

Luciano Bergesio

Il Consumatore non se lo merita



*Riflessioni perché
tutti insieme
si costruisca
un
mondo
migliore*

***Cibi sani o basi masticabili
aromatizzate nel futuro
dell'Uomo?***

Collana "La Cultura del Cibo"
Alterlibri - Altermark Editrice - Torino

PRESENTAZIONE DELLA SECONDA EDIZIONE

Anno 2009

Sono passati quattro anni dalla prima uscita di questo libro, ma nulla di positivo c'è da registrare sull'orizzonte della "Cultura del Cibo" se non, in questo ultimo anno, l'impegno vigoroso ed attento del Ministro dell'Agricoltura e dei NAS nella lotta alle contraffazioni alimentari, che sono sempre esistite, ma che erano in buona parte ignorate.

Poi dal mese di settembre dello scorso anno è arrivata anche la crisi "globale" e soltanto i più sprovveduti od i più gretti potevano pensare che tutto questo non sarebbe mai successo, potevano pensare che dimenticando l'economia reale e portando avanti l'inganno finanziario fatto di effimero e di rozza-mente speculativo ci sarebbe sempre stata da qualche parte una "risorsa nascosta" che avrebbe rimesso tutto in ordine, potevano pensare che non sarebbe mai arrivato il momento in cui il meccanismo si sarebbe definitivamente rotto.

C'è un risvolto positivo in questa crisi ed è la riscoperta del ruolo del Consumatore come "primo attore" del mercato, perché pare che non solo il nostro Paese ma anche l'universo mondo abbiano finalmente notato che se il Consumatore "non consuma" l'economia si ferma e si perdono posti di lavoro e se si perdono posti di lavoro non si possono incrementare i consumi.

Pare il gatto che si morde la coda, ma è un'occasione unica per essere ottimisti: adesso che la "società" ha scoperto che bisogna consumare magari si presterà anche un po' più di attenzione al Consumatore ed alla sua formazione.

Utopia o banalità?

Buona lettura

Luciano Bergesio

7 febbraio 2009

Se volete scrivermi le vostre riflessioni sulla lettura di questo libro:

luciano.bergesio@laculturadelcibo.it

IL CONSUMATORE NON SE LO MERITA

Anno 2005

Non c'è Commercio disonesto, non c'è Produzione disonesta, non c'è Oste disonesto, ma la qualità del cibo peggiora ogni giorno e la qualità della vita anche.

Siamo entrati in un circolo vizioso e prima o poi bisognerà uscirne, perché il Consumatore paga con soldi buoni tutto ciò che acquista e spesso ottiene in cambio qualità e servizi sempre più scarsi.

Immaginiamo invece che la "qualità" del cibo quotidiano migliori improvvisamente: ogni operatore del mercato continuerà a guadagnare e prosperare domani come oggi, ma il Consumatore avrà notevoli benefici, che oggi non ha.

L'artefice del cambiamento può essere soltanto il Consumatore, diventato più attento, più esigente e meno credulone: deve far sorgere finalmente la sempre troppo dimenticata "domanda dal basso", migliorando la sua cultura dell'alimentazione e del "buon vivere", la sua conoscenza dei fatti quotidiani e l'attenzione verso la sua borsa della spesa.

Un po' di utopia, un po' di realismo e un po' di necessario pragmatismo: così è questo thriller alimentare, che ho scritto dalla parte del Consumatore, ricordando con rabbia alcune delle mie esperienze.

Ho provato ad immaginare cosa la Produzione amerebbe fare, cosa la Distribuzione potrebbe fare e cosa l' Agricoltura dovrebbe fare.

Ho anche provato a dare razionalità al mio modello di CULTURA DEL CIBO, basato su tre principi fondamentali: il cibo non può essere inteso come un "bene di largo consumo", è necessaria la "par condicio tra Consumatore e pubblicità al prodotto alimentare" e la Filiera Agroalimentare ha una "componente etica imprescindibile" in quanto è legata alla salute, alla gioia di vivere ed al benessere dell' uomo.

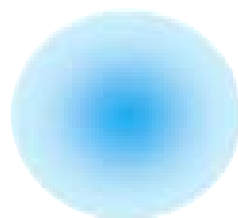
Infine ho dedicato l' epilogo al progetto delle "Basi Masticabili Aromatizzate", cibo senz'anima, unica vera risposta al degrado totale della qualità dell' alimentazione, cambiamento epocale nello stile di vita.....

Fortunatamente in tutti questi anni Slow Food ha presidiato il ricordo del "gusto" e del piacere conviviale ed ha rilanciato un messaggio che rischiava di essere travolto dagli eventi.

Che sia giunto il momento di invertire la rotta sulla qualità e di fare il "patto etico" tra tutte le componenti del mercato per ricostruire il passato in un futuro migliore ?

Luciano Bergesio

23 maggio 2005



PROLOGO

*Ogni giorno qualcosa sfugge al nostro controllo, perché gli dedichiamo
sempre meno tempo e attenzione.*

I riferimenti a fatti, eventi e persone descritte in questa parte del libro, fanno parte della mia esperienza professionale, sviluppatasi a partire dal 1978, anno in cui decisi di intraprendere l'attività di consulente di marketing e di immagine per l' Industria alimentare: come tali sono volutamente generici, per non violare il segreto e la deontologia professionale, che sono sempre stati alla base della mia attività, nel rispetto del Cliente e del know-how acquisito insieme.

Cibo senz' anima

Nel gennaio del 1995, dopo molti anni di riflessione sul rapporto tra cibo e qualità della vita, presentai ad un gruppo di Imprenditori un progetto di marketing "etico" per il mercato alimentare.

L' obiettivo strategico era la creazione di un vero codice di lealtà tra Produttori Alimentari e Consumatori, che garantisse questi ultimi sulla qualità del cibo acquistato e sul controvalore effettivo del denaro speso per il cibo medesimo.

Lo scenario di marketing con il quale mi misuravo quotidianamente nell'attività professionale diventava sempre più preoccupante.

Da anni avvertivo nel mercato la tendenza a comprimere i prezzi dei prodotti alimentari in modo ingannevole per il Consumatore, abbassando la qualità con l' utilizzo sempre più marcato di tecnologie, additivi e sostanze estranee alla storia dei singoli prodotti.

La Grande Distribuzione, grazie al suo potere d' acquisto, imponeva all' Industria Alimentare prezzi e condizioni di fornitura sempre più dure, senza eccessive attenzioni alla "Qualità Reale" del cibo da vendere.

L' Industria, per rispondere a queste pressioni, stava poco per volta perdendo la sua autonomia imprenditoriale, senza trovare una base "etica" certa, lavorando non più per il benessere del Consumatore ma per il rapporto tra qualità e prezzo richiesto dall' intermediazione commerciale.

Con l' apertura dei magazzini Discount, a cavallo degli anni novanta, era nato anche il mito dei prodotti alimentari da "primo prezzo", cioè al prezzo più basso che si può, purché mangiabili senza pericolo di guai immediati (*fenomeno che purtroppo si sta riproponendo ancora con maggior forza oggi e che potrebbe avere effetti molto pesanti anche sulla salute del consumatore*).

Mi diceva spesso un vecchio amico, piccolo produttore ormai pensionato, che, per poter continuare a lavorare, non utilizzava più un listino di vendita ma chiedeva ai suoi interlocutori commerciali a quale prezzo volessero acquistare il suo prodotto: tanto, commentava, poi **"in laboratorio ci sono io e con un po' di additivi aggiusto i costi"**.

Ha chiuso nel 1998 la sua piccola azienda, stanco di non poter più produrre "Qualità Reale" e dire che era conosciuto fino ad allora per l' eccellenza delle sue specialità alimentari.

Ipotizzavo per gli anni a venire uno scenario totalmente nuovo, con la perdita progressiva della vera identità del cibo, sempre più sterile e manipolato e sempre più lontano dal vissuto reale immaginato e pensato dal Consumatore.

Stimavo probabile un futuro aumento delle allergie e delle intolleranze alimentari, perché l' organismo si sarebbe progressivamente indebolito, privato di possibili anticorpi dall' astaticità dei cibi e pressato dall' assunzione sempre più massiccia di ingredienti e additivi non naturali, aggiunti ai cibi medesimi, mescolati tra di loro e non facilmente assimilabili.

Beninteso la mia attività professionale si era sempre svolta nella consulenza di marketing all' Industria Alimentare, anche se era forte il ricordo dei corsi frequentati ad Agraria e Farmacia e l' attività svolta come collaboratore di una Casa Farmaceutica a diretto contatto con le patologie più frequenti, riscontrate giornalmente dai Medici.

Venni stimato, allora, un visionario o pressappoco.

Non fu preso in alcuna considerazione il mio progetto di codice di lealtà verso i Consumatori, promosso dalle Aziende Alimentari, pubblicizzato al grande pubblico come momento di formazione e presentato alla Distribuzione Moderna come barriera oltre la quale non si sarebbe potuto discutere il prezzo e la qualità del "cibo sano".

Probabilmente non venni compreso, la mia riflessione di uomo di marketing e non di medico forse aveva anticipato i tempi.

Era il 1995, non andai oltre nella mia analisi, ma rimasi fermamente convinto dei principi sociali su cui avevo fondato la mia idea "etica" di Industria Alimentare, con meno pubblicità psicologica e più "Qualità Reale".

Decisi di dedicare il mio interesse all' Agricoltura Biologica ed alla trasformazione dei prodotti da essa derivanti, indagando e sperimentando gli standard di qualità che avevo in mente, ritenendoli socialmente corretti.

Ho provato anche direttamente, come Imprenditore in proprio, ad applicare in produzione questi concetti ed a sviluppare questo comportamento sul mercato, ma ho trovato solo ostilità, incomprensioni, invidia e porte chiuse, che mi hanno costretto ad interrompere traumaticamente questa esperienza, con il fallimento non voluto della mia Impresa.

In tutti questi anni nessuno ha pensato più al Consumatore e alla sua salute, che le buone regole del marketing alimentare vorrebbero fosse al centro del mercato.

In tutti questi anni la spinta forzata, attraverso la pubblicità, verso nuovi consumi e nuovi stili di vita (il telefonino, i viaggi, i canali privati,...) e gli aumenti spropositati in alcuni settori (l' automobile, la benzina, l' energia,...) hanno sottratto risorse importanti da spendere nell' alimentazione ed hanno spinto il Consumatore a comprimere la spesa alimentare quotidiana, privilegiando il prezzo basso a scapito della qualità.

Si è persa progressivamente l' attenzione alla "Qualità Reale" del cibo e della materia prima con cui viene prodotto e l' Industria ha fatto un uso sempre più massiccio di ingredienti e additivi di ogni specie per abbassare il prezzo nel tentativo di non intaccare i propri margini.

Le intolleranze alimentari sono aumentate a dismisura, diventando un vero problema sociale, con costi altissimi per la comunità.

Allarmi sui pericoli alla salute derivanti dai disordini alimentari si susseguono, scandali sulla mala gestione delle fonti del cibo, da mucca pazza agli ormoni, anche.

All'orizzonte non si vedono prese di posizione chiare ed interventi efficaci per ridare al cibo quotidiano la "Qualità Reale" che eticamente dovrebbe avere.

Questo libro non ha pretese scientifiche e non vuole fare inutile allarmismo: è scritto dalla parte del Consumatore, cercando di essere semplice e comprensibile, per far sì che, ai soldi che vengono spesi per l'alimentazione, corrisponda la "Qualità Reale" sperata e dovuta.

Vuole essere un approccio consapevole per chi pensa che il rispetto per il proprio benessere fisico e per quello dei propri cari non sia delegabile all'Industria, alla Distribuzione, alla Pubblicità o allo Stato, ma richieda un'attenzione costante e quotidiana.

Vuole dare un piccolo contributo per il nuovo quadro di riferimento alla "sicurezza alimentare", previsto dal Regolamento CE 178/2002, ricordando che sicurezza alimentare deve essere prima di tutto "Qualità Reale" e non soltanto "cibo che non avvelena", come purtroppo molti tecnologi alimentari e parte della Scienza vorrebbero intendere.

E' dedicato a chi pensa che debba essere garantito ai propri figli un futuro senza guerre e senza terrorismo, ma anche senza malattie o sofferenze, evitabili con una attenzione maggiore al cibo, alla quotidianità ed al vivere insieme in armonia.

Vuole anche essere uno stimolo e lanciare una speranza per il Consumatore: l' Educazione Alimentare è alla portata di tutti, basta un po' di buona volontà ed un' attenzione migliore al cibo che portiamo in tavola, alla lettura delle etichette, alle scelte nutrizionali che ogni giorno facciamo, alle risorse che destiniamo alla nostra alimentazione, alla programmazione dei nostri menù famigliari,.....

Dobbiamo ridare un ruolo ed uno spazio appropriato alla "CULTURA DEL CIBO" intesa non come moda ma come esigenza imprescindibile per il nostro equilibrio e quello della nostra famiglia, recuperando attenzioni ed interessi personali, che il vivere caotico dei nostri tempi ed i problemi quotidiani hanno allontanato da noi stessi.

Dobbiamo lavorare tutti perché si torni a guardare con ottimismo alla qualità della vita, perché si torni a recuperare quel valore, spesso dimenticato, dello stare insieme e del buon vivere.

Dobbiamo chiedere a gran voce “cibi sani” per non doverci rassegnare ad un futuro di “basi masticabili aromatizzate”¹, cibo senz’ anima e senza storia, salutisticamente inerte, in grado soltanto di garantirci l’ apporto della nutrizione per sopravvivere senza gusto, senza personalità e senza soddisfazioni.

Abbasso le “basi masticabili aromatizzate”, viva la sana alimentazione, la buona cucina, il buon cibo e la gioia di vivere !

¹ Potete trovare la spiegazione di questo nuovo termine alimentare a pagina 125. Non andateci subito perché perdereste il “filo conduttore” di tutto il libro.

Il cibo quotidiano è un prodotto di “largo consumo” ?

La logica del libero mercato ci ha abituati all’ idea che il cibo quotidiano sia un bene di largo consumo, cioè un prodotto finito da utilizzare in quanto tale, e che come tale vada interpretato.

Il Consumatore è stato lasciato completamente solo di fronte alla pressione del mercato alimentare, senza avere l’ educazione necessaria per un corretta comprensione della “Qualità Reale” del cibo, che quotidianamente gli viene offerto dalla pubblicità, dalle offerte promozionali o più semplicemente dall’ esposizione sui punti vendita.

Nessuno gli ha mai spiegato come interpretare i diversi ingredienti che compongono un cibo e perché vengono aggiunti coloranti, conservanti, amidi, caseine e derivati dal latte, esaltatori di sapidità e ogni altra sostanza identificata con sigle o descrizioni generiche e levantine.

Il Consumatore, per tutti gli altri beni di largo consumo, ha precisi criteri per il loro acquisto e indicazioni chiare sul loro uso, per il cibo no.

Nessun uomo, di taglia forte, acquisterebbe una camicia di taglia piccola, ben sapendo che non riuscirebbe mai ad indossarla o viceversa.

Chiunque acquisti un asciugacapelli viene informato di non accenderlo con i piedi bagnati e comunque ha la garanzia che, se si verifica un corto circuito, l'apparecchio si spegne per evitare danni alla sua persona.

Se acquisto un libro e la trama non mi piace, smetto di leggere, lo richiudo, lo regalo ad un amico o lo butto via, senza che mi abbia arrecato danni o abbia turbato la mia vita.

Qualsiasi prodotto di largo consumo viene corredato con le istruzioni per l'uso ed il certificato di garanzia rilasciato dal Produttore: il Consumatore ne percepisce chiaramente la funzione e, se soddisfa un suo bisogno, lo acquista per utilizzarlo tal quale gli appare, conoscendone bene il suo funzionamento e le ragioni per cui lo ha scelto.

Il cibo, al contrario, non è mai accompagnato da un "certificato di garanzia" ma viene acquistato per essere "mangiato", cioè per essere ingerito e trasformato dal nostro organismo, che ne dovrebbe ricavare nutrimento, energia e calore, cioè vita.

Se il cibo non è buono, se i suoi ingredienti non sono sani, se gli additivi con cui è prodotto non sono naturali, l'organismo ne patisce, la salute e la gioia di vivere ne hanno un danno.

Per il cibo, a differenza di tutti gli altri prodotti che possiamo acquistare, non dovrebbe essere importante l'aspetto esteriore ma cosa esso realmente contiene e quale impatto ha il suo contenuto sulla salute di chi lo consuma, cioè qual è la sua "Qualità Reale".

Ecco perché sono convinto che sia giunto il momento di affermare con forza questo principio:

"il cibo, qualunque esso sia, non è un prodotto finito, un bene di largo consumo, ma un semi-lavorato, che viene sottoposto nell'organismo, quotidianamente, ad una trasformazione i cui effetti positivi o negativi sono direttamente legati alla sua composizione, alla sua modalità di produzione ed alla qualità, quantità, compatibilità e salubrità dei suoi ingredienti".

Dobbiamo valutare con molta attenzione questo aspetto, perché di regola mangiamo quotidianamente e contemporaneamente cibi di diversa natura, prodotti nei modi più disparati, i cui ingredienti si sommano durante la digestione, creando reazioni che spesso non conosciamo e che il nostro organismo potrebbe anche non tollerare od essere forzato a tollerare.

Non voglio entrare nel dibattito sulla compatibilità tra cibi diversi e sull'abbinamento ottimale dei cibi secondo le varie teorie nutrizionalistiche, che pure hanno un loro preciso fondo di verità.

Importante è considerare il cibo come prodotto semi-lavorato in relazione a tutti gli ingredienti di cui è composto e valutare la possibile interazione,

nell'organismo, tra ingredienti, additivi e residui chimici contenuti in cibi diversi, mangiati nello stesso pasto o nel corso della stessa giornata.

La legislazione alimentare ammette per ogni specifico cibo l'uso di determinati ingredienti, additivi, antiossidanti e conservanti, tutti ben individuati, ma i cui effetti sull'organismo a volte sono anche o ancora abbastanza sconosciuti.

Per tutte queste sostanze viene indicata, di norma, la percentuale massima utilizzabile nella produzione di ogni cibo (cioè non tenendo conto che normalmente si consumano cibi diversi insieme) che ragionevolmente dovrebbe essere stata calcolata nella misura in cui non possa essere nociva (o che si stima non nociva) per la quantità normalmente mangiabile ad ogni pasto di quello specifico cibo.

Non indica però la quantità massima che può essere assunta in contemporanea dall'uomo per ogni pasto o snack, perché lo stesso additivo o conservante potrebbe essere contenuto in molti prodotti alimentari mangiati insieme, che quindi potrebbero sommarsi nel nostro stomaco e potrebbero produrre reazioni probabilmente mai indagate.

Esaminiamo, ad esempio, il caso dei troppo abusati derivati dal latte², presenti ormai, sotto varie forme, secondo stime attendibili, nel 50% dei cibi industriali non lattiero caseari ed ammettiamo che nel cibo A sia permesso nella misura del 2%, nel cibo B del 3% e nel cibo C dell'1%.

² Possono essere indicati in etichetta come polvere di latte, caseinati, caseina, lattosio, siero di latte,

Se per combinazione a cena un Consumatore abbina i tre cibi, mangiandone cento grammi di ognuno, la quantità totale di derivati dal latte che il suo stomaco dovrà digerire sarà pari a 6 grammi, cioè un bel quantitativo di caseine pure, che corrispondono, per la parte proteica, a circa due bicchieri di latte intero, tenuto conto che sono disidratate.

Per il povero Consumatore il risultato finale di questa cena è quello di essersi bevuto, pur non volendolo, l'equivalente di due bicchieri di latte, senza che il suo cervello, non vedendo materialmente il latte, abbia inviato l'input allo stomaco "**attenzione devi digerire anche il latte**", prima mossa necessaria per attivare gli enzimi deputati ad una corretta digestione delle proteine del latte medesimo.

Chi può dire se il pazzesco aumento delle intolleranze al latte ed ai suoi derivati (pare che ormai tocchi più del 20% della popolazione italiana) non nasca proprio da questo abuso costante e reiterato del latte e dei suoi derivati in quasi tutti i cibi industrializzati ?

Chi può dire se il nostro stomaco, stufo di dover digerire costantemente latte che la bocca non pensa di aver mangiato, che il naso non ha annusato, che l'occhio non ha visto e che il cervello non ha focalizzato, non si stanchi e ad un certo punto della vita dica "**Basta non ne voglio più sapere del latte e dei suoi derivati !**" facendoci diventare, improvvisamente e senza alcuna ragione apparente, intolleranti.

Quando parlo con amici di questa possibilità, la definisco come la teoria dello "**schioppone**", cioè il rifiuto improvviso e definitivo del nostro orga-

nismo ad un superlavoro sommerso e non voluto, rispetto a determinate sostanze, che non è più in grado di avvertire con i suoi sensi.

La stessa riflessione sulla nascita delle intolleranze vale per gli zuccheri, altro ingrediente che troviamo spalmato sulla stragrande maggioranza del cibo industriale, per i glutammati, per il glutine, per il pepe e, più in generale, per tutta l' altra ingredientistica, purtroppo di uso ormai generalizzato e scriteriato nel cibo industrializzato.

Ancora peggiore è la situazione rispetto a tutte le sostanze chimiche utilizzate come conservanti, coloranti, antiossidanti, correttori di acidità, emulsionanti, stabilizzanti: non solo possono sommarsi come quantità contenute nei singoli cibi mangiati insieme e quindi superare i livelli di guardia previsti per la salute, ma potrebbero anche interagire, creando nell' organismo umano accumulo, sedimentazione e possibili reazioni negli organi più delicati (fegato, reni,...).

Buon ultimo bisogna prendere in considerazione altre sorprese non volute ma che possiamo trovare nel cibo a nostra insaputa, quali residui di antibiotici, di ormoni, di pesticidi, di anabolizzanti, proibiti dalla legge ma utilizzati dai soliti produttori disonesti, che sono il vero enigma del **mercato**.

E che dire di tutti i prodotti riciclati e contraffatti che l' attività meritoria dei NAS in questi ultimi mesi sta fortemente portando a galla, facendo scoprire al Consumatore un mondo sommerso e inquietante?

Ecco perché, a mio avviso, il cibo non può essere considerato un bene di largo consumo, ma deve essere assolutamente visto come un prodotto che

viene successivamente scomposto nei suoi componenti originali e sottoposto nel nostro organismo a diverse trasformazioni, che potrebbero anche interagire tra di loro.

Ecco perché sarebbe necessario che ogni Produttore rilasciasse un vero e proprio “**certificato di garanzia**” per il cibo prodotto, che garantiscesse il Consumatore su come è stato prodotto e su quale sia la provenienza e la composizione di tutti i suoi ingredienti.

E' mia convinzione che sia sempre più evidente il rapporto tra cibo e salute e tra frequenza di assunzione non voluta di una determinata sostanza e nascita dell' intolleranza alimentare verso la sostanza medesima.

Il Consumatore deve diventare sempre più consapevole della necessità di dedicare maggiore attenzione alla spesa quotidiana ed alla scelta della qualità dei cibi che vanno a comporre la sua alimentazione, cercando non di risparmiare sul cibo, che ha dirette conseguenze sulla sua salute e sulla sua gioia di vivere, ma **alternando cucina povera con cucina ricca** e controllando maggiormente altre spese voluttuarie, dettate più dagli stili di vita spinti dalla pubblicità che non da effettive esigenze di consumo.

Le Autorità pubbliche, da parte loro, così come hanno iniziato meritoriamente con le contraffazioni e con i prodotti riciclati, devono dedicare più attenzione alla prevenzione dei disordini alimentari non voluti dal Consumatore ed alla sua corretta e doverosa informazione, fissando regole precise per tutti i Produttori.

Nell' industria farmaceutica è obbligatorio lo studio dell' interazione tra le diverse sostanze chimiche, contenute in farmaci che potrebbero anche essere assunti insieme: nei bugiardini³ spesso si legge ***“attenzione l' uso in contemporanea della tal sostanza con la tal' altra può generare effetti collaterali”*** oppure ***“attenzione si sconsiglia questo prodotto per chi ha un regime controllato degli zuccheri”***.

Niente di tutto ciò accade per gli ingredienti aggiunti ai singoli prodotti alimentari, che non fanno parte della loro natura specifica e per tutte le sostanze chimiche utilizzate nella produzione industriale o ancora peggio, come sta accadendo troppo spesso nell' orto-frutta, per la conservazione e l' abbellimento *(a proposito, dovremo smetterla di pensare che per il cibo l'occhio deve avere sempre la sua parte in modo acritico e che qualsiasi tipo di orto-frutta debba sempre essere disponibile tutto l' anno, alla “faccia” delle stagioni e delle produzioni locali)*.

