

---

# DOP E IGP: I NUMERI DELLA QUALITA'

---

Bologna, 12 settembre 2008

## **Tradizione alimentare italiana e terzo millennio**

Fausto Cantarelli

*Università degli studi di Parma, Economia agroalimentare*

## Premessa

L'Italia e il mondo vivono, in questo inizio di millennio, qualcosa che è molto vicino alla terza rivoluzione alimentare. I prodotti Dop e Igp, frutto della ricca tradizione italiana, oggi come ieri, costituiscono la punta di diamante dell'offerta nazionale, non sempre apprezzata all'estero, dove raramente riusciamo a inviarla, contrariamente a come dovremmo fare; infatti, l'esportazione di queste eccellenze alimentari non è mai stata elevata, nonostante che siano portatrici di un'alta immagine di qualità, che è stata estesa, nel tempo, all'intera produzione nazionale e oggi più che mai meriterebbe di essere valorizzata nella versione culturale, che è la grande novità del terzo millennio, nelle due facce che diversificano l'alimentazione mediterranea da quella celtica o continentale.

La storia del Paese, come quella del mondo, ricorda due sole rivoluzioni alimentari: quella agricola del Neolitico e quella industriale del XIX° secolo, due eventi che hanno sconvolto le condizioni materiali e sociali della produzione: il Neolitico, con l'agricoltura, ha dato vita alla cultura alimentare e al relativo sistema che oggi è il responsabile della gerarchia della società e della struttura dei popoli (I primi prodotti tipici sono stati elaborati dall'uomo per la necessità di conservare le derrate alimentari e diluirne il consumo nei periodi intercorrenti tra una produzione e l'altra); la rivoluzione industriale, di cultura inglese, che i Fisiocratici avevano elaborato e attivato nell'Italia del nord, nell'Ottocento, alle radici dello sviluppo ha aperto la strada al profitto, investito nella tecnologia e nella formazione del capitale industriale.

Le rivoluzioni citate sono la conseguenza dei mutamenti del contesto che, in quei tempi, è stato particolarmente intenso e innovativo, dimostrando che i grandi avvenimenti della storia alimentare coincidono con quelli della storia *tout cour* e testimoniano l'esistenza di collegamenti tra ciò che cambia nel cibo e ciò che cambia in altri comportamenti umani.

Abbiamo avanzato l'ipotesi della terza rivoluzione alimentare per capire quali potranno essere gli spazi del mercato moderno a seguito della qualità della vita e dell'epocale inversione di tendenza della popolazione mondiale, i cui aumenti, dopo due secoli tumultuosi, l'Ottocento e il Novecento, che hanno portato la popolazione mondiale da poco più di un miliardo a sei miliardi e mezzo, si sono ridotti al lumicino, lasciando intravedere, in un tempo molto prossimo, l'inizio del periodo regressivo, che i centri mondiali di studi statistici hanno già indicato nel 2010 per l'Italia e nel 2050 per il mondo.

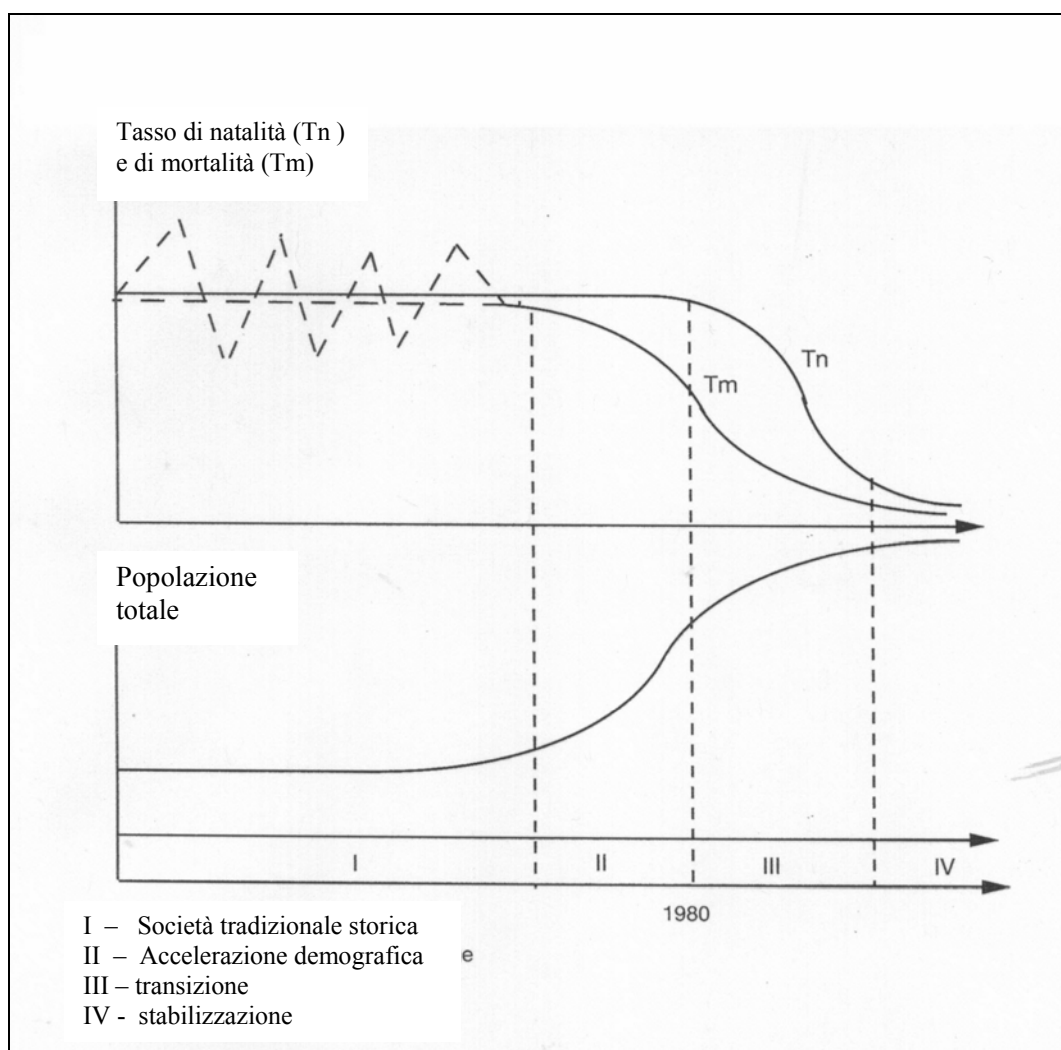
La sintesi dell'andamento della popolazione, che figura nel grafico, opera del prof. Louis Malassis, da poco mancato, indica la continuità di un lungo periodo di crescita demografica nel mondo, attribuibile alla fase di accelerazione e, con minore intensità a quella di transizione per poi cessare e invertire la marcia, come siamo in attesa che avvenga; il fenomeno si spiega con la caduta del tasso di natalità nei Paesi ad economia avanzata, a cui farà seguito, con un certo ritardo, anche quello dei Paesi in via di sviluppo per evitare l'eccessivo carico di organismi viventi sul pianeta, oggi aggravato dalla maggiore longevità dell'uomo.

La domanda alimentare, che è sensibile alla presenza dei giovani e degli adulti e meno a quella degli anziani, fa sì che le previsioni, condivise, arrivino sempre alle stesse conclusioni: la stasi alimentare, che è in attesa della regressione, è destinata a concludersi con il recupero della qualità, dopo due secoli di una fase storica favorevole al profitto, ma non del tutto fortunata per i piccoli produttori.

L'andamento demografico ha assunto, quindi, un ruolo determinante nell'età moderna, essendo divenuto il responsabile, per quantità e qualità, della domanda alimentare e per avere recuperato la qualità quando è cessata la spinta produttiva.

Così, la domanda ha ridotto l'influenza del prezzo, quando l'entità della spesa alimentare è rimasta al di sotto del 20% del reddito. Per questa via l'umanità si è aperta alla qualità della vita e alla qualità alimentare, avendo fatto scadere, in secondo piano, quantità e profitti.

**Grafico 1 - Gli orientamenti alimentari nella storia dell'uomo**



Fonte: Malassis (1992)

Inoltre, la nuova propensione al consumo sta conferendo maggiore autorità alla domanda, che oggi controlla i requisiti degli alimenti, incontrando minori difficoltà a gestire il cambiamento, grazie all'iniziativa, assunta dai consumatori, di dare corso a un nuovo sistema agroalimentare e alimentare e di pilotare il proprio comportamento nella stessa direzione. Con la crisi alimentare appena iniziata, stanno emergendo anche esigenze di tipo nuovo, coerenti con l'esperienza utile, portata avanti, in montagna e alta collina, e in aderenza alla nuova corrente di pensiero che abbiamo più volte citato, in altre occasioni, e che, a sua volta, è coerente con lo storicismo del Vico, per il quale i comportamenti dell'uomo sono stati fisiologici solo se e quando hanno avuto rispetto per il contesto presente in quel tempo.

Tra le prime ripercussioni del fenomeno, dobbiamo annoverare anche il nuovo mercato alimentare che, con domanda e offerta si è fatto portatore, in tempi brevi, delle preoccupazioni dell'uomo, a tutela della propria salute e di quella dell'ambiente, e dal globale al locale, passando attraverso il recupero del mercato diretto. Ne sono buoni testimoni, la diffusione del prodotto biologico, di quello fresco, delle piante officinali e dei loro derivati, dei centri benessere e, per l'ambiente, la recente disponibilità degli stati più reticenti ad accettare il protocollo di Kyoto. In sostanza, il nuovo comportamento dei consumatori, nei mercati agroalimentari, e le conseguenti modifiche nel funzionamento del sistema, all'inizio del terzo millennio, hanno abbassato il sipario sul palcoscenico dei due secoli precedenti, dominati dall'agribusiness e hanno aperto i mercati alla qualità alimentare e alla qualità della vita, sacrificando parte del profitto, in cambio di interventi

nel sociale che, con il volontariato, hanno posto l'umanità di fronte a quella che abbiamo chiamato la terza rivoluzione alimentare della storia della terra.

