

### **Quanto sono sicuri i cibi nella società di oggi?**

Legare ogni positività al “passato” e concentrare tutte le negatività all’incertezza dell’“oggi” e a quella del “domani” è una tentazione alla quale spesso non si può resistere. A questa regola non si sottraggono neppure le tematiche inerenti il cibo e l’alimentazione.

Anche se poi, quando andiamo oltre il luogo comune che tende a considerare il cibo di ieri genuino, gustoso e sicuro, quello di oggi molto meno, scopriamo una realtà molto diversa.

Basta esaminare i dati sanitari di alcune Regioni italiane a fine Ottocento e nei primi anni del Novecento per scoprire il legame strettissimo allora esistente tra alimentazione, in quel caso sottoalimentazione, e malattia.

In quel contesto era naturale che si mangiasse di tutto, anche quello che da mangiare, proprio, non era. Basterà evocare il termine pellagra per ricordare un’Italia, neppure così lontana, che ancora ai primi decenni del Novecento scontava i disagi di una dieta che in alcune zone era, per gran parte della popolazione, quasi esclusivamente a base di polenta di mais, poverissima quindi dal punto di vista proteico e vitaminico. Con conseguenze gravissime per la salute (diarrea, eruzioni cutanee) che potevano sfociare in forme di demenza. L’assenza della vitamina B12, fornita dagli allora introvabili carne, pesce, latticini e pollame determinava ogni anno, alla fine dell’inverno, l’affollarsi dei manicomi con migliaia di ricoveri per psicosi pellagrosa. E quando non erano di scena carestie e malattie infettive, il rapporto con il cibo era comunque condizionato dalla logica privazione/ricerca dell’abbondanza che spingeva piuttosto a ricercare il piatto pieno che non la qualità degli alimenti. Del resto il poco disponibile non è che fosse esente da contraffazioni e raggiri che, per i minori controlli e la mancanza di mezzi di comunicazione di massa non venivano scoperti o non diventavano di dominio pubblico.

La sicurezza alimentare era un concetto praticamente sconosciuto sotto la pressione di esigenze di sopravvivenza prioritarie e quotidiane.

Solo dal dopoguerra lo sviluppo delle produzioni di massa, cerealicole, dell’allevamento del bestiame e della coltivazione degli ortaggi, hanno reso disponibile, a tutti i ceti sociali, un’alimentazione equilibrata portando ad un diffuso benessere che ha consentito il passaggio dalla logica della quantità a quella della qualità. Per toccare con mano la rivoluzione portata da questo cambiamento nella produzione del cibo per i grandi numeri della società moderna basta guardare alla parabola discendente di molte infezioni, ieri all’ordine del giorno e oggi sempre più ridotte: brucellosi, elmintiasi, febbre tifoide, paratifo, epidemie infettive da salmonella o infestive da trichinella associate all’assunzione di carni o latte sono andate progressivamente diminuendo o scomparendo, dal 1950 ai giorni nostri.

Ma anche le contaminazioni chimiche, sia legate all’uso di farmaci consentiti o meno (es. antibiotici, ormoni) sia derivanti da contaminanti ambientali (es. metalli pesanti, diossine) sono diminuite con l’acquisizione di maggiore attenzione alle tematiche ambientali, strettamente connesse alla coltivazione dei vegetali e all’alimentazione degli animali, e una crescita di consapevolezza del proprio ruolo nel determinare la salute da parte dei produttori di alimenti. Parte dei risultati raggiunti sono inoltre legati, sulla spinta dell’opinione pubblica e delle esigenze imposte dai mercati, a maggiori investimenti che hanno consentito un aumento del numero e della efficacia dei controlli svolti dalle autorità pubbliche e dai laboratori di analisi.

L'attenzione dei consumatori è via via cresciuta estendendosi anche a questioni etiche di particolare attualità che portano a richiedere ai produttori alimenti non solo sicuri ma anche prodotti nel rispetto del benessere degli animali e dell'ambiente.

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

Il sistema agro-alimentare che produce gran parte degli alimenti che ogni giorno milioni di persone consumano, compresi quelli che hanno fatto grande il nome del Made in Italy diffondendo nel mondo il mito dell'alimentazione mediterranea, ha raggiunto i livelli attuali grazie ad un patrimonio di tradizioni che non ha eguali ma anche grazie ad un oculato impiego delle scoperte che la scienza ha reso disponibili.

