

Presentazione

Mentre l'Ue assegnava a Parma l'*European Food Safety Authority*, abbiamo continuato a chiederci per quale motivo il “Consorzio Interuniversitario di ricerca in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari”, che avrebbe gratificato ricercatori, Ateneo e città di Parma, sia stato decapitato in fasce, a sei mesi dalla nascita. Non siamo riusciti a trovare risposte accettabili né chi le poteva dare ha parlato.

I prodromi della vicenda risalgono molto indietro nel tempo, a mezzo secolo fa, quando la ricerca delle radici alimentari del territorio parmense e di quello nazionale ha incominciato a interessare l'opinione pubblica in contrasto con una certa propensione ad accettare le mode provenienti dagli Usa; in quel tempo non sono mancati giovani di buona volontà, che, entrati nelle Università come ricercatori, hanno imboccato percorsi scientifici mirati, mettendo tra i traguardi la valorizzazione della cultura alimentare di Parma e la dimostrazione della capacità di coordinare la ricerca agroalimentare nazionale.

A seguito di questi proponenti, nasceva trentacinque anni fa a Parma l'Istituto di Zooeconomia presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi, diventato più tardi Istituto di Economia rurale e Zooeconomia, che si è specializzato in questo settore di attività, facendosi conoscere e apprezzare, in tempi lunghi, da non pochi colleghi.

Il disegno è andato avanti per tappe, a cominciare dalle ricerche condotte localmente fino ad arrivare a quelle coordinate in campo nazionale e internazionale.

Qualche decennio più tardi – siamo all'11 aprile del 1990 – gli stessi ricercatori parmensi hanno proposto al Consiglio di Facoltà della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Parma l'istituzione, poi approvata all'unanimità, del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; il nuovo Corso venne istituito, infine, come Facoltà di Agraria e consegnato alla Prof.ssa Rosangela Marchelli, docente di Chimica Organica, che ne è tuttora il Preside.

L'anno successivo, in linea con gli stessi obiettivi e per iniziativa delle stesse persone, è sorta in Roma (atto notarile del 24 giugno 1991) la Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (Siea), con sede in Parma, con la nomina di cinque consiglieri: Franco Alvisi, presidente della Società Italiana di Economia Agraria (Sidea), Corrado Barberis, presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale di Roma (Insor), Vito Saccomandi, già Ministro dell'Agricoltura, Pietro Berni, dell'Università di Verona, in veste di consigliere segretario e Fausto Cantarelli dell'Università di Parma, nominato poi presidente.

La prima manifestazione pubblica della neonata società fu il Convegno internazionale, tenuto a Parma nell'Aula Magna dell'Università nei giorni 7-8 maggio del 1992, in collaborazione con l'*Association Internationale d'Economie Alimentaire et Agro-Industrielle (AIEA2)*, da poco fondata e presieduta dal Prof. Louis Malassis, avente per titolo "De la politique agricole à la politique alimentaire en Europe et en Italie" e con la partecipazione di numerosi studiosi europei e italiani, e del Dott. Giuseppe Gazzoni-Frascara, allora presidente di Federalimentare.

Trascorsi altri quattro anni, è arrivato anche il primo numero della Rivista di Economia Agro-Alimentare (1996), rivista scientifica internazionale a cadenza quadrimestrale, edita da Franco Angeli, sempre con sede a Parma e con la direzione di Fausto Cantarelli; questa Rivista, tuttora regolarmente distribuita, ha ricevuto negli ultimi due anni, il contributo del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, in base all'art. 25 della L.N. 5.8.1981, n. 416, in quanto ritenuta pubblicazione periodica di elevato valore culturale. Il primo numero della Rivista ha ospitato la presentazione del Prof. L. Malassis, presidente fondatore de "l'Association Internationale d'Economie Alimentaire et Agro-Industrielle" (AIEA2), e del Prof. M. Besch, *marktlehrer der Agrar-und Ernährungswirtschaft Technische Universität München Freising-Weihenstephan*. Da allora la Rivista, che è sempre uscita regolarmente, convive nel mondo con la sola "Alimentaria", altra Rivista scientifica semestrale, edita in Venezuela a partire dal settembre del 1975.

