Rosanna Scipioni

IL RAPPORTO FRA LA CULTURA AGROALIMENTARE ED IL TERRITORIO

Anzitutto un richiamo alle tre storiche A degli Studi Agrari (Agricoltura, Alimenti, Ambiente), che concorrono alla composizione del settore agroalimentare: produzione primaria di alimenti vegetali e di alimenti di origine animale, loro trasformazione e occhio sempre rivolto all'ambiente. L'ambiente condiziona le attività agrarie, ne è condizionato e (imperativo forte e attuale) abbiamo il dovere di tramandarlo.

Si sta delineando la quarta A: Arte. A tale proposito è pertinente ricordare come la formella di Andrea Pisano sia considerata simbolo dell'Agricoltura (tavola 1), ma le competenze agrarie possono essere utili all'arte ben al di là delle immagini artistiche che il mondo agrario è in grado di evocare: conservazione dei beni culturali, caratteristiche dei materiali di natura organica, studi entomologici e parassitari, etc…

tavola 1

Perché parliamo di "cultura agroalimentare"? Per il termine cultura ("culture") ben si presta (tavola 2) la definizione inglese in lingua: "*the attitudes and beliefs about something that are shared by a particular group of people or in a particular organization*".

Tavola 2

Anche in forza di questo risulta più facile comprendere perché il consumatore presenti, riguardo alla propria alimentazione, un atteggiamento curiosamente dicotomico: chiede sempre più conoscenze, ma è anche pronto a percepire come artificioso il progresso scientifico e tecnologico e a rifugiarsi nelle sensazioni gradevoli del passato (gli "alimenti di una volta") e dell'immaginario, trascurando magari le più elementari regole dettate dal progresso della scienza. Si può ricordare, in proposito, quanto diceva Albert Einstein: "*L'immaginazione è più importante della conoscenza*" (tavola 3).

tavola 3

Il valore del territorio e il rapporto tra esso e l'agro-alimentare assume la massima connotazione nella cultura dei prodotti tipici, come risulta chiaro dalla sintetica definizione di DOP e IGP fornita in tavola 4.

Tavola 4
Marchi di qualità e tutela

- **DOP (Denominazione di origine protetta): viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Incidono su di esse sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire). Fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.**

- **IGP (Indicazione geografica protetta): viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica. Almeno una fase del processo produttivo (produzione, trasformazione e/o elaborazione) deve avvenire in un'area geografica determinata.**

Il settore dei prodotti tipici è forse quello in cui maggiormente si è operato per salvaguardare, da una parte, metodi di produzione che derivano direttamente dalla tradizione, trattandoli giustamente come "intoccabili" pena la snaturazione del concetto stesso di prodotto tipico; dall'altra parte, in misura più o meno sensibile a seconda del tipo di prodotto, le filiere di produzione si sono assunte il ruolo di "controllori" di tutte le fasi della produzione. La presenza di rigide forme di controllo e tutela completa infatti le sintetiche caratteristiche elencate. Nella tavola 5 si può osservare quanto limitato sia, nel nostro Paese, il numero di prodotti riconosciuti DOP e IGP rispetto al totale di generici "prodotti agroalimentari tradizionali", ma anche come il nostro specifico territorio, l'Emilia Romagna, ne vanti ben 25 (altri due sono in via di riconoscimento) su 105. Tra essi un ruolo di primo piano spetta al Formaggio Parmigiano-Reggiano e al Prosciutto di Parma. Nelle due tavole successive (6 e 7) sono descritte le zone di origine/produzione del Parmigiano-Reggiano e del Grana Padano, mentre la presentazione dei marchi di qualità e tutela riferiti ai vini, con relativa mappa enologica, prosegue nelle tavole 8 e 9.

Tavola 5
2188 PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
105 PRODOTTI DOP E IGP
(25 in Emilia-Romagna)

DOP

- **Parmigiano-Reggiano**
- **Grana Padano**
- **Provolone Valpadana**
- **Prosciutto di Parma**
- **Prosciutto di Modena**
- **Culatello di Zibello**
- **Coppa Piacentina**
- **Salame Piacentino**
- **Pancetta Piacentina**
- **Salamini italiani alla cacciatora**
- **Olio extra vergine di oliva di Brisighella**
- **Olio extra vergine di oliva delle Colline di Romagna**
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**

IGP

- **Mortadella Bologna**
- **Zampone Modena**
- **Cotechino Modena**
- **Coppa Ferrarese**
- **Vitellone bianco dell'Appennino centrale**
- **Asparago verde di Altedo**
- **Scalogno di Romagna**
- **Fungo di Borgotaro**
- **Marrone di Castel del Rio**
- **Pere dell'Emilia-Romagna**
- **Pesca e Nettarina di Romagna**

Tavola 6. Zona di origine del Parmigiano-Reggiano

"In questa zona, dai foraggi naturali e dall'uso di latte crudo, senza l'aggiunta di nessun additivo, ha origine il segreto di tanta bontà. Infatti, durante la lunga stagionatura, i fermenti naturali del latte donano al formaggio le caratteristiche di gusto e struttura, in altri termini di tipicità" (*Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano)*

Tavola 7. Zona di origine del Grana Padano

La zona di produzione del Grana Padano interessa in tutto 5 regioni e 32 province situate nella Pianura Padana, dal Piemonte al Veneto, comprendendo anche la Provincia di Trento e alcune aree dell' Emilia Romagna.
La produzione effettiva è concentrata nelle province evidenziate in giallo.

Tavola 8

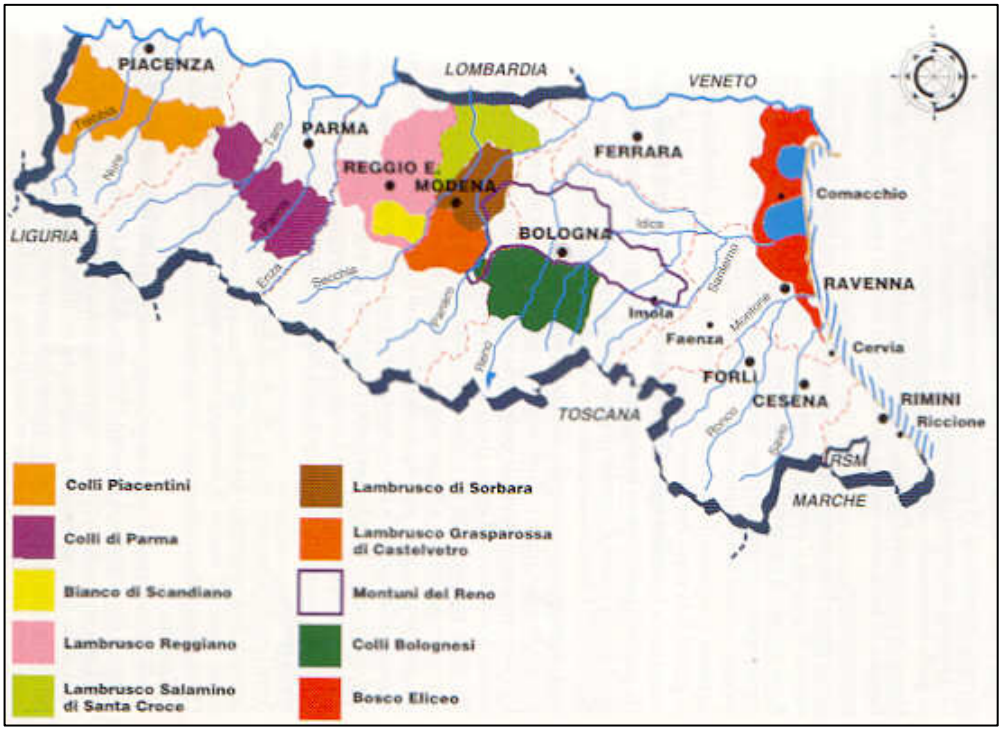
Marchi di qualità e tutela

- **DOC (Denominazione di origine controllata): viene attribuito ai vini prodotti in zone delimitate, di solito di piccole e medie dimensioni, con indicazione del loro nome geografico, di norma con nome del vitigno.**

- **DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita): viene attribuito ai vini Doc di "particolare pregio qualitativo" e di notorietà nazionale e internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, debbono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portano un contrassegno dello Stato che consente anche di numerare le bottiglie.**

- **IGT (Indicazione geografica tipica): è attribuita ai vini caratterizzati da un'indicazione geografica, che può essere accompagnata o meno da menzioni (ad esempio del vitigno).**

Tavola 9. **Mappa enologica dell'Emilia Romagna**



Quindi, nel campo agroalimentare sembra che l'opinione pubblica percepisca la cultura e la tradizione come più importanti della scienza e della tecnologia. Forse perchè oltre al razionale è coinvolta fortemente la sfera psichica, o perché "*il cibo è stato, fin dalla preistoria, un'importante via di comunicazione intra-umana*", nel campo alimentare la componente culturale non può essere ignorata. Per questo il mondo scientifico che vi ruota intorno deve mantenere uno sguardo attento alle tradizioni e ai prodotti tipici, mettendosi al servizio di una qualità da proteggere e da studiare, ma senza stravolgerne le caratteristiche.

Il discorso si sposta quindi sulla qualità, concetto implicito nelle declaratorie dei marchi relativi ai prodotti tipici ("marchi di qualità e tutela"), ma di cui sembra tuttora difficile fornire una definizione che convinca tutti. Il termine "qualità" trova la sua prima trattazione nel 4° secolo a. C. con Aristotele, come insieme dei caratteri specifici che consente di distinguere, e quindi di conoscere, cose e oggetti.

Il pensiero moderno, abbandonata la pretesa metafisica di giungere alla dimostrazione di una sostanza e delle sue caratteristiche essenziali, preferisce l'approccio empirico con la realtà, caratterizzato dal metodo sperimentale galileiano, che permette di riscontrare negli oggetti studiati una serie di dati derivanti da misurazione, e dalla negazione kantiana della possibilità di verifica del mondo sensibile, con sua conseguente valutazione soggettiva. Nel pensiero contemporaneo il concetto di qualità ha progressivamente ceduto il passo, sotto il profilo scientifico, a determinazioni sempre più di ordine quantitativo, e, da un punto di vista soggettivo, al divenire continuo dell'esperienza, plasmata da sempre più massive sollecitazioni esterne, tra le quali trova posto anche la pubblicità.

Arriviamo ai giorni nostri: se negli anni '50 la qualità era considerata un lusso, nei decenni successivi si è puntato prima alla qualità organolettica (requisiti sensoriali quali gusto, aroma, etc..) poi a quella nutrizionale; negli anni '80 il parametro da massimizzare era la sicurezza e dagli anni '90 la garanzia complessiva di sicurezza e di qualità (qualità totale) è diventato lo slogan dominante.

Il recente scenario è inoltre diversificato: da un lato la qualità è rappresentata dal mantenimento di requisiti costanti e riconoscibili (tradizione, prodotti tipici), dall'altro il

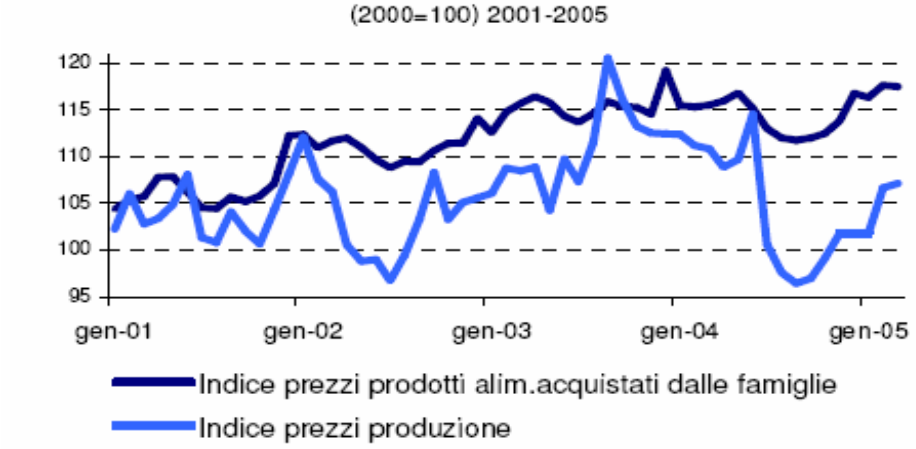
concetto di qualità viene arricchito dalle opportunità salutistiche offerte dall'innovazione scientifica e tecnologica (ad esempio, alimenti funzionali).

La qualità è quindi misurata dal grado di soddisfazione del consumatore, e vale la pena di ricordare che in base alle norme ISO la qualità costituisce "la totalità delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che condizionano la capacità di soddisfare bisogni espliciti od impliciti".

Secondo una recente indagine diffusa da Eurobarometro "l'Unione Europea, per 9 persone su 10, deve garantire la qualità dei prodotti alimentari, e questo è un obiettivo primario rispetto alla lotta alla disoccupazione, alla povertà e alla criminalità". Le opinioni espresse dagli italiani sono in controtendenza, relegando l'obiettivo della garanzia della qualità alimentare alla quarta posizione.

In riferimento alle derrate animali il consumatore attuale è attento a una serie di problemi: sicurezza intrinseca degli alimenti e aspetti tipici del sistema produttivo quali tutela degli operatori, salvaguardia dell'ambiente e, oggi, anche benessere animale e suo ruolo nella definizione della qualità, benché la possibilità di riconoscere dall'etichetta le derrate ottenute con metodi "animal friendly" sia ancora scarsamente presente nel nostro come in altri Paesi. Consapevole del non elevato livello di fiducia del consumatore nei confronti del sistema produttivo, Robert John Coleman, in occasione della Giornata del Consumatore del 2001, affermava: "*La sfida è trovare la strada per soddisfare le domande e le aspettative dei consumatori per alimenti di buona qualità, prodotti in modo sicuro, a prezzi accettabili e nell'ambito di un sistema produttivo sostenibile*". La qualità totale si arrichisce, quindi, della sostenibilità.

Tavola 10. Indice dei prezzi dei prodotti alimentari acquistati dalle famiglie italiane e indice dei prezzi alla produzione: confronto.



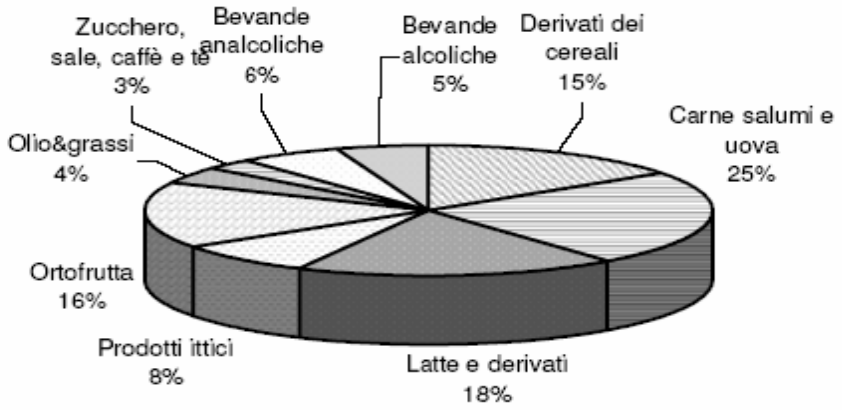
Fonte: Ismea

Per quanto concerne i prezzi, la tavola 10 ci fornisce un esempio di quanto i prezzi al consumo risentano in modo molto relativo di eventuali riduzioni dei costi di produzione.

In ogni caso, e come afferma anche il Libro Bianco dell'Unione Europea sulla sicurezza alimentare: la qualità deve essere progettata e costruita durante l'intera filiera produttiva,

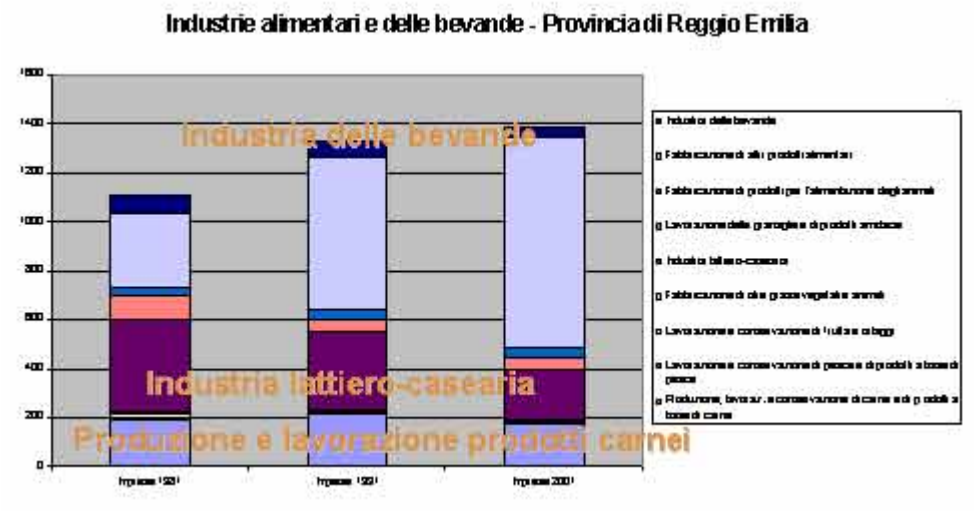
vegetale o animale che sia, e la sicurezza degli alimenti dipende da tutti gli operatori della filiera. In particolare, la sicurezza degli alimenti di origine animale (carne, latte, uova, miele) inizia con la sicurezza di quelli zootecnici, a partire dal "campo". Inoltre, il processo di coinvolgimento interessa anche i consumatori, i quali "devono rendersi conto di essere responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti". Ben sappiamo, a questo proposito, quanto gli aspetti culturali siano coinvolti nel trattamento dei cibi.

Tavola 11. Composizione del paniere di spesa alimentare in valore



Fonte: Ismea

Con specifico riferimento alle carni, nell'Europa a 15 il consumo ha superato quello di cereali, ma non in Italia (tavola 11). In Emilia Romagna si riscontra però un consumo di carne suina fresca e trasformata più elevato rispetto all'Italia Nord-orientale e alla media italiana, a conferma di una lunga tradizione in questo senso. In ogni caso il ruolo dei prodotti trasformati sembra destinato ad aumentare e quello dei prodotti primari a ridursi (tavola 12).



Sul rapporto tra cultura agro-alimentare e territorio la mia Facoltà ha investito molto, come dimostrano i due corsi di laurea triennale di recente attivazione: Trasformazione e valorizzazione dei prodotti di origine animale (tavole 13 e 4) e Viticoltura ed enologia (tavola 15).

Facoltà di Agraria
Università di Modena e Reggio Emilia
Corso di laurea triennale:
Trasformazione e valorizzazione dei prodotti di origine animale

Ma la formazione deve svilupparsi su un solido terreno di ricerca, perciò è fondamentale costruire, nei vari territori, l'atmosfera scientifica utile allo sviluppo dei territori stessi, ma senza subire condizionamenti.

Ad esempio: valorizzazione di produzioni locali e tipiche e diversificazione produttiva (fruttiferi minori); studio dei batteri acetici e degli aceti balsamici tradizionali; microbiologia lattiero-casearia e più recente microbiologia degli alimenti applicata ai salumi tipici; produzione di alimenti funzionali attraverso l'incremento per via alimentare di componenti ad azione nutraceutica, quali gli isomeri dell'acido linoleico coniugato (CLA) nei lipidi del latte e della carne (con funzioni anticancerogene, antiaterosclerogene, antidiabetiche, immunomodulanti, antiadipogene), l'acido lipoico (antiossidante naturale), gli omega-3; arricchimento con iodio e selenio.

La nutraceutica vegetale si basa, ad esempio, su alimenti ricchi di ferro, di selenio (patate) e di iodio (broccoli) e sull'azione antiossidante dei polifenoli dei vini rossi; recentissima la dimostrazione che alcuni polifenoli del vino attivano la pepsina diminuendo la perossidazione lipidica già nello stomaco e che esiste relazione tra l'abbinamento di vini ricchi in polifenoli con pietanze ricche in ferro e proteine e la riduzione dello stress ossidativo; un obiettivo di tali ricerche è capire le ragioni degli abbinamenti cibi-bevande dettati dalla tradizione (tavola 16).

Inoltre: miglioramento della qualità degli alimenti ad uso zootecnico e delle tecniche di alimentazione (sistemi di conservazione e caratteristiche igienico-sanitarie di foraggi e concentrati).

Anche nel campo dei prodotti tipici, come di tutti i prodotti agroalimentari, vanno evidenziati alcuni recenti segnali di inversione di tendenza: allevamenti estensivi, produzioni biologiche, sostenibilità (= il benessere animale coniugato al territorio).

Infine, sono importanti tutte le ricerche e nuove acquisizioni tese a garantire la tracciabilità di filiera e la rintracciabilità. I due termini, spesso usati impropriamente in modo indifferenziato, presentano invece un'evidente differenza. Tracciabilità: processo informativo, soprattutto cartaceo o su base informatica, che segue il prodotto dal principio alla conclusione del suo percorso nella filiera produttiva; rintracciabilità: processo inverso, che consente di risalire, anche attraverso tecniche analitiche più o meno complesse, dal prodotto finale al gradino originario della filiera.

La prima conclusione è che il successo dei prodotti tipici è destinato a continuare, avendo per destinatarie non le persone che mangiano per nutrirsi ma quelle che mangiano per il piacere di mangiare. La seconda conclusione è che di fronte alla crescente competitività internazionale la vitalità di ogni sistema e delle sue componenti è correlata al modo in cui si riusciranno a sfruttare le peculiarità territoriali, sociali, economiche e culturali del sistema stesso; in tale ottica, anche il nostro interesse alla globalizzazione del mercato può basarsi sulla cura dei prodotti tipici, a condizione che la qualità sia garantita da requisiti costanti e riconoscibili, poiché l'offerta frammentata può trasformarsi in un'importante risorsa.

Il mantenere queste posizioni ci legittimerà inoltre a parlare ancora, nel futuro, di "cultura agroalimentare".

Tavola 16