Riflettiamo anche sul dolciario e sullo snack, dove la forzatura della pubblicità ha generato consumi molto forti su particolari settori della popolazione, quali i bimbi, senza fornire ai genitori allarmi precisi sull' ingestione costante, attraverso questi alimenti, di zuccheri, grassi e derivati dal latte, forse una delle probabili cause del forte incremento dell' obesità infantile e senza fare una chiara campagna di messa in relazione di questi prodotti con l' altro cibo assunto giornalmente dai bimbi o dai ragazzi *(ad esempio, se mangio molti zuccheri a merenda, devo equilibrare quello che mangio a cena,...)*.

³ Vengono simpaticamente definiti così, nel gergo, i foglietti di spiegazione che si trovano all' interno di ogni confezione di specialità medicinali.

Il Consumatore deve essere aiutato a diventare più consapevole, ma devono anche essere fissate nuove regole sull' etichettatura, sull' informazione tecnica sui singoli cibi e sulla pubblicità dei prodotti alimentari, che salvaguardino e tutelino la buona fede e la salute in modo più incisivo.

In attesa che qualcuno lo aiuti a diventare più informato, come prima difesa, al Consumatore oggi non resta che cercare di scegliere cibo sempre più "pulito", cioè con il minor numero possibile di ingredienti estranei alla materia prima del cibo che vuole acquistare e con il minor numero possibile di conservanti, antiossidanti, coloranti, correttori di acidità,...

Ricordiamoci comunque che il cibo più buono è quello più semplice, che possibilmente ci produciamo in cucina a partire dalla materia prima, non quello con conservanti, coloranti, emulsionanti, correttori di acidità, stabilizzanti, esaltatori di sapidità,..... e chi più ne ha più ne metta, che la pubblicità ci esalta, convincendoci che non abbiamo tempo per autoprodurci simili prelibatezze !

Ricordiamoci ancora che cucinare è un "atto d'amore" verso i propri cari e verso se stessi e che la cucina più sana e più semplice non richiede molto tempo, ma soltanto passione ed attenzione per la salute, la gioia di vivere ed il benessere della nostra famiglia, anche se siamo single!

L'etica della Filiera Agroalimentare

Non siamo obbligati a possedere un'auto, non siamo obbligati a vestirci di blu, non siamo obbligati ad usare il telefonino, però dobbiamo mangiare tutti i giorni.

Il mercato alimentare è atipico, perché i grandissimi volumi di vendita sono generati non solo dal rapporto tra domanda e offerta ma anche dalla necessità, per ognuno di noi, di consumare quotidianamente una certa quantità di cibo.

Oggi si fa un gran dibattito sulla sicurezza alimentare, come risposta agli scandali che hanno offuscato il mercato in questi anni e come premessa per un futuro migliore.

Il rapporto tra cibo e salute dovrebbe essere ormai indiscusso.

Molti sono i regolamenti che quasi ogni giorno vengono emessi dalla Comunità Europea o dai singoli Stati membri sull'etichettatura dei prodotti alimentari, sulle norme di produzione, sulla tutela delle denominazioni di origine, sulla regolamentazione della distribuzione, sui controlli a garanzia dei Consumatori.

Le regole sono sempre più restrittive, ciononostante le violazioni sono sempre all'ordine del giorno, in costante aumento, e la qualità del cibo è sempre meno "reale" e più "psicologica" a tutto danno del Consumatore.

Sono sempre più convinto e da anni mi batto per affermare questo secondo principio:

“Per l'obbligatorietà del consumo e per il rapporto stretto e connesso con la salute dell'uomo, “la Filiera Agroalimentare⁴, in tutte le sue componenti dell'Agricoltura, dell'Industria e della Distribuzione, deve avere un “Codice Etico” e non può applicare al cibo le regole classiche del libero mercato, in cui la concorrenza non ha limiti e la produzione di ricchezza prescinde dalla qualità e dalle prestazioni dei prodotti finiti”.

Questo significa che tutta la Filiera produttiva deve rispettare un percorso virtuoso, indenne da ogni sofisticazione, che ogni Operatore deve avere radicato nella coscienza il **“codice etico”** verso il Consumatore e che la Legislazione Alimentare dovrebbe ribadire con forza e priorità questo principio, per tutelare la salute ed il benessere dell'uomo e prevenire ogni possibile frode materiale o morale verso il Consumatore medesimo.

Affermare con forza il principio “etico” della Filiera Agroalimentare significa impedire ad ogni operatore di massimizzare in modo incontrollato i propri profitti a scapito del Consumatore finale, ma significa anche offrire

⁴ Per Filiera Agroalimentare si intende tutto il percorso che il cibo fa per raggiungere la nostra tavola, cioè la produzione della materia prima, la produzione degli ingredienti, le lavorazioni cui è sottoposto, i trasporti con cui viene movimentato e le modalità di vendita con cui lo acquistiamo: quindi coinvolge Agricoltura, Industria di Trasformazione e Distribuzione.

ad ogni operatore una missione aziendale nuova, in cui coesistano lo sviluppo del business con l'etica della produzione.

Se stimulate dal Consumatore e dalla Distribuzione, le Aziende Alimentari e l'Agricoltura sanno produrre bene e ne hanno la volontà, purché siano di fronte a regole chiare e paritetiche, che fissino per ogni merceologia parametri certi e non eludibili dalla disonestà di qualche concorrente.

Va ricostruito un sistema di rapporti virtuosi nel mercato, per frenare il degrado della qualità del cibo, con una presenza più attenta dello Stato, non sottoforma di "repressione" ma di **"prevenzione"** e delle Organizzazioni di Categoria (Agricoltura, Industria, Distribuzione) non con la veste di "tutela di interessi di parte" ma di **"promotori del comportamento etico"**.

Il problema va risolto alla fonte, premiando chi opera correttamente nella Filiera e punendo in modo sostanziale chi "bara" sapendo di barare.

Per tutti vale l'esempio della zootecnia: l'utilizzo di ormoni e di anabolizzanti per gonfiare la carne e migliorare il rendimento dell'allevamento è proibito da anni, però chiunque frequenti questi mercati sa ed è consapevole che è prassi normale, purtroppo, ancora per molti.

Così gli Allevatori seri ed i Macellai seri, e fortunatamente sono tanti, che si impegnano a gestire bene e correttamente la loro attività, sono fortemente penalizzati rispetto ai concorrenti disonesti e, quando succede uno scanda-

lo più allargato, subiscono danni ingenti e disastrosi per il crollo dei consumi, pur non avendone alcuna responsabilità.

Se però tutti i Consumatori, quando mettono in padella una fettina di carne e la vedono squagliarsi come neve al sole, tornassero al punto vendita in cui l' hanno acquistata e protestassero, probabilmente il mercato degli "Allevatori disonesti" e dei "Macellai superficiali" si ridurrebbe e si tornerebbe al rispetto reciproco: troppo spesso dimentichiamo i nostri diritti di Consumatori e cediamo alla pigrizia o alla rassegnazione, dimenticandoci che "**alzare la testa**" significa voler bene ai nostri figli ed alle generazioni future.

Ribadire il ruolo etico della Filiera Agroalimentare significa far sottoscrivere a tutti gli operatori, ancor prima del rispetto doveroso delle regole fissate dalla legge, un patto in cui diventa vincolante il proprio impegno a non "barare" e ad escludere in modo permanente dal mercato chiunque agisca in violazione di tale patto.

La mia convinzione è che sia più importante, a livello motivazionale, una forte censura morale preventiva che molta repressione quando ormai i danni sono fatti e soprattutto non sono misurabili in tempi brevi, quali quelli portati alla salute.

Ricordo con molta dolcezza un conoscente, piccolo produttore alimentare con il vizio di artificializzare un po' i suoi prodotti, che, dopo lunghe discussioni fatte insieme su come avrebbe potuto rendere virtuosa la sua Azienda e dopo aver scelto questa strada per lui più faticosa ma, rivelatasi poi, più ricca di riconoscimenti, un giorno mi disse "***l' aspetto più bello***

della mia scelta è che al mattino, quando mi faccio la barba, mi guardo allo specchio e non mi faccio più schifo, anzi mi fa piacere vedermi !”

Lo cito sempre, perché era il classico piccolo imprenditore che pensava soltanto che il *business fosse il business* e che ha scoperto, pur continuando a guadagnare bene, l' esistenza di un altro modo di fare imprenditoria nel mercato alimentare, curando la qualità ed il rapporto con i Consumatori.

E' chiaro che va rivisto anche il ruolo dell' Autorità preposta alla vigilanza ed ai controlli, con molta più azione preventiva e molta più attenzione etica al ruolo del cibo.

Fondamentale è creare un quadro legislativo ed un regolamento chiaro che permetta alle Autorità, che operano sul campo, di entrare nel merito merceologico dei singoli prodotti alimentari, offrendo loro strumenti di valutazione innovativi, quali i rapporti tra costi di produzione e prezzo di vendita, tra valore della materia prima e costo finito del prodotto, conferendo loro il potere di bloccare le vendite di prodotti che non rispondano a minimi tabellari di resa della materia prima (quanto olio extra vergine di oliva si vende a E 2,99 quando il minimo costo alla fonte per prodotto non certamente di alta qualità è di molto superiore ai 4 Euro! Solo per citare un esempio).

Bisogna ridare voce e forza a tutti quegli Imprenditori onesti che intendono produrre bene, bisogna far sì che il cibo industrializzato non sia depauperato con utilizzo di sostanze estranee e che la materia prima con cui viene prodotto sia quella che il Consumatore si aspetta di acquistare.

Tutto ciò non significa creare “dirigismo” e violare le regole del libero mercato e della concorrenza, significa soltanto essere coscienti che, a differenza di tutti gli altri settori produttivi, **la Filiera Agroalimentare ha una componente “etica” imprescindibile, fatta di valori non solo commerciali ma sociali ed umanitari**, che toccano direttamente la salute, il benessere, la vita dell’uomo e la sua gioia di vivere.

Dimmi cosa mangi e ti dirò come stai

Nell' immaginario del Consumatore ogni cibo ha un vissuto che risale alla storia del prodotto, alla tradizione locale, al modo di prepararlo nella famiglia di origine, alle ricette pubblicate sui vari giornali, alle trasmissioni di cucina della televisione e, più in generale, alla sua natura intrinseca e specifica.

Quando acquistiamo il cibo quotidiano non pensiamo che possa essere diverso dal vissuto che gli attribuiamo.

Se è salame sarà fatto con carne e lardo, se è formaggio con del buon latte, se è maionese con olio e uova, se è yogurt con fermenti lattici, se è olio imbottigliato a Oneglia con olive liguri, se è Limoncello con buoni limoni,.....

Non pensiamo che possa contenere altri ingredienti per noi impensabili, che possa provenire da luoghi diversi da quelli indicati, che la sua natura non sia quella che appare o che in realtà sia proprio diverso da come lo immaginiamo.

Anche il Consumatore più disincantato, quello che abitualmente ti risponde *"figurati con cosa vuoi che sia fatto il cibo che compro"* in cuor suo pensa che non sia così, se no non lo avrebbe mai acquistato.

Purtroppo, la mancanza di un ruolo etico della Filiera Agroalimentare e la forte spinta verso il basso dei prezzi ha generato un utilizzo improprio dell'ingredientistica ammessa nella preparazione industriale del cibo, che è diventata da corollario parte integrante del prodotto stesso, snaturandone i suoi contenuti.

In generale ingredienti quali la polvere di latte ed i suoi derivati, gli zuccheri, la soia ed i suoi derivati, gli addensanti, gli amidi, i glutammati, le proteine di sintesi, gli antiossidanti, i conservanti, le droghe o spezie, che dir si voglia, sono diventati, come meglio vedremo più avanti, altrettanti strumenti efficaci per trattenere acqua all'interno dei prodotti, aumentandone il peso e quindi abbassando il costo della materia prima, nonché utili accorgimenti per ridare gusto e sapore al cibo dopo questi trattamenti.

Non siamo in presenza di sofisticazioni alimentari vere e proprie, perché quasi sempre si tratta di sostanze chimiche o manipolate chimicamente, dichiarabili in etichetta, ammesse all'origine dalla legislazione alimentare per scopi ben identificati.

La realtà è che oggi sono utilizzate al solo scopo di abbattere i costi di produzione, perché la commercializzazione possa avere maggiori margini, perché si regga meglio il confronto sulla concorrenza, per vincere la battaglia dei prezzi, perché la distribuzione a volte lo impone,....

Spesso mangiamo cibi che non sono più quello che crediamo e soprattutto con ingredienti che non pensiamo contengano.

Glutammati, caseinati, amidi, zuccheri, proteine di soia, fecole, usati singolarmente o mescolati tra di loro, sono frequentemente presenti nelle specialità di salumeria, di gastronomia pronta, in alcune specialità lattiero casearie, in salse e condimenti pronti, in molte bevande, in cibi precotti di qualsiasi genere, da friggere, da bollire, da spalmare o più semplicemente da riscaldare.

Conservanti, coloranti, antiossidanti, correttori di acidità ed altri ammendicanti chimici di tal genere, la fanno da padroni probabilmente nell'ottanta per cento dei cibi industrializzati e nell'orto frutta (non esistono statistiche in proposito, ma è lecito pensarlo).

In contemporanea sono cresciute le intolleranze alimentari ed oggi si parla di circa il 20% della popolazione italiana intollerante alle proteine del latte, del 4% intollerante ai glutammati, dell'1% intollerante al glutine, del 25% con regime controllato degli zuccheri, del 21% con regime controllato del sale, di obesità in costante crescita, di diabete come "problema sociale",.....mentre ora qua, ora la si scopre che vengono usate anche sostanze potenzialmente cancerogene, come il recente caso del colorante "Sudan I" che dava un bel rosso a salumi, condimenti e sughi pronti, paste alimentari e ogni altro "bendiddio" che avesse quel bel colore vivace!

Il mio approccio al problema non è scientifico ma è una teoria delle probabilità, che ritengo fortemente possibile.

Mettiamo in correlazione gli stili e le abitudini, ormai purtroppo consolidate, al consumo di specialità alimentari industriali, di cibi pronti o di pasti

fuori casa a base di panini o di catering e la loro collocazione nell'arco temporale della giornata.

Ricordiamoci che il nostro organismo è quanto di più perfetto sia mai stato creato e che la buona digestione avviene perché il mio occhio vede il cibo, il mio naso lo annusa e la mia bocca lo gusta, mandando tutti e tre le informazioni al cervello, perché predisponga il mio stomaco al suo giusto lavoro.

Per il mio benessere fisico devo quindi sempre sapere cosa mangio, in modo che il mio organismo non riceva inutili sorprese e sollecitazioni improvvise a digerire qualcosa che razionalmente non gli ho comunicato.

E allora, se mangio latte o suoi derivati al mattino, come storicamente una volta si faceva a colazione, e poi, senza saperlo, li rimangio nello snack di metà mattinata e ancora a pranzo, a merenda e infine a cena, il mio organismo sopraffatto dall'accumulo e dal continuo lavoro per assimilarli, senza esserne stato avvertito, potrebbe dire *"basta"* e farmi diventare improvvisamente intollerante alle proteine del latte ?

Ed ancora, se assumo zuccheri di varia natura, anche quando penso di non mangiarli, al mattino, a pranzo, a merenda e a cena, oltre a quelli che normalmente utilizzo nel caffè, cosa succede al mio organismo ?

Oppure se consumo costantemente amidi, derivati dal frumento, pepe, soia e suoi derivati con cibi in cui non penso che vi siano, quale effetto avranno, alla distanza, sul benessere fisico e sulla mia gioia di vivere ?

E se mangio contemporaneamente cibi che hanno conservanti, coloranti, glutammati e antiossidanti di diverse origini e formulazioni chimiche, quale

guazzabuglio potrebbe succedere nella mia digestione e soprattutto in organismi più reattivi ma più vulnerabili come quelli dei bambini o delle persone anziane ?

E infine se nella carne, nel pesce di allevamento, nella frutta o nella verdura qualche produttore disonesto mi fa trovare residui di ormoni, di anabolizzanti, di antibiotici o anche semplicemente conservanti in aggiunta e in sovrappiù, qual' è l' interazione sul mio fisico con tutte le sostanze di cui sopra ?

Quando poi nascono fenomeni degenerativi per la presenza sospetta di ormoni negli omogeneizzati, come il recente caso di "telarca precoce"⁵ a Torino, che ha colpito molte bimbe, con prevedibili risvolti anche psicologici, e che è stato affrontato, come per altre situazioni simili, con forza e con lucidità dal Procuratore Raffaele Guariniello e dai suoi uffici, è evidente che sia ormai indispensabile una diversa gestione della Filiera Agroalimentare, con il recupero del comportamento "etico" ed una tutela sostanziale dei diritti del Consumatore, attraverso un nuovo quadro di riferimento che non può più essere quello attuale.

E' necessario fare informazione e prevenzione seria, magari in parte anche ascientifica, ma utile per far nascere e crescere la consapevolezza del Consumatore per l' attenzione che deve dedicare alla composizione, alla "Qualità Reale" e alla salubrità del suo cibo quotidiano e non soltanto alla sua immagine, alla sua praticità nel fargli risparmiare tempo in cucina, al suo prezzo in offerta o alla sua convenienza.

⁵ Il "Telarca precoce" è lo sviluppo nelle bambine prima degli otto anni della ghiandola mammaria, che normalmente avviene dopo gli otto anni. La principale causa di questo disturbo, che normalmente regredisce, è l' assunzione di carne trattata con anabolizzanti ed estrogeni (Rainews.24- 4/12/2002)

Perché in quasi ogni settore dell' attività umana si fa prevenzione e informazione preventiva e ripetitiva e per il cibo no ?

Perché su tutte le strade si mette la cartellonistica sui limiti di velocità ed i suggerimenti sulle velocità consigliate, magari corredate anche dei punti a perdere sulla patente ?

Perché sui posti di lavoro è obbligatoria la cartellonistica sulla prevenzione degli infortuni ?

Perché sui pacchetti di sigarette si informa che il fumo nuoce gravemente alla salute, anzi "uccide" ?

Perché sulle confezioni dei farmaci, anche quelli non obbligatoriamente prescritti dal medico, sono chiaramente indicate modalità d' uso e limiti delle terapie?

Perché sulle confezioni dei giocattoli si indica l' età cui è destinato e, se di dimensioni ridotte, che potrebbe essere ingoiato da un bimbo troppo vivace ?

Tutto ciò significa che in tali settori si intende fare prevenzione ripetitiva, poiché ogni automobilista per il solo fatto di avere la patente già conosce i limiti di velocità, ogni addetto in produzione contrattualmente già è informato sulle norme antinfortunistiche, ogni fumatore ben conosce gli effetti dannosi del fumo, ogni paziente è informato dal suo medico o dal suo farmacista sulle modalità di assunzione dei farmaci e ogni genitore sa se un gioco è ingoiabile o no da suo figlio.

Poi gli incidenti stradali sono ancora all'ordine del giorno, gli infortuni sul lavoro purtroppo altrettanto, si continua imperterriti a fumare ed a fare un uso errato dei farmaci e ogni tanto qualche bimbo ingoia un giocattolo troppo piccolo: però si è fatta prevenzione e nessuno potrebbe dire *“non lo sapevo”* perché si è tutti consapevoli del problema.

Per il cibo, al contrario, non si fa alcuna informazione preventiva, né si forniscono al Consumatore strumenti validi per poter operare scelte consapevoli e ponderate sulla sua programmazione alimentare.

Non intendo sostenere che il Consumatore debba essere obbligato a scegliere la qualità del cibo che desidera mangiare, ma che gli siano forniti tutti gli strumenti e tutte le informazioni necessarie per un corretto approccio al problema e per una sana prevenzione dei rischi di intolleranze.

Intanto va ripresa ed innovata l'etichettatura per i prodotti da libero servizio, cioè quelli che si acquistano e si portano a casa interi, rendendo obbligatoria anche la dichiarazione in chiaro della quantità di ogni singolo ingrediente, additivo e/o sostanza chimica aggiunta, in modo che il Consumatore sappia esattamente quanto di ogni singolo ingrediente mangia con ogni prodotto e possa confrontare nel merito prodotti analoghi e simili, che magari hanno prezzi e packaging completamente diversi, pur appartenendo allo stesso genere merceologico, alla stessa categoria di prodotto e sono stati preparati con gli stessi ingredienti.

Tutte le sostanze potenzialmente portatrici di intolleranze alimentari o di patologie specifiche dovrebbero essere obbligatoriamente individuabili, se

presenti, con una informazione preventiva o, se non presenti ma abitualmente ammesse in prodotti simili, dichiarate come assenti per facilitare l'approccio al prodotto di chi già soffre di intolleranze alimentari.

In sostanza ogni prodotto dovrebbe avere in chiaro in etichetta di quali ingredienti è composto e di quali sostanze potenzialmente patologiche, ammesse dalla legislazione e normalmente utilizzate in prodotti simili, è sicuramente privo e nel caso di presenza di sostanze potenzialmente patologiche anche dell'informazione preventiva sul rischio nella loro assunzione.

Non vorrei essere tacciato di fare facile allarmismo, ma poiché, ad esempio, le intolleranze ai derivati del latte sono aumentate a dismisura in questi ultimi anni, perché, dal momento che nel "più ci sta il meno" e che il Consumatore avrebbe bisogno di una informazione comprensibile ed univoca, non obbligare a scrivere sui prodotti che li contengono come aggiunti, a chiare lettere:

ATTENZIONE:

Questo prodotto contiene proteine del latte aggiunte, non consumarlo insieme ad altri prodotti che contengono il medesimo ingrediente.

Oppure alla stessa stregua, un prodotto, che non contiene derivati dal latte, dovrebbe obbligatoriamente riportare in chiaro:

INFORMAZIONE PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Questo prodotto non contiene derivati dal latte aggiunti

In questo modo il Consumatore, eventualmente affetto da intolleranza verso i derivati dal latte, lo può acquistare tranquillamente, sotto la responsabilità diretta ed univoca del Produttore e non solo del Punto Vendita, che spesso non ha elementi certi per garantire l' assenza del tal ingrediente dai prodotti che vende.

Naturalmente quanto esposto otterrebbe il risultato significativo di far crescere la consapevolezza del Consumatore, ponendogli diverse opzioni: scelgo il prodotto con caseinati o senza, l' assunzione costante di caseinati aggiunti può far male alla salute, il prodotto senza caseinati è migliore di quello con caseinati, qual' è il rapporto qualità/prezzo tra i due ?

La medesima informazione preventiva dovrebbe essere obbligatoria per i glutammati, gli zuccheri, il sale, gli antiossidanti, i coloranti, i correttori di acidità, i conservanti e per qualsiasi altra sostanza, estranea alla materia prima ed ai tradizionali ingredienti di preparazione, che sia presente nel cibo offerto.

Alla stessa stregua tutti i prodotti che vengono venduti a porzione presso i banchi serviti dovrebbero essere suffragati da una cartellonistica unificata di punto vendita, che metta a confronto le varie ingredientistiche, i prezzi corrispondenti, cosa contengono e cosa non contengono, in modo che sia sempre chiaro al Consumatore ciò che sta acquistando e qual' è il livello qualitativo che gli viene offerto.

In coerenza con queste idee, nella mia breve anche se traumatica esperienza produttiva dedicata all' eccellenza della qualità alimentare, ho creato

e posto in vendita nel 1999 il Biocotto, un prosciutto cotto prodotto con coscia fresca di Filiera controllata, senza utilizzo in allevamento di ormoni, anabolizzanti e antibiotici e senza aggiunta in produzione di zuccheri, fonti di glutine, caseinati, glutammati e a basso tenore di sale.

Un prodotto assolutamente genuino e naturale e già allora dedicato a tutti i Consumatori per il suo indubbio sapore ed in particolare a tutti coloro che erano affetti da intolleranze al latte, al glutine, ai glutammati o che erano soggetti ad un regime controllato degli zuccheri e del sale.

Per coerenza con le mie idee e per la trasparenza, che ritenevo doverosa verso il Consumatore, dichiarai in chiaro tutte queste caratteristiche sull'etichetta e nel volantino illustrativo del prodotto esposto nei Punti Vendita.

I media del settore accolsero con molto favore questo nuovo prodotto, che coniugava un'ottima palatabilità, graditissima a tutti i Consumatori, con il rigore della produzione, la salubrità di tutti gli ingredienti e la loro chiara indicazione in etichetta.

Gli stessi media dettero un buon risalto a questa novità sia con articoli redazionali che con la pubblicazione delle caratteristiche specifiche del prodotto medesimo, indicandone nel dettaglio il contenuto salutistico e innovativo, l'accuratezza della produzione e la garanzia dei controlli sugli ingredienti, peraltro gestita in un quadro di collaborazione con l'Università di Milano *(ho sempre creduto molto e credo tuttora nella validità dei rapporti tra Imprenditoria e Università per lo sviluppo delle produzioni e la ricerca scientifica)*.

Da parte di un ignoto consumatore venne fatta, ispirata non si sa da chi, una denuncia all' Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato circa la presunta pubblicità ingannevole del Biocotto, perché veniva illustrato a chiare lettere cosa c'era e cosa non c'era nel prodotto medesimo a differenza di tutti gli altri prosciutti cotti di allora.

