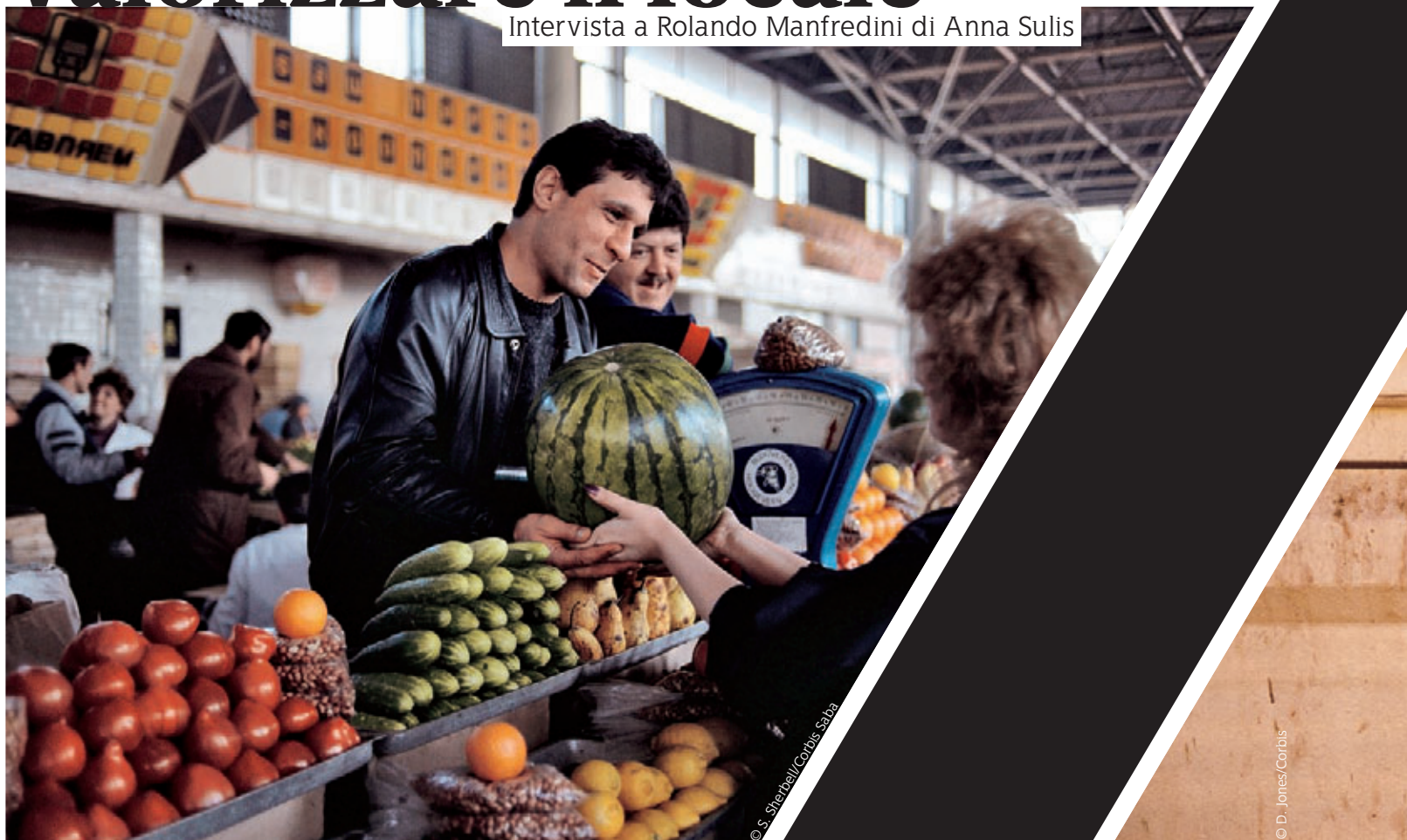


Non fare il sofisticato!

Valorizzare il locale

Intervista a Rolando Manfredini di Anna Sulis



Rolando Manfredini è responsabile del settore Qualità e sicurezza alimentare di Coldiretti. Molte sono le iniziative che Coldiretti e Slow Food portano avanti, condividendo la necessità di una concreta valorizzazione dei prodotti locali sia per il miglioramento dell'economia delle aree rurali sia per un'alimentazione sana e consapevole. Coldiretti è da anni impegnata con convinzione nella difesa dei prodotti di qualità a livello sia comunitario sia internazionale.

Dottor Manfredini, di che tipo di impegno si tratta?

In Italia è necessaria un'adeguata tutela dei consumatori e di conseguenza dei prodotti attraverso l'indicazione dell'origine. A livello comunitario, c'è la certezza che il sistema dell'indicazione dell'origine in etichetta corrisponde al modello europeo d'agricoltura che consente lo sviluppo economico e sociale delle aree rurali e la salvaguardia dell'ambiente e dei paesaggi, mantenendo attività sostenibili sul territorio. A livello internazionale, nell'ambito della progressiva liberalizzazione dei mercati, questo impegno è dovuto alla consapevolezza che le imprese agricole europee e in particolare italiane hanno più opportunità di mercato puntando sull'origine, sulla qualità, la tipicità e la rintracciabilità dei prodotti piuttosto che sulla quantità e sui prezzi bassi di prodotti indifferenziati.

Paolo Conti descrive produzioni industriali a base di scarti di infima qualità addizionati di un'enorme quantità di prodotti chimici per renderli commestibili. Tutto legale. Da questa situazione è scaturita la campagna "Difendiamo l'etichetta". Nel settore agricolo la situazione com'è?

