

VALORIZZARE LA QUALITÀ E LA CULTURA DEL CIBO

L'ESASPERATA STANDARDIZZAZIONE, RICHIESTA DALL'AGRICOLTURA MODERNA PER FARE FRONTE ALLE ESIGENZE CRESCENTI, NON SOLO PENALIZZA L'IDENTITÀ PRODUTTIVA E LE PECULIARITÀ CULTURALI DEL CIBO "MADE IN ITALY", MA DIMINUISCE ANCHE LA COMPETITIVITÀ DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE ITALIANO.

Le filiere agroalimentari, governate dalle multinazionali e sostenute dalle élite finanziarie, mal sopportano le regolamentazioni, e ancor più non digeriscono le peculiarità culturali e produttive dei territori. Oramai tutto quello che crea ostacolo alla pianificazione lineare del business agroalimentare viene messo nel mirino delle grandi *holding* per eliminare gli impedimenti che ostacolano lo sviluppo dell'agroindustria senza confini. La parola d'ordine è standardizzare. L'agricoltura moderna richiede grandi investimenti (quindi rischio finanziario), la risposta facile per trovare gli equilibri economici è l'aumento costante della produzione, che come si sa col tempo diventa insostenibile; ciò comporta anche l'aggravante di emarginare definitivamente le zone agricole considerate svantaggiate. Oggigiorno tutto deve essere proteso alla massima produttività, costi quel che costi, gli aspetti qualitativi sostanzialmente vengono posti in secondo piano e la vita dell'uomo che si sacrifica nelle lavorazioni agricole ha sempre meno valore. Il governo eurocentrico dell'agricoltura ha perseguito obiettivi d'incremento delle produzioni attraverso forti regolamentazioni che hanno sostanzialmente armonizzato al ribasso la qualità degli alimenti, ignorando allo stesso tempo il valore del territorio e la provenienza delle produzioni. La legislazione italiana è un passo avanti, ad esempio per i prodotti ottenuti da agricoltura biologica, ma purtroppo, in base ai regolamenti, i prodotti bio ottenuti nell'Unione europea possono entrare liberamente nel nostro paese anche se non rispettano le norme italiane. Gli aspetti del meccanismo perverso della politica agricola dell'Ue sono innumerevoli e trovano la massima espressione nei contributi Pac, ma, come l'acqua nel fossato che cinge il castello, costituiscono una difesa momentanea. Di fatto siamo prigionieri e non siamo liberi di decidere del nostro futuro.

La cultura del cibo

La storia dell'uomo è indissolubilmente legata alla cultura del cibo, che identifica l'identità culturale di un popolo, ma a ben vedere vuol dire anche sviluppo sostenibile e forse anche inclusione sociale.

Purtroppo, la parola d'ordine delle multinazionali del cibo è "uniformare ed eradicare le culture del cibo". Paradossalmente, il buon cibo è un disvalore, perché l'alta qualità rende più difficile la programmazione industriale. I grandi contesti internazionali, le grandi organizzazioni sovranazionali esortano all'integrazione delle culture all'interno di contesti etnici unici, quasi a mescolare gli ingredienti in un unico calderone: così facendo, tutte le diversità saranno uniformate.

Le ideologie salutistiche del cibo sono coccolate dai grandi interessi industriali internazionali, quasi a ricondurre il cibo a puro elemento di sostentamento. È evidente che tutto ciò ridurrà al minimo i valori culturali del cibo, la cui qualità già oggi è ridotta a standard, e la cui convivialità diventerà una cosa superflua da ricordare nei libri.

Fin dall'antichità il dilemma del cibo ha attanagliato l'uomo che, pur potendo

mangiare di tutto, ha sempre scelto sulla base di parametri socio-antropologici. Oggi l'uomo, giustamente, sceglie cosa mangiare, ponendosi interrogativi: cosa è giusto consumare? Cosa è sostenibile? Cosa è salutare?

