



# Et territorio

IDEE  
E PROGETTI  
PER VIVERE  
MEGLIO



COLOGIA



IL PUNTO

## Il rifiuto dei sapori "artificiali"

PIETRO STRAMBA-BADIALE

**L'**ambiente a tavola. Ambiente inteso come produzione di cibi rispettosa dei cicli delle stagioni, dei ritmi della terra, della vocazione dei territori, della sostenibilità dei processi produttivi, senza esasperazioni chimiche, senza diavolerie tecnologiche. Scelta dapprima di pochi, poi - forse - moda, ora domanda crescente di un mercato in rapida espansione. Che chiede, appunto, cibi sani e genuini; vuole recuperare sapori tradizionali, non massificati e non industrializzati; pretende la difesa e la valorizzazione delle produzioni tipiche; è attenta ai valori di difesa dell'ambiente.

Dapprima confinati in una nicchia di negozietti "bio" - spesso gli stessi del circuito del commercio equo e solidale - ora i prodotti "naturali" e tradizionali, o almeno una parte di essi, assurgono ai fasti degli scaffali della grande distribuzione. E mentre da un lato le grandi lobbies industriali, soprattutto tedesche e britanniche, premono per regolamenti comunitari che in nome di un'astratta e presunta igiene rischiano di spazzar via le produzioni tipiche, dall'altro una serie di manifestazioni consente a un pubblico sempre più vasto di riscoprire sapori, fragranze, profumi che si tenevano o si credevano irrimediabilmente perduti.

Tre sono i grandi appuntamenti della seconda metà di quest'anno in Italia: a metà settembre, a Bologna, la dodicesima edizione del "Sana", salone internazionale dell'alimentazione naturale, salute e ambiente; alla fine di ottobre il Salone del gusto, a Torino; a inizio dicembre il secondo Salone dei sapori, a Milano. Tre momenti "alti", di esaltazione e affinamento del gusto, che se da un lato contribuiscono a "educare" un numero crescente di persone, dall'altro mettono in rilievo il grande paradosso di questo processo, teso a conquistare quanti più consensi possibile a un tipo d'alimentazione che, per le sue stesse caratteristiche, non può oggi essere alla portata - in termini sia economici sia produttivi - di tutti, pena il suo stesso smarrimento.

Senza dimenticare che se oggi l'Occidente è ricco e può scegliere come e con che cosa nutrirsi lo si deve in parte proprio all'industrializzazione dell'agricoltura e della trasformazione alimentare, che consente di produrre in condizioni igieniche inimmaginabili fino a qualche decennio fa quantità virtualmente illimitate - ma costosissime in termini di riduzione della biodiversità, di consumo di risorse e di degrado dell'ambiente - di cibo. E in parte ancora maggiore lo si deve a quel sistema di rapina delle risorse naturali e di scambio iniquo che condanna il resto della popolazione mondiale alla sottotutuzione, alla miseria, alla desertificazione delle terre, alle carestie, all'inquinamento e alle guerre tra poveri per l'acqua.

Spazi crescenti sugli scaffali della grande distribuzione per i prodotti garantiti esenti da Ogm e pesticidi  
Norme comunitarie e controlli a tutela dei consumatori

Il fatto

# Il biologico nel carrello

## I cibi naturali conquistano i supermercati

VIOLA LEDDA

I cibi biotecnologici fanno paura, preferiamo la casa nella prateria ai film dell'orrore e chiediamo aiuto alle etichette per individuare i potenziali nemici della gastronomia genuina. Oltre al conteggio spasmodico delle calorie c'è ora un nuovo gioco a premi tra gli scaffali del supermercato: evita l'Ogm, l'organismo geneticamente modificato, quello che gli antibiotech americani chiamano "Frankenfood".

Per facilitare l'uscita dal labirinto, ecco le indicazioni: prodotti biologici garantiti, selezionati e certificati. Fino a pochissimi anni fa, quando le biotecnologie sembravano ancora reclusi in laboratorio, i cibi biologici non avevano ragione di vantarsi: spesso si presentavano come pomodorini rinsecchiti, peperoni ammaccati, pesche un po' marce e kiwi mollicci. Le melanzane lucide e le fragole giganti erano l'ambizione del carrello, le etichette sulle confezioni servivano solo per conoscere i tempi di cottura. Ma la sorpresa delle ciliegie a novembre ha presto lasciato spazio al sospetto, e ecco che le mele col bruco ottengono la rivincita: i cibi biologici rappresentano il prodotto in maggiore espansione nel settore alimentare, proprio nell'anno 2000, quando, secondo storici film di fantascienza, l'uomo si sarebbe nutri-

to di pasticche sintetiche.

