

verdi
ambiente
e società

news

Mensile di informazione, collegamento e dibattito dell'Associazione
Verdi Ambiente e Società ■ Anno 18 n. 4/5 aprile/maggio 2008
Spedizione in abbonamento postale 45% - articolo 2 comma 20B legge 662/96 filiale di Roma

190-191



3ª Giornata Nazionale
25 maggio 2008

mangiasano

Agricoltura fra tradizione e innovazione



V.A.S.
Associazione
Verdi Ambiente e Società ONLUS

MANGIASANO è una campagna di VAS, nata per rendere l'agricoltura italiana libera da OGM e libera da PESTICIDI

incontrare per un'alimentazione consapevole, un'agricoltura sostenibile

la Terra

IN OCCASIONE DELLA
GIORNATA MONDIALE
DELLA BIODIVERSITÀ

INDETTA DALLE NAZIONI UNITE

Con il patrocinio di



Presidenza
della Repubblica



Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali MIPAAF

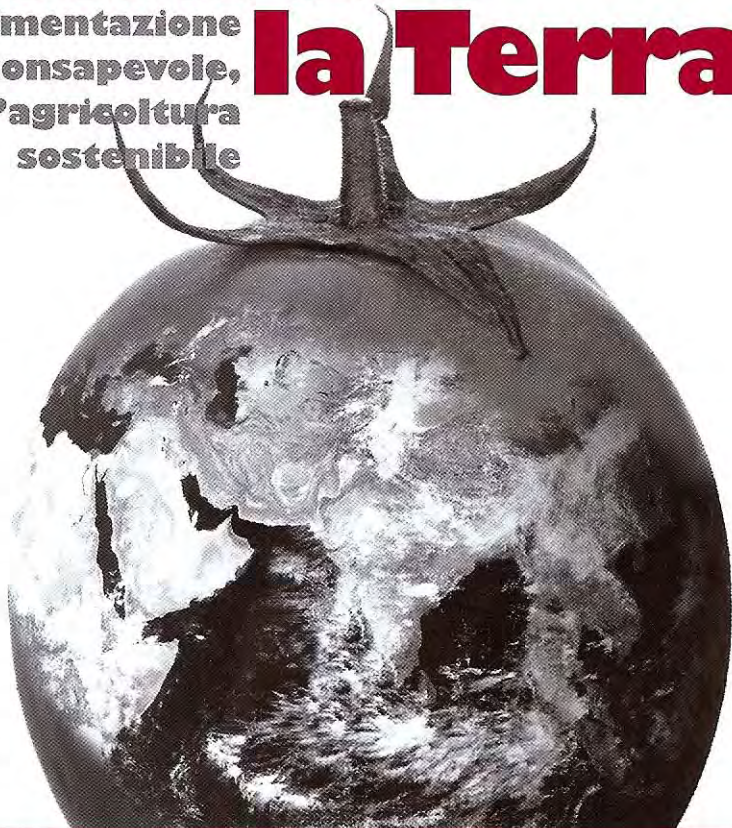


Regione Lombardia
Assessorato all'Agricoltura



Parco Nazionale
del Cilento
e Vallo di Diano

Accadia (FG), Bari, Battipaglia (SA), Bernalda (MT), Boffalora Sopra Ticino (mi), Caposele (AV), Cassino (FR), Contursi (SA), Cosenza, Cremona, Cuneo, Ercolano (NA), Fasano (BR), Foggia, Fuscaldo (CS), Impruneta (FI), Isole Tremiti (FG), Lecce, Locri (RC), Magenta (MI), Manduria (TA), Milano, Moncalieri (TO), Mola di Bari (BA), Montescaglioso (MT), Napoli, Nardò (LE), Parma, Poggiofranco-Picone (BA), Pollica (SA), Prignano sulla Secchia (MO), Roma, San Donato Milanese (mi), Santeramo in Colle (BA), Sorrento (NA), Terlizzi (BA), Trofarello (TO), Venezia



