

I vantaggi di una politica alimentare

di IGINIO ARIEMMA

IN ITALIA non è mai esistita una politica alimentare.

L'attuale governo non ha preso nemmeno in considerazione il problema. Eppure enorme è l'utilità economica e sociale di un programma alimentare efficace e adeguato. Specialmente in un momento di crisi economica e finanziaria come quello che stiamo attraversando.

Una corretta alimentazione, infatti, non è soltanto uno strumento indispensabile per la prevenzione di numerose malattie (pensiamo a quelle infettive o a quelle del ricambio), ma un contributo allo sviluppo economico, sia per ridurre il pauroso deficit agroalimentare del nostro Paese, sia per migliorare il rendimento lavorativo e quindi la produttività.

Perciò riteniamo che la spesa pubblica rivolta a migliorare il livello alimentare della popolazione — che nel nostro Paese è del tutto irrilevante — possa essere un vantaggio investendo, che può procurare notevoli risparmi e qualificare la produzione, limitando le importazioni e sostenendo le esportazioni.

Come PCI, già da tempo, abbiamo sollevato il problema, indicando anche i punti di maggior rilievo per una seria politica alimentare e le misure necessarie.

1 Una politica di programmazione, sia nel campo agricolo che in quello agro-industriale, tesa a promuovere la qualità dei prodotti di base, che più caratterizzano e qualificano la nostra economia agricola (es. vino, conserve, olio d'oliva ecc.).

2 Una rigorosa politica di controllo degli alimenti volta soprattutto a prevenire e ad aiutare le aziende agricole e l'industria di trasformazione a produrre alimenti igienicamente sani e qualificati.

Ciò richiede un vero e proprio sistema di controlli, che tenda sempre più a spostarsi

dall'analisi settoriale e campionaria degli alimenti, a indagini globali dell'alimento nella sua complessità e nelle sue fasi fondamentali di produzione, lavorazione, confezionamento e trasporto.

Il che, si badi bene, non esclude una accurata verifica e il rigoroso rispetto delle norme sui processi lavorativi, sui materiali e sulle tecniche di confezionamento, sull'etichettatura (con indicazioni precise sul peso e sugli ingredienti) e sulla pubblicità.

Le competenze tecniche per svolgere una tale politica di controllo, nel nostro Paese, la parte più centrale, sia a livello periferico, negli ex laboratori provinciali di igiene e profilassi oggi diventati i servizi multinazionali di

prevenzione. Vanno però potenziati ed estesi, con maggiori stanziamenti finanziari, con apporti di nuove discipline e con l'approntamento di nuove strutture formative.

3 Una politica di educazione nutrizionale e alimentare, che abbia il suo futuro nella scuola dell'obbligo, ma che si proietti su tutte le età e in tutto il territorio nazionale attraverso i mezzi di comunicazione di massa, il coinvolgimento degli enti locali e di tutta la rete di organizzazioni sociali e democratiche di cui è ricco il nostro Paese. Il problema nutrizionale non deve essere relegato tra le rubriche di moda dei periodici o nei salotti e nei circoli di curiosità, ma deve essere oggetto di costante informazione, se si vogliono superare i pregiu-

dizi storico-sociali e la negativa influenza della pubblicità incontrollata, da parte dei grandi centri economici e commerciali.

4 Infine, dare vita ad una vera e propria carta dei diritti dei consumatori, come del resto da tempo ha raccomandato la apposita Commissione della CEE, prevedendo anche presso le comunità locali, servizi a tutela del consumatore, per il rispetto di tali diritti.

Nella raccomandazione della CEE cinque sono i diritti fondamentali che vanno garantiti:

a) Il diritto alla tutela della salute e della sicurezza.
b) Il diritto alla tutela degli interessi economici, contro gli abusi e i danni derivanti da prodotti difettosi e costosi.
c) Il diritto al risarcimento dei danni.
d) Il diritto all'informazione e all'educazione.
e) Il diritto ad essere rappresentati, in tutte le sedi pubbliche che assumono decisioni che li riguardano.

La crescita di un forte movimento di consumatori, indipendente e autonomo, è indispensabile per una efficace politica alimentare.