Il Garante della Concorrenza e del Mercato, sentito anche il Garante della Pubblicità **-voglio qui testimoniare che bisogna avere sempre grande fiducia nelle Istituzioni-** dopo un' attenta analisi ed un approfondimento lodevolissimo di tutti gli aspetti innovativi del prodotto e di tutte le norme previste sull' utilizzo degli ingredienti e degli additivi, ha emesso il 21 settembre 2000 una sentenza di piena legittimazione della mia comunicazione sull' assenza di determinate sostanze potenzialmente patologiche, però ammesse dalla legislazione e normalmente utilizzate nelle produzioni di molti concorrenti di allora, dichiarando non ingannevole la pubblicità del Biocotto.

Di questa esperienza mi è rimasto il danno di aver dovuto sospendere la comunicazione e le vendite del Biocotto per sei mesi, ma soprattutto mi è rimasta la soddisfazione morale di avere operato nell' interesse del Consumatore e di avere aperto una nuova via per tutte le Aziende serie nei rapporti con il medesimo.

Grazie proprio a quella sentenza, che per la prima volta ha legittimato ufficialmente la possibilità di indicare a chiare lettere non soltanto gli ingredienti presenti ma anche quelli assenti, ancorché abitualmente utilizzati per prodotti simili, oggi molti produttori hanno scelto questa strada e

ormai si può trovare in tanti punti vendita cartellonistica che inneggia a questo o quel prosciutto cotto ***“senza derivati dal latte, senza glutammati, senza fonti di glutine,....”***.

La nuova coscienza sulla “sicurezza alimentare” deve muovere i suoi passi nel recupero dell’etica della Filiera Agroalimentare e saper offrire al Consumatore tutti gli strumenti necessari per favorire l’informazione e la consapevolezza delle scelte: soltanto così si potrà mettere un argine alla forte crescita delle intolleranze alimentari e ridare forza alla sacralità del cibo ed alla gioia di vivere.

Quanto mi costi cibo quotidiano?

Viviamo sempre di corsa, abbiamo tanti dilemmi tra pace e guerra, tra destra e sinistra, tra costo della vita, che è sempre più cara, e costo del telefonino, che è pur sempre poco indispensabile ma costa così tanto, siamo affannati e illusi, questi Euro mancano sempre, arrivare a fine mese è sempre difficile, le borse hanno bruciato i nostri risparmi, tutti cercano di venderci qualcosa,....

Come Consumatori siamo contesi dalle offerte promozionali, dai volantini degli Ipermercati, da incredibili occasioni che vengono “gridate” dalla televisione, da strani telecomunicati che ci invitano a spendere e consumare con grandi “grazie” non si sa bene da parte di chi e perché.

Sta bene, viviamo un’ economia di libero mercato, la concorrenza sui prezzi e sulle offerte è uno strumento valido per lo sviluppo del commercio, più il prezzo è allettante e più vendo.

Facciamo qualche riflessione e chiediamoci il perché di molte differenze di prezzo, che riscontriamo abitualmente su tante merceologie.

Nei prodotti non alimentari la differenza di prezzo spesso non pregiudica la qualità del prodotto e le sue prestazioni di base.

Un'azienda può produrre a minori costi perché è meglio organizzata, perché ha scoperto metodologie di produzione più economiche o, più semplicemente, perché il suo prodotto ha minori prestazioni di altri più cari.

Inoltre nei prodotti non alimentari il costo della materia prima ha un peso decisamente molto basso rispetto ai costi di progettazione, di produzione, di assemblaggio, di collaudo e di quant'altro necessita prima di arrivare al Consumatore, che usa il prodotto ma non lo trasforma.

Quindi le differenze di prezzo riscontrabili nei prodotti "non alimentari" non sono legate strettamente alla materia prima con cui i medesimi vengono realizzati ma a diverse metodologie di produzione ed a diverse tipologie di prestazioni: noi siamo liberi di scegliere quali prestazioni richiedere al prodotto e quindi liberi anche di pagarlo più o meno caro.

Possiamo quindi acquistare un divano in pelle o in stoffa, una penna biro di design o normale, un'auto di piccola cilindrata o una potente berlina, una vacanza al mare oppure un viaggio intercontinentale, un abito firmato oppure casual: tutto dipende sempre dalla nostra capacità di spesa, dalle nostre abitudini e dal nostro stile di vita.

Al contrario, il prodotto alimentare ha una natura diversa ed un diverso scopo rispetto a tutti gli altri prodotti che il mercato ci offre.

Noi non "usiamo" il cibo ma lo "trasformiamo" in nutrimento ed energia per vivere: dobbiamo esserne coscienti e consapevoli.

Se il cibo è “no buono” ne va di mezzo la nostra salute e la nostra gioia di vivere, non il nostro stile di vita e le nostre relazioni sociali !

Quindi la materia prima e gli ingredienti, con cui sono confezionati i cibi, hanno un peso, un ruolo ed un costo preponderante rispetto alla loro lavorazione, perché nutrimento ed energia, che ne ricaviamo, derivano proprio dal valore della materia prima medesima e dalla composizione degli ingredienti utilizzati.

Ed allora perché esistono differenze di prezzo così marcate per lo stesso tipo di prodotto alimentare ?

Perché, ad esempio, il prezzo del prosciutto cotto varia da 5 a 25 Euro al kg, perché il prezzo della pasta varia da 50 centesimi a 3 Euro al kg, perché il prezzo del formaggio, esclusi pochi casi di lunga stagionatura o di lavorazioni particolari, varia da 5 a 20 Euro al kg ?

Qualcuno potrebbe obiettare: forse sono i Punti Vendita che fanno la differenza di prezzo, con i loro ricarichi più o meno onesti o disonesti.

Sfatiamo il mito: la differenza di ricarico commerciale può variare tra un 10% ed un 40%, non di più, a seconda del servizio, dell'ubicazione del punto vendita, del volume delle vendite e della specifica politica commerciale che ciascun commerciante, sia tradizionale che Grande Distribuzione, sceglie e porta avanti.

Se non è il Punto Vendita a generare queste differenze abissali di prezzo per prodotti dello stesso tipo, sicuramente a giocare un ruolo importante è la differenza di costo della materia prima utilizzata ?

Qui casca l' asino, e, poveretto, questa volta si fa molto male, perché, tranne pochi casi ben identificabili e limitati alle vere produzioni artigianali, il costo della materia prima è quasi sempre uguale: bastano poche e semplici riflessioni per comprenderlo.

Analizziamo il caso dei prodotti di salumeria, che derivano tutti dall' allevamento del suino.

Se le sensibilissime differenze di prezzo che si possono riscontrare tra un prosciutto cotto e l' altro, tra un salame e l' altro e così via fossero dovute alla differenza di materia prima, significherebbe che ci sono suini di serie A e suini di serie B.

E' però impensabile che un allevatore allevi un suino malamente, bistrattandolo, non curandolo, dandogli da mangiare poco o niente, pensando *"tanto tu sei destinato alla produzione di salumeria da basso prezzo, sei un suino di serie B !"*.

E allo stesso modo è ugualmente impensabile che un altro allevatore coccoli tutti i giorni il suo suino, dandogli le migliori prelibatezze, coprendolo di carezze e di benessere, dicendogli *"tu sei destinato a produrre salumeria di alta qualità, sei un suino di serie A !"*.

Il costo delle carni suine viene fissato in tutto il mondo settimanalmente da un bollettino (esempio Milano per l' Italia, Rungis per la Francia) che viene emesso non in funzione di come è allevato l' animale ma in funzione di diversi parametri, quali domanda e offerta, stagionalità, previsioni di disponibilità e così via: le variazioni, tranne pochissime eccezioni, non sono mai molto forti da una settimana all' altra.

E allora perché il prodotto di salumeria ha differenze di prezzo molto forti e spesso incomprensibili ?

Identica riflessione vale per i formaggi: non ci sono mucche che producono latte cattivo per fare formaggi da basso prezzo, e mucche che producono latte eccelso per formaggi da prezzo alto, ma il prezzo del latte, tranne un piccolo premio sulla qualità alla stalla, è uguale per tutti.

Non ci sono campi di grano che producono male e campi di grano che producono bene, galline che fanno uova solo per la maionese da primo prezzo, vitelli e mucche allevati malamente solo per avere diversità di prezzo nelle carni.

L'allevamento e la produzione di materie prime alimentari a livello industriale tende ad avere sempre una qualità costante, che sia recepita dal mercato e che rispecchi il prezzo fissato dai rispettivi bollettini.

Allora, se il costo della materia prima è pressoché uguale per tutti, perché troviamo differenze così sensibili di prezzo per prodotti che hanno lo stesso nome ed apparentemente le stesse caratteristiche ?

La ragione è una sola: è nel momento della trasformazione della materia prima che intervengono accorgimenti di lavorazione e si determinano le differenze di prezzo.

In che modo può accadere tutto ciò e a cosa serve, se il cibo che mangio deriva il suo valore nutrizionale dalla materia prima e non dalla lavorazione ?

Il meccanismo è molto semplice: per avere un prezzo più basso devo riuscire con ingredienti, additivi e altre sostanze aggiunte a far aumentare il peso (o a far perdere meno peso) al prodotto finito rispetto alla quantità di materia prima utilizzata in produzione, così risparmio sui costi.

Perbacco, come posso ottenere questo piccolo miracolo e quali valenze nutrizionali o salutistiche ha un prodotto risultante da questa operazione ?

Nei prodotti freschi aggiungo acqua o cerco di far perdere meno acqua e nei prodotti secchi utilizzo metodologie di produzione che mi trattengano più sostanze inerti e acqua.

Ecco allora spiegato perché inserisco, anche dove non servono e dove non sono previsti dalla storia del prodotto, ingredienti quali i già citati polvere di latte, caseinati, zuccheri, amidi, fibre di soia o di cotenne animali, fecole, carragenina ed altre sostanze consimili, che hanno il solo scopo di assorbire e trattenere acqua nel prodotto e quindi di aumentarne il peso, abbassando in tal modo il prezzo del prodotto finito, perché l'acqua costa poco o niente.

E' un circolo perverso, perché più acqua aggiungo più indebolisco la materia prima e più devo aggiungere conservanti, antiossidanti, coloranti, aromi e quant' altro mi serva per stabilizzare il prodotto finito, per fare in modo che si conservi il più a lungo possibile e per garantirne la palatabilità, il sapore ed il gusto che lo renda poi accettabile al Consumatore.

Così il povero Consumatore, che spesso crede di risparmiare scegliendo i prodotti al prezzo più basso o con maggiori promozioni di prezzo, ha il danno e le beffe, perché l' acqua non nutre e gli ingredienti aggiunti non contribuiscono certamente alla sua salute ed al suo benessere.

Al prezzo più basso di solito corrisponde meno proprietà nutrizionale del prodotto, perché mangio più acqua o sostanze inerti, che non nutrono, e ne dovrei mangiare molto di più per avere la stessa quantità di proteine, vitamine, ed energia di un prodotto di più alta qualità.

Al prezzo basso, spesso, corrisponde anche più sofisticazione e manipolazione del cibo, con più rischi per la salute anche se non lo sappiamo e se nessuno ci informa correttamente e compiutamente.

Qual' è quindi il giusto prezzo del prodotto alimentare ?

Purtroppo la confusione generale del mercato, la lotta titanica e gridata delle promozioni e dei volantini, il pressing pubblicitario e la disinformazione hanno fatto sì che non ci sia più certezza sui prezzi, cioè il prezzo spesso non fa più aggio sulla qualità o, per meglio dire, non esiste rapporto certo tra prezzo richiesto per il prodotto e corrispondente qualità.

Un tempo se trovavo un pomodoro in vendita a mille lire ed un altro a millecinquecento lire, avendo fiducia e rapporto personale con il commerciante che me li proponeva, con buona approssimazione ero certo che esistesse una differenza di qualità tra i due e che, in cambio dei miei soldi, mi venisse data una qualità più o meno corrispondente.

Oggi dobbiamo chiederci se il prezzo è vero o falso, perché, frequentemente, lo stesso prodotto alimentare in un punto vendita ha un prezzo ed in un altro magari è scontato del 20%, del 33% o del 50% e, ne siamo tutti certi, non può esistere il commercio altruista e benefattore dell'umanità.

Ho fatto casualmente una piccola indagine su una marca di birra nella confezione da 33 cc: in quattro punti vendita su strada e autostrada ho trovato nel raggio di cento km quattro prezzi diversi (E 2,70 - E 2,75 - E 2,60 - E 2,30), in un bar del mio paese E 1,90 ed in un Ipermercato in offerta E 0,90.

Qual'è dunque il vero prezzo di questa birra ed il suo vero rapporto prezzo/qualità: il più alto, il più basso, quello intermedio, quello in offerta ?

Per noi Consumatori, il cibo non deve più essere un approccio superficiale, frutto di promozioni e di acquisti di impulso, visto che è un prodotto "etico" e non voluttuario, che deve nutrirmi e contribuire a creare ed a mantenere il mio benessere fisico e la mia salute.

Come potete allora muovervi in questa giungla di offerte e di prezzi per comportarvi correttamente verso i vostri famigliari, verso i vostri bimbi e verso voi stessi ?

Quali certezze dovete cercare per non spendere genericamente “di più” per l’ alimentazione, ma per spendere “meglio”, ridando la giusta attenzione al cibo e rivedendo, nel mix della vostra spesa, altri consumi voluttuari su cui eventualmente fare piccoli tagli per riequilibrare la vostra economia domestica ?

In sostanza il prezzo che pagate per il vostro cibo quotidiano è vero o falso rispetto alla qualità che desiderate ?

Come dovete fare per avere certezza sulla qualità che acquistate e sul suo rapporto qualità/prezzo, che giustifichi la vostra scelta di un’ alimentazione migliore e più consona al benessere vostro e dei vostri cari ?

Dove sta Zazà ?

L' Industria e la Distribuzione devono portare un grande rispetto al denaro che il Consumatore spende per il cibo e non devono ingannarlo sulla qualità del medesimo, perché il Consumatore non se lo merita e perché l' inganno non è un "guadagno in più" ma un danno molto grave per la sua salute e per la sua gioia di vivere.

Dal canto suo il Consumatore non ha molti strumenti, se non la fiducia, per scegliere in modo consapevole la qualità del cibo da acquistare e spesso si affida al prodotto più pubblicizzato o meglio esposto nel punto vendita.

Nemmeno ha la cultura per capire le differenze di prezzo che esistono all'interno della stessa tipologia di prodotto, cioè perché, ad esempio, un Prosciutto Cotto costa al kg cinque euro ed un altro venticinque.

Spesso, non avendo le informazioni necessarie, il Consumatore sceglie il cibo che costa meno o quello più promosso, perché lo ritiene un' opportunità interessante per destinare il falso risparmio ottenuto ad altri consumi voluttuari, non considerando che la qualità del cibo è un valore prioritario, che va salvaguardato e mai sottostimato.

D' altro canto, anche se volesse farsi un' idea di cosa stia acquistando, non ha a portata di mano strumenti chiari, visibili e comparativi delle differenze di qualità che generano le differenze di prezzo in prodotti simili.

Si potrebbe obiettare che esistono le etichette, che le normative sulle etichette sono molto chiare e vincolanti e che, anche nei banchi serviti dove si porzionano i prodotti, le etichette sono sempre disponibili per la consultazione.

E' tutto vero, peccato che è praticamente impossibile per il consumatore utilizzare proficuamente lo strumento "etichetta" perché spesso non ha la cultura per capire il significato degli ingredienti e perché le etichette non sono confrontabili e non forniscono strumenti di valutazione sulla qualità.

Oggi quasi ogni settore alimentare ha unificato l'ingredientistica sulle proprie etichette, cioè, ad esempio, quasi tutti i prodotti di salumeria hanno gli stessi ingredienti, pur essendo spesso abissale la differenza di qualità tra i vari prodotti, perché l'etichetta riporta in ordine decrescente gli ingredienti ma non le quantità degli ingredienti medesimi, che fanno la differenza di qualità.

Senza tralasciare poi che si formerebbero code mostruose e perdite di tempo enormi in ogni punto vendita, se ogni consumatore di fronte ad un banco servito o ad uno scaffale si fermasse a confrontare le etichette dei vari cibi, peraltro spesso scritte a caratteri molto piccoli e graficamente difficili da leggere.

Di nuovo si potrebbe obiettare che se ***"il Consumatore non lo fa è peggio per lui"*** e quindi che non è un problema dell' Industria o della Distribuzione ma soltanto del consumatore ***"siccome le etichette ci sono ed i prezzi esposti anche"***.

Facili le risposte a tali obiezioni.

Intanto il prezzo non fa più garanzia sulla qualità, perché posso acquistare prodotti palatabilmente buoni, manipolati con aromi chimici e correttori del gusto, ma di scarsissima qualità anche a prezzi molto alti e viceversa.

Come già sostenuto in altra parte di questo libro - ma ripetere giova forse a capire meglio l'angoscia del problema - perché non si scrive a chiare lettere, ad esempio, nel banco dei salumi *"Attenzione questo Prosciutto Crudo Estero contiene Antiossidanti e Conservanti"* dal momento che il Consumatore, sapendo dalla pubblicità che nel Prosciutto Crudo di Parma e di San Daniele non ci sono, non si pone il problema, pensando che tutti i Prosciutti Crudi non li contengano.

E quante volte abbiamo sentito l'addetto del banco di salumeria proporre alla signora, che chiede un hg di Prosciutto Crudo, *"vuole il Parma, il San Daniele o l'Estero?"* non rimarcando le differenze di "Qualità Reale" tra i primi due prodotti ed il terzo, dando per scontato che la signora conosca realmente le differenze di qualità tra i tre prodotti.

Sicuramente con chiare, visibili, comprensibili ed obbligatorie indicazioni sulla composizione dei prodotti, molti consumi sarebbero orientati diversamente, a totale vantaggio della nostra produzione agricola e zootecnica, che resta pur sempre una delle migliori d'Europa, ed il Consumatore ne trarrebbe un notevole giovamento per la sua salute e per la sua corretta alimentazione.

Non dobbiamo dimenticare che soltanto il dieci per cento circa della popolazione italiana ha vincoli obiettivi sulla capacità minima di spesa, per cui è obbligata a scegliere il primo prezzo per il cibo - anche se non lo ritengo assolutamente giusto ed andrebbe in qualche modo aiutata - mentre la stragrande maggioranza privilegia, senza entrare nel merito di ciò che acquista, il prezzo più basso a favore di altri consumi voluttuari, pur avendo adeguata possibilità di spesa.

Siamo ormai tutti obbligati a risparmiare, ma non siamo assolutamente obbligati a risparmiare sul cibo quotidiano: probabilmente, se fossimo più informati, aumenterebbe la nostra attenzione alla spesa alimentare non in quantità ma in qualità e cercheremmo di risparmiare su altri consumi, a tutto vantaggio del nostro benessere e della nostra gioia di vivere.

Il primo passo verso la “Qualità Reale” dell’ alimentazione è far maturare la coscienza del Consumatore su cosa acquista, rendendo chiare nel punto vendita sia le caratteristiche dei prodotti che le differenze che determinano il posizionamento del prezzo.

Sono assolutamente convinto che il Consumatore non avrebbe dubbi nella scelta, se, a fronte dei due prezzi del prosciutto cotto già citati, fosse chiaramente indicato che l’ uno, quello che costa meno, è prodotto con *“carne congelata all’ origine”* e contiene come ingredienti *“acqua, caseine, zuccheri, amidi, carragenine, soia, glutammati, coloranti, aromi chimici, uno stabilizzante, un antiossidante, due conservanti e chi più ne ha più ne metta”* e che l’altro, quello che ragionevolmente costa di più, è prodotto con carne fresca di filiera controllata e non contiene tutto il bel campionario chimico di cui

sopra, ma soltanto aromi e spezie naturali ed un unico conservante, in modica quantità, per garantirne la salubrità o meglio il colore (quando smetteremo di cercare il bel colore nel cibo ? Lo ripeterò fino alla noia: il colore non nutre, ma richiede sostanze chimiche per essere esaltato e mantenuto,.....).

Probabilmente il Consumatore ne comprenderebbe un po' meno, ma sceglierebbe la qualità, e chi proprio non potesse permettersi quel prosciutto cotto, più sano ma più caro, sceglierebbe qualche altro cibo, psicologicamente meno pregiato, ma altrettanto sano.

La "Qualità Reale" del cibo non può, non è e non deve essere soggettiva, come qualcuno sostiene, così come la "Sicurezza Alimentare" non può, non è e non deve essere soltanto la garanzia che il cibo sia sicuro, cioè non sia contaminato in modo plateale e non avveleni con certezza le persone.

Faccio molta fatica a capire perché le cosiddette "farine animali" al centro di un brutto scandalo tempo fa, siano state proibite nell' allevamento zootecnico ma siano tuttora ammesse nell' allevamento dei pesci: se non andavano bene per mucche e vitelli, con quale tranquillità compro il pesce "fresco" di allevamento e perché non mi scrivono se è stato allevato a farine animali o no ?

Qualità Reale e Sicurezza Alimentare devono andare di pari passo: ogni cibo deve fornire il giusto e sano apporto nutrizionale all' uomo, nel pieno rispetto di tutte le caratteristiche organolettiche della materia prima e della salubrità delle stesse, escludendo tutte le tecnologie e gli ingredienti non

naturali o non connessi con la natura o con la radice storica del cibo medesimo.

Spesso quando affronto con Produttori o Distributori il tema della “Qualità Reale” mi sento rispondere, tanto per eludere il problema, che essa è soggettiva e “ciò che è buono per me, può non esserlo per un’altra persona”.

Personalmente sostengo esattamente l’ opposto: la “Qualità Reale” è un concetto assoluto, che non riguarda solo il gusto o la palatabilità di un cibo ma ciò che esso contiene, la materia prima e le modalità con cui è prodotto, confezionato e conservato.

Le Autorità preposte al controllo del cibo devono poter entrare nel merito della composizione merceologica dei prodotti posti in vendita e di valutarne la corrispondenza ai criteri di “Qualità Reale” in rapporto alla buona fede del consumatore.

Oggi esistono situazioni assurde di specialità alimentari, il cui prezzo di vendita dalla Produzione alla Distribuzione, senza tenere conto di tutti i costi di lavorazione, trasporto, e confezionamento, è inferiore al costo della materia prima con cui sono prodotte.

Vero miracolo, ma come può essere venduto un prodotto ad un prezzo più basso del costo di tutti i suoi componenti ?

Offrire al Consumatore “Qualità Reale” può sembrare molto complesso, impossibile, irrealizzabile o proibitivo per le tasche del Consumatore medesimo: nulla di più falso, provare per credere.

E' necessario però che il Consumatore diventi attivo nelle sue scelte e si convinca che dedicare qualche attenzione in più al cibo, oltre ch  tutta salute,   anche un piacere quotidiano, che gli far  riscoprire il gusto del buon vivere, dello stare insieme e dell' armonia.

E' necessario che diventi consapevole dei suoi diritti e che chieda con forza di essere informato in modo corretto ed esauriente su qualsiasi cibo si accinga ad acquistare:   un suo diritto.

Se no, al contrario, dovr  continuare a chiedersi *“dove sta Zaz ”* aggiungendoci magari, quando si scoprir  improvvisamente affetto da qualche intolleranza alimentare, anche *“Oh Madonna mia”* !

Non imponetemi il cibo, voglio la Par Condicio

Una società moderna, socialmente corretta, attenta ai bisogni del singolo come alle esigenze di armonia nella collettività, deve creare regole precise nel campo dei consumi alimentari e deve tutelare in modo corretto ed univoco tutti i Consumatori: l' ho già scritto.

Perché il mercato alimentare è atipico rispetto a tutti gli altri mercati e dovrebbe richiedere l' adozione di nuove regole pubbliche e private ?

Noi possiamo scegliere se acquistare o meno un' auto, una lavastoviglie, un telefonino e possiamo anche orientarci su modelli diversi, su marche diverse, farci influenzare dalla pubblicità e dalle promozioni, possiamo acquistarli, noleggiarli o anche scegliere di restarne privi, senza per ciò alterare il valore della nostra esistenza.

A seconda delle scelte consumistiche che facciamo si profila il nostro stile di vita, si crea la nostra immagine sociale, si aggregano o disaggregano le nostre amicizie: il tutto nella più ampia sfera di libertà e di decisionalità.

Al contrario con il cibo: non possiamo scegliere di privarcene, perché il nostro organismo morirebbe, non possiamo scegliere di mangiare soltanto un determinato tipo di cibo perché il nostro organismo si disequilibrerebbe, non possiamo scegliere di supernutrirci perché ne andrebbe della nostra salute.

Né dovremmo avere grandi libertà nelle nostre scelte consumistiche, perché il nostro organismo ha bisogno di equilibrio, di cibi sani, di apporti calorici bilanciati, non possiamo né sovradimensionare né sottodimensionare i nostri consumi.

