intesi in modo diverso dal passato: non più aree di vocazione solo per la quantità della produzione, bensì aree di vocazione per le caratteristiche qualitative del prodotto consumabile, sia esso fresco, intermedio o finale, eventualmente anche dopo opportuna trasformazione (vedi vino, pasta, formaggi, olii ecc.). Il movimento iniziato con i vini col marchio DOC si sta estendendo, come politica generale, a tutti i prodotti agricoli primari o di prima lavorazione. Solo mediante una caratterizzazione qualitativa ben precisa (vedi l'affermarsi dei prodotti "biologici") sarà possibile recuperare un mercato ormai in completa evoluzione.

Data la crescita modesta della popolazione sia in Italia che in Europa (stimata intorno alla 0.6% all'anno) e dato l'invecchiamento medio della popolazione stessa, si può pensare che i consumi alimentari possano crescere quantitativamente in modo molto modesto nei prossimi anni (le stime parlano dello 0.9-1 % all'anno nei prossimi 15 anni). Sono invece prevedibili con facilità diversificazione e diffusione di consumi attinenti a prodotti qualificati per provenienza, valore nutritivo, valore organolettico, presentazione, condizionamento, stato sanitario, e tutti quei fattori reali o psicologici che contribuiscono al concetto di "qualità superiore". Da ciò deriva in modo chiaro che i due concetti di qualità ed ambiente vengono ad assumere oggi valori e valenze ben distinti da quelle del passato. Il concetto di "vocazione" ambientale si dovrà precipuamente riferire alle condizioni ambientali tali da conferire al prodotto caratteristiche peculiari, distinte e rispondenti a specifiche esigenze e domande del mercato. Per qualità si dovranno intendere tutte le caratteristiche sanitarie (assenze di sostanze inquinanti o nocive, tipiche dei prodotti "biologici"), nutrizionali, organolettiche, di presentazione, tali da richiamare l'attenzione del pubblico che - in tal caso - potrà certamente premiare tale qualità. La qualità, spesso a discapito della quantità, ha infatti un costo maggiore, che deve essere affrontato sia dal produttore che dal consumatore. Credo che ci stiamo ormai orientando verso una tipicizzazione ed una qualificazione dei prodotti sempre più spinte e circostanziate.

Tutto ciò implica una serie di misure a livello normativo che portino a stabilire le necessarie garanzie, perché effettivamente ci sia una corrispondenza reale e

veritiera con quanto viene dichiarato nella confezione del prodotto. Assistiamo già all'affermazione del marchio di qualità in molti prodotti: vino, olio, formaggi, frutta, miele, etc., e notevole favore incontra il concetto del marchio anche per prodotti più complessi (carne, ortaggi) ovvero per prodotti di prima trasformazione, quali pasta, conserve, salumi e così via.

Uno studio dell'Unione Nazionale Consumatori effettuato in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ha rilevato che, in Italia, i prodotti DOC fatturano circa 2 miliardi di euro, il 10 per cento di tutta la spesa alimentare degli italiani. Non è certo ancora un fenomeno di massa, ma certamente ragguardevole ed in continua crescita. Fra prodotti a vera e propria denominazione di origine controllata e prodotti tipici tutelati (DOP, IGP ecc.) erano già presenti, in Italia, già all'inizio del 2000, ben 446 vini, 2 aceti balsamici, 30 formaggi, 21 olii di oliva, 24 prodotti a base di carne, 24 prodotti vegetali etc. ed ogni anno si sono aggiunti molti altri prodotti di vario tipo. A questi prodotti debbono aggiungersi le uova con indicazione del luogo e delle modalità di produzione ed il miele vergine integrale, che può essere solo italiano.

Da questa lista risulta subito chiaro come i produttori di vino siano di gran lunga all'avanguardia, mentre molti altri prodotti tipici sono ancora in notevole ritardo riguardo la caratterizzazione dei prodotti locali. Certamente un nuovo impulso in questa direzione verrà dall'estendersi della richiesta di prodotti ottenuti senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi (erbicidi, fertilizzanti e fitofarmaci) e con fertilizzanti e pesticidi di origine biologica che, in vari altri Paesi europei vengono prodotti ancora su scala limitata e con garanzie e controlli spesso ancora non noti al grande pubblico. In questa direzione c'è certamente ancora molta strada da fare, specialmente per tutelare il consumatore da abusi e da vere e proprie frodi.