Come si modifica (e peggiora) l'alimentazione degli italiani

a colloquio col prof. ALDO MARIANI direttore dell'Istituto nazionale della nutrizione

ROMA — «C'è stato un tempo, ormai lontano, in cui i miei colleghi medici mi sfottavano bonariamente. Ero uno dei pochi che si occupavano di alimentazione e mi chiamavano quello delle patate a tocchetti, riprendendo una famosa macchiata di Aldo Fabrizi».

Chiunque — giornalista, politico o studioso — voglia affrontare il problema dell'alimentazione e dei consumi alimentari nel nostro Paese, deve necessariamente fare riferimento al prof. Aldo Mariani, che oggi non è più «quel» delle patate a tocchetti, ma dirige il prestigioso Istituto nazionale della nutrizione. Sessantadue anni, attivo, dinamico, il prof. Mariani rappresenta, anche con la sua storia personale, lo sviluppo del problema dell'alimentazione in Italia in questi ultimi trent'anni.

«Subito dopo la laurea, nel 1947, iniziai a lavorare al Pio Istituto Santo Spirito, nel settore alimentazione normale e patologica. In quegli anni dell'immediato dopoguerra le diete in un ospedale erano solo quattro: la dieta idrica (solo acqua), quella latte (solo latte); quella semiliquida e quella normale. Uno dei miei primi lavori scientifici, che fu pubblicato nel 1953, riguardava l'impostazione di una dietetica ospedaliera che prevedeva una trentina di diete diverse per malattie di tipo diverso».

Qualche anno dopo passai all'Istituto nazionale della nutrizione e da allora i miei interessi si sono ampliati, passando dall'alimentazione clinica ai problemi dell'alimentazione umana in generale. L'Istituto che io dirigo è un ente autonomo di ricerca che studia i problemi dell'alimentazione da più di cinquant'anni.

Problema sociale

Questo campo di ricerca ha nel nostro Paese una lunga tradizione. Per gli aspetti economici e sociali dell'alimentazione gli studiosi italiani hanno sempre manifestato una particolare sensibilità. Uno dei pionieri di questi studi, il prof. P. Alberoni, iniziava la sua prolusione all'Anno accademico dell'Università di Bologna nel 1900 con la frase: «L'alimentazione questione eminentemente sociale», riprendendo in termini più moderni l'affermazione pronunciata nella prima metà del 1700 dallo studioso Jacopo Bartolomeo Beccari: «Quid sumus nisi id unde alimur?» (Che cosa siamo se non quello che mangiamo?).

L'alimentazione vista come problema sociale è la tesi che regge il saggio di Stefano Somogyi dal titolo «Alimentazione nell'Italia unita che appare nella recente Storia d'Italia dell'Editore Einaudi. «Lo sviluppo economico — scrive Somogyi —, il progresso della vita civile, la partecipazione di crescenti masse di popolazione ai vantaggi che una produzione tecnologicamente sempre più avanzata assicura, possono essere documentati da una larghissima messe di esempi che la storia italiana offre; ma nessuno di essi potrà avere maggiore vivezza di quello rappresentato dalle vicissitudini dell'alimentazione attraverso il fatidico e volentieri dell'area politica e sociale

della popolazione italiana».

L'Istituto nazionale della nutrizione, che fin dai primi anni 30 ha compiuto studi di grande interesse sugli effetti della carenza alimentare in molte parti d'Italia, affronta oggi problemi che sono per larga parte profondamente diversi da quelli del passato, così come sono diversi da quelli di molti Paesi in via di sviluppo dove sorgono istituti analoghi, in quanto in questi Paesi il «problema sociale» dell'alimentazione è di macroscopica evidenza. Quali sono quindi le ricerche fondamentali che svolge oggi l'Istituto nazionale della nutrizione? Il prof. Mariani parla con grande competenza del lavoro del suo istituto, coinvolgendo nel dialogo due suoi collaboratori, il dott. Eugenio Cialfa e la dott. Anna Ferro-Luzzi.

Consumi alimentari

«È stato ormai ampiamente accertato — afferma il prof. Mariani — che in tutti i Paesi la crescita del reddito provoca una profonda modificazione dei consumi alimentari e non sempre queste modifiche sono tutte positive; anche se non bisogna mai dimenticare che con l'aumento del reddito si riduce l'area della scarsa nutrizione e del sottosviluppo. In questi ultimi trent'anni in Italia i consumi di alcuni alimenti sono profondamente mutati: il consumo di zucchero dal 1950 ad oggi è aumentato di sei-sette volte, quello della carne di quattro volte, quello dei grassi di tre volte, quello di prodotti ortofruttilicoli si è raddoppiato, mentre stabile è rimasto il consumo di cereali».

