

SISAG

*Società Italiana
di Scienze Alimentari e Gastronomiche*

RIVISTA *di* SCIENZE
ALIMENTARI *e*
GASTRONOMICHE



SISAG

*Società Italiana
di Scienze Alimentari e Gastronomiche*

RIVISTA *di* SCIENZE
ALIMENTARI *e*
GASTRONOMICHE



Il presente fascicolo costituisce il numero zero di una rivista scientifica interdisciplinare che uscirà a cadenza quadrimestrale come organo ufficiale della Società Italiana di Scienze Alimentari e Gastronomiche (Sisag).

Questa nuova società ha già al suo attivo la partecipazione al progetto del Festival della ricerca agroalimentare e alimentare da tenere in collegamento con l'Efsa, che ha necessità di conoscere le più recenti ricerche scientifiche svolte nel campo agroalimentare e alimentare nelle varie parti del mondo.

Così l'agroalimentare di Palermo per l'area mediterranea e di Parma per l'area continentale del Paese potrà avvalersi in futuro di nuove e attive collaborazioni in un comparto che ha di fronte grandi opportunità.

La direzione della rivista sarà assunta dallo scrivente.

Prof. Fausto Cantarelli

Parma, settembre 2007

Pubblicazione a spese di
CORERAS

Sommario

Fausto Cantarelli: Presentazione.....	pag. 5
Giorgio Calabrese: Il cioccolato e la sua storia.....	pag. 17
Roberto Volpi: La condotta alimentare fra razionalità ed edonismo.....	pag. 31
Giorgia Fieni: L'economia alimentare nello spazio e nel tempo.....	pag. 47
Fausto Cantarelli: Storia e cultura dell'alimentazione e qualità della vita.....	pag. 67
Simona Bacarella, Patrizia Di Franco, Antonio Pensabene Bellavia: Le moderne consommateur de vin: enquete dans la ville de Palerme.....	pag. 127
Fabrizio Mollo: Dieta mediterranea, alimentazione e cultura magnogreca: alcune riflessioni sulle abitudini alimentari in epoca antica nell'area della Sila greca.....	pag. 165
Cristiana Prestianni: L'evoluzione delle abitudini alimentari nelle corti rinascimentali padane.....	pag. 177
Antonino Bacarella: Presentazione del libro "I tempi alimentari del Mediterraneo: cultura ed economia nella storia alimentare dell'uomo" di Fausto Cantarelli.....	pag.207
Giorgia Fieni: Recensione "Il vous nourriront tous, les paysans du monde, si..." di Louis Malassis.....	pag. 219

PRESENTAZIONE

La scelta a favore della qualità e l'attesa flessione della domanda nei paesi ad economia avanzata sono destinate a rendere in futuro la concorrenza alimentare sempre più aspra e le prospettive più incerte; ne soffriranno di più i paesi, come gli Usa, che, puntando sulle nuove tecnologie e sugli alimenti standardizzati, hanno sviluppato le economie di scala e ampliato i mercati di sbocco; l'Italia, che non è in queste condizioni e gode anzi di ottima immagine per il livello qualitativo degli alimenti e delle gastronomie, si trova certamente avvantaggiata dalla nuova propensione al consumo, come i più recenti dati dell'export stanno dimostrando, e potrà ottenere ulteriori benefici se assumerà iniziative pragmatiche, coerenti con gli obiettivi. Nel mondo oggi, passato il tempo delle ideologie, occorre compiere le azioni che servono, evitando spreco di risorse. Ecco perché ci stiamo impegnando molto seriamente per mettere in campo le condizioni più utili a cogliere ogni opportunità di sviluppo, specie nelle aree meno toccate dall'industria