Un anno dopo l'uscita della Rivista (1997), sempre per iniziativa delle stesse persone, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma, affidava a Fausto Cantarelli l'incarico di redigere, in collaborazione con altri quindici *opinion leader* di alto livello scientifico, il "Rapporto sullo stato dell'agro-alimentare in Italia nel 1997", pubblicazione reiterata anche negli anni successivi.

Lo stesso Istituto, che nel frattempo aveva preso il nome di Economia Rurale e Zooeconomia, grazie anche alle numerose ricerche svolte e alle iniziative agroalimentari del tipo *spin off*, organizzava e svolgeva per due anni il corso di perfezionamento in Marketing dei prodotti agro-alimentari, seguito in videoconferenza dai discenti, tutti laureati, distribuiti nei diversi Atenei collegati; l'iniziativa ha dovuto essere sospesa lo scorso anno per le difficoltà

insorte nei rapporti col Cedi dell'Università di Parma, che aveva il compito di trasmettere le lezioni, e per gli eccessivi oneri richiesti.

Per rendere più attivi e proficui i rapporti con *Agropolis* di Montpellier, sempre lo stesso Direttore dell'Istituto proponeva l'assegnazione della *laurea honoris causa* della Facoltà di Agraria dell'Università di Parma al suo fondatore conosciuto a Parma per esservi venuto in diverse circostanze, il Prof. Louis Malassis, cerimonia avvenuta il 16.11.1998.

A seguito delle iniziative ricordate e delle molte altre manifestazioni realizzate nel frattempo sempre dai soliti ricercatori, era arrivato finalmente il momento tanto atteso di dare veste ufficiale al tentativo di insediare a Parma il coordinamento della ricerca agroalimentare nazionale, dopo che, per diversi anni il richiamato Istituto aveva collaborato con diversi altri Atenei italiani e stranieri; l'11 gennaio del 2001 venne istituito a Parma con Atto del notaio Bernardo Borri il "Consorzio Interuniversitario per la ricerca in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari", un centro di eccellenza, che riconosceva al direttore, docente nell'Università di Parma, il compito istituzionale di coordinare la ricerca economica della maggior parte dei dipartimenti alimentari e agroalimentari delle Facoltà di Agraria italiane aderenti (oltre all'Istituto di Economia Rurale e Zootecnia dell'Università degli Studi di Parma, fanno parte del Consorzio i Dipartimenti di Economia delle Facoltà di Agraria delle Università di Ancona, Basilicata, Bologna, Catania, Milano, Napoli "Federico II", Padova, Palermo, Perugia, Sassari, Tuscia).

Lo statuto del Consorzio, sottoscritto dal Rettore dell'Università di Parma affidava al proponente Fausto Cantarelli la direzione del Consorzio per i primi sei mesi e richiedeva che, al termine della gestione provvisoria, avvenisse il rinnovo delle deleghe rettorali, tutte puntualmente replicate, tranne quella di Parma, che è slittata per oltre un anno, per poi venire assegnata ad altra persona, un docente associato, esterno al gruppo di lavoro, senza esperienza nella ricerca specifica, provocando in questo modo la decapitazione del Consorzio, che, rimasto senza direttore, ne ha nominato un altro, il Preside della Facoltà di Agraria di Bologna provocando la conseguente decisione di modificare lo statuto per spostare la sede del Consorzio a Bologna presso l'Ateneo del nuovo direttore.

Il direttore "licenziato" era stato nominato a seguito della sua attività di ricerca nel Consiglio della richiamata Aiea2, era stato nominato Accademico dell'*Accademie d'Agriculture de France* e Ricercatore e Consigliere *ad honorem* del *Consiliul Stiintific al Institutului de Economie Agrara de l'Institutul de Economie Agrara di Bucaresti*, oltre che Accademico Ordinario dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia nazionale di agricoltura e, infine, è stato chiamato da Slow Food a far parte del Comitato promotore del nuovo Ateneo di Scienze Gastronomiche, le cui lezioni inizieranno il prossimo anno a Pollenzo e a Colorno.

