



L'UNITÀ/VENERDI  
13 DICEMBRE 1985

ALIMENTAZIONE

A cura dell'Ufficio  
Promozione e  
Pubbliche relazioni

**Un «pacchetto alimentare»  
lanciato sui mercati esteri  
dalla Regione Emilia-Romagna  
Ne parla Alfonso Terzi  
responsabile di questa iniziativa**



# Il turista e la cucina

Bologna. — A milioni, anzi a decine e decine di milioni si contano già oltreconfine gli estimatori della buona cucina emiliana-romagnola. Gli ormai molti anni di approdo estivo sulle spiagge del litorale adriatico e di visite alle città d'arte hanno creato in Europa un potenziale mercato di prodotti di questa regione che si reputa di notevole consistenza. Attendibili conferme si ricavano dalle fiere specializzate, oltre che dagli interessi che si esprimono in ordine sparso. È giunto al momento, per così dire, di riandare tutte le spinte, di dar loro ordine, di promuovere un'azione coordinata, che abbia un senso preciso. Da considerazioni del genere è lievitata l'idea di lanciare sui mercati esteri un «pacchetto alimentare», che la Regione Emilia-Romagna, attraverso l'Assessorato all'Agricoltura e Alimentazione, ha già cominciato a valutare. Spiega Alfonso Terzi, responsabile del Servizio valorizzazione produzioni agricole e alimentazione: «Qualcuno ha parlato di offerta della tavola «chiavi in mano», ma la formula, che da tanto di fabbricazione, non mi piace, la respingo senz'altro. È invece più gradevole, più serena, pensare ad una tavola imbandita con la roba nostra (così direbbero i vecchi), nel modo che segue: i sapori antipasti di prosciutto, mortadella, salame; la pasta colorata col pomodoro di qui e ben cosparsa di grana; i secondi piatti di cui non è il caso di attardarsi in elenciazioni; le verdure, i formaggi, i dolci, le frutta, i vini. Ecco: intendiamo proporre (riproporre ai milioni di ospiti che hanno già apprezzato la nostra cucina) i gusti, i profumi emiliano-romagnoli».

Dopo una brevissima introduzione, Terzi soggiunge: «Lo so, è un'impresa assai corposa, ma vale la pena di farla decollare. Con chi? Faccio all'intero universo dei produttori, penso alle aziende della trasformazione agro-alimentare, vale a dire alle cooperative, ai privati, al capitale pubblico. Lo sbocco sui mercati esteri, mediante un intervento a più apporti e tale da imporsi all'attenzione dei consumatori su larga scala, galvanizza esperti e addetti».

Dice a sua volta Rocco Bagnato, del Servizio valorizzazione: «Un punto forte che si dovrà far conoscere all'estero, così come lo si sta facendo qui con una divulgazione che merita di essere resa capillare, è l'azione tesa ad offrire ai consu-

matori prodotti sani nel senso più completo del termine. In Emilia-Romagna quella che noi chiamiamo la «tutta guidata», vale a dire l'impiego razionale dei fitofarmaci, è una realtà che ci fa onore. I trattamenti sui frutteti e sui vigneti eseguiti secondo le indicazioni dei tecnici regionali non solo raggiungono l'obiettivo specifico di proteggere le piantagioni, ma già si traducono in considerevoli vantaggi per la salute dei coltivatori e per l'economia stessa dell'azienda agricola. Un altro che per l'ambiente. Fuori discussione, di conseguenza, il vantaggio per il consumatore».

L'offerta del «pacchetto alimentare», prosegue Bagnato, e la sua qualità non bastano per sfondare, occorre che contestualmente nei potenziali consumatori sia garantita una immissione sulla rete distributiva di prodotti riconoscibili e senza battute di arresto. Da qui, allora, l'importanza di una base di partenza solida, di uno sviluppo dell'iniziativa chiaro, poggiando sulla ricca esperienza associativa che l'Emilia-Romagna da tempo è andata creando. Il fare da soli non basta più, per molte ragioni. Inoltre è necessario che siano dettate ed accettate precise regole comportamentali.