Questo fascicolo, che, nelle intenzioni, costituisce il decollo di una nuova Rivista scientifica e interdisciplinare, si presenta a studiosi e operatori economici per suggerire le strade migliori per raggiungere lo scopo anche e specialmente attraverso un buon uso della storia, della cultura, delle tradizioni e di quant'altro possa essere utile. Un ruolo particolare in proposito riveste il successo ottenuto dalla "Dieta mediterranea" studiata da Ancel Keys, a cui la nuova pubblicazione dedicherà ampio spazio così come farà anche con la "Dieta continentale", che, insieme alla precedente, costituisce il supporto della cultura alimentare nazionale, quella stessa che ha dato origine, in Italia, al più ricco, vario e prestigioso patrimonio di alimenti tipici e tradizionali di qualità del mondo, quello che il Paese ha l'occasione di rilanciare oggi con la disinvoltura che gli deriva dall'essere perfettamente collimante con le nuove esigenze del consumo. E un'occasione da non perdere. Con questa iniziativa, i ricercatori e gli operatori economici disporranno di uno strumento di comunicazione scientifica, per ora limitato a questa sola pubblicazione, per avanzare nuove proposte e migliorare gli assetti organizzativi a beneficio dei vari territori, distretti e bioregioni.

Come sempre, anche nell'attuale congiuntura, l'uomo ha bisogno di fare ricerca, per potere contare sulle innovazioni, di presentare analisi teoriche dei problemi, di coordinare le azioni e, se del caso, di calare i risultati all'interno delle strutture produttive, distributive e negli ambienti di con-

sumo, per ricavarne i maggiori effetti utili. Ecco perché è nata la Rivista; completerà l'opera l'occupazione di spazi culturali ancora liberi, che sono ricchi di contenuti e possono sollecitare altre azioni a beneficio della Penisola e delle isole da un lato e delle aree continentali ed europee dall'altro, tutti territori impegnati nell'attuale fase di intense e rapide trasformazioni del comparto e tutti in difficoltà per rivalutare i prezzi in tempi di intensa concorrenza.

Abbiamo sempre pensato che la scienza, identificandosi con il sapere, non ammettesse confini, mentre abbiamo dovuto prendere atto che non manca chi la pensa diversamente e, così facendo, rallenta l'emancipazione delle comunità, facendo prevalere gli interessi personali sul bene sociale, limitando arbitrariamente le attività altrui senza tenere conto dei danni che provocano.

Nel preparare questo numero zero, abbiamo ritenuto doveroso esporre qualche riflessione di carattere economico-sociale ed etico e tracciare alcune linee editoriali, da lasciare aperte, per avere il contributo di tutti. Il comparto alimentare che, a livello di industria manifatturiera, occupa il secondo posto, in Italia, per dimensione economica, oggi si trova in una fase di intensa trasformazione con buone opportunità per il futuro degli alimenti e della cucina di qualità; sono significativi i successi ottenuti dalle esportazioni italiane che, nel 2006, sono aumentate del 10,5%, rispetto all'anno precedente per un valore di 16,76 miliardi di euro e si mantengono in aumento anche nel 2007, mentre il fatturato nazionale è aumentato, nello stesso periodo, del 2,8%, raggiungendo i 110 miliardi di euro, l'entità più alta degli ultimi dieci anni. Sono dati coerenti con il trend che andiamo indicando da qualche tempo nei nostri studi, avendo da tempo sostenuto l'opzione della qualità, che è generalmente condivisa e incoraggiante per il Belpaese oggi e in prospettiva; gli stessi consumi del 2006 sono aumentati del 2,6% rispetto al 2005.

Visto l'attuale mercato favorevole all'Italia, in controtendenza rispetto a quella di altri paesi europei e degli Usa, ci aspettiamo che, all'estero, vengano ulteriormente rivalutati lo stile a tavola del Paese insieme al prodotto alimentare e alla gastronomia, anche a seguito di alcune azioni che questa Rivista non mancherà di portare avanti, come l'esegesi della cultura alimentare nazionale e il miglioramento dell'organizzazione a supporto del turismo internazionale, che è un modo per aumentare il Pil, oltre a contribuire all'aumento della domanda alimentare e non solo di questa.