Dal punto di vista nutrizionale vi sono dei pericoli in questa modificazione della dieta degli italiani, pericoli che sono maggiormente presenti in altri Paesi industrializzati dove il reddito è superiore a quello del nostro Paese. Esiste, dal punto di vista nutrizionale, una linea ideale ed è quella che, molto approssimativamente, viene definita «dieta mediterranea», mentre più corretto sarebbe chiamarlo un modello alimentare che si richiama alle tradizioni dei Paesi mediterranei. Oggi noi consumiamo più che nel passato. Da una situazione di sottoalimentazione siamo arrivati ad una situazione in cui, forse, esiste più un problema di sovracosmismo che di sottocosmismo. A questo riguardo studi epidemiologici condotti in tutto il mondo hanno dimostrato che i modelli alimentari del Mediterraneo, basati sull'uso di alimenti di origine vegetale (cereali, legumi, olio d'oliva, vino) sono quelli che meglio di ogni altro consentono di stabilire un corretto equilibrio alimentare. Il richiamo alla tradizione alimentare mediterranea evidentemente non significa esclusione della carne, mangiare cioè soltanto alimenti vegetali. Ma poiché da ogni pasto noi dobbiamo trarre energia per l'espletamento delle nostre attività vitali e, oltre all'energia, le proteine, le vitamine, i sali minerali che sono indispensabili all'equilibrio del nostro organismo, è assurdo, oltre che costoso, perseguire questo risultato attraverso un pasto esclusivamente proteico, seguendo una moda che si è affermata negli anni del «boom» e, per intenderci a base di biste-

che o di fettine. Ciò non vuol dire che non si debba più mangiare carne. Vuole dire invece che per soddisfare le necessità dell'organismo, i cereali e i loro derivati rappresentano ancora l'elemento di elezione e tutti gli altri vegetali il contorno ideale di una alimentazione equilibrata».

C'è a questo proposito una interessantissima esperienza condotta in Italia e in Finlandia e della quale si interessa, parlandone con appassionata competenza, la dott. Ferro-Luzzi. La Finlandia è notoriamente il Paese con la maggior mortalità di malattie cardiache, mentre estremamente bassa è la percentuale di queste malattie tra le popolazioni che sono rimaste ancorate alle abitudini alimentari mediterranee.

È stato scelto un campione di popolazione finlandese che da sempre si nutre secondo le abitudini di quelle regioni, cioè ha una dieta ricca di grassi animali e ha quindi un alto tasso di colesterolo. In Italia è stato preso come campione un gruppo di abitanti del Cilento, una zona della Campania dove l'alimentazione è ancora quella tradizionale delle regioni mediterranee. La dieta degli abitanti di queste due zone così diverse è stata invertita e dopo solo una quarantina di giorni se ne sono visti i risultati: il tasso di colesterolo degli abitanti del Cilento si è alzato in modo preoccupante, mentre il colesterolo dei finlandesi è sceso a livelli quasi normali. Una ulteriore prova, quindi, dell'influenza della alimentazione sulle malattie cardio-vascolari».

La pubblicità

Fino a che punto gli italiani stanno modificando in peggio, la loro alimentazione quotidiana e soprattutto in che misura sono sensibili all'opera di informazione che soprattutto l'Istituto nazionale della nutrizione sta da tempo conducendo perché non si abbandonino la tradizionale alimentazione mediterranea a base di cereali, ricca di amido, di fibre e grassi vegetali e povera di grassi animali e zucchero? Il dott. Eugenio Cialfa non è molto ottimista in proposito, anche perché la pubblicità delle aziende interessate a vendere i loro prodotti è molto più forte della corretta informazione alimentare. Comunque tra qualche mese si potranno conoscere i dati di una inchiesta che proprio il dott. Cialfa dirige. Essa è stata condotta su un campione di 12.000 famiglie nell'arco di un triennio in varie zone del Paese. L'obiettivo di base è quello di raccogliere dati e elementi sul livello e la struttura del consumo alimentare in Italia all'inizio degli anni 80. Si intende in sostanza ottenere un quadro di riferimento recente e aggiornato sulla domanda di alimenti nel nostro Paese e sui principali fattori che ne determinano la quantità e la qualità, un quadro che possa costituire un valido supporto per interventi in politica nutrizionale, agricola e sanitaria.