Nel frattempo anche l'avvio del coordinamento della ricerca a livello nazionale era stato impostato il 14 gennaio del 2002 presso la Camera di Commercio di Parma, dove è stata tenuta una Tavola rotonda avente per titolo "La ricerca agroalimentare tra sicurezza e sviluppo", per iniziativa del citato Consorzio Interuniversitario di Ricerca in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari, di Federalimentare, del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari di Bari (CNR), della Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (Siea) e dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma.

Quando pareva che gli ambiziosi progetti iniziali stessero finalmente arrivando in porto, ecco l'improvvisa doccia fredda del mancato rinnovo della delega al direttore del Consorzio, a cui è stato preferito altro docente estraneo al Consorzio e al gruppo dei ricercatori alimentari.

La ragione sta nel maldestro tentativo di imporre al Consorzio persone estranee, che, oltretutto, hanno dimostrato di non possedere neppure i requisiti, secondo quanto previsto dal Regolamento approvato all'unanimità dal Comitato Direttivo del Consorzio stesso.

Inoltre, approfittando della trasformazione degli Istituti in Dipartimenti, l'ex Direttore del Consorzio si è ritrovato senza équipe di ricerca, senza attrezzature e quant'altro a beneficio di altri, che non hanno mai partecipato alle attività illustrate, affossando definitivamente ogni aspettativa e privando l'Ateneo e la città di una équipe di lavoro che si era imposta all'attenzione della ricerca agroalimentare nazionale. Tutto questo senza una ragione plausibile.

Nella vicenda c'è anche chi ha cercato di approfittarsene per impadronirsi delle spoglie altrui, senza successo, provocando anche questa volta effetti che non sono andati a favore né degli economisti agroalimentari né del territorio.

Non mancherà occasione di esaminare gli effetti di tutto questo in tempi brevi.

L'Accademia Alimentare Italiana di Parma

Una proposta

Per evitare in parte i danni conseguenti alle richiamate decisioni avventate, i capri espiatori hanno pensato a un rimedio che recuperi all'Ateneo e alla città tutto il possibile dell'antica iniziativa, partendo dal presupposto che in Italia non esistono Accademie alimentari, agroalimentari o di argomento affine, ma tre sole Accademie Nazionali riguardanti il settore primario, due agricole e una forestale.

I tempi sono più che maturi, come dimostra l'assegnazione all'Italia dell'*Authority*, per avere una presenza agroalimentare anche nelle Accademie e per svolgere quei compiti che spettano a queste organizzazioni.

Le motivazioni principali della proposta fanno riferimento al ruolo strategico del comparto, all'importanza crescente del sistema agroalimentare italiano in Europa e nel mondo, accentuato oggi dall'assegnazione da parte dell'Ue dell'Autorità per la sicurezza alimentare, all'allargamento dell'Ue, alla dinamica dei consumi, all'accentuata concorrenza, ai rischi connessi con la prossima entrata in circolo degli Ogm, ai maggiori consumi interni previsti con l'espansione del turismo internazionale ecc.¹.

Per questi e altri motivi, la "Società Italiana di Economia Agro-Alimentare" (Siea) in accordo con la Camera di Commercio IAA di Parma e sentita Federalimentare, ha presentato la candidatura della città a divenire sede della "Accademia Alimentare Nazionale", la cui nascita viene proposta in forma di Associazione volontaria, in attesa di ottenere il riconoscimento con Decreto del Ministro per i Beni e le Attività Culturali. È stata richiesta la partecipazione all'atto costitutivo di Federalimentare, del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, del Comune e della Provincia di Parma, della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve alimentari, dell'Unione Parmense degli Industriali, dell'Ascom, della Scuola Internazionale di cucina italiana, dell'Università degli Studi di Parma.