In parole povere abbiamo un grande bisogno di cultura sull' alimentazione, di informazioni corrette e veritiere, mentre non abbiamo bisogno che i nostri consumi alimentari siano forzati, orientati o influenzati da fattori psicologici derivanti dalla Pubblicità.

Se il mondo politico si batte, enfatizza, discute e si accapiglia per la "par condicio politica sui mezzi di informazione" io sostengo il terzo principio del mio modello di Cultura del Cibo:

"Noi Consumatori abbiamo il diritto sacrosanto alla par condicio con la Pubblicità sui prodotti alimentari rispetto alle Industrie e alla Distribuzione, che la utilizzano per influenzare i nostri consumi".

E questo diritto deve essere affermato con forza, perché ogni violenza psicologica fatta su questo o quel prodotto senza chiarirne "Qualità Reale", cosa esattamente contiene e quali effetti può avere sull' organismo, è una violazione dei diritti del Consumatore stesso, che ogni santo giorno ha bisogno di mangiare e quindi deve consumare e spendere.

Sento già facili critiche a questo messaggio: libertà dell' impresa, maturità del Consumatore, possibilità di scelta tra diverse opzioni, necessità di stimolare i consumi, gratificazione del Consumatore stesso.

Non ci credo e riflettiamo bene insieme: siamo davvero obbligati a mangiare tutti i giorni e siamo tutti d' accordo che il nostro organismo ha bisogno di diversi ed equilibrati apporti nutrizionali.

Se un grande Comunicatore ci convince che dobbiamo mangiare tutti i giorni patatine fritte e noi lo seguiamo perché ha colpito il nostro immaginario, permettiamo sì ai "benpensanti illuminati" di affermare il diritto alla libertà dell' impresa, poi però graviamo la Società di costi sanitari per curarci le probabili disfunzioni generate da tale esagerato consumo, compromettendo la nostra salute.

D' altra parte la medicina lamenta che oggi almeno il 30% dei bimbi siano obesi, ma nessuno scrive regole precise per la pubblicità a merendine ed altri snack, ricchi di zuccheri e grassi e poco confacenti ad una alimentazione equilibrata del bambino, in sintonia con tutto il cibo che assume ai pasti quotidiani (*peraltro il Governo Inglese sta studiando proprio di limitare tale pubblicità*).

Tempo fa avevo convinto un' amica che era molto meglio preparare un buon panino con prosciutto cotto per lo spuntino della propria bimba ed alternarlo ogni giorno con altre preparazioni famigliari, in equilibrio con il cibo previsto per il pranzo e per la cena: ha dovuto smettere quasi subito, perché la bimba si sentiva emarginata rispetto ai luccicanti prodotti, osannati dalla pubblicità, di cui erano dotate le proprie compagne di scuola.

Ecco allora che sul mercato alimentare è necessario fare tutti insieme, Politica, Agricoltura, Industria e Distribuzione un passo indietro e riflettere se

non sia necessario dare **“Par Condicio al Consumatore”** e ricreare corrette regole di comunicazione e di informazione sul cibo, favorendo solo la pubblicità comparativa sulla **“Qualità Reale”**, senza gli inutili fronzoli dei plus psicologici.

La pubblicità comparativa sul prodotto alimentare non è impossibile, anzi è stimolante e sviluppa competitività tra i produttori e creatività negli addetti alla comunicazione: ho apprezzato molto, in questi anni, un' Agenzia di Pubblicità torinese, che ha lanciato una nuova acqua minerale facendo forza sulle differenze reali tra il proprio prodotto e la concorrenza più qualificata, pubblicando chiare tabelle di informazione per il Consumatore invece che immagini psicologiche sullo stile di consumo.

Il risultato è stato che il prodotto si è posizionato bene nel mercato e che, a mio avviso, molti concorrenti hanno iniziato a loro volta un' ottima pubblicità comparativa a tutto vantaggio delle conoscenze del Consumatore su composizione e qualità organolettiche in generale dell' acqua minerale.

Un quotidiano nazionale, ai tempi del primo scandalo sulle carni, titolava **“Dopo mucca pazza ecco mucca bugiarda”** riportando la notizia delle multe comminate ad alcune macellerie, che avevano esposto cartelli per tranquillizzare il consumatore sul fatto che nel negozio era venduta carne macellata nella Regione.

Invece avevano in negozio e vendevano anche altre carni di importazione: era vero che avevano carni regionali DOP, ma la verità era che non tutte le

carni erano regionali, mentre il consumatore, in buona fede, era indotto dal cartello a credere che tutte le carni lo fossero.

Dire “cose vere ma non la verità” sui cibi è peccato mortale, perché un consumo non corretto o coerente dei medesimi può creare danni alla salute, spesso non individuabili nell’ immediato o con uno stretto rapporto di causa ed effetto e priva tutti della gioia di vivere.

Ecco perché dovrebbe essere vietata la pubblicità ai plus psicologici dei cibi, che ne esaltano l’ aspetto consumistico e privilegiano l’interesse individualistico dell’ Industria o della Distribuzione proponente e non la “Qualità Reale”, creando falsi stili di consumo e forzature di alimentazione, spesso a scapito dell’ equilibrio nutrizionale del Consumatore stesso.

In un passato molto lontano anch’io, con la piccola agenzia di pubblicità legata alla mia attività di consulente di marketing, ho gestito campagne di promozione sui plus psicologici di alcuni prodotti alimentari.

Erano corrette per quei tempi, ma, con la sensibilità di oggi, non le rifarei più ed ogni mio nuovo contratto di consulenza ha una clausola etica sulla “Qualità Reale” dei cibi, su cui devo professionalmente lavorare e sulla volontà vera dell’ Imprenditore committente di operare in tale direzione.

Oggi va recuperata la sacralità del cibo, facendo in modo che tutte le componenti del mercato e della Filiera Alimentare, Agricoltura, Industria e Distribuzione, sviluppino il ruolo “etico” e non soltanto utilitaristico, che può benissimo convivere, della loro attività.

La Politica, dal canto suo, deve attivarsi per fissare nuove regole e nuovi quadri di riferimento, per fare in modo che Agricoltura, Industria e Distribuzione si misurino sui contenuti salutistici e nutrizionali dei cibi, senza omissioni, espedienti, comportamenti e garanzie che non corrispondano alla correttezza del rapporto con l' uomo e con l' ambiente.

Par Condicio sul cibo tra Consumatore e Pubblicità non significa vietare la comunicazione dedicata ai prodotti alimentari ed alle marche: significa invece creare un modo diverso di fare "cultura" sull' alimentazione e fornire al Consumatore tutte le informazioni necessarie ad equilibrare ed a migliorare la varietà dei cibi da assumere quotidianamente, rendendolo più consapevole e più libero di investire in prevenzione e mantenimento del suo benessere.

Sono peraltro convinto che molti Imprenditori seri del settore alimentare, che oggi promuovono solo i plus psicologici dei propri prodotti, accetterebbero di buon grado questa nuova sfida della Par Condicio in presenza di regole certe, sicure e paritetiche.

La salute è un bene prezioso da non sacrificare alle mode ed al consumismo indotto.

Ognuno di noi faccia la sua piccola rivoluzione, impegnandosi a capire realmente cosa mangia e soprattutto cosa offre ai suoi bimbi ed ai suoi anziani, che meritano la massima attenzione.

Ognuno di noi faccia il suo esame di coscienza, per capire se è vero, come recita molta pubblicità dei cibi pronti, che non abbiamo tempo per cucinare e soprattutto calcoli quanto sciupa per acquistare cibo industrializzato quando potrebbe, con maggior qualità e minori costi, produrselo tranquillamente in casa per la felicità dei propri cari.

Diciamo tutti insieme, con un bel girotondo, ***“Non imponetemi il cibo, voglio la Par Condicio”***.

Il Pane e il Segno della Croce

La mia famiglia ha solide origine contadine montanare, anche se i miei genitori per motivi diversi non hanno seguito questa strada ed io mi sono trovato urbanizzato probabilmente senza volerlo.

Ricordo da bambino l'attesa della fine della scuola per poter andare dai nonni e partecipare al lavoro dei campi, che per me era fonte non di fatica ma di divertimento e di apprendimento.

Poi il vivere in città, lo studio, le prime occasioni di lavoro e lo sviluppo dell'attività professionale mi hanno allontanato per molti anni dal rapporto diretto con l'agricoltura, benché mi sia sempre interessato di Industria e di produzioni alimentari.

Quando però penso alla sacralità del cibo non posso non ricordare il gesto aulico con il quale il nonno, a capotavola, tracciava con il coltello il segno della croce sul "miccone" di pane prima di tagliarlo a fette per tutti noi.

Non era un gesto codino o abitudinario, ma il ringraziamento semplice e naturale di un solido Montanaro per essere tutti in famiglia ed avere a disposizione il cibo quotidiano, di cui il pane era l'indiscusso simbolo.

Il ruolo della cena “insieme” era importante ed aveva un suo significato: si parlava, si passava in rassegna quello che si era fatto durante il giorno e si faceva il programma per il giorno dopo.

Poi per il giorno della festa, il giorno del riposo e della Messa, si preparava il pranzo importante, diverso da quello della settimana, con profumi e sapori di cucina, che ancora oggi ti par di sentire.

Ho fatto questa digressione nei miei ricordi, perché abbiamo dimenticato la sacralità del cibo, occasione per stare insieme, per parlare, per sdrammatizzare le tensioni familiari e la stanchezza del lavoro.

Oggi siamo ridotti a mal partito, abbiamo perso il gusto della cucina, stiamo con lo sguardo fisso sul televisore e, mentre mangiamo, ci “sorbiamo” anche sgradevoli pubblicità su pannolini e bimbi piscioni, pannoloni e relative incontinenze, bambini che fanno le puzze nei bagni e deodoranti scelti dalla mamma che le coprono, mariti che fuggono dai concerti perché hanno mal di pancia e mogli che consigliano antidiarroici, carte igieniche che sono più resistenti allo strappo, poveracci che usano tutti lo stesso spazzolino da denti, collanti per dentiere più forti dell’ acciaio e, nella migliore delle ipotesi, “chiappone” bionde o brune, alte unmetroesettantotto, di coscia lunga, in atteggiamenti discinti o equivoci.

E’ l’ ideale per farci gustare il sapore di un buon cibo, il fragrante bouquet di un buon vino e la dolce musica della parola dei propri cari !

Ci hanno ridotto la cena, il piacere dello stare insieme ed il piccolo spazio famiglia, che ci resta a disposizione dopo una giornata di lavoro, a pura spazzatura, inconsciamente demotivante, che isola ognuno di noi rispetto all' altro familiare che ci sta a fianco.

Molti mi obiettano che non sta scritto da nessuna parte che non si debba più cucinare come una volta, che il televisore può anche non stare dove si mangia o, al limite, essere spento mentre si pranza o si cena, che il parlare o non parlare insieme dipende esclusivamente dalla volontà di chi sta nella stessa stanza.

E' tutto vero, ma è vero anche il contrario.

Nella maggior parte delle abitazioni se non metto il televisore dove mangio, lo devo mettere in camera da letto e se i TG, che oggi costituiscono il principale mezzo di informazione, vengono trasmessi proprio nell' ora della cena e se anche i programmi più interessanti iniziano in quel lasso di tempo, non possiamo chiedere a tutti di rinunciare all' informazione o di vedere sempre film o spettacoli già iniziati, di cui non si capirebbe più nulla.

Così diventa il gatto che si morde la coda: se, durante la cena, non accendo la TV sono tagliato fuori dai TG e dai programmi serali, se guardo la TV sto zitto, se parlo mentre la TV è accesa è un putiferio che è meglio non farlo e, alla fine, non vince il migliore ma la TV.

Il Consumatore non se lo merita !

Lo sanno bene i venditori di pubblicità televisiva ed i gestori delle reti: quella è l'ora in cui si può raccogliere il maggior numero di spettatori e quindi avanti con programmazioni sempre più attrattive e, come se non bastasse, facciamo anche in modo che l'audio si alzi da solo, quando trasmetto pubblicità, per attirare di più la mia attenzione e soprattutto sincronizziamo bene i tempi per far sì che almeno quattro televisioni su sei, trasversalmente tra i gestori, inizino millimetricamente insieme la trasmissione della pubblicità, così se cambio programma con il telecomando almeno nel settantacinque per cento dei casi ricasco in telecomunicati.

Non sono contro la pubblicità e contro la TV: vorrei, nell'interesse di tutti, un comportamento un po' più rispettoso della libertà di scelta dell'utente, un po' più di "classe" nella programmazione della pubblicità serale e più discrezione nelle ore canoniche dedicate ai pasti, soprattutto senza telecomunicati dedicati all'igiene intima, ai preparati farmaceutici di pronto intervento, ai pannolini e pannoloni,

Chissà cosa ne pensano il Garante della Privacy ed il Garante della Pubblicità ? Vorrei che intervenissero sia per vietare le contemporaneità degli spazi pubblicitari su reti diverse sia perché con la pubblicità non si alzi automaticamente l'audio: a mio avviso sono una violazione della libertà personale, oltre che una cosa di cattivo gusto.

Basterebbe spostare di un'ora tutta la programmazione serale e dedicare quell'intermezzo a trasmissioni tranquille, fosse vero senza pubblicità, per far sì che almeno il settanta per cento delle famiglie recuperi il proprio spazio e possa dedicare il ritmo giusto al cibo, alla cena, al parlare insieme.

Non è utopia ma necessità di cambiamento in una Società che è sempre più aggressiva e meno tollerante.

Chissà se tanta follia che sta esplodendo nei rapporti tra le persone non sia anche dovuta alla mancanza costante e definitiva di un momento socializzante quotidiano qual'è quello del pasto sano in famiglia almeno una volta al giorno ?

Recuperare la sacralità del cibo e lo spazio per il dialogo è uno sforzo che va fatto: non basta la volontà del singolo ma deve anche intervenire un cambiamento nelle abitudini ed una nuova maturazione nei tempi ritmati della società e del modo di vivere.

Cibo sano, da dove partiamo ?

Sto spesso in un negozio di prodotti da agricoltura biologica e vedo il dramma di molti adulti e di molti genitori con bimbi affetti da intolleranze alimentari.

“Lei è sicuro che questo prosciutto cotto non contenga derivati dal latte ? Sa, perché, in un altro negozio la settimana scorsa mi hanno detto che non c’erano e la mia bimba di notte è stata male”.

E’ un’angoscia rispondere a queste domande, perché prima di tutto ti monta la rabbia per le tante “porcherie” sul cibo, che vengono fatte anche sulle spalle dei bimbi e poi perché spesso i punti vendita non hanno a disposizione informazioni certe e precise sui prodotti che compongono il loro assortimento.

Gli rispondi *“Sì, stia tranquillo, sono io che seguo la produzione del Biocotto, che è in vendita in questo negozio e le posso garantire che è un prodotto assolutamente naturale, senza nessuna sostanza aggiunta. Anzi le do il mio biglietto da visita, così mi può chiamare se ha qualche dubbio”.*

Vedi rifiorire il sorriso sul volto di un papà, ma pensi con malinconia che non puoi essere in tutti i negozi del mondo a testimoniare, con la tua presenza, che si può fare produzione corretta e rispettosa dei diritti dei bimbi e non solo.

Questa è solo la punta emersa di un iceberg che sta diventando sempre più presente nella nostra quotidianità.

La perdita progressiva della qualità del cibo e di tutta la Filiera Agroalimentare ad esso connessa sta toccando il fondo, anche se il Consumatore non è in grado di avvertirlo perché deve *“accontentarsi di quello che passa il convento”* cioè di quanto trova normalmente in vendita.

Gli strumenti e le conoscenze per fare una buona Agricoltura non mancano.

Le Aziende, se vogliono, sanno e possono produrre bene e in modo gustoso e salutistico.

I mezzi per far arrivare alla Distribuzione, con tempestività e garanzia i prodotti, ci sono e sono validi.

La Distribuzione sia moderna che tradizionale è estesa e capillarizzata e può fornire al Consumatore un buon servizio.

Cosa è venuto a mancare in questo processo, apparentemente virtuoso, che possa giustificare la necessità di una revisione dell'attuale situazione, senza gridare *“al lupo, al lupo”*, ma con la fermezza dei forti ?

Probabilmente la speculazione nel mondo alimentare ha superato quasi ogni limite di sicurezza.

Probabilmente l' Imprenditore è spesso preda di tecnologi e venditori di additivi, che gli prospettano sempre soluzioni più vantaggiose e più remunerative, visto che il mercato gli comprime sempre più i margini.

Probabilmente la lotta titanica per far sviluppare nuovi consumi di beni e servizi non alimentari, ha deviato l' interesse del Consumatore dal cibo e ne ha penalizzato la capacità di spesa sul settore.

Probabilmente le troppe perdite in Borsa degli investimenti, scusate...dei risparmi, della famiglia media italiana, incominciano a farsi sentire sulla compressione dei consumi.

A questi fattori dobbiamo aggiungere il tempo sempre più grande dedicato al lavoro fuori casa e la mancanza concreta di un' educazione alimentare fin dalla primissima età, essendosi persa quella che veniva, per tradizione, assorbita fin da piccoli con la vita in famiglia.

Diventa così necessario rivedere lo scenario della Filiera Agroalimentare e riposizionarne i rapporti di tutte le componenti con il Consumatore, in modo da fornirgli strumenti e mezzi per diventare consapevole e positivo nella scelta del proprio sistema alimentare.

Scarpe grosse e cervello fino

Il mondo dell' Agricoltura deve recuperare il suo ruolo fondamentale e meritorio di produttore "sano" di tutte le materie prime necessarie per l' alimentazione dell' uomo.

Oggi, nonostante le erogazioni pubbliche di contributi e gli investimenti di grandi risorse economiche della Comunità Europea sull' Agricoltura, vedo una grande confusione nel mondo contadino.

La speculazione, tipica di questo lungo periodo di buio e di inquinamento dei terreni con pesticidi, concimi, diserbanti chimici e violazioni della natura, non ha portato ad apprezzabili risultati economici per l' Imprenditore Agricolo, che non naviga sicuramente nell' oro ma che ha avuto la sua parte di responsabilità nel creare disastri ambientali ed abbassamento della qualità dei prodotti.

"Scarpe grosse e cervello fino" è uno dei pochi proverbi che non amo e che non ritengo aderente alla realtà.

C' è voluto un bel "cervello fino" per inzuppare i terreni di sostanze chimiche e di inquinanti e per farcire gli animali con ormoni, antibiotici, anabolizzanti e mangimi cosiddetti "medicati" !

E ci vorrà ancora un miglior “cervello fino” per adottare i semi OGM, che stanno inquinando la nostra Agricoltura con connivenze striscianti e indefinite, ma probabili.

Non penso che la maggioranza degli Imprenditori Agricoli abbia violato la propria etica professionale e si sia trasformata in inquinatori dei terreni o manipolatori del benessere animale e della zootecnia.

Siamo però in presenza di gravi omissioni, perché chi violava le regole non è stato emarginato, chi speculava, anche se tutti lo sapevano, non è stato denunciato e chi lavorava bene non è stato premiato.

Strano il mondo contadino: si sa tutto di tutti, le informazioni circolano benissimo con “radio campo”, le Organizzazioni di Categoria sono forti e potenti, nei vari borsini di tutti i paesi agricoli si tagliano, come si suol dire, *“gli orli ai pantaloni di tutti”*, ma la spinta concreta per rimettere mano al risanamento vero del primo anello della Filiera Agroalimentare stenta a partire.

Poi, quando gli scandali da striscianti diventano di pubblico dominio, crollano i mercati e vengono travolti tutti, i pochi cattivi ed i tanti buoni, che poveretti ci rimettono tutto, come spesso succede nella zootecnia.

Ed allora aumenta, purtroppo ma fortunatamente in misura limitata, il gruppo dei cattivi, perché alcuni buoni non ce la fanno più o si sentono mortificati dalla pseudo “furbizia” degli altri.

Non ho mai amato il contadino che orgogliosamente ti fa vedere il vitello più bello e più sano e ti dice *“questo lo allevo per me”* e gli altri invece li alleva per venderli: fortunatamente ce ne sono sempre meno, ma l'abitudine è dura a morire e il povero Consumatore non se lo merita.

Nei già citati borsini locali si vocifera che il nostro Paese sia quello con minor consumo ufficiale di farmaci per uso veterinario, perché la maggior parte transita per altre vie.

Non penso sia vero e me lo auguro nell'interesse di tutti i Consumatori: non sarebbe male però che le Autorità pubbliche andassero a dare un'occhiata seria, non si sa mai.

Sono invece fermamente convinto che il ritorno ad un' Agricoltura sana e cosciente del proprio ruolo costerebbe molto meno, sia in termini gestionali dell' azienda agricola, sia in termini sociali e varrebbe la spesa di finanziare seriamente queste riconversioni produttive.

Aumenterebbe la professionalità dell' Imprenditore agricolo e dell' Impresa Familiare, si eviterebbero molti costi per la chimica e le sementi, si sanificherebbe la produzione e non ci sarebbe la necessità di spaccarsi la testa con i regolamenti sull' agricoltura biologica, che la stanno poco per volta trasformando in *“agricoltura burocratica”* senza molte garanzie aggiuntive per il Consumatore.

Amo l' Agricoltore, e ne conosco tantissimi, che sa di avere un ruolo sociale, che sceglie l' agricoltura *“sana”* o l'agricoltura biologica non

perché pensa di guadagnare di più, ma perché pensa che in questo modo rispetta l' universo, il mondo, gli uomini, la sua professionalità e la sua gratificazione personale.

Amo l' Agricoltore, e ne conosco tantissimi, che è fiero del lavoro che fa, che quando guarda i suoi animali nella stalla o al pascolo ed i suoi campi seminati è contento e pensa che tante altre persone usufruiranno della qualità prodotta dalle fatiche del suo lavoro e del suo impegno sociale e professionale.

Il primo passo verso la rinascita della "Qualità Reale" del prodotto agricolo è avere più terra a disposizione per coltivazioni estensive, dare sviluppo a tutte le aree marginali, che sono oltre il sessanta per cento del nostro territorio, sviluppare azioni di bonifica e di irrigazione e programmare seriamente le produzioni ed i relativi cicli di rotazione.

In questo contesto vanno recuperate tutte le tradizioni produttive locali, perché l' agricoltura è la vera espressione della realtà del territorio ed in questo sta la forza di un progetto mirante a ricomporre i consumi sani con le stagionalità e le tipicità.

Ricordo che al mio paese di mezza montagna era tradizione piantare le patate da seme a mille metri di altitudine e poi utilizzarle per la coltivazione nei piccoli fondi vicino all' abitato a seicentocinquanta, settecento metri.

Il seme, combattendo con il terreno e la natura dei mille metri, diventava forte e robusto, non aveva bisogno di "modificazioni genetiche" e si produ-

cevano patate “di montagna” splendide, gustose e nutrienti, il cui ricordo è ancora vivo in tutti coloro che le hanno conosciute.

Oggi questa pratica è stata totalmente abbandonata e le poche patate che ancora si producono, acquistando i semi dai vari rivenditori, non sono affatto diverse dalle patate commerciali, cioè senz’ anima.

E dire che un tempo a mille metri si arrivava soltanto a piedi attraverso le mulattiere, con la gerla sulle spalle, la zappa in mano ed una fatica “del boia”, mentre oggi tutta la montagna è percorsa da strade forestali in cui qualsiasi camioncino potrebbe portare su fior di trattori e quintali di patate da seme.

Sono anche convinto che potrebbe rinascere un fiorente mercato ed una nuova economia del territorio, in grado di creare posti di lavoro e occupazione giovanile, se oggi fossero di nuovo in vendita quelle patate.

Invece la montagna è abbandonata a se stessa, con piccole coltivazioni di bandiera, con parchi naturalistici ininfluenti sull’occupazione e ogni volta è a rischio frane e alluvioni, con costi sociali molto alti.

Ogni paese agricolo, ogni comunità ha la sua storia, fatta di prodotti e di produzioni locali, che si sono generate nel tempo e stratificate nella tradizione.

Oggi si tende a recuperarle, qualificandole tutte IGP (Indicazione Geografica Protetta), con ciò illudendo il potenziale Imprenditore Agricolo di poter

spuntare prezzi più alti e fare guadagni al di là della logica del mercato, pur fornendo spesso prodotti di qualità pari ad altri, che non possono fregiarsi dello stesso riconoscimento.

Sono molto d' accordo nel merito ma non nel metodo, perché così facendo avremo un' inflazione di prodotti IGP, che il Consumatore stenterà a capire (se è tutto IGP che differenza c'è con il prodotto normale ?) ed il cui prezzo poco per volta non rappresenterà più la qualità sperata ma soltanto un' etichetta o un' immagine.

Non amo i marchi ad ombrello⁶, che possono dare riparo a buone produzioni ma anche ad attività speculative difficilmente controllabili, fonti di misteriose e strane situazioni, quali le marcate differenze di prezzo e di qualità organolettiche tra un prodotto e l' altro, entrambi marchiati e sottoposti ai disciplinari dello stesso Consorzio, oppure le enormi quantità di prodotto immesso sul mercato, che dovrebbe provenire da territori piccoli e con scarsa capacità produttiva e comunque con materie prime locali, legate al territorio.