Non dobbiamo dimenticare che, nella storia e nella cultura alimentare italiana ed europea, la priorità storica dell'alimentazione umana, della gastronomia e della ristorazione spetta in modo inquivocabile alla Sicilia, la più grande isola del Mediterraneo e la più ampia regione italiana che, precedendo di qualche migliaia di anni la più grande circoscrizione territoriale del Paese, quella centrosettentrionale, ha ricevuto le nuove specie vegetali e animali domestiche due millenni prima in Medio-Oriente (Mezzaluna Fertile), avviando così per prima l'attività agricola e il nuovo consumo in Europa con produzione di nuove materie prime, il cui impiego avveniva in regime di "convivialità", che è tipica mediterranea, avendo dato vita alla nuova cultura locale, sempre attenta alla qualità dei cibi e delle bevande.

Messo da parte il principio della priorità storica, non va sottaciuto un secondo primato interno, quello dello sviluppo dell'organizzazione e dell'economia alimentari che spettano di diritto alla Pianura Padana che dispone delle terre più fertili della Penisola e che riconosce la città di Parma e il suo hinterland in posizione dominante e come punti di riferimento, nonostante che non abbiano meriti particolari per non avere fatto circolare adeguate impostazioni strategiche di tipo commerciale e non abbiano fatto intravedere le nuove frontiere, di cui c'è tanto bisogno, e per non avere brillato per l'impegno culturale esercitato; la notorietà alimentare di Parma e provincia risale a metà Ottocento, quando il parmense prof. Carlo Rognoni ha messo a punto la coltivazione del pomodoro in pieno campo e la lavorazione industriale, rendendo il territorio più ricco per le nuove attività e gli effetti indotti e più conosciuto per avere reso possibile con il triplo concentrato il consumo della salsa tutto l'anno e in ogni angolo della Penisola e delle isole, elevando la bacca a simbolo della cucina nazionale

Mentre noi abbiamo sempre pensato che la scienza, identificandosi con il sapere, non avrebbe ammesso confini né in Sicilia né a Parma né altrove, abbiamo purtroppo dovuto constatare che, nella città e anche altrove, è mancato spesso l'impegno che valorizzasse il proprio sistema alimentare, lasciando che prevalessero altri interessi che, una volta diventati dominanti, si sono espressi con divieti e ostracismi che, nella migliore delle ipotesi, non hanno sortito alcun effetto utile né per chi li ha fatti, né per gli altri né per il territorio, ma hanno provocato quasi sempre solo ritardi onerosi. Nell'attuale congiuntura mercantile, che è favorevole alla qualità, risulta evidente la posizione favorevole dell'Italia, in controtendenza rispetto ad altri paesi e territori, grazie agli antichi stili di vita, che hanno reso attuale la tradizione, premiando il corretto comportamento a tavola "convivialità", che dà un

ulteriore tocco di mediterraneità al consumo. I conti non tornano, invece, se si esamina il grado di organizzazione strutturale e mercantile, che molto spesso è rimasto arretrato o molto arretrato. Queste sono le azioni che vorremmo sviluppare, Tra i due poli, a Palermo per la Sicilia e il Mezzogiorno della Penisola italiana e a Parma per la Pianura Padana e l'Italia centrale, tra storia e modernità, dove esiste un doppio spazio culturale e organizzativo delle scienze alimentari e gastronomiche, uno mediterraneo e uno continentale, abbiamo bisogno di raccogliere conoscenze e informazioni, per potere avanzare proposte utili con schemi operativi d'avanguardia, avendo a cuore la biodiversità e la comune coerenza con le moderne tecniche del marketing territoriale, in armonia con le nuove aspettative dell'offerta.

I benefici maggiori dovrebbero arrivare dall'attivazione del referente storico-culturale per eccellenza, la Sicilia, tanto per gli alimenti, quanto per la gastronomia e la ristorazione che, com'è noto, nel V secolo a.C., ha insegnato al mondo allora conosciuto a esplorare i segreti dell'alta cucina, come avrebbe dovuto fare anche Parma, valorizzando le abbondanti produzioni alimentari di eccellenza, per lo più tipiche e tradizionali e per lo più di origine animale, quasi sempre sottovalutate nei prezzi, a causa del basso livello organizzativo e delle poche idee di ampio respiro che circolano nella città e nel territorio padano, nonostante le due Università, quella di Parma e l'Ateneo di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, e la più importante vetrina nazionale di alimenti (Cibus) e di tecnologie alimentari (Tecnocibus) e, infine, la presenza dell'European Food Safety Agency (Efsa), assegnata alla città cinque anni fa.

