

Presentazione

Ormai la notizia è di pubblico dominio ed è stata accolta con favore un po' dappertutto; sarà presto realizzato un Istituto Universitario di cultura alimentare tra Colorno, in provincia di Parma, e Pollenzo, in provincia di Cuneo, per occupare uno spazio di studio, proposta e formazione di raggio globale, che l'uomo ha spesso evocato.

La responsabilità dell'iniziativa è assunta da una fondazione costituita dalle due regioni interessate e da Slow food. Arte e gastronomia, mito e storia, cultura e tradizione, convivialità e nutrizione: attorno a questi temi l'Italia ha costruito la sua immagine fin dalle epoche più antiche e dall'immagine passa ora a valorizzare uno dei patrimoni più allettanti, più ricchi e suggestivi: quello agro-alimentare; su questo patrimonio sorgerà il nuovo Ateneo, a partire dal 2003, con l'intento di farlo conoscere a tutti i cittadini del mondo che vorranno scoprire le radici di tanti alimenti straordinari e della gastronomia più alta; è in questo modo che si può dare testimonianza dei traguardi raggiunti in Italia nella qualità alimentare e gastronomica, dando risposte ai numerosi problemi alimentari che si agitano in casa nostra e nel mondo.

L'Italia di oggi conserva ancora la matrice alimentare antica, leggibile nei prodotti tipici e in quelli tradizionali; anche qui sono arrivati, sull'onda dei modelli sviluppati nell'Europa del nord e negli Usa, i prodotti standardizzati delle grandi industrie internazionali, che hanno coinvolto il paniere del belpaese, specie nelle aree metropolitane, dove la comodità spesso riesce ad averla vinta sulla qualità.

Questa pluralità di presenze ha sollevato e solleva nel tempo non poche perplessità per lo scarto esistente tra la qualità dei prodotti tipici e quella degli alimenti standard e per gli scandali alimentari di cui questi ultimi frequentemente si sono fatti portatori.

Oggi sono cresciuti i rischi di perdere terreno per le piccole produzioni di qualità a vantaggio di quelle delle grandi imprese; analoga preoccupa-

zione era stata espressa da più economisti nel momento in cui si andava affermando il mercato globale: la tipicità avrebbe ceduto, un collasso vero e proprio; così non è stato, perché le abitudini alimentari degli italiani hanno prevalso su tutto senza cedere di un passo; nonostante la disorganizzazione commerciale dei piccoli produttori, la penalizzazione si è ridotta a lievi cedimenti dei prezzi.

Se le scelte dell'uomo avessero privilegiato la comodità, anziché la qualità, i consumi si sarebbero spostati sugli alimenti standardizzati delle grandi industrie con servizi incorporati e aggiunti, facendo fare un passo indietro all'immagine alimentare dell'Italia, che avrebbe perso anche buona parte della propria identità; ne avrebbero sofferto l'economia complessiva e quella dei singoli territori, a cui è demandato, oggi più di ieri, il compito di produrre ricchezza e occupazione. Sarebbe andata in fumo, inoltre, l'immagine della gastronomia italiana, la prima nel mondo, le cui fortune sono ben note a tutti e queste avrebbero ceduto proprio nel momento in cui una nuova e ampia espansione del turismo si affaccia, offrendo nuove, consistenti opportunità. Allora tutti dovrebbero sentirsi impegnati, noi per primi, per consolidare la situazione attuale che ha raggiunto ottimi traguardi: mantenere alto, grazie alla disponibilità di alimenti straordinari, quelli tipici, il livello alimentare nazionale dell'Italia, significa tenere alto l'intero sistema agro-alimentare e, con esso, il benessere generale; infatti, se venisse meno il confronto, cederebbe anche il buon livello complessivo della produzione alimentare nazionale con grave danno per l'intero Paese.

Fausto Cantarelli