

Presentazione

Il sistema agroalimentare, di cui la Siea si occupa attivamente da oltre un decennio, non appartiene – è ovvio – a nessuno e neanche alla richiamata società e, quindi, nessuno intende rivendicarne l'esclusiva.

Se la Società richiamata volesse vantare dei meriti, forse lo potrebbe fare ricordando di essere stata costituita ad hoc e di avere continuato a fare studi, ricerche e proposte e di averle anche diffuse attraverso questa rivista e altri organi d'informazione anche quando altri Colleghi avevano abbandonato le piccole imprese italiane per dedicarsi ai grandi gruppi internazionali, il cui prodotto alimentare, ancorché appiattito, era dato per sicuro affossatore d'ogni altro concorrente.

La Siea, continuando a lavorare, si è resa conto che il contesto economico-sociale oggi presenta esigenze nuove di ricerca in conseguenza dei nuovi segnali che, appena percettibili, stanno arrivando numerosi. Le imprese, quando sorsero le Comunità Europee e, dopo Maastricht, l'Unione per reggere ai ritmi di espansione dei grandi blocchi, si sono rafforzate con acquisizioni e fusioni in misura maggiore che in altri comparti con il triplice obiettivo di diversificare il prodotto, migliorare la posizione di mercato ed evitare la sovrapproduzione.

Agli inizi degli anni '80, inoltre, l'industria alimentare del vecchio continente ha avviato un processo di intensa e diffusa concentrazione e di sostituzione tecnologica, aumentando l'intensità dei capitali; oggi il valore aggiunto, correlato con il grado di concentrazione, colloca al primo posto la realtà tedesca, seguita da quelle inglese e francese, mentre ancora una volta l'Italia accusa qualche ritardo di troppo, rimanendo ancorata a un sistema polverizzato a tutti i livelli del sistema.

Eppure l'industria alimentare italiana ha i suoi punti di forza nella qualità e nella continuità dei consumi; sono stati questi ultimi, che hanno tenuto senza problemi fino ad oggi, a essere messi in discussione di fronte all'avanzata della globalizzazione, che non vede di buon occhio la vecchia triade ulivo,

vite, grano e la piccola impresa a capitale familiare. Al momento tuttavia l'equilibrio complessivo regge, mantenendo in vita l'originalità alimentare italiana, impropriamente definita "dieta mediterranea"; ciò che era considerato compatibile con l'evoluzione del sistema comunitario finora, sia pure con un cammino più lento di quello di altri, oggi viene rimesso in discussione. A questo punto è legittima una domanda: fino a quando resisterà il modello mediterraneo di fronte al procedere sempre più celere dell'appiattimento di produzioni e consumi?

In questo contesto la ricerca ha acquistato nuovo rilievo perché produce innovazione, assicurando competitività alle imprese; in tempi di "risparmio forzato" per ridurre il debito pubblico, va contenuta la spesa, compresa quella della ricerca agroalimentare, senza poter rinunciare ai risultati, traguardo raggiungibile solo con la profonda riorganizzazione del quadro istituzionale e funzionale.

La ricerca agroalimentare italiana, che è policentrica con basso livello organizzativo, nonostante che il corpo dei ricercatori non sia indifferente per quantità e qualità, è in via di ristrutturazione coinvolgendo i 23 Istituti Sperimentali e altri (Istituto della Nutrizione ecc.) vigilati dal Ministero per le Politiche Agricole, oggi riuniti nel centro per la ricerca e la sperimentazione, le Stazioni Sperimentali del Ministero dell'Industria e del Commercio, il Cnr, il Murst ecc.

Citiamo in particolare la nascita dell'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari del Cnr che, secondo il Decreto Legge n. 19/1999 di riordino della rete scientifica del Cnr, ha accorpato a Bari l'Istituto di Biotecnologie agroalimentari di Lecce, l'Istituto di Fisiologia della maturazione del frutto, il Centro per l'Alimentazione animale di Torino e il Centro Studi latte di Milano.

Anche la Società non è rimasta con le mani in mano, realizzando talune iniziative coerenti con le esigenze del momento e con le azioni portate avanti dagli altri. L'insegnamento del marketing dei prodotti agroalimentari in diversi Atenei per videoconferenza, la istituzione del Consorzio interuniversitario per la ricerca in Economia e marketing dei prodotti agroalimentari, la sperimentazione sul campo del tipo "L'Acetaia d'Italia" ecc. Il tempo non breve e l'impegno non modesto dedicato dai soci Siea alla ricerca e all'innovazione organizzativa costituiscono un vantaggio competitivo, che è la prima e più importante conseguenza del lavoro compiuto insieme da più di un decennio e che contemporaneamente risveglia qualche appetito esterno; come sempre al mondo ci sono gli uni e gli altri.

L'ultimo capitolo che Siea ha aperto è quello dei rapporti alimentazione turismo, che sono parecchi e di grande interesse specialmente in questo momento; dopo le ricerche svolte in un biennio in tutte le regioni italiane, parleremo ancora dell'argomento il 20 e 21 giugno ad Alghero.

Fausto Cantarelli