

Progetto: Tematica UNESCO prescelta: Sviluppo sostenibile

Titolo: “Cibo sano e di qualità: dalla tradizione la rinascita di una nuova identità alimentare”

Classe: V Ristorazione Sez. B
Nominativo Referente: Prof.ssa Carla Cozzari/ Prof.ssa Patrizia Proietti
Anno scolastico: 2013/14
Durata del progetto: annuale
Destinatari: Classe V Ristorazione sez. B (17 alunni)

Finalità:

L'Istituto Alberghiero di Assisi con il presente progetto, intende sottolineare l'importanza dello sviluppo sostenibile come elemento essenziale per la vita dell'intera umanità.

Con lo sviluppo sostenibile s'intende promuovere un'economia rispettosa dell'ambiente e della natura. La società odierna ha l'obbligo morale e civile di garantire alle generazioni future l'uso di tali risorse.

Le tre componenti dello sviluppo sostenibile, economica, sociale e ambientale, devono essere affrontate in maniera equilibrata a livello politico, attraverso un patto globale. Il fenomeno della mondializzazione costituisce un motore potente per alimentare la crescita del pianeta, per individuare i mezzi che possono rispondere a problemi globali come sanità, istruzione, ambiente, ma senza andare a distruggere le tradizioni e i saperi delle popolazioni. Alcune forze del mercato generano ed aumentano le disuguaglianze, rischiando di creare danni irrimediabili all'ambiente. Nei settori determinanti del commercio, del finanziamento per lo sviluppo, della gestione dell'ambiente, della lotta contro la povertà e la criminalità, è indispensabile elaborare regole comuni di comportamento e norme applicative di riferimento e allo stesso tempo sensibilizzare i giovani su queste tematiche, al fine di renderli consapevoli e propositivi.

Obiettivi:

- Rendere consapevoli i giovani delle problematiche mondiali inerenti la sanità, l'istruzione e l'ambiente;
- Incentivare la sicurezza alimentare e garantire sia la quantità di cibo sufficiente sia la certezza di consumare cibo sano e di qualità;
- Sviluppare il mantenimento, il potenziamento o il ripristino di prodotti tipici e le tradizioni locali;
- Formulare ipotesi per favorire la cooperazione per lo sviluppo sostenibile tra i popoli, con attenzione per quelli più poveri;
- Migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti scegliendo le tecnologie innovative più idonee alla loro conservazione e alla loro distribuzione;
- Educare ad una corretta alimentazione per creare nuovi stili di vita per i bambini e gli adolescenti;
- Monitorare i risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti italiani e studenti stranieri;
- Favorire incontri con associazioni che nel nostro territorio si occupano di raccogliere aiuti da inviare a paesi africani.

- Continuare la collaborazione con il Club Unesco “Foligno e Valle del Clitunno”, al fine di rendere consapevoli gli studenti del ruolo fondamentale che viene affidato loro per la salvaguardia delle tradizioni, dell’ambiente naturale e artistico culturale, attraverso l’individuazione dei collegamenti trasversali che legano le varie tematiche;
- Realizzare una manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini, in collaborazione con il Club Unesco “Foligno e Valle del Clitunno”.

Le attività didattiche per giungere alla realizzazione del progetto saranno così strutturate:

Modulo 1:

- Strategie per tutelare la biodiversità, i paesaggi locali e le tradizioni
- Riscoperta delle tradizioni locali per un equo uso delle produzioni agroalimentari
- Sensibilizzazione delle nuove generazioni verso stili di vita sani
- Tutela della qualità e della sicurezza del cibo come strumento di prevenzione della salute e del benessere
- Nuovi metodi di conservazione e nuove tecniche di distribuzione per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano

Modulo 2:

- Valorizzazione dei prodotti autoctoni nel rispetto della stagionalità
- Potenziamento dell’uso di prodotti stagionali e locali
- La corretta alimentazione per bambini e adolescenti
- Diffusione di nuove identità alimentari

Modulo 3:

- Applicazione di modelli alimentari idonei a qualsiasi esigenza nutrizionale
- Collaborazione con l’Asl 1, con Coop Centro Italia e società sportiva Martinea
- Monitoraggio dei risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti di vari ordini di scuola, sul tema “cibo e salute”
- Individuare le problematiche condivise dall’Umbria e da altri Paesi, attraverso interventi didattici curati da esperti

Modulo 4:

- Analisi di realtà che attuano una politica di sviluppo sostenibile. In questa attività gli allievi si avvarranno dell’aiuto di operatori della Regione Umbria, in particolare della Provincia di Perugia. Per quanto riguarda le attività relative alle politiche di sviluppo rurale, si organizzeranno degli incontri con referenti della Confederazione Italiana Agricoltori, mentre per la tutela della biodiversità si programmeranno degli interventi curati dai docenti universitari della facoltà di Agraria di Perugia. Inoltre si collaborerà con il centro fieristico di Bastia Umbra, in occasione della manifestazione “Agriumbria”
- Divulgazione, in collaborazione con il Comune di Assisi, dell’importanza dell’olio nella cultura Mediterranea
- Produzione di un CD-Rom in italiano, in inglese, come prodotto finale

Tutelare la biodiversità, i paesaggi locali e le tradizioni

Per **biodiversità** si intende l'insieme di tutte le forme viventi geneticamente diverse e degli ecosistemi ad esse correlati. Implica tutta la variabilità biologica: di geni, specie, habitat ed ecosistemi. La biodiversità è il frutto di miliardi di anni di evoluzione e costituisce la trama della vita di cui siamo parte integrante e da cui dipende la nostra stessa esistenza. La sua complessità può essere analizzata a partire da tre differenti livelli di organizzazione biologica.



- La diversità **genetica**: cioè la varietà dell'informazione genetica contenuta nei diversi individui di una stessa specie che rappresenta il prerequisito per l'adattamento e condiziona le caratteristiche fisiche, la vitalità, la produttività.
- La diversità **specificità**: le specie presenti negli ecosistemi possono essere misurate come il totale delle specie presenti in un determinato habitat o in una determinata area geografica;
- La diversità **ecologica**: gli ecosistemi che sono l'insieme delle funzioni delle diverse specie, le loro interazioni e le reciproche influenze con l'ambiente circostante.

Alla biodiversità possono essere associate quattro principali funzioni:

1) Funzione ecologica

Allo scopo di salvaguardare le opportunità di sviluppo per le future generazioni, tutte le specie devono essere preservate nella loro diversità genetica e nella diversità dei loro habitat, per quanto possibile. Ecosistemi con una grande diversità di specie possono sopportare perturbazioni esterne meglio di ecosistemi più semplici o già impoveriti dalla perdita di biodiversità.

2) Funzione economica

La natura ci fornisce un'ampia varietà di servizi che solo in parte, e comunque con costi elevatissimi, potrebbero essere ottenuti attraverso mezzi tecnologici. Più si mantiene intatta la capacità di autopurificazione dei suoli e dei corpi idrici, più facilmente e a più basso costo sarà possibile ottenere acqua potabile. Maggiore è la fertilità naturale dei suoli, minore è la quantità di fertilizzanti che dovrà essere utilizzata. Quante più piante ed alberi saranno coltivate nelle città maggiore sarà la quantità di polveri e inquinanti filtrati naturalmente dall'aria. Nessun mezzo permette di sostituire i valori estetici e ricreativi che la natura offre.



3) Funzione sociale e culturale della biodiversità

Il contatto con la natura è un aspetto chiave dello sviluppo di ciascun individuo e in qualche modo un bisogno innato che rafforza il senso di vitalità, aumenta la capacità percettiva e il senso estetico, aiuta a ridurre l'aggressività, incoraggia l'attenzione, la concentrazione e l'intuito e acuisce tutte le nostre capacità latenti.

In relazione a ciò è fondamentale lo sviluppo della consapevolezza del contributo che la biodiversità dà al benessere umano, quindi è necessario rafforzare la sensibilizzazione, l'educazione e l'informazione per far crescere una cultura della biodiversità.

4) Funzione etica

I motivi etici per salvaguardare la biodiversità possono essere rinvenuti nel valore intrinseco della biodiversità stessa. L'approccio etico alla diversità biologica può essere applicato a diversi livelli, ma complessivamente conduce all'obbligo di preservare l'attuale livello globale di biodiversità più a lungo possibile.

La conservazione della biodiversità consente di garantire il corretto funzionamento degli ecosistemi e l'approvvigionamento dei servizi che da essi derivano e che costituiscono la base essenziale per la vita umana e per l'economia globale.



La regolazione climatica ed atmosferica, la ciclizzazione dei nutrienti, il controllo delle epidemie, la formazione e mantenimento del suolo e la fotosintesi, sono solo alcuni dei "servizi ecosistemici" il cui determinante maggiore è proprio la diversità della vita in quanto la loro riproducibilità, da parte dell'uomo, non potrebbe essere garantita, se non in alcuni casi, ad un costo insostenibile per l'intera umanità. I benefici diretti e indiretti della biodiversità si concretizzano in servizi di approvvigionamento come cibo, medicine, materie prime e acqua, di regolazione come controllo climatico, protezione da eventi estremi, di supporto come produzione dell'ossigeno, formazione del suolo e infine culturali e ricreativi.

La biodiversità ha influenze anche nelle produzioni dell'uomo.

È grazie alle biodiversità presenti in paesi diversi, più spesso di una piccola regione, che risulta possibile avere delle produzioni o delle caratteristiche specifiche. Alcuni esempi pratici possono essere:

- La diversità genetica dell'uva determina le differenze fra i vari vitigni che rendono possibile avere diversi tipi di vino;
- La specificità genetica dei microrganismi di alcune grotte determina il sapore specifico di alcuni formaggi (ad es. il gorgonzola);
- La diversità genetica dei diversi ceppi di lieviti determina tra l'altro il diverso sapore dei prodotti lievitati o fermentati (ad es. birra, pane e pizza, yogurt etc.);
- Le diverse caratteristiche biologiche che consentono alle foglie o ai fusti di alcune piante di adattarsi alle varie condizioni climatiche ne determinano la possibilità di utilizzo come fibre tessili (ad esempio le diverse qualità di cotone, lino etc.);
- Le diverse caratteristiche biologiche che consentono agli ovini, ai conigli, alle oche e a molti altri animali di difendersi dal freddo determinano le diverse varietà di lane o altri tessuti da noi utilizzati (ad esempio lambswool, merino, angora, alpaca, cammello, cashmere, seta, piumino d'oca etc.);
- La diversità ecologica e paesaggistica orienta le nostre scelte turistiche;

Di conseguenza esistono vari e importanti motivi per mantenere un'elevata biodiversità sia a livello nazionale che locale. La perdita di specie, sottospecie o varietà comporterebbe infatti una serie di *danni*. Questi possono raggrupparsi come:

- *ecologico*, perché comporta un degrado della funzionalità degli ecosistemi;
- *culturale*, perché si perdono conoscenze e tradizioni umane legate alla biodiversità;
- *economico*, perché riduce le risorse genetiche ed il loro potenziale di sfruttamento economico.

L'anno 2010 è stato dichiarato dall'ONU l'Anno Internazionale della biodiversità e il decennio 2011-2020 è stato dichiarato Decennio della Biodiversità. In Italia è nata così la Strategia Nazionale per la Biodiversità (SNB) come strumento per realizzare un'adeguata integrazione delle esigenze di conservazione ed uso sostenibile delle risorse naturali.



La biodiversità e gli ecosistemi, fermo restando che sono un nostro capitale naturale, devono essere conservati, e, per quanto possibile, ripristinati, per poter sostenere in modo durevole la prosperità economica e il benessere umano nonostante i profondi cambiamenti in atto a livello globale e locale."

Pertanto la SNB si propone di concretizzare entro il 2020 i seguenti obiettivi:

- garantire la conservazione della biodiversità, intesa come la varietà degli organismi viventi, la loro variabilità genetica ed i complessi ecologici di cui fanno parte, come ruolo chiave per la vita sulla Terra e per il benessere umano.
- ridurre sostanzialmente nel territorio nazionale l'impatto dei cambiamenti climatici sulla biodiversità, definendo le opportune misure di adattamento alle modificazioni indotte e di mitigazione dei loro effetti, aumentando gli ecosistemi naturali e seminaturali.
- integrare la conservazione della biodiversità nelle politiche economiche e di settore, anche quale opportunità di nuova occupazione e sviluppo sociale.

Anche in Europa, l'elevata diversità biologica sta diminuendo drasticamente a causa dell'impatto delle attività umane, quale lo sfruttamento intensivo del suolo, l'urbanizzazione, l'inquinamento idrico ed atmosferico.

Rimanendo in ambito regionale umbro di particolare interesse sono le Stime del Dipartimento di biologia vegetale e biotecnologie agroambientali dell'Università di Perugia, che indicano che oltre l'80% delle varietà una volta presenti in Italia Centrale è andato perduto, con esse è scomparsa la variabilità genetica che determinava le differenze esistenti fra ed entro queste varietà coltivate.

Questo fenomeno prende il nome di "Erosione genetica" a cui è associata un'erosione del patrimonio culturale. Perdere variabilità genetica equivale a dire perdere per sempre una risorsa non rinnovabile. Le vecchie varietà non sono solo fonti di geni utili, ma il loro impiego in zone marginali, può costituire un importante sostegno al reddito delle popolazioni residenti, infatti, la loro coltivazione potrebbe rappresentare un'importante opportunità economica e una valida conservazione delle risorse genetiche in un determinato areale.

La nascita dell'agricoltura segna l'inizio della "civiltà". Quando l'uomo, da cacciatore e raccoglitore di frutti soggetto a malattie, fame e freddo che viveva in caverne e rifugi temporanei, si trasforma in agricoltore, iniziano a svilupparsi i primi insediamenti stabili, le prime società umane, gli scambi, i commerci e la cultura. L'agricoltura è anche l'attività che ha consentito all'uomo di modellare la natura, modificando un ambiente essenzialmente ostile e inospitale, per renderlo alla produzione di cibo. Sono tanti i valori e i vantaggi di una buona agricoltura, tra questi:

- Produrre **cibo**: possibilmente sano e vicino (la cosiddetta 'filiera corta').
- Fermare il **dissesto idro-geologico**: una buona gestione della terra, esercitata nel rispetto dell'ambiente, può svolgere un ruolo importante.
- Proteggere i **corsi d'acqua**: se mantenuti con cura si può stabilire la regolazione delle acque nei canali, nei torrenti e nei fiumi.
- Tutelare la **biodiversità**: una buona agricoltura può favorire la flora e la fauna locali.
- Tutelare l'**identità**: l'agricoltura in Italia è di antica tradizione, un esempio, in un certo senso, archeologico, storico, di rara bellezza artistica.
- Creare **paesaggi** unici: da sempre l'agricoltura è plasmatrice dei nostri paesaggi.
- Favorire il **turismo**: la bellezza dei nostri paesaggi e la qualità dei nostri prodotti agricoli sono una grande attrazione turistica se promossi su scala nazionale con accurati studi.
- Far crescere l'**occupazione**: agricoltura e turismo sono un motore per l'aumento di posti di lavoro stabili.



Dal comparto agricolo italiano ci giungono negli ultimi anni continui messaggi di allarme. L'avanzare delle città e delle infrastrutture cancella o compromette gravemente i suoli fertili; l'abbandono di molte pratiche agricole, soprattutto in montagna, lascia i territori al dissesto idrogeologico; la crisi economica si ripercuote pesantemente sul settore mettendone a rischio la sopravvivenza. Pertanto il ritorno all'agricoltura biologica e biodinamica potrebbe migliorare di tanto questa situazione.



L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica, come concimi, diserbanti, pesticidi e anticrittogamici. Per salvaguardare la fertilità di un terreno si usano materiali organici, come compost o letami.

Per difendere le colture si interviene con tecniche di coltivazione appropriate:

- la rotazione delle colture, non coltivando appositamente lo stesso tipo di pianta nello stesso terreno, per ostacolare l'ambientarsi dei parassiti.
- Piantagione di siepi e alberi intercalari, che abbelliscono il paesaggio e fungono da barriera fisica rispetto ad inquinamenti esterni.
- La creazione di uno strato di humus nel terreno, al fine di frenare l'evaporazione di acqua e la perdita di anidride carbonica.
- Aratura poco profonda, al fine di evitare mescolamenti degli strati in profondità ed il compattamento del suolo, che deve rimanere soffice, per permettere alle radici di penetrare in profondità.

- In caso di necessità, si utilizzano fertilizzanti naturali, come farina di roccia e fosforite o estratti di piante, al fine di correggere la struttura e le caratteristiche chimiche del terreno.

Dall'agricoltura biologica deriva un risparmio energetico con l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili.



L'agricoltura biodinamica è un metodo di coltura a contatto diretto con la vita della terra, che esalta l'utilizzo di materiale vegetale come fertilizzante al posto di fertilizzanti chimici e sintetici.

L'agricoltura biodinamica presuppone un grosso uso di manodopera, pertanto determina anche un aumento dei posti di lavoro.

La multifunzionalità:

La multifunzionalità nelle aziende agricole è nata per necessità. Le aziende agricole hanno diversificato i propri servizi: ospitalità, ristorazione, vendita diretta, attività didattiche.

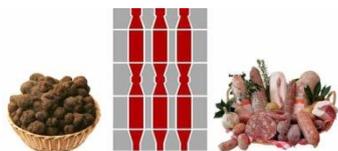
Le zone agricole si stanno così trasformando da zone produttive a zone di consumo, che sviluppano funzioni sociali, ricreative e gestionali.

L'agriturismo, ad esempio, diffonde la sensibilità all'acquisto di prodotti sani e biologici attraverso la vendita diretta e la ristorazione. La vendita diretta ha sostenuto il consumo di prodotti di prossimità: la "filiera corta", grazie alla quale i prodotti sono immessi sul mercato direttamente dal contadino, evitando ogni tipo di passaggio, di distribuzione e conservazione; il cittadino può essere, così, informato sul prodotto e sul metodo di produzione. E inoltre i prodotti sono freschi, non importati ma realmente italiani, e diventano un vantaggio per la salute del singolo e per la terra che, in questo modo, viene mantenuta sana anche per le generazioni future.

Educare e sensibilizzare alla tutela del paesaggio è il cuore della missione del FAI, che si propone di sostenere l'agricoltura in vario modo, soprattutto con:

- Imparare a conoscere la tipicità e la qualità dell'agricoltura nei propri dintorni.
- Organizzare visite in aziende agricole, stalle, e pascoli e passeggiate biodinamiche.
- Ampliare le conoscenze dei tipi di erbe presenti in natura: spontanee, commestibili, medicinali, aromatiche.
- Ampliare la conoscenza dei tipi di frutti presenti in natura, anche non commestibili: locali, antichi, selvatici.
- Organizzare seminari incentrati sulle varie fasi del germogliare, fiorire, fruttificare; sul consumo consapevole e sostenibile.
- Favorire la creazione di orti e frutteti.

Regione Umbria: tutela della biodiversità e delle tradizioni



Regione Umbria

La Regione Umbria è da anni impegnata in un progetto di recupero e salvaguardia della biodiversità di interesse agrario, vale a dire del ricco patrimonio di razze e varietà locali che rischiano di scomparire per sempre a causa dei profondi mutamenti socio economici che hanno interessato le nostre campagne.

Il diffondersi di un'agricoltura intensiva e l'avvio di vasti programmi di miglioramento genetico, hanno portato infatti negli ultimi decenni all'affermazione di poche **cultivar**, geneticamente uniformi, che hanno progressivamente sostituito le vecchie varietà e razze locali.

La conseguenza principale è la perdita di variabilità genetica, risorsa non rinnovabile, e l'interruzione del legame tra prodotto e territorio d'origine che tradizionalmente ha caratterizzato l'agricoltura italiana ed in particolare quella umbra.



Anche il mondo agricolo, infatti, che da millenni rappresenta il punto di contatto tra l'uomo e la natura, è stato ed è tuttora soggetto a notevoli pressioni che ne mettono in seria discussione la sostenibilità come sistema capace di generare ricchezza senza il depauperamento delle risorse per le generazioni future.

La conservazione della biodiversità, infatti, non ha solamente una funzione ambientale ma possiede anche una forte connotazione economica per il settore agroalimentare e per lo sviluppo rurale.



Dal 2009 la Società 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria è stata incaricata dalla Regione Umbria a coordinare e gestire, in collaborazione con il Dipartimento di Biologia Applicata della Facoltà di Agraria di Perugia, il CNR di Perugia ed il CRA-OLI di Spoleto, un vero e proprio servizio regionale dedicato alla Conservazione e Ampliamento delle banche della Biodiversità.