Le grandi sfide che l'Europa alimentare ha di fronte, in questo periodo, che è particolarmente dinamico e dagli sbocchi incerti, riguardano l'assetto che l'Ue adotterà con la nuova costituzione, la competitività delle imprese e i nuovi equilibri mondiali; la presenza a Parma di una "palestra" nazionale di alto prestigio, come può essere l'Accademia, che è strumento per ricerche, studi e proposte, potrebbe essere di grande utilità per la città e il territorio, specie per la copertura integrale del sistema da parte delle imprese e degli esperti nazionali e internazionali.

Esiste l'Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze applicate allo sviluppo dell'Agricoltura, alla sicurezza alimentare e alla tutela ambientale (Unasa), che raggruppa l'Accademia Agraria di Pesaro, l'Accademia dei Fisiocratici di Siena, l'Accademia dei Georgofili di Firenze, l'Accademia di Agricoltura di Torino, l'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona, l'Accademia Georgica di Treia, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino di Firenze, l'Accademia Italiana di Scienze Forestali di Firenze, l'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio di Spoleto, l'Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL di Roma, l'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna, l'Accademia Nazionale Italiana di Entomologia di Firenze, l'Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie AISSA di Firenze e la Società Agraria di Lombardia di Milano.

Di recente è sorta, in Europa, anche l'Unione delle Accademie di Agricoltura, presieduta dal francese *Jean-Marc Boussard*, già presidente dell'Accade-

1. Non vanno trascurati neppure i cambiamenti climatici per le conseguenze che potranno avere sull'offerta alimentare di talune aree produttive (disponibilità di acqua, desertificazione ecc.).

mia dell'Agricoltura di Francia e direttore delle ricerche dell'*Inra*, laboratorio politico-economico del *Cirad*; all'Unione, che è stata presentata ufficialmente il 18 ottobre del 2002 con il Convegno europeo "Reconciling Science and Society in Agriculture", hanno già aderito, oltre alle Accademie italiane di Agricoltura, anche quelle di Germania, Inghilterra, Croazia, Estonia, Francia, Grecia, Lituania, Olanda, Polonia, Romania, Russia, Slovenia e Slovacchia; potrà aderirvi anche l'Accademia Alimentare Nazionale una volta che sia costituita, per fare sentire la voce dell'Italia anche in questo consesso.

Il termine Accademia, che è il nome di una località vicina ad Atene, dove Platone faceva scuola, è diventato nel tempo sinonimo di associazione permanente di studiosi e operatori economici per approfondire insieme le conoscenze in specifici campi di studio e per avanzare proposte operative concrete, come richiede il pragmatismo nei paesi ad economia più avanzata.

In Italia le prime Accademie Agrarie sono sorte a Rezzato (BS) e a Siena (la Fisiocratica) nel XVI secolo, quando la fisiocrazia considerava la produzione primaria unica fonte di ricchezza, seguite dall'Accademia dei Georgofili, fondata a Firenze dal Canonico lateranense Ubaldo Montelatici nel 1753; da allora ne sono sorte molte altre per lo più provinciali.

In epoca napoleonica queste Istituzioni si sono fatte meno teoriche e più tecniche, affrontando i problemi dell'agricoltura e del territorio. Nel 1805 è nata un'Accademia di Agricoltura a Parma sotto la presidenza del Conte Stefano Sanvitale, che ha avuto però vita molto breve.

Oggi due sono le Accademie nazionali di Agricoltura: una a Firenze, i Georgofili, e una a Bologna, l'Accademia Nazionale di Agricoltura, oltre a numerose altre di raggio provinciale (Torino, Verona, Pesaro ecc.).

Indicativamente la nuova Accademia di Parma potrebbe essere costituita da una trentina di Accademici Ordinari Fondatori, di cui circa una decina scelti tra gli studiosi di chiara fama, una decina tra gli operatori industriali più lungimiranti, cinque operatori della distribuzione e altri cinque funzionari delle Istituzioni e delle organizzazioni dei consumatori, oltre ai rappresentanti dei fondatori.