La nostra società in piena evoluzione e alla ricerca di nuove identità ha sviluppato ideologie salutistiche del cibo: vegetariane, vegane, crudiste, *gluten free*, lattosio *free*, animaliste ecc., e altre ancora ne verranno.

L'Europa ha sviluppato un concetto spinto di standard, le produzioni devono rispettare dimensioni, rapporto di colore, difetti ecc., per favorire la concorrenza e la tutela dei consumatori. Tutto ciò può essere anche giusto, tuttavia l'esasperazione è tanta, in quanto il mercato unico europeo viene sempre inteso nel senso di "standardizzazione", forzando i gusti e le preferenze dei consumatori.

Gli standard tolgono identità e danno potere a chi controlla la genetica. Sono oramai una gabbia, di cui non si può fare a meno, ma costituiscono una perdita di identità delle produzioni locali e uno scollegamento con la cultura gastronomica del territorio.

La difesa dell'origine del prodotto è importantissima, i marchi Igp, Igt, Doc,



FOTO: F. DELL'AGNOLA - ARCHIVIO RER

Dop svolgono un importante ruolo, anche se molte volte le regole sono solo di facciata, per blandire e fuorviare il consumatore.

I bravi produttori spesso sono penalizzati, in Europa ci sono troppe frodi, oppure regole che favoriscono l'industrializzazione sfrenata del cibo: una su tutte lo zuccheraggio dei vini, consentito in tutta Europa ma non in Italia. Probabilmente l'Italia è il solo paese ad avere solide regole e controlli. Sì, è vero, facciamo le cose meglio di altri, ma non lo facciamo sapere: nel caso del vino sembra quasi che ci "vergogniamo" a dire che non usiamo lo zucchero.

L'etichettatura dei prodotti

L'etichettatura dei prodotti presenta grandi criticità e spesso la lista degli ingredienti nei prodotti d'importazione trae in inganno il consumatore. La legge italiana sulla provenienza e tracciabilità delle materie prime crea trasparenza, ma questo non vale sempre per i prodotti d'importazione.

In alcuni paesi sta imponendosi il sistema *Traffic Lights System* (l'etichetta semaforo), che prevede di condensare le informazioni nutrizionali di grassi e zuccheri presenti nei prodotti alimentari in funzione dell'apporto calorico, impiegando tre bollini colorati: rosso, giallo, verde.

Il sistema, oggi in uso in Gran Bretagna e Francia, potrebbe diventare uno standard europeo, su spinta delle multinazionali. L'etichettatura a semaforo crea confusione e condiziona il consumatore senza garantire qualità e prodotti veramente salutari. Mentre per l'industria è facile costruire in laboratorio cibi con bollino verde o arancione, le distorsioni penalizzerebbero oltre l'80% del "made in Italy". I prodotti di origine animale sarebbero sostituiti con derivati della soia, gli zuccheri con dolcificanti; l'uso degli emulsionanti, dei conservanti, dei coloranti e degli addensanti di fatto sarebbe incentivato. Il rosso verrebbe percepito dal consumatore come negativo, senza tener conto né della frequenza né della percentuale di presenza del prodotto nella dieta giornaliera. I grassi verrebbero interpretati come veleni, viceversa i cibi che ne sono privi verrebbero percepiti come salutistici, nonostante siano magari privi di vitamine o di altri composti necessari a un'alimentazione equilibrata. Il progresso e il benessere dell'umanità sono sempre stati legati all'evoluzione dell'agricoltura e, più nello specifico, agli incrementi produttivi. Il discorso

è abbastanza complesso e difficile da sintetizzare, ma si potrebbe dire che miglioramento genetico e chimica sono stati gli artefici dei mirabolanti progressi degli ultimi cinquanta anni.

Gli Ogm, scientificamente ritenuti innocui, sono però strumenti non adatti ad accrescere la competitività del sistema agro-alimentare italiano.