Sono d'accordo con Paolo Conti: l'industria ritiene di dover e poter essere l'unico garante di ciò che produce, puntando solo ed esclusivamente alla sicurezza alimentare e all'omologazione, più semplice da realizzare e da gestire. E che tiene i prezzi bassi. La leva del prezzo basso sarà devastante nel futuro perché si perderà sempre di più la caratterizzazione locale dei prodotti. Un esempio lampante è quello dei pecorini: l'industria ne produce uno solo, mentre in Italia ne esistono decine tutti diversi l'uno dall'altro e tutti espressione del territorio di origine.

Le produzioni agricole tradizionali, invece, nate in millenni di sperimentazioni sul campo, molto diversificate e ben caratterizzate dal punto di vista della qualità, sono in ottimo stato. La sicurezza delle produzioni italiane è tra le più alte al mondo (solo il Giappone ha livelli paragonabili ai nostri).





«L'industria ritiene di dover e poter essere l'unico garante di ciò che produce, puntando solo ed esclusivamente alla sicurezza alimentare e all'omologazione, più semplice da realizzare e da gestire. E che tiene i prezzi bassi. La leva del prezzo basso sarà devastante nel futuro perché si perderà sempre di più la caratterizzazione locale dei prodotti»

TARE WT. 5960
LIC. NO. V29123

© D. Jones/Corbis



Le notizie degli ultimi giorni sulla falsificazione dei prodotti, ma soprattutto sulla loro non sicurezza cosa provocano, se lo fanno, nel sistema alimentare italiano?

Purtroppo non producono reazioni visibili. Il fatto che non si riesca a mettere insieme notizie dettagliate sul percorso del cibo induce a pensare che tale percorso sia lineare. In realtà continuano a sussistere sofisticazioni anche molto pericolose per la salute, indipendentemente dalla normativa che le vieterebbe. Un esempio è l'utilizzo del colorante Sudan 1, benché sia vietato perché cancerogeno e benché sia già stato al centro di uno scandalo di qualche tempo fa.

Non tutto è pirateria, c'è anche importazione legale di prodotti scarsamente sicuri e importazione non controllata...

La pirateria comporta la falsificazione dell'identità territoriale degli alimenti, un forte danno al *made in Italy* vero, una forte limitazione alla competitività delle imprese agricole e agroalimentari italiane e un inganno al consumatore. Le conseguenze sono gravi: danno al reddito delle imprese agricole, rischio per la salute dei consumatori, compromissione della qualità e limitazione all'export nei paesi che producono i falsi e che impongono alti dazi doganali che moltiplicano i prezzi. La limitazione all'accesso ai

Non fare il sofisticato!



© F. Benoit/Beatevork/Corbis



© R. Llewellyn/Corbis

mercati comporta una perdita di spazi a vantaggio dei prodotti di importazione. Le politiche di prezzo aggressive spingono il consumatore a scegliere un'imitazione. Inoltre si creano danni economici non quantificabili alla luce della diffusione del fenomeno sia in Italia sia all'estero. Ma il danno alle nostre produzioni viene anche dalle importazioni legali. Importiamo ogni anno 50 milioni di chili di pomodori dalla Cina, che diventano "pomodoro italiano", e non hanno nessun controllo sulla qualità all'origine: potrebbero essere coltivati in qualunque modo e con l'ausilio di qualunque sostanza pericolosa, cosa che a noi non è dato sapere.

Secondo Paolo Conti la tracciabilità tutela solo l'industria, secondo lei chi tutela?

È una posizione un po' estrema: il regolamento 178 è nato a tutela del consumatore, ma poiché l'applicazione è carente, di fatto si arriva ai paradossi descritti da Conti. La ragione per cui è stata lanciata la campagna "Difendiamo l'etichetta" è proprio questa: finché non sarà obbligatoria l'indicazione dell'origine delle materie prime la tutela del consumatore sarà zoppa o inesistente.



© R. Yongrui/epa/Corbis

«Se ciò che le persone acquistano e mangiano le soddisfa e le gratifica diventano i primi rappresentanti della nostra produzione. Ma significa anche che sposano la nostra causa e che credono che la difesa delle produzioni tradizionali sia la strada per la difesa di una parte importante dell'economia e della cultura del nostro paese»

Dottor Manfredini, lei in un intervento ha dichiarato che chi mangia il nostro cibo ci rappresenta. Cosa vuol dire esattamente?

Il cibo può essere un filo diretto tra produttore e consumatore. Chi acquista il cibo seguendo il criterio della qualità e della stagionalità, magari direttamente dal produttore, lo fa per una scelta ben precisa, a volte difficile. Se ciò che le persone acquistano e mangiano le soddisfa e le gratifica diventano i primi rappresentanti della nostra produzione. Ma significa anche che sposano la nostra causa e che credono che la difesa delle produzioni tradizionali sia la strada per la difesa di una parte importante dell'economia e della cultura del nostro paese.

Ha dichiarato anche che una comunità è tale solo se pensa alla propria sopravvivenza nel futuro...

Una comunità è tale perché è consapevole dei legami che la caratterizzano e perché ha la forza di progettare il suo futuro. La consapevolezza di ciò che si è, è base indispensabile per crescere: solo da questa consapevolezza si può partire per fare un salto. Ma se manca la base manca anche la possibilità di fare il salto e la comunità non esiste più, non è destinata a sopravvivere. ☺