Se Parma si lasciasse sfuggire l'occasione, c'è già chi è pronto a fondare l'Accademia Alimentare italiana altrove.

Alla vigilia del Terzo Millennio le prospettive agroalimentari nel mondo si presentano con non poche incertezze, dovute alla dinamica dei consumi, specie nelle società ad economia più avanzata, e al consolidarsi dei distretti alimentari, destinati a valorizzare prodotti tipizzati e la cultura storica.

L'uomo, dopo tanto progredire e dopo i successi economico-sociali realizzati in ampi territori del mondo, si trova nel mezzo di un periodo non breve di ristagno economico, che lo fa riflettere, essendosi accorto di essere andato spesso oltre il lecito, avendo dato la preferenza a comodità, utilità e profitto, trascurando altri valori, che a lungo andare rischiano di ripercuotersi contro di lui. Di qui le incertezze e la ricerca degli aggiustamenti richiesti dalle esi-

genze reali, alimentari e non, che, a quanto ci consta, vanno in direzione del recupero di situazioni e prodotti storici, ritenuti più armonici con la natura dell'uomo e meglio garanti della sua salute.

Il nuovo ordine non coinvolge solo l'alimentare, ma anche altri comportamenti, che si propongono come complementari o alternativi alla globalizzazione delle imprese e dei mercati.

In effetti la mondializzazione, moltiplicando i rischi di eccessive omologazioni e di forti appiattimenti, ha finito con il fare riemergere il valore della biodiversità, rinverdendo le tradizioni, specie nei luoghi dove storia e cultura sono state più incisive e dove gli alimenti hanno raggiunto la qualità più alta, nel rispetto della salute dell'uomo e dell'ambiente; ha ripreso quota, in conseguenza, la cosiddetta "dieta mediterranea", anch'essa destinata ad acquistare ulteriore notorietà e peso per i crescenti flussi turistici, che l'Organizzazione mondiale (Omt) e l'Ue hanno previsto.

In questo contesto, la volontà, espressa qualche decennio fa dai grandi cuochi di Francia di dare vita alla *nouvelle cuisine*, in evidente controtendenza, ha fallito platealmente, provocando una rapida inversione di marcia per evitare il peggio. Gli orizzonti anche per la Francia sono ritornati ad essere quelli di prima e si sono espressi con la volontà di recuperare le cucine regionali.

Sulla base di questi elementi, riteniamo che non sia scorretto parlare di una futura terza rivoluzione alimentare, scandita dai nuovi alimenti che scienza e tecnologia metteranno a disposizione del consumatore; riteniamo però che i consumi non potranno sfuggire alla duplice polarizzazione: alimenti standardizzati di largo consumo, prodotti dalla grande industria, e alimenti tipizzati della piccola impresa per gli amatori: i primi destinati ai giorni lavorativi e i secondi alle pause, nelle quali è possibile recuperare i comportamenti del passato, nel rispetto dei desideri di ciascuno e in coerenza con le esigenze di ciò che ci circonda.

In nessun caso si può rinunciare alla sicurezza degli alimenti e alla salvaguardia della salute dell'ambiente, a comune difesa del bene più prezioso, che è la salute dell'uomo.

La scelta dei tempi dipenderà dalle situazioni alimentari che si andranno delineando, territorio per territorio, e che si presentano ancora molto incerte a causa del processo di globalizzazione del mercato che ha proceduto in modo sciolto e univoco fino a qualche tempo fa; i vantaggi competitivi, che hanno accompagnato l'offerta alimentare dei grandi gruppi internazionali, ha finito con il fare rimpiangere spesso le piccole realtà territoriali e gli alimenti tipizzati e, su un altro versante, ha spinto pochi gruppi internazionali a diffondere con ogni mezzo gli Ogm, tanto che anche in questi giorni sono stati scoperti 400 ettari di mais in Piemonte, coltivati in spregio alle norme comunitarie e nazionali.