La notorietà alimentare di Parma, che oggi è scontata nell'area di competenza, non ha un'anzianità paragonabile a quella della Sicilia, perché le sue radici si perdono negli anni tra fine Ottocento e primi del Novecento, quando il prof. Carlo Rognoni, Presidente del locale Comitato agrario e grande innovatore, ha messo a punto la coltivazione in pieno campo del pomodoro, antica pianta ornamentale del Perù, e la sua lavorazione industriale, riuscendo a fare della bacca, oltre a un'importante occasione per l'economia locale, che ha emancipato il territorio dalla povertà, anche il suggestivo e sapido simbolo della cucina italiana, grazie al triplo concentrato che ne ha reso possibile l'uso in ogni tempo e in ogni luogo.

Nonostante la primogenitura storico-alimentare delle isole e del sud della Penisola italiana e nonostante l'ottocentesco fervore neoindustriale

medio padano, non sono mancati periodi di difficoltà vissuta dai due poli prima di adottare tecniche e metodi più moderni, a testimonianza della rigidità di situazioni ormai consolidate che sono state superate però dai tempi nuovi, con produzioni che non hanno tenuto il passo dello sviluppo, come è capitato all'arrivo dell'Ateneo di Scienze Gastronomiche a Colorno, che ha trovato l'ingresso sbarrato e la duplicazione improvvisata dello stesso corso di laurea nello stesso luogo e nello stesso tempo, come "contraltare", coinvolgendo, per avere credibilità, obtorto collo, anche le altre università della Regione; in questo modo è saltato il principio per il quale espandere la didattica e la ricerca scientifica a sostegno dell'economia del territorio non è solo doveroso, ma anche utile. Non ci pare che questo sia il modo di garantire la continuità di una leadership che va dall'economia alla qualità della vita.

Questi comportamenti, che costituiscono un segnale di debolezza, oggi cominciano a ritorcersi contro chi li ha concepiti, facendo perdere un'ottima occasione per sviluppare la ricerca alimentare a favore dello sviluppo del territorio, che avrebbe potuto assumere nuovi ruoli e accelerare il proprio cammino anzichè lasciare spazi liberi che altri stanno iniziando ad occupare, confermando che è il confronto aperto a pagare di più e a diventare sempre più scomodo per chi, anzichè darsi da fare, cerca in tutti i modi di evitarlo; così, uomini incapaci di interpretare correttamente il loro tempo e il loro ruolo, hanno fatto prevalere altri fini senza accorgersi che, così facendo, hanno assunto comportamenti lesivi dello sviluppo locale.

Nel frattempo l'Europa ha licenziato, nel 1995, il Processo di Barcellona, con l'intenzione di fare del Mediterraneo un'area di pace, stabilità e sicurezza, valorizzando i diritti umani e creando un'area di libero scambio entro il 2010, che però ha incontrato qualche difficoltà a decollare, invitando a ripensare e rivedere la politica euromediterranea. Per dare una mano alle ambizioni locali, tre anni fa è stata costituita non senza difficoltà, anche l'Accademia Alimentare Italiana, avocando a sé il compito di tenere sotto osservazione i cambiamenti del sistema, in particolare il rapporto dell'uomo con il cibo, facilitandone l'evoluzione che è in linea con la politica euromediterranea, come lo è anche la pubblicazione di questa Rivista, mandata alle stampe per ospitare i risultati della migliore ricerca scientifica nei campi alimentare e gastronomico, in modo da mantenere aggiornata la piattaforma dell'intero sistema e farlo progredire più rapidamente. È facile concludere che la pigrizia mentale finisce con l'esprimersi più volte in misura consistente, annullando la portata delle innovazioni con effetti che,

per fortuna, non hanno inciso troppo sul tessuto produttivo.