La ricerca è orientata alle specie erbacee (ortive, foraggere, cerealicole), a quelle arboree da frutto ed alle razze animali, con una particolare attenzione alle varietà/razze in passato coltivate e allevate in Umbria e tuttora presenti negli orti, nei giardini e nei piccoli allevamenti a conduzione familiare.

La strategia di conservazione messa in atto consiste nella raccolta e conservazione del patrimonio genetico in speciali siti e strutture adibite allo scopo: campi collezione per le specie arboree (tra i quali uno è ospitato presso l'Istituto Agrario di Todi); banche dei semi per le erbacee; piccoli allevamenti per le razze animali. Anche per tutto il 2013 sono continuate le attività di ricerca di nuove varietà e razze, individuando diverse e interessanti nuove risorse.

Al tempo stesso, in seguito alla attivazione della Legge Regionale 25/2001 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario", è stato possibile dare avvio all'iter che porterà alla istituzione in Umbria, come già in altre Regioni, di un Registro Regionale cui si andranno man mano ad iscrivere le risorse individuate sul territorio e di una Rete di Conservazione e Sicurezza cui potranno aderire anche privati cittadini.



L'Umbria, inoltre, è terra dalla forte identità storica che si manifesta anche nella conservazione delle manifestazioni e delle feste tradizionali ancora pervase da un sapore antico, in cui i partecipanti ritrovano le loro comuni origini culturali.

Esse principalmente si riferiscono da un lato al ciclo produttivo della campagna e dall'altro allo spirito competitivo e scenografico dell'epoca dei Comuni. Ne sono un esempio celebrazioni come il **Cantamaggio** di Terni, la **Giostra della Quintana** a Foligno (rivisitazione moderna di un torneo del 1613, con gara di cavalieri e corteo storico in costume), **l'Alzata del Palo di Maggio** a San Pellegrino e il **Calendimaggio** di Assisi, con sfide e gare che suggellano l'arrivo della primavera.



Festa intrisa di una componente agonistica è anche il Palio **della Balestra** di Gubbio, che vede affrontarsi i balestrieri della città e quelli della toscana di Sansepolcro (la sfida si ripete a settembre). Sempre a Gubbio si svolge la **Festa dei Ceri** (celebrata il 15 maggio), caratterizzata da una spettacolare corsa, durante la quale tre gruppi di eugubini (chiamati ceraioli), hanno il compito di raggiungere la cima del monte Ingino fino alla basilica di Sant'Ubaldo, portando alte costruzioni lignee (Ceri), su cui si trovano le statue dei santi patroni (San Giorgio, Sant'Antonio e Sant'Ubaldo). Appartengono a questo genere di feste tradizionali anche la **Corsa all'Anello** di Narni, il **Palio delle Barche** e la **Corsa delle Brocche** a Passignano sul Trasimeno.

Il vecchio **Carnevale perugino** presentava una maschera caratteristica, detta **Bartoccio**, il contadino umbro sempre accompagnato dalla sua fedele Rosa; questa coppia di maschere agiva in alcune rappresentazioni popolari, dette appunto "bartocciate", che svolgevano il tema obbligato delle nozze.

Testimonianze del passato di forte impatto sono anche le rievocazioni a carattere sacro, fra le quali spiccano quelle pasquali che si svolgono nei riti della Settimana Santa ad Assisi, nella **Processione del Cristo Morto** a Gubbio e in quella dell'**Inchino** a Cannara.

Altrettanto suggestive sono la **Festa della Palombella** a Orvieto, la **Festa di Santa Rita** a Cascia e **l'Infiorata del Corpus Domini** a Spello, caratterizzata dalla processione più lunga dell'Umbria (circa 2 km) e da meravigliose decorazioni interamente realizzate con fiori visibili anche dall'alto: grazie, infatti, alla simpatica usanza cittadina di tenere aperte le porte delle abitazioni affacciate sul percorso, è possibile andare ai piani superiori, per ammirare appieno lo spettacolo floreale.

Nel campo della cultura materiale, l'Umbria è riuscita a trasformare la sua tradizione artigiana in una attività proiettata verso il futuro.

Le oltre 40 corporazioni di arti e mestieri documentate a Perugia già nel sec. XIII sono diventate le centinaia di aziende artigiane specializzate in una gamma davvero varia di prodotti, tutti però storici: dalla ceramica (è la tradizione più antica, oggi viva a Gubbio, Deruta, Todi, Gualdo Tadino, Perugia, Assisi, Città di Castello e Umbertide) alla stampa (a Foligno, con Trevi il centro più importante, venne stampata nel 1470 una delle prime edizioni italiane della *Divina Commedia* di Dante), ai tessuti, ai merletti e al ricamo (Montefalco, Isola Maggiore nel lago Trasimeno, Assisi con il celebre punto omonimo, Cascia).

Nell'alta valle del Tevere (in particolare a Selci Umbro, frazione di San Giustino) e nei paesi che si affacciano sulle rive del lago Trasimeno è ancora possibile vedere come si creano merletti a tombolo in lino, che ricordano i finissimi reticelli a punto reale e punto



riccio di cui abbiamo significativi esempi nel XVI sec.; non si è interrotta neppure l'illustre tradizione delle tovaglie, delle coperte e degli asciugamani con fondo a "occhio di pernice" o con il tipico quadruccio umbro (di più recente fattura).

Da non dimenticare, nel panorama dell'artigianato umbro, le lavorazioni in ferro battuto (Assisi, Città della Pieve, Gubbio, negli abitati intorno al Trasimeno e in provincia di Spoleto) e del rame.

Recupero e valorizzazione culturale delle piante spontanee: erbe commestibili e officinali del territorio assisano

L'Etnobotanica: uno strumento per la conoscenza delle piante spontanee

L' "etnobotanica", studia l'uso delle piante spontanee ed è ormai divenuta fondamentale nell'ottica di un recupero delle tradizioni e della conoscenza delle piante.

"Quando assieme alle piante avremo conservato anche i saperi, la memoria, le parole, l'affetto ad esse legato, e saremo capaci di comunicarlo alle generazioni future, allora potremo dire di aver salvato davvero tutta la biodiversità". (Breda 2001)



L'etnobotanica ha l'obiettivo di salvaguardare una conoscenza primordiale del mondo vegetale, che se non fosse, sarebbe destinata a cadere nell'oblio.

Le erbe spontanee utilizzate nell'alimentazione sono un patrimonio ereditato dalle generazioni che ci hanno preceduto, da cui traspare una cultura contadina povera materialmente, ma ricca di un contatto con il mondo naturale ormai sconosciuto nel mondo sviluppato.

La valorizzazione della flora spontanea e dei suoi usi in cucina rappresenta anche un'azione di salvaguardia della biodiversità intesa nella sua accezione più ampia; la biodiversità infatti non è data solo dal numero di specie presenti in una zona, ma comprende anche i modi con cui le piante si coltivano e si utilizzano in cucina.

L'interesse per l'etnobotanica è incrementato negli ultimi anni: salvando questi "saperi" infatti si salva anche l'identità culturale delle popolazioni.



L'impiego delle piante spontanee in cucina è da sempre ben radicato nel nostro paese in particolare nelle aree interne e nelle zone rurali, anche se in molti casi sono appannaggio unicamente delle persone più anziane.

Il progresso tecnologico, del resto, ha determinato oltre all'erosione genetica, anche l'erosione della diversità culturale: nelle campagne restano ormai pochi anziani depositari di antiche tradizioni, bagaglio prezioso di secoli di esperienza e di civiltà rurale. E' nata quindi la necessità di riscoprire queste tradizioni popolari e divulgare la conoscenza delle piante spontanee individuando quelle commestibili, quelle medicinali e quelle potenzialmente tossiche proprio con l'obiettivo di valorizzarle e diffonderne la conoscenza. Studi recenti hanno rivelato che una dieta ricca in fibra, carboidrati complessi, vitamine e Sali minerali è considerata ideale per mantenere la buona salute e prevenire varie malattie. Le piante spontanee contengono una grande quantità di vitamine e sali minerali ed è proprio per questo che molti ricercatori hanno concentrato la loro attenzione sulle piante spontanee commestibili. Molte sono utilizzate anche per scopi medici e consigliate come un rimedio per stabilizzare le funzioni dell'organismo o regolarizzare l'attività metabolica.

La botanica, in effetti, è stata sempre intimamente legata alla medicina e l'etnobotanica rappresenta una sorta di ritorno alle origini, ossia un ponte tra antico e moderno.

L'impiego alimentare delle verdure spontanee è una pratica diffusa in tutta Italia, ma la scelta delle piante può variare nei diversi distretti regionali; mentre alcune specie sono ritenute mangerecce su tutto il territorio nazionale.

Studi recenti hanno dimostrato che l'utilizzo delle piante spontanee per usi domestici non è diffusa solo in Italia, ma numerose sono le tradizioni e le usanze legate ad esse in tutto il mondo. Ad esempio, dall'Italia alla penisola Balcanica, da secoli i rami e le foglie di ginestra ed altri arbusti sono usati per pulire case, forni, focolari recinti, strade, impiegate come veri e propri attrezzi rituali.



La regione con la tradizioni più antica (più di 200 anni), nell'utilizzazione di parti della pianta per usi domestici è il villaggio di Michaltzi (Bulgaria). Un'altra tradizione uso molto diffusa, non solo in Italia è l'utilizzo di parti di pianta da intrecciare per ottenere cesti ed altri strumenti utili alla vita quotidiana.



Di tutte le piante spontanee molte sono commestibili ed il loro utilizzo è legato al territorio, spesso sono consumate in molti luoghi, ma vengono annoverate con nomi diversi in base alle tradizioni locali e questo porta ad una sorta di confusione nel riconoscimento in quanto, a volte, si parla dell'identica pianta, ma la si chiama in modo diverso.

Da studi condotti in Sicilia, si è visto che alcune piante consumate stagionalmente, semplicemente bollite o in tegame con olio, aglio e pepe, spesso vengono mescolate con altri vegetali, le cosiddette "**misticanze**".

Lo studio ha dimostrato che 74 specie di piante commestibili sono mangiate bollite, soprattutto quelle appartenenti alle famiglie Compositae, Brassicaceae, Liliaceae, Leguminosae, e Chenopodiaceae. Per quanto riguarda quelle mangiate crude o in insalata ne sono circa 62 specie; fra loro le Asteraceae ancora una volta sono le più numerose, seguite dalle Rosaceae, Brassicaceae e Apiaceae. Le specie aromatiche utilizzate sono 37 e tra queste Lamiaceae, Liliaceae, Apiaceae, Asteraceae.



In Spagna e Portogallo l'uso di specie spontanee impiegate nell'alimentazione è legato alla valorizzazione del territorio e a quelle tradizioni che lo caratterizzano nella memoria dei più anziani.

La maggior parte delle piante commestibili appartengono alla famiglia delle **Compositae**, queste anziché amido, come prodotto di riserva hanno l'inulina (polisaccaride del fruttosio) che, se ingerita, arriva al colon senza essere degradata e senza influenzare l'assorbimento di azoto, grassi, amido, calcio, magnesio e zinco e non aumenta il tasso glicemico nel sangue, oltre a ciò l'inulina svolge un effetto lassativo migliore di quello del lattosio, con meno dolori addominali e svolge un'azione importante nella diminuzione dei trigliceridi.

Il metabolismo della pianta verde produce innanzitutto glucidi e protidi, ma produce anche elementi secondari, che l'uomo sfrutta in campo terapeutico: quali glucosidi, alcaloidi, oli essenziali e tannini.

Le parti delle piante non contengono in modo uguale le molecole attive, quelle che vengono utilizzate sono dette droghe vegetali; la foglia, centro principale di tutte le sintesi chimiche è la parte più usata, quella cioè che produce i glucosidi e la maggior parte degli alcaloidi.

Molte piante commestibili hanno anche proprietà medicinali. A volte la stessa pianta può avere effetti diversi: ad esempio il frutto del fico d'India può provocare la stipsi se è consumato con i semi, senza invece ha un'azione lassativa.

Nella ricerca delle piante medicinali vengono utilizzate le conoscenze delle popolazioni rurali o autoctone. Le industrie farmaceutiche si avvalgono, infatti comunemente, di studiosi di etnobotanica ed etnofarmacologia che indagano sulla farmacopea tradizionale.

La fitoterapia in Italia centrale e meridionale è molto praticata soprattutto dalle anziane che ricorrono a piante medicinali. L'utilizzo è generalmente semplice e facile anche nella preparazione, in genere sono frequenti gli infusi e i decotti.

Le erbe selvatiche crescono nei boschi o nelle campagne e spetta all'uomo saperle riconoscere, principalmente distinguendo quelle commestibili da quelle tossiche, secondariamente sapendo attribuire ad ognuna le sue qualità e gli usi ai quali è più adatta. Le erbe spontanee vengono raccolte principalmente in primavera ed in estate secondo tradizioni montane che si tramandano da secoli. Vengono cercate e raccolte lontano dalle città e dalle strade molto frequentate, facendo attenzione a che il terreno non sia stato trattato con concimi chimici, diserbanti e pesticidi.

Le erbe spontanee sono conosciute fin dall'antichità e il loro utilizzo in cucina è un patrimonio che abbiamo ereditato di generazione in generazione, proveniente da una cultura contadina povera, ma allo stesso tempo ricca di un contatto con la natura che con il corso dei secoli si è andato perdendo, ma che oggi viene molto rivalorizzato.

Si possono utilizzare nelle insalate, a patto che le loro foglie siano giovani e fresche, nelle zuppe (si pensi alla crema di ortiche), nelle frittate (come la tradizionale frittata alle erbe pasqualine che si consuma nel periodo pasquale), nella preparazione della pasta all'uovo o degli gnocchi, o semplicemente stufate in padella con dell'aglio, oppure nella produzione di burri aromatici, di caramelle, di mieli, o una volta essiccate, di tisane.

Sono numerose le varietà di erbe spontanee che si possono mangiare. Tra queste le più utilizzate si ricordano:

Borragine: erba selvatica tipica della Liguria, della Toscana, dell'Umbria e della Campania; viene utilizzata nella preparazione di insalate, zuppe, farciture per pasta fresca e ripieni di torte salate. Ha dei fiori di colore blu che apportano al piatto un aroma delicato. Deve essere raccolta quando le foglie sono ancora giovani e non completamente ricoperte di peluria.



Cerfoglio: pianta molto simile al prezzemolo, ma di colore più chiaro e dalle foglie "piumose". Va utilizzato rigorosamente fresco, né cotto né bollito, ma tritato all'ultimo momento. Ha un aroma delicato e dolciastro, e viene adoperato come aromatizzante nella preparazione di insalate, di minestre, di salse al burro, di pesce alla griglia.

Crescione: esistono tre varietà di crescione, ma solo due sono quelle utilizzate nelle insalate: il crescione inglese, dallo stelo biancastro con foglie piccolissime, e il crescione d'acqua, dalle foglie tondeggianti. Quest'erba conferisce alle preparazioni un caratteristico aroma pungente, tra il piccante e l'amaro.



Ortica: pianta diffusa in tutta Italia, è molto ricca di vitamina C, azoto e ferro, e può essere usata come alimento nei risotti, nei minestrini, nelle frittate o nelle frittelle. Viene anche impiegata per arrestare la caduta dei capelli.

Portulaca: erba che cresce nel periodo estivo, di cui si utilizzano le foglie per creare abbinamenti con pomodori crudi e diverse varietà di insalata, e i rametti per essere conservati sott'olio come i capperi.



Silene o strigolo: erba spontanea in genere utilizzata per preparare risotti, ripieni, frittate e minestre, oppure servita come contorno, semplicemente cotta al vapore. Quando è giovane se ne possono utilizzare le foglie ancora tenere per preparare un'ottima insalata.

Tarassaco: conosciuto comunemente come dente di leone o soffione, viene usato sia dalla farmacia popolare per la "tarassacoterapia", sia dagli allevatori di api, sia dall'arte culinaria come un'apprezzata insalata primaverile depurativa da mangiare a fine pasto. Con i suoi fiori, inoltre, viene prodotta una marmellata.



Tra le altre erbe selvatiche commestibili si ricordano: **l'acetosella, l'achillea, l'altea, la beccabunga, la borsa del pastore, il levistico, la melissa, la piantaggine, la pimpinella, la valerianella, la coda di topo e la coda di volpe, il trifoglio rosso e bianco, la brassicacea, il centocchio, l'asparagina, l'erba cipollina, l'aglio selvatico, la plantago lanceolata, l'equiseto, la malva, il timo, la verbena, la vite, il gelso, e la bardana.**

Sistema alimentare sostenibile

Il concetto di sostenibilità può essere definito come la proprietà di essere ecologicamente compatibile, economicamente efficiente, socialmente equo e culturalmente accettabile. L'idea classica di produzione industriale si fonda su due soli pilastri, capitale e lavoro, e tiene conto esclusivamente della sostenibilità economica, in una visione rigida e riduzionista. Le considerazioni di natura ambientale e sociale sembrano essere sconosciute o di nessun interesse. L'idea di sostenibilità, al contrario, è complessa e si poggia su diversi pilastri. Basta ignorarne uno solo (ambientale, sociale o economico) perché la sostenibilità diventi irraggiungibile. Un sistema sostenibile deve essere soddisfacente nel suo complesso, ma anche, singolarmente, da un punto di vista sociale, culturale, ambientale ed economico.

Il cibo deve essere **buono, pulito e giusto**.

- **Buono:** buono è ciò che piace. E ciò che piace dipende dalla sfera sensoriale, che a sua volta è fortemente influenzata da fattori personali, culturali, storici e socio-economici. È un concetto estremamente soggettivo, così come lo sono i due fattori essenziali per definire cosa è buono. Il primo è il gusto, che è personale e legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi, il secondo è la conoscenza, aspetto culturale e legato all'ambiente e alla storia di comunità, tecniche e territori.

Visto da un'altra prospettiva, il concetto di "buono" è legato al piacere e al godimento del cibo, di cui l'uomo è alla costante ricerca, anche quando il cibo scarseggia: è un comportamento fisiologico e istintivo, che tuttavia è in qualche modo respinto dalla nostra società. Questo rifiuto ha ostacolato la ricerca del buono, porgendo invece il fianco alla produzione alimentare industriale che ha finito per fondere il concetto di "buono" con l'idea di "sicurezza" del cibo. La grande industria orientata alle esportazioni e alle monoculture, ha causato il declino di tradizioni, culture e piaceri associati da secoli a produzioni e mercati radicati nelle comunità, compromettendo l'esperienza e la gioia, da sempre celebrata, della condivisione del cibo prodotto da mani locali.

- **Pulito:** il secondo prerequisito di un prodotto di qualità richiede che sia "pulito". La sostenibilità ambientale è il requisito più importante affinché un prodotto possa essere definito pulito. Occorre sapere se le varietà usate sono tra quelle che incidono negativamente sulla biodiversità, se le tecniche agricole impiegate impoveriscono il suolo (con pesticidi e fertilizzanti chimici sintetici), se inquinano o spremano risorse idriche, se sono basate su risorse costose e non rinnovabili, se la trasformazione di un alimento è stata eseguita usando sostanze inquinanti e se il trasporto ha generato un'elevata quantità di emissioni inquinanti. Ogni fase della catena di produzione agroindustriale, compreso il consumo, deve proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, salvaguardando la salute di consumatore e produttore, e allo stesso tempo la salute e il benessere di ogni essere vivente.
- **Giusto:** il terzo e ultimo prerequisito di un prodotto di qualità richiede che sia "giusto". In un contesto di produzione alimentare, il termine "giusto" definisce la giustizia sociale, il rispetto dei lavoratori e delle loro competenze e della vita rurale, salari adeguati e il riconoscimento del valore dei piccoli coltivatori la cui posizione all'interno della società è sempre stata trascurata. Non è accettabile che chi produce il nostro cibo, chi lavora nei campi, alleva animali e trasforma la natura in cibo debba lottare per sopravvivere in mezzo a ogni genere di difficoltà.

In questo scenario globale in via di trasformazione, la conservazione della biodiversità e il recupero e la protezione degli ecosistemi devono diventare priorità condivise a tutti i livelli.

Tali sforzi, che non sono altro che investimenti in termini di capitale naturale, richiedono cambiamenti radicali nei modelli e nelle pratiche di sviluppo economico in tutto il mondo. La ricchezza e la varietà della biodiversità consentono alla natura di sopravvivere adattandosi ai cambiamenti ambientali, in primis climatici, e a nuove malattie.

Senza la diversità, i sistemi viventi hanno una ridotta possibilità di adattarsi, e dunque di sopravvivere. La biodiversità del mondo è oggi in una situazione critica, gravemente minacciata dall'agricoltura intensiva e da altri metodi non sostenibili di produzione alimentare.