Ricordare i casi successi in passato al Parmigiano, al Grana Padano, al Prosciutto di Parma o al Lardo di Colonnata è solo esemplificativo e non significa che non siano prodotti eccellenti, ma che il fenomeno può toccare ogni produzione e che il rischio di compromessi non virtuosi è sempre alla porta.

⁶ Sono i marchi di Consorzi, Associazioni di Produttori, Associazioni di Categoria, Prodotti Tipici,.....che raggruppano più produttori o più prodotti: In teoria sarebbero molto validi, perché dovrebbero offrire al Consumatore maggiori garanzie, in realtà spesso fanno convivere, con lo stesso valore aggiunto, produzioni eccelse e produzioni mediocri, quando addirittura anche abusive. In realtà andrebbero veramente riviste le regole in base ad un patto etico.

Recentemente ero in visita, con un amico, ad alcune aziende agricole di un paese europeo ben noto per la sua produzione suinicola.

Il titolare di una di queste aziende, candidamente, forse per farci piacere o per dimostrare la sua conoscenza dell' Italia (belle e amate sponde !), ci dice *"ogni due settimane mando un camion completo di suini belli grassi ad un macellatore in Italia per fare il prosciutto di Parma"*.

Potete immaginare come ci siamo sentiti noi che combattiamo per la correttezza verso il Consumatore, per la sana alimentazione e che sappiamo che il Prosciutto di Parma si può fare solo con suini allevati in determinate regioni italiane e riconoscibili per il tatuaggio apposto da piccolini.

Con il mio amico ci siamo guardati negli occhi e, vergognandoci un po', abbiamo pensato *"forse si sbaglia, voleva dire probabilmente che le sue cosce diventano prosciutto crudo estero stagionato in Italia"*.

Un po' comunque ci siamo tranquillizzati: c'è un Consorzio di tutela, che sa quello che fa e farà ben i suoi controlli !

L' altro grosso rischio è la tendenza a far passare ogni prodotto locale come il Gotha della gastronomia e non soltanto come un buon prodotto, curato nel rispetto della tradizione e della cultura agricola del territorio, cioè sano ed edibile con gusto e piacere da tutti.

Il Consumatore, frastornato dall' enfasi con cui tale prodotto viene circondato, potrebbe addirittura demotivarsi, stimandolo acriticamente troppo

caro o non ritenendosi in grado di apprezzarne l' alto contenuto di gusto e di specialità.

La spinta al recupero della storia ed alla riqualificazione delle produzioni agricole locali va assolutamente condivisa e valorizzata, mandando però al Consumatore un chiaro messaggio di *“alta qualità tipicizzata in un prodotto di consumo assolutamente normale”* e quindi gustabile da tutti, anche da chi non è un buongustaio o un cultore delle tradizioni gastronomiche.

Deve essere una strategia di territorio ma non di prodotto, cioè in questo territorio validamente si produce tal prodotto e non tal prodotto è valido perché si produce o si trasforma in questo territorio.

E' una distinzione che potrebbe sembrare sottile e invece è sostanziale, perché impedirebbe di fatto molte speculazioni sulla natura e sulla provenienza del prodotto.

Se, accanto a questa spinta sul mondo dell' Agricoltura, anche l' Industria di trasformazione e la Distribuzione si impegneranno a privilegiare la lavorazione e la distribuzione dei prodotti provenienti dal localismo territoriale, si potrà ottenere la prima significativa inversione di tendenza verso il recupero di un modello di *“Qualità Reale”*, di sana alimentazione e di sicurezza alimentare, in quanto la Filiera sarà più facilmente controllabile e minori saranno i problemi per la gestione dei punti critici del prodotto, quali la logistica, gli stivaggi e la conservazione, con sicuri benefici sul prezzo di vendita al Consumatore.

Il rapporto col territorio ha anche molta importanza per la zootecnia.

Oggi, che più si è fatta sentire l' esigenza di tracciabilità per tutte le carni bovine, apprendiamo, ad esempio, da certi scontrini o dalle etichette della carne preconfezionata del supermercato, che la mucca da cui proviene quella bistecca *"è nata in Austria, allevata in Francia e macellata in Italia"*.

Accidenti, ma quanta strada ha fatto Bartali e quanta speculazione ci può essere dietro queste forme di allevamento zootecnico girovago ?

Quale mai potrà essere il benessere animale di cui ha goduto questo esemplare, che ha percorso alcune migliaia di chilometri nel corso della sua vita, rincorrendo non una vita migliore ma soltanto diversi siti in cui crescere, magari con differenti regolamenti di allevamento e con diversi trattamenti para-sanitari ?

Cosa significa questa rintracciabilità della carne, con cui il Consumatore apprende i percorsi fatti ma non le modalità con cui è stato allevato l' animale e non ha chiare garanzie sui trattamenti cui è stato sottoposto ?

Una zootecnia vera, fatta dalla parte del benessere animale e dalla parte del Consumatore, può essere solo quella che vincola in modo biunivoco l' Allevatore con il singolo Animale e non ammette traffici intermedi di semi-allevamento, salvo casi verificati di forza maggiore.

Così avremmo sempre un unico interlocutore rispetto alla qualità della carne, garante dei trattamenti fatti all' animale e responsabile di eventuali e verificate violazioni delle leggi.

Avremmo altresì uno scontrino veritiero e di semplice interpretazione da parte del Consumatore, che indicherebbe in modo preciso ***“questa carne proviene da una mucca nata in Piemonte, allevata nell’ Azienda Agricola denominata....., sita in, via..... e macellata il, presso il macello L’ allevatore garantisce che non sono mai stati somministrati ormoni e anabolizzanti e che l’ allevamento è avvenuto secondo tutte le regole del benessere animale”***. Evviva !

Questo in parte già avviene per allevamenti facenti parte di Consorzi di tutela di alcune razze regionali, ma potrebbe essere esteso a qualsiasi allevamento in ogni parte d’ Europa, purché si affermi il principio del rapporto biunivoco tra Allevatore e Animale e siano proibiti passaggi speculativi tra vari allevamenti di realtà territoriali diverse, a tutto vantaggio del benessere animale e della trasparenza verso il Consumatore.

Sono già molte le macellerie che qualificano la propria attività selezionando e seguendo direttamente gli allevamenti da cui prelevano gli animali, con attenzione ai criteri di crescita e di nutrizione dei medesimi, e che espongono chiare informazioni in negozio sulla qualità della carne che il Consumatore può trovare nel banco.

Davvero la “Buona Macelleria” può ridiventare il centro di “Cultura del Cibo fresco” per il Consumatore, dove può trovare chiarezza su un prodotto ormai troppo discusso e con consumi discontinui, ma assolutamente necessario per garantire sano equilibrio nella dieta umana.

Tutto questo nonostante periodiche affermazioni pubbliche di alcuni “Scienziati” che denigrano genericamente il consumo della carne, dimenticando di precisare che fa male la “cattiva carne”, quella male allevata e mal gestita, mentre la “buona carne”, allevata come Dio comanda, senza utilizzo di espedienti strani e mangiata con buon senso, dà un regolare e buon apporto proteico alla sana alimentazione dell’ uomo.

Conosco molte di queste “Buone Macellerie” e tutte hanno la fama di avere carne “buona” ma “cara”: io invito tutti i Consumatori a fare la prova ed a verificare, oltre al gusto e alla palatabilità, quanto cala in pentola la “buona carne cara” rispetto a quella commerciale da primo prezzo, potendo così scoprire che molto spesso è più conveniente, per se stessi e per i propri cari, comprare una quantità un po’ più piccola di “buona carne cara” e mangiare un prodotto di vera qualità che non una quantità di carne che poi in padella si scioglie come neve al sole e in definitiva ne mangio meno, senza alcuna garanzia sulla salubrità del prodotto.

Il Consumatore probabilmente dovrebbe pagare qualcosa in più per questo tipo di qualità, ma, riequilibrando la sua spesa, potrebbe anche consumarne minor quantità per pasto, con la certezza di cibarsi in modo corretto e salutistico oltre ché molto più gustoso e nutriente.

Senza il Consumatore, che è l’ ultimo anello della Filiera Agroalimentare, non può esistere il mercato.

Il mondo dell’ Agricoltura non deve dimenticarlo, come non deve dimenticare che lo scadere definitivo della qualità del cibo e l’ avvio

verso un mondo di “basi masticabili aromatizzate” segnerà anche il definitivo declino dell’ attività agricola, trasformandola unicamente in “commodity” cioè il massimo della despecializzazione e della banalizzazione.

Fortunatamente questi ultimi tempi stanno vedendo un’ inversione di tendenza ed un rinnovato impegno verso il rilancio della Qualità Reale nelle produzioni della terra a partire dal Ministero delle Politiche Agricole e dalle Associazioni di categoria: se questa strada non sarà soltanto formale, se ai programmi seguiranno le azioni concrete, fatte di informazione e di formazione per il Consumatore, potremo davvero sperare finalmente nell’ avvio di un nuovo modo di intendere i rapporti tra cibo quotidiano e qualità della vita.

Chi guadagna e chi perde

Le Aziende alimentari sanno e vogliono produrre cibi sani, se stimolate dalla Distribuzione e dal Consumatore, cioè dal mercato.

Il problema nasce quando tra Azienda e Consumatore si inseriscono situazioni anomale e prevaricanti, quali l'ingresso di concorrenti aggressivi, disonesti o in difficoltà economiche, che alterano i rapporti tra prezzo e qualità per le stesse categorie di prodotto, oppure l'eccessiva pressione sui prezzi da parte della Distribuzione.

Non prendo in considerazione chi abitualmente attua frodi alimentari e opera ai confini della legge, in forza del malaugurato concetto che anche nel mercato alimentare *il business è il business* e della salute del Consumatore *"chi se ne frega"*.

Trattandosi di cibo, quindi di prodotto non voluttuario ma indispensabile per l'uomo, è un comportamento sleale, bollato socialmente come tale, circoscritto agli Imprenditori disonesti, in palese violazione della legge, perciò punito penalmente.

Tutti gli Imprenditori Alimentari che ho conosciuto, anche quelli apparentemente meno attenti, avrebbero l'aspirazione a produrre qualità in presenza di regole certe e ben definite.

Molti, però, patiscono il condizionamento del mercato e non hanno sufficiente forza economica o tecnologica per difendere la propria autonomia e per affermare con vigore la propria capacità a produrre “Qualità Reale” e sana alimentazione.

La scarsa autonomia dell’ Industria alimentare rispetto alle forzature del mercato è un problema affiorante (dovuto in parte al sovradimensionamento della capacità produttiva globale) ed una spirale perversa, perché la stagnazione dei consumi genera impropriamente una spinta verso il basso dei prezzi riconosciuti alla Produzione e questa a sua volta genera impoverimento della qualità.

Tutto ciò senza che al consumatore venga alcun beneficio, perché i prezzi alla vendita sono sostanzialmente stabili o in aumento.

Tipico è il caso dell’ avvento dell’ Euro e del mai troppo lamentato aumento dei prezzi al consumo.

E’ fuor di dubbio che il prezzo del cibo sia cresciuto per il Consumatore in percentuali più o meno variabili, ma sempre significative, mentre il prezzo alla fonte dei prodotti, cioè alla produzione, è rimasto sostanzialmente stabile se non in molti casi diminuito.

Di fatto all’ Industria è stato impedito qualsiasi recupero all’ atto del passaggio tra la vecchia e la nuova moneta, fino agli eccessi della richiesta di alcuni Gruppi di Distribuzione di avere fatturazioni con tre decimali, men-

tre l' economia ufficiale gira soltanto con due decimali arrotondati e tutti i prezzi al consumo sono così formulati.

La stagnazione dei consumi ha fatto il resto, enfatizzando i guai del sovradimensionamento della capacità produttiva⁷: chi ha bisogno di produrre e vendere abbassa i prezzi, la concorrenza è obbligata ad adeguarsi, ma, siccome non si può produrre in perdita, degrada la qualità per ridurre i costi di produzione.

Non voglio dire chi guadagna in questa situazione, ma il Consumatore sicuramente perde, perché oggi mangia un panino di qualità inferiore a quello di tre anni fa e porta a casa un cibo mediamente più caro e qualitativamente più scarso.

E' imprescindibile, prima di tutto a tutela dei diritti e della salute del Consumatore e poi per la razionalizzazione della competitività tra le Aziende, riscrivere le regole del gioco, fissando nuovi criteri merceologici per i prodotti e nuovi parametri di riferimento a partire dalla denominazione dei medesimi.

Per citare solo alcuni esempi, ma molti altri potrebbero essere fatti perché è sufficiente leggere le etichette, oggi mangiamo prosciutti cotti ricchi di acqua e sostanze che ne aumentano il peso, salami con emulsioni o triti di cotenna, maionesi con abbondanza di acqua e gelatine, latticini appesantiti con amidi o margarine vegetali, oli extravergine miscelati in misure e proporzioni diverse,

⁷ Significa che potenzialmente ci sono stabilimenti in grado di produrre più di quanto il mercato può assorbire.

Il tutto supportato da trattamenti chimici vari e variegati, ingredienti, additivi, antiossidanti, conservanti, gelificanti, esaltatori di sapidità ed ogni altro “bendiddio” che nulla hanno a che vedere con la realtà originaria del prodotto, ma che servono per tenerlo insieme e dargli una palatabilità buona ed accettabile per il Consumatore.

Attenzione: tutto ciò non è proibito dalla legge o meglio sta entro i termini permessi dalla legge e non fa, genericamente, molto male al Consumatore, anche se il medesimo è ignaro di tanta bontà.

Non è giusto però che prodotti falsi, che hanno perso ormai la corrispondenza alla storia ed alla tradizione del vissuto nel Consumatore, continuino a chiamarsi come i Prodotti Veri, cioè quelli che rispondono a tutti i requisiti storici e tradizionali della produzione di qualità.

E' necessario fare un grande sforzo sociale ed umanitario e mettere d' accordo, una volta per tutte, Industria, Distribuzione e Mercato su come chiamare un Prodotto Vero e come definire quello che gli assomiglia ma non è vero.

Al contrario saremo sempre in balia di concorrenza sleale tra le Aziende e di inganno del Commercio o del Catering verso il Consumatore, che, benché gli vada, casca nel tranello del prezzo più basso e più spesso sborsa quasi gli stessi denari sia per i prodotti veri che per quelli bugiardi.

Per non sottostimare questo problema pensiamo al cibo che offriamo ai nostri bimbi, ai nostri anziani, alle persone più deboli e a chi soffre di intolleranze alimentari.

Ogni prodotto ha diritto di stare sul mercato ed essere venduto per quello che è, non per quello che sembra.

Chiamiamo *“preparato alimentare a base di carne cotta, caseina, amidi e patate”* quello che sembra prosciutto cotto ma non lo è, e chiamiamo *“Prosciutto Cotto”* quello che è fatto solo con coscia intera di suino e con salamoia di piante aromatiche, senza orpelli di altri ingredienti chimici e tecnologici.

Alla stessa stregua chiamiamo *“preparato alimentare a base di acqua, gelatina e uova”* quella salsa gialla che sembra maionese ma non lo è, e così via per tutta l'altra sequela di prodotti, che sono tantissimi e non sempre tutti comprensibili.

Così non potremo più confondere i prezzi e sapremo se al bar mangiamo un panino con preparato alimentare o con prosciutto cotto, se in pizzeria c'è vera mozzarella oppure preparato alimentare per pizza o se portiamo a casa un olio extravergine originale o un cocktail di provenienza varia e dubbia.

Vorrei testimoniare però che l'Industria Alimentare non ha voluto e non vuole tutto ciò, ma è stata attirata in questo tranello dalla distorsione dei

consumi e dalla mancanza di regole chiare e precise per la concorrenza, mirate sulla peculiarità del prodotto alimentare.

Nessuno si permetterebbe di chiamare automobile un quadriciclo a pedali, ancorché serva per percorrere strada, oppure maglia una camicia con i bottoni, perché è evidente la differenza di vestibilità.

Il quadriciclo a pedali non può far concorrenza all' automobile perché appartiene ad un' altra categoria merceologica, così come la camicia non può far concorrenza alla maglia o viceversa, quindi l' analisi concorrenziale è netta e precisa.

Invece il prodotto alimentare, che, come già sostenuto, è un semi-lavorato, può essere mascherato, composto con ingredienti diversi dall' originale, distorto fino ai limiti della contraffazione: ecco perché è assolutamente necessario riscrivere le regole della concorrenza, proteggendo l' Imprenditore e l' Azienda che vuole fare "Qualità Reale" ed essere dalla parte del Consumatore.

Per la chiarezza del mercato è anche necessario rivedere tutta l' ingredienti ammessa per le produzioni alimentari, limitandone l' utilizzo con nuove normative atte ad impedirne un uso distorto e finalizzato al recupero sui costi di produzione e di vendita.

Si deve fare "pulizia etica" nei prodotti, creando classi di "Qualità Reale" in cui siano privilegiate le caratteristiche originali ed organolettiche della materia prima e del lavoro di Filiera Agroalimentare, premiando e supportan-

do quelle Aziende che accettino regole di trasparenza e si impegnino al rispetto di un codice di lealtà verso i Consumatori.

Il tutto dovrebbe essere garantito da una *“Certificazione super partes”* da parte di nuove Entità di Certificazione, che non dipendano finanziariamente dall’ Azienda certificata, come oggi purtroppo accade (cioè il Controllato paga il Controllore), ma da finanziamenti comunitari o statali, asseverati da opportuni controlli.

Il Consumatore deve avere fiducia nelle Aziende di produzione che offrono opportunità di trasparenza e di informazione, privilegiando non solo chi fa grandi investimenti pubblicitari ma anche chi si propone nel Punto Vendita con una documentazione seria e con un approccio tecnico ed approfondito sui propri prodotti.

Se poi anche la Distribuzione fisserà, nei rapporti con le Aziende di produzione, nuovi standard di *“Qualità Reale”* entrando nel merito vero dei prodotti, che non possono essere quelli attuali delle varie Filiere personalizzate ad uso e consumo delle proprie strategie di comunicazione, si metterà una forte opzione per rivalutare totalmente il rapporto con il Consumatore.

Andando per Supermercati

Il mondo della Distribuzione è quello che ha il rapporto diretto con il Consumatore ed ha anche la responsabilità di influenzarne il consumo attraverso le più sofisticate tecniche di punto vendita.

Purtroppo a partire dagli anni settanta il nostro Paese ha registrato la chiusura progressiva dei piccoli negozi al dettaglio, che resistono ancora nelle piccole comunità periferiche, ed il forte sviluppo della cosiddetta “Distribuzione Moderna”, supermercati, ipermercati e centri commerciali, concentrati in pochi Gruppi e con poche insegne.

Ancora una volta è stata un’ occasione perduta per il Consumatore, che si è trovato progressivamente privato del servizio “sottocasa”, offerto dal negozio alimentare tradizionale, ed ha dovuto imparare a gestire i suoi acquisti con modalità nuove, asettiche, senza rapporto diretto con un vero interlocutore fisico e soprattutto senza possibilità di approfondire, con il dialogo, la qualità del cibo scelto.

Non sono contro la Grande Distribuzione e la Distribuzione Organizzata, che ritengo un canale di vendita importante e insostituibile e che ha già trovato un suo assetto nel settore dei prodotti alimentari secchi e surgelati e nel settore dei non alimentari.

Penso invece che andrebbe rivisto e rimodellato il suo approccio al mondo del cibo fresco quotidiano, il più importante per l’ uomo, perché esistono

oggettivi comportamenti che non vanno nella direzione del Consumatore, ma sono unicamente dettati dalla “peculiarità del canale” e dalle strategie di ogni singolo Gruppo.

Innanzitutto sono stati banalizzati interi settori, quali le carni, la salumeria, il lattiero caseario, la panetteria e l’ orto-frutta, che hanno perso ogni connotato con il “localismo della produzione” ed hanno subito il più forte appiattimento della qualità, creato più dal sistema concorrenziale che dalla specifica volontà del singolo Gruppo.

Tutto questo, purtroppo - deve riflettere molto il mondo della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata - senza offrire al Consumatore alcun vantaggio sui prezzi d’ acquisto: un mito che si è creato alla nascita del canale e che vive ancora oggi.

A favore della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata bisogna dire che, nell’ attuale situazione di mercato, la loro missione aziendale non deve essere quella di offrire il “prezzo basso” ma un buon livello di “servizio” e soprattutto “qualità”, data l’ alta rotazione dei prodotti e il numero di Consumatori frequentanti i punti vendita.

Il vero problema, però, è il rapporto tra qualità e prezzo del cibo fresco che si acquista, che oggi giudico assolutamente da rivedere sia nel merito che nella metodologia di vendita.

Con gli acquisti centralizzati, cioè fatti da un unico ufficio direzionale magari a Milano per tutta l’ Italia, per le carni, i salumi, i formaggi, l’ orto-frutta e così via, si perde il contatto diretto con il “localismo”, spesso esaltato ma

con scarsa quota effettiva di vendita, e quindi, se andiamo a rivedere quanto detto a proposito dell' agricoltura, con l' offerta della parte sana e innovativa della produzione del territorio, frenando di fatto lo sviluppo dell' economia locale.

Inoltre questa metodologia di acquisto, che si basa su contratti annuali rinnovabili, impedisce in parte lo sviluppo della sana concorrenza tra le Aziende di produzione, perché *"o sei dentro o sei fuori"* e chi è dentro, si può esserne certi, *"fa di tutto per non farsi mettere fuori"*.

Così può succedere che un' Azienda ben inserita e consolidata all' interno del sistema cresca a dismisura, mentre tutte le altre *"fanno una fatica orba"* per restare in piedi e raccogliere le briciole del mercato.

Come per molte altre parti del libro, anche qui si può obiettare che *"sono le regole del libero mercato"* ed anche qui si deve rispondere che andrebbe tutto bene, se non si trattasse di cibo e per di più fresco e se il cibo non fosse quell' elemento fondamentale ed importante per la vita e per la salute dell' uomo.

E' ragionevole pensare che la mancanza di spinta concorrenziale, qual' è quella che oggettivamente si sta verificando, porta con sé due problemi.

Il primo, facilmente intuibile, è che, se un' azienda cresce a dismisura nei rapporti con uno o pochi Clienti, poco per volta viene condizionata dai medesimi nel rapporto qualità/prezzo, perde la sua autonomia propositiva, la

sua creatività e la voglia di migliorare la sua produzione, perché comunque ha già un mercato assicurato, benché condizionato.

Il secondo, altrettanto intuibile, è che il singolo Gruppo, avendo costantemente solo rapporti con un ristretto numero di Aziende per ogni settore merceologico, perde il monitoraggio del mercato, della sua evoluzione e degli sviluppi di produzioni di “Qualità Reale” che possono nascere, crescere od evolversi nel corso del tempo in altre Aziende, che, magari, non hanno le introduzioni “giuste” per potersi far conoscere ed apprezzare centralmente.

E’ una sorta di “globalizzazione impropria del mercato” quella cui stiamo assistendo, che porterà a risultati simili a quelli successi in Francia nel settore della salumeria e del lattiero caseario dove, grazie alla concentrazione degli acquisti della Grande Distribuzione, sono rimasti soltanto quattro o cinque grandi produttori nazionali nelle rispettive merceologie.

In assoluto non è una bella cosa per il Consumatore, perché, in questo caso, la “Qualità Reale” del proprio cibo è delegata non alla sensibilità ed alla competizione del mercato, che può misurarsi anche in qualità non solo nel prezzo, ma a poche aziende che *“sono navi vincolate dal proprio pescaggio”* cioè o restano all’ interno dei Gruppi di Distribuzione o hanno seri problemi esistenziali.

Penso che esista una soluzione a tutto e che la Grande Distribuzione e la Distribuzione Organizzata abbiamo in sé la capacità di cambiare rotta, almeno nel nostro Paese, se opportunamente stimolate dal Consumatore, che

deve imparare a chiedere più “Qualità Reale” e fare meno acquisti di impulso o “al buio”, senza verificare qualità e prezzo di ciò che acquista.

Incominciamo semplicemente a non mettere più meccanicamente i prodotti nel carrello della spesa.

A mio avviso la maturazione del Consumatore sarebbe un vantaggio anche per i Gruppi, perché li porterebbe ad un consolidamento dei rapporti, darebbe molta fedeltà agli acquisti e premierebbe maggiormente la qualità offerta, che oggi è soltanto un aspetto di marketing, ma non una realtà vissuta ed una garanzia di fedeltà e di cliente acquisito.

E’ pur vero che ogni Gruppo è dotato del suo “Servizio Qualità”, dei suoi “Category Manager”⁸, delle sue strategie di “Filiera Controllata” con relativi Uomini, che vanno “per campi a controllare se il contadino fa bene il suo mestiere o per fabbriche a verificare se il produttore non bara”, come ci fa vedere la loro pubblicità in modo evocativo-didascalico.