Poiché la mente pensante dell'agroalimentare nazionale, che la città di Parma, nonostante tutto, avrebbe la presunzione di rappresentare, non è ancora attiva né il nord ritiene che sia arrivato il momento di attivarla, abbandonando i tanti comportamenti negativi e appoggiando le iniziative utili ovunque si trovino, è necessario trovare il modo di imprimere ritmi più celeri che rilancino l'economia del comparto. Inoltre, pare che nessuno si sia accorto che è stato l'immobilismo a bloccare la crescita funzionale del territorio rispetto alla dinamica del comparto, rendendo ancora più pesanti gli effetti negativi, a partire dall'attuale ristagno della domanda per arrivare all'aggravamento della posizione del Parmigiano-Reggiano, del Prosciutto di Parma, del pomodoro e di molti altri prodotti tipici, i cui prezzi ormai si sono stabilizzati sui valori minimi storici a causa della carente organizzazione, delle eccessive incertezze e dei comportamenti improvvisati.

Ricordiamo in proposito che la città di Parma ha respinto nel 2002 il coordinamento nazionale della ricerca alimentare e agroalimentare, quando, invece, stava per raggiungerlo con il Convegno tenuto il 14 giugno presso la Camera di Commercio locale dalla Società Italiana di Economia Agroalimentare affrontando questo tema e proponendo di fatto di costituire il Centro nazionale di coordinamento della ricerca alimentare a Parma[1]

Evidentemente i ricercatori erano andati troppo avanti con la proposta o la avevano fatta troppo presto; così, dopo gli ultimi progetti finalizzati delle diverse istituzioni nazionali, tutto è rimasto bloccato dalla decapitazione del Consorzio interuniversitario di ricerca in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari, che era sorto nel frattempo tra le dodici più importanti università italiane per potenziare la ricerca. Il tentativo, constatata la contrarietà delle autorità locali, non è stato più ripreso.

[1] Erano presenti nel Convegno tutti i responsabili dei maggiori centri nazionali di ricerca: il Direttore di Federalimentare, il Direttore del Consiglio della Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, che raccoglie gli Istituti di ricerca vigilati dal Ministero per le Politiche Agricole, il Direttore dell'Istituto di Scienze delle Produzioni alimentari di Bari per il Cnr, il Direttore della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma per il Ministero dell'Industria e Commercio e lo scrivente in veste di Direttore del citato Consorzio interuniversitario.

Oggi, in un ambiente più sensibile e maturo, abbiamo ripreso la proposta in termini nuovi, suggerendo di portare in città il “Festival mondiale della ricerca agroalimentare e alimentare” con lo scopo di chiamare una volta ogni due anni i ricercatori dei principali centri del mondo ad illustrare la loro attività presso uno dei due poli nazionali dell’alimentazione italiana, per fare il punto sui risultati ottenuti, sui programmi in corso e sui progetti futuri e portando il tutto a conoscenza dell’European Food Safety Agency (Efsa) che li utilizzerà, come è suo compito, a supporto delle proprie attività istituzionali.

Dopo tanto tempo perso e occasioni sprecate, è arrivato il momento di essere pragmatici e di rilanciare, in Sicilia e a Parma, la duplice immagine dell’alimentazione italiana e di valorizzare materie prime e alimenti nel mondo, approfittando del momento favorevole; c’è bisogno che i due poli citati assumano un nuovo ruolo per fare leva sui molti riferimenti culturali, come hanno fatto i Francesi a suo tempo, quando hanno collegato la produzione alla storia e al territorio, e i vini ai cibi.

Per iniziare, dovremmo fare conoscere innanzitutto le origini storiche e attuare il richiamato “Festival mondiale della ricerca agroalimentare e alimentare,” per poi avviare iniziative di marketing territoriale, nelle due aree di competenza, facendo leva sul turismo internazionale, e sull’exportazione; solo così si può recuperare il tempo perduto con programmi ad hoc che facciano dimenticare gli errori del passato e superare i ritardi del presente, valorizzando il ruolo culturale e la migliore qualità del Belpaese, convivialità compresa, che fino adesso non si era preoccupato d’altro che di interventi sporadici di tipo logistico, dimenticando il rilancio della domanda e dell’offerta e le prospettive di sempre (coordinamento della ricerca nazionale e miglioramento dei livelli organizzativi), che costituiscono gli obiettivi da cui dipende il mantenimento della leadership italiana.