Una seconda ripercussione, strettamente collegata alla prima, riguarda la leadership dell'economia che passerà dall'industria, che era stata avvantaggiata a suo tempo dagli obiettivi quantitativi, alla distribuzione che oggi sta realizzando al meglio i nuovi obiettivi, anche per il grado di organizzazione raggiunto. La stessa iniziativa dei produttori agricoli con i mercati nei quartieri delle città ne è testimone. Infatti, le prime reazioni al cambiamento sono state rivolte ad aumentare i prezzi dell'industria e della distribuzione, il cui livelli hanno provocato la reazione dei produttori agricoli, che si sono recati nei quartieri delle città a vendere il prodotto fresco a prezzi più convenienti.

In nome dei nuovi valori, si va imponendo una nuova mappa dei territori, nella quale non figurano più terre marginali, ma solo aree a diverso grado di sviluppo e a diversa dinamica demografica, alcune delle quali, come le città maggiori, sono più intasate di altre e in procinto di imporre il ticket d'ingresso, mentre altre terre ancora, quelle di montagna e di alta collina, presentano ampi spazi disponibili per il tempo libero, che sta provocando un lento rientro.

Va citato a questo punto anche il Prodotto interno lordo (Pil), che, grazie al ruolo assunto dal profitto nell'ultimo mezzo secolo, è stato per molto tempo l'autorevole indicatore dei successi e degli insuccessi delle imprese e degli stati; oggi ha perso molto del suo significato, tanto che la scienza è alla ricerca di indicatori sostitutivi, che possano parlare anche di qualità.

Questa nostra supposta terza rivoluzione, mentre sta interferendo sulle radici del precedente sistema, riposiziona l'uomo con le sue esigenze al centro della società, ripercorrendo per qualche verso il cammino, che fu dell'Umanesimo storico, che ha preceduto il Rinascimento. Questo approccio storico è coerente con le prevalenti correnti di pensiero del nostro tempo che, analizzando il sistema agroalimentare del passato, ne ha proposto la rifondazione, senza escludere il profitto, ma lasciando qualche spazio in più alla qualità della vita e all'evoluzione sociale. In questa prospettiva, si colloca la "filiera corta" che ripropone da parte dei produttori agricoli il mercato diretto nei quartieri delle città e presso l'azienda, come avveniva un tempo. Anche in questo caso, la voglia di qualità alimentare che chiede prodotti freschi di provenienza nota, ha introdotto, nell'intero sistema, il principio della semplificazione del rapporto tra i singoli anelli delle catene alimentari, anche per scoprire, all'interno del sistema, come si possono superare i rischi di gestioni troppo caotiche e spesso imprevedibili; per non debordare da questa linea di condotta, servono, innanzitutto, nuove formule e nuovi assetti, che, come abbiamo visto, stanno già emergendo timidamente e, in secondo luogo, occorre rivolgere maggiore attenzione alla nostra storia, alla cultura e alla tradizione, che, in Italia, sono sempre state i capisaldi che hanno permesso di raggiungere i migliori traguardi, che altri ci invidiano.

## **1. Cenni di storia alimentare**

Che l'alimentazione degli Italiani sia molto varia e di qualità è noto da tempo, mentre non sono note le motivazioni storiche che hanno provocato la particolare evoluzione del comparto. Come l'umanità proviene da un'unica fonte, secondo le ricerche di genetica umana di Cavalli Sforza, anche la prima cultura alimentare, comparsa nella "Mezzaluna fertile", era unica, prima di sdoppiarsi, dopo due mila anni, e imboccare tre diversi percorsi: uno con i Mediterranei per mare verso la Sicilia e il sud; due con i Celti, verso l'Europa centrale.

I risultati sono stati egualmente eccezionali in tempi diversi: la qualità alimentare mediterranea è arrivata all'apice del mondo nel V° secolo avanti Cristo nelle terre mediterranee e una seconda volta con la qualità celtica, nel 1500, al tramonto del Rinascimento.

Quando si parla di "Diete", il discorso si fa interessante perché entra nel merito degli alimenti che vengono consumati per soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone. Nella realtà le due "Diete" citate nascono per esigenze completamente diverse: quella mediterranea viene trasferita con gli stessi componenti dalla "Mezzaluna fertile" e quella celtica viene adattata alle esigenze del lungo viaggio. Sull'argomento è intervenuto anche Piero Camporesi, il quale si pone in posizione critica nei confronti della prima "Dieta", rendendosi più disponibile nei confronti della seconda. Il suo ragionamento è molto semplice: sarebbero maggiori le somiglianze tra le preparazioni alimentari tipiche delle cucine continentali di quelle presenti nelle cucine mediterranee.

Il Camporesi dice testualmente: "paradossalmente si potrebbe sostenere che se c'è un elemento unificante nell'universo composito di tante cucine, questo è proprio un piatto ben diverso da quello che ci si aspetterebbe da una dieta mediterranea: uno stufato di carni talvolta uniche talvolta di diversa e mescolata provenienza, cotto in pentola o cazzaruola con l'abbondante aggiunta di vari

ortaggi". La nostra analisi sgombra dai dubbi questa incertezza perché riconosce l'esistenza della "Dieta celtica" e ne chiarisce le motivazioni e gli effetti che lo stesso Camporesi evidenzia, risolvendo il problema solo in termini di confronto con la "Dieta mediterranea" ed esprimendo un suo parere che non tiene conto però, a nostro avviso, di quanto è storicamente avvenuto.

### *1.1 - La "Dieta mediterranea"*

Durante la preistoria, ottomila anni fa circa, la neonata agricoltura e i neonati allevamenti di bestiame avevano fatto arrivare sui litorali della Sicilia e del sud della Penisola italiana, in modo abbastanza rocambolesco, su zattere trascinate dalle correnti marine, le prime sementi vegetali e i primi riproduttori animali, domesticati due mila anni prima nella "Mezzaluna fertile", in Medio-Oriente.

I primi artefici di questo trasferimento sono stati dei pionieri-avventurieri che intendevano trarre vantaggio dal gap tecnologico esistente tra Oriente e Occidente, seguiti dai primi empori commerciali e, infine, a cominciare dal Settecento avanti Cristo, da alcune colonie fenice e da numerose colonie greche. Le sementi trasferite appartenevano alle famiglie dei cereali e dei legumi, mentre gli animali appartenevano alle specie ovina, caprina, bovina, canina e suina, tutte specie domesticate in Medio-Oriente e sconosciute in Europa, tranne il suino che è autoctono anche nel Vecchio Continente.

Così il comparto agroalimentare nazionale non affonda le radici nell'agricoltura e negli allevamenti europei, ma nel Medio-Oriente, da dove sono stati mutuati anche i primi criteri di scelta degli alimenti, nel rispetto dei primordi dell'uomo, che era stato vegetariano. Se oggi volessimo definire, in modo semplice, la "Dieta mediterranea" dell'antichità, dovremmo parlare di prevalenti consumi vegetali, poca carne e poco formaggio, l'olio vergine d'oliva come condimento e la birra come bevanda. L'unico aggiornamento della dieta iniziale ha riguardato, in diversi territori, alcune aggiunte significative, come quella degli ulivi, delle viti, dei fichi, degli agrumi ecc., e, infine, quelle provenienti dalle Americhe; con questi alimenti le popolazioni autoctone, con l'aiuto determinante dei coloni greci, hanno fatto della Sicilia e del sud della Penisola italiana una fonte pressoché inesauribile di cereali e di altri beni alimentari e un'isola di cultura e di agiatezza, che, ben lontane dal resto dell'Italia, ancora immersa in una preistoria primordiale. Il successo delle terre mediterranee è arrivato con l'intensificarsi del commercio, all'interno del bacino del Mediterraneo, di cui si sono abbondantemente avvalsi i Fenici e i coloni greci, che, essendo autonomi e indipendenti, hanno potuto arricchirsi facilmente, vendendo cereali e altri beni alimentari, prodotti dagli schiavi, alla madrepatria, la cui popolazione era in continua crescita, mentre le pianure coltivabili erano sempre più scarse.

Tutto questo è stato possibile, per avere ricavato prodotti durevoli dalle derrate alimentari deperibili e avere permesso alle famiglie di disporre di alimenti anche in assenza delle nuove produzioni. Era stata l'agricoltura, che era esercitata sulle fertili pianure, ed erano stati specialmente gli allevamenti, che pascolavano nell'inculto, a richiedere la conservazione dei prodotti per il periodo intercorrente tra una produzione e la successiva; i metodi che sono stati individuati consistevano nell'uso del sale del mare per carne e formaggi, nell'essiccamento per cereali, legumi, fichi ed altri frutti e nella trasformazione per latte, olive e uva. Così sono nati prodotti tipici che, più tardi, dopo Maastrich, la Ue ha deciso di proteggere.