La forza dell'agricoltura emiliana-romagnola ha una sua ragione nella possibilità di programmare gli investimenti ed il rapporto tra coltivatori e industrie di trasformazione. Ecco perché le eccellenze qui sono state notevolmente ridotte. Le scene brutali del trattore che maciulla pesche e pere da anni non si vedono più. Il problema che si pone, semmai, è come contribuire, con scelte realistiche, ad aiutare i Paesi colpiti da carestia e fame endemica.

La Regione si è fatta promotrice di accordi tra organizzazioni professionali e cooperative da un lato, industrie di trasformazione dall'altro, per definire in pre-campagna i quantitativi dei prodotti, i prezzi di cessione, le condizioni di pagamento, le modalità di consegna. Accordo in tal senso sono stati fatti per quanto concerne pere, pesche, pomodoro da industria, patate, bietole, latte (anche ovino, uno dei pochi casi in Italia assieme a Toscana, Lazio, Sardegna), un accordo è in via di perfezionamento per quanto riguarda la soia.

Anche in tal senso dalla Regione, sono sorti in Emilia-Romagna due consorzi: il Cover, per la valorizzazione dei prodotti ortofruticoli freschi tipi-



Remigio Barbieri

Una collana di «quaderni» dedicata ai problemi della nutrizione umana è stata inaugurata dal II Dipartimento agricoltura e alimentazione della Regione Emilia-Romagna. Otto fascicoli sono già stati pubblicati, il nono è in corso di preparazione. I temi trattati abbracciano un ampio arco che va dagli aspetti scientifici, tecnologici, produttivi, commerciali, merceologici, igienici, economici. Come ha scritto l'assessore regionale Giorgio Ceredi in sede di presentazione, «l'intenzione è quella, avvalendosi dei più diversi contributi da parte di coloro che sono operativamente impegnati nel settore specifico, di aprire un colloquio su tali vari e differenziati argomenti che potranno servire a più livelli e per più scopi, sia conoscitivi che informativo-educativi».

Questi i titoli e gli autori dei fascicoli:

1. «Fabbisogni e disponibilità nutrizionali in Emilia-Romagna dal 1861 ad oggi»; Giancarlo Santoprete, Palmira Mazzaracchio, Giancarlo Barbieri, Walter Ciusa e Anna Morganti dell'Istituto di Merceologia di Bologna.

## La nutrizione in «quaderni»

2. «Considerazioni sui rapporti fra stato di nutrizione e salute dell'uomo»; Massimo Cocchi, del Centro ricerche sulla nutrizione dell'Università di Bologna, direttore Edoardo Turchetto.

3. «Effetti della disciplina legislativa sul riso. Verso una nuova classificazione mercantile»; Giancarlo Santoprete e Maria Rosa Cavana, dell'Istituto di Merceologia dell'Università di Bologna.

4. «Il miglioramento della qualità degli oli di semi medianti nuovi standard»; Walter Ciusa e Anna Morganti dell'Istituto di Merceologia

dell'Università di Bologna.

5. «Il miglioramento della qualità delle paste alimentari mediante nuovi standard»; Giancarlo Barbieri, Giancarlo Santoprete, Giorgio Savio dell'Istituto di Merceologia dell'Università di Bologna.

6. «Qualità e standard del pane in rapporto alle nuove tecnologie di panificazione»; Giancarlo Barbieri, Palmira Mazzaracchio dell'Istituto di Merceologia dell'Università di Bologna.

7. «Gli standard dei prodotti vegetali conservati come fattore di promozione della

qualità e della commercializzazione»; Giancarlo Barbieri, Palmira Mazzaracchio, Maria Rosa Cavana dell'Istituto di Merceologia dell'Università di Bologna.

8. «Elementi di alimentazione naturalistica per mantenere, migliorare e recuperare il benessere psicofisico»; Ennio Lazzarini, esperto di alimentazione naturalistica.