Secondo le stime della FAO, il 75% delle varietà di colture agricole è scomparso e tre quarti del cibo di tutto il mondo proviene da sole 12 specie vegetali e 5 specie animali. Negli USA, ad esempio, un tempo erano coltivate 7000 varietà di mele e 2500 varietà di pere. Oggi, due sole varietà di pere rappresentano il 96% dell'intero mercato.

Un terzo delle razze autoctone bovine, ovine e suine è ormai estinto o sull'orlo dell'estinzione. Da una prospettiva ambientale, economica, sociale e culturale questo rappresenta una perdita enorme.

La diffusione delle monocolture, la corsa alla produzione di biocarburanti, l'omologazione degli stili alimentari, le attività speculative sulle commodities sono solo alcuni dei fenomeni che stanno contribuendo alla scomparsa di un numero sorprendente di varietà coltivate; nei prossimi anni molto dovrà essere fatto per salvaguardare la biodiversità agraria se vogliamo garantire un futuro alla nostra sicurezza alimentare e alle tradizioni gastronomiche.

La conservazione della biodiversità può essere efficace solo se si aumenta la consapevolezza e l'interesse del pubblico e se i politici hanno accesso a informazioni affidabili sulle quali fondare le loro scelte.

Bisogna promuovere la protezione della biodiversità locale, innanzitutto attraverso la conoscenza, ad esempio attraverso la mappatura di prodotti tradizionali, razze autoctone, varietà vegetali commestibili locali ed ecotipi, e quindi sostenendo e promuovendo particolari filiere di coltivazione, allevamento, trasformazione. Un modello di successo per proteggere la biodiversità è rappresentato dal progetto dei Presidi Slow Food che cerca di salvaguardare razze autoctone e varietà vegetali locali aiutando i produttori a unirsi in semplici strutture associative e collaborare per promuovere pratiche sostenibili, proteggere tecniche e conoscenze tradizionali, valorizzare i loro prodotti e trovare mercati adatti.

La protezione e lo sviluppo della produzione alimentare su piccola-media scala e delle economie locali diventa pertanto di importanza vitale. Un sistema di produzione alimentare locale ha il vantaggio di generare cibo sano e nutriente con responsabilità sociale, dando la giusta priorità ai sistemi ecologici, eliminando o riducendo l'impiego di sostanze chimiche e salvaguardando le tecniche e i saperi tradizionali.

Il cibo locale è più fresco, protegge le varietà e le specie locali, percorre meno chilometri e richiede meno imballaggio. Consente inoltre a produttori e consumatori di avere più informazioni e maggiore controllo sui sistemi di produzione e distribuzione.

Proteggere i metodi sostenibili di produzione alimentare e la produzione su piccola scala significa proteggere l'ambiente. Le risorse naturali sono gestite in modo sostenibile, garantendo una produzione senza effetti negativi sul clima e adeguate risorse alimentari e idriche per le generazioni future.

L'allontanamento da un sistema agroalimentare industriale e l'adozione di pratiche agricole sostenibili può svolgere un ruolo molto importante per combattere e prevenire conseguenze negative sulle risorse naturali. L'agricoltura sostenibile implica minor dipendenza dai carburanti fossili, usa tecniche che preservano l'umidità e il biossido di carbonio presenti nel terreno, protegge il suolo dall'erosione, rallenta e combatte la desertificazione e utilizza l'acqua più efficacemente.

Pratiche che prevedono il confinamento in spazi angusti degli animali, l'uso di animali geneticamente modificati, trasporti su lunghe distanze e l'uso eccessivo di antibiotici devono essere rifiutate.

La preparazione del foraggio non deve prevedere l'uso di urea, mais insilato, alimenti o prodotti preparati nemmeno parzialmente con organismi geneticamente modificati, additivi e scarti industriali. Il pesce dev'essere pescato con tecniche adatte allo specifico habitat acquatico e che non causino danni permanenti al fondale marino. I sistemi artigianali generalmente non causano squilibri tra specie e sono più rispettosi di risorse locali e biodiversità.



I biocarburanti hanno ripercussioni negative sul settore agricolo laddove entrano in diretta concorrenza con i prodotti destinati al consumo umano.

Se i contadini smettono di produrre cibo e coltivano solo mais con pratiche intensive per alimentare gli impianti a biogas, il settore dell'energia rinnovabile finisce per diventare una minaccia per l'ambiente.

L'attuale modello di produzione energetica, che si affida principalmente a petrolio, energia nucleare, solare, eolica e idroelettrica, biocarburanti e idrogeno, pone numerosi problemi e grandi preoccupazioni in un'economica globale fondata sull'uso incondizionato delle risorse.

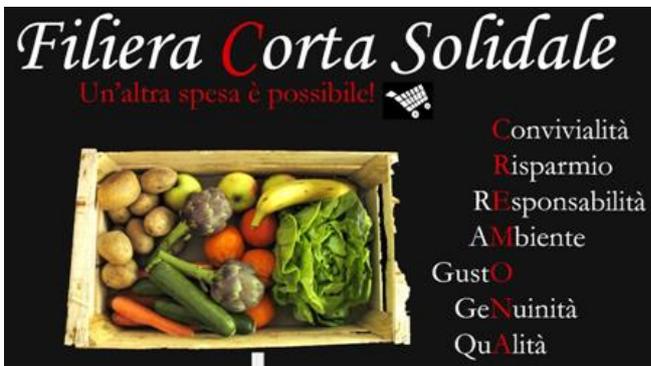
Ecco perché è importante creare brevi canali di distribuzione che consentono ai produttori di eliminare gli intermediari che si frappongono tra loro e i consumatori e di offrire i propri prodotti direttamente ai consumatori con la vendita diretta. Una filiera corta si crea quando produttori e consumatori finali si rendono conto di condividere gli stessi obiettivi, e che questi possono essere raggiunti creando nuove opportunità per rafforzare le reti alimentari locali. Si tratta di una strategia alternativa che consente ai produttori di riconquistare un ruolo attivo all'interno del sistema alimentare ed è incentrata sulla produzione locale.

Tutte le previsioni sembrano concordi nello stimare una popolazione mondiale di 9 miliardi di individui nel 2050. Considerato che già oggi, con una popolazione mondiale di 7 miliardi, un miliardo di persone non si nutre adeguatamente, lo scenario futuro non è confortante. Molti pensano che per nutrire tutti occorrerà aumentare la produttività del 70%, mentre al contempo si riduce la quantità di terreno fertile coltivato. Questo spiega la corsa alla manipolazione genetica dei semi per creare specie vegetali iperproduttive; l'idea di somministrare ormoni agli animali per dimezzare i normali tempi di crescita e l'attuale abuso di antibiotici negli allevamenti intensivi per prevenire e curare patologie in ambienti in cui queste si diffondono più facilmente e in fretta; infine l'inevitabile distruzione delle foreste per ottenere più terra coltivabile.

Tuttavia, in tutte queste argomentazioni c'è un'informazione essenziale che viene ignorata: già oggi la Terra produce cibo a sufficienza per sfamare 12 miliardi di persone, ma il 40% di tutto il cibo prodotto va sprecato, senza mai avvicinarsi a una tavola. Come evidenzia un recente studio della FAO: "nei paesi a medio e alto reddito, il cibo viene sprecato in quantità significativa in fase di consumo e nella fase iniziale delle filiere alimentari. Nei paesi a basso reddito, le perdite si verificano prevalentemente nelle fasi iniziali e intermedie della filiera, mentre molto meno cibo va sprecato a livello di consumatore. Le cause delle perdite e degli sprechi alimentari nei paesi a basso reddito si trovano prevalentemente nei limiti finanziari, gestionali e tecnici delle tecniche di raccolta, conservazione e refrigerazione in condizioni climatiche difficili, dell'infrastruttura e dei sistemi di imballaggio e vendita. Nei paesi a medio, alto reddito lo spreco è soprattutto nelle tavole. Per evitare lo spreco del cibo è importante considerare il sapere tradizionale come priorità a livello globale.

Minimizzare le perdite dei raccolti nelle aziende agricole e nei luoghi di stoccaggio, ridurre le perdite nella produzione e trasformazione, lo spreco di cibo nei supermercati, nel catering, fino ad arrivare a livello familiare, hanno un potenziale enorme per migliorare efficienza e disponibilità di cibo a livello globale.

L'agricoltura dovrebbe fornire, in primis a tutti i residenti di una regione, i principali mezzi di sussistenza per alimentarsi con una dieta equilibrata.



Il **commercio equo e solidale** può svolgere un ruolo importante nel costruire le condizioni di base per garantire il diritto al cibo, proteggere la biodiversità e garantire la sopravvivenza delle diverse specie animali e vegetali; sostenere e promuovere l'accesso al mercato internazionale di prodotti che vengono direttamente dalle comunità locali del Sud del mondo rappresenta, infatti, un modo concreto ed efficace per sostenere i piccoli produttori, che sono i protagonisti

di questa difesa della varietà biologica, sia naturale che agraria.

I **produttori del Sud del mondo** con i loro prodotti (quinoa, guaranà, riso, mais, amaranto, ecc.) contribuiscono a diversificare la nostra dieta e ad arricchire i nostri piatti mantenendo e ampliando quella ricchezza di opzioni, anche sul versante alimentare, che rappresenta una assicurazione sul futuro. Le trasformazioni climatiche e l'inaffidabilità delle scelte economiche delle multinazionali, dell'agroindustria, rendono infatti indispensabile proteggere la diversità agraria e sostenere quei coltivatori e allevatori, tanto al Sud quanto al Nord, che la difendono con le loro produzioni "di nicchia". Le colture standardizzate come il frumento, il mais o l'orzo, alla base dei sistemi agrozootecnici del mondo occidentale sono state oggetto, nel corso degli ultimi decenni, di gravi patologie e soltanto il ricorso a varietà ancora coltivate in alcune aree marginali del mondo ha permesso di ottenere nuovi incroci resistenti a quelle malattie che hanno colpito le coltivazioni estensive dei paesi industrializzati.

Tuttavia, il significato del sapere tradizionale deve essere criticamente rivalutato nel contesto di un mondo moderno e complesso caratterizzato dall'affermarsi della globalizzazione e dei profondi cambiamenti sociali che questa comporta. Le comunità locali e globali vivono la perdita di saperi e valori tradizionali, accompagnata dal declino della diversità culturale e dalla dissoluzione del senso di comunità.

Per contrastare questi fenomeni, è essenziale attuare progetti volti a raccogliere, rafforzare, preservare e promuovere il patrimonio tradizionale materiale e immateriale, che deve essere percepito quale elemento fondante di ogni comunità. È inoltre essenziale riconoscere l'importanza di legare il concetto di biodiversità all'etnodiversità, il prezioso patrimonio locale che distingue ogni gruppo umano e che può essere arricchito solo attraverso scambi fra tradizioni e culture.

La produzione alimentare locale deve essere apprezzata come forma di nutrimento fisico e culturale di ogni comunità e per questo motivo sostenuta e promossa. Sebbene le donne apportino un contributo indispensabile alla produzione alimentare locale, dato il mancato accesso a risorse economiche, istruzione e assistenza sanitaria, sono ancora l'anello più debole in molti contesti.

Alle donne è riconducibile gran parte del lavoro agricolo, della trasformazione e della disponibilità degli alimenti e della salute della famiglia. Il loro sistematico impedimento all'accesso e all'usufrutto della terra, all'educazione, all'informazione e ad altri fondamentali diritti umani è il principale ostacolo al progresso in molte società, specialmente nelle aree rurali. Investire in un generale rafforzamento del ruolo delle donne a ogni livello è il metodo più efficiente per liberare enormi potenzialità per il progresso economico e sociale a livello mondiale.

Devono pertanto essere sviluppate politiche fondate sul riconoscimento delle donne come elementi fondanti di ogni comunità e attrici importanti della vita sociale, politica ed economica della comunità.



Come minimizzare lo spreco alimentare

Ogni giorno, grandi quantità di alimenti che avrebbero potuto essere consumati (o avere altri usi) vengono sprecati. Come possiamo agire per ridurre la quantità di cibo che sprechiamo, per risparmiare soldi e risorse naturali ed aiutare ad essere certi che le persone bisognose vengano nutrite?

In Europa, sono scartati ogni anno circa 89 milioni di tonnellate di alimenti. Il cibo viene sprecato a qualsiasi stadio della catena alimentare – dalla fattoria alla forchetta, da produttori, lavoratori, venditori al dettaglio, ristoratori e consumatori.

E' per questo che il Parlamento Europeo ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Europea lavora per questa riduzione entro il 2020, essendo il cibo una delle maggiori priorità nella sua 'Roadmap to a resource efficient Europe'. Questa ambizione richiede sforzi congiunti da parte dell'intera filiera alimentare. Ugualmente, la riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Nelle nazioni benestanti d'Europa, una grande porzione di cibo sprecato viene gettata via dalle famiglie (37 milioni di tonnellate). Ci sono indagini sullo spreco alimentare in tutta Europa. Molti dati provengono dal Regno Unito, che stima che il 60% dello spreco nelle famiglie potrebbe essere evitato.

Molte sono le spiegazioni sul perchè gli alimenti vengono sprecati; queste differiscono tra i settori della catena alimentare. I dati standardizzati sullo spreco alimentare sono carenti, in particolare nei settori manifatturiero e di vendita. Anche lo spreco di cibo nell'agricoltura merita un'ulteriore ricerca. La maggior parte dello scarto nella produzione è apparentemente inevitabile: molti scarti sono inedibili o derivano da fattori tecnici che portano a sovrapproduzione, prodotti deformati o danneggiati.



Riguardo alle cucine delle famiglie e dei ristoranti, le spiegazioni principali per gettare via il cibo sono perché è lasciato sui piatti, avanzato dalla cottura o non usato in tempo. Qui, lo spreco si correla alla consapevolezza e alle attitudini degli individui, e ad abilità di gestione pratica del cibo come la pianificazione, la porzionatura e la conservazione. Le cause familiari di spreco possono variare in base al clima, allo status socio-economico, alla cultura, per esempio l'abitudine a preparare generosamente più cibo di quello che può essere mangiato e di avere cibo avanzato.

Le date di scadenza sulle etichette degli alimenti sono una delle informazioni più importanti secondo quanto sembra essere ricercato dai consumatori europei.

La ricerca sui consumatori (Regno Unito e Irlanda) sottolinea la confusione sull'etichettatura delle date: circa un terzo del cibo viene scartato prima della data di scadenza. Anche i metodi di conservazione mostrano margine di miglioramento, ad esempio la maggior parte della frutta e delle verdure si manterranno più a lungo se refrigerati. Comunque, solo il 23% dei consumatori dicono di voler conservare la frutta fresca e il 53% le verdure fresche nel frigo. Molti lascerebbero gli alimenti non 'sigillati' o liberi, aperti all'aria, che potrebbe ridurre la freschezza.

In tutta Europa, ci sono oltre cento iniziative per ridurre l'accumulo di scarto alimentare. Le strategie comprendono l'aumento di consapevolezza attraverso campagne, informazioni, istruzione, misurazione dello spreco e miglioramento della logistica, come la separazione del cibo da altri scarti. Separare le 'raccolte di scarti alimentari' offre benefici ambientali (lo scarto alimentare è concime o digestione aerobica), ma la sua influenza sulla riduzione degli scarti alimentari deve essere ancora quantificata.

Il Waste & Resources Action Programme (WRAP) ha fatto una campagna nel Regno Unito per le persone che 'amano il cibo, odiano lo spreco' (in Inglese la campagna è chiamata 'Love Food, Hate Waste'), e hanno registrato una riduzione del 13% sullo spreco durante 3 anni (2006/7–2010). WRAP ha scoperto che le persone che pianificano, creano liste della spesa e controllano quali alimenti hanno, sprecano meno cibo dei 'compratori spontanei'. L'organizzazione incoraggia le persone a ottenere il meglio dai loro avanzi e a utilizzare gli alimenti che sono vicini alla data di scadenza in nuove ricette. Aumentare la consapevolezza a livello del consumatore potrebbe aumentare anche la consapevolezza all'interno della catena d'approvvigionamento.



Ci sono opportunità educative simili nell'industria dell'ospitalità. I ristoratori possono aiutare a minimizzare gli sprechi anticipando la domanda, informati dalle prenotazioni e dalle ricerche retroattive sui consumatori. Allo stesso tempo, permettere ai commensali del ristorante di portare a casa gli avanzi (in una 'doggy bag') è un fenomeno comune negli USA, ma questa pratica è malvista in alcuni paesi europei. Sono necessari sforzi della società per bandire l'imbarazzo. Gli avanzi dovrebbero essere refrigerati entro 2 ore e consumati entro 24 ore, riscaldati finché non siano del tutto 'bollenti'.

Sulle etichette alimentari si possono trovare diverse date: **'preferibilmente entro'**, **'usare entro'**, **'data di scadenza'**, **'vendere entro'**, ma queste non vengono sempre usate regolarmente.

Il Parlamento Europeo ha suggerito un'etichettatura con doppia data per includere sia le date 'vendere entro' (che può aiutare i grossisti ad evitare di vendere i prodotti che stanno raggiungendo la loro data di scadenza) e 'data di scadenza', ma è necessario prima che il consumatore comprenda la terminologia.

La legislazione corrente sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori riserva la data di scadenza per gli alimenti altamente deperibili. Dopo questa data vengono considerati insicuri (indicatori di sicurezza). La data 'preferibilmente entro' si riferisce ad una durata minima, oltre questa data è improbabile causare danni ma il produttore avverte che le qualità sensoriali (gusto, consistenza, etc.) potrebbero non essere buone come attese (indicatore di qualità).

Una ricerca da parte dell'autorità per la sicurezza alimentare irlandese (FSAI) sottolinea che una proporzione considerevole (46%) di consumatori irlandesi dicono di non avere problemi a mangiare cibo che ha superato la data di scadenza, mettendo così potenzialmente a rischio la loro salute.

I prodotti che mostrano una data di scadenza superata potrebbero essere contaminati con batteri patogeni e ancora non mostrare alcun cambiamento e perciò non dovrebbero essere mangiati. I consumatori dovrebbero assicurarsi che le confezioni siano integre e in particolare che i prodotti asciutti come lo zucchero, la farina e il caffè, non siano umidi e siano senza insetti.

Le innovazioni nel confezionamento possono ridurre lo spreco (e soprattutto l'impatto ambientale), migliorando i materiali e le caratteristiche estetiche come confezioni risigillabili e sviluppando pellicole 'intelligenti' che indicano la perdita di freschezza cambiando colore. Gli sprechi possono comprendere alimenti perfettamente edibili rifiutati per l'aspetto. Per affrontare questo tema, è stata rilasciata una legge europea che governa gli standard di qualità di frutta e verdura (EC No 1221/2008) per permettere la vendita di prodotti meno belli esteticamente. Tuttavia, la vendita e l'uso richiedono l'accettazione del consumatore. Il range nella qualità può essere riflesso nel prezzo. Allo scopo di evitare lo spreco, i venditori usano promozioni sul prezzo per alimenti leggermente danneggiati o vicini alla scadenza. Come afferma l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), "c'è la necessità di trovare un utilizzo benefico e giusto per gli alimenti sicuri che sono al momento gettati via" e poche semplici misure non saranno positive solo per i portafogli, ma avranno anche benefici globali.

Decalogo per evitare gli sprechi domestici

1. Scrivere una lista per pianificare i menù e tenere sotto controllo quello che abbiamo nel frigo.
2. Seguire la lista, tenerla sempre con se e non farsi tentare da altro.
3. Verificare che il frigo faccia il suo lavoro, che sia intatto e che la temperatura segnata sia reale.
4. Non buttare via il cibo troppo maturo o ammaccato, può essere usato per fare dolci, frullati o zuppe.
5. Riutilizzare gli avanzi creando nuove ricette.
6. Creare una rotazione degli alimenti nel frigo, spostare avanti quelli più vecchi.
7. Non servire porzioni troppo abbondanti, chi vuole potrà servirsi una seconda volta.
8. Comprare solo le quantità di cibo di cui si ha bisogno, preferendo gli alimenti sfusi a quelli preconfezionati.
9. Congelare il cibo fresco o gli avanzi prima che si rovinino, confezionandolo in piccole quantità
10. Trasformare gli avanzi in cibo per il nostro giardino attraverso il compostaggio.

Trend emergenti e acquisti alimentari

Il ritorno ai gusti originali e alla scoperta degli ingredienti di una volta sono i trend emergenti nel comportamento di acquisto del consumatore in tempo di crisi.

A fronte del perdurare della crisi dei consumi, il consumatore è alla riscoperta delle tradizioni locali, una sorta di ritorno alle origini, una presa di distanza dalla standardizzazione del gusto. Si riacquista il valore della famiglia e il vintage come fenomeno sociale emergente.