Non penso che sia quanto il Consumatore vuole, perché nessuno crede più alla belle favole, ma che invece siano possibili nuove ed incisive strategie di marketing volte ad entrare nel merito della “Qualità Reale” dei prodotti offerti, con disciplinari e capitolati di produzione certi e sicuri e con scelte di campo precise.

Ho avuto occasione di vedere la ceck-list delle visite di controllo sulla zootecnia di Filiera di un Gruppo di Grande Distribuzione, con molti quesiti che

⁸ Sono i cosiddetti “esperti di prodotto” o “esperti di categorie merceologiche di prodotti”

facevano riferimento all' utilizzo o meno "nell' ultimo mese" di sostanze o trattamenti normalmente non ammessi negli allevamenti o comunque non in grado di garantire totalmente la salute ed il benessere animale.

Mi è parso un po' folle, perché o non esistevano capitolati e disciplinari chiari all' origine, oppure si temeva la mala fede degli allevatori: in entrambi i casi è evidente che, se così fosse, sarebbe *"tutto da rifare"* e la Filiera zootecnica di quel Gruppo non offrirebbe alcuna garanzia ai Consumatori sulla "Qualità Reale" delle carni vendute ai banchi di macelleria.

Amerei molto una nuova strategia di marketing di qualche Gruppo illuminato di Grande Distribuzione, che, cambiando rotta e ponendosi decisamente dalla parte del Consumatore annunciasse in modo possente:

**DA OGGI IL NOSTRO GRUPPO HA ABOLITO
I DERIVATI DAL LATTE DA TUTTI I PRODOTTI
FRESCHI E SECCHI POSTI IN VENDITA**

Oppure, con altrettanta forza, dichiarasse:

**IN TUTTI I PRODOTTI POSTI IN VENDITA
NEI NOSTRI SUPERMERCATI NON CI SONO
PIU' I GLUTAMMATI**

E così via per tutte le sostanze portatrici di intolleranze alimentari (fonti di glutine, zuccheri aggiunti,...) e per tutti gli additivi inutili.

Quale formidabile crescita avremmo della fiducia del Consumatore nel Gruppo, invece dei tormentoni delle promozioni, in cui non sai mai se fai bene a comprare in offerta, perché probabilmente la settimana prossima un altro Gruppo farà un' offerta più allettante e conveniente.

Parlavo con un conoscente, peraltro benestante, che, avendo tempo a disposizione, mi diceva del suo hobby di raccogliere tutti i volantini della città e di fare gli acquisti per la famiglia solo in promozione, con una specie di "transumanza" tra un ipermercato e l' altro, con anche alcune puntatine fuori provincia.

Il suo è un gioco, ma la sua considerazione, che non condivido, era che il prezzo vero del prodotto fosse solo quello in promozione e che ogni centesimo speso in più sarebbe stata una mancanza di attenzione ai propri denari.

Una Distribuzione attenta, con nuove strategie, con iniziative di formazione per il Consumatore, con molta più pubblicità a confronto, con molta più chiarezza sulle comunicazioni al banco servito dei freschi, con una maggior attenzione alle singole produzioni locali, con un' offerta certa e garantita su tutti cibi e con una qualificazione sulla "Qualità Reale" dei medesimi, potrebbe essere veramente dalla parte del Consumatore, che oggi non ha certezze e non se lo merita.

A proposito di un panino e di un piatto veloce

Il mondo del catering e della ristorazione è l'anello più debole di tutto il percorso alimentare del Consumatore ed anche quello che richiederebbe un intervento tempestivo per la salvaguardia della salute, della gioia di vivere e del benessere umano, perché quasi tutti siamo costretti a consumare un pasto fuori casa ogni giorno.

Ad oggi è il settore che acquista, in generale, la minor qualità, purché abbia un prezzo basso, trasformando in panini e pasti, prodotti che hanno a volte il solo merito di essere sterili e di non fare palesemente male.

Beninteso esistono moltissime e lodevoli eccezioni, gestori seri di ristoranti, bar e mense, che si impegnano a cercare i prodotti di alta qualità, che rispettano tutte le norme igieniche della lavorazione, che sono dalla parte del Consumatore.

In generale, a discolpa parziale del settore, ho sempre incontrato, nella maggioranza dei casi, una forte mancanza di preparazione merceologica degli addetti, dal momento che non è richiesta per l'ottenimento delle autorizzazioni ad operare, che, non avendo alcuna cultura per capire la qualità, non sanno distinguere un prodotto serio da uno "ridicolo" e commercialmente conoscono solo l'argomentazione del prezzo, che deve essere sempre il più basso.

Questo peraltro rappresenta un vero problema per i Distributori specializzati per il catering, perché da un lato moltissimi di loro vorrebbero garantire il servizio su prodotti di vera qualità e dall' altro sono costretti a rifornire i loro magazzini, visto la domanda del settore, soltanto di prodotti da primo prezzo per poter restare sul mercato.

Ognuno di voi può pensare a quante volte ha avuto pesantezza di stomaco dopo aver consumato un panino al bar o dopo aver mangiato un piatto nel solito catering.

Ognuno di voi si chieda perché i panini spesso sono “farciti” cioè hanno diversi ingredienti mescolati tra di loro, che spesso li rendono attraenti e appetibili.

A mio giudizio non è sicuramente per fare delle leccornie ma semplicemente perché un ingrediente copre l' altro e così ... mescolando un po' i gusti ci accorgiamo meno di cosa mangiamo.

E dire che i panini oggi non costano proprio poco e che per lo stesso fatto di essere ormai abitualmente “sostitutivi del pasto” dovrebbero avere caratteristiche qualitative e nutrizionali di gran lunga superiori, per fornire quell' aiuto e quella energia fisica di cui abbiamo necessità per completare la giornata.

Nella mia attività professionale ho visto spesso vendere cibi molto discutibili al catering ed a moltissimi alberghi famosi, che ti propinano simili cose

anche a colazione, fatte alcune lodevolissime eccezioni, che andrebbero premiate e incentivate.

Per non parlare di molti ospedali, che non ho mai capito se servono un cibo qualitativamente scarso perché i funzionari non sono in grado di scrivere capitolati d'acquisto "seri" oppure se è vero quanto mi confidò una volta un medico *"che sarebbe un costo inutile ed uno spreco dare Qualità Reale in ospedale per sette giorni, che è la permanenza media, e poi quando si esce si continua a mangiare le solite cose"*.

Un notevole cinismo, però il personaggio in questione, affrontando tutti i giorni i problemi delle intolleranze alimentari e della composizione dei cibi, conosceva bene il mercato.

Salvo poi che la scelta di un Ospedale di Asti di curare al massimo la qualità della mensa ha dimostrato che con il cibo sano e gustoso si può addirittura ridurre la permanenza media dei pazienti!

Un giorno di qualche anno fa sono stato invitato a visitare il salumificio di un conoscente, che ci teneva ad avere un giudizio sulla sua produzione.

Scorrendo il listino dei suoi prodotti, scopro un prosciutto cotto chiamato "O": era quello di minor prezzo, e, decisamente, di minor qualità, pur se stava nei parametri previsti dalla legge.

Scherzando dico *“scusi ma è un prosciutto cotto pornografico?”* ricordando il primo film *“spinto”* e un po’ porno degli anni settanta *“Histoire d’ O”*, ancorché casto e di gran classe rispetto alle attuali pattumiere.

Mi confida, a bassa voce, il direttore commerciale *“sa, è quello che usiamo per gli appalti con gli ospedali, per questo, per identificarlo bene e non confonderlo, in azienda lo abbiamo chiamato O come ospedale”*.

Non era certamente di gran qualità, non faceva certamente morire, ma sicuramente tra quel prosciutto cotto e la *“Qualità Reale”* ci stava una bella differenza.

Vorrei però, a difesa della buona fede di quella azienda, sapere quanti appalti per le mense ospedaliere prevedevano allora o prevedono oggi, per il prosciutto cotto, il basso tenore di sale e l’ assenza di derivati dal latte, di fonti di glutine, di antiossidanti, di amidi, di zuccheri, e di tutti quegli ingredienti che nulla hanno a che vedere con la coscia di suino.

Non scrivo per facile ironia ma soltanto perché sono innamorato della qualità, della gioia di vivere, del rispetto dell’ uomo e dei suoi bimbi.

Alcuni anni fa, intorno al 2000, per capire meglio la situazione, ho presentato, con un amico distributore locale di prodotti alimentari, un’ offerta per una gara di appalto degli ospedali riuniti di una città.

Proprio per il prosciutto cotto, abbiamo offerto un cotto biologico di filiera integrata, senza nessun ingrediente, che non fosse naturale e garantito, il

tutto supportato da ogni certificazione possibile ed immaginabile e da un prezzo molto basso rispetto alla qualità del prodotto, chiaramente identificabile come vantaggioso anche dal più sprovveduto degli esaminatori.

Ha vinto l'azienda, che vinceva gli appalti da oltre quindici anni e in via informale o formale non lo so, perché mi sono disinteressato con nausea del problema, abbiamo saputo che il nostro prodotto era stato giudicato *“buono, ma.....essendo senza antiossidanti.... diventava scuro e quindi non poteva essere preaffettato il mattino presto per distribuirlo in giro fino a mezzogiorno”*.

Il problema era la fetta “scura” del prosciutto cotto ed il personale per affettare, troppo scarso per offrire un buon servizio mensa ai ricoverati.

Cioè in quegli ospedali si deve mangiare il “bel colore del prodotto” e non la sua qualità, perché manca il personale addetto alle mense e perché nessuno si cura di informare i degenti ed i loro famigliari che non è importante il colore ma la qualità di cosa si mangia.

Ho lasciato perdere, né voglio oggi aprire una contestazione per cui non rivelerò mai chi ha dato questa bella risposta e quali sono questi ospedali riuniti.

Voglio però ribadire un concetto, che mi sta a molto a cuore rispetto ai diritti del Consumatore.

Se anche negli ospedali si iniziasse a fare un po' di "cultura della sana alimentazione", spiegando magari ai degenti, con appositi momenti di formazione, considerato che molti non sono costretti totalmente a letto, che un prosciutto cotto può essere buono e nutrire ancor meglio, anche se non è rosso brillante (cioè pieno di nitriti, nitrati, antiossidanti, coloranti e proteine aggiunte per dargli il bel colore), forse si potrebbe sperare in un migliore rapporto con il cibo quotidiano ed il proprio benessere.

Il medesimo discorso può essere fatto per le cosiddette "mense" in cui si mangia con i buoni pasto.

Si può fare buona ristorazione aziendale se esiste la buona volontà e la consapevolezza del ruolo che il catering ha per il Consumatore: conosco fortunatamente già tanti Gestori seri, che andrebbero premiati e incentivati, e che dovrebbero essere di esempio per tutti.

Nel settore del catering, siano mense scolastiche, ospedaliere o industriali, è ormai necessario un intervento pubblico forte, diverso e più sensibile ai diritti dell'uomo, che fissi in modo univoco i capitolati per le forniture dei singoli prodotti e stabilisca anche i limiti minimi di "Qualità Reale", al di sotto dei quali è fatto assoluto divieto di somministrare alcunché con sembianze di edibile.

Ritengo che almeno il trenta per cento dei consumi alimentari transiti in questo canale, il che costituisce un problema da tenere costantemente sotto controllo, dando vita ad adeguati piani di formazione sulla qualità, obbligatori per tutti gli operatori, fissando nel contempo standard minimi di buon

senso per le tecnologie di produzione, di conservazione e di somministrazione.

Una riflessione a parte meritano quelle mense scolastiche, che anche sotto la spinta in buona fede dei comitati di genitori, hanno adottato i cibi da agricoltura biologica: azione meritoria e lodevole, ma perché poi per gli acquisti non entrano nel merito della “Qualità reale” ma cercano il prezzo più basso, purché accompagnato dal certificato “biologico” e chiedono, ad esempio, prodotti biologici a prezzi ai quali è matematicamente impossibile produrli ?

Sicuramente il settore migliorerebbe se il Consumatore fosse più attento ed avesse una maggiore preparazione sul cibo e sui suoi componenti.

Sta di fatto che, ogni volta che acquista un panino o paga un piatto, anche con un buono mensa, dà al gestore soldi buoni non falsi e meriterebbe di ricevere in cambio almeno la qualità equivalente e non spesso “basi masticabili aromatizzate”, cibo senz’ anima e talvolta da brucior di stomaco.

Bio, Bio, Bio

L' Agricoltura Biologica, cioè l' Agricoltura Sana, è il mio impegno degli ultimi anni e la mia fede per offrire a tutti i bimbi di oggi una speranza per un futuro migliore.

Signore, liberaci da tutti quelli (fortunatamente pochi, ma che fanno male al settore) che spacciano per biologico quello che non è o non ne ha le qualità, dalle leggi di compromesso fatte a diversi livelli, dalle normative sempre più complicate, cavillose e vicine ai prodotti convenzionale, dai burocrati che girano solo le carte e non fanno i controlli, da tutti quelli che si concedono deroghe, come è successo per i suinetti non nati biologici, anche se la legge prevedeva diversamente nel nostro Paese.

Era sana, era vera l' agricoltura di mio nonno, fatta di fatica e di giustizia, con il ritmo dei tempi e delle stagioni, con il risveglio della primavera, il rigoglio dell' estate, la raccolta delle noci e delle castagne, ultimi frutti dell'autunno, ed il riposo dell' inverno, intrecciando i salici, messi a bagno nel ruscello già nei caldi giorni di agosto, per ammorbidirli e farne nuove ceste per i raccolti dell' anno dopo.

Il mio paese è stato messo a fuoco dai tedeschi durante la "guerra" di liberazione.

A mio nonno hanno bruciato la stalla e la casa, si sono portati via una vacca, un mulo, il maiale e tutto il raccolto dell' anno, era autunno avanzato, quasi inverno, la stagione più bella per il montanaro, fatta di pace e di neve.

Quando sono arrivati i danni di guerra nel 1957, non gli sono bastati per regalare una bicicletta a me bambino, che così ne sono stato privato per sempre e non ho mai imparato ad andarci.

Eppure con calma, con dignità, senza chiedere aiuto ai "servizi sociali" che non esistevano né contributi gratis alla CEE, che ancora non era nata, lavorando sodo la terra della Sua dolce montagna, ha ricostruito la Sua casa e la Sua stalla, dando un senso alla vita e serenità alla Sua famiglia, rispettando la terra, ruotando le coltivazioni, piantando ora le patate, ora il grano o la segale sugli stessi campi e anche facendoli riposare a prato per raccogliere il fieno per la nuova mucca e il nuovo mulo.

E il frutto più bello, più rigoglioso, più forte, di ogni raccolto era messo da parte per diventare seme nella stagione successiva e continuare nel tempo la storia sana della terra e della vita.

Quella non era agricoltura biologica, era semplicemente "agricoltura" come dovrebbe essere fatta ancora oggi, perché, se così fosse stato, non avremmo dovuto reinventare l' agricoltura "biologica" per ridare dignità alla terra, rispetto all' ambiente, cibo sano e speranza per l' uomo.

Poi è arrivata la notte dei pesticidi, dei concimi chimici, dei diserbanti, degli ormoni per ingrassare gli animali, della forzatura delle leggi della natura,

con la speranza di facili guadagni che sono venuti per i venditori di veleno ma non per gli agricoltori.

La nostra terra è stata inquinata dal buio, l' atrazina naviga libera nelle acque delle nostre province agricole, e, ogni tanto, ritocchiamo in alto il livello permesso, così siamo "nella legge".

Il cibo quotidiano porta potenzialmente con sé, come "imprinting" tutto il bel campionario possibile dei residui chimici.

L' Agricoltura Biologica nasce dalla reazione a questo degrado dell' ambiente e della qualità della vita, mettendo al bando tutto quanto di non naturale è stato fatto in campagna e cercando di produrre cibo più sano, nel rispetto della tradizione e dell' origine.

E' un movimento mondiale di pensiero e di azione, che ha generato nuove leggi e nuove regole per le attività agricole e zootecniche e per la trasformazione dei prodotti da esse derivate.

Leggi e regole spesso imprecise, non in grado di dare risultati totalmente positivi, probabile frutto di mediazioni tra i Governi e gli interessi di parte, ma comunque lodevoli, perché hanno segnato un momento di ripensamento e di inversione di tendenza.

Poi, mentre l' Agricoltura Biologica muoveva i suoi buoni passi verso un concreto sviluppo, sono arrivati gli OGM.

Di nuovo si sono messi in ballo interessi che prevaricano l' uomo, il Consumatore, per concentrare in poche mani il potere dell' alimentazione e di nuovo ci affacciamo al buio ed alla notte della speculazione, con chi spera di fare, anche nel suo piccolo, nuovi affari.

Ricordati Agricoltore, caccia i rappresentanti delle multinazionali, non farti convincere che *“Tu sei il più bravo, che il tuo campo può diventare sperimentale e puoi ricevere ricchi premi e cotillons dal fornitore di sementi, facendo l' infiltrato !”*.

Dillo alla Tua Organizzazione di Categoria quando ti fanno queste proposte e fatti dare una mano per cacciare questa gente.

Tempo fa mi diceva un amico *“abbiamo perso la battaglia sugli OGM, muore l' Agricoltura Biologica”* e voleva abbandonare la sua piccola azienda agricola biologica.

Non mi rassegnò, non dobbiamo soccombere, non dobbiamo lasciare che il futuro dell' uomo sia concentrato in poche mani.

Sì, perché il problema degli OGM non è “se e quanto fanno o faranno male in futuro alla salute dell' uomo” (anche se ne sono personalmente perplesso), ma, purtroppo, che concentreranno i semi “geneticamente modificati” nelle mani di pochi, multinazionali che globalizzeranno il loro potere su tutto il mondo, detenendo le sorgenti della materia prima per l' alimentazione.

Quanto è grande e misteriosa la poesia della vita, se sappiamo guardare il filo d' erba che germoglia spontaneamente su un muro o in un anfratto del nostro marciapiede di città.

E' nato da un seme portato il vento, che si è riprodotto perché un altro vento riprendesse il nuovo seme e lo portasse in un altro angolo di mondo, dove un po' di terra, una goccia d' acqua ed un raggio di sole lo faranno rinascere.

Tutto questo non accadrà più con gli OGM, piante buone per essere mangiate, per riempirci la pancia, ma senza la possibilità di rinascere e di ricrearsi.

Cosa sarebbe l' amore se l' uomo non potesse più generare i suoi bimbi ma dovesse comprarli nel laboratorio di una multinazionale ?

Riflettano quegli scienziati che mettono la loro intelligenza a disposizione e soprattutto coloro che in questi anni parlano a favore degli OGM osannando la ricerca scientifica, dimenticandone i risvolti sociali e gli effetti sull' uomo.

Un medico, oggi Primario di un importante ospedale, confidò una sera di tanti anni fa *“quello che mi spaventa per il futuro non è il cancro, è la modificazione genetica, la manipolazione della natura, che, prima o poi, avrà effetti devastanti sull' umanità”*.

Riflettiamo noi Consumatori quando acquistiamo il nostro cibo quotidiano.

Chiediamo a tutte le aziende di non utilizzare materie prime OGM e di scrivere sulle etichette dei prodotti a grandi lettere non “se contengono OGM” come ci dice la normativa europea ma che “non contengono OGM”, assumendosi la chiara responsabilità di garantire in positivo la qualità del nostro cibo quotidiano.

Boicottiamo tutti i punti vendita che ci offriranno prodotti geneticamente modificati, facciamo capire al mondo che siamo per la “vita”, non per la manipolazione genetica.

Chiediamo alle autorità pubbliche di informarci, di sensibilizzare i nostri ragazzi nelle scuole, di fare in modo che l’ Europa intera dica no agli OGM, mettendo tra noi e questi ultimi l’ oceano, con la sua splendida ed incontaminata immensità, a far da confine tra il buon senso e l’ irresponsabilità del “business è il business”.

Non credo a chi dice che gli OGM serviranno a dare cibo a chi ha fame: ci sono molti altri sistemi per risolvere la fame nel mondo, ricostruendo la solidarietà tra gli uomini e ridestinando le risorse in modo equilibrato, sicuramente non andando ad inquinare la terra ed inaridire le speranze di chi ha bisogno di aiuto.

Non si tratta di essere contro lo sviluppo e contro la scienza.

Molto più semplicemente dobbiamo aspirare ad un equilibrio sano delle risorse, ad un futuro fatto di certezze e di rispetto per la natura e per l’ am-

biente, senza guerre ma anche senza violenze alla vita e senza modificazioni genetiche che ci riportano al buio dei tempi.

L' Agricoltura Biologica non deve morire.

Il Cibo della Buona Terra

Scegliere i prodotti da Agricoltura Biologica è un grande atto d' amore verso i propri cari, verso se stessi e verso l' ambiente.

Cibarsi regolarmente con prodotti biologici significa non soltanto favorire la migliore salute del corpo, ma anche contribuire ad un minore inquinamento del terreno e delle falde acquifere e ridare spinta all' Agricoltura seria ed alla Zootecnia naturale, che non industrializza l' animale ma lo fa vivere in completo benessere.

I prodotti da Agricoltura Biologica sono buoni, gustosi e naturali, non richiedono in cucina tempi di preparazione diversi da quelli industrializzati e permettono un' alimentazione in sintonia con le stagioni e con la rotazione delle produzioni agricole.

La cucina con prodotti biologici è una cucina assolutamente normale, da non confondere con la cucina macrobiotica: sono disponibili tutti gli ingredienti e si possono preparare tutti i menù, nessuno escluso, dai più semplici ai più raffinati, pur utilizzando tutti prodotti sani e garantiti.

Scegliere per i propri cari e per se stessi il cibo da agricoltura biologica non vuol dire seguire una moda, ma impegnarsi in modo nuovo rispetto alla CULTURA DEL CIBO, dedicare tempo ed attenzione alla salute, al benessere fisico ed alla gestione quotidiana della nostra famiglia.

Oggettivamente i prodotti da agricoltura biologica, quelli seri, costano più cari di quelli convenzionali per due motivi principali.

Il primo è che i consumi non sono ancora molto diffusi, per cui chi produce, anche se avrebbe una potenzialità maggiore, non può dedicare tutta l'attività della sua azienda al biologico e quindi ammortizzare meglio i costi di gestione.

Il secondo, strettamente legato al primo, è che sono molto alti i costi della logistica, cioè del confezionamento e dei trasporti, per far arrivare direttamente dalla produzione alla Distribuzione ed al Consumatore i prodotti biologici.

Questo problema si risolverà nel tempo, via via che i consumi aumenteranno e che si potranno realizzare nuove economie nei costi di gestione della produzione, senza alterare la qualità dei prodotti.

Però già oggi, se il Consumatore è attento e programma la sua spesa facendo un piano alimentare settimanale per la sua famiglia, è possibile scegliere di alimentarsi totalmente con prodotti da agricoltura biologica, senza avere una grande incidenza di costi.

Non è un miracolo, ma richiede attenzione ed impegno nelle scelte del cibo e nel creare i menù giornalieri in funzione della qualità e degli apporti nutrizionali dei singoli piatti.

Torna in ballo il concetto che non ci si deve riempire la pancia a tutti i costi, ma che bisogna fornire al corpo le energie necessarie e non il surplus, cui siamo abituati.

Il cibo biologico, essendo di più alta qualità, nutre di più perché si “squalia” di meno, per cui, come regola base, è necessaria una minore quantità per ottenere lo stesso apporto nutrizionale.

Ad esempio se acquisto carne convenzionale commerciale, che mi lascia un trentacinque per cento del peso come acqua in padella, ho perso il trentacinque per cento di quello che ho speso, perché la cosiddetta “bagna” non nutre, evapora o la butto via: ecco che allora posso acquistare il trenta per cento in meno di carne da agricoltura biologica, sorda e garantita senza ormoni e anabolizzanti, anche se costa il trenta per cento in più.

Ne mangerò un po’ meno, spendo uguale ma a tutto vantaggio della mia salute, perché ho la garanzia di un cibo naturale e non sofisticato.

Lo stesso dicasi per la verdura.

Faccio sempre l’ esempio della zucchina convenzionale, quella che trovate normalmente in vendita, bella e luccicante.

Provate ad affettarla sul tagliere, vedrete che “piange”, cioè gocciola, talmente è impregnata di acqua, trattenuta al suo interno con non so quale diavoleria dall’ agricoltura industrializzata, ma penso, come per tanti ortaggi, da una buona dose di ormoni.

Però l' acqua pesa e non nutre, ma la pagate al prezzo della zuccina.

Tagliate una zuccina seria, dell' orto, o prodotta in modo serio da agricoltura sana o da agricoltura biologica: costa sicuramente più dell' altra, è meno bella e luccicante, ma non gocciola acqua, quindi ne potete comprare di meno.

Provare per credere, in una buona percentuale di casi avrete lo stesso risultato.

Inoltre l' agricoltura biologica vera vi propone non le primizie o le stesse verdure tutto l' anno, ma solo quelle di stagione: è un bel modo per tornare ad abituare il vostro organismo a capire il ritmo del tempo ed a riscoprire i gusti ed i sapori della campagna.