Ma la stessa scienza che ha consentito di ottenere grandi risultati ha introdotto nuovi problemi e nuove paure che sta portando in alcuni casi a forti resistenze, da parte dei cittadini ma anche degli stessi produttori, rispetto all'introduzione di nuove tecnologie quali gli OGM o l'impiego di radiazioni ionizzanti per ridurre il rischio microbiologico di alcuni tipi di alimento.

Queste preoccupazioni sono affiancate da nuovi scenari economici che vedono da un lato la riduzione del potere di acquisto delle famiglie con una tendenza a minori investimenti nella spesa per l'alimentazione e dall'altro la riduzione di redditività per il produttori che devono sostenere il confronto con concorrenti, ad esempio, dei nuovi Paesi entrati nella UE che hanno costi di produzione inferiori.

Le risposte a queste problematiche trovano un punto di incontro tra consumatori e produttori attraverso nuove modalità di commercializzazione che tendono a ridurre i passaggi intermedi ed i trattamenti con il diffondersi di reti di vendita diretta in azienda di prodotti alimentari, da parte del coltivatore o dell'allevatore. Con l'obiettivo di avvicinare ulteriormente i cittadini ai produttori stanno nascendo nuove tipologie di commercio: la distribuzione di latte crudo mediante distributori gestiti dall'allevatore, mercati dedicati ai produttori primari, ecc... .

A fronte di vantaggi indiscutibili (maggiori incassi per il produttore, minori costi per il consumatore, minore impatto ambientale per la filiera corta, minor quantità di imballaggi, ecc...) si stanno però evidenziando anche problematiche nella gestione dei controlli, con maggiori difficoltà ad identificare comportamenti scorretti da parte di produttori privi di scrupoli, che non devono essere sottovalutate.

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

Ricerche svolte in alcuni Paesi europei hanno dimostrato come la diffusione di notizie allarmistiche nel campo della sicurezza alimentare sia in grado di creare ansie e preoccupazioni e di influire in modo negativo sulla qualità della vita talvolta in modo superiore a quanto effettivamente possa essere causato dal rischio effettivo. Altre ricerche hanno inoltre dimostrato come un cittadino correttamente informato, sia in grado di adottare scelte e comportamenti salutari, evitando così inutili rischi. Occorre rendere i cittadini corresponsabili per il proprio benessere; da una ricerca effettuata presso l'ASL To5 è emerso che gran parte dei consumatori non ritiene di dover avere un ruolo attivo nella gestione degli alimenti per la propria sicurezza, attribuendo eventuali problemi incontrati esclusivamente alla responsabilità dei produttori. Numerose esperienze hanno dimostrato come mirate campagne di comunicazione siano invece

indispensabili per aumentare la conoscenza rispetto a rischi quotidiani ed ai comportamenti da adottare per evitarli.

La linea di condotta scelta dall'Unione Europea è quella di mettere i cittadini nelle condizioni di poter difendere i propri interessi, adottando scelte verso la salute, in modo autonomo e consapevole.

In un Paese come l'Italia, caratterizzato da numerosi prodotti tipici e da una elevata qualità della produzione agro-alimentare, legata al territorio e alle tradizioni, solo diffondendo tra i cittadini la capacità di riconoscere l'effettiva qualità dei cibi e le corrette modalità di impiego, si possono valorizzare tutti gli investimenti che gli imprenditori effettuano in materie prime pregiate, innovazione tecnologica, rispetto di temperature, controlli, ecc... e le risorse che lo Stato destina ai controlli pubblici.

In questo contesto occorre rilanciare il ruolo delle Istituzioni pubbliche nel campo della educazione sanitaria, dell'informazione e della comunicazione con l'adozione di strategie che tengano conto prioritariamente dell'interesse generale, diventando elemento di collegamento tra politica economica, ambientale, sanitaria, agro-alimentare e garantendo un equilibrio fra le decisioni proposte dall'etica e le pressioni dei diversi gruppi sociali (allevatori, imprenditori, giornalisti, consumatori, ecc....).