Per il resto, dobbiamo lamentare l’eccessiva lentezza con cui solo oggi gli uomini stanno riscoprendo la qualità alimentare del Belpaese, nonostante che un ricercatore degli Usa mezzo secolo fa avesse fornito la chiave di lettura, scientificamente corretta e di grande efficacia potenziale per l’economia del Mezzogiorno d’Italia. Si tratta di Ancel Keys, docente di biologia nell’Università del Minnesota, e della sua équipe, che hanno svolto ricerche comparate trentennali nel Mezzogiorno d’Italia per comprendere e fare comprendere i vantaggi alimentari presenti in Sicilia, in Sardegna e nel sud della Penisola in termini di benessere, di salute e di longevità, cioè

una sorta di rendita di posizione che avvantaggia gli individui delle terre mediterranee, quelle che hanno dato origine al costume alimentare dell'Occidente. Così è nata la "Dieta mediterranea" con la quale l'Autore citato ha riassunto le modalità nutrizionali ed esistenziali che l'istinto dell'uomo aveva scelto fin dalle origini, prima di coltivarle e allevarle nella "Mezzaluna fertile" e, più tardi anche in Sicilia, dove, nel tempo, è nata e si è consolidata la cultura locale, che, più tardi, ha ricevuto l'imprimatur dalle verifiche scientifiche. Risultati analoghi sono stati confermati da altre ricerche internazionali comparate, condotte nel 2005 da un'équipe diretta dalla prof.ssa greca Antonia Trichopoulou in più paesi a diversa latitudine.

È passato mezzo secolo da allora senza che nessuno si sia accorto della straordinaria utilità potenziale di questi contributi; solo di recente un gruppo di persone, tra cui il prof. Flaminio Fidanza, che è stato collaboratore del Keys, e chi scrive, hanno deciso di mettere a frutto questa antica scoperta, facendola oggetto di marketing territoriale a favore dei territori sottesi, cioè della Sicilia, della Sardegna, della Campania, della Basilicata, della Puglia e delle isole minori. Di recente si è fatto avanti anche la Spagna a chiedere all'Unesco, attraverso la Ue, l'innserimento della "Dieta mediterranea" nel patrimonio dell'umanità da salvare.

Le ricerche di Ancel Keys non hanno fatto altro che evidenziare gli effetti della sana primogenitura e della correttezza storica dell'area mediterranea e insulare dell'Italia, maturata quando ha provocato, ottomila anni fa, alla base dell'Europa, una vera e propria rivoluzione alimentare che, trasformato l'uomo da predatore in produttore, gli ha garantito, senza mai abbandonare le prime scelte dell'istinto e senza cambiare le specie coltivate e allevate, salute e longevità; le stesse specie vegetali e animali, sconosciute in Occidente (escluso il solo suino) e messe in produzione allora per la prima volta, sono le stesse tutt'ora presenti e attive.

La stranezza che colpisce di più è la ritardata conoscenza di quanto è avvenuto nella preistoria e nella protostoria che è stato ommesso, nonostante le implicazioni positive che avrebbe potuto portarsi dietro. L'unica spiegazione plausibile sta nella volontà di attribuire, alterando ciò che è e effettivamente avvenuto, il merito della civiltà occidentale alla Grecia e a Roma.

La seconda versione alimentare del Paese, quella che riguarda l'Italia centrosettentrionale, è stata diversa fin dalle origini a causa del nomadismo esercitato a lungo dalle tribù celtiche. Infatti, contemporaneamente all'em-

grazione per mare verso la Sicilia, altre popolazioni, in piccoli gruppi, hanno scelto la via di terra e, alla ricerca di nuovi territori da colonizzare, hanno attraversato la Grecia e i Balcani e percorso il corridoio danubiano, salendo fino al mare del nord, da dove sono ridiscese per irradiarsi nelle aree non mediterranee del Vecchio Continente. Queste erano le tribù celtiche che sono sempre rimaste indipendenti e autonome salvo il breve periodo della guerra con Roma, quando Vercingetorice è stato sconfitto da Giulio Cesare ad Alesia nel 52 a.C.