9. «Il miele, alimentazione, salute e bellezza. Disamina delle tradizioni popolari e delle acquisizioni scientifiche»; Ennio Lazzarini. (In corso di preparazione).

## La corretta alimentazione ha un difficile cammino

«Alimentazione e salute»: lo si trova scritto dovunque, dovunque si fanno convegni e leucandine affisse sulla parete delle organizzazioni hanno per compito istituzionale quello dell'educazione e della tutela della salute: cioè le scuole e le Unità sanitarie locali. Esse hanno una possibilità di intervento totalizzante coi vari servizi per le varie fasce di età della vita dell'uomo, considerando prima che nasce (la coppia), nei suoi primi mesi di vita, nell'età scolare, sul lavoro, nella vecchiaia.

Si parla dell'età scolare per il criterio prioritario dell'intervento «quanto prima possibile». E continua attenzione del nostro servizio l'avvicinamento di tanti enti ed organismi esistenti nel territorio, come i Comuni, i sindacati vari, il mondo del lavoro, le associazioni di consumatori, per integrare le opere, peraltro non in modo sostitutivo. Si pensi alla «forza» di ben 38 mila insegnanti in Emilia-Romagna, dalla scuola materna a quella dell'obbligo, quali mediatori dell'educazione alla salute. All'aggiornamento culturale specifico di essi provvederanno i sanitari delle Usl, ai quali si affiancherà, per tutta la esigenza bibliografica, l'opera del nostro servizio assessorile che provvede alla distribuzione gratuita di libri, per gli insegnanti stessi e per gli addetti, di Quaderni di aggiornamento periodico specifico sui problemi alimentari, di riviste ed altro materiale consensuale, in un continuo programma di produzione per essere sempre presenti laddove occorre. Non è più pensabile che solo una minima parte della popolazione possa essere educata all'alimentazione ed alla vita per opera di pochi volontari e che, colpevolmente, la maggior parte resti dimenticata. È nostro impegno quello dell'intervento sistematico.

Le verifiche e le indagini ripetute che si fanno sul territorio dell'Emilia-Romagna, dicono chiaramente che non vi sono mutamenti indotti nei comportamenti alimentari, ma dimostrano invece come dominino incontrastata una nutrizione quantitativa e qualitativa che frustra le aspettative e che è irreversibile se non cambia il modo di alimentarsi. Il quale non è frutto di critica e raziocinio, ma è abbandonato alla emotività ed ai simbolismi, ai rituali e alle credenze, ai pregiudizi e alle diffidenze, alle resistenze, ai condizionamenti, interessi di intrusioni, frastornanti e disinformanti, mal controllati. Portatore di questi vissuti, il cittadino non sa percorrere da solo il cammino della salute ma il disordine di un «ambiente» deteriorante anche la qualità della nostra vita.

I bilanci della Sanità in Italia dicono chiaramente i costi di quella che viene chiamata «salute» e nei quali parte preponderante è rappresentata da malattie del comportamento alimentare scorrette. Una società organizzata adeguatamente ha il dovere di educare il cittadino che deve raggiungere anche una plausibile consapevolezza alimentare, conoscendo se stesso, il proprio corpo; i suoi fabbisogni, le funzioni degli alimenti e l'uso quindi corretto di ogni cibo e bevanda e l'importanza di una dieta equilibrata e sana. Le iniziative sporadiche e disorganiche sono tempo e denaro perduto; i messaggi che giungono da più provenienze, di tanti «promotori» mal collegati fra loro, non interagiscono ed integrati, finiscono per creare disorientamento e disordine: in realtà restano tracce insignificanti e tutto resta come prima. Ciò dimostra che bisogna seguire una metodologia e una tecnica di intervento più corretta e mirata.