La nuova vita, nelle terre mediterranee, diventata particolarmente gratificante grazie all'agricoltura e agli allevamenti, specialmente a vantaggio dei coloni greci, ha fatto crescere rapidamente il benessere della popolazione fino a fare raggiungere alla società locale, nel V° secolo avanti Cristo, i vertici dell'agiatezza e della cultura nel mondo che ci fa ricordare concettualmente la dolce vita di felliniana memoria, dove tutto era permesso, come testimoniano i comportamenti nelle città di Sibari, Siracusa, Agrigento ecc., dove erano frequenti i banchetti, operavano già le scuole per cuochi e imperavano i buongustai, il primo e più noto dei quali è stato il letterato Arcestrato di Gela. Il momento di agiatezza ha avuto la sua conclusione con la seconda guerra punica, quando la Sicilia e la Magna Grecia sono entrate sotto le ali protettrici di Roma che ne ha fatto le sue prime province, ricevendone il ricco patrimonio culturale e una solida esperienza alimentare che hanno contribuito a fare nascere la cultura romana.

Durante i due mila anni successivi, nonostante le numerose invasioni subite dalle terre mediterranee e l'arrivo dei nuovi alimenti, la "Dieta mediterranea" ha mantenuto gran parte dei suoi connotati originari. Il comportamento alimentare degli uomini, nella Sicilia e nella Magna Grecia, collaudato all'interno di una società ricca e colta, non aveva nulla di improvvisato, ma

ogni innovazione in qualsivoglia direzione, quindi, anche in quella alimentare, era sempre stata frutto di analisi e di confronto.

### 1.2 – La "Dieta celtica"

Oltre alla particolare alimentazione mediterranea, il Paese ha potuto avvalersi di un secondo modo di alimentarsi che abbiamo definito "Dieta celtica" o "Dieta continentale", che domina ancora nei territori occidentali non mediterranei. Così, l'alimentazione italiana si è trovata ad avere due diverse facce, una al sud e una al centro-nord, ambedue frutto del diverso modo di spostarsi delle popolazioni, in cerca di nuove terre da coltivare, i Mediterranei per mare sulle zattere trascinate dalle correnti marine e i Celti per vie di terra con armi e bagagli e bestiame al seguito.

Quando oggi confermiamo l'esistenza dei due costumi alimentari nelle due aree citate, dobbiamo tenere presente che la differenza originaria, per quanto attenuata nel tempo in conseguenza degli aggiustamenti successivi, non ne ha variato troppo i contenuti originari, mentre si sono perfezionate le operazioni in cucina che sono più favorevoli alla seconda "Dieta" che alla prima, aprendo la porta a una gastronomia di livello nettamente superiore.

La popolazione della Mezzaluna Fertile, eccessivamente popolata in conseguenza dello sviluppo dell'agricoltura, ha avuto bisogno di cercare nuove terre da coltivare, facendo partire una molteplicità di tribù, alla spicciolata, in due direzioni diverse: una verso il mare del nord, passando per i Balcani e seguendo il corridoio danubiano (i Celti) e una verso la Penisola iberica, seguendo il litorale nordafricano fino ad attraversare il braccio di mare a Gibilterra ed entrare nella Penisola iberica (Celtiberi). Successivamente i Celti, che avevano raggiunto il mare del nord, sono ridiscesi per irradiarsi nell'Europa centrale fino ad arrivare in Molise, nel Lazio e negli Abruzzi, mentre i Celtiberi sono saliti fino a stabilirsi nella Francia dell'ovest. I lunghi viaggi, che, nelle due versioni, sono durati alcune migliaia di anni, hanno richiesto una totale revisione della "Dieta medio-orientale", per escludere la produzione dell'agricoltura che non era alla loro portata; inoltre, lo sviluppo dell'economia nomade è stato rallentato, ritardando l'unificazione delle tribù fino a Vercingetorice.

Così, le vicende preistoriche del centro-nord della Penisola italiana, pur avendo avuto inizio nella "Mezzaluna fertile", si sono differenziate sempre in parte nella "Mezzaluna fertile, in Medio-Oriente, ma hanno cominciato a differenziarsi prima ancora di partire.. A differenza di chi si è spostato per mare in solitudine o con pochi altri, chi si è mosso per via di terra lo ha fatto in gruppi più o meno numerosi, le tribù dei Celti, che, vivevano separate e indipendenti, comportandosi anche diversamente, grazie all'esperienza artigianale nel campo della costruzione di diversi tipi di carro, della preparazione dei ripari in legno, dell'uso dei metalli della conservazione delle derrate alimentari, della produzione di birra ecc. La cultura dei Celti non ha nulla a che vedere con la cultura mediterranea, che va considerata una estensione della cultura medio-orientale, arricchita dalla cultura greca e potenziata dall'agiatezza diffusa.

Allontanandosi dalla "Mezzaluna fertile", i Celti hanno cominciato a diversificarsi tra tribù nel comportamento, a somiglianza di tutti i nomadi, senza altre preoccupazioni che non fossero la soluzione dei molteplici problemi concreti di ogni comunità viaggiante.. Non avendo schiavi, inoltre, il lavoro, qualsiasi esso fosse, doveva essere portato a termine nella comunità senza nessun altro aiuto.

La parte principale della "Dieta celtica" era costituita da prevalenti prodotti di origine animale, come carni, latte e latticini, dallo strutto e dal burro, come condimenti, e dalla birra, come bevanda. La prima variazione a questi consumi è avvenuta, al tempo dei Romani, quando è stata sostituita la birra con il vino che i Celti apprezzavano particolarmente. I successivi aggiornamenti, avvenuti nell'ultimo mezzo secolo, quando si sono affiancati ai prodotti di origine animale anche gli ortofruttili, lo strutto e, in parte, il burro sono stati sostituiti dall'olio vergine di oliva. Gli interventi dell'ultimo mezzo secolo sono stati provocati dalla volontà di rendere la "Dieta" più sicura sotto il profilo della salute.

Partendo da queste realtà storiche,, abbiamo iniziato a ricostruire le vicende alimentari del Mezzogiorno e del resto de Paese, a cominciare dalla preistoria per capire cosa era successo in quei tempi e per l'utilità pratica che possono avere nel sostenere sui mercati i prodotti Dop e Igp, quelli tradizionali e le migliori gastronomie.

## 2. La cultura alimentare

Con la prima agricoltura e i primi allevamenti, citati nei paragrafi precedenti, hanno avuto origine la produzione e la cultura alimentare dell'Occidente, rivolte a pochi prodotti rispetto a quelli più numerosi consumati nei tempi precedenti. Per cultura intendiamo l'insieme delle conoscenze intellettuali di cui sono dotate le persone e le popolazioni; nel nostro caso, la cultura alimentare italiana, sintetizzata nel § 2, è poco nota, specie nelle fasi più antiche, per cui raramente la si ritrova negli scritti che appaiono sulla stampa nazionale, nonostante che l'argomento cibo sia all'ordine del giorno con stretta frequenza. Sono pubblicati spesso, in sostituzione, gli atlanti dei prodotti tipici e gli inventari delle ricette che non sono espressioni significative di cultura. Siamo di fronte a una grave lacuna che va rimossa, se vogliamo che i prodotti Dop e Igp italiani riescano a frequentare il mondo, accompagnati e sorretti dalla nostra cultura.

Con la recente svolta a favore della qualità, ogni prodotto alimentare, di concezione antica o recente, tipizzato o meno, è destinato a portarsi dietro il suo carico di tradizione, cultura e storia, che, in fondo non è altro che la spiegazione della sua origine che vorremmo fosse apprezzata per dare il giusto senso alla nostra storia, che oggi è più apprezzata di ieri, per le risposte che hanno cominciato ad arrivare nel mercato.

A seguito della certificazione della Ce, i prodotti Dop e Igp, sempre insieme ad altri alimenti tradizionali di qualità, hanno dato corpo a un patrimonio di grande valore, di cui l'Italia mena vanto in Europa e nel mondo, senza averne tratto vantaggi economici di qualche consistenza, ma con la fiducia di poterli avere in futuro; oggi, infatti, se i prodotti italiani Dop e Igp entrassero nelle sfide alimentari dell'economia mondiale con la forza di una nuova e più incisiva immagine storico-culturale, sarebbe più facile cambiare qualcosa, nonostante i bassi volumi d'offerta, perché diventerebbero i promotori autorevoli della più alta qualità alimentare, come è già successo per alcune specialità (Champagne, Caviale, ecc.) rimanendo perfettamente in linea con le attuali preoccupazioni della domanda mondiale. Per questi motivi, acquistano peso crescente le terre mediterranee e la loro storia, a cui l'Occidente deve le prime matrici dei prodotti tipici, cioè le prime elaborazioni alimentari che le famiglie hanno messo a punto otto mila anni fa per poterne dilazionare i consumi. Queste terre, che oggi sono ancora lontane dai livelli moderni di sviluppo, si trovano sul loro versante la maggior parte delle nuove opportunità per qualità e immagine del territorio che mai, come oggi, sono state a portata di mano e disponibili per nuove proposte.

Non sono molto lontani dalle prospettive dell'area mediterranea neppure le terre continentali, la cui diversa cultura, all'origine, si è presentata in ritardo sulla precedente di circa due mila anni, per le stesse esigenze del lungo viaggio che si sono portate dietro i prodotti di origine animale che ancora prevalgono nel consumo. Queste scelte hanno dovuto essere adottate dai Celti, non tanto per evitare le alte temperature ambientali, che comunque deprimono le produzioni di origine animale, quanto per potere intraprendere il lungo viaggio, durante il quale i nomadi si sono nutriti con prodotti di origine animale, gli unici disponibili, grazie alle mandrie di bestiame al seguito, e con i prodotti vegetali che riuscivano a barattare o a comprare dalle popolazioni che incontravano lungo il percorso. Così Celti e Celtiberi hanno diffuso la loro cultura alimentare nell'intera Europa, compresa l'Italia centrosettentrionale, dove permane tuttora in condizioni molto vicine a quelle di allora.