Trading up e trading down, eat local, ossia il consumo di prodotti locali, stagionali, bio e la neo semplicità in cucina e fuori casa sono i fenomeni in atto nel food in tempo di crisi. Anche la Grande Distribuzione sta riscoprendo patrimoni di gusti e sapori legati ad un territorio, valorizzando le referenze con un contenuto di specialità/territorialità.

La Toscana, da sempre terra di tradizione artistica e di antica sapienza artigianale, è una delle regioni in cui alcune aziende di produzione hanno saputo valorizzare i prodotti enogastronomici, esprimendo attenzione alle origini e alle radici; capacità di tramandare il proprio saper fare nel tempo, le proprie «arti», manuali e intellettuali.

Il Contesto sociale

A fronte del perdurare della crisi dei consumi, emergono trend, nel settore alimentare, che influenzeranno il comportamento di acquisto, poiché il cibo non è solamente un alimento con determinate caratteristiche nutrizionali, ma rappresenta scale valoriali complesse. Il consumo diventa una presa di posizione contro una realtà che non si sente più rappresentativa dei propri valori di base. E per questo il consumatore riscopre le tradizioni locali, una sorta di ritorno alle origini, una presa di distanza dalla standardizzazione del gusto, attraverso un consumo consapevole, che è spinto anche dalla ricerca di difesa del piacere. In questa fase di austerità economica, due sono i fenomeni sociali più rilevanti:

- Il valore della famiglia: da un modello di famiglia patriarcale delle società agricole, in cui genitori e figli rimanevano in relazione condividendo lavoro, beni e servizi, si è passati a famiglie in cui questo legame è stato drammaticamente reciso dall'affermarsi di società industriali e dalla cosiddetta famiglia nucleare. Oggi la famiglia torna ad essere un punto di riferimento in una società che si sta sfaldando e in cui predominano l'egoismo e il relativismo. Ci si sta riappropriando degli antichi valori della nostra storia culturale per riproporli, con nuove energie, in forme adeguate ai tempi.

- **Il vintage** come fenomeno sociale: dalla moda all'oggettistica, dall'arte al food, emerge la ricerca di oggetti che, pur essendo di produzioni antiche, conservano funzionalità, caratteristiche e qualità, talvolta superiori ad oggetti contemporanei ad essi paragonabili. Non si tratta di un nuovo modo di fare moda, ma di un fenomeno culturale e di costume, che coinvolge il life style e che esprime il valore rassicurante del passato e delle nostre radici, in un momento di forte disorientamento.

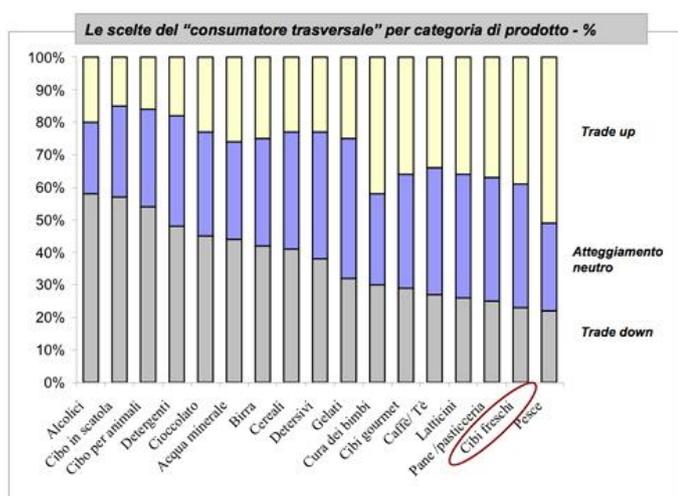
Viviamo, infatti, in tempi veloci e frenetici, dove la tirannia della vita d'ufficio ci ha strappato il piacere delle cose fatte lentamente e, anche nel cibo, sentiamo il bisogno di riappropriarci del patrimonio culinario delle nostre nonne, un modo per preservare un sapere in via d'estinzione: la nonna che faceva gli gnocchi, e che, mentre cucinava, raccontava di quando era piccola, della guerra, del sapore del burro di una volta, i suoi accorgimenti, quel movimento della mano per fare la sfoglia, affinato in anni di cucina paziente e amorevole.

I trend emergenti nel food in tempo di crisi

Nel breve periodo, con la crisi che continua ad essere protagonista, si consoliderà una tendenza già registrata. Il comportamento dei consumatori non sarà univoco e si assisterà ad un'importante segmentazione: da un lato i treasure hunter (i cacciatori di promozioni) alla continua ricerca delle offerte speciali e del primo prezzo; dall'altro coloro che dal cibo desiderano una gratificazione e andranno alla ricerca di prodotti di elevata qualità, soprattutto per gli alimentari freschi.

Vanno in questa direzione le recenti nuove aperture di punti vendita gourmet nei grandi magazzini, Eataly ma anche Eat's all' Excelsior di Milano oppure lo spazio Rinascente Food & Restaurant. In un mercato in cui la fascia media non esiste più, lusso e low cost utilizzano codici di comunicazione simili e uno si appropria dei valori dell'altro, tanto che un prodotto di lusso è più venduto quando la sua linea base diventa più accessibile al pubblico.

Viceversa un prodotto popolare è più venduto quando si appropria d'esclusività (come il caso della Coca Cola light by Karl Lagerfeld oppure dell'acqua minerale San Pellegrino firmata Bulgari). Un secondo aspetto riguarda l'eat local ossia il consumo di prodotti locali: si tratta della riscoperta di patrimoni di gusti e sapori unici legati ad un territorio.



Ricerca di prodotti dalla tradizione in un approccio semplice, immediato e di facile utilizzo: prodotti "non industriali", concepiti come meno elaborati e manipolati; artigianali, ma con forti caratteristiche funzionali; prodotti della tradizione enogastronomica italiana, rivisitati in chiave moderna, che si "ripresentano" sul mercato, facendo leva sulle proprie origini antichissime e su tradizioni radicate.

Comportamento d'acquisto fra low cost e luxury

Fonte: elaborazioni su dati Confcommercio-ACNielsen (2010)

Ne sono un esempio, nel segmento della pasta, alcuni produttori (Pasta Garofalo) che hanno saputo creare un marchio distintivo, con forti connotati di tradizione e artigianalità; nel segmento dei vini, la tendenza al ritorno ai vitigni "puri".

Ne è un esempio il Sangiovese, che da sempre è entrato negli uvaggi di vini anche prestigiosi, e che oggi viene riproposto nella sua antica funzione d'uso, come vino da tavola, originale per struttura, pienezza di gusto ed eleganza. Il terzo fenomeno, strettamente connesso a quello precedente, è definito "neosemplicità" ossia la ricerca del cibo affettivo, la riscoperta delle ricette delle nonne, le ricette dei ricordi, una cucina fatta di nostalgia ma anche di calore, all'insegna della neo semplicità. In cucina: rivisitazione di ricette e preparazioni semplici che da sempre hanno caratterizzato la cucina popolare italiana; e fuori casa: riscoperta della Trattoria Italiana nella versione conviviale di una volta, dove il cibo era a margine e la centralità era riservata agli ospiti. Ritorno ai gusti originali e alla scoperta degli ingredienti di una volta.

La Grande Distribuzione

Anche la Grande Distribuzione sta rivedendo i propri modelli di business: dopo la fase di accentramento delle politiche di acquisto e commerciali, come risposta all'esigenza di razionalizzazione e sinergia, oggi, anche i grandi gruppi multinazionali stanno rivedendo in chiave moderna il cosiddetto "localismo", ossia la ricerca di assortimenti capaci di esprimere il valore del territorio e delle specialità locali. Da uno store check, su 8 insegne al Nord e Centro Italia, sui prodotti di salumeria emerge che fra le prime categorie, in termini di numerica sul totale assortimento, si annoverano Specialità de Territorialità, ad esempio, Cotto e Crudo - Esselunga (30%), Coop (20-25%) e Conad (18-20%) presentano il più elevato numero di referenze con contenuti di specialità e/o di territorialità. Le insegne Toscane ed Emiliane si distinguono rispetto alle realtà del Nord Italia analizzate per una maggiore attenzione verso prodotti che esprimono il valore della tradizione. Pur non essendo un'indagine quantitativa, ci offre alcuni spunti sulla tendenza alla prossimità, come valore culturale soprattutto nei salumi, una delle categorie più rappresentative del patrimonio gastronomico italiano. Questo tema in Toscana, da sempre terra di tradizione artistica e di antica sapienza artigianale, è stato approfondito su diverse categorie di prodotto, ma con un focus specifico sui salumi, a dimostrazione del trend emergente che unisce territorio, tradizioni, valore della famiglia e cultura alimentare.

La Bottega Toscana

Già dall'800 la Toscana diventa la depositaria della tradizione culinaria più ricca anche grazie alla lingua e alla cultura di Firenze, acquisendo un carattere di sobrietà, elementarietà e concretezza. Una cucina fatta di ingredienti semplici e di sapori genuini, il cui valore è dato dalla qualità delle materie prime e dalla grande cura nel trattarle. Un tratto che accomuna anche la moda Fiorentina dei Gucci e dei Ferragamo rispetto a quella milanese più sperimentale: la lavorazione artigianale della pelle e del cuoio, le applicazioni tessili della pittura, il gusto estetico e la ricercatezza del dettaglio, l'arte sapiente e concreta derivante dalla lavorazione con le proprie mani. Anche il "carattere" dei prodotti enogastronomici toscani esprime una personalità spiccata, decisa e indipendente con forte attenzione alle origini e alle radici e capacità di tramandare il proprio saper fare nel tempo, le proprie «arti», manuali e intellettuali. Alcune aziende hanno saputo reinterpretare in chiave moderna il "sapere irriverente" di questa terra. Ne è un esempio Macelleria Falorni: i segreti nella lavorazione della carne tramandati di padre in figlio, la scelta delle materie prime e l'attenzione alle razze locali hanno fatto di questa azienda familiare un cult nel patrimonio enogastronomico toscano; oppure Montalbano Toscana, nel settore dell'olio d'oliva, il cui claim è: "continuare a scrivere una storia toscana che racconta di olivi e persone sincere capaci di fare". Nel settore dei vini, Melini firma Chianti Governo all'Uso Toscano, nato dalla riscoperta di un metodo tradizionale, basato sulla lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve appassite. Ricordare e rinnovare sono il filo conduttore, ossia reinterpretare il classico e la tradizione con occhi e tecniche moderne, anche nella bottiglia, la Neocampana, che ricorda l'antico fiasco toscano con una modernità rispettosa delle tradizioni.

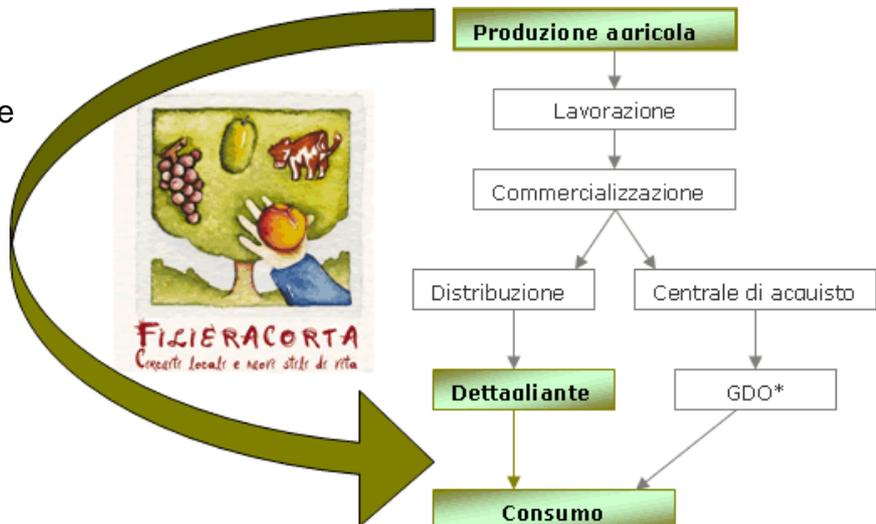
Da alcune ricerche di mercato condotte per Gruppo Alimentare in Toscana, una delle più grandi aziende del territorio nel settore dei salumi, emerge che i salumi toscani siano fra i più rappresentativi dello stile locale, in quanto sono frutto di una sapiente lavorazione artigianale, legata al territorio; hanno un profumo carico, un aspetto «rustico» e un gusto saporito ed esprimono la personalità forte e irriverente della terra di origine.

Attraverso una ricerca di mercato e alcuni studi presso l'Accademia dei Georgofili, condotti da Gruppo Alimentare in Toscana, sono state rielaborate antiche ricette dalla tradizione contadina locale, partendo dagli usi del posto: i salumi erano i prodotti delle ricorrenze e della convivialità, della veglia e della trebbiatura, dell'arrivo dell'ospite e della Pasqua, del casale toscano, della bottega dove convivevano l'acquisto e il consumo. Gli ingredienti utilizzati derivavano dalla disponibilità delle piante "ortensi", finocchio, ginepro e alloro, oltre al pepe, per conferire un gusto deciso, che ne garantivano la conservazione; il consumo era in funzione della stagionatura: il lardo aveva un consumo quotidiano, il capocollo d'estate, il salame e il prosciutto nelle occasioni della festa. Dal forte legame con le tradizioni e con le antiche ricette che si tramandano di famiglia in famiglia, dall'expertise artigianale della lavorazione, legata alla manualità, Gruppo Alimentare in Toscana ha lanciato una nuova linea di prodotti che vanno dalla Spianata Senese alla Toscanella, dalla Finocchiona al Salame Toscano, preparate secondo la tradizione contadina. Bottega Toscana evoca carattere e personalità connessi al territorio, convivialità ed esperienza di consumo. L'immagine ad essa associata è semplice ed immediata: stile grafico e colori semplici, il podere/casale che rimanda positivamente al luogo di produzione, evocando l'artigianalità della lavorazione, la bottega che unisce la dimensione conviviale con quella dell'acquisto e del consumo.

Una Bottega Toscana che, in qualche modo interpreta, il bisogno di riappropriarsi dei valori della famiglia e delle tradizioni, della semplicità e della genuinità; valori del passato e delle nostre origini che il consumatore in tempo di crisi sta ricercando nelle scelte quotidiane come forma di assicurazione.

Filiera corta

Nel corso dei secoli, l'agricoltura e l'allevamento hanno sempre avuto una primaria importanza per lo sviluppo di popoli: proprio con l'introduzione delle pratiche agricole infatti in tempi remoti, i nomadi fondarono le prime aggregazioni urbane.



Il progressivo sviluppo dei commerci che ne seguì, stimolò l'adozione di nuove tecniche produttive, dall'invenzione dell'aratro fino alla comparsa delle prime macchine agricole e dei concimi chimici:

in modo particolare nell'ultimo secolo la continua crescita dei fabbisogni alimentari mondiali, la necessità di mantenere bassi i prezzi degli alimenti, la riduzione della superficie coltivabile, l'esigenza di coltivare anche in zone nettamente sfavorevoli hanno rivoluzionato le pratiche tradizionali determinando anche l'abbandono e l'estinzione di molte varietà locali.

Il processo di globalizzazione che ha caratterizzato la seconda parte del secolo scorso e l'aumento degli spazi di azione delle imprese, hanno comportato un progressivo allungamento delle filiere agroalimentari tale da consentire la produzione e il consumo in tempi diversi e luoghi molto lontani l'uno dall'altro.

Questo ha determinato un aumento delle disponibilità e della varietà dei beni offerti dal mercato, prevalentemente gestito dalla grande distribuzione organizzata e contemporaneamente ha causato la perdita di caratterizzazione territoriale e stagionale dei consumi e delle produzioni.

Nel moderno sistema agroalimentare si è prodotto quindi un allontanamento del consumatore dal contatto diretto con il settore agricolo e l'aumento delle distanze tra luogo di produzione e luogo di consumo.

Oggi tuttavia assistiamo ad un nuovo interesse nei confronti delle abitudini alimentari tradizionali e dei prodotti del territorio, con il recupero di metodi di tipici e la riduzione del numero di passaggi produttivi attraverso la cosiddetta "Filiera Corta", tipica di nuove forme di commercio e ristorazione (aziende agricole, mercati del contadino, agriturismi) con vendita diretta dei prodotti alimentari.

I motivi alla base dell'espansione della filiera corta sono da ricercare da un lato nella continua crescita dei prezzi al consumo che ha determinato un cambiamento di tendenza nel comportamento di alcuni consumatori, dall'altro nella ricerca di un rapporto più stretto con i produttori, con l'economia locale, ed una maggiore conoscenza e controllo delle condizioni di produzione e della qualità dei beni.

La produzione agricola finalizzata alla vendita diretta è un fenomeno da sempre sul nostro territorio, laddove tradizionalmente aziende a gestione familiare consumavano per il proprio fabbisogno una parte dei prodotti che producevano (autoconsumo), destinando il resto alla vendita nei mercati di piazza o direttamente presso il domicilio dei consumatori negli agglomerati urbani.

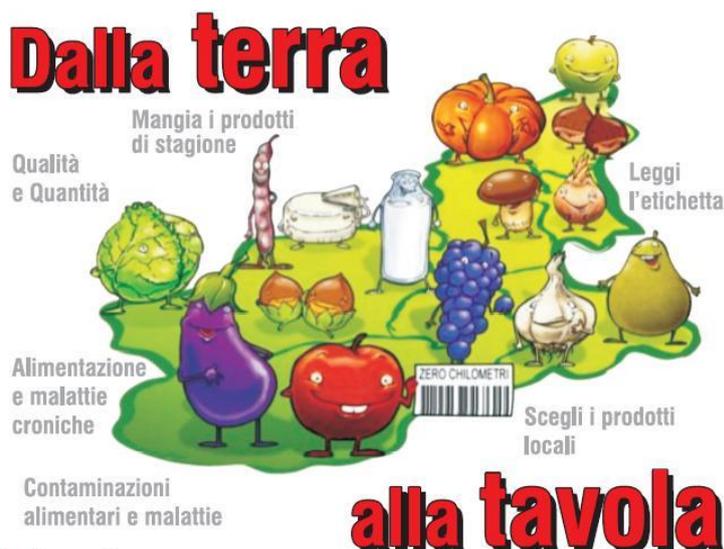
Gli strumenti normativi attuali sollecitano lo sviluppo rurale e la modernizzazione del settore agricolo anche grazie al cambiamento socio-culturale del concetto di agricoltore.

Attraverso la legge di "*Orientamento e Modernizzazione del Settore Agricolo*" (Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228) si è giunti ad un nuovo inquadramento normativo in materia agricola definendo l'imprenditore agricolo

(art.1) come "*chi esercita attività di coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali*", e qualificando la commercializzazione dei prodotti come attività agricola a tutti gli effetti (art. 4): "*gli imprenditori agricoli, singoli o associati possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità*".

La vendita diretta è una forma di commercializzazione dei prodotti agricoli che mette in contatto produttori e consumatori, saltando tutte le fasi intermedie della filiera, e che quindi viene spesso definita "filiera corta".

Nel moderno sistema produttivo e distributivo dei prodotti agroalimentari le merci viaggiano senza tregua e su lunghe distanze per garantire il massimo profitto, più che la massima qualità;



■ Ne parliamo con:

spesso il prezzo favorevole è frutto di ingiustizie sociali in paesi poveri o conseguenza di sovrasfruttamento del territorio.

In questo contesto socio-economico, la filiera corta si riveste di particolare interesse, perchè si qualifica come valida alternativa al sistema fondato su tecniche intensive, specializzazioni produttive e orientamento al mercato, che penalizza in modo particolare le aziende agricole, primo anello della filiera compreso tra i crescenti costi produttivi e i bassi prezzi del mercato all'ingrosso.

La caratteristica principale della vendita diretta è la completa autonomia decisionale dell'agricoltore, il quale si trova a poter gestire completamente le fasi di commercializzazione dei propri prodotti: alcuni di essi sono particolarmente adatti per la vendita diretta (prodotti freschi come ortofrutticoli), altri invece come carni, formaggi, vino, e olio, comportano una fase di trasformazione, che può essere esterna o svolta direttamente in azienda, e una volta offerti sul mercato sono ben valorizzati dalla filiera corta.

Un aspetto fondamentale alla base della filiera corta è la qualità dei prodotti, che deve essere eccellente, per stimolare un senso di fiducia nei confronti del produttore, alla base della continuità nell'acquisto direttamente a monte nella filiera.

La dimensione aziendale incide sulla diversificazione e la dimensione dell'offerta: se è importante poter avere una certa varietà di prodotti in modo da offrire ai consumatori una possibilità di scelta, è però necessario calibrare le quantità sulla reale domanda, che raramente raggiunge livelli molto consistenti.

Risultano per questo avvantaggiate le aziende di piccola-media dimensione, con una contenuta dimensione produttiva e con un'elevata flessibilità di produzione per adattare l'offerta alle esigenze commerciali.