La realtà di questa regione, nel campo dell'alimentazione, deve essere considerata da tutte le componenti della nostra società organizzata, che devono unirsi in un continuo e fattivo programma. Questo si propone il Servizio dell'Assessorato agricoltura e alimentazione della Regione Emilia-Romagna

Non è facile l'approccio educativo con la popolazione, perché troppe valenze negative si oppongono, ma non si può attendere oltre. Dov'è il dovere di considerare l'uomo nella sua tridimensionalità, cioè nelle sue componenti: biologica (fisiologica), comportamentale (psicologica), sociale (relazionale). Non ci si può avventare su di esso con slogan condizionali e astratti, ma è doveroso, nel rispetto della sua globalità strutturale ed esistenziale, condurlo verso questa crescita collettiva. Nessuno ha la pretesa, però, di togliere all'alimentazione quel tanto di emotivo che ne caratterizza la gratificante assistenza empatica, socialmente aggregativa; nessuno desidera degradingla ad una amara medicina, di sacrificante esperienza, in un triste rituale consumatorio via cercato e promosso, invece, un corretto rapporto col cibo, con uno sguardo anche ad una doverosa economia. Ci si propone insomma — si cerca — di attuare con tutti questi inderogabili necessità di produrre salute, la più grande ricchezza, ricordando: «Nella giusta alimentazione, la vita».

Vincenzo Costa  
medico igienista

## BASSO E GOLOSO.

In Piemonte non mancano personaggi illustri piccoli di statura e dal palato fine. Ma non vi parleremo di loro, e neppure di quel grande Macario, comico eccezionale di modesta altezza. Tuttavia il nome di Macario è legato a Galup, vero protagonista di queste righe, e al suo panettone basso e goloso, nato a Pinerolo nel 1922 dal primo forno del Signor Ferrua. Da quel giorno e dal momento in cui il pittore Mario Vignetta lo definì «galup», goloso, e ne disegnò il marchio, è passato più di mezzo secolo e nulla è cambiato. Il suo impasto è ancora soffice e fragrante, il manto di crema croccante alle nocchie Piemonte è diventato più famoso, la classica forma bassa cuoce ancora bene nel forno, le uvette e i canditi non sono certo meno buoni. Ma accanto a lui, sempre nel segno della tradizione, oggi troviamo

altri panettoni e altre specialità. Quel Galup pinerolese e testardo ha raggiunto i mercati internazionali, ma non ha cambiato parere. Vuole che i panettoni, anche i più nuovi, farciti all'Amaretto di Saronno o ai marrons glacés, siano fatti secondo le antiche regole artigianali, e così le colombe e gli altri dolci di Pasqua, quelli classici, farciti o ricoperti di finissimo cioccolato. Vuole che tutte le specialità al cioccolato della nuova linea Galuperie siano fedeli alle antiche tradizioni della pasticceria italiana, anche quando sono proposte nelle eleganti confezioni regalo Galitzine. Ciò che si firma Galup deve essere ghiotto e genuino come le ricette popolari di ieri, di oggi e di sempre. Questo è il programma che farà arrivare molto in alto quel basso, goloso piemontese che è Galup.

**Ecco un illustre piemontese che ha fatto molta strada.**



PROSCIUTTIFICIO  
**Montalbano**  
Via Bergamo, 53  
51035 LAMPORECCHIO (PT)  
Telefono (0573) 82 646

Produzione di  
PROSCIUTTI  
e SPALLE CRUDE

### I.S.A.G.

Via Potenti, 6  
50052 CERTALDO (FI)  
Tel. (0571) 668.244

Produzione SALUMI

CHIANTI DOC  
SANTORPÈ DOC  
ORVIETO DOC  
in ogni occasione  
sulla vostra tavola

**FAUGLIA VINI**  
Cantina Cooperativa  
FAUGLIA  
Telef. 050/65.365

confezioni  
natalizie



## VINI RIUNITE OGNI GIORNO CON TE, SULLA TUA TAVOLA.



VINI Riunite  
OGNI GIORNO CON TE, SULLA TUA TAVOLA.  
Cantine Cooperative Riunite - Via A. Gramsci, 54 - Tel. 0522/30341  
42100 Reggio Emilia - Gruppo cantine