Gli attuali interessi dell'uomo e della società vanno oltre i confini del sistema agroalimentare e affrontano le questioni esistenziali, quali la tutela del-

la salute dell'uomo e dell'ambiente, in ciò rivalutando il mondo classico, ritenuto più rispondente alle esigenze naturali dell'uomo e alla ricerca di garanzie, quanto mai necessarie in un mondo che cambia continuamente.

In questo contesto, sono usciti allo scoperto i prodotti tipici, pur mantenendo, almeno per ora, la sottovalutazione dei prezzi; stanno guadagnando terreno rispetto ai prodotti standardizzati, che oggi incontrano qualche difficoltà di troppo (è in fase di lieve flessione il fatturato di alcuni dei più grandi gruppi industriali alimentari del mondo).

Nella rivalutazione dei comportamenti storici stanno tornando in evidenza gli alimenti e la convivialità mediterranea, concedendo credibilità e spessore alla culla della cultura alimentare dell'Occidente, Sicilia e sud Italia (VI secolo a.C.), sede delle prime due scuole di gastronomia (Siracusa) e patria del primo gastronomo della storia nella persona del letterato Archéstrato di Gela, luoghi nei quali è stata sancita la nascita di un modo nuovo di concepire lo stare a tavola; anche per questa ragione l'Italia è in grado di fare la parte del leone, recuperando i valori della propria classicità e svolgendo la funzione storica di collegamento tra antico e moderno e quello geografico tra Ue e Africa del nord, cioè con un ruolo comunque portante nella più forte area commerciale del mondo (800 milioni di consumatori).

Il sistema agroalimentare italiano occupa un posto molto alto nel mondo; infatti, il più ricco, vario e prestigioso patrimonio di prodotti tipici del mondo è italiano e analoga è la situazione della gastronomia che, grazie alla riscoperta della qualità, ha raggiunto una alta eco internazionale; negli anni presenti, abbiamo ritrovato la palma del primato nella grande varietà delle nostre cucine locali in conseguenza della *debacle* francese.

Da questa posizione, che comunque è di forza, i problemi alimentari d'Italia non riguardano la difesa della tipicità dalla pressione dei prodotti della grande industria internazionale, ma consistono piuttosto nella valorizzazione della qualità dei piccoli produttori, che ci è invidiata da tutti e che l'espansione del turismo internazionale non potrà che esaltare, assimilando a questi anche gli alimenti della grande industria domestica, che la concorrenza ravvicinata con i prodotti tipici non ha permesso di banalizzare.

Tutto questo è avvenuto, nonostante che le materie prime agricole delle zone caldo-aride italiane, da cui derivano gli alimenti, non siano competitive rispetto a quelle delle aree umide del centro-nord Europa. Solo i prodotti tipici hanno potuto recuperare competitività, avvalendosi per primi dei processi locali di trasformazione e lavorazione e ancora più lo faranno in futuro quando i prezzi recupereranno un riequilibrio più accettabile di quello attuale.

Gli scandali alimentari internazionali hanno costretto l'Ue a dotarsi di un'*Authority* per la sicurezza alimentare, che è destinata a insediarsi in *toto* o in parte a Parma, città che pubblica già dal 1997 il "Rapporto annuale sullo stato dell'agroalimentare in Italia" e dal 1996 la Rivista scientifica internazionale di Economia Agro-Alimentare.

Il contesto nazionale

È difficile fare previsioni sui consumi alimentari del futuro, perché la struttura della domanda interna dipenderà dalle iniziative che verranno assunte dagli operatori economici e dalla politica alimentare; la società umana è a un bivio di fronte alla scelta del modo di vivere, prima ancora di quello alimentare: mantenere l'attuale percorso di sviluppo senza preoccuparsi troppo per le conseguenze sullo stato di salute dell'uomo, dell'ambiente e delle risorse non riproducibili, continuando a perseguire il profitto ad ogni costo oppure riposizionare l'uomo, i suoi valori e i suoi comportamenti al centro dell'universo, difendendo tutto ciò che lo circonda a cominciare dall'ambiente in cui vive fino a centellinare l'uso delle risorse non riproducibili, senza per questo dovere rinunciare al progresso scientifico e al profitto; sono due vie antitetiche con diverse opportunità.