Su questa ambientazione storica si è inserito il biologo americano Ancel Keys, nell'ultimo dopo guerra, a dare un senso alla nostra cultura alimentare, con una serie di ricerche, condotte nel Mezzogiorno d'Italia, che hanno dimostrato l'esistenza del un corretto comportamento alimentare di quelle popolazioni; la "Dieta mediterranea" sarebbe l'esempio di consumi corretti, mentre la "Dieta continentale" sarebbe la conseguenza delle particolari esigenze di chi, viaggiando, ha dovuto modificare le scelte naturali. Le due "Diete" insieme sono comunque importanti, a nostro avviso, perché danno corpo alla piattaforma culturale da cui fare partire e sostenere la prima documentazione storica della doppia evoluzione alimentare dell'Occidente, che corrisponde oggi ai due modelli di consumo, nati in Italia, dove permettono di riscontrare anche oggi testimonianze regionali molto significative.

La ricerca della qualità migliore del cibo, che è stata una costante dell'antropologia alimentare, non ha mai avuto a che fare con comportamenti passivi dei produttori, mossi non tanto dal desiderio di ottenere maggiori prezzi di mercato, a cui gli alimenti non erano ancora destinati, quanto per la soddisfazione di essere artefici di prodotti eccezionali ed, eventualmente, per la gratitudine dei nobili e degli ecclesiastici a cui, nel Medio Evo, venivano solitamente donati. Tra i prodotti tipici e il mercato non c'è mai stato feeling, specie nelle fasi iniziali; anche quando, nell'ultimo mezzo secolo, si sono manifestate maggiori esigenze commerciali, i produttori singoli o

associati non sono mai riusciti a mettere in campo delle strategie commerciali adeguate ai tempi, neanche a favore dei prodotti tipici a più alto volume di offerta.

Gli stessi prodotti Dop e Igp italiani continuano a distinguersi per grandi circoscrizioni territoriali, come è avvenuto per le "Diete": quella mediterranea produce alimenti prevalentemente vegetali, come olio d'oliva, olive da tavola, ortofruttili ecc., mentre quelli di origine animale, come formaggi e salumi, si ritrovano prevalentemente nelle aree continentali.

L'interesse di questi prodotti per il mercato non è mai stato molto sentito e attivo, neppure nel caso di eccedenze, che le promozioni generiche dei consorzi di tutela non potevano sostenere con effetti soddisfacenti. Nei vari periodi storici, l'uomo ha cercato di migliorare l'immagine e la qualità di questi prodotti, per potere contare su vantaggi competitivi che li riscattassero da un lungo periodo di purgatorio, a cui li ha destinati il prolungato stato di isolamento dei produttori e il basso volume d'offerta che non consentiva e non consente di comunicare con il mercato. Per queste ragioni, nonostante l'alta qualità, i prodotti Dop e Igp non solo si sono trovati spesso sottovalutati nei prezzi, rispetto agli alimenti standard della grande industria, ma spesso sono anche usciti dai processi produttivi.

### **3. Il contesto**

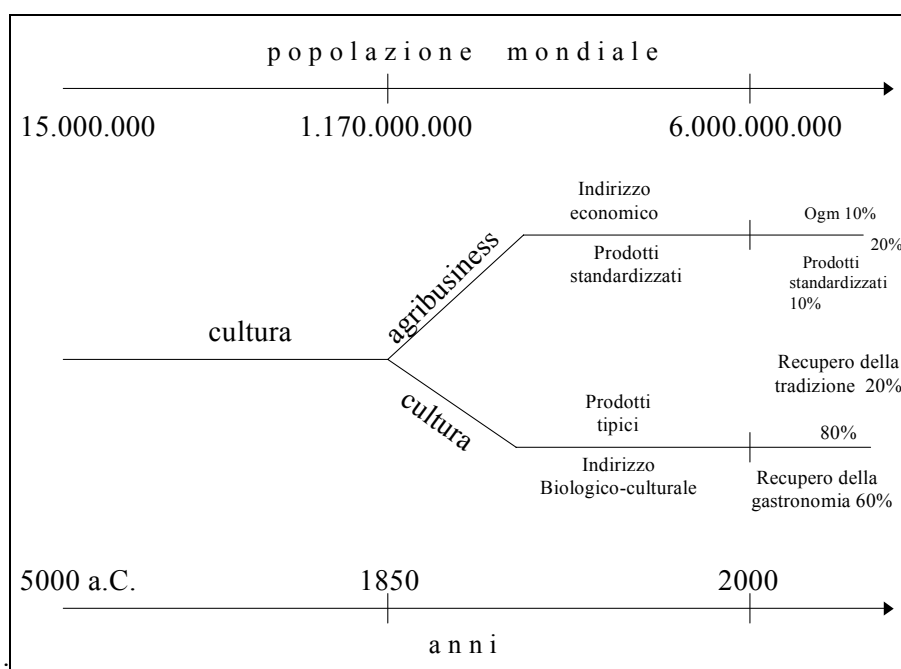
Anche l'economia europea mostra, per la prima volta, da quando sono entrati in vigore i rilevamenti Eurostat, i segni delle difficoltà che affliggono, in questo periodo, il mondo e hanno preso di mira l'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari e di quelli energetici, in presenza di un euro molto forte rispetto al dollaro e alla sterlina. Prendendo atto che, nel secondo trimestre del 2008, la contrazione del Pil dell'Europa a 15, è stato dello 0,2% e, nell'Europa a 27, dello 0,1% rispetto al primo trimestre, quando era salito dello 0,7%, dobbiamo riconoscere che la crisi del credito, innescata dagli Usa, sta creando non poco scompiglio anche da noi, coinvolgendo anche il comparto alimentare, nel quale la politica mondiale, pur aspirando alla globalizzazione, non ha trovato esiti positivi, se si escludono le commodities, come dimostrano anche le difficoltà recenti di raggiungere accordi, in sede Wto, sul commercio alimentare e sulla tutela dell'ambiente.

Tuttavia, per quanto ci riguarda, il mercato alimentare interno e quello internazionale stanno offrendo delle opportunità all'immagine dei prodotti Dop e Igp italiani, facendo accelerare i tempi per realizzare un'organizzazione efficace che permetta di correre ai ripari, muovendo il sistema in direzione delle nuove tendenze della domanda e appellandosi, come sempre, ai prodotti Dop e Igp e alle gastronomie regionali che costituiscono lo straordinario patrimonio che il mondo ci invidia.

Mentre l'economia globale, che oggi si va sgretolando lentamente, ma inesorabilmente, favorisce, nei territori di antica tradizione, il ritorno al classicismo locale, la leadership dell'economia mondiale si allontana sempre più dalle mani degli Usa e dei Paesi del vecchio G7, che si sono ridotti a meno della metà del Pil mondiale, lasciando spazio ai Paesi emergenti, le cui economie saranno presto in grado di assumere altri impegni e altre responsabilità. Il revival, che è il tema che ci riguarda, sta già coinvolgendo la produzione alimentare di pregio, rivalutando, nei Paesi più ricchi di cultura e tradizione, la qualità della vita anche attraverso il cibo, che l'uomo ha sempre tenuto nella massima considerazione, prima dell'oblio degli ultimi due secoli; l'occasione fa riemergere, insieme al ruolo della cultura alimentare, i microterritori in quanto portatori di alimenti tipizzati, che avevano rischiato di essere abbandonati sulla scia della corsa al profitto ad ogni costo dell'Ottocento e del Novecento, quando l'uomo aveva scelto un assetto del mercato alimentare, più adatto a massimizzare il profitto che a promuovere la qualità; non bastava più, in quel momento, la mano invisibile di Adamo Smith, ma era necessario aumentare la popolazione per giustificare l'ampiezza dell'offerta.

La recente congiuntura con prezzi alti può essere il risultato di un momento eccezionale, che potrà anche ripetersi, ma non escludere, in futuro, il ritorno a buoni raccolti, grazie alla spinta dei prezzi attuali che indurranno gli agricoltori a espandere la produzione e a evitarne l'uso energetico. In questo caso, i prezzi delle derrate alimentari sarebbero destinati a scendere.





L'attuale fase di cambiamento dei rapporti uomo-cibo, all'interno di una evoluzione rapida e ampia a favore della qualità, impegna i produttori a riflettere e a ricercare nuove risposte strategiche che valorizzino i prodotti Dop e Igp e le gastronomie regionali, contribuendo a cambiare gli obiettivi, l'organizzazione e il funzionamento del sistema agroalimentare nazionale.

Il grafico, illustrando la presenza umana mondiale in rapporto all'evoluzione alimentare, può essere utile a interpretare le diverse fasi e l'attualità, come ultimo effetto di una lunga vicenda umana; l'uomo, nella sua lunga storia, ha sempre privilegiato la cultura alimentare, che è la vera responsabile della qualità dei prodotti e dei consumi interni, salvo il periodo della grande deviazione, nei due secoli dell'agribusiness, quando i più grandi produttori avevano immaginato, spostando l'obiettivo su un profitto mai sufficiente, di potere proseguire anche in futuro sulla stessa strada, con l'avallo degli Ogm, per soddisfare le accresciute esigenze di una popolazione ancora in crescita, senza tenere in alcun conto le esigenze dell'ambiente.