La filiera corta utilizza diversi metodi per realizzare il contatto dei consumatori:

- ✓ *vendita diretta in azienda*: non esiste un punto di vendita organizzato, ma la vendita avviene direttamente nelle strutture aziendali. La vendita riguarda quindi, tipicamente, i pochi prodotti in cui l'azienda è specializzata. La vendita diretta si configura come risorsa aggiuntiva per aziende che commercializzano la maggior parte dei propri prodotti attraverso altri canali di vendita;
- ✓ *negozio aziendale*: presuppone la necessità di disporre di una più ampia varietà di prodotti e di poterli presentare in modo adeguato. Per riuscire in questa attività è necessaria una localizzazione favorevole e una solida clientela;
- ✓ *punto vendita al di fuori dell'azienda*: richiede un importante impegno economico, presenta maggiori vantaggi in termini di contatto dei clienti, ma richiede investimenti che poche aziende hanno la possibilità di sostenere, per cui è adatta solo ad aziende di grandi dimensioni; per i piccoli produttori l'unica possibilità è la costituzione un punto vendita comune a più aziende, in cui offrire una gamma comune di prodotti;
- ✓ *vendita per corrispondenza o realizzata attraverso manifestazioni fieristiche*: difficilmente possono essere considerati canali principali di immissione dei prodotti sul mercato, trattandosi perlopiù di eventi sporadici per l'azienda;

- ✓ *vendita diretta nei mercati rionali*: consente gli stessi vantaggi di accessibilità dei consumatori del negozio esterno all'azienda, ma consente un impegno di mezzi molto più ridotto. Negli anni, però, la presenza degli agricoltori ai mercati rionali si è molto ridotta, probabilmente per la difficoltà di competere con venditori ambulanti che, rifornendosi nei mercati all'ingrosso, riescono a disporre di un vasto assortimento di prodotti;
- ✓ *consegna a domicilio*: rappresenta più che una forma di vendita, un servizio offerto a complemento di altri tipi di vendita, soprattutto nei casi in cui la localizzazione dell'Azienda è tale da rendere poco agevole il suo raggiungimento da parte dei consumatori.

Un esempio concreto per i consumatori è dato da Slow Food, con la sua rete internazionale di mercati, di produttori e di contadini. Luoghi dove fare spesa, incontrarsi, conoscere, mangiare in compagnia, cibi e vini buoni per il palato e puliti per l'ambiente.

Slow Food nasce come movimento culturale, fondato nel 1986 da Carlo Petrini a Bra, in provincia di Cuneo, e si pone come obiettivo la promozione del diritto a vivere il pasto e tutto il mondo dell'enogastronomia, innanzitutto con piacere. Pensata come una risposta al dilagare del Fast food, Slow Food studia, diffonde e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo. Si è impegnata, attraverso progetti (presidi), pubblicazioni (Slow Food editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, al Lingotto di Torino), per la difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare, battendosi contro l'omologazione dei saperi, dell'agricoltura massiva e delle manifestazioni genetiche.



I Mercati della Terra sono mercati contadini creati secondo linee guida che seguono la filosofia Slow Food. Mercati gestiti collettivamente, che sono luoghi di incontro dove i produttori locali presentano prodotti di qualità direttamente ai consumatori, a prezzi giusti e garantendo metodi di produzione sostenibili per l'ambiente. Inoltre, preservano la cultura alimentare delle comunità locali e contribuiscono a difendere la biodiversità.

Vantaggi e criticità della filiera corta

La filiera corta e la vendita diretta determinano una serie di benefici, sia per i produttori che per i consumatori.

Tra essi il vantaggio economico è senz'altro importante, ma sicuramente non è né l'unico né il più importante.

L'abbattimento dei costi è il vantaggio immediatamente percepibile dai produttori, associato a margini di guadagno più alti e più proporzionati al lavoro svolto; si riduce la forbice tra i prezzi alla produzione e il prezzo al consumo, che si ripercuote direttamente sul reddito agricolo anche ad aziende di piccole dimensioni, e sul potere d'acquisto dei consumatori.

Al di là di quest'aspetto economico ce ne sono altri di ordine pratico.



Dal punto di vista logistico è più semplice per un agricoltore vendere direttamente i propri prodotti sul luogo di produzione, attraverso la consegna a domicilio, nei farmer market, o nell'ambito di mercati rionali, sagre e fiere.

Nel complesso si tratta di realtà avviate e realizzate nel territorio circostante il mercato di sbocco, che annullano le distanze sia temporali che spaziali.

Dal punto di vista qualitativo il consumatore compra prodotti freschi e garantiti, esenti da alterazioni e rincari (dovuti ai trasporti, agli imballaggi, alla pubblicità); il percorso dei prodotti vegetali dal campo alla tavola è molto breve, e si realizza in tempi sicuramente più brevi rispetto ai circuiti convenzionali.

Sotto l'aspetto sociale e di cultura delle tradizioni, il consumatore conosce ciò che mangia, la sua storia, come un alimento è stato prodotto: l'azienda infatti può essere visitata dal consumatore e tutti i passaggi produttivi sono presentabili e verificabili proprio perchè più diminuisce la distanza, anche geografica, e più la tracciabilità è concreta e comprensibile.

Sono valorizzate le produzioni locali salvaguardando la biodiversità poichè nella vendita diretta è possibile acquistare solo merce di stagione, nel rispetto dei cicli naturali e non tutto l'anno.

Più in generale inoltre la filiera corta produce dei vantaggi anche per l'ambiente: il risparmio energetico, l'abolizione dei trasporti, la riduzione al minimo di imballaggi e confezioni combattono l'inquinamento; infatti come la ricollocazione sul mercato dei prodotti realizzati nel territorio circostante il mercato, producono infatti un abbattimento dei costi di trasporto e una diminuzione delle emissioni inquinanti che contribuiscono ad un risparmio sia in termini economici che ecologici. Il vantaggio realizzato in termini di risparmio di inquinanti produce un beneficio ambientale del quale gode tutta la collettività, anche quella parte che non persegue lo scopo del consumo critico.

Tuttavia il sistema della filiera corta presenta anche degli svantaggi:

- ✓ si tratta di un mercato che non può essere generalizzato e applicato a tutti i generi alimentari;
- ✓ le aziende non sempre sono localizzate in località facilmente raggiungibili da parte dei consumatori;
- ✓ la discordanza tra domanda e offerta disponibile in quel preciso momento.

La produzione agricola finalizzata alla vendita diretta di prodotti alimentari perciò non è adattabile a qualsiasi allevatore per le difficoltà tecniche e organizzative sopra citate che spesso essi non sono in grado di affrontare.

Per questo sebbene sono ormai quasi 100.000 le aziende agricole italiane attrezzate per questo tipo di attività, in Italia la filiera corta ha comunque ancora una rappresentatività molto ridotta, coprendo appena il 4% del mercato, rispetto invece a quote diverse e superiori presenti in altri Paesi europei (ad esempio il 20% francese).

Semplici e salubri sistemi di conservazione



Qualsiasi alimento in condizioni naturali, va incontro a determinate alterazioni, dovute a processi di ammuffimento, putrefazione, decomposizione ecc. Durante questi processi, le molecole complesse che formano i cibi, vengono scisse in molecole sempre più semplici, fino ad arrivare agli elementi costituenti la materia organica stessa. Le tecniche di conservazione utilizzate dall'uomo fin dall'antichità: **affumicamento, essiccamento e salagione**,

sono entrate a far parte del patrimonio gustativo, e oggi certi cibi (salumi, pesci) vengono trattati con queste metodiche per ragioni gastronomiche e non soltanto igieniche. Gli alimenti venivano anche conservati sia riponendoli in luoghi freschi sotterranei, magari con neve pressata o ghiaccio trasportati dalle montagne; sia aggiungendogli aceto, alcol, zucchero e miele; sia sottoponendoli a fermentazione acida. Poi a cominciare

dall'ottocento la conservazione delle derrate alimentari conobbe una rivoluzione radicale con l'avvento delle tecniche di sterilizzazione, refrigerazione, e surgelazione artificiale. Nel corso del '900 seguirono altri processi, più complessi e moderni, come la liofilizzazione e l'irradiazione.

La filiera agroalimentare corta, pur prediligendo la stagionalità dei prodotti, include sempre un minimo di conservazione. Non è ancora possibile garantire la disponibilità collettiva di alcuni alimenti basandosi esclusivamente sulla filiera corta. Uno dei metodi più utilizzati per prolungare la conservazione degli alimenti è l'uso del freddo, in quanto a basse temperature l'attività microbica ed enzimatica rallenta o addirittura si blocca. Con questa tecnica non si modificano le proprietà nutritive ed organolettiche dell'alimento. La più utilizzata è la refrigerazione.



La refrigerazione consiste nel portare e far permanere gli alimenti a temperature sufficientemente basse per rallentare le reazioni degradative, chimiche ed enzimatiche (azione microbiostatica), all'interno dell'alimento, ma tali da consentire all'acqua in essi contenuta di rimanere allo stato liquido.

La scelta della temperatura dipende dal tipo di alimento e del tempo di conservazione richiesto che, in ogni caso, non potrà mai essere molto lungo.

Generalmente le temperature di refrigerazione sono comprese tra $-1 \div 8$ °C.

Durante la refrigerazione, inoltre, altri fattori da controllare sono la ventilazione e l'umidità relativa in modo da garantire $UR = 80 \div 95$ %, in quanto valori troppo bassi di UR provocano un'eccessiva evaporazione dall'alimento e valori troppo elevati favoriscono lo sviluppo di muffe.

I prodotti refrigerati si suddividono in:

- prodotti refrigerati durante il trasporto e lo stoccaggio, ma venduti a temperatura ambiente (frutta, verdura, uova)
- prodotti distribuiti, conservati, venduti a temperatura di frigorifero
- alimenti (carne, frattaglie, pollame, pesce fresco, latte crudo o pastorizzato, prodotti lattiero-caseari, burro)
- vivande (precucinati e prodotti di gastronomia, insalate, tramezzini, pasticceria fresca, affettati e salumi freschi)
-



La refrigerazione quindi può avvenire sia in ambito industriale che domestico.

L'uso della neve e del ghiaccio in ambiente domestico ha rappresentato la prima applicazione del freddo alla conservazione degli alimenti:

nei secoli scorsi solo le case signorili erano dotate di ghiacciaie, ossia scantinati o stanze situate in zone fresche di parchi e giardini in cui, durante l'inverno, veniva accumulato il ghiaccio e conservati i cibi nel corso dell'anno. A partire dall'800 sempre più case sono state dotate di ghiacciaie domestiche, ovvero armadi a più scompartimenti ove il ghiaccio (prodotto artificialmente e venduto a stecche) veniva posto nel comparto centrale.

D'altra parte l'applicazione del freddo nella conservazione degli alimenti su larga scala, sia nell'industria che nelle case, si è avuta con l'invenzione e diffusione delle macchine frigorifere: basate sul principio che comprimendo un gas (NH_3 , CO_2 , SO_2 , CH_3Cl) fino a liquefarlo, questo sottrae calore all'ambiente circostante durante la successiva espansione. Gli attuali "frigoriferi dinamici" si discostano dai frigoriferi del passato ("frigoriferi statici") per la continua circolazione dell'aria fredda da cui comparti a differente temperatura, ventilazione e dunque eliminata formazione della brina, limitati sbalzi di temperatura all'apertura dello sportello.

In campo industriale, alla fine della preparazione o dell'ultimo trattamento termico, è necessario portare l'alimento alla temperatura di refrigerazione molto velocemente in modo da superare nel minor tempo possibile la fascia di temperature favorevole allo sviluppo microbico (3 ÷ 70 °C). A tal fine si utilizzano abbattitori di temperatura.

Per prodotti particolari, quali frutta e verdura, si prediligono invece tecniche di conservazioni dolci, le mild technology, quali:

- la refrigerazione in atmosfera controllata, che agisce tramite la bassa temperatura e la composizione dei gas atmosferici. Nelle celle frigorifere, ermeticamente chiuse, si realizza, grazie all'ausilio di sistemi automatici di controllo (analizzatori, assorbitori, generatori di gas), un'atmosfera di questo tipo: N₂ (92-95 %); CO₂ (2-4 %); O₂ (3-4 %)

La CO₂ rallenta la maturazione dei vegetali bloccando la respirazione e gli ormoni della crescita vegetale e inibisce la crescita di muffe e batteri, acidificando i liquidi tissutali e generando la denaturazione delle proteine.

L'N₂ è un gas chimicamente inerte, inibisce l'irrancidimento ossidativo ed enzimatico dei lipidi, previene lo sviluppo di muffe e lieviti, della flora aerobia e l'attacco di insetti.

O₂: viene impiegato per inibire lo sviluppo dei microorganismi aerobi, e permettere la respirazione cellulare.

Questa tecnica è applicata soprattutto a mele, pere e agrumi.

- Refrigerazione **in atmosfera modificata**: in questo caso l'atmosfera delle celle frigorifere non viene modificata artificialmente bensì a causa dei processi respiratori degli stessi alimenti con conseguente diminuzione di ossigeno e aumento di anidride carbonica, se quest'ultima diventa eccessiva si può immettere aria fresca.

La CO₂ è comunque il gas più efficace contro i microorganismi e può per questo considerarsi il vero agente attivo dell'atmosfera protetta.

Questa tecnica è stata studiata non solo per frutta, verdura e cereali, ma anche per la carne, il pesce e le paste alimentari.

Tecniche refrigeranti particolarmente adottate per i prodotti ortofrutticoli sono:

- L'hydro-cooling o idrorefrigerazione, in cui si tratta l'alimento con acqua fredda (0-0,5°C), irrorandolo a pioggia per un tempo variabile secondo le dimensioni, in modo tale che si raffreddi anche al suo interno.
- Il vacuum-cooling o raffreddamento sottovuoto, in cui si ha un'evaporazione a freddo, poiché alla pressione di -4,6 bar l'acqua evapora a 0°C.

Di spiccato interesse e attualità è stato certamente il "**Convegno sulle ricerche e le visioni future sulla conservazione della frutta**".

Nell'ambito del convegno del postraccolta, tenutosi ad agosto 2013 al Centro di Sperimentazione Laimburg a Vadena, una sessantina di persone interessate hanno avuto modo di informarsi sulle nuove visioni per la conservazione della frutta e sulle ricadute sul risparmio energetico e i livelli qualitativi della frutta.

Da più anni viene indagata la possibilità del riutilizzo di caverne artificiali sorte dallo sfruttamento di materie prime. Queste caverne che si trovano in Val di Non in Trentino, potrebbero essere usate per la conservazione di prodotti ortofrutticoli, utilizzando la roccia come mezzo di raffreddamento. Il vantaggio di tale conservazione sta oltretutto nel grande risparmio di energia rispetto alla conservazione in superficie.

Dieci anni fa, la conservazione della frutta con atmosfera controllata dinamicamente è stata utilizzata la prima volta nella prassi, cioè nei magazzini di frutta. Questa innovativa tecnologia di conservazione della frutta è stata sviluppata presso il Centro di Sperimentazione Laimburg. Tramite un sensore che registra un segnale di fluorescenza della mela si può controllare ed aggiustare il fabbisogno di ossigeno delle mele conservate. In tal modo le mele possono essere conservate per un periodo molto lungo mantenendo la qualità dei frutti.

Lo scopo generale della conservazione delle mele in atmosfera controllata è quello di rallentare, entro certi limiti, la produzione di etilene e la respirazione dei frutti conservati in cella frigo, attraverso un elevato regime di anidride carbonica ed una riduzione della concentrazione di ossigeno.

Attraverso questi accorgimenti vengono ritardate diverse modificazioni fisiologiche, così come il decadimento della qualità.

La conservazione in ULO-AC con bassi valori di ossigeno (1,0 % O₂ - 1,0 % CO₂) può ridurre nettamente lo sviluppo del riscaldamento comune, però non permette un controllo completo. Inoltre le varietà più sensibili (ad. es. Granny Smith, Red Delicious, e altre) vengono trattate dopo la raccolta con difenilamina (DPA). Un metodo alternativo per la prevenzione del riscaldamento comune, che ha trovato conferma a livello sperimentale, e che non necessita del trattamento post-raccolta con la difenilamina, è rappresentato da una rapida riduzione dell'ossigeno fino allo 0,4 % durante le prime due settimane di conservazione (ILOS), seguite poi da una atmosfera ULO-AC. Un ulteriore miglioramento della qualità del frutto durante la conservazione è reso possibile da un adattamento dinamico dell'atmosfera controllata allo stato fisiologico del frutto ed al suo andamento respiratorio.

Oggi, un quinto della capacità di stoccaggio della frutta in Alto Adige adopera questa tecnologia che ha integrato la gamma delle tecnologie di conservazione già disponibili. Le cooperative, poi, possono scegliere il metodo di conservazione più adatto alle loro esigenze.

Le attuali ricerche della Laimburg riguardano, invece, il risparmio di energia durante il processo di conservazione e la qualità dei frutti durante la conservazione stessa.



È stato ricercato il potenziale di risparmio di energia ottenibile con l'aumento della temperatura nei magazzini. A seconda il metodo di conservazione usato il risparmio di energia può ammontare da 30 a 45 percento. Tramite l'uso di inibitori della maturazione la temperatura di conservazione nel magazzino può essere alzata di 1,5 gradi (da 2,5° a 4,0° C), senza influire sulla qualità intrinseca ed esterna dei frutti.

Il Centro di Sperimentazione Laimburg è l'istituto di ricerca leader nel settore agroalimentare in Alto Adige e si occupa soprattutto di ricerca applicata diretta ad aumentare la competitività e la sostenibilità dell'agricoltura altoatesina. Ogni anno, i 200 collaboratori del centro lavorano a 400 progetti e attività in tutti i campi dell'agricoltura altoatesina, dalla frutticoltura e viticoltura fino all'agricoltura montana. Il Centro di Sperimentazione Laimburg è stato fondato nel 1975 a Vadena in Bassa Atesina.

Altre interessanti tecniche di conservazione sono state discusse a Vignola, in occasione del Convegno nazionale del ciliegio, nella sessione "Qualità in Post Raccolta".



Le ciliegie dovrebbero essere sottoposte a un rapido raffreddamento entro 2-4 ore dalla raccolta, in modo da eliminare il calore assorbito in campo, ridurre la traspirazione e la respirazione dei frutti e prolungare la loro vita post-raccolta. I bassi livelli termici rallentano i processi di senescenza dei frutti e l'intensità dei processi infettivi. I sistemi più idonei per una corretta refrigerazione delle ciliegie dopo la raccolta sono la pre-refrigerazione ad aria forzata e l'idro-refrigerazione.

Sistema mobile di raffreddamento ad acqua, utilizzato in Turchia.

Nei tunnel ad aria fredda forzata, con velocità dell'aria di 2-5 m/s, si raccomanda l'impiego di sistemi di umidificazione, al fine di evitare la disidratazione dei frutti e dei peduncoli a causa del movimento d'aria. La pre-refrigerazione ad aria è un metodo abbastanza rapido e di costo contenuto, indicato per le varietà sensibili o in caso di condizioni climatiche avverse, che sconsigliano l'utilizzo dell'acqua come refrigerante.

L'idrorefrigerazione o hydrocooling (*foto*) è il metodo più efficace per abbassare la temperatura delle ciliegie raccolte in campo.

Tra i diversi sistemi di idro-raffreddamento, il sistema a doccia (piuttosto che per immersione) è quello più utilizzato e in grado di garantire la migliore efficacia e la maggiore velocità di trattamento, garantendo una refrigerazione omogenea alla totalità del prodotto.

Applicato alle linee di lavorazione, questo sistema è in grado di abbattere la temperatura del frutto fino a 0° o 2° C.

Alimentazione e salute, sicurezza alimentare: obiettivi del piano regionale dell'Umbria

Il tema della alimentazione è strettamente collegato a quello della salute: sempre più l'attenzione e quindi le azioni sono indirizzate a garantire un cibo sufficiente, sicuro da un punto di vista igienico e produttivo, consumato in modo equilibrato. La sicurezza alimentare è un traguardo che si può raggiungere attraverso l'intera filiera produttiva che è chiamata al rispetto di normative rigorose, tutelate da controlli severi, di igiene, qualità, innovazione e controllo dei prodotti alimentari e dove il consumatore è informato e consapevole.

Da varie inchieste effettuate risulta che il 54% della popolazione italiana ritiene che la protezione della salute del consumatore debba essere il principale compito del governo e i consumatori sono sempre di più sensibili al problema della sanità alimentare. Più del 70% afferma di essere preoccupata per la possibilità che tra i prodotti alimentari comunemente consumati vi siano prodotti non sicuri per la salute.