L'Istituto nazionale della nutrizione sorto più di mezzo secolo fa per affrontare i problemi della sottoalimentazione, si trova oggi di fronte a una realtà sostanzialmente diversa, quella dell'evoluzione dei consumi in un Paese in-

dustrializzato. «Uno dei problemi principali — dice il prof. Mariani — è quello della sicurezza di uso degli alimenti, che non è più limitato, come agli inizi del secolo, al controllo dei microrganismi patogeni, o di loro tossine, veicolati dagli alimenti. Soprattutto negli ultimi anni, infatti, sono cresciuti a dismisura i livelli delle sostanze chimiche contaminanti (metalli pesanti, sostanze plastiche, antieritragamici, pesticidi, ecc.) introdotti nell'ambiente a seguito dell'industrializzazione. Il problema che dobbiamo risolvere è quello di ottimizzare la sicurezza minimizzando i rischi. C'è poi un secondo aspetto della nostra attività che riveste anch'esso un forte aspetto sociale: quello dell'alimentazione corretta per i cosiddetti «gruppi vulnerabili».

Gli anziani

Un tempo questi gruppi erano costituiti dai bambini, dalle gestanti, dalle nutrici. Oggi diventa sempre più preponderante il problema degli anziani. E a questo proposito c'è ancora molta strada da fare. Basti dire che tutti gli esperimenti che vengono condotti sugli animali si fanno su animali giovani, in fase di accrescimento. Troppo poco (o quasi nulla) conosciamo dei comportamenti degli animali anziani e anche per questo lo studio della migliore alimentazione per le persone di età avanzata presenta molte complessità».

L'Istituto nazionale della nutrizione si trova quindi ad affrontare una serie di problemi che nascono da quella che viene definita la «civiltà del benessere». Ma è soltanto questa la realtà del nostro Paese? Non è facile dare una risposta. Ci limitiamo a riportare le conclusioni del recente saggio di Stefano Somogyi sull'alimentazione in Italia di cui abbiamo fatto riferimento all'inizio. «La tendenza generale è verso un miglioramento qualitativo e quantitativo, ma siamo ben lungi dall'averne assicurato una diffusione generale. In una indagine pilota sulla seconda metà di un gruppo di donne siciliane, prevalentemente palermitane, sono state raccolte informazioni anche sul regime alimentare delle famiglie interessate. Il quadro che ne risulta è quanto mai desolante: per la metà delle famiglie il vitto è scarso o insufficiente, per il 15% circa è sufficiente e per il 35% buono o discreto. Solo il 20% consuma carne tutti i giorni, il 40% una volta alla settimana, il resto una o due volte al mese o assai di rado. La colazione del mattino è costituita, in proporzioni grosso modo uguali, di pane e latte o caffè latte oppure di pane e olive o pomodoro. Non che si vogliono generalizzare i tenui indizi di queste informazioni, ma troppo numerosi sono gli elementi ancora preoccupanti e troppe zone d'ombra appaiono nel quadro dell'alimentazione italiana perché si possa giungere ad una conclusione tranquillizzante».

Inserito a cura di BRUNO ENRIOTTI

Le foto di questo inserto provenienti dalla Ricotta Civica Barabà di Milano

Vinitaly e FAIAL a Verona

Le due manifestazioni si aprono oggi 10 aprile e si chiudono domenica 15 aprile

VERONA — Vinitaly compie il suo 18° anno di vita e diventa maggiorenni. Un'occasione in più per festeggiare la manifestazione che si apre oggi e che si concluderà il 15 aprile. Su circa 80 mila metri quadrati del salone, la fantasmagorica allegria formata da 800 mila bottiglie di vino diventa uno dei più attesi confronti tecnici-mercantili per risolvere alcuni dei principali problemi che il mondo vitivinicolo deve risolvere.

Le nuove emergenze dei consumatori, i problemi derivanti da una più esatta qualificazione dei vini di qualità, la necessità di contrastare efficacemente una concorrenza internazionale che si fa sempre più agguerrita, sono temi che non sono certo estranei al 18° Vinitaly.