Senza peccare di visione retrograda, si potrebbe dire che il miglioramento genetico ha causato importanti perdite nella biodiversità, sia nel mondo vegetale che animale.

In particolare, una riflessione si impone per quanto sta succedendo nel comparto cerealicolo e negli allevamenti zootecnici, da cui ci derivano i cereali e il latte, importanti per il nostro sostentamento e per la nostra cultura gastronomica.

Sarà un caso, ma i maggiori problemi di intolleranza nella dieta si hanno proprio in coincidenza con i casi più rilevanti di modifiche genetiche, ovvero quello delle vacche da latte (da cui latte e formaggi) e del grano (da cui pane e pasta).

La cultura gastronomica del territorio e i grani antichi

La coltivazione del frumento per tutti i popoli è sempre stata determinante, quale principale fonte di calorie per l'uomo. Il progresso ci ha portato i cereali "moderni", frutto della ricerca genetica, oggi sotto sorveglianza. I nutrizionisti sospettano che i fenomeni infiammatori o di intolleranza, siano causati dalla qualità del glutine dei grani "moderni".

I grani non sono tutti uguali, i biologi nutrizionisti non sono interessati solo alla qualità del glutine, ma anche alle così dette proteine antinfiammatorie o anti-digestive. Si sta facendo strada una convinzione: con il miglioramento genetico sappiamo cosa abbiamo guadagnato, ma spesso non conosciamo cosa abbiamo perduto: i frumenti antichi superano in qualità i grani moderni, per esempio per l'attività probiotica elevatissima (+300%), così come per l'attività antiossidante (+60%). Il limite dei frumenti antichi è che hanno basse rese unitarie per ettaro.

L'Università di Bologna da quasi 15 anni è impegnata nel recupero delle vecchie varietà di frumenti teneri a taglia alta. Giovanni Dinelli del Dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Bologna è l'animatore e l'ideatore di un progetto di filiera corta molto originale: gli agricoltori coltivano un miscuglio di 5 varietà di frumento a taglia alta:



Andriolo, Inallettabile, Verna, Gentil rosso e Frassineto, risolvendo così i problemi di allettamento, controllo delle infestanti e di sanità delle malattie fungine.

Le farine ottenute da questi grani sono caratterizzate da una forza (W) molto bassa, che misura la capacità dell'impasto di resistere alle lunghe lievitazioni e agli stress meccanici di lavorazione. I grani antichi hanno una forza che si attesta tra 40 e 90 W, mentre solitamente, al giorno d'oggi, i panificatori lavorano farine con indici tra 160 e 250 W (per certe lavorazioni si superano anche i 400 W). La cultura gastronomica dell'Emilia-Romagna si è sviluppata, storicamente, utilizzando farine deboli, tipiche dei frumenti coltivati nella pianura. Non è un caso che questa regione sia la patria della pasta fresca all'uovo, delle paste frolle e delle paste a vento di tradizione medievale. Nei libri di cucina si parla di biscotti, di savoiardi, di torte, di *brazadelle*, di crescentine fritte, di sfrappole, di ciacci, di piadine, erbazzoni, tigelle ecc.: tutte preparazioni realizzabili con le farine deboli dei grani emiliani. Anche il pane anticamente era prodotto con farine deboli e ottenuto con una lunga lievitazione acida, avviata con lievito madre primitivo. Per questo motivo le pagnotte dovevano essere di foggia particolarmente grande e con tanta mollica. Le farine storiche del territorio non consentivano di produrre pane tipo rosette, ciabatte, baguette o dolci lievitati come *bricoches*, *croissant*, panettoni. La conclusione è che le gabbie del progresso ci hanno portato a inanellare continue evoluzioni, fino a creare un inarrestabile sistema che impoverisce l'agricoltura di qualità e immiserisce la cultura del cibo.

Napoleone Neri

Esperto di marketing e tecnologie alimentari, studioso di cultura gastronomica bolognese