Le esigenze sempre più marcate dei consumatori e le richieste di qualità e sicurezza alimentare, hanno portato alla massima attenzione il problema dell'alimentazione e riscoperto il rapporto agricoltura, produzione, trasformazione, trasporto, conservazione degli alimenti.

Oggi, la dimensione del mercato dei prodotti alimentari, sia in termini di ampiezza geografica che di numero, varietà e complessità dei prodotti trattati ha determinato la scomparsa delle condizioni che nel passato facilitavano l'esame del prodotto da parte del consumatore, per cui la sua decisione di acquisto si fondava principalmente sul controllo diretto e le conoscenze personali.

L'insieme dei cambiamenti, produttivi, di trasformazione industriale, distributivi sono notevoli e sempre più sofisticati.

L'insieme di questi cambiamenti rende ancora più complessa l'identificazione del prodotto e ciò accresce l'incertezza circa la sua sanità.

I rischi dovuti a incompetenza, errori, negligenze, possono moltiplicarsi ad ogni fase della produzione e commercializzazione. Inoltre, le nuove tecnologie dei prodotti geneticamente modificati pongono questioni che ancora non hanno trovato piena risposta sul piano scientifico. Tutto questo produce nell'opinione pubblica timori rispetto agli alimenti che vengono consumati. Il consumatore europeo, oggi, sembra molto poco preoccupato della quantità e molto più della sanità dei prodotti alimentari.

Attualmente la società europea chiede qualità alimentare, cioè sicurezza, buone caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche del prodotto, conservabilità, facilità d'uso e reperibilità per migliorare la qualità della vita e dell'ambiente.

La sicurezza alimentare è un prerequisito della qualità ed è una delle condizioni preliminari per il rafforzamento della protezione della salute dei consumatori. Interessa il produttore, il consumatore, il legislatore. È inoltre essenziale al corretto funzionamento del mercato dal momento che i produttori, le imprese di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti agricoli hanno interesse a garantire questa sicurezza.

Come l'agricoltura può garantire la sicurezza alimentare

La nuova politica comunitaria rivolta al 2020 propone un nuovo modello di politica agricola: una politica agricola che tenga conto dei valori insiti alla produzione, quelli dell'approvvigionamento quantitativo, della sanità alimentare, della tenuta del territorio. Una serie di problematiche riguardanti l'alimentazione umana e animale, ha attivato, ormai da un decennio, una politica comunitaria sulla sicurezza alimentare. Da qui, sono nate una serie di norme sugli alimenti e sui mangimi, di tutela degli interessi dei consumatori e di strumenti di attuazione, come l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), entrata in vigore con il regolamento CE n. 178/2002, adottato in Italia il 28 gennaio 2002. L'EFSA, che ha sede a Parma, con la sua consulenza specialistica, consente alla Commissione Europea, al Parlamento Europeo e agli Stati membri dell'UE di prendere decisioni efficaci in materia di gestione del rischio alimentare. In questi anni l'EFSA ha già formulato una serie di pareri scientifici su molte questioni problematiche legate al rischio, tra queste l'encefalopatia spongiforme bovina, la sicurezza degli additivi come l'aspartame, gli ingredienti alimentari allergenici, gli OGM, i pesticidi e l'influenza aviaria.

Gli alimenti destinati all'uomo e gli alimenti per animali, importati, devono soddisfare esigenze sanitarie per lo meno equivalenti a quelle applicabili alla produzione interna della Comunità.

Io leggo l'etichetta e tu?



Essenziale, poi, tra le azioni di politica agricola, quella di una costante ed adeguata informazione dei consumatori, così che gli stessi possano comprendere e conoscere i diversi cicli produttivi e le diverse garanzie sottese alla produzione alimentare.

Per il consumatore devono essere chiare le parole agricoltura convenzionale, biologica, di qualità e deve essere compreso il messaggio riportato in una etichetta di prodotto alimentare.

L'etichetta dei prodotti alimentari è uno strumento necessario e fondamentale per la sicurezza e, nello stesso tempo, per fornire al consumatore gli strumenti per capirla e utilizzarla al meglio.

L'**etichetta** ha lo scopo di assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Secondo il D.L n.109/92 le etichette contengono indicazioni obbligatorie e altre aggiuntive. Secondo quanto stabilito dalle suddette norme, in etichetta vanno quindi riportati:

- la *denominazione di vendita*: è il "nome" dell'alimento, può corrispondere all'alimento stesso (es. latte), in tal caso seguito dal tipo di trattamento tecnologico che è stato eseguito (es. pastorizzato o in polvere, intero o altro), oppure essere un nome di fantasia;
- gli *ingredienti*: tutte le sostanze utilizzate nella preparazione dell'alimento, in ordine decrescente dal punto di vista della quantità;
- il *peso netto*;
- il *nome* e la *sede* del produttore;
- ove necessario, il *termine minimo di conservazione*, la data entro la quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, ma può ancora essere consumato, o la *data di scadenza*, la data entro la quale il prodotto va consumato, perché altrimenti può diventare pericoloso;
- ove necessario, le *modalità di conservazione* del prodotto, come per i prodotti altamente deperibili, che devono essere conservati in frigo;
- il *numero di singole unità* contenute in una confezione, se non evidente dalla confezione esterna.

Anche la presentazione e la pubblicità devono essere tali da non indurre in inganno il consumatore, né devono essere menzionate proprietà medicamentose riferite a quel prodotto a meno che non sia specificamente disciplinato e autorizzato ai sensi del D.Lgs 111/1992. Tutte le informazioni inoltre devono essere riportate in caratteri leggibili ed indelebili, intelligibili al consumatore, quindi opportunamente tradotte nelle diverse lingue.

Le informazioni nutrizionali, salvo eccezioni, non sono obbligatorie con la normativa del 92, ma da allora la normativa sull'etichetta nutrizionale dei prodotti alimentari è stata ulteriormente aggiornata con l'introduzione del Regolamento (CE) 1924/2006. Questo provvedimento stabilisce quali sono le indicazioni nutrizionali che possono essere presenti in etichetta, nelle presentazioni e nella pubblicità (come "a basso contenuto di grassi", "leggero", "light", ecc.), nonché i relativi requisiti. Inoltre, il Regolamento 1924/2006 stabilisce anche i requisiti delle indicazioni relative ad effetti sulla salute, nonché alla riduzione del fattore di rischio di malattia, degli alimenti. Sono anche presentate le condizioni che devono essere rispettate per riportare in etichetta queste indicazioni. Ad esempio, le avvertenze nutrizionali e sulla salute non devono essere ingannevoli o fuorvianti, e devono essere fondate su prove scientifiche generalmente accettate. In aggiunta, sono specificati i requisiti delle indicazioni relative ad effetti sullo sviluppo e sulla salute dei bambini. L'etichetta, inoltre, può anche riportare altre indicazioni, come la data di produzione o il marchio di qualità (come DOP, IGP, STG): informazioni aggiuntive che il produttore può inserire a propria discrezione, come caratteristiche di pregio del proprio prodotto. L'etichetta pertanto deve essere sempre letta con attenzione al momento dell'acquisto, poiché rappresenta la fonte più immediata ed essenziale di informazioni sul prodotto alimentare.

Attualmente con il regolamento (UE) n. 1169/2011 (in vigore dal 22 novembre 2011) si estende l'obbligo dell'origine anche alle carni suine, avicole e ovi-caprine, oltre a quanto già accade per le carni bovine, il miele, l'olio d'oliva, la frutta fresca e gli ortaggi. Tale regolamento sarà applicato attraverso un percorso di circa tre anni.

Spesso il consumatore è tratto in inganno da etichette che riportano dizioni che richiamano all'italianità quando, invece, il prodotto nasce da materie prime straniere. Con la completa tracciabilità del prodotto i consumatori europei avranno tutte le informazioni necessarie per scegliere cosa comprare. Questa misura tutela anche i produttori agricoli che lavorano sulla qualità, l'eccellenza e la genuinità degli alimenti.

Secondo le nuove disposizioni, la "dichiarazione nutrizionale" obbligatoria indicherà il contenuto energetico e le percentuali di ogni singola sostanza riportata, come di seguito meglio specificato, in una tabella comprensibile sull'imballaggio.

Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, anche essere espresse in porzioni. La data di scadenza, invece, deve essere indicata anche sui prodotti confezionati singolarmente. Il regolamento introduce l'obbligo dell'informazione nutrizionale per la maggioranza degli alimenti elaborati. Gli elementi da dichiarare obbligatoriamente sono:

- valore energetico
- grassi
- grassi saturi
- carboidrati
- zuccheri
- proteine e sale.

Viene introdotto anche l'obbligo di chiarezza e leggibilità dell'etichetta, prevedendo misure minime per i caratteri da riportare nell'informazione obbligatoria. Da segnalare l'estensione dell'obbligo di indicare il paese di origine o di provenienza delle materie prime utilizzate. Fino ad oggi, questo era solo obbligatorio per la carne fresca bovina, frutta e verdura, miele, olio di oliva e nei casi in cui si poteva configurare un potenziale inganno per il consumatore. Ora l'obbligo sussiste anche per la carne fresca suina, ovina, caprina e volatili di corte. Comunque, la circolare applicativa di questo aspetto sarà pubblicata dalla Commissione Europea entro due anni dopo l'entrata in vigore del nuovo regolamento.

Il Regolamento UE N. 1169/2011 sarà applicato a partire dal 13 dicembre 2014, salvo per l'articolo 9.1.I (etichetta nutrizionale), che sarà applicato a partire dal 13 dicembre 2016.

La rintracciabilità di filiera è uno strumento di sicurezza alimentare in quanto, attraverso la “trascrizione” della storia di ogni singola componente del prodotto, consente – tramite precisi documenti che descrivono le lavorazioni ed i passaggi all’interno delle aziende e tra fornitore e cliente – di ricostruire un percorso a ritroso e individuare responsabilità specifiche. E’ un sistema che coinvolge il processo produttivo nella sua totalità. Il sistema per “tracciare” e “rintracciare” il prodotto confezionato è basato sulla lottizzazione dello stesso, cioè sull’associazione di un codice lotto al prodotto che si confeziona.



Per “tracciabilità” si intende quel processo volto a tenere traccia di tutti gli elementi in ingresso che vanno a costituire un prodotto

La tracciabilità da informazioni sulla storia del prodotto e quindi sul luogo di produzione, di trasformazione e di confezionamento, la composizione e il metodo di produzione.

Per “rintracciabilità” si intende il processo che risale indietro nella catena produttiva dell’alimento per ricercare l’eventuale evento che ha scatenato un’eventuale alterazione o una non conformità, cioè un “problema”. La rintracciabilità, dunque, non fornisce informazioni direttamente fruibili per il consumatore, ma garantisce la rapidità e l’efficacia dell’intervento delle autorità in caso di rischio per la salute.

La normativa europea sulla rintracciabilità è obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005. La rintracciabilità facilita grandemente il controllo sulla sicurezza del prodotto alimentare. Essa ne garantisce il carattere di “prodotto sicuro” consentendo di risalire a tutti gli stadi a monte della offerta e quindi all’origine ed alle caratteristiche di produzione.

Essa diviene in tal modo uno strumento estremamente prezioso per dare la giusta e necessaria risposta alla domanda del consumatore di essere tutelato dai rischi derivanti dalla progressiva industrializzazione dei processi di produzione della catena alimentare. La rintracciabilità è indispensabile complemento della etichettatura dei prodotti alimentari poiché aggiunge valore, in misura talvolta determinante, alle informazioni riportate dalle etichette. Evidenzia, infatti, una serie di informazioni particolarmente analitica che segue il prodotto lungo l’intera catena della offerta alimentare. La rintracciabilità concorre ad introdurre il consumatore come un nuovo attore della politica agricola.

L’azione regionale umbra

La politica agricola dell'Umbria è orientata, da tempo, a privilegiare un approccio integrato e globale che inserisce la sicurezza, l'integrità e la qualità alimentare in un rapporto con gli aspetti economici, ecologici ed etici ad ogni stadio della catena produttiva. Sulla sanità, sicurezza e qualità alimentare, l'Umbria sta portando avanti una politica per dare risposte adeguate alle esigenze sempre più marcate ed evidenti dei consumatori, coerente con quella più generale comunitaria. Con tale impostazione, la Regione sta utilizzando tutti gli strumenti dati dal regolamento sullo sviluppo rurale, purtroppo più limitati che nel passato. Nel piano di sviluppo rurale 2000-2006 sono state possibili forme di incentivazione alle imprese per l'introduzione di sistemi di certificazione volontaria e per l'avvio di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità. Oggi ciò non è possibile, e solo indirettamente si cerca di supportare sistemi di certificazione volontaria.

Diverse sono, in ogni caso, le azioni attivate:

- **Sul versante degli operatori:**
 - ✓ contributi, nell'ambito della misura per gli investimenti delle imprese agricole e delle imprese di trasformazione, per l'introduzione di sistemi di certificazione di qualità;
 - ✓ incentivi per la certificazione di qualità regolamentata (biologico, DOP ed IGP);
 - ✓ formazione.
- **Sul versante dei consumatori:**
 - ✓ comunicazione ed educazione alimentare;
- **Sul versante dei consumatori e degli operatori:**
 - ✓ Promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità.

Le azioni attivate dalla regione dell'Umbria sono:

- **Sul versante degli operatori:**
 - ✓ contributi, nell'ambito della misura per gli investimenti delle imprese agricole e delle imprese di trasformazione, per l'introduzione di sistemi di certificazione di qualità;
 - ✓ incentivi per la certificazione di qualità regolamentata (biologico, DOP ed IGP);
 - ✓ formazione.
- **Sul versante dei consumatori:**
 - ✓ comunicazione ed educazione alimentare;
- **Sul versante dei consumatori e degli operatori:**
 - ✓ Promozione e valorizzazione dei prodotti di qualità.

Il territorio rurale, in prevalenza collinare e montano, disegnato ed animato da secoli di attività umane, ed i tanti borghi e le numerose città d'arte rappresentano lo scenario in cui gustare, comprendere e conoscere il grande patrimonio di tradizioni produttive ed enogastronomiche presenti in Umbria. Senz'altro uno dei principali mezzi che consentono di comunicare e proporre il nostro territorio è rappresentato dagli eventi che in esso si svolgono, o che, realizzati fuori Regione, sono volti a farne conoscere le peculiarità, in quanto espressione di specifiche tradizioni e della cultura, anche materiale, delle zone di riferimento.

Tra gli strumenti di sostegno agli interventi descritti troviamo il:

Programma di Sviluppo Rurale dell'Umbria 2007/2013 – E' relativo all'incentivazione di attività turistiche, che prevede il sostegno ad azioni di supporto alle attività turistiche finalizzate al miglioramento della qualità dell'offerta del turismo rurale, con particolare riferimento ai processi di informazione e comunicazione, ai servizi finalizzati a promuovere l'incontro tra domanda e offerta e all'integrazione dell'offerta turistica-enogastronomica.

Legge regionale n. 38 del 22.12.1999 "Disciplina delle Strade del Vino in Umbria", che promuove nell'ambito delle politiche di sviluppo rurale la realizzazione delle Strade finalizzate alla valorizzazione del territorio con particolare riferimento alle produzioni di qualità, quali vino, olio ed altri prodotti.;

Legge regionale n. 39 del 30 agosto 1988 che prevede spese per contributi per la partecipazione a fiere, mostre, mercati e manifestazioni similari di rilevanza regionale, interregionale e internazionale nel settore agro-alimentare, nonché per la gestione di marchi di qualità e per la partecipazione e organizzazione di convegni, conferenze, per inserzioni pubblicitarie, pubblicazioni e per materiali didattici e audiovisivi.

Ogni anno gli operatori interessati, pubblici, privati e partenariati pubblico-privati, quali ad esempio le Associazioni delle Strade del Vino e dell'Olio extravergine di oliva DOP "Umbria", colgono le opportunità rappresentate da questi strumenti di sostegno, per realizzare numerose iniziative di valorizzazione che animano le diverse aree regionali.

A tale proposito è importante ricordare tra le tante iniziative Frantoi aperti, Cantine Aperte, le Mostre del tartufo bianco e nero e numerose altre. Inoltre attraverso le Strade del Vino e dell'Olio extravergine di oliva DOP "Umbria", percorsi espressamente segnalati con appositi cartelli, caratterizzati da vigneti, cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico e da attrattive naturalistiche, culturali e storiche, regolamentate con legge regionale n. 38/99, è possibile far conoscere e valorizzare, oltre alle zone ad alta vocazione vitivinicola, anche le produzioni e le attività esistenti nei territori di riferimento, permettendo di soddisfare la crescente richiesta di turismo rurale ed enogastronomico, di offrire servizi e organizzazione efficienti ed accessibili e di dare luogo a prodotti turistici locali. Su questa scia numerose sono state le iniziative in Umbria, alla riscoperta del "Mangiare tipico e sano", tra cui una molto interessante e fattiva che è la nascita delle "Osterie del Gusto".

Il progetto "Osterie del Gusto: I percorsi del gusto e della salute: mangiare tipico e sano in Umbria" nasce dalla collaborazione del Gal della Media Valle del Tevere e dell'Alta Umbria con Confcommercio della provincia di Perugia e CIA dell'Umbria, che rappresentano aziende e imprese di ristorazione del territorio, con il contributo tecnico di UmbriaSì. Al progetto hanno aderito 40 imprese della ristorazione e 51 aziende produttrici di cereali, carni fresche, salumi, miele e derivati, ortaggi, funghi e tartufi, frutta, conserve, olio extra vergine di oliva, vino, individuate dopo una prima fase di "mappatura" condotta tra le imprese agroalimentari e della ristorazione, che ha consentito di portare alla luce le migliori risorse dei territori dei due GAL.

Per garantire i consumatori sulla qualità del progetto e dei servizi che verranno erogati nelle singole realtà, è stato elaborato un disciplinare che vincola tutti i partecipanti e che rappresenta la road-map del progetto medesimo.

Nell'ambito del circuito, le 40 Osterie del Gusto proporranno speciali menu elaborati utilizzando esclusivamente prodotti tipici dei due GAL e secondo le ricette della tradizione locale. Ci sono le proposte stagionali con i menu di primavera, estate, autunno e inverno e quelle per le festività, con i menu studiati apposta per la Pasqua e il Natale.

L'incontro diretto tra l'offerta di prodotti enogastronomici del territorio e la domanda dei ristoratori locali è stato favorito anche mediante workshop molto partecipati, che hanno avuto luogo a Gubbio e Assisi.

Nell'ambito del progetto è prevista anche un'azione coordinata di educazione alimentare, da attuare anche presso le scuole secondarie di primo grado. Siccome la "ristorazione a filiera corta" è anche una scelta di salute, il progetto prevede la diffusione di una pubblicazione scientifica sulla corretta alimentazione, curata dal Dipartimento di Medicina Interna presso la Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Perugia.

Nell'ambito delle Osterie del gusto si svolgeranno numerose iniziative finalizzate a divulgare la "cultura del mangiare sano e tipico" (dimostrazioni, workshop, corsi di assaggio e serate a tema, piccoli corsi di cucina tipica, ecc.), con particolare attenzione ai sempre più diffusi disturbi legati alle intolleranze alimentari.

Le iniziative, che saranno svolte prioritariamente nei ristoranti aderenti al circuito, hanno come obiettivi prioritari: la riscoperta ed il rilancio delle antiche ricette culinarie; la valorizzazione della gastronomia locale intesa come fattore di promozione del territorio ed elemento di attrattività turistica; l'importanza di una alimentazione sana e il rispetto per le peculiarità dei clienti (menu per persone con particolari intolleranze)".

E' importante divulgare la conoscenza del prodotto attraverso una consapevolezza della provenienza dei cibi e della tradizione sia di produzione che di preparazione, per diffondere sempre di più la tendenza a riappropriarsi del rapporto diretto tra cibo e territorio, tra cibi locali e cultura locale, tra qualità del prodotto e qualità del territorio.

Il settore della ristorazione e dell'accoglienza è, assieme alla vendita diretta da parte dei produttori, il veicolo principale attraverso il quale operare la valorizzazione dei prodotti locali nei confronti dei consumatori e dei turisti".

Prodotti tipici: Doc, Dop e Igp

Le antiche varietà locali di specie agrarie (varietà dell'agricoltore) sono un patrimonio di grande diversità biologica, risultato di millenni di selezione umana ed ambientale, che sta rapidamente scomparendo. Esse rappresentano anche un patrimonio culturale perché alla loro coltivazione è legato un complesso di usi, tradizioni, modi di dire del tutto peculiari. Mantenere la diversità biologica e culturale è un dovere nei confronti delle generazioni che verranno.

Bisogna perciò fare in modo che le varietà locali mantengano la loro diversità in modo dinamico cioè mantengono la capacità di evolvere in risposta a pressioni evolutive biotiche (avversità fungine, batteriche, virali, entomologiche) ed abiotiche (alte e basse temperature, siccità), e a quelle connesse con i cambiamenti sociali e culturali. Esse, pertanto, restano sempre in grado di soddisfare le necessità umane, anche quelle non prevedibili attualmente.

