

“Alimenti e salute: quale informazione per il cittadino”
Moncalieri, 23 maggio 2008

Intervento di Roberto Ambrosoli

- Quanto sono sicuri i cibi nella società di oggi?

Dal punto di vista microbiologico i cibi sono oggi innegabilmente *più* sicuri di dieci o venti anni fa. Dire “quanto” è però difficile, perché questa sicurezza è intesa in senso commerciale (rapporto produttore/consumatore) e mira a eliminare dai cibi soprattutto i rischi di impatto immediato, cioè gli effetti dannosi che si producono in tempi brevi e quindi sono più facilmente riconducibili all’assunzione di un certo alimento (con la conseguenza che il produttore deve risponderne). Da questo punto di vista si può dire che gli alimenti oggi sono *molto* sicuri. Meno lo sono dal punto di vista dei rischi di effetti ritardati nel tempo, dovuti al consumo prolungato e quindi all’accumulo di eventuali sostanze tossiche (pesticidi, micotossine) in quanto i livelli accettabili di tali sostanze non sono poi così certi e la loro quantificazione soggiace spesso a criteri di opportunità (sostegno a questo o quel settore dell’economia, ordine pubblico, eccetera).

- Come, e con quali vantaggi o pericoli, stanno evolvendo le scelte di fondo dei produttori e di consumatori?

I produttori industriali mirano ovviamente ad aumentare il *valore aggiunto* dei propri prodotti, e oggi questo significa principalmente “salute”, cioè far proprie le indicazioni dietetiche compatibili con la produzione industriale (alimenti “magri”, microrganismi probiotici, fattori nutraceutici ...). Non vedo veri pericoli in ciò, se non il rischio di porre in secondo piano aspetti dietetici non compatibili con la produzione industriale (o non interessanti per essa).

I produttori di alimenti tradizionali/artigianali puntano soprattutto sulla *tipicità*, cioè sulla “personalità” organolettica dei loro prodotti, il che è certamente positivo ma andrebbe accompagnato da maggiori indicazioni sui vantaggi nutrizionali di alcuni di essi (si pensi ad esempio ai formaggi di alpeggio ricchi in CLA) e sulle peculiarità tecnologiche (irripetibili nell’industria) che permettono le caratteristiche tipiche. In assenza di queste indicazioni si “invita” l’industria a imitare (nell’apparenza) i prodotti artigianali, a tutto danno di quelli veri (e anche dei consumatori).

I quali, poverini, sono per lo più schiavi delle indicazioni che ricevono dai mass media (v. punto successivo).

- L’informazione sulle innovazioni scientifiche e sulla sicurezza alimentare nei casi di crisi: quali problemi e quali opportunità per i cittadini e i produttori?

Che l’informazione in materia di sicurezza alimentare spesso induca al sospetto di essere “di parte” (per un verso o per un altro) è già stato accennato più sopra. Sta di fatto che l’ignoranza e i miti, in materia di problemi dietetici, microbiologici e genetici (OGM), oggi imperano ed è quindi evidente che all’origine c’è una insufficiente trasmissione delle conoscenze da parte degli specialisti che le detengono (insufficiente “democrazia informativa”). Sarebbe opportuna non tanto la propagazione di “certezze” specifiche (*questo* fa bene, *quello* fa male) che sono sempre sottoposte al sospetto predetto (chi mi fornisce questa certezza? che interesse ha a fornirmela?), quanto la diffusione di principi generali, di base, che permettano al consumatore di *scegliere consapevolmente* i propri comportamenti alimentari.