La preannunciata presenza di operatori economici statunitensi, accanto a quelli tedeschi, ungheresi, francesi, inglesi, giapponesi, canadesi, irlandesi, sta a dimostrare la possibilità esistente per l'incremento dell'exportazione del nostro vino nel mondo. Il Vinitaly, quindi, sarà in grado di analizzare lo stato di salute della nostra viticoltura, la sua capacità di far fronte alla concorrenza sui vari mercati di sbocco del vino, il suo impegno ad evolversi secondo impegni imprenditoriali e professionali. Il Vinitaly è quindi un'occasione che nel passato un momento di verifica di estremo interesse per un settore tanto importante per l'economia del nostro Paese. Sia sul piano mercantile, sia sul piano di confronto alle esigenze del consumatore italiano e internazionale, la tavola rotonda su «Il mercato del vino italiano: nuove prospettive della distribuzione»; il convegno su «Il computer in cantina» o quello sul tema «Il vino, la cucina e l'informazione» forniscono l'esatta dimensione operativa di questa edizione della rassegna, oltre a metterne in evidenza i contenuti.

Le più avanzate tecniche professionali e di analisi del mercato, i viticoltori li hanno apprese, dibattute e verificate anche nell'ambito delle passate edizioni del Vinitaly, come è avvenuto per le più moderne tecniche gestionali e quelle finanziarie.

È questa consapevolezza che diventa oggi una garanzia per l'insieme dei problemi nuovi che Vinitaly intende affrontare nella sua 18° edizione e che sono parte integrante della vitivinicoltura italiana e internazionale. Il grande scenario della rassegna composto da oltre 800 mila bottiglie per un valore complessivo che si aggira sui quattro miliardi e mezzo, è la conferma del ruolo che Vinitaly è venuto ad assumere sia nei confronti dei produttori sia per quanto riguarda gli operatori commerciali italiani e stranieri.

Ma in questi giorni a Verona si tiene anche la III Fiera internazionale dell'agricoltura alimentare. I temi dell'agricol-

Il programma del Vinitaly

OGGI: Ore 10 — Cerimonia inaugurale con la partecipazione del Rappresentante di Governo. Conferimento della Gran Medaglia di Cangrande ai Benemeriti della Vitivinicoltura italiana.

DOMANI: Ore 9.30 — Convegno nazionale «Strategia per il vino da tavola: la risposta alle esigenze del consumatore italiano e internazionale» (Esav/Regione Veneto). Ore 11 — Presentazione del libro «Grappa italiana» di Papo e Pesenti.

Ore 15 — Convegno nazionale «Il rinnovamento della rete di vendita nella cooperazione tra dettaglianti: esperienze a confronto» (Conad/Aned/Conarr/Eco Italia). GIOVEDÌ: Ore 10.30 — Convegno «Bianco o rosso. No! La scuola alberghiera insegna» (IPAS Bardolino e Ass. di categoria). Ore 10.30 — Convegno della Rivista «Il vino Gran Gourmets».

VENERDÌ: Ore 9 — Riunione del Consiglio dell'Unione Internazionale Detaillanti Alimentazione-UIDA. Ore 10 — Tavola Rotonda «Il mercato del vino in Italia. Nuove prospettive nella distribuzione» (Coop Italia/Vini & Liquori). Ore 14.30 — Visita ufficiale Unione Regionale delle Camere di Commercio del Veneto.

Ore 16 — Convegno dell'Istituto Spumante Italiano. SABATO: Ore 9 — Convegno-dibattito «Cosa mangiano gli italiani? Disaffezione al consumo della carne» (SIVI). Ore 9 — Convegno «La viticoltura del Soave» (Prov. Verona).

DOMENICA: Ore 10.30 — Raduno Nazionale Conad. Ore 10.30 Convegno «Il vino, la cucina, l'informazione» (F.I.C.E.). Ore 16 — Assemblea Nazionale Collezionisti Piatti Buon Ricordo. Ore 19 — Chiusura delle manifestazioni.

SUCOR
i Nostrì frutti

il gusto della genuinità

La genuinità è la qualità che distingue i prodotti di qualità. Sucor, attraverso i suoi prodotti, vi offre il gusto della genuinità. I suoi prodotti sono realizzati con frutta italiana di prima qualità, selezionata nei migliori vigneti italiani. La loro preparazione è studiata per conservare tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della frutta. Sucor è un marchio di qualità che garantisce il gusto della genuinità. Per saperne di più sui prodotti Sucor, visitate il sito www.sucor.it.

11 Grandi industrie cooperative insieme per darvi il meglio