Un settore che richiederà notevole attenzione riguarda in particolare quello delle carni, che implica sia componenti riferibili alle diverse razze, che componenti riferibili alla qualità dell'alimentazione. Specialmente in questo comparto il termine "qualità" risulta essere estremamente complesso, sia per una chiara definizione, ripetibile, valida scientificamente in modo inequivocabile e senza ambiguità.

In un futuro che speriamo prossimo, vedremo sempre più legato il binomio provenienza e qualità del prodotto, a reciproco vantaggio del produttore e del consumatore. Infatti una alimentazione equilibrata, sana e gustosa è alla base della buona salute dell'individuo ed, in ultima analisi, della popolazione dell'intero Paese. A questo punto alcune domande sono di obbligo: come fornire un minimo di guida ed orientamento ai produttori? In qual modo e con quali mezzi?

Credo sia ovvio come risulti necessaria una approfondita ricerca di mercato che identifichi quanti e quali possono essere i consumatori attuali e futuri che richiedano un più elevato standard qualitativo. Inoltre, se si vorrà dare le indicazioni necessarie ai produttori, si dovrà, quanto meglio possibile, identificare quali prodotti "migliori" potranno essere richiesti ed in che quantità. Credo che ne derivi come conseguenza la necessità di coordinamento tra produzione e commercializzazione, che al momento attuale è lasciato un po' alla fantasia delle due categorie.

Dato che le produzioni di qualità implicano anche l'applicazione di tecnologie avanzate (ed in qualche caso anche sofisticate) occorrerà anche prevedere la filiera: *ricerca - sperimentazione - sviluppo* in modo adeguato ed efficiente per non lasciare il produttore alla mercè di improvvisazioni pratiche od empiriche. Resta sempre importante - e forse il più complicato - il problema dei controlli che dovranno garantire sia il produttore che il consumatore da relativamente facili affermazioni, spesso non provate e documentate. Non possiamo pensare di diminuire troppo la quantità a favore della qualità per non rimanere a corto del prodotto, ma certamente

non continuare in una folle corsa produttiva senza le sufficienti garanzie che quanto viene prodotto non risponda ai criteri di una sana ed equilibrata nutrizione.

Per quanto riguarda la qualità c'è infine da avanzare una serie di considerazioni riguardanti aspetti connessi col rischio alimentare. Infatti si può ipotizzare che il valore nutritivo di un bicchiere di vino di qualità modesta, di undici gradi alcolici, sia equivalente ad un vino DOC di pari gradazione, mentre la qualità sanitaria di un prodotto deriva in modo preponderante da come questo prodotto è stato ottenuto e successivamente lavorato. Infatti le forme e le occasioni del rischio alimentare sono certamente molteplici, derivando da contaminazioni, anche involontarie, di origini biologiche e chimiche.

Ora, contrariamente a quanto comunemente si crede, in base a studi effettuati negli Stati Uniti ed in Inghilterra, i principali responsabili di alterazioni alimentari nocive sono da riconoscersi principalmente tra gli agenti biologici (vedi ad es. vari micro organismi produttori di micotossine e vari altri parassiti nocivi anche all'uomo, oltre che al prodotto) responsabili per il 95.8% dei casi, mentre i contaminanti chimici sono responsabili per valori molto inferiori (solo il 4.2%).

L'igiene della produzione alimentare è quindi basilare. Occorre anche osservare che l'igiene dell'alimento dipende in gran parte da una corretta gestione ambientale, sia della produzione che della trasformazione del prodotto. Ancora una volta assume notevole valore il fattore ambiente per garantire un'altra importante componente della qualità, legata a fattori sanitari.

Infine, per concludere, un ultimo concetto, che riguarda le relazioni dell'ambiente di produzione con la tecnologia. I progressi fatti dalla tecnologia, un po' in tutti i campi, sono ben noti. Tuttavia credo che sia incontrovertibile il fatto che i processi tecnologici possono rovinare o valorizzare la qualità, se rispettivamente scadenti o avanzati, ma certamente non possono creare la qualità se non c'è. Da uva acida o marcia non si può certamente ottenere buon vino, anche con una tecnologia ottimale. Da una semola di qualità scadente non sarà possibile produrre pasta di elevata qualità. Da olive scadenti non sarà facile ottenere un buon olio.

Si può ancora una volta concludere che la qualità superiore di un prodotto, è indissolubilmente legata all'origine di tale prodotto ed a tutti i fattori ambientali ed umani che contribuiscono alla sua produzione.

Alessandro Bozzini 06-07- 2017