Finora il sistema agroalimentare italiano è stato uno dei pochi al mondo a non essere allontanato troppo da comportamenti fisiologici e armonici, con la natura, al contrario di quanto è avvenuto in altre aree dell'Europa centrale e d'oltre oceano, dove il grande capitale internazionale ha imboccato la strada del profitto ad ogni costo, tenendo bassi costi e prezzi e provocando fatti consequenziali negativi per l'uomo, per il territorio e l'ambiente.

In futuro l'Italia e l'Ue saranno chiamate ad occuparsi sempre di più di politica alimentare e sempre meno di politica agraria a salvaguardia del benessere dell'uomo e dei luoghi in cui vive; qualche indicazione in questo senso era già stata anticipata a Parma dalla Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (Siea) e dall'Association Internationale d'Economie Alimentaire et Agro-Industrielle (Aiea2), nell'appuntamento di lavoro del 1992. Oggi, a dieci anni di distanza, le disavventure alimentari europee e mondiali, le preoccupazioni per le pressioni Usa a favore delle carni estrogenate e, infine, l'insistenza con cui si vogliono diffondere gli Ogm, ripropongono all'attenzione dei consumatori, delle imprese e del potere politico lo stesso tema: fare scelte corrette con urgenza. Il patto per la sicurezza e la qualità alimentare è importante per la costruzione del sistema e in questo aiuta anche la tracciabilità, che rimane ancorato al volontariato e all'accordo tra le associazioni di settore. L'intesa raggiunta tra le organizzazioni di filiera è la prima in Europa e costituisce l'interpretazione corretta degli indirizzi comunitari a favore dell'agroalimentare e dei consumatori.

Di fronte ai rischi alimentari, l'atteggiamento del consumatore è stato spesso emotivo e passeggero; ora non più, la fase si è fatta più riflessiva e si è tradotta nella ricerca affannosa di cibi sicuri e puliti; questo tipo di reazione è sempre più frequente e oggi c'è chi è diventato improvvisamente vegetariano, c'è chi ha sostituito le carni tradizionali con altre nuove, ritenute più sicure, come quelle di struzzo, di canguro, di renna, di lumaca, c'è chi si è rivolto al pesce, c'è chi ha riscoperto i prodotti della tradizione, c'è chi si è converti-

to al biologico ecc. Ricercare la sicurezza non è la fuga dalla realtà quotidiana, bensì la risposta della società alle esigenze di ognuno. Non è un caso se sono sorte anche in Italia organizzazioni facenti capo al movimento consumatori e se è stato istituito il Consiglio Nazionale che raggruppa le associazioni aventi i requisiti di legge (L.N. 281/98 “Disciplina dei diritti dei consumatori e degli utenti”) e se sta prendendo piede il principio che chi inquina sarà chiamato a pagare il danno, come dovrà farlo chi mette in commercio alimenti nocivi (il recente atteggiamento del governo americano nei confronti dei produttori di tabacco è sintomatico).

Con l’evoluzione, il modello che possiamo attenderci è quello di un’economia alimentare mirata alla qualità dei cibi e integrata *tout court*. Sono molte le testimonianze in proposito; tra queste citiamo soltanto la nascita qualche anno fa ad *Arles*, del “Conservatoires des cuisines méditerranéennes”, con lo scopo di promuovere, nelle terre toccate dal Mediterraneo, la ricerca e la raccolta del sapere, delle tradizioni, delle tecniche, degli usi, legati ai prodotti e alla cultura del territorio.

Il ricorso al modello mediterraneo antico e moderno è congeniale con la nuova fase di sviluppo dell’intera Ue; l’opinione pubblica di questo ampio bacino si sta aprendo in questa direzione, che è quella che recupera i rapporti storico-culturali tra nord e sud del Mediterraneo e mette a disposizione ampie opportunità per flussi di uomini, di capitali e di tecnologie e per integrazioni alimentari e produttive (si possono prolungare, ad esempio, i tempi di maturazione degli ortaggi freschi coltivandoli sulla sponda sud, in Marocco ed in Egitto, come hanno cominciato a fare alcuni industriali italiani). È già attivo un forte scambio di alimenti tra l’Italia, Egitto, Turchia e altri paesi.