Ecco allora tornare alla ribalta, prepotentemente, la cultura alimentare, che, nonostante fosse stata la matrice dei prodotti tipici, era stata emarginata per due secoli; eppure, nel cibo, la cultura è sempre stata dalla parte della qualità, perché così ha voluto il consumatore, esclusi il periodo delle invasioni barbariche, quando ha prevalso lo stato di necessità e, più tardi, il tempo dell'agribusiness, durante il quale ha prevalso il profitto, per rientrare, infine oggi nella tradizione, con la qualità, che riprende il suo ruolo e il suo percorso, mantenendo qualche attenzione per il profitto e aprendo delle nuove prospettive nel sociale.

#### 4. Alimentazione e salute

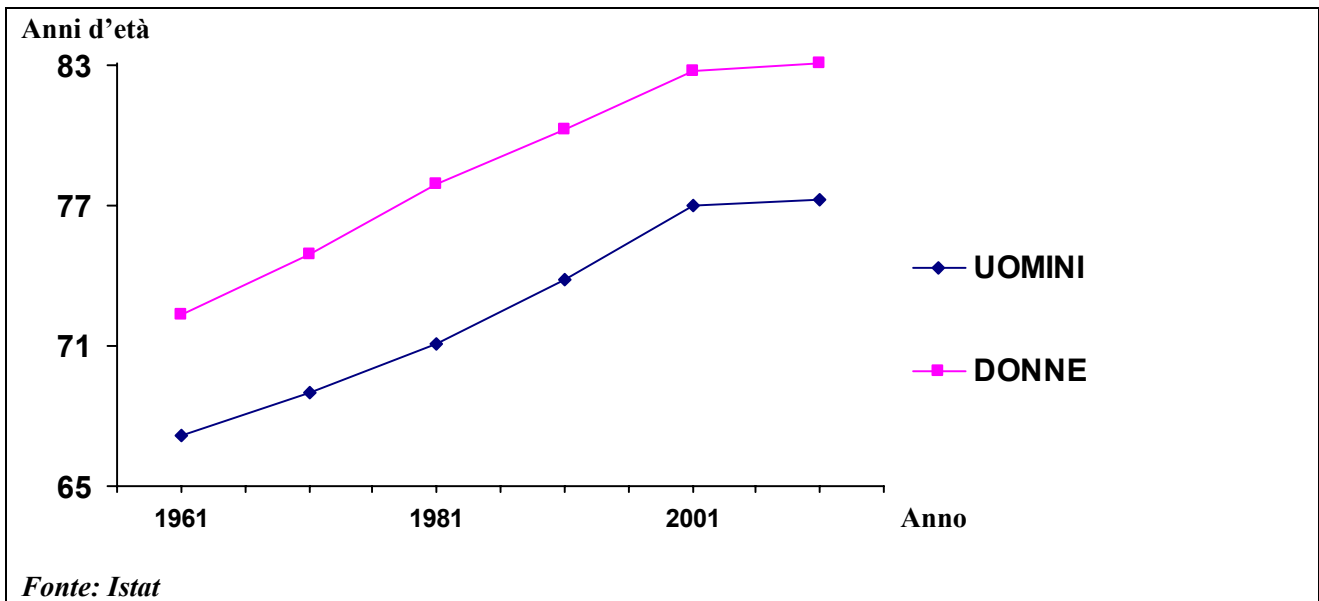
Se volessimo risalire ai motivi dei cambiamenti, dovremmo prendere atto della volontà dell'uomo moderno di tutelare, innanzitutto, la propria salute, evitando che il benessere diffuso e lo stress da comportamento gli facciano correre eccessivi rischi; non può meravigliare, quindi, se il consumatore, specie quello dei Paesi a economia avanzata, tra cui anche gli abitanti del centro-nord della Penisola più di quelli mediterranei, ha deciso che qualcosa debba essere cambiato, preoccupandosi di accedere a comportamenti meno frustranti, a cominciare dalla scelta dei cibi e dalle preparazioni in cucina, per evitare, per quanto possibile, lo stress e il rischio di rimanere vittima di qualcuno dei molti malanni che circolano nelle società opulente (malattie metaboliche, neoplasie, obesità, bulimia, anoressia, ortorexia ecc.).

Ne è scaturito un nuovo atteggiamento, più vigile, con cui l'uomo, cambiando, riscopre la qualità del cibo.

Probabilmente la salute da sola non sarebbe riuscita a dare tranquillità sufficiente, perché non è sempre in grado di farsi ascoltare o perché non conosce ancora le malattie nuove, che però sono

indagate continuamente con grossi risultati. Jossa e Mancini, valutando il rischio per fattori dietetici, sono arrivati a della conclusione che, per la patologia oncologica e metabolico-vascolare, "la riduzione dei grassi di origine animale e l'aumento dei vegetali nella dieta può ridurre l'incidenza dei tumori del colon e della mammella rispettivamente del 50% e del 27%, con una efficacia reale di circa il 75% rispetto a quella teorica. Una sostanziale riduzione dell'obesità nelle donne in postmenopausa, comporta un ulteriore 12% di riduzione del tumore mammario. Inoltre, riducendo l'obesità delle donne, si potrebbe anche ottenere una diminuzione del 30% dell'incidenza di tumori dell'endometrio".

**Grafico 3 – La speranza di vita dell'uomo in Italia**



Sul piano statistico, i dati sono andati oltre ogni più rosea aspettativa: negli ultimi dieci anni la durata media della vita è aumentata di due anni, portando la speranza di vita, che, nel 1961, era di anni 67,2 per gli uomini e di 72,3 per le donne, rispettivamente a 77,3 e a 83,1. Oggi il costume alimentare delle terre mediterranee è ancora quello storico, salve alcune integrazioni di non grande rilievo, mentre gli aggiornamenti più consistenti hanno modificato la "Dieta celtica", migliorandone le caratteristiche utili alla salute dell'uomo.

Come, in Europa, si sono accumulate è accorto dello stretto rapporto esistente tra i nuove conoscenze, l'uomo ha scoperto una cultura che gli ha preso la mano, senza riuscire sempre a comportarsi come avrebbe voluto, ma trovandosi sempre più condizionato trambusto rumoroso e frustrante che lo spingono, se e quando può, a ritirarsi nelle arre sottratte al turbinio della vita moderna, che, per fortuna, in Italia, abbondano. Quando poi l'uomo si è accorto dei gravi rischi che corre e dello stretto rapporto esistente tra i propri comportamenti il proprio stato di salute e quello dell'ambiente, ha iniziato la propria conversione, ritirandosi spesso a fare ciò che più gli aggrada e a emarginare il resto, compresa parte del profitto; la prima rinuncia ha escluso il fumo, di cui è stata ampiamente provata l'alta pericolosità, per poi continuare con il cibo, selezionandolo in funzione della salute e riducendolo per tenere sotto controllo il grado di obesità. Ecco emergere ancora una volta l'importanza del richiamo alle "Diete" che, a loro volta, introducono l'analisi storica, culturale e organolettica, che sta avvicinando la parte più matura della popolazione.

Ogni cambiamento di dieta ha sempre coinvolto, sia pure in misura diversa, cibo e salute, riconoscendo la valenza delle tre variabili in gioco, cibo, ambiente e salute, i cui effetti la scienza tiene sotto controllo giorno per giorno, dandone notizia sui quotidiani che sono pieni di suggerimenti e tengono aggiornati i lettori sulle nuove scoperte. Non è difficile arguire da tutto questo impegno il nuovo interesse del consumatore medio per la propria alimentazione in funzione della salute, sul cui stato queste e altre variabili hanno un peso rilevante. Sono stati questi rapporti ad avere garantito alla "Dieta mediterranea" la capacità di agire sulla longevità e all'ambiente la capacità di opporre resistenza alla foga delle nuove culture emergenti, dimostrando

che la biodiversità costituisce ancora una forza che tonifica la fertilità naturale e mantiene stretti i rapporti tra realtà locali e cultura; in passato, invece, la cultura si era comportata come una variabile flessibile che l'uomo usava a suo piacimento per corrispondere alle proprie esigenze, aderendo al principio dell'evoluzione spontanea. Crediamo che sia arrivato il momento per tutti di accettare con noi l'uso del termine di "rifondazione dei sistemi agroalimentari e alimentari locali e regionali" con lo scopo, finalmente, di valorizzare il patrimonio alimentare italiano nei mercati internazionali. Se differenze esistono, queste devono limitarsi allo studio delle modalità attuative che vanno imponendosi gradualmente nel tempo con lenta spontaneità. Il passaggio attuale, che dà l'impressione della rottura con il passato, da un senso nuovo al futuribile che oggi costituisce per l'Italia, a nostro modo di vedere, la grande occasione di fare leva sui due citati versanti storici, con l'aiuto di un nuovo modello economico che riesca a rinnovare dalle fondamenta l'assetto della sua economia alimentare e della sua sanità pubblica. L'Italia oggi ha più che mai bisogno di un nuovo modello alimentare per ambedue le grandi circoscrizioni territoriali, in aderenza alle nuove esigenze esistenziali che l'uomo di oggi ha dimostrato di voler perseguire con una convinzione mai vista prima.