Poesia a parte, scegliere cibi da agricoltura biologica vuol dire a parità di spesa avere più "Qualità Reale", fare razioni un po' più ridotte (*d' altronde non siamo sempre, quasi tutti, in dieta?*) ma avere la garanzia di non ingurgitare potenzialmente ormoni, anabolizzanti, antiossidanti, residui chimici, ingredienti ed additivi, che il vostro stomaco non ama, ma che è costretto a tollerare.

Inoltre contribuiremo tutti insieme ad un minor inquinamento della terra, ad una agricoltura più sana e ad un futuro sicuramente migliore.

Non rispondiamo, come spesso mi accade di sentire, ***“ma cosa contano le mie scelte, sono solo rispetto a tutti gli altri consumatori, che continuano a consumare cibi convenzionali, quindi non potrò mai influire !”***

Ricordiamo che la goccia scava la pietra, che il mare è fatto di tante gocce e che se, poco per volta, tutti i Consumatori italiani sceglieranno l' Agricoltura Biologica scompariranno dal nostro paese i diserbanti, i concimi chimici, i pesticidi, gli ormoni per i vegetali e gli animali, gli additivi per i cibi preparati.

Senza aspettare che ci pensino i governi, rimandiamo gli OGM al loro paese di origine, con un sonoro *“no grazie, preferisco un seme un po' più bitorzoluto ma vivo !”*.

Non è utopia, attiviamoci.

Se giorno per giorno facciamo crescere la domanda, perché giorno per giorno un Consumatore si unisce all' altro, la voglia di cibo sano crescerà nel nostro paese e diventeremo maggioranza.

E' come, in una chiara notte d' estate, ballare l' hully gully, meglio essere in tanti, si fa festa e si sta bene insieme.

Anche gli scettici, quelli che definisco “Consumatori eretici” che “non vivono per mangiare” ma pensano, ahimè, soltanto di “mangiare per vivere” e non badano alla qualità del loro cibo, si convinceranno.

Manuale di sopravvivenza

Ho visto in televisione un illustre Luminare italiano, che fa parte della Commissione Europea per la Sicurezza Alimentare, dire frasi tipo *“mia moglie va sempre dallo stesso negoziante, spendiamo un po’ di più,...”* alla domanda dell’ intervistatrice che pomposamente chiedeva *“sicuramente Lei Professore sa dove e come scegliere cibi sani per l’ alimentazione della sua Famiglia”*.

Per i telespettatori questo tipo di risposta mi è sembrata un po’ spoglia anche se lodevole per aver reintrodotta il concetto del commerciante di fiducia, che può benissimo anche essere il supermercato, e del valore della spesa quotidiana per il cibo.

Dio, come mi piacerebbe che una volta tanto si parlasse chiaro al Consumatore.

Che si dicesse *“se vuoi imparare ad alimentarti bene e in modo sano, se vuoi imparare a conoscere le regole della qualità reale, se vuoi formarti una vera CULTURA DEL CIBO, ti indichiamo la strada”*.

Che si spiegasse a chiare lettere che la scelta del cibo quotidiano non deve essere delegata alla pubblicità o allo scaffale del supermercato ma che deve nascere da una seria pianificazione alimentare settimanale della famiglia.

Che si smettesse di “offrire” solo grandi Cuochi, che peraltro stimo ed apprezzo tantissimo, che, parlando dall’ alto della propria indiscussa professionalità, presentano in TV “piatti belli e impossibili”, forse illudendo lo spettatore di turno che siano facili da fare in cucina, tutti i giorni.

Il Consumatore non se lo merita, è stato abbandonato a se stesso, perché fosse facile preda del consumismo alimentare.

Negli anni settanta hanno tolto “economia domestica” dalle scuole dell’ obbligo in forza del concetto che era spregevole ed emarginante insegnare alle ragazze quelle cose.

Bisognava insegnarle anche ai maschietti quelle cose, invece di “educazione tecnica”, che tanto poi hanno tolto anche quella !

Hanno fatto in modo che la spesa per il cibo quotidiano si comprimesse sempre più a favore di altri consumi, più redditizi e più volubili.

Gli hanno “tolto” di tasca i soldi facendolo giocare con la Borsa, con trasmissioni quotidiane in radio, che, sotto la veste dell’ informazione, non sono altro che pubblicità indiretta a chi campa sulle spalle della povera famiglia italiana, che poi, bruciando i propri risparmi a favore dei “più furbi” deve anche risparmiare sul cibo quotidiano.

Non sarebbe meglio, a metà mattina, invece di trasmettere in radio gli andamenti della Borsa, con voce concitata dei giornalisti *“il Mibtel ha guadagnato lo 0,21..il Nasdaq perde lo 0,43...il nuovo mercato è in rialzo dello 0,1%”*, dar vita a trasmissioni serie ed interessanti su come migliorare la

propria “borsa della spesa” acquistando cibo sano e nutriente, a tutto favore della propria salute e della gioia di vivere?

Al mio paese, tanto tempo fa, chi “*giocava in Borsa*” era considerato un capitalista, che speculava sulla pelle degli altri.

Oggi chi è stato convinto a investire su questo spregiudicato mondo finanziario (di recente gli è stato attribuito la qualifica di “tossico” ma fino a qualche mese fa erano le banche che ti spingevano verso questa deriva!) ha visto spesso il suo capitale, cioè i suoi risparmi, sempre più consumarsi e peggiora la qualità della sua vita, mancandogli un’ integrazione di reddito necessaria per far quadrare i conti dell’anno.

Per la nostra salute, per il nostro benessere, per la nostra famiglia, è bene anche chiedere più certezze e più garanzie per queste cose.

Ma cosa c’entra con il cibo quotidiano, con la salute, con la gioia di vivere e con la sopravvivenza con cui dobbiamo fare i conti tutti i giorni ?

C’entra, eccome, perché il Consumatore non se lo merita.

Un piccolo esempio: nel 2000 avevo un piccolo fondo finanziario dell’azienda di cui ero amministratore, gestito sempre molto bene per molti anni dai vari Direttori della Filiale della Banca di cui ero cliente.

Poi la Banca è diventata grande, i Direttori sono stati messi da parte, i rapporti con le piccole aziende sono passati in Centrale ed è arrivato uno stra-

no funzionario della Banca medesima, qualificatosi come “Corporate” che mi ha proposto una nuova destinazione di quel fondo con la sottoscrizione di una “Unit Link” (peraltro oggi un gioiello rispetto alla spazzatura tossica!).

Chissà mai cosa significava quella parola per me, che, come molti altri della mia età, potrei avere scritto sul biglietto da visita “*non parlo bene inglese*”, perché purtroppo non me l’hanno insegnato a scuola da bambino.

Mi sono fidato della Banca, con cui avevo splendidi rapporti da oltre vent’anni, i cui Direttori di Filiale, poveri “ragazzi di campagna” rispetto al funzionario “Corporate”, mi avevano sempre consigliato bene facendo crescere ogni anno il fondo, ho probabilmente firmato un documento senza leggerlo, stupido che sono stato !

Mi sono trovato un’ assicurazione sulla vita intestata a me a favore dell’ azienda, che assolutamente non potevo volere, perché peraltro non ne ero neanche autorizzato, e..... non avevo capito che fosse la famosa e redditizia forma di investimento “Unit Link”.

La mia azienda ha perso il quaranta per cento del capitale in otto mesi, prima di riuscire a smobilizzarlo, a me è venuto “mal di fegato” a tutto danno della mia salute e la Banca, alla quale ero legato da un rapporto di grande fiducia, non ha fatto sicuramente una bella figura.

Fortunatamente esistono ancora Banche dalla parte del Consumatore, Banche, che chiudono i loro bilanci in utile senza chiedere aiuti allo stato 8cioè

anche ai cittadini dei quali hanno sperperato il denaro), che non sono solo “Azienda” ma anche “Servizio”, dove il Direttore fa ancora il Direttore e non il lettore di PC, dove il Consumatore è ancora il “Cliente” che va assistito, consigliato, rispettato e tutelato: rabbrivisco però quando penso a quante famiglie possono aver fatto le brutte esperienze di questi mesi e si sono viste erodere impotentemente il loro capitale, vanificando risparmi e sacrifici quotidiani.

Chissà come si sentono quei Consumatori che tutti i giorni vedono i loro risparmi risucchiati e sono obbligati a risparmiare da altre parti, per garantirsi la sopravvivenza.

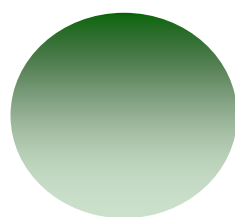
Ecco, la sopravvivenza.

Nelle prossime pagine ho indicato dieci regole base, dettate dall’ esperienza maturata in tutti questi anni di lavoro, per potervi districare nella giungla del cibo quotidiano: sono indicazioni semplici, che richiedono un minimo di applicazione per farvi iniziare un percorso virtuoso, se pensate che sia giusto.

Niccolò Tommaseo scrisse, ai suoi tempi, che leggere Dante era dovere, rileggerlo piacere, comprenderlo presagio di grandezza.

Per me, molto più terra a terra, presagio di grandezza è scegliere ed apprezzare il buon cibo quotidiano e la gioia di vivere.

Abbasso le basi masticabili aromatizzate.



LE REGOLE

*Spesso per moda o per fretta
ci siamo abituati a non considerare più il vero aspetto della realtà*

Le dieci regole

Diventare Consumatori consapevoli è possibile e non richiede grande fatica, ma soltanto un po' di impegno quotidiano e buona volontà, pensando che quanto facciamo non deriva dalla moda ma dalla nostra maturità e dalla volontà di riappropriarci di un ruolo decisionale nel contesto della nostra vita.

Ridare spazio alla sacralità del cibo, scegliendo personalmente il nostro stile alimentare, significa essere coscienti che il nostro nutrimento non può essere "consumismo" ma è necessità quotidiana, che dobbiamo amministrare al meglio per la nostra salute e per la nostra gioia di vivere.

E' un percorso che solo apparentemente può essere difficile, ma che, in realtà, se applicherete le dieci regole che troverete nelle pagine seguenti, scoprirete quanto è gratificante e quanti benefici porterà sia alla vostra economia quotidiana sia all'armonia ed alla serenità vostra e della vostra famiglia.

Non fermatevi alle prime difficoltà psicologiche e non crediate che vi manchi il tempo per organizzare e gestire il vostro cibo quotidiano: è soltanto un problema di volontà nel riappropriarvi di un vostro ruolo, che vi è stato sottratto in tutti questi anni dalla pubblicità e da un falso stile di vita!

Ricordate che scegliere cibi di qualità non incide nel vostro bilancio della spesa quotidiana, perché potete modificare le quantità ed organizzare meglio i vostri menù, alternando anche piatti "poveri" ma nutrienti, che spesso per moda o per fretta ci siamo abituati a non considerare più.

Rifiutare sempre il cibo pubblicizzato emozionalmente

Prima regola

Nutrirsi in modo sano ed equilibrato è una esigenza per il vostro fisico e per la vostra serenità spirituale: dovete essere liberi nelle vostre scelte e non farvi influenzare da chi vi dice, in pubblicità, che non avete tempo per cucinare, che è più buono il cibo presentato dalle ballerine di flamenco o dalla favoletta del giorno, che con un piatto già precotto conquisterete il vostro partner,

Che soddisfazione è portare in tavola un piatto, sapendo che nello stesso momento probabilmente viene servito uguale, con la stessa quantità di sale e di pepe, in altre migliaia di famiglie, dal momento che ve l' ha suggerito la pubblicità ?

Siete davvero sicuri che sia uno "stile di vita" giusto o piuttosto non una banalizzazione definitiva della vostra vita, già sufficientemente condizionata dal lavoro, dalle code in macchina, dai disservizi e da tutto quello su cui non potete influire?

Se invece la pubblicità non è emozionale ma mette a confronto qualità e proprietà nutrizionali di diversi cibi, allora seguitela e ricavatene utili indicazioni per le vostre scelte.

Cucinare è un atto d' amore

Seconda regola

Vale per maschietti e femminucce: la cucina non è delegata soltanto alla donna ma è un impegno che deve essere condiviso in famiglia e coinvolgere tutti i componenti.

Cucinare vuol dire anzitutto sapere esattamente cosa si mangia e quali ingredienti si usano.

Cucinare vuol dire scegliere personalmente la qualità del cibo che si porta in tavola e dividere con i vostri cari la gioia del vostro impegno.

Non fatevi deviare dalla mancanza di tempo: con un po' di organizzazione si possono preparare in cucina menù fantastici, gustosi e nutrienti quasi nello stesso tempo che si impiega per riscaldare un condimento o un piatto acquistato già pronto.

Autoprodurre in cucina tutto quello che si può vuol dire anche risparmiare, perché pagate soltanto il costo delle materie prime e non delle buste, delle confezioni, dei barattoli di vetro, dei coperchi e di tutto quanto si butta via, con i relativi inquinamenti che tutti ben conosciamo.

Fare sempre il programma alimentare della settimana

Terza regola.

Se decidete di dare più spazio alla cucina, fatevi il programma alimentare della settimana, dedicando dieci minuti del vostro tempo con carta e penna per scrivere il menù di ogni giorno e gli ingredienti necessari: avrete una bella lista della spesa già pronta, che vi servirà per gli acquisti e che vi permetterà di confrontare qualità e prezzi.

Inoltre non vi mancherà mai in cucina il necessario, facendovi risparmiare tempo e permettendovi di cucinare in maniera ottimale.

Ricordate che un tempo era prassi normale per tutte le famiglie avere un menù settimanale equilibrato, in relazione con le stagioni e che soltanto la “frenesia dei tempi moderni” l’ha fatta dimenticare, con il solo vantaggio di esserci conquistati disordine alimentare e squilibri nella nostra dieta quotidiana, rendendoci quasi tutti in sovrappeso.

Il menù settimanale, una volta deciso, va sempre rispettato e qualsiasi idea nuova va rimandata alla settimana successiva.

Nella programmazione settimanale coinvolgete tutti i componenti della famiglia: sarà gratificante e contribuirà alla gioia dello stare insieme.

Evitare gli acquisti di impulso per il cibo

Quarta regola

Fare acquisti d'impulso, oltre che costoso, è negativo perché potreste cambiare la qualità della vostra alimentazione, senza volerlo.

Spesso gli acquisti di impulso si fanno perché in quel periodo un cibo è stato molto pubblicizzato oppure perché è esposto in maniera più accattivante di altri nel Punto Vendita.

In entrambi i casi fermatevi e siate razionali, chiedendovi se quel cibo fa parte della vostra programmazione settimanale e, se proprio vi interessa, rimandate l'acquisto alla settimana successiva, inserendolo nella previsione del vostro menù.

Scoprirete quanto risparmierete sulla spesa alimentare e quanto diventerete consapevoli che nutrirvi in modo sano, genuino e gratificante è molto diverso dall'acquistare cibi d'impulso.

Inoltre, se tenete sotto controllo la quantità di conservanti, di antiossidanti e di ingredienti vari dei cibi che utilizzate abitualmente, l'acquisto di impulso può cambiare nettamente questo profilo e rimettere in discussione tutte le vostre scelte.

Scegliere i punti vendita di fiducia ed essere fedeli

Quinta regola

E' molto importante scegliere i Punti Vendita di fiducia per acquistare il cibo, siano essi Supermercati, Ipermercati o Negozio tradizionale, ed essere il più possibili fedeli.

In questo modo avrete la garanzia di ottenere sempre la qualità desiderata, potrete usufruire di eventuali promozioni sui cibi o sulle marche che già acquistate abitualmente e potrete monitorare costantemente ogni evoluzione dei prezzi e delle offerte.

Per la carne non mancate di monitorare le Macellerie del vostro quartiere o del vostro paese: è un tipo di negozio molto in evoluzione, sta nascendo una vera "cultura della qualità" presso tanti Macellai, che hanno scelto di dire basta al degrado del settore, hanno esteso la propria gamma anche alla salumeria, ai formaggi e ad altri prodotti freschi ed hanno iniziato un percorso veramente virtuoso, con grande impegno professionale e con molta attenzione alle esigenze dei Consumatori.

La carne è un prodotto fondamentale in ogni sistema di alimentazione: scegliere carne buona, di qualità, spesso non significa spendere di più, ma soltanto avere più attenzione in cucina e consumarne la quantità necessaria, perché tutto quello che si "squaglia" in padella non ci nutre ed è, in fondo, uno spreco, anche se costa di meno.

Analizzate anche i negozi da Agricoltura Biologica eventualmente presenti nel vostro quartiere o nel vostro paese.

Sono ancora troppo pochi e spesso poco concentrati sui prodotti freschi e freschissimi, di cui dovrebbero decisamente aumentare l' offerta.

Se opportunamente stimolati potrebbero però essere una validissima e concreta soluzione per l' orto-frutta (per quella autenticamente biologica si percepisce nettamente la differenza di gusto e di sapore), per i prodotti secchi e per i prodotti per l' igiene della casa e della persona, tutti biodegradabili e compatibili con la tutela dell' ambiente.

Rifiutare le promozioni su prodotti freschi o freschissimi

Sesta regola

Se non sono quelli che acquistate regolarmente, non fatevi attrarre da promozioni su prodotti freschi o freschissimi, perché potrebbero essere di qualità diversa da quella che desiderate avere o che avete programmato per i vostri menù.

Sarebbe quindi un falso risparmio ed una spinta a consumare di più, tenuto conto che i prodotti freschissimi si conservano poco e male in frigorifero e vanno consumati in un tempo brevissimo.

Acquistare cibi semplici, il meno possibile elaborati

Settima regola

Se il vostro obiettivo è organizzare uno stile alimentare sano e genuino, scegliete sempre di acquistare cibi poco elaborati all' origine, perché vi permettono un migliore utilizzo in cucina e sono sicuramente meno zeppi di conservanti e di antiossidanti.

Valutate bene il contenuto delle etichette: se il cibo che state esaminando è una “scatola cinese” che contiene ripieni, farciture e contorni, dovete trovare indicati anche tutti gli ingredienti di ogni singolo componente (ad esempio, se è un “pastellato” da friggere, contenente formaggio, mortadella, prosciutto e patate arrosto, devono essere indicati in modo chiaro e analitico non soltanto gli ingredienti della pastella ma anche del formaggio, della mortadella, del prosciutto e delle patate arrosto, compresi tutti i conservanti eventualmente utilizzati nei singoli componenti all' origine,.....).

Dedicando più attenzione avrete sicuramente più possibilità di scegliere quello che effettivamente volete preparare per voi e per i vostri cari.

Leggere sempre le etichette

Ottava regola

Scegliete i cibi base per il vostro sistema alimentare e controllate a fondo la prima volta l' etichetta: meno ingredienti, additivi, conservanti e antiossidanti sono contenuti e più il cibo si presta ad una sana alimentazione.

Catalogate i diversi cibi in funzione degli ingredienti contenuti e fate gli abbinamenti per i pasti utilizzando, se necessario, cibi che contengano gli stessi additivi: creerete meno guazzabuglio nello stomaco ed eviterete sovrapposizione di ingredienti, sempre difficili da assimilare.

Periodicamente verificate le etichette dei cibi scelti, per controllare che non siano nel frattempo intervenute modificazioni nelle formule o nelle ricette, che potrebbero non essere gradite.

Seguire le stagioni ed i prodotti locali nell' orto-frutta

Nona regola

E' il grande dilemma e la peggior diseducazione che la Distribuzione Moderna ha creato nel nostro stile alimentare.

Oggi siamo abituati a trovare tutto l'anno, quindi ad esigere sempre, tutti i prodotti dell' agricoltura, dimenticandoci che in inverno non nascono i pomodori e in primavera non crescono i cavoli: nella migliore delle ipotesi quello che troviamo fuori stagione è prodotto nell' altro Emisfero, per cui paghiamo onerosi costi di trasporto.

Nella peggiore delle ipotesi i prodotti sono stati sottoposti a trattamenti conservanti di vario genere, che, se lasciano integro l' aspetto o magari lo abbelliscono, ne alterano probabilmente la natura e la conservabilità, facendoci consumare cibo non rispondente alle caratteristiche originarie.

E' intuitivo che, per evitare questi pasticci di conservazione e non modificare l'integrità, bisognerebbe tornare a consumare prioritariamente i prodotti locali e comunque sempre e solo quelli di stagione: provate a chiedervi come mai non si trovano più patate o cipolle con i germogli alla fine dell'inverno, ma sono sempre belle e luccicanti tutto l'anno.

Comprare il surgelato solo se serve

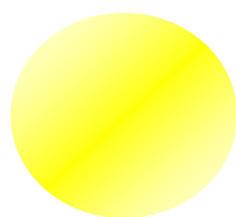
Decima regola.

Le verdure surgelate sono una vera provvidenza per i consumi fuori stagione, perché vengono confezionate all'atto della produzione agricola e non subiscono trattamenti conservanti, che sono addirittura vietati dalla legge e comunque non sono necessari, perché è sufficiente la surgelazione per la loro conservazione.

Altrettanto si può dire per il pesce: dovrebbe essere porzionato, pulito e congelato al momento della pesca e, se è stata mantenuta la catena del freddo, può arrivare nella nostra cucina in ottimo stato di conservazione ed essere una buona risorsa per la nostra programmazione settimanale.

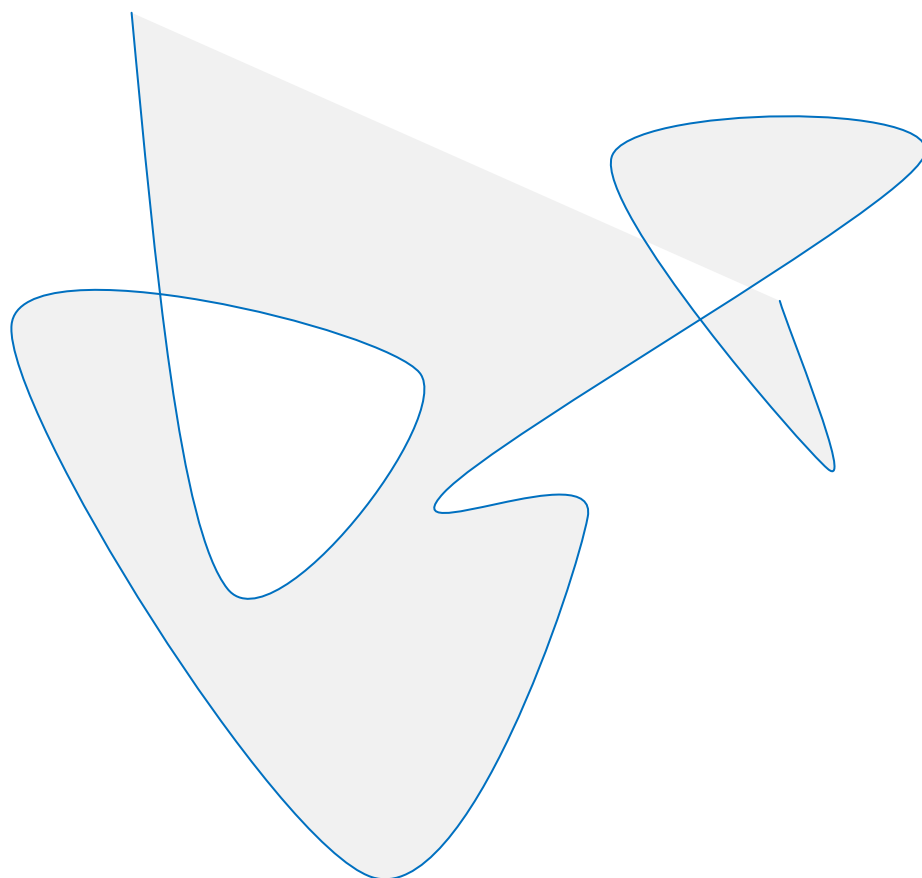
Non così si può dire per i vari piatti già pronti, che allettano per la loro immagine e per la pubblicità che li rende molto accattivanti: non vi dico di non acquistarli, se non potete resistere alla tentazione della gola, se proprio pensate di non essere capaci di cucinare o se davvero siete così tanto impegnati da non avere venti minuti alla settimana per fare la programmazione alimentare, due ore alla settimana per fare la spesa nel Punto Vendita di fiducia e trenta minuti da dedicare ogni giorno ai fornelli.

A me però non piacciono, perché costano cari, spengono la fantasia in cucina e non mi va di pensare che, mentre servo una pietanza sulla mia tavola ai miei cari o ai miei amici, in altre migliaia di famiglie si mangia lo stesso identico piatto, con gli stessi identici ingredienti, lo stesso identico sapore e lo stesso identico aspetto. Evviva l'uguaglianza, ma la cucina è un atto d'amore per se e per i propri cari e il frigorifero non è il Paradiso, anzi!