Sono segnali da vedere con favore anche per il momento nel quale si manifestano, cioè quando l’euro sta per rendere più acuta la concorrenza intra-continentale tra tipicità e innovazione; rafforzare cultura alimentare, qualità, gastronomia e convivialità è la strada maestra per fare emergere il ruolo dell’Italia alimentare in Europa e dell’Europa alimentare nel mondo, e per conservare usi e costumi dell’area, tagliando fuori chi opera con criteri e prospettive diversi.

In questa realtà composita e incerta manca all’appello, tra le Accademie italiane, quella che si occupa del sistema e dei problemi alimentari, nonostante che la sua presenza potrebbe essere di primaria importanza, specialmente in questo momento; la causa va ricercata nell’eccessivo ritardo, con cui è stata presentata la proposta rispetto all’evoluzione dei consumi e del sistema.

Le Accademie di Agricoltura, infatti, sono sorte molto presto, sotto la spinta della fisiocrazia e della politica agraria degli anni passati fino al “miracolo economico”, quando gli Italiani hanno incominciato ad aumentare i consumi e a modificare la struttura della domanda alimentare; arrivati ai nostri giorni, il consumatore si ritrova solo, abbandonato a se stesso e al costume antico, per quanto è stato conservato e, quindi, in parte disponibile a nuove

esperienze, un po' come avveniva nell'antica Roma, quando avevano grande successo i cibi esotici purché provenissero da lontano.

Senza volere drammatizzare, riteniamo che le scelte dell'umanità nei prossimi anni definiranno un sistema alimentare di tipo nuovo, nel quale dovranno convivere, in Italia almeno, tradizioni ed innovazioni; in un'ipotesi del genere, il Paese si troverebbe in posizione avvantaggiata rispetto ad altri produttori per la storia che ha alle spalle, per la posizione geografica, tra Europa e Africa del nord e per il proprio costume alimentare, la cui tipizzazione è sempre più apprezzata e protetta. Però il comparto deve farsi più attivo, identificando una strategia e applicandola.

È solo il caso di ricordare, ad esempio, che i prodotti tipici non sono in grado di soddisfare il fabbisogno interno e tanto meno di dare corso a una massiccia corrente di esportazione; il loro compito è di fare immagine all'interno, perché di questa si possa avvantaggiare l'intero comparto con l'ausilio delle *commodities* di importazione; se poi considerassimo l'espansione del turismo, l'Italia dovrebbe potere superare facilmente la concorrenza internazionale, sempre che sia in grado di imporre la propria immagine e di fare gli investimenti necessari.

Poiché le aziende agricole e agroalimentari sono spesso piccole e deboli per avere peso sul mercato, il prodotto tipico può riuscire a recuperare competitività, esprimendosi per territorio, cioè per distretto produttivo, inserendovi anche altre produzioni domestiche, la cui portata, grazie anche alle attività turistiche, potrà essere molto utile. In ogni caso diventa necessaria un'immagine, la più espressiva possibile, per imporre il distretto, le sue risorse e i suoi alimenti, come ha dimostrato il primo esempio di alleanza operativa tra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio Emilia e produttori di Aceto Balsamico di Modena, quando si sono presentati insieme nell'"Acetaia d'Italia", ottenendo grande successo e l'avvio a soluzione di problemi annosi. Semplificando, potrebbero maturare, in modo analogo, le condizioni e le metodologie per arrivare ad un'unica immagine forte dell'alimentare italiano e ad un unico *marketing*, che sarebbe l'obiettivo strategico più utile e meno oneroso che l'Italia moderna può raggiungere in questa fase. L'Accademia potrebbe essere di aiuto per imboccare il nuovo cammino.

Università di Parma, 14 luglio 2003

Prof. Fausto Cantarelli