«I consumatori oggi sono molto attenti alla qualità e alla provenienza dei prodotti - spiega Claudio Arnoldi, responsabile del settore qualità Esselunga - e preferiscono la genuinità al risparmio». La crescente propensione dei consumatori verso le aziende agricole e gli alimenti naturali, anche quando una carota costa il 60 per cento in più rispetto a quella da supermercato, hanno convinto le grandi catene a inserire il biologico tra le proposte disponibili.

Oggi i cibi biologici non sono più esclusiva di piccole botteghe o negozi specializzati, ma si acquistano anche nei grandi magazzini, ampliando a un segmento di massa l'offerta prima riservata a una nicchia. La Esselunga, una catena di supermercati presente nelle regioni settentrionali, è stata la prima a concedere spazio tra i suoi scaffali, inizialmente solo a pochi fornitori di alimenti dietetici, quindi ampliando la gamma di scelta fino a costituire una produzione diretta.

In tutta Italia, la Coop ha avviato il proprio marchio di confezione per alimenti biologici garantiti. Le produzioni riguardano al momento per lo più il settore ortofrutticolo e degli alimenti per l'infanzia, nonché quello della carne da allevamenti

INFO

### Mozione in difesa degli U'wa

Il leader del centrosinistra scendendo in difesa degli U'wa, la comunità indigena colombiana minacciata dall'arrivo di una multinazionale del petrolio. Walter Veltroni, Pierluigi Castagnetti, Arturo Parisi, Clemente Mastella, Enrico Boselli, Oliviero Diliberto, Giorgio La Malfa, Pino Pisicchio e Grazia Francescato hanno firmato una mozione promossa dai Verdi.

ad alimentazione controllata.

Un prodotto biologico da supermercato costa mediamente il 30 per cento in più rispetto a uno non certificato, a causa dei costi di produzione e d'allevamento più elevati di quelli del sistema intensivo. In compenso offre la garanzia di un prodotto genuino su cui, come stabilito dalla Commissione Europea (regolamento 2092/91; decreto legislativo italiano 220/1995), non sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati né nella fase di produzione né in quella di trasformazione. Sulla confezione devono comparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie: da agricoltura biologica - regime di controllo CE; nome e sigla dell'organismo di

controllo; codice del produttore.

Secondo l'Aduc (Associazione degli utenti consumatori), le grandi catene offrono maggiori garanzie rispetto ai piccoli rivenditori: «A meno che non si conosca personalmente il produttore - dichiara Primo Mastrantonio, responsabile dell'associazione - è meglio diffidare dei prodotti biologici venduti sfusi. La legge, infatti, stabilisce l'obbligo di etichettatura, ma non prevede sanzioni in caso di omissione, e c'è chi ne approfitta».

Il controllo delle produzioni biologiche viene effettuato da appositi organismi autorizzati e riconosciuti dall'Unione Europea (in Italia sono otto quelli riconosciuti), che svolgono controlli periodici sulle aziende, ef-



fettuano analisi sulla produzione e garantiscono l'applicazione dei regolamenti comunitari. Le catene di supermercati, inoltre, hanno un proprio controllo di filiera, che effettua indagini e analisi batteriologiche ulteriori.

Il prodotto biologico, nella maggior parte dei casi, non è stato trattato con pesticidi o altre sostanze chimiche, ma coltivato con sistemi ecologici come la lotta integrata. Il Cabi (Coordinamento aziende biologiche italiane) riporta i dati di uno studio condotto negli Stati Uniti, secondo il quale ogni anno circa seimila americani si ammalano di cancro a causa dei fitofarmaci utilizzati nelle coltivazioni intensive.

Sarà per paura o per gusto, ma la sindrome di Nonna Paperera e la passione per la fattoria sembrano destinate a lunga vita: la torta di mirtilli sintetici non è piaciuta nemmeno agli astronauti.

provocando un innalzamento degli oceani. Ne parla uno studio di Michael Tsimplis, del Centro di oceanografia di Southampton pubblicato sul "New Scientist". Complessivamente, il Mediterraneo s'abbassa di 1,3 millimetri all'anno, e ha già perduto da 3 a 5 centimetri dal 1960.

**Abbonatevi a**

**Et territorio**

Ogni venerdì a casa vostra con **L'Unità**

Per informazioni **Numero Verde 800-254188**  
Dal lunedì al venerdì ore 9-13 / 14-17

per sole 85.000 lire

◆ *Vegetariani per scelta in un mondo di vegetariani per fame*  
ALBERTO CAPATTI  
A PAGINA 4

◆ *Alimentazione e salute L'Aids in Africa si combatte nei campi*  
BENEDETTA SCATAFASSI  
A PAGINA 5