La nuova Rivista, volendo occuparsi delle prospettive delle produzioni e dei consumi alimentari, intende mettere le cose a posto e chiarire ogni incertezza, senza per questo rinunciare al rilancio del comparto e alla ricerca scientifica nelle varie discipline che si occupano di alimentazione e nutrizione. Per cominciare, è utile partire dalle intuizioni e dagli studi di Ancel Keys, facendone l'occasione di una nuova riflessione che, attraverso la storia e la cultura, definisca le strategie più idonee a valorizzare il doppio versante del patrimonio italiano, quello mediterraneo e quello continentale, che, a nostro avviso, sono i più prestigiosi al mondo per la biodiversità e la qualità, aiutando in questo modo l'economia delle due grandi circoscrizioni territoriali del Paese a crescere attraverso la cultura alimentare e gli alimenti.

Senza addentrarci ulteriormente nei risultati scientifici di queste ricerche, che sono assai complessi e sfuggono alla nostra preparazione, ma avvalendoci di quanto ha scritto e ci ha personalmente illustrato Flaminio Fidanza, già collaboratore di Ancel Keys e del parere di altri uomini della scienza medica, registriamo le principali conclusioni, secondo le quali l'alimentazione più salubre, sotto diversi punti di vista, oggi ancora più di ieri, la si troverebbe nelle aree mediterranee, dove gli alimenti coincidono molto spesso con quelli scelti nella preistoria dagli ominidi per istinto: olio d'oliva, ortofrutta, cereali, legumi con pochi prodotti di origine animale e pesce. I motivi della validità possono essere così sintetizzati:

- olio vergine d'oliva perché contiene diverse sostanze antiossidanti (tirosole e idrossitirosole) e loro derivati idrolizzabili (tocoferoli, b-carotene, lignani);
- frutta, verdure, pane scuro, pasta, cereali integrali, legumi secchi perché provocano diversi effetti fisiologici (in particolare mettono a disposizione composti fenolici con spiccata azione antiossidante);
- pesce, perché apporta acidi grassi Omega3.

La presenza prevalente di questi prodotti nel costume alimentare siciliano e del sud della Penisola ha fatto sì che la loro associazione e l'integrazione con altri vegetali riducessero il rischio delle malattie da benessere e prolungassero la longevità dell'uomo. Così il costume alimentare mediterraneo, dopo mezzo secolo dalla sua identificazione, recentemente sta sollevando nuovo interesse in alcuni nutrizionisti e nello scrivente e lo fa in modo autonomo senza sollecitazioni particolari, tant'è che ha dato origine, nell'aprile dello scorso anno, all'"Istituto Nazionale per la Dieta mediterranea e la Nutrigenomica", prospettando condizioni favorevoli a ricavarne utilità anche in conseguenza dei nuovi orientamenti della domanda. [2] <#_ftn2> .

Mentre le terre mediterranee si riferiscono a una piccola parte del territorio nazionale, la superficie maggioritaria è rimasta legata alla "Dieta continentale" a seguito del dominio della cultura celtica, che si è sovrapposto, nell'Italia centrosettentrionale e nel resto dell'Europa, a quello degli autoctoni. Ebbene, queste popolazioni hanno impiegato alcune migliaia di anni per compiere l'intero percorso, durante il quale hanno assunto le abitudini dei nomadi, adattandosi a consumare prodotti di origine animale, ricavati dalle mandrie al seguito, tanto che l'archeologo francese Marcell Mauss li ha definiti la "civiltà dei formaggi e dei salumi". Questa diversa esperienza preistorica e protostorica ha richiesto la definizione di una nuova dieta, da noi identificata nella "Dieta continentale" che, sinteticamente, possiamo indicare nel consumo prevalente di prodotti di origine animale, nello strutto e nel burro come condimenti e nella birra come bevanda.