## 5. Il mercato

Quando ci si occupa di economia del mercato delle produzioni agricole, non può mancare l'impegno a prestare attenzione al modo con il quale si affronta l'analisi delle modalità di vendita. In una breve sintesi macroeconomica, l'economia europea mostra, per la prima volta, da quando sono entrati in vigore i rilevamenti Eurostat, i segni delle difficoltà che l'affliggono il mondo intero e che hanno investito, oltre agli Usa, anche i Paesi a economia avanzata della Ue, presi di mira, in un primo tempo, dalla stasi della domanda e, più tardi, dall'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari e di quelli energetici, in presenza di un euro molto forte rispetto a dollaro e sterlina. Dobbiamo prendere atto anche che, nel secondo trimestre del 2008, la contrazione del Pil dell'Europa a 15, è stata dello 0,2% e, nell'Europa a 27, dello 0,1% rispetto al primo trimestre, quando era salito dello 0,7%, riconoscendo che la crisi del credito, innescata dagli Usa, sta creando scompiglio nel mondo intero, senza trascurare neppure il comparto alimentare, nel quale la politica mondiale, che aspirava alla globalizzazione, non ha potuto riscontrare, nei Paesi più influenti, la necessaria determinazione, fino a quando sono stati i consumatori, per la prima volta nella storia del mondo, a ribellarsi, come dimostrano anche le difficoltà recenti di raggiungere accordi, in sede Wto, a favore del comparto alimentare e della tutela dell'ambiente. In campo alimentare, gli effetti sono arrivati puntualmente con l'ulteriore aumento dei prezzi e la mancanza di accordi tra Occidente e Oriente.

La debolezza dei prodotti tipici sul mercato è fenomeno noto da tempo, spiegabile con il basso volume d'offerta delle singole unità produttive e delle produzioni complessive che non consentono il corretto rapporto con il mercato neppure, quando i consorzi di tutela ricorrono alla comunicazione generica, che, nel caso dei prodotti di origine animale, rimane lontana da quella di marca, non consentendo di potere contare su un effettivo sostegno, in termini di immagine, che il mercato sarebbe disposto a riconoscere. Di recente, la congiuntura ha portato i prezzi ancora più in alto, ma non per i prodotti tipici; questo può essere il risultato di un momento eccezionale, che potrà anche ripetersi, ma non esclude che, in futuro, si possa tornare a buoni raccolti, grazie alla spinta dei prezzi attuali che indurranno gli agricoltori a espandere la produzione e a evitarne l'uso energetico dei prodotti. In questo caso, i prezzi delle derrate alimentari dovrebbero tornare a scendere.

Gli effetti della situazione attuale possono essere interpretati anche come ritorsione ai tentativi di portare avanti la globalizzazione, quando, nel Belpaese e altrove, l'uomo è alla ricerca della vecchia e nuova cultura alimentare, intendendo coinvolgere, nel mercato, storia, antropologia, cultura e creatività che, agli albori della civiltà occidentale, avevano permesso al Belpaese di rivestire il ruolo di guida dell'emancipazione alimentare dell'Occidente.

L'attuale fase di cambiamento dei rapporti uomo-cibo, all'interno di una evoluzione rapida e ampia a favore della qualità, impegna i produttori a ritornare sui loro passi, a riflettere e a ricercare nuove risposte strategiche che valorizzino i prodotti Dop e Igp e le gastronomie regionali, cambiando gli obiettivi, l'organizzazione e il funzionamento del sistema agroalimentare nazionale.

Il *grafico 1*, illustrando la presenza umana nel mondo, in rapporto all'evoluzione alimentare, può essere utile a cogliere l'attualità come ultimo effetto di una lunga storia; l'uomo, passando attraverso le varie vicende storiche, ha sempre privilegiato la cultura alimentare, che è la vera responsabile della qualità dei consumi, salvo che nel periodo della grande deviazione, nei due

secoli dell'agribusiness, quando, spostando l'obiettivo su un profitto mai sufficiente, i più grandi produttori hanno immaginato di potere proseguire anche in futuro sulla stessa strada, con l'avallo degli Ogm, per soddisfare le accresciute esigenze di una popolazione ancora in crescita, senza tenere in alcun conto l'ambiente.

Ecco allora tornare alla ribalta prepotentemente la cultura alimentare, che, nonostante fosse stata la matrice dei prodotti tipici, era stata emarginata; eppure, nel cibo, la cultura è sempre stata dalla parte della qualità perché così ha preteso il consumatore, esclusi il periodo delle invasioni barbariche, quando ha prevalso lo stato di necessità e, più tardi, il tempo dell'agribusiness, quando ha prevalso il profitto, per ritornare oggi alla qualità, che sta riprendendo il suo percorso, mantenendo qualche attenzione sul profitto e aprendo una nuova prospettiva di tipo sociale.

Nonostante che, nella storia dell'umanità, l'Italia, abbia avuto un ruolo determinante nella scelta dei futuri Dop e Igp, la storia ha continuato a ignorarlo per accreditare la civiltà greca della fondazione dell'Occidente, come aveva fatto Virgilio con Enea; è stata una decisione che, a lungo andare, ha finito per fare trascurare i significati, tutt'altro che indifferenti, di preistoria e protostoria, la cui conoscenza, oltretutto, non si limita a fare conoscere gli albori dell'Occidente, ma ha avuto il merito di sostenerne cultura ed evoluzione. L'uomo, all'origine, ha vissuto nella foresta come vegetariano e più tardi, quando ne è uscito, è diventato onnivoro e ha continuato a girovagare nel centro dell'Africa per complessivi sei milioni di anni. Conclusa questa prima fase esistenziale, improvvisamente, dopo sei milioni di anni, dieci mila anni fa nella "Mezzaluna fertile", in Medio-Oriente, l'uomo si è fermato sul territorio per produrre gli alimenti e difenderli; da allora, il cibo ha avuto un valore. Inoltre, con la produzione agricola, l'uomo ha abbandonato l'istinto, che l'aveva ottimamente guidato nella scelta del cibo, visto che, alle verifiche scientifiche successive è risultata corretta; è calato anche il numero degli alimenti consumati, ormai limitato a quelli coltivati e allevati, selezionati questa volta dalla prima cultura che aveva raccolto l'insieme delle conoscenze e delle tecniche utili, acquisite nei primi sei milioni di anni che hanno preceduto la nascita dell'agricoltura e degli allevamenti. Con la cultura l'uomo ha potuto affrontare anche gli altri problemi esistenziali, tra i quali il più urgente era la conservazione degli alimenti per i periodi intercorrenti tra una produzione e quella successiva, da cui sono nati i primi prodotti tipici.

Anche in forza di queste variazioni demografiche, produttori e consumatori si sono riavvicinati, non più succubi della globalizzazione, che li sconcertava, ma aperti a soluzioni più accessibili e in linea con tradizione, tipicità e territorio, che sono sempre stati, nella storia, alla base delle migliori scelte dell'uomo, come anche questa volta stanno confermando; nelle città sono spuntati come funghi i cosiddetti "mercati dei contadini", la cui importanza va oltre la semplice iniziativa, perché rafforza l'offerta, che è debole, ristabilisce il rapporto diretto con la domanda, ricavandone utili indicazioni e predispone i produttori a organizzazioni più avanzate. In poche parole, in forza del momento alimentare, che è critico, il sistema è alla ricerca di un diverso assetto, ripartendo dal punto più basso, la produzione agricola, per proporre risposte più utili di quelle del passato.

Qualche tempo fa nessuno avrebbe immaginato possibile il recupero del mercato diretto nelle città di gran parte del mondo, come, invece, sta avvenendo oggi con i farmers market, mentre, in altre terre, che sono prevalenti per superficie, quelle di montagna e di alta collina, si fanno apprezzare le larghe disponibilità di spazio per il tempo libero, a cui sottende l'organizzazione di diverse manifestazioni con risvolti commerciali (.le strade dei vini e dei sapori, periodi dedicati alle gastronomie locali, feste per singoli prodotti ecc.) nei week end..Qualche tempo fa nessuno avrebbe scommesso su un possibile avvio di ruralizzazione delle città e di urbanizzazione delle campagne, di cui oggi cogliamo qualche sprazzo. La grande novità del terzo millennio è la ricerca della qualità della vita, a cui si accompagna anche la ricerca della qualità alimentare, più ampia nei piccoli territori che nei grandi che, a seconda della loro identità più o meno locale, sono destinati a essere recuperati, come sta già avvenendo, per la maggiore vivibilità e per il ruolo storico-culturale che la globalizzazione avrebbe voluto escludere., nel tentativo di appiattire qualsiasi tipo di specificità , alimenti tipici e gastronomie tradizionali compresi. Per questi motivi, il recupero della qualità e il revival culturale non potevano non influire negativamente sul mercato globale, che oggi si sta sfaldando in tanti piccoli rivoli, da cui aveva preso le mosse; adesso è più facile comprendere che la prospettiva globale era frutto di forzature eccessive che le grandi imprese americane avrebbero voluto portare avanti per procrastinare sine die la seconda rivoluzione alimentare.

L'ipotesi richiede di tenere alta l'immagine della società italiana insieme a quella dei suoi alimenti Dop e Igp, a quelli tradizionali e alle sue gastronomie regionali che, in prospettiva, costituiscono il

patrimonio ideale di un Paese, come l'Italia; è nata così, con la terza rivoluzione alimentare, una doppia opportunità: mettere a punto e fare funzionare un assetto organizzativo pragmaticamente più efficiente; dare corso a un nuovo tipo di marketing che faccia leva sui grandi meriti acquisiti dall'Italia nella storia del bacino del Mediterraneo e del mondo occidentale.

## **6. I produttori agricoli e territorio**

Il momento più delicato del sistema agroalimentare è quello dell'offerta dei prodotti agricoli, che è stata sempre e comunque in difficoltà per lo squilibrio esistente con la domanda, per cui l'itinerario più facilmente percorribile è quello associativo che amplifica il potere contrattuale dei singoli, controbilanciando quello della domanda. Le moderne prospettive, introducendo la nuova immagine storico-culturale e indicando l'ipotesi del turismo internazionale, mettono in gioco il territorio con tutte le sue risorse, che diventano motivi di richiamo nazionale e internazionale. Allo sviluppo dei territori interessa il secondo tipo di turismo più del primo perché porta flussi addizionali di capitale che, secondo le teorie del Keynes, sviluppano il moltiplicatore, cioè producono effetti superiori alla loro entità. Tuttavia il territorio stesso non può essere passivo, ma deve predisporre all'accoglienza dotandosi della ricettività specifica, intrattenendo degli ospiti stranieri e migliorando infrastrutture e servizi.