EPILOGO

*Non allarmatevi per quanto vi toccherà leggere.
Non innamoratevi perdutamente di quanto leggerete.
Abbiamo bisogno tutti insieme di equilibrio, buon cibo e gioia di vivere.*



Quest' ultima parte del libro è pura fantasia e provocazione dell' autore. Non esiste alcun progetto reale per le basi masticabili aromatizzate, quindi non allarmatevi, ma dietro l' angolo il buio è sempre in agguato.

Basi Masticabili Aromatizzate

Se tutte le riflessioni fatte in questo libro non hanno scosso le vostre coscienze e se le dieci regole di sopravvivenza non hanno stimolato le menti per convincere il mondo dell' Agricoltura, dell' Industria e della Distribuzione a cambiare rotta ed a ridarci cibo sano, gustoso, qualitativamente eccellente e di prezzo abbordabile, le **“basi masticabili aromatizzate”** saranno quanto di meglio il mercato ci potrà offrire nel prossimo futuro.

Il loro avvento segnerà la fine della buona Agricoltura, della buona Industria e della buona Distribuzione, perché basteranno pochi produttori in tutto il mondo e la vendita automatizzata per soddisfare il bisogno di nutrizione e di sopravvivenza del Consumatore.

Anche se non ancora riconosciute dalla Gastronomia ufficiale, che però ha già ammesso la commercializzazione di alcuni prodotti simili a base di pesce colorato, saranno l' alternativa agli OGM, perché non richiederanno modificazioni genetiche e sotterfugi produttivi.

Risolveranno tutti i problemi, normalmente lamentati, di mancanza di tempo per la spesa quotidiana, di scarsità di fantasia in cucina e di noia per fare una seria programmazione alimentare in famiglia.

Permetteranno finalmente un' alimentazione personalizzata, dove ognuno potrà scegliere cosa e dove mangiare: se in famiglia, per strada, sul posto di

lavoro, al bar con gli amici o in discoteca, in modo da non avere più patemi d' animo per la sacralità del cibo e poi..... chi l' ha detto che **cucinare è un atto d' amore ?**

Non si faranno più pranzi di anniversario, cene di gala, feste di compleanno, addio ai celibati, banchetti matrimoniali, grigliate sulla spiaggia, colazioni romantiche in terrazza e neanche il pranzo della domenica, se qualcuno mai si ricorda ancora di prepararlo.

La sacralità del cibo sarà sostituita dalla sacralità dell' hobby e del divertimento, disponendo ogni giorno di nuovi spazi di tempo libero, senza mai godere del piacere della convivialità e di una buona cena.

Al di là di alcune Centrali Mondiali di produzione della “mistura nutrizionale”, saranno sufficienti in ogni regione grandi silos, riforniti da “tubodotti” collegati ad un' unica Centrale Nazionale, che confezionerà su licenza della Casa Madre, attingendo localmente la materia base.

Si perderanno, soltanto nel nostro Paese, circa un milione di posti di lavoro in agricoltura, circa altrettanti nell' Industria di trasformazione e nell' indotto.

Scompariranno, come già successo per il “carradore” ⁹ dopo l' avvento dell' automobile, antichi mestieri quali il fornaio, il macellaio, il verduriere, l' ortolano, il salumaio, il pasticciere e il ristoratore.

⁹ Erano i costruttori o riparatori delle ruote di legno per i carri trainati dai cavalli.

Verranno banditi i ricettari, i libri di cucina, le guide ai vini, la Michelin dei ristoranti ed anche il Gran Pescatore di Chiaravalle e l' Almanacco di Frate Indovino.

Nasceranno sacche di resistenza, promosse da "Irriducibili Buongustai", che tenteranno di ripristinare l' ordine primordiale contro i "Consumatori Eretici", dedicandosi alla coltivazione clandestina degli orticelli, all' allevamento dei polli ruspani ed alla raccolta differenziata delle olive.

La repressione sarà durissima, le cucine dei ristoranti "cinque stelle" saranno trasformate in carceri dure, in cui verranno incatenati i capi della resistenza, pochi sopravvivranno.

Alla fine l' ordine regnerà sovrano ed **il nuovo sistema alimentare prenderà il sopravvento**, con il controllo definitivo delle Centrali Mondiali e dei capi dei Consumatori Eretici, altroché OGM, bella favola del passato !

I supermercati alimentari ed i reparti alimentari degli Ipermercati si ridimensioneranno di molto e dedicheranno tutta la loro attenzione esclusivamente all' abbigliamento, ai telefonini, agli elettrodomestici, ai libri, ai computer, alla regalistica, facendo felici tutti coloro che, già oggi, non amano il buon cibo quotidiano e il tempo dedicato alla spesa alimentare.

Le "basi masticabili aromatizzate" saranno di tre tipi fondamentali: puppy, junior e senior.

Avranno una gamma di gusti molto estesa ed alcuni gusti si potranno ottenere solo su prenotazione anticipata, come fino ad oggi si faceva per il capone di Natale o per l'agnello di Pasqua.

Ma di cosa stai parlando disgraziato ?

Sto parlando di crocchette, piccole, piccole, di diversi colori per appagare l'occhio, di diversi profumi per appagare il naso e di buona masticabilità per appagare il palato, il tutto rigidamente sterile, chimico o denaturato chimicamente.

Ecco cosa sono le “basi masticabili aromatizzate”.

Saranno fornite con distributore automatico familiare, in comodato d'uso, da tenere in casa¹⁰, da cui ogni componente della famiglia potrà attingere la sua quantità, in relazione all'età ed allo stile di vita (maggior quantità se pratica sport, non esisteranno più i golosi che si supernutrono prendendone il doppio, i bimbi non chiederanno più le merendine,...).

Brillante anche la soluzione per il catering: comodi, igienici ed asettici distributori al bar, nelle mense o anche nei posti di lavoro e negli uffici, come gli attuali marchingegni per il caffè o le bibite: inserisci la moneta o il gettone mensa (buoni pasto, da spendere come e dove capita, addio!), scegli il gusto ed ecco il cartoccio di crocchette quotidiane, che dovrà essere accompagnato con un bicchier d'acqua, separatamente.

¹⁰ potrà stare anche nell'ingresso o nel ripostiglio e si recupererà per altri usi il locale attualmente destinato a cucina, così finalmente sapremo dove mettere la TV....

Per la produzione delle basi masticabili aromatizzate niente paura e, anzi, grandi soluzioni ai principali problemi di oggi.

Verranno definitivamente eliminati i concimi chimici, i fitofarmaci, i pesticidi, i diserbanti e ogni trattamento destinato a coltivazioni intensive che non serviranno più.

Chiusi anche gli allevamenti zootecnici e le acquacolture e risolto il problema del benessere animale, perché anch'essi non serviranno più.

L' impasto Diodinamico

Per la produzione delle “basi masticabili aromatizzate” basterà una base di fibre disidratate, che si potrà creare utilizzando materiali, tutti già disponibili in natura in grandi quantità e facilmente riproducibili, quali erba di qualsiasi genere, anche gramigna (non serviranno più i diserbanti, i concimi chimici e i pesticidi, perché tutti i terreni producono spontaneamente erba), foglie e frasche (si ripuliranno finalmente tutti i sottoboschi, evitando così gli incendi), alghe (si rigenereranno tutti i i fondali marini), legno (finalmente si faranno i rimboschimenti) e vari materiali fibrosi di recupero (si potranno riciclare anche molti rifiuti e risulterà di demolizioni).

Questa materia prima verrà raccolta su tutto il pianeta¹¹, disidratata, tritata fino a finissima polvere e denaturata chimicamente, in modo da rendere sterile il composto ed in grado di non creare problemi all' organismo (così come prevede la normativa sulla Sicurezza Alimentare).

Il passaggio successivo sarà il ricompattamento sotto vuoto delle polveri asettiche in barre “industriali” preconfezionate, che verranno trasportate alle Centrali Nazionali di ogni singolo Paese, licenziate dalla Casa Madre delle tecnologie di “crocchettamento” e della “mistura nutrizionale” prodotta solo in alcune Centrali Mondiali.

¹¹ I Paesi più poveri saranno pari ai ricchi, perché dispongono anche loro di tali materie prime.

Le barre incontaminate, perché trasportate in confezioni sotto vuoto, verranno nuovamente ridotte in polvere nei laboratori delle Centrali Nazionali ed impastate in speciali reparti chiamati “sale bianche”¹² con la “mistura nutrizionale”, che comprenderà proteine, grassi, vitamine, zuccheri, aromi e sali minerali, tutti rigidamente di origine chimica.

Questo impasto “Diodinamico”, perché superiore alla bellezza misteriosa della natura, sarà colorato in diverse tonalità per dare piacere all’occhio, sempre esclusivamente con coloranti chimici, già utilizzati nella produzione attuale di molti cibi, anche insospettabili.

Sarà poi arricchito, per dare piacere al naso, con i profumi antichi (frittura, affumicatura, brasatura,...), sempre rigidamente di origine chimica, che esistono già e sono normalmente usati nel cibo industriale.

Infine sarà completato, per premiare il palato, con tutto il campionario di aromi chimici molto in voga e già oggi utilizzati (aroma carne, aroma spezie, aroma aglio, aroma cipolla, aroma formaggio, aroma pesce, aroma noce, aroma tartufo,).

Niente paura, per la scelta della crocchetta quotidiana si potrà anche fare l’analisi sensoriale.

¹² Sono reparti incontaminati e totalmente asettici, dove l’aria è filtrata per depressione (cioè la pressione all’interno del reparto è superiore a quella esterna per impedire l’ingresso di contaminazioni dall’esterno), gli uomini lavorano con scafandri, le macchine hanno tutti i punti di manutenzione all’esterno. Questi reparti vengono già oggi utilizzati per produrre diversi cibi industriali totalmente asettici, niente a che vedere con i buoni gnocchi di patate impastati in casa con le mani, formattati con la forchetta, ma tanto buoni

L' impasto, così completato ed arricchito, verrà sminuzzato in minuscole particelle, grandi non più di una caramella, cotto a temperatura superiore ai cento gradi per essere ben certi che sia sterile e glassato per dare compattezza e solidità ad ogni singola crocchetta.

Ecco prodotte le “basi masticabili aromatizzate”.

I già citati “tubodotti” le veicoleranno poi, in modo rigidamente asettico, fino ai silos regionali o provinciali, dove un impianto, totalmente automatico, le confezionerà in sacchi per il catering, in scatole per i distributori uso famiglia o single e in comode vaschette per spuntini di mezza mattinata, merendine per la scuola, snack o picnic.

Ogni consumatore troverà la risposta puntuale alle proprie esigenze in tema di praticità e di comodità d' uso.

Il costo sarà decisamente molto basso, perché finalmente si potranno applicare anche al mercato alimentare tutte le economie di scala¹³, già utilizzate in altri settori produttivi e, fino a questa svolta epocale, mai applicabili al cibo vero, perché è vivo, è tipico, è fresco, è gustoso e vivaddio, se non stai attento, è contaminabile.

¹³ *globalizzazione delle produzioni dei componenti di base, interscambio di servizi per ridurre l' incidenza dei trasporti, magazzini periferici just in time,...*

In sostanza le “basi masticabili aromatizzate” saranno una soluzione grandiosa, che segnerà il trionfo dei cinque tipi di Consumatori Eretici, che prenderanno il sopravvento sugli Onesti Buongustai:

- 1. Quelli che non hanno mai voglia di cucinare*
- 2. Quelli che non hanno mai tempo per fare il menù settimanale, perché hanno sempre fretta*
- 3. Quelli che buttano nel carrello qualsiasi cosa capiti sotto mano e non si interessano della qualità del cibo che mangiano*
- 4. Quelli che non apprezzano lo stare insieme convivialmente a tavola*
- 5. Quelli che non pensano che cucinare sia un atto d'amore per sé, per i propri cari e per i propri bimbi*

I costi sociali, purtroppo, saranno molto alti per la perdita dei posti di lavoro degli addetti ai settori alimentari ed alla agricoltura, che in parte saranno riconvertiti nel turismo e nel tempo libero locale, mercati in forte crescita, perché ogni Consumatore Eretico avrà, in media, a disposizione circa quattordici ore in più alla settimana, risparmiati sul tempo dedicato all'alimentazione ed in parte saranno compensati dai minori costi sanitari legati alla scomparsa forzata delle intolleranze alimentari, non esistendo più, finalmente, cibo industrializzato ma solo crocchette.

Non si discuterà mai più di sana alimentazione, di piacere della buona tavola, di delizia del palato, di gioia del buon vivere, dello stare insie-

me convivialmente, tutti argomenti che entreranno a far parte della storia e della critica letteraria e Slow Food entrerà in clandestinità.

Buon ultimo scompariranno anche le Colazioni di Lavoro, inutili giochi da manager, e le Sagre Paesane, fatte di polenta e spezzatino in montagna, di grandi frittture al mare e di lumache e buon vino in collina.

Il detto *“Non vivo per mangiare, mangio per vivere”*, tanto caro oggi ai Consumatori Eretici, sarà sostituito, in osanna alle crocchette, dal più attuale *“Non vivo per mangiare, mastico per vivere”*, che verrà declamato, per ordine dei Capi, tutti insieme, nelle scuole, nelle fabbriche e negli uffici prima dell’ avvio dell’ attività quotidiana.

Un nuovo “regime” governerà il Mondo, con diete unificate per età, necessità caloriche e impegni lavorativi.

Bizzarria della sorte

Per anni mi sono sforzato di immaginare quale sarebbe potuta essere l'alternativa radicale al degrado della qualità del cibo quotidiano, se si fosse persa definitivamente la battaglia per la sana alimentazione, e non mi sono mai accorto di avere la soluzione vicina, a portata di mano.

L'idea delle "basi masticabili aromatizzate", me l'ha data, in una splendida sera di primavera, il mio dolcissimo cane: è bello, sano, robusto, fa cacche ben formate tutti i giorni, è pieno di energia e di voglia di fare.

Eppure da quando è nato mangia, sempre con gusto e con gran festa, soltanto trecentodieci grammi di crocchette al giorno, divise in due pasti, e qualche fresca ciotola d'acqua.

Non voglio trasformare il cibo per cani in cibo per umani: il mio cane, come penso anche il vostro, si offenderebbe, perché è fierissimo della sua ciotola e delle sue mitiche crocchette e non vorrebbe mai scambiarle con gli umani, perché non sono solo chimiche, ma hanno una lunga lista di ingredienti, in buona parte ben bilanciati, con le opportune integrazioni di vitamine, sali minerali, fibre, derivati vegetali e proteine.

Che ci toccherà fare, allora ?

O avremo la forza, tutti insieme¹⁴, di diventare Consumatori Consapevoli, di riguadagnare il piacere del buon cibo quotidiano e del buon vivere, di dedi-

¹⁴Aggregandoci in una Associazione per la Cultura del Cibo

care l' interesse giusto all' alimentazione, di chiedere con forza all' Agricoltura, all' Industria ed alla Distribuzione di ridarci "Qualità Reale" ogni giorno, di rimandare al di là dell' oceano gli OGM e di sperare in una natura più giusta e più bella..... oppure, prima o poi, dovremo veramente rassegnarci all' avvento delle "basi masticabili aromatizzate".

Si però, pensandoci bene, il mio dolcissimo cane non cerca mai di rubare le sue crocchette dal sacco nel ripostiglio, ma fa la ronda in cucina per rubacchiare un uovo, una mela, un peperone..... e, se può, si fionda sulla tavola per "fregarsi" una fetta di buon pane, una saporita bistecca, due fili di pasta od anche un umile cucchiaino di polenta.

Che voglia mandarmi un nuovo messaggio, dopo avermi dato l' ispirazione per le "basi masticabili aromatizzate" ?

Quanto sono buoni gli spaghetti con le vongole, la coda alla vaccinara, i tortelloni di zucca, il fritto misto alla piemontese, il baccalà alla vicentina, la cotoletta alla milanese, la costata alla fiorentina, la pizza napoletana, il prosciutto crudo di Parma, la mozzarella di bufala, il branzino all' acqua pazza, le ostriche allo champagne, gli arancini ai gamberetti, i totani fritti, le cozze gratinate, il cocktail di scampi, la polenta concia, l' anguilla in salsa rossa, l' acciugata di porcini, le alici marinate, l' aragosta in bellavista, il carpaccio di merluzzo, i fagottini al caviale, il flan di aringhe, le frittelle di bianchetti, il vitello tonnato, la salsiccia al vino bianco, l' arista arrosto con le mele, il prosciutto cotto al madera, i gamberi all' aceto balsamico, l' insalata di mare, le penne all' arrabbiata, la mousse di salmone, l' impepata di cozze, il pasticcio di porri e salsicce, l' insalata di sedano e pollo, il sauté di vongole, le sepioline alla griglia, lo stoccafisso mantecato, il sugo con le triglie, i bi-

goli con le sarde, i bucatini ai calamari, il bollito misto, il polpo in insalata, gli ossibuchi alla milanese, il fricandeau di vitello, i cannelloni al tonno, le crepes ai frutti di mare, il cuscus di pesce, le patate fritte, il riso al nero di seppia, il risotto all' istriana, i tagliolini al caviale, il brodetto alla romagnola, la bouillabaisse, il cacciucco alla livornese, la panata, la minestra di fagioli e cozze, la vellutata di sogliole, la zuppa alla siciliana, le acciughe fritte, le aringhe affumicate, il capitone all' arancia, la carpa alla birra, la frittata con le cozze, il merluzzo alla contadina, il salmerino agli agrumi, le trenette al pesto, le sardine farcite, i vol au vent di gamberetti, le lumache alla parigina, il risotto alla milanese, il filetto al pepe verde, la polenta concia, l'anguilla in salsa rossa, l' acciugata di porcini, le alici marinate, l' aragosta in bellavista, il carpaccio di merluzzo, i fagottini al caviale, il flan di aringhe, le frittelle di bianchetti, il vitello tonnato, la salsiccia al vino bianco, l' arista arrosto con le mele, il prosciutto cotto al madera, i gamberi all' aceto balsamico, l' insalata di mare, le penne all' arrabbiata, la mousse di salmone, l' impepata di cozze, il pasticcio di porri e salsicce, l' insalata di sedano e pollo, la frittata di ortiche, gli spaghetti con cozze e vongole, l' agnello sambucano al forno, le cipolle dorate, le barchette al gorgonzola, la casoeula, il carpaccio di zucca, i cestelli di cardo, i ciccioli d'oca, le cipolle al forno in salsa di noci, i crostini di polenta con lumache, i frittini di polenta, la lingua in salsa verde, gli involtini di verze, i medaglioni di salmone in gelatina, la padellata di patate e pancetta, le polpette di ricotta e zafferano, i rustici al lardo, il sanguinaccio, la tartara di manzo, la torta rustica di porri, le zucchine ripiene, gli gnocchetti alla milanese, i maccheroni panna e piselli, i malfattini in brodo, il pancotto con le uova, il riso brontolone, il risotto con pesce persico, il baccalà alla vicentina, la cotoletta alla milanese, la costata alla fiorentina, la pizza napoletana, il prosciutto crudo di Parma, la mozza-

rella di bufala, il branzino all' acqua pazza, le ostriche allo champagne, gli arancini ai gamberetti, i totani fritti, le cozze gratinate, il cocktail di scampi, la polenta concia, l' anguilla in salsa rossa, l' acciugata di porcini, le alici marinate, l' aragosta in bellavista, il carpaccio di merluzzo, i fagottini al caviale, il flan di aringhe, le frittelle di bianchetti, il vitello tonnato, la salsiccia al vino bianco, l' arista arrosto con le mele, il prosciutto cotto al maderia, i gamberi all' aceto balsamico, l' insalata di mare, le penne all' arrabbiata, la mousse di salmone, l' impepata di cozze, il pasticcio di porri e salsicce, l' insalata di sedano e pollo, il sauté di vongole, le seppioline alla griglia, , le alici marinate, l' aragosta in bellavista, il sorbir d' agnoli,**abbasso le "basi masticabili aromatizzate" !**

BIBLIOGRAFIA

per conoscere e approfondire

- Le Delizie del Divin Porcello - *Riccardo Di Corato* - *Idea Libri*
- La Cucina Montanara - *Autori vari* - *Demetra*
- La Salute attraverso gli Alimenti - *Pier Giorgio Cagnasso* - *Ghibaudò*
- Il Cucchiaino Verde - *Autori Vari* - *Demetra*
- La Cucina Piemontese - *A. Molinari Pradelli* - *Newton & Compton Editori*
- Le Guide Culinarie - *Escoffier* - *Flammarion*
- La Cucina Calabrese - *Ottavio Cavalcanti* - *Newton & Compton Editori*
- Ma Gastronomie - *Fernand Point* - *Flammarion*
- La Cucina Genovese - *Laura Rangoni* - *Newton & Compton Editori*
- Conservare e trasformare la frutta - *Fausto Gorini* - *Edizioni l'Informatore Agrario*
- Il Parma in Tavola - *Consorzio del Prosciutto di Parma*
- La Cucina Toscana - *Giovanni Righi Parenti* - *Newton & Compton Editori*
- San Daniele: una differenza a savourer - *Consorzio Prosciutto di San Daniele*
- La Cucina Milanese - *Laura Rangoni* - *Newton & Compton Editori*
- Cibo Istruzioni per l'uso - *Roberto Pinton* - *Cybele*
- La Cucina Napoletana - *Jeanne Carola Francesconi* - *Newton & Compton Editori*
- La Cucina dell' Emilia Romagna - *A. Molinari Pradelli* - *Newton & Compton Editori*
- Enciclopedia delle Erbe - *Autori Vari* - *Editoriale Il Mosaico*
- La Cucina delle Marche - *A. Molinari Pradelli* - *Newton & Compton Editori*
- Allevamento del suino all' aperto - *A. Carazzolo, V. Bondesan* - *Veneto Agricoltura*

Olio extravergine di oliva – *M.Sabellico, M.Oreggia – Gambero Rosso*

Leggere le etichette – *Roberto Pinton – Demetra*

Piante Aromatiche – *Stefania Sidi – Demetra*

Le Conserve – *Autori Vari – Orsa Maggiore*

La Cucina Pugliese – *Luigi Sada – Newton & Compton Editori*

Il Grande Libro del Pesce – *Giuliana Bonomo – Mondatori*

Cucinare alla Siciliana – *Carmelo Sammarco - Arnone*

Conservare i prodotti dell' orto - *Fausto Gorini – Edizioni L' Informatore Agrario*

Enciclopedia des Formages – *Kazuko Masui, Tomolo Yamada – Grund*

Cucinare Meglio – *Autori Vari – Arnoldo Mondatori*

Cucinare Bene – *Mary Berry – Idea Libri*

Formaggi Italiani – *M.Vizzardi, P.Maffei – Edagricole*

Razze Bovine da Carne – *Dialma Balasini - Edagricole*

Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti e Bevande – *L. e E.Rizzatti – Il Sole 24Ore*

La Cucina del Friuli-Venezia Giulia – *A. Molinari Pradelli – Newton & Compton Editori*

Due Fette di Salame – *Riccardo Di Corato – Idea Libri*

Sommario

PRESENTAZIONE DELLA SECONDA EDIZIONE.....	2
IL CONSUMATORE NON SE LO MERITA	4
PROLOGO	6
Cibo senz' anima.....	8
Il cibo quotidiano è un prodotto di largo consumo	15
L'etica della Filiera Agroalimentare	24
Dimmi cosa mangi e ti dirò come stai.....	30
Quanto mi costi cibo quotidiano?	42
Dove sta Zazà ?.....	51
Non imponetemi il cibo, voglio la Par Condicio.....	58
Il Pane e il Segno della Croce	65
Cibo sano, da dove partiamo ?	70
Scarpe grosse e cervello fino	73
Chi guadagna e chi perde	85
Andando per Supermercati.....	92
A proposito di un panino e di un piatto veloce.....	99
Bio, Bio, Bio.....	106
Il Cibo della Buona Terra.....	113
Manuale di sopravvivenza	118
LE REGOLE	123
Le dieci regole	124
Rifiutare sempre il cibo pubblicizzato emozionalmente	125
Cucinare è un atto d' amore	126
Fare sempre il programma alimentare della settimana	127

Evitare gli acquisti di impulso per il cibo	128
Scegliere i punti vendita di fiducia ed essere fedeli	129
Rifiutare le promozioni su prodotti freschi o freschissimi	131
Acquistare cibi semplici, il meno possibile elaborati.....	132
Leggere sempre le etichette.....	133
Seguire le stagioni ed i prodotti locali nell' orto-frutta.....	134
Comprare il surgelato solo se serve	135
EPILOGO	136
Basi Masticabili Aromatizzate.....	138
L' impasto Diodinamico	143
Bizzarria della sorte.....	148
BIBLIOGRAFIA	152
Collana "LA CULTURA DEL CIBO" - Alterlibri	156

Collana “LA CULTURA DEL CIBO” - Alterlibri

Il Consumatore non se lo merita – Luciano Bergesio

Editrice ALTERMARK CONSULTING Srl

Via Mongrando 23 - 10152 TORINO

1° edizione cartacea – 23 maggio 2005

2° edizione digitale – 7 febbraio 2009