La loro scomparsa, al contrario, sarebbe molto dannosa, perché col cambiare della situazione biologica e socio-economica la diversità che le caratterizza potrebbe rivelarsi nuovamente utile. Sarebbe infatti compromessa la possibilità di migliorare le piante per la resistenza a nuove avversità biotiche ed abiotiche che si dovessero verificare, per caratteri qualitativi (p.e. elevato tenore proteico, caratteristiche organolettiche quali aspetto, colore, sapore), per adattarle a tecniche colturali e ad usi diversi da quelli tradizionali.

L'utilizzo massiccio di poche specie vegetali a scapito di molte altre, alcune delle quali caratteristiche di ristrette aree geografiche, si è tradotto anche in un progressivo mutamento ed appiattimento delle abitudini alimentari della popolazione mondiale. Recentemente è stata avanzata l'ipotesi che questi cambiamenti del regime alimentare abbiano fortemente contribuito all'aumento, soprattutto in quest'ultimo secolo, dell'incidenza di alcune gravi patologie degenerative quali cancro e malattie cardiovascolari. I prodotti tipici sono messaggi materiali lanciati attraverso il tempo da piccole comunità per riconoscersi e soprattutto per far conoscere se stesse, le loro abitudini alimentari, il loro territorio.

Sono elementi forti di visibilità, utili per preservare e comunicare l'identità socio-economica della comunità che li produce. Oggi rappresentano l'eredità più significativa della civiltà contadina e artigiana, un bene culturale prima ancora che una risorsa economica.

Queste produzioni che connaturano la qualità con il luogo di origine spesso sono oggetto di usurpazione o di contraffazione. Vi è infatti convenienza economica a sostituire questi prodotti con altri, simili e meno costosi. La loro scomparsa colpirebbe la civiltà europea ed extraeuropea in modo diverso, ma non meno profondo e drammatico.

Quei messaggi purtroppo stentano a essere raccolti. La modernizzazione dei comportamenti e della distribuzione, le strategie economiche dei paesi sviluppati, soprattutto in campo agroalimentare, la crisi dei valori tradizionali hanno provocato una disaffezione crescente dei consumatori nei confronti di quei prodotti. La certificazione si fa sempre più strada nel mondo dei consumi, alimentari in testa. Un grande capitolo riguarda i prodotti tipici, caratterizzati da un'identità specifica marcata, che trae origine dalla storia di questi alimenti, dall'ambiente di produzione, dalla tecnologia tradizionale, dalla struttura sociale delle organizzazioni degli operatori.

In effetti, le aziende coinvolte sono spesso di piccole dimensioni, ma in alcuni casi organizzate in grandi consorzi (come nel caso dei diversi tipi di grana, o dei prosciutto crudi come il Parma). Il marchio del consorzio, oltre a garantire il rispetto delle tradizioni di produzione, rappresenta anche per il consumatore un elemento in più, che permette di identificare i prodotti. Spesso si tratta di attività esterne ai poli dell'agricoltura intensiva, svolte in zone marginali o meno favorite. Ma, forse proprio per questo, più ricche in termini culturali, più vicine alle radici culturali e storiche di singole comunità, ben radicate nel territorio.

Per molte di queste produzioni esistono veri limiti ad una distribuzione efficace e capillare. Le dimensioni ridotte delle aziende, i costi di produzione più elevati, la localizzazione decentrata costituiscono spesso un ostacolo all'ingresso dei prodotti tipici sul mercato

Protetti e garantiti dall'Unione Europea

In un mercato sempre più omologato a livello internazionale, le produzioni tipiche rappresentano un elemento dalle valenze culturali e sociali fondamentali. Inoltre, risultano un mezzo importante per garantire una possibilità di sviluppo all'agricoltura nelle aree marginali.

Per questi e altri motivi già dal 1992 la Comunità Europea ha riconosciuto questi prodotti con due Regolamenti comunitari (n. 2081 e n.2082) volti a tutelare le produzioni tipiche in ambito europeo attraverso specifici riconoscimenti, legati da una parte all'origine geografica e al legame con il territorio, e dall'altra alla specificità del processo produttivo.

La nascita di questi Regolamenti è stata provocata dalla constatazione che solo alcuni degli stati membri della Comunità Europea - e tra questi l'Italia - avevano adottato sistemi di protezione nazionali relativamente ad alcuni prodotti alimentari.

La Comunità Europea ha quindi proposto un sistema europeo di certificazione in modo da facilitare gli scambi e offrire al consumatore, indicazioni univoche.

È stato così che negli anni passati molti prodotti alimentari, già tutelati e non, hanno fatto richiesta per entrare negli elenchi dei prodotti definiti dai Regolamenti europei.

Oggi ci troviamo con un gran numero di cibi, i più diversi - dai vini ai salumi, dagli ortaggi ad alcuni cereali, dagli oli ai capperi - etichettati con sigle e marchi particolari. Ecco allora che al consumatore appaiono marchi vecchi e nuovi: Doc, Igp, prodotto tipico, oppure marchi di specificità, marchi regionali, e così via. Ma se si moltiplicano le sigle aumenta, spesso, anche la confusione per l'utente finale, è arrivato il momento di analizzare il significato delle singole sigle, vecchie e nuove, per verificare a quali alimenti possono essere collegate e qual'è il loro significato.

Tipico non significa biologico

Che rapporto c'è tra prodotti tipici e prodotti biologici? È importante chiarire subito che le due categorie non vanno confuse, non sono la stessa cosa. I prodotti biologici, infatti, non sono legati a una specificità regionale o locale ma a un metodo di coltivazione, che può essere applicato in condizioni climatiche e geografiche diverse. Può accadere, tuttavia, che un prodotto già certificato Dop sia anche derivato da coltivazioni di agricoltura biologica. In questo caso, potrà recare in etichetta sia il marchio Dop, sia il marchio dell'ente certificatore del biologico.

Quest'anno abbiamo analizzato tra i tanti, alcuni importanti prodotti tipici locali: il pecorino di Norcia, il bovino meticcio, la nocciola francescana, l'olio extravergine di oliva dei colli orvietani e la fava cottora dell'Amerino.

Pecorino di norcia

L'allevamento ovino e vaccino in Umbria ha tradizioni antichissime ma fino agli anni cinquanta e sessanta era considerato solo una fonte di sostentamento per la famiglia contadina insieme ai prodotti dell'orto.



Con la fine della mezzadria e con il graduale spopolamento delle campagne si capì che l'attività zootecnica sarebbe potuta diventare una buona fonte di reddito per l'azienda agraria sfruttando al meglio le risorse naturali disponibili nel rispetto delle vecchie ricette e tradizioni. La realtà casearia dell'Umbria ed in particolare del territorio di Norcia si è ormai affermata a livello nazionale. La produzione rimane ancora legata alla tradizione locale, i pascoli del Pian Grande, del Pian Piccolo a Castelluccio e della conca di Norcia si presentano al visitatore odierno con le stesse caratteristiche che avevano al tempo dei Romani.

Questi pascoli sono i principali fornitori del buon latte che rappresenta la materia prima per il formaggio di Norcia.

La produzione del nostro territorio ci offre una vasta gamma di prodotti di qualità che va dalla ricotta salata al formaggio pecorino con latte crudo passando per lo speciale formaggio con tartufo nero di Norcia. Il formaggio pecorino ha forti legami con il territorio regionale da cui si devono le proprie origini. Si distingue dagli altri pecorini per la morbidezza della sua pasta.

Il Pecorino di Norcia viene prodotto tra gennaio e agosto in Val Nerina – e in particolare nei comuni di Norcia, Cascia, Preci, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo dove l'allevamento ovino ha radici antiche.

Si ottiene dalla lavorazione di latte intero di pecora, arricchito di fermenti lattici selezionati. Una volta scaldato a una temperatura di circa 40 °C, il latte viene addizionato di caglio di agnello, talvolta di capretto, per farlo coagulare.

Dopo la rottura in grani della cagliata, la massa viene posizionata nelle forme per lo spurgo del siero, quindi pressata a mano o fatta stufare in cassoni per un definitivo sgrondo del liquido; segue la salatura, effettuata per immersione in bagni di salamoia. Al termine le forme sono sottoposte a maturazione per circa un mese, mentre la stagionatura si protrae per 4/6 mesi.

Viene commercializzato in forme cilindriche di circa 3-5 chilogrammi di peso. Ha crosta paglierina più o meno spessa a seconda della durata della stagionatura; la pasta è chiara, morbida, burrosa, fondente al palato e cremosa, occhiatura leggera; il sapore è piccante, ma equilibrato, gusto fresco e deciso con intensità determinata dalla durata del periodo di affinamento.

Il Pecorino di Norcia più tradizionale (detto "del pastore") viene prodotto in modo artigianale con latte di animali allevati localmente e con caglio preparato dal pastore stesso; è leggermente affumicato perché posto ad asciugare vicino al camino; le forme inoltre vengono spesso cotte nel siero.

Bovino meticcio

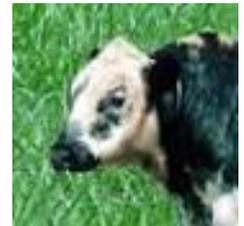
RAZZE BOVINE

Le numerose razze bovine riflettono tutta la varietà delle nostre campagne europee e costituiscono un patrimonio insostituibile per la sua ricchezza e il suo valore.

In Europa vengono allevate diverse razze bovine, ognuna legata ad un habitat (suolo, altitudine, clima, ecc.) particolare e una qualità dei foraggi specifica.

Distinguiamo tre tipi di razze bovine:

- Le razze da carne sono specializzate nella produzione di carne. Troviamo le razze bianche italiane (Piemontese, Chianina, Romagnola, Marchigiana, Maremmana, Podolica) ma anche altre razze come la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine, la Blu Belga, la Limousine, l'Aubrac, la Salers, provenienti da altri paesi europei e allevate anche in Italia.
- Le razze da latte sono allevate per la produzione di latte. Troviamo per esempio la Frisona, la Bruna ed altre.
- Le razze a duplice attitudine sono apprezzate sia per la loro produzione di latte che di carne. Possiamo citare per esempio la Montbéliarde, la Simmenthal o le pezzate rosse italiane.



Le razze specializzate nella produzione di carne danno una carne migliore dal punto di vista organolettico, più tenera, più gustosa con una grana più fine e meno grasso di copertura. Oltre alle razze pure, esistono anche degli incroci tra razze, per aumentare ancora la qualità degli animali.

Per esempio la madre può essere di razza Charolaise e il padre di razza Limousine. Alcuni allevatori scelgono di incrociare queste due razze per migliorare la qualità del vitello, così hanno un vitello con un gran potenziale di crescita e un peso minore alla nascita per evitare alla vacca di faticare al parto. Questo animale è di un'eccezionale qualità.

Altri allevatori che tengono le vacche da latte scelgono di mettere un toro di una razza da carne per migliorare le qualità del vitello che potrà essere poi utilizzato per la carne. Si tratta per esempio di allevatori di Frisone, vacche da latte, che incrociano con un Piemontese. Il vitello chiamato dagli allevatori "Meticcio" ha delle qualità paragonabile alle migliori razze da carne in purezza.

Adesso vi presentiamo alcune di queste razze pregiate, sapendo che esistono anche degli incroci tra di loro: Blonde D'Aquitaine - Blue Belga - Charolaise - Limousine Piemontese, bovini meticci nascono dall'incrocio di diverse razze di bovini, come la Pezzata rossa, la Charolaise, la Limousine, la Frisona e la Chianina.

I vitelli vengono allevati allo stato brado e rappresentano quindi un prodotto di alta qualità".

Il progetto integrato di Filiera Corta delle Carni del Trasimeno nasce dalla necessità di stabilire un contatto diretto tra allevatore e consumatore".

Il percorso di filiera parte dall'alimentazione dei bovini coinvolgendo mangimifici certificati che forniscono alimenti tradizionali, non geneticamente modificati e privi di grassi di origine animale.

Il trasporto del bovino dall'azienda al macello avviene secondo un disciplinare che ne certifica la sicurezza sanitaria controllata dai tecnici del Consorzio per garantire la tracciabilità delle carni. Nel mattatoio di Perugia le carni vengono identificate e trasferite al laboratorio di lavorazione di Pozzuolo Umbro.

Le strutture turistiche, ristoranti e agriturismi, così come le sagre paesane e le mense scolastiche saranno destinatari privilegiati della Filiera e, potranno avvalersi delle garanzie offerte dal Consorzio.

Il Consorzio filiera agroalimentare è impegnato nella certificazione volontaria delle carni bovine che coinvolge in Umbria oltre 180 allevamenti e 35 macellerie con l'obiettivo di fornire al consumatore un prodotto controllato e garantito.

La certificazione viene rilasciata da Agroqualità, Organismo di certificazione accreditato Sincert, che annualmente verifica la correttezza delle procedure di controllo e delle ispezioni effettuate dai tecnici del Consorzio.

Nocciola Francescana



Il nocciolo, ampiamente diffuso in tutte le regioni temperate dell'emisfero boreale, è stato uno dei primi fruttiferi utilizzati e coltivati dall'uomo, rappresentando già per le prime popolazioni nomadi un'importante fonte di energia. La nocciola infatti, oltre ad un contenuto significativo di aminoacidi essenziali e di vitamina E, risulta particolarmente ricca in lipidi, con un apporto calorico pari a 700 Kcal per 100g di nocciole secche.

In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/polinsaturi rispetto all'altra frutta secca. Recenti studi sembrano dimostrare gli effetti positivi di un consumo regolare di nocciole sulla salute umana. E' infatti confermato che una dieta ricca in acido oleico (lo stesso acido grasso presente nell'olio extra vergine d'oliva) consente di mantenere il cosiddetto "Colesterolo cattivo" a bassi livelli nel sangue, e di innalzare i livelli del "Colesterolo buono", che con la sua azione protettiva sulle membrane cellulari costituisce un'importante difesa delle patologie vascolari. Inoltre, per l'elevato tenore in Tocoferoli, tra cui la vitamina E, la nocciola fornisce un apporto notevole di agenti antiossidanti rallentando l'invecchiamento dei tessuti. La composizione chimico-fisica dell'olio di nocciola, molto simile a quella dell'olio extra-vergine di oliva, conferma quindi le nobili proprietà nutrizionali di questo frutto. E a questo proposito che è nato Il progetto “ **nocciola Francescana**”.

Si tratta di un progetto innovativo, specialmente dal punto di vista tecnico, per la valorizzazione della nocciola prodotta in Umbria e della sua filiera, sia attraverso la promozione di varietà locali selezionate l'Università degli Studi di Perugia per caratteristiche di pregio (che favoriscano la biodiversità), che con la trasformazione di noccioli vecchi permettano uno sviluppo sostenibile della coltura, anche in termini di costi.

Il progetto **nocciola “Francescana”**, che ha come obiettivo la creazione di una filiera corta umbra con nuove varietà di nocciolo, è arrivato secondo per punteggio alla fase finale del concorso nazionale **Linfas**.

Tale progetto è stato fortemente considerato oltre che per le azioni proposte di trasformazione di noccioli vecchi ed abbandonati, anche per la promozione di varietà *Corylus Avellana* create dal Dipartimento di **Scienze agrarie e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia**.

Tali varietà autoctone di nocciolo sono quelle sviluppate nell'ambito di un programma di miglioramento genetico per incrocio tra le varietà Tonda Gentile Romana e Tonda di Giffoni.

Le sei varietà promosse dal progetto sono: “Tonda Francescana”, Volumnia I, Volumnia II, Volumnia III e Volumnia IV e la varietà Tonda Etrusca.

L'esigenza di realizzare una **filiera corta** della **nocciola umbra** nasce dalle richieste del “**Distretto del cioccolato**” di Perugia, che vorrebbe nuove creazioni cioccolatiere con prodotti locali (attualmente le nocciole tostate sono acquistate prevalentemente nel Viterbese e in Turchia).

Per questi prodotti si è ideata una specifica azione di **promozione turistica**, mirata a orientare il turismo del cioccolato intorno a temi dell'approvvigionamento locale e sostenibile dei prodotti che arricchiscono il cioccolato, come la nocciola umbra.

Per la sua promozione la nocciola sarà denominata "**cibo etrusco**", e veicolata attraverso una specifica attività da parte di un'organizzazione culturale (la Pro ponte etrusca onlus) che diffonde la cultura e l'alimentazione etrusca. Altro elemento innovativo del progetto è la lavorazione delle nocciole interamente **in loco** (essiccazione, sgusciatura, tostatura e preparazione del prodotto dolciario) e lo sviluppo di azioni per il turismo gastronomico generato dalla filiera a km zero, con attività dimostrative, formative e didattiche in campo, nel laboratorio di trasformazione della nocciola e del cioccolato, assaggi e test gustativi fino all'ottenimento del prodotto finito (dal campo alla tavola).

Olio Extra Vergine di Oliva dei Colli Orvietani



La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "Umbria" DOP, accompagnata dalla menzione geografica Colli Orvieto, comprende i territori amministrativi dei seguenti comuni della regione Umbria:

Montecchio, Baschi, Orvieto, Porano, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Alleron, Ficulle, Parrano, San Venanzio, Monteleone d'Orvieto, Fabbro, Montegabbione, Montecastello di Vibio, Fratta Todina, Marsciano, Città del Pieve.

Tale olio è composto da Moraiolo e Dolce Agocia, in misura non inferiore al 15%; Frantoio, in misura non superiore al 30%; Leccino in misura non superiore al 60%. Possono, altresì, concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.

Per la produzione dell'olio "Umbria" DOP Colli Orvietani sono idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione, caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm 850 e una temperatura media annua di $14,1 \pm 5,5$ °C, i cui terreni siano situati nelle colline derivanti dalla erosione dei sedimenti del Villafranchiano e siano di natura arenacea, sabbiosi e marnoso-arenacei, con presenza alle falde dei rilievi rocciosi del miocene di terreni detritici, sciolti ad alto contenuto di scheletro.

La raccolta delle olive deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Presenta un colore verde con sfumature giallo dorate, un odore fruttato medio ed un sapore fruttato con media sensazione di amaro e piccante .

Fava cottora dell'Amerino

Si tratta di un ecotipo (pianta strettamente collegata alle caratteristiche ambientali ecologiche in cui vive) selezionato di generazione in generazione dagli abitanti del luogo, in particolare di due piccole frazioni, Frattuccia nel comune di Guardia (Terni) e Collicello nel comune di Amelia.



Questo legume assume tale denominazione per la sua caratteristica di cuocere bene e velocemente, inoltre viene chiamata "mezza fava" per le sue piccole dimensioni.

La semina avviene nel mese di novembre su terreni argillosi privi di calcare attivo, questa caratteristica consente di cuocere le fave senza doverle decorticare, mentre la raccolta avviene nel mese di luglio, quando la pianta è completamente secca.

L'operazione di battitura e pulitura viene fatta a mano .

Le fave selezionate vengono prima messe in acqua fredda e successivamente riscaldate fino al punto di ebollizione, questo trattamento permette di eliminare i fattori che ne riducono la digeribilità. Dopo averle fatte riposare una notte intera vengono poste all'interno di un contenitore di metallo e mescolando con le mani si riesce ad individuare ed eliminare quelle rimaste dure.

Il valore nutritivo ed economico che aveva in passato per la popolazione è ormai solo un ricordo ma lo spirito di queste piccole comunità ha permesso di riunire in una associazione tutti coloro che volevano impegnarsi per il recupero e l'incremento della coltivazione della fava cottora.

L'obiettivo del Presidio Slow Food è recuperare ed identificare questo prodotto, abbandonato perché ormai non più adatto alle richieste del mercato ma che può essere di nuovo stimolo, non solo economico, per questo territorio.

La riscoperta delle tradizioni alimentari nelle giovani generazioni

In un paese come l'Italia dove un terzo dei ragazzi italiani è obeso o in sovrappeso per effetto soprattutto del progressivo abbandono dei principi della dieta mediterranea, la riscoperta delle tradizioni alimentari nelle giovani generazioni è importante e ciò è confermato proprio dal crollo del 20 per cento nei consumi casalinghi di frutta e verdura. Pane, pasta, frutta, verdura, olio extravergine di oliva e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola, in pasti regolari, hanno consentito agli abitanti del Belpaese di conquistare fino ad ora il record della longevità con una vita media di 78,6 anni per gli uomini e di 84,1 anni per le donne, nettamente superiore alla media europea.

Ed è proprio tra i più piccoli che si sta perdendo la conoscenza dei processi naturali che portano gli alimenti sulle tavole, mentre tende a prevalere una immagine bucolica e stereotipata dell'agricoltura che diventa lontana da quello che si trova nel mercato.

Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi ha portato profonde modifiche alle abitudini alimentari familiari, con negative ripercussioni sull'alimentazione dei bambini e dei ragazzi in età scolare. In particolare, si rileva un'assunzione eccessiva di calorie, di proteine di origine animale, di grassi saturi e di sodio con carenza di fibre, di vitamine e di Sali minerali. Agli errori nutrizionali si associano la monotonia della dieta, l'errata distribuzione delle calorie nell'arco della giornata, la prima colazione assente o insufficiente e i pasti nutrizionalmente non adeguati, intervallati da numerosi spuntini. Tutto questo sta provocando un aumento della frequenza di sovrappeso e obesità.

La consapevolezza dei danni alla salute causati da cattive abitudini alimentari, nell'infanzia e nell'adolescenza, deve cominciare dalla famiglia.

Dalle indagini condotte è emerso che molti bambini in età scolare incorrono in errori nutrizionali, che certamente non dipendono dalla loro volontà. Infatti, i comportamenti alimentari dei bambini e degli adolescenti sono fortemente influenzati dal modello culturale che caratterizza il contesto socio-familiare, in modo particolare dallo stile di vita, dalle abitudini alimentari, dal personale rapporto con il cibo che ha la mamma e da come essa vive il suo ruolo di nutrice.

Molto spesso i genitori si preoccupano quando il loro bambino non mangia o mangia poco, ma raramente sono in apprensione quando mangia troppo. In ogni caso, mangiare molto o mangiare poco compromette ugualmente un ordinato e armonioso sviluppo psicofisico.

Non è facile convincere i ragazzi a mangiare frutta e verdura, tuttavia i genitori hanno il dovere di invogliarli ad apprezzare la diversità dei cibi e abituarli a non eccedere nella quantità, aiutandoli a comprendere che cosa è meglio mangiare ed indirizzarli verso un rapporto sano ed equilibrato con il cibo. L'esempio della famiglia è fondamentale: non si può parlare di educazione alimentare se i genitori non iniziano per primi a seguire

una dieta equilibrata; allo stesso modo non è pensabile che il piccolo sia l'unica persona della famiglia a mangiare un contorno di insalata quando tutti gli altri preferiscono le patate fritte.

In età scolare si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino, pertanto è in questa fase della vita che la famiglia e la scuola devono contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, che permanga nell'età adulta.

Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi hanno portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari familiari, con la diffusione nella popolazione infantile di una alimentazione scorretta.

Nei bambini e ragazzi in età scolare abitudini alimentari scorrette hanno portato ad un aumento dell'obesità, derivante oltre che da scelte alimentari sbagliate da eccessiva sedentarietà.

Per promuovere una crescita armonica e uno sviluppo corretto è importante educare i bambini a consumare un'ampia varietà di alimenti. In questo modo si evita la monotonia alimentare e si prevengono rischi di eccessi o carenze nutrizionali.

Attraverso una corretta alimentazione associata ad un'attività fisica regolare si può prevenire il sovrappeso e ridurre il rischio di sviluppare in età adulta malattie cronicodegenerative, come malattie cardiovascolari, diabete, ipertensione, tumori. Le fondamenta delle abitudini alimentari si costruiscono in ambito familiare. La scuola, attraverso la merenda mattutina e la mensa scolastica ha un ruolo preventivo, in quanto interviene in età precoce, quando le abitudini alimentari sono ancora in formazione, agisce su un numero sempre più vasto di utenti in età evolutiva, indirizzando correttamente le scelte alimentari del bambino e della famiglia. Quindi genitori ed educatori devono impegnarsi per contribuire a sviluppare nel bambino una coscienza alimentare autonoma e consapevole che permetta loro di fare scelte nutrizionali corrette, promuovendo anche una sana e regolare attività fisica.

I bambini e i ragazzi sono i più esposti al rischio di dimenticare o non sapere che cosa sia la campagna. La terra, i prodotti agricoli, gli animali, il paesaggio agrario rischiano oggi di diventare solo realtà virtuali distanti dalla vita di tutti i giorni.

L'agricoltura è ambiente, economia, cultura, vita: conoscerla vuol dire stabilire un rapporto con la natura, ma anche misurarsi con questioni cruciali come la sostenibilità dello sviluppo e il consumo consapevole. Ed è per questo che è nato a livello nazionale il progetto "Educazione alla Campagna Amica", su iniziativa di Donne Impresa Coldiretti, proprio per far incontrare il mondo della scuola e l'agricoltura, sensibilizzando i giovani ai valori della sana alimentazione, della tutela ambientale e dello sviluppo sostenibile, del territorio come luogo di identità e di appartenenza.

Le molteplici attività che si realizzano durante lo svolgimento delle iniziative provinciali aiutano i ragazzi a sentirsi protagonisti di una relazione forte con l'agricoltura ed a scoprire che veramente la campagna è loro amica.

Coldiretti propone alle scuole una vasta tipologia di attività sui temi di Educazione alla Campagna Amica, come QUESTIONARI per conoscere le abitudini alimentari e più in generale i comportamenti dei bambini e dei ragazzi in riferimento ai temi trattati; LABORATORI DEL GUSTO per educare i bambini a riconoscere i sapori; FATTORIE DIDATTICHE, che rappresentano vere e proprie aule all'aperto.

L'Istituto Alberghiero di Assisi, con il progetto "Alimenta la salute" da anni opera con i propri allievi in vari ambiti, coinvolgendo e collaborando con le altre scuole del territorio di vario ordine e grado, con le Associazioni di categoria, con Enti pubblici e privati.

La nostra scuola da sempre investe nella formazione dei propri allievi, in qualità di operatori qualificati, in grado di trasmettere quanto appreso e di saper divulgare i principi di una corretta alimentazione, nel rispetto della tradizione e dei prodotti del territorio.

Ciò avviene:

- Attraverso il contatto diretto con la popolazione

ma soprattutto

- Attraverso il contatto diretto con i piccoli con il motto “Semplicità e operatività”



Molte sono le esperienze svolte, quali il “mangia a colori” che vede gli studenti accogliere le scuole materne, elementari e medie con il “laboratorio del cuoco scienziato”, in cui i bambini si cimentano nella preparazione di colazioni e merende buone e sane, ricche di frutta e verdura.

Non da meno viene trattata la corretta alimentazione per particolari esigenze nutrizionali, quale il diabete, malattia sociale in forte aumento soprattutto nei bambini, dovuta ad un'alimentazione non proprio salutare; le intolleranze, quali la celiachia e le allergie.

Gli allievi, assieme agli operatori del settore, si cimentano nell'elaborazione di menù corretti dal punto di vista nutrizionale per queste particolari patologie, ma tenendo conto soprattutto del gusto, della semplicità di esecuzione e della bellezza del piatto.



Come studenti dell'alberghiero per primi fanno attenzione alle proprie merende, tanto che da quest'anno scolastico, i loro spuntini sono stati opportunamente selezionati, e a loro disposizione trovano fette di pane integrale con prosciutto, pizza bianca e rossa, bevande non gassate e zuccherate, yogurt e frutta fresca.

Sempre in questo ambito la classe si è resa parte attiva nella realizzazione del progetto “lo non spreco” in collaborazione con la Coop Centro Italia

e le seconde classi della Scuola Media “Mavarelli Pascoli” di Umbertide, che ha visto gli alunni della scuola media, dopo vari incontri teorici con i nostri ragazzi, impegnati nella realizzazione di uno slogan legato alla tematica della tutela della biodiversità nella logica del recupero e dell'utilizzo degli alimenti per una sana e corretta alimentazione.

La partecipazione di un'azienda come la Coop è stata basilare nella scelta delle tematiche, sviluppate assieme all'Istituto Alberghiero di Assisi. Al termine del progetto è stato realizzato un concorso grafico, dove i ragazzi vincenti, hanno avuto come premio una lavagna interattiva magnetica offerta dalla Coop Centro Italia.

Da sottolineare quest'anno il progetto “la merenda nel pallone: mangia chiaro, mangia pulito” che si è svolto in collaborazione con la società sportiva UDS Martinea di San Martino in Colle, l'ASL n 1 dell'Umbria e lo chef Gabriele Faina, ristoratore di Perugia.



L'USD Martinea Calcio nasce nel 2013 dalla fusione tra le Società calcistiche “San Martino in Colle” e “Sant'Enea”, entrambe facenti parte del comprensorio perugino.

Il settore giovanile è composto da bambini di età compresa tra i 5 e i 10 anni.

L'esigenza della creazione di questo settore è nata come iniziativa del territorio, per il territorio, che mette al centro bambini e ragazzi e mette al centro il loro interesse psico-fisico.

Il calcio è l'attrattiva, ma anche il pretesto, il veicolo di aggregazione e socializzazione. Le finalità della Società Martinea, non sono, però, solo legate alla crescita tecnica dei ragazzi, ma includono anche la promozione di una sana alimentazione, con il ritorno alle cose semplici, naturali, ma buone.

L'obiettivo primario è stato quello di privilegiare due aspetti fondamentali: il mangiare e il praticare lo sport.

Nasce così il progetto "La merenda nel pallone - mangia chiaro, mangia pulito" ideato e sviluppato da vari soggetti: il responsabile tecnico della società – Massimo Armadi, l'Istituto Alberghiero di Assisi, il dott. Giuseppe Cistaro, responsabile del dipartimento prevenzione ASL n°1 dell'Umbria, lo chef Gabriele Faina, proprietario del ristorante "Non c'era", con il patrocinio del Comune di Perugia e la collaborazione della Confagricoltura.

Il progetto, iniziato ad Ottobre, si è articolato con una serie di incontri a carattere mensile, in cui i bambini, dopo l'allenamento, sono stati accolti e coinvolti dai ragazzi

dell'Istituto Alberghiero di Assisi, in una serie di giochi partecipando attivamente divertendosi, hanno messo in atto le loro capacità sensoriali e gustative, per la scoperta di alimenti sani e naturali, quali la frutta e la verdura.

Frutta e verdura, poi servite in gustose merende, appositamente strutturate dall'Istituto Alberghiero e dallo chef Gabriele Faina.

Il progetto ha coinvolto anche i genitori, che hanno visto proporre in maniera giocosa le attività ai propri figli, avvicinandoli a cibi semplici, sani, di stagione e salutari.

Nel corso dell'anno si sono uniti anche i bambini della Scuola Elementare del comprensorio di San Martino in Colle, i quali hanno fatto vari incontri, sia presso il campo sportivo, sia all'Istituto Alberghiero che nella propria scuola.

Per questo primo anno gli incontri si sono conclusi a Maggio, con la "**Merenda di Salute**", con i bambini della società Martinea, i ragazzi della scuola elementare, l'intervento delle Autorità del Comune, l'intervento dell'Istituto Alberghiero, l'intervento della ASL e dei Dirigenti della Società Sportiva.



CONCORSO UNESCO 2014

**Club Unesco
Foligno e Valle del
Clitunno**



Anche quest'anno abbiamo continuato la collaborazione con il Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno, al fine di rendere consapevoli gli studenti, del ruolo fondamentale che viene affidato loro per la salvaguardia delle tradizioni, dell'ambiente naturale e artistico culturale, attraverso l'individuazione dei collegamenti trasversali che legano le varie tematiche.

Tali concorsi, divenuti ormai una tradizione annuale, sono stati istituiti dal Club UNESCO Foligno e Valle del Clitunno per favorire l'attività funzionale all'appartenenza dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Assisi alla "Rete Internazionale delle Scuole Associate all'UNESCO".



Consentendo al Club proponente di promuovere iniziative atte a salvaguardare e valorizzare il patrimonio enogastronomico, artistico e culturale del Territorio (com'è nella sua "mission"), questa manifestazione ha assunto nel tempo un ruolo importante ai fini della crescita consapevole degli alunni, fornendo loro l'ineguagliabile opportunità di confrontarsi con qualificati esperti esterni alla scuola.

E' stata realizzata, con la loro collaborazione, il 21 febbraio 2014, la quinta edizione della manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini. La tematica scelta per il concorso di questo anno è stata "Alla riscoperta dell'identità territoriale umbra: i bovini meticci"

La premiazione è avvenuta il 17/05/2014 presso il teatro Clitunno in Trevi.

A RICORDO DI ANGELO PARACUCCHI E FRANCESCO BARBINI



Angelo Paracucchi è stato maestro nella cucina italiana, ha segnato profondamente la storia della nostra cucina, in particolare negli anni bui (1970-80) in cui il mangiare all'italiana aveva perso di prestigio e considerazione. Deve essere quindi ricordato come colui che ha fatto crescere, apprezzare e conoscere in Italia e all'estero la gastronomia italiana.



LOCANDA dell'ANGELO

Nato a Cannara nel 1929, iniziò la sua carriera di chef in un ristorante di Assisi dopo aver completato gli studi in agraria. Trasferitosi nei primi anni '70 a Sarzana, in provincia di La Spezia, contribuì al successo dell'allora "Motel dell'Agip" facendolo diventare un punto di riferimento in tutta Italia.

Iniziò la scalata alla notorietà nazionale ed internazionale aprendo nel 1976 la famosa Locanda dell'Angelo a cui seguì, a Parigi, "Il Carpaccio" (un raffinato ristorante posto all'interno dell'hotel "Royal Monceau", proprio in prossimità dell'Arco di Trionfo); qualche anno dopo inaugurò un'altra "Locanda" a Osaka, in Giappone. La sua notorietà divenne quindi mondiale con la citazione nelle guide culinarie più prestigiose.

Angelo Paracucchi si ritirò a Trevi ove, pur per un breve periodo, fu direttore della locale Scuola di Cucina "Cibo e Benessere". Mantenne tuttavia il suo impegno nei corsi di cucina, nella partecipazione a incontri, convegni e seminari internazionali, all'attività divulgativa (Angelo Paracucchi è da considerarsi l'antesignano della cucina in TV).

Ci ha lasciato nel 2004, all'età di quasi 77 anni.

Di lui rimangono le straordinarie pubblicazioni:

- **"La cucina della Lunigiana"**, una raccolta di ricette tipiche dell'omonima area toscano-ligure (1981);
- **"Cucina creativa all'italiana"**, espressione della sua filosofia culinaria (1986);
- **"La cucina fra creatività e tradizione"**, testimonianza del suo credo cucinario (2003).

Profondo conoscitore dei segreti delle materie prime ha rinnovato i piatti classici della nostra cucina. Ha rivalutato l'uso dell'olio extra vergine di olivo ed è stato l'antesignano in alcuni arditi accostamenti, oggi di moda, come il pesce con il vino rosso e le paste preparate alla lampada, in sala.

Amava ripetere ai suoi allievi:

“solo un prodotto eccellente può diventare il miglior piatto del mondo e accedere alla tavola dei commensali”.

Per dirla con l'Avvocato Giovanni Picuti, profondo e attento studioso delle nostre tradizioni, “fu con il Cochetto che l'Umbria iniziò a regalare felici esperienze gastronomiche (quelle che da sole valgono un viaggio!), lasciando un'impronta forte e nostalgica nel cuore di buongustai disposti a fare chilometri per soddisfare la loro sana cupidigia, affidando ai conversevoli osti la cura del loro piacere”.



Francesco Barbini nacque a Trevi nel 1905. Il padre Cesare, d'origine assisiate, acquistò una delle antiche trattorie trevane, quella dei Signori Dell'Oste ubicata in via Dogali. Da giovane fu un abile venditore di macchine da cucire.

La morte della madre e l'avanzata età del padre posero il problema di cedere l'attività. Contrariamente a quanto si potesse aspettare, decise di continuarla, portando in dote tutta l'esperienza di chi sin da bambino aveva frequentato la cucina paterna e l'aspirazione d'innovare la ristorazione a Trevi.

La chiave di volta per realizzare la sua impresa la vide nel “catering”, come oggi si chiama. In quei tempi, infatti, per taluni recarsi a ristorante era quasi disdicevole e le classi più agiate, che traevano le loro fortune dall'agricoltura facendo il mestiere di “possidente”, ricercavano altre soluzioni. Costoro, in occasione di battesimi e matrimoni, trovavano molto utile ed economico preparare i loro banchetti nelle loro spaziose case, piene di ogni ben di Dio. Le uniche cose che facevano loro difetto erano la stoviglieria e quel tanto di mestiere che avesse consentito un pasto diverso dal solito. Cercavano, pertanto, un abile cuoco che, oltre a fornire le stoviglierie, preparasse un menù all'altezza della situazione.



Fu così che Francesco, detto Checco, cominciò a mostrare la sua abilità e pubblicizzare i suoi piatti. L'attività di “catering” reclamizzò non poco la sua trattoria e andare a mangiare nel suo locale divenne quasi un appuntamento fisso in occasione dei mercati e fiere che, allora numerose, si svolgevano a Trevi. Quando la sua fama giunse a Roma, Trevi ogni domenica era inondata di macchine e pullman provenienti dalla capitale.

Il suo locale ospitò importantissime personalità nazionali ed estere sia in campo politico che religioso, artistico ed economico, compreso qualche re. Ma non volle mai fare, del suo, un locale esclusivo. Amava affermare che la cucina è un'arte che capiscono tutti e provava una grande soddisfazione quando vedeva nel tavolo accanto a quello che ospitava il re di Svezia una famiglia qualunque.

Morì nel 1981, all'età di 76 anni, lasciando in eredità al figlio Massimo, divenuto anche lui rinomato chef, il patrimonio di una ristorazione di altissima qualità citata ancora oggi quale esempio emblematico di innovazione.

Il Concorso di quest' anno ha visto coinvolti i ragazzi del settore Ristorazione che si sono cimentati nella realizzazione di un percorso enogastronomico.

Dopo una selezione interna della scuola, i piatti scelti e presentati dagli allievi sono stati:

- Ravioli ripieni di collo di vitello e bietoline su vellutata di fave secche, aria al pecorino e polvere di nocciole - Pecorino Umbria Igt 2012 – Cantina Novelli



Thomas Dominici 5 A Rist.
Aurora Fioretti SSV B

- Medaglioni alla norcina con scalogni glassati al balsamico e spinaci
Properzio - Sangiovese Colli Martani DOC Riserva - Cantine Di Filippo.



Teresa Pinchi 4°D
Amiri Sharma 5° G Rist.

- Bocconcino di bovino meticcio allo zafferano su letto di roveja di Cascia - Barca Trasimeno rosso - Cantina Terra del Carpine



Cristina Leanca 4°D
Francesco Papa 4°B SSV

- Fesone di spalla di vitellone meticcio con cipolle di Cannara al Sagrantino di Montefalco e spinaci saltati - Sagrantino di Montefalco DOCG – Cantina Villa Mongalli



Tortoioli Valerio 4° C
Kolpira Sidorela 4° SSV B

- Filetto di vitello con cialda di lardo e base di patate al tartufo nero - Vino Sangiovese 2008 – Cantina Saio



Giacomo Ascani 4 C eno
Giulia Mancinelli 4 SSV B

- Trippa di vitello mantecata alla cannella con pecorino di Norcia, e millefoglie di patate di Colfiorito e cipolle di Cannara” - Divina Villa - Trasimeno Gamay Doc cantina Duca della Corgna



Massimiliano Piccirillo 4°B
Sofia Galletti 4° SSV A

La valutazione dei lavori presentati è stata affidata ad una giuria esterna presieduta da Maurizio Biondi (Vice Presidente del Club UNESCO proponente), composta da noti esperti del mondo della ristorazione e della cultura enogastronomica quali Massimo Barbini (figlio del celebre “Cochetto”, anch’egli rinomato chef), Maria Luisa Mencaroni (Alla Posta dei Donini, San Martino in Campo), Maria Luisa Scolastra (Villa Roncalli, Foligno), Marcello Ronconi (Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Foligno), Andrea Palomba agronomo CIA, Anna Chiara Baiocchi sommelier e collaboratrice del Gal Media Valle del Tevere, Cesare Bazzucchi – Chef, Paolo Ercolani – Ristoratore.

Primi classificati:

Massimiliano Piccirillo e Sofia Galletti

“Trippa di vitello mantecata alla cannella con pecorino di Norcia e millefoglie di patate di Colfiorito e cipolle di Cannara” - Vino Trasimeno Gamay Doc – Cantina Divina Villa

Secondi classificati:

Teresa Pinchi e Amiri Sharma

“Medaglioni alla norcina con scalogni glassati al balsamico e spinaci” - Vino Properzio - Sangiovese Colli Martani DOC Riserva – Cantina Di Filippo

Terzi classificati:

Tortoioli Valerio e Kolpira Sidorela

“Fesone di spalla di vitellone meticcio con cipolle di Cannara al Sagrantino di Montefalco e spinaci saltati” - Sagrantino di Montefalco DOCG – Cantina Villa Mongalli