I produttori da parte loro possono sviluppare le loro potenzialità commerciali, formando metodi e punti di vendita più e meglio attrezzati. Per farlo, viene in loro aiuto il coordinamento orizzontale dei produttori che presuppone l'esistenza di un'associazione e, per più associazioni, di un cartello che avrebbe lo scopo di avvantaggiare ulteriormente i produttori nel corso della commercializzazione; in tale ipotesi, non sono modesti i benefici anche di tipo economico o di altra natura per produttori dando assicurazione ai propri clienti, in cambio di taluni impegni contrattuali oppure facendo intravedere la possibilità di privarli del prodotto da commercializzare. Altra strada è quella dell'integrazione verticale, collegata o meno al coordinamento orizzontale,

Con il ritorno alla qualità, nel percorso storico dell'alimentazione, il cibo tradizionale si integra con le altre risorse locali, in attesa di avere delle risposte che sono prima di tutto di buon senso senza ridurre il peso del collaudo storico. È il buon senso – si ripete – a dovere prevalere di fronte agli scandali e alle incertezze alimentari, che sono sempre più frequenti. L'avvenimento, che è di rilievo, sta recuperando spazi crescenti nel Paese con aumento delle mobilità, specie nelle particolari aree geografiche di più antica colonizzazione, a seguito della revisione dei principi esistenziali dell'uomo e nel rispetto della semplicità storica e della genuinità naturale, con nuove opportunità per ambedue le facce dell'alimentazione, in un Paese che ha una profonda cultura e una lunga storia da fare conoscere e utilizzare e che ha conservato molti dei valori dei tempi passati.

Quando, durante la storia, tutti i tentativi di avvicinare tra loro gli operatori economici alimentari grandi e piccoli e quelli delle due grandi circoscrizioni territoriali italiane per impostare strategie comuni, sono rimasti infruttuosi, il Paese non ne ha avuti benefici, nonostante le potenzialità; ha prevalso ancora una volta il principio egocentrico per il quale ognuna di queste due grandi aree è agli antipodi rispetto all'altra per la diversa matrice culturale, accentuata dalle differenze ambientali (altimetriche, climatiche, geografiche, storiche, culturali ecc.) e dal grado di sviluppo economico e sociale. Oggi i produttori stanno dimostrando di avere superato la fase che li ha visti immobili e passivi, in considerazione delle nuove iniziative, i farmer market che stanno invadendo il mondo, come è giusto che sia di fronte a una terza rivoluzione alimentare.

Insistendo per una collegialità forzata di tipo generico, si potrebbe correre il rischio di rimanere su un piano eccessivamente teorico e di essere spiazzati di fronte a problemi reali e a iniziative concrete. Nel nostro caso, esistono però anche un minimo comune denominatore, che collega storia e cultura, un patrimonio di risorse di entità molto superiore a quelli di altri Paesi e territori e vi è, strategicamente, anche con l'obiettivo turistico. All'interno di questi scenari comuni, rimane la più ampia libertà di parcellizzare il territorio per costruirvi più distretti, parchi o bioregioni, ognuno con la propria identità in armonia con le risorse locali; è una scelta procedurale che può avvalersi ampiamente degli apporti scientifici del tipo Parco scientifico o *spin off*, che oggi sembrano essere le modalità più efficaci per potere contare su alte e specifiche conoscenze, come meritano le prospettive dei nostri territori mediterranei e continentali.

Nel contesto attuale, in assenza di innovazioni e di iniziative, anche i beni alimentari storici, compresi quelli Dop e Igp, abbandonati a se stessi, si sono ridotti a ricevere prezzi quasi sempre inadeguati e molto inadeguati per qualità e costi, mentre solo qualche volta sono scattati effetti utili, quando i produttori, riprendendosi improvvisamente, hanno apportato dei miglioramenti

anche ai prodotti Dop, Igp e tradizionali, come è avvenuto, per esempio, con il Culatello di Zibello che oggi si preferisce produrlo partendo dalle cosce posteriori del suino nero romagnolo, le cui carni sono meglio marezzate, e, così facendo, sono riuscite a raggiungere un prezzo maggiorato rispetto a quello del prodotto tradizionale; vale la pena di insistere su questo caso perché sta utilizzando al meglio anche le altre risorse locali, che nulla hanno a che vedere con il comparto alimentare, attraverso le "terre verdiane" che diventano supporti di musica, di alimenti, di cultura ecc.

È possibile uscire dalle difficoltà solo migliorando e innovando con intelligenza territori, filiere e l'intero sistema, verificando le tecniche con l'aiuto della ricerca scientifica, per arrivare all'adozione di nuovi assetti territoriali e commerciali e all'uso di nuovi interventi promozionali che siano funzionali e coerenti con l'alta qualità dei prodotti, con l'attuale stato delle conoscenze e con le finalità economiche. E dove fare migliore ricerca scientifica e dove dibattere meglio le teorie della scienza, in campo alimentare, se non a Parma, dove l'Efsa, la Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari e le due università presenti alimentano il dibattito scientifico del comparto?

## **7. Alcune conclusioni**

Dopo due secoli, improntati alla ricerca del profitto ad ogni costo, la parte più attiva della popolazione mondiale, preso atto dei guai compiuti a carico della psiche dell'uomo e dello stato dell'ambiente, improvvisamente, ha cominciato a invertire rotta, frequentando musei, pinacoteche e conferenze e a ridurre la presenza sulle spiagge oceaniche, dove le vacanze erano il fiore all'occhiello di chi se le poteva permettere, L'uomo è sbarcato finalmente su altri lidi, dove a contare sono la qualità della vita, la cultura e la storia e dove hanno un nuovo peso anche i prodotti Dop e Igp e la qualità alimentare in genere.

L'Italia si è presentata, all'appuntamento del terzo millennio, con il prestigio della propria storia, della propria cultura e con il patrimonio più ricco e vario di prodotti tipici e tradizionali e di gastronomie d'autore, che nessun altro Paese al mondo possiede in uguale misura e qualità, senza essere mai riuscita a monetizzare pienamente le grandi risorse del passato. Oggi le prospettive del Paese e del bacino del Mediterraneo sono cambiate per rivalutare il passato, che è stato unico anche in campo alimentare, convinte in ciò dalla nuova domanda che è alla ricerca di qualità e di ritorno alla territorializzazione dello sviluppo che trova in Italia le condizioni più favorevoli per la biodiversità dei piccoli territori e per l'alta qualità alimentare delle piccole imprese che tengono alta la qualità della vita.

La persistenza, nel tempo, di paradossi, riguardanti qualità alta e prezzi bassi, tuttora presenti con grave danno per i produttori, sono il segno più evidente di un diffuso disordine, che è molto vicino all'autolesionismo dei produttori, mentre altri, spesso meno dotati, continuano ad andare avanti "sotto traccia" sull'altare del profitto, in analogia a quanto è avvenuto anche per l'ambiente, convertito al mondo degli affari sulla base di ipocrisie che hanno difeso e difendono a parole naturalità, genuinità e spontaneità, mentre continuano a infierire in senso negativo con nuovi handicap e comportamenti contraddittori che solo gli Usa continuano a infliggere impunemente (Protocollo di Kyoto).

Dopo queste riflessioni, non abbiamo trovato migliore soluzione del riesame approfondito dello stato di fatto, correndo ai ripari attraverso la "rifondazione del sistema", partendo dal basso, come stanno già facendo i farmers market, previi accordi orizzontali dei produttori tra loro e accordi verticali con altri operatori, comunque sempre mirati, in modo che, passo dopo passo, possano dare consistenzionalità a un modello composito, innovativo ed efficace. Non bastano più i mercati contadini nelle città, se non sono collegati tra loro in sistemi e se i sistemi non entrano in rete. L'ipotesi richiede di tenere alta l'immagine della società italiana insieme a quella dei suoi alimenti Dop e Igp, a quelli tradizionali e alle sue gastronomie regionali se si vuole entrare a pieno titolo nelle nuove prospettive di sviluppo, come gli ultimi orientamenti dell'economia suggeriscono. Nascerebbe così, con la terza rivoluzione alimentare, una doppia opportunità: mettere a punto e fare funzionare un assetto organizzativo pragmaticamente più efficiente; dare corso a un nuovo tipo di marketing che faccia leva sui grandi meriti acquisiti dall'Italia nella storia del bacino del Mediterraneo e del mondo occidentale.

Questo non è che l'inizio! Con il cambio di rotta, che ha coinvolto il sistema agroalimentare mondiale, si è resa necessaria una svolta profonda che cambi l'impostazione dell'intero sistema e ridisegni i ruoli delle diverse componenti fino ad arrivare a nuovi equilibri, in linea con gli obiettivi strategici scelti e con iniziative che siano capaci di agevolare l'attività delle piccole imprese del

ricco mosaico nazionale. È questo, a nostro avviso, il metodo corretto per ottenere il massimo della competitività nell'attuale competizione internazionale, aggiungendo quel tanto di aggressività che non guasta, come non è mai avvenuto in passato, specie per la presenza dei più grandi Paesi del continente asiatico, dove i ritmi espansivi vanno assumendo una pressione allarmante.

L'antico problema dei prodotti tipici di qualità, pagati meno delle loro imitazioni, come avviene per il Parmigiano-Reggiano rispetto al tosone e ad altri formaggi da grattugia, può essere facilmente risolto con il turismo internazionale, che è un'altra grande risorsa del terzo millennio di superare le difficoltà di comunicare; per rendere più utili le richiamate ricerche di Ancel Keys e della sua équipe è stato costituito, a Terni, il 4 aprile del 2006, l'"Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica", con lo scopo di valorizzare i consumi citati attraverso un'operazione di marketing territoriale, che stiamo cercando di accompagnare con l'analogo "Istituto Nazionale per la "Dieta continentale", per il quale abbiamo assunto personalmente l'iniziativa coinvolgendo i produttori.

Poiché il Paese dispone di un'area centro-settentrionale che, oltre tutto, è molto più ampia di quella mediterranea, non possono mancare alla costituzione di un secondo Istituto le adesioni necessarie, con le quali stiamo personalmente concordando la nuova istituzione<sup>1</sup>. La differenza tra le due diete il Paese la deve alle tribù celtiche che, dovendo allontanarsi dalla "Mezzaluna fertile", divenuta eccessivamente popolata in conseguenza dello sviluppo dell'agricoltura, hanno imboccato alla spicciolata la strada del nord, attraversando i Balcani, per poi seguire il corridoio danubiano e altre vie alternative, fino ad arrivare al mare del nord, da dove sono ridiscese per irradiarsi nell'intero continente europeo, esclusa l'area mediterranea.

In questa operazione, va riconosciuto ad Ancel Keys il merito di avere fatto capire agli Italiani che la piattaforma della loro cultura alimentare, che è unica al mondo, come lo è il loro patrimonio di prodotti Dop e Igp, non può fare a meno di un adeguato supporto storico-culturale, che richiede, a sua volta, che sia chiaro il ruolo avuto dal Belpaese nella preistoria, nella protostoria e nella storia e siano nati i relativi effetti che oggi possono costituire il principale sostegno dei prodotti Dop e Igp e delle gastronomie d'autore che hanno bisogno, invertendo la tendenza precedente, di trovare, nel mercato, la notorietà necessaria per ottenere prezzi adeguati, che facciano da traino a ogni altra produzione alimentare. Poiché il basso volume d'offerta non consente di comunicare, si può ricorrere al rapporto diretto, per il quale possono essere di aiuto le due facce dell'alimentazione italiana, facendo entrare i turisti stranieri nella storia alimentare italiana, che poi coincide con quella degli altri Paesi occidentali.

Riteniamo, infatti, che, con un'immagine ricca di storia, di cultura, di paesaggi ameni, di sapori accattivanti e di molte altre risorse, i microambienti italiani delle due citate grandi circoscrizioni territoriali possano materializzare una competitività turistico-alimentare di tutto rispetto con il conseguente miglioramento dei rapporti commerciali e dell'economia, con la partecipazione suggestiva e determinante della qualità alimentare e della qualità della vita.. Ricordiamo soltanto che oggi, con poco meno di novecento milioni di persone che si spostano ogni anno da un Paese all'altro, il turismo internazionale può essere più utile e più occupazione al mondo di ogni altro gruppo industriale, aprendo un nuovo cammino alla piccola impresa alimentare del Belpaese che consentirebbe di comunicare e vendere beni, qualità e cultura, e di continuare a farlo per conservare i collegamenti internazionali. Gli ostacoli da superare però non sono pochi, perché riguardano la specifica ricettività alberghiera, che è quasi assente, e il miglioramento delle infrastrutture e dei servizi.

Particolarmente utile, potrebbe essere, in proposito, l'inserimento, negli itinerari italiani, della visita a impianti di produzione di alimenti tipici per offrire tutte le conoscenze storico-culturali, la possibilità di acquisto, stabilendo un rapporto che può servire per altri acquisti.

In questi nuovi termini va posta, a nostro avviso, la moderna "Questione alimentare italiana", che può avvalersi delle molte immagini di queste terre, capaci di valorizzare i relativi territori (o i distretti o le bioregioni) in tempi ragionevolmente brevi, non diversamente da come abbiamo proposto e qualche volta realizzato.

---

<sup>1</sup> Gli studi e le ricerche compiute sull'argomento "Dieta mediterranea" e "Dieta celtica" hanno occupato alcuni anni della nostra attività dando origine a diverse pubblicazioni, di cui la principale è costituita da: "I tempi alimentari del Mediterraneo", di cui il primo volume riguarda i tempi culturali e il secondo i tempi economici. In questi testi sono illustrate in modo ampio e documentato le vicende che hanno portato alla definizione delle due "Diete" e da cui ha preso corpo la proposta di farne il supporto culturale per la valorizzazione dei prodotti Dop e Igp nel mondo.

Le due facce dell'alimentazione italiana sono, a nostro avviso, il punto di partenza per costruire il nuovo sistema, il cui supporto principale si cela nella conoscenza della preistoria e della protostoria dell'angolo sud-est del bacino del Mediterraneo, dove le vicende antiche dovrebbero spiegare i capisaldi della cultura alimentare del Paese e il complesso fenomeno evolutivo che lo ha premiato. Il primo e ultimo atto, compiuto per rilanciare gli effetti delle ricerche ha riguardato la fondazione, avvenuta a Terni il 4 aprile del 2006, dell'"Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica", a cui abbiamo partecipato; lo scopo è quello di valorizzare i risultati delle ricerche del Keys con un'operazione di marketing territoriale, che stiamo per accompagnare con la nascita, di cui ci stiamo occupando personalmente, di un analogo "Istituto Nazionale per la "Dieta celtica", per riunire i due Istituti in unico supporto culturale che agevoli il rilancio della produzione Dop e Igp e, con questa, ogni altro prodotto agroalimentare di qualità, per estendere all'intera Penisola la promozione mediterranea e per promuovere proficuamente la produzione alimentare nazionale nel mondo.

Questa sintesi ha indicato alcuni percorsi virtuosi che l'Italia può seguire per assicurarsi importanti vantaggi competitivi, ma non è esaustivo perché ce ne sono molti altri che l'impostazione culturale proposta può alimentare e garantire. Ricordiamo che gli argomenti trattati non sono mai stati tanto in auge come oggi e senza particolari spinte e che mai vi era stata la disponibilità dell'insieme dei farmers market, mentre monumenti e opere d'arte, che erano da molto tempo considerati inutili e negletti e trattati come cave per il recupero di materiale edile, sono tornati ad avere un significato storico che rappresenta, con l'Italia, anche il suo grande patrimonio alimentare.



## 8. Bibliografia

- AA.VV., *I sapori perduti: itinerario gastronomico europeo dal XIV secolo alla Belle Epoque. La storia, le ricette*, Garamond, Roma 1993
- AA.VV., *Turismo gastronomico in Italia*, Touring Club Italiano, Milano 2000
- ALBERINI M., *Storia della cucina italiana*, Piemme editore, Casale Monferrato 1992
- BERNARDI V., *Il profumo della tavola*, Santi Quaranta Ed., Treviso 2006
- CAMPORESI P., *Le vie del latte: Dalla Padania alla steppa*, Garzanti Editore, Milano, 2006
- CANTARELLI F., *La primogenitura storica della Sicilia alimentare*, Gruppo Editoriale del Porto, Noceto 2000.
- CANTARELLI F., *Marketing tra sussistenza, cultura, economia*, Università degli Studi di Parma, dicembre 2001.
- CANTARELLI F., *I tempi alimentari del Mediterraneo (Volume I: I tempi della cultura; Volume II: I tempi dell'economia)*, Franco Angeli, Milano, 2005
- CANTARELLI F., *Alimentazione, economia e futuro del Mezzogiorno*, in *Dieta mediterranea italiana di riferimento*, Edizioni mediche scientifiche internazionali, Roma, 2006
- CANTARELLI F. (a cura di), *Rapporto sullo stato dell'agroalimentare di diverse annate*, Mup
- COLTELLACCI B., *I cereali nell'alimentazione e nella cultura dal periodo arcaico alla rinascenza*, Istituto Sperimentale della Cerealicoltura, Roma 2000
- FEDERALIMENTARE-ISMEA, *IV rapporto 2006. Il made in Italy alimentare alla prova della concorrenza*, Federalimentare-Ismea, 2006
- FLANDRIN J, MONTANARI M, *Storia dell'alimentazione*, Editori Laterza, Roma- Bari 1997
- IACOPONI L., *Ambiente, società e sviluppo (L'impronta ecologica localizzata delle "bioregioni": Toscana costa e area vasta di Livorno, Pisa, Lucca)*, Edizioni ETS, Firenze, 2003
- ISMEA, *Rapporto annuale. Volume I: Evoluzione del sistema agroalimentare italiano. Volume II: Indicatori del sistema agroalimentare italiano*, Isema, Roma, 2006
- MALACARNE G., *Solenni allegrezze - La cultura del piacere nella corte rinascimentale*, Il Bulino, 2002
- MALASSIS L., *Les trois ages de l'alimentaire - L'age agro-industriel*, Editions Cujas, Paris, 1997
- MARTELLI A., *La cucina povera in Emilia-Romagna*, Marino Zolfanelli Editore, Chieti 1989
- NASCIA C, *Li quatro Banchetti Deltinati per le quatro stagioni dell'anno*, Arnaldo Forni Editore, Bologna 1981
- SCHULTZ T., *Crisi economiche nell'agricoltura mondiale*, Ed. Inea, Roma, 1967
- ZANLARI A., *A tavola con i Farnese dai ricettari rinascimentali ai prodotti tipici di Parma*, Editore Public Promo Service, Parma 1996