“Tipico italiano” Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

di Elvira Tarsitano

10 Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi



3ª Giornata Nazionale
25 maggio 2008

mangiasano

Piatto tradizionale tipico della cucina mediterranea “made in Italy”. Italiani gli ingredienti che uniscono tradizione contadina e cultura del mangiar sano, il luogo in cui le necessità biologiche, i desideri, le attese, le fantasie, i sensi, la storia, l’etica e la cultura dell’uomo incontrano la natura: la pasta, gli spaghetti o maccheroni sono il simbolo dell’Italia e del mangiare italiano nel mondo tanto da farci meritare, simpaticamente oltre i confini nazionali, l’appellativo di “italiani maccheroni”. Appellativo già ricorrente da tempi remoti nella nostra penisola, sin dalla fine del ‘600 era usuale nella tradizione gastronomica popolare trasformare il napoletano da “mangia foglia” a “mangia maccheroni”; ma i maccheroni, sin da i primi del ‘200 fanno parte dell’alimentazione quotidiana del popolo italiano. Questo alimento semplice e povero, ma nutriente, trova la massima diffusione agli inizi dell’800, come mostrano le fotografie dell’epoca: i “maccheronari”, soliti a cuocere in grossi pentoloni i maccheroni agli angoli delle strade per i viandanti, maccheroni rigorosamente mangiati con le mani. Così, da allora sino ai giorni nostri, i maccheroni, pasta lunga e tonda, cominciano a guadagnarsi il nome di spaghetti identificando non solo i napoletani ma tutti gli italiani. L’aglio è presente come ingrediente base in molte ricette tipiche della cucina italiana conosciute in tutto il mondo. La coltivazione dell’aglio ha origini antichissime (3000 a.c.), sin dai tempi di Galeno, il suo sapore “pungente” era considerato miracoloso non solo in cucina ma anche nella pratica medica. Nella sola Italia, se ne producono

circa 450.000 quintali e le regioni maggiori produttrici sono il Veneto, l’Emilia Romagna, la Toscana, il Molise, l’Abruzzo, il Lazio, la Campania e la Sicilia. Le numerose popolazioni d’aglio coltivate, circa 300 varietà, di cui 30 coltivate in Italia, si raccolgono in due ecotipi fondamentali: l’aglio bianco o comune e l’aglio rosa/rosso. Tra le specie “tipiche italiane” più apprezzate ricordiamo il Polesano (Vene-



Alberto Sordi interpreta Nando Mericoni in *Un americano a Roma*, 1954

to); il bianco di Ponticelli e l’ai d’ughera (Emilia Romagna); il massese e il rosso maremmano (Toscana); il molisano (Molise); il rosso di Sulmona (Abruzzo); l’aglio rosso di Procedo (Lazio), l’aglio dell’ufita (Campania); il rosso di Nubia (Sicilia). L’olio di oliva, l’oro verde, è il prodotto per antonomasia della tradizione agroalimentare dei paesi che si affacciano nel bacino del mediterraneo. L’Italia occupa il primo posto tra i paesi europei produttori di olio di oliva di alta qualità. Le dieci regioni maggiori produttrici sono la Puglia, la Calabria, la Sicilia, la Campania, l’Abruzzo, il Lazio, la Toscana, la Sardegna, l’Umbria, la Basilicata, che producono oltre 6.500.000 quintali di

olio di oliva annui e molti dei quali hanno ottenuto il prestigioso marchio DOP (Denominazione di Origine Controllata) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). Il peperoncino piccante è presente sulle tavole come alimento da tempi antichissimi. Il suo ingresso in Europa è avvenuto grazie a Cristoforo Colombo nel 1493. Il peperoncino da allora in poi ebbe nel vecchio continente una diffusione capillare anche per la sua capacità di acclimatarsi e per la facilità di coltivazione. Nella cucina italiana ancora oggi il peperoncino è molto usato. In particolare, in alcune regioni come la Calabria è diventato l’ingrediente base dei piatti tipici regionali, basti ricordare la famosa “nduja” ed il “caviale dei poveri”. In altre, come la Basilicata, il peperone di Senise ha ottenuto il marchio IGP dall’Unione Europea. Un tricolore di sapori: spaghetti aglio, olio e peperoncino, ingredienti base della classica spaghetata improvvisata con gli amici. Un piatto facile da preparare, vegetariano e dietetico, dove aromi, sapori ed accostamento dei colori hanno proprietà benefiche sul nostro umore. Più di qualsiasi altra esperienza, mangiare ci mette in rapporto con il mondo naturale; l’atto in sé eccita tutti i nostri sensi: gusto, olfatto, tatto, udito e vista. Un piatto semplice e genuino che oggi, nell’era dei mercati globalizzati e della moda imperante degli ipermercati, rischia di essere italiano solo nei colori che lo caratterizzano: il verde dell’olio, il bianco dell’aglio ed il rosso del peperoncino. L’epoca storica in cui viviamo, più di qualsiasi altra, è caratterizzata da importazioni illegali, da contraffazioni, da sofisticazioni, da imitazioni dei prodotti alimen-



incontrare per un'alimentazione consapevole, un'agricoltura sostenibile **la Terra**