[2] Keys era arrivato ad occuparsi dell'argomento a seguito dei suoi studi sulle condizioni minime di sopravvivenza dell'uomo, sui biochimismi cellulari del corpo umano in stato di digiuno prolungato e sul rapporto tra la composizione grassa della dieta e il livello di colesterolo nel sangue; le ricerche precedenti gli avevano consentito di scoprire la "razione K" di sopravvivenza dei soldati americani nell'ultimo conflitto mondiale; venuto a conoscere che, in alcuni territori dell'Italia meridionale, esistevano popolazioni che si alimentavano esclusivamente di cibi locali (verdure, olio d'oliva, pasta, pesce) e che non conoscevano l'infarto e l'ictus, ha voluto conoscere le cause di questa supposta immunità, che l'hanno condotto al concetto di "dieta mediterranea", termine ambiguo perché esprime un regime alimentare derivante dall'assunzione razionale di alimenti a scopo igienico e terapeutico; nel nostro caso, invece, lo studio riguarda il cibo consumato nel suo complesso e le conseguenze di tipo igienico-sanitario che ne derivano. A parte il diverso significato della parola nella lingua italiana, il Keys si è riferito alla "dieta" come all'insieme dei consumi di una popolazione in un dato periodo.

La prima osservazione che si può avanzare sull'argomento riguarda proprio questi consumi che, provenendo da diverse esigenze di vita, hanno indotto l'uomo ad abbandonare, durante la preistoria, le scelte istintive a favore dei prodotti di origine animale, che si prestano al nomadismo, attingendo, per i vegetali, alle aziende agricole incontrate per strada. Questo comportamento, che è stato forzato, ha finito con l'agevolare gli aggiustamenti successivi, a cominciare dalla sostituzione della birra con il vino in gran parte del territorio, avvenuta ai tempi della guerra contro Roma, cioè ai tempi del De Bello Gallico. Altra sostituzione è avvenuta, più tardi, con l'olio vergine d'oliva al posto dello strutto, che non è più in uso come condimento, mentre ha resistito in parte il burro, che mantiene modeste quantità impiegate. Più recentemente è stata introdotta anche l'ortofrutta che ha sostituito in parte carni e formaggi; tutte queste variazioni hanno avvicinato questa dieta al costume più tipicamente mediterraneo e ne hanno aumentato il grado di salubrit .

Il costume alimentare che portiamo all'attenzione degli studiosi, riguarda, per motivi storico-culturali l'Italia non mediterranea, cio  il centro-nord dell'Italia e quasi tutta l'Europa, che hanno mantenuto nel tempo i consumi, che sono propri dei nomadi, nonostante che le popolazioni siano da tempo stanziali e nonostante l'evoluzione dei mercati e l'aumento dei flussi commerciali abbiano coinvolto anche paesi lontani. Comunque le variazioni citate vanno interpretate come una risposta all'esigenza di aumentare il grado di salubrit  dei consumi. Analogo risultato hanno perseguito anche le terre mediterranee, senza modificare nulla della dieta originaria.

La lunga permanenza delle abitudini alimentari continentali ha avuto buon gioco anche per la maggiore capacit  di creare nuove gastronomie, essendo numerosi i prodotti impiegati (i formaggi e le carni provenienti da diversi animali da macello e da diversi tagli), con possibilit  di impiegare diverse cotture e numerose spezie e aromi, caratteristica che   stata esaltata nel Rinascimento, epoca in cui la "dieta continentale" italiana era al vertice nel mondo per la qualit  dei cibi.

Nei rapporti tra uomini e cibo, si celano di fatto le origini e l'evoluzione della cultura alimentare italiana nei due versanti, tutt'ora presenti nelle due grandi circoscrizioni territoriali di competenza.

Questa sintesi storico culturale, che si completa con la biodiversit , diffusa nei microambienti, porta altra acqua al mulino delle ulteriori diversificazioni locali, sotto l'ombrello delle "diete" citate e apre la strada alle bioregioni e ai distretti, attraverso i quali il marketing si avvale di tutte le

risorse del territorio e non solo di quelle alimentari.

Abbiamo affrontato questa doppia tematica per proporre soluzioni nazionali, evitando il rