



Ci sono buone pratiche divenute slogan per cui riesce difficile capire dove inizino e finiscano le prime e da dove si radichino i secondi. Sicurezza alimentare, buon cibo, mangiare sano si infilano a buon diritto nella questione.

Il biologicamente corretto, in realtà non distingue sempre bene i propri confini; la qualità, altra parola su cui potrebbe essere spesa un'enciclopedia di (buone) intenzioni, fatica a mettere sempre a fuoco, forse perché esageratamente sollecitata, le proprie virtù.

La qualità non muore mai

(ma non sta troppo bene)

30 Giorni ha provato a capire quale strada sia possibile percorrere per definire i criteri utili ad apparecchiare le buone tavole, delle quali proprio la qualità - al netto del suo essere continuamente citata e non sempre davvero ricercata secondo i parametri più idonei - possa essere l'autentico, indispensabile valore aggiunto. Abbiamo provato ad individuare questo percorso ascoltando produttori e consumatori: Sergio Capaldo, Presidente Consorzio La Granda e Rosario Trefiletti, Presidente Federconsumatori.

INTERVISTA A Sergio Capaldo (La Granda)

Quali sono i parametri attraverso i quali è possibile, in generale, garantire la qualità nelle tavole e della stessa filiera alimentare?

È necessario partire dalla terra e dalla sua tutela, la base di una filiera che arriverà poi alle tavole attraversando una serie di passaggi che non possono prescindere da una necessaria attenzione al modo in cui essa viene curata. Va difesa la fertilità del suolo, ad esempio, bandito qualsiasi veleno che attenti al valore della biodiversità. Oggi tuttavia è difficile consolidare questo tipo di percorso, bisognerebbe modificare quasi radicalmente la mentalità degli stessi agricoltori ormai sempre più abituati alla quantità della produzione e sempre meno a come si produce. Non solo, il ripristino di un'agricoltura più partecipe della qualità di produzione andrebbe incentivato, anche facilitando l'utilizzo di tecnologie importanti nel migliorare la qualità nutrizionale di ciò che poi troveremo nelle tavole. Il benessere degli animali, che non possono essere forzati nell'alimentazione mentre devono ad esempio mangiare solo ciò che serve loro, passa insomma prima di ogni altra cosa dagli agricoltori. Anche gli allevamenti andrebbero gestiti secondo parametri più improntati al rispetto dell'animale

Quali sono i fattori di maggiore rischio che possono indurre ad una non corretta gestione della zootecnia?

In questo caso riflettiamo sull'approdo invece che sul punto di partenza, oggi si è notevolmente abbassato il livello di conoscenza del cibo e questo si ripercuote sulla stessa zootecnia che viene considerata un elemento quasi secondario. Tutti parlano di cibo ma in realtà non lo conoscono, tutti cucinano non sapendo cucinare ma semplicemente copiando gli chef, ormai un fattore mediatico senza precedenti. In questo contesto, mancando una reale e profonda acculturazione, la consapevolezza di che cosa sia davvero il cibo viene meno. In tanti parlano di qualità alimentare, senza però sapere veramente che cosa essa sia. Prendiamo le proteine, sinonimo comune di qualità, ma le proteine non sono tutte uguali, ci sono quelle antiossidanti e quelle meno "nobili", eppure basta parlare di proteine per pensare che un cibo sia adeguato. L'anello mancante della filiera, oggi, è proprio la cucina. Sarebbe infine opportuno che gli stessi medici conoscessero meglio il cibo prima di prescrivere diete, soprattutto ai bambini così come sarebbe opportuno rivedere la qualità delle mense scolastiche.



Ma se la cucina rappresenta l'anello mancante della filiera alimentare, se molti allevamenti sono mal gestiti, se i media aiutano poco in questo senso, da dove si può ripartire, come creare una vera cultura dell'alimentazione?

Dai bambini, insegnando loro che la natura è imperfetta, che un cibo può venire male ma che rappresenta comunque la nostra linfa, la nostra vita che migliora se si mangia bene e sano. Invece vediamo uscire famiglie dai supermercati con carrelli strabordanti di cibi non primari, che spesso fanno male. Ecco, è necessario ripartire da loro, perché sono i bambini il veicolo della migliore cultura alimentare possibile.

INTERVISTA A Rosario Trefiletti (Federconsumatori)

Quali sono i parametri richiesti dai consumatori attraverso i quali è possibile garantire la qualità delle tavole?

I cittadini sono diventati sempre più attenti alla sicurezza alimentare, grazie alla maggiore informazione su tale aspetto. Gli scandali e gli allarmi verificatisi negli anni hanno sviluppato una particolare sensibilità verso il tema della sicurezza e della qualità degli alimenti che si portano in tavola. In tal senso, proprio i cittadini chiedono di poter avere maggiori informazioni, sempre più precise e dettagliate, sui prodotti alimentari. Per questo, da anni, ci battiamo per un'etichettatura trasparente, che riporti in maniera precisa l'indicazione di origine dei prodotti e dei loro ingredienti.

Il sistema delle etichettature e tracciabilità attualmente è sufficiente a garantire la salute alimentare o necessita di ulteriori revisioni?

Riteniamo opportuna l'adozione e la diffusione di sistemi di etichettatura che consentano al cittadino di risalire non solo a tutte le informazioni fondamentali relative all'origine ed alla provenienza del prodotto e dei suoi ingredienti, ma anche ad informazioni aggiuntive relative ad esempio al metodo di allevamento e di coltivazione, alle regolarità degli adempimenti fiscali ed alle politiche aziendali... per rendere sempre più approfondite ed esaustive le notizie sul prodotto. Il cittadino, oggi, vuole poter scegliere valutando ogni aspetto a seconda delle sue sensibilità.

Quanto è importante creare una cultura dell'alimentazione tra i cittadini e quanto conta poter stringere sinergie con chi opera nel settore?

La cultura dell'alimentazione è strettamente legata allo sviluppo di politiche dell'alimentazione orientate alla trasparenza ed all'informazione. In tal senso, da sempre, riteniamo fondamentale lo sviluppo di sinergie e collaborazioni con le associazioni che operano nel settore, per creare un fronte comune nell'interesse dei cittadini, della loro sicurezza e della valorizzazione delle eccellenze di cui è ricco il nostro Paese. Secondo tale principio collaboriamo da anni con Coldiretti e con Confesercenti, solo per citarne alcune. In ambito veterinario, per salvaguardare la qualità dei prodotti ed il benessere animale, abbiamo stipulato un protocollo con FNOVI, con l'intento anche di aumentare la conoscenza del ruolo che la professione veterinaria svolge nell'ambito dei controlli sulla filiera alimentare dei prodotti di origine animale.