3ª Giornata Nazionale
25 maggio 2008
mangiasano

tari "made in Italy" con truffe milionarie a danno non solo dell'economia nazionale e dell'intero sistema di produzione agroalimentare italiano, ma anche della salute dei consumatori e della tutela dell'ambiente. Come dimenticare le truffe milionarie degli scorsi anni legate alle sofisticazioni dell'olio di oliva italiano, miscelato "sapientemente" in laboratorio con altri oli di semi, spesso nella migliore delle ipotesi con olio di nocciola, particolarmente negli anni '90 con un crollo del mercato che ha fatto registrare danni ingenti all'intero sistema di produzione olivicolo. Ma ancora oggi nel XXI secolo esistono truffe e frodi, seppure leggermente diverse di quelle che hanno caratterizzato il vicino passato. Olio greco, spagnolo, tunisino e marocchino, meno pregiato di quello italiano, viene smerciato per prodotto nazionale, ma che di nazionale ha il solo colore, oltre ai documenti spesso contraffatti. Qualche perplessità emerge in merito anche ai rischi sanitari, considerato che in molti paesi extracomunitari come la Tunisia ed il Marocco le leggi sono meno rigide sull'impiego di pesticidi in agricoltura. Il risultato di tutto ciò è che molti prodotti italiani rischiano di essere soppiantati e di sparire dalle nostre tavole a vantaggio di quelli d'importazione. Un esempio riguarda proprio l'aglio. Oggi riuscire a trovare nei super/ipermercati aglio di provenienza nazionale, risulta un'impresa davvero ardua. Sui banchi di vendita è sempre più diffusa la presenza di aglio proveniente dalla Spagna, dal Messico e soprattutto dalla Cina. Quest'ultimo nella maggior parte dei casi arriva illegalmente nel nostro paese. Il contrabbando di aglio cinese negli ulti-

mi anni ha causato non solo danni alla biodiversità dei prodotti locali, ma anche danni economici stimati nell'ordine di circa 60 milioni di euro, come denunciato dall'ufficio anti-frodi dell'Unione europea (Olaf), che ha lanciato l'allarme dell'esportazione illegale di aglio cinese in Italia nel 2006. L'aglio cinese è entrato in Italia, attraverso operazioni fraudolenti simulando una falsa origine del prodotto da paesi come



Giordania, Serbia, Turchia ed Egitto, con ripercussioni anche sulla sicurezza alimentare, oltre che sulla tutela della produzione gastronomica tipicamente italiana. Molte associazioni di consumatori hanno diffuso l'allarme della commercializzazione illegale di aglio cinese nel nostro paese, invitandoci a riflettere di come sia possibile preferire il prodotto importato, nella maggior parte dei casi illegalmente, rispetto a quello tradizionale tipico, che spesso è facilmente reperibile anche a pochi chilometri da casa, coltivato dai contadini del posto. In particolare tra le associazioni, l'organizzazione dei giovani agricoltori della Confagricoltura ha invitato i consumatori a fare una prova di confronto tra l'aglio cine-

se e quello italiano tenendoli entrambi al buio e ricordando che l'aglio tenuto lontano dalla luce germoglia, essendo l'aglio un vegetale vivo. Il risultato di questa operazione è che l'aglio nostrano germoglia, quello cinese no, e che se non germoglia significa che è un vegetale non vivo, probabilmente trattato con prodotti chimici e forse anche tossico. La riflessione in questo caso è ovvia, come pure la risposta. Ancora, come dimenticare lo "scandalo" scoppiato tra il 2003 ed il 2005 del peperoncino al Sudan, un colorante cancerogeno e genotossico. Questo colorante è usato nell'industria dei solventi, nei detersivi, nelle cere e negli oli. Il Sudan, aggiunto in modo illegale a partite di peperoncino per migliorare la conservazione e il colore, entra nella catena alimentare e nella preparazione industriale di centinaia di prodotti alimentari con ripercussioni gravissime sulla salute dei consumatori. Lo scandalo sanitario ha indotto i membri esecutivi del parla-

mento europeo a bandire l'importazione ed il commercio del prodotto tossico in tutti i paesi dell'unione. La contraffazione, l'importazione illegale e l'imitazione però avvengono, non solo per gli ingredienti di un piatto semplicissimo come la spaghettonata aglio, olio e peperoncino, ma, purtroppo, per molti altri prodotti "tipici italiani", la lista è lunghissima e cresce quasi esponenzialmente. La cronaca nazionale in questi giorni ha messo in evidenza come il mercato delle imitazioni del marchio "made in Italy" ha fatturato circa 50 miliardi di euro, una somma corrispondente a circa la metà dell'intero fatturato del sistema agroalimentare naziona-



“Tipico italiano” Spaghetti aglio, olio e peperoncino.



le, inclusi i prodotti DOP e IGP. Come districarsi nell'immenso mare delle contraffazioni? Come mangiare bene e essere sicuri che ciò che si mangia non sia dannoso per la nostra salute? Purtroppo i “truffatori” esistono anche nel settore degli alimenti, essere più vigili ed esigenti sicuramente ci aiuta a mangiare e vivere meglio. Bisogna informarsi. Leggere sempre l'etichetta e gli ingredienti riportati sulle confezioni degli alimenti che si acquistano. La normativa in materia prevede una serie di indicazioni da riportare sull'etichetta (denominazione esatta degli ingredienti, additivi e coloranti presenti nel prodotto, la quantità, il peso sgocciolato per i liquidi, le modalità di conservazione, di consumo e la data di scadenza, il nome del produttore o del distributore, il luogo di produzione, il codice che consente di identificare il lotto di appartenenza del prodotto). Un utile strumento a tutela della sicurezza alimentare dei consumatori è che l'etichetta sia più completa possibile, per esempio con l'indicazione dell'origine del prodotto e del luogo di lavorazione. Ricordarsi che tutti gli ingredienti indicati sull'etichetta sono in ordine decrescente per quantità, cioè sono elencati prima quelli contenuti in quantità maggiore. Questo ci consente di valutare la qualità dei prodotti e di capire se il rapporto qualità/prezzo è esatto e quindi scegliere il nostro prodotto in base alla qualità. Seguire le istruzioni di conservazione e uso dell'alimento. Rivolgersi alle Associazioni dei Consumatori e alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) per eventuale assistenza in materia di sicurezza alimentare. Nel caso di prodotti difettosi o

sospetti e possibile risalire al produttore o distributore e rintracciare i vari lotti di fabbricazione, mediante codici impressi sulle confezioni si può risalire al giorno e al lotto di produzione, provvedere alle analisi necessarie ed eventualmente se necessario far ritirare tempestivamente questi prodotti dalla vendita. Rispettando queste regole si contribuisce alla nostra sicurezza alimentare, anche se ciò non ci dà ovviamente una garanzia assoluta. Validi strumenti a garanzia



della sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente possono provenire da parte degli Enti locali: assistenza tecnica alle aziende circa le tecniche tradizionali di produzione, accorgimenti tecnici e metodologici per garantire l'igiene dei vari processi di produzione, lavorazione, confezionamento e commercializzazione dei prodotti; attestazione e protezione della qualità attraverso i riconoscimenti DOP e/o IGP; creazione di marchi collettivi e d'impresa; implementazione dei sistemi di qualità e di sistemi di gestione ambientale, secondo i criteri previsti dalle norme ISO 9000 e 14000 (EMAS), e di sistemi HACCP basati sull'analisi dei rischi e dei punti critici

di controllo finalizzati anche all'ottenimento della certificazione da parte di un organismo accreditato; implementazione di strumenti del marketing alle imprese e le strategie per la valorizzazione del prodotto e del territorio; informazione e campagne di sensibilizzazione del consumatore circa la sicurezza alimentare e il prodotto tipico locale e agroalimentare in genere, per diversificare l'acquisto, tenendo presente che esiste anche la ricchezza della biodiversità locale e/o regionale; incentivazione di forme di turismo durevole e sostenibile e promozione delle proprie attività e creazione di una rete con tutti gli attori sociali ed istituzionali locali, nazionali ed esteri. E' necessario, perciò fornire una serie di strumenti concettuali e operativi che possano aiutare il produttore nella valutazione, progettazione e attuazione di un'attività commerciale, in un contesto di mercato di “nicchia”, in cui è essenziale capire che tipo di servizio offrire, a chi offrirlo, come offrirlo e a che prezzo, affinché l'attività possa essere remunerativa nel rispetto dell'ambiente, delle normative vigenti e delle condizioni igienico-sanitarie a tutela della salute pubblica. Questo si può realizzare, analizzando i saperi e le diverse tecniche di produzione con la messa a punto di disciplinari nel rispetto della variabilità (biodiversità) locale; creando un Consorzio di tutela e valorizzazione, per ogni prodotto tipico individuato, costituito da tutte le aziende che producono, trasformano, confezionano e commercializzano i prodotti tipici locali; creando un'immagine del territorio di riferimento; organizzando le Strade del gusto, relative ai singoli prodotti tipici per incentivare il turismo di quali-





tà, anche al di fuori dei confini nazionali; predisponendo accordi e protocolli d'intesa che permettano di formalizzare attive collaborazioni con enti, istituzioni, associazioni che si occupano della tutela dei prodotti tipici del proprio territorio per attività di informazione e divulgazione; valutando dei modelli di interventi educativi rivolti alla comunità intesa come scuola, cittadini, enti, istituzioni e associazioni (tali modelli devono essere tradotti in offerte educative fruibili dalla popolazione sui prodotti tipici nazionali e sulla loro tutela e valorizzazione); adottando una politica di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici al fine di rivalutare e diffondere la storia e la cultura della civiltà contadina italiana. Riuscire a coniugare la "tradizione" con la "tecnologia" è una sfida del nostro millennio a vantaggio della qualità e sostenibilità della vita. La gestione integrata del territorio è una modalità di analisi, controllo e programmazione territoriale che sta diventando sempre più un punto di riferimento obbligato per quegli Enti locali, la cui competenza si esplica su larga scala in diversi settori d'intervento. La situazione e l'evoluzione del contesto istituzionale territoriale e delle strutture produttive e di mercato, devono mirare a potenziare le capacità imprenditoriali, con un servizio di assistenza all'azienda, di quegli imprenditori che vedono nello sviluppo di un'attività di produzione e/o commercializzazione di prodotti agroalimentari tradizionali una interessante opportunità per integrare i loro redditi. Il recupero e la valorizzazione dei nostri prodotti locali, agricoli e artigianali, significa anche offrire lavoro alle persone del nostro territorio, salva-

guardare le nostre terre con "persone" (gli agricoltori) quali "tutori" dell'ambiente, evitando degrado e dissesto del territorio. I "prodotti" locali sono il risultato dell'applicazione di saperi e tecniche detenute e tramandate alle risorse di un luogo particolare, in un tempo determinato e in relazione a particolari condizioni ambientali di terra, acqua e clima: sono un "patrimonio" generato in condizioni di minimo impatto ambientale e sociale, in una sostanziale re-



Giorgio Sommer (1834-1914).
Palermo. Fabbrica di maccheroni

lazione di custodia della terra, densa di valori etici ed estetici, e di rispetto per il paesaggio rurale e la biodiversità. La complessità dei valori di ambiente, tutela della biodiversità, salute, alimentazione, gusto, solidarietà, sostenibilità sottendono al prodotto locale, tipico delle diverse regioni italiane. Valorizzare alcuni prodotti di eccellenza, che siano caratterizzati dalla doppia valenza "tipici" e "locali", deve servire a recuperare anche altri prodotti vegetali o razze di animali meno conosciuti e "nobili", ma importanti per la conservazione della biodiversità e la possibilità di rendita degli agricoltori. Inoltre, deve servire a promuovere le peculiarità del nostro territorio, così va-

riegato, attraverso forme di turismo durevole. Senza dimenticare, comunque, la tecnica di coltivazione/ allevamento che dovrebbe essere il più possibile impostata secondo criteri di sostenibilità. Sostenendo le piccole imprese agricole (specie le familiari) legate al territorio si mantengono in vita piante e razze di animali in via di estinzione. Si tratta di conoscere, riconoscere e apprezzare gli antichi sapori della nostra tradizione agroalimentare, e cercare di salvaguardare i nostri variegati ecosistemi sparsi in tutta la penisola. Il prodotto locale è legato a un luogo concreto, alle sue risorse ambientali, ai suoi processi storici, alle sue reti comunitarie e alla gente che lo abita. Mangiar sano è il modo più diretto e completo di rapportarsi al mondo circostante, di esprimere la nostra cultura attraverso la scelta dei cibi e le modalità del consumo. Non possiamo non tener conto che lo stato di salute dell'uomo, il suo equilibrio ed il suo benessere psico-fisico, sono strettamente legati ai rapporti con l'ambiente in cui vive ed alle interazioni con uomini, esseri viventi animali e vegetali, acque, odori e sapori: sarebbe come sradicare l'uomo dalla sua storia naturale, allontanare da lui quelle esperienze ataviche che lo hanno legato alla madre terra e che ne hanno plasmato gusti e scelte, comprese quelle alimentari. Il carattere distintivo deve essere quello di un approccio olistico, sistemico e biocentrico al mangiar sano: nutriamo la segreta speranza che la modifica degli stili di vita e dei comportamenti individuali possano condurci sulla strada della consapevolezza per il miglioramento della qualità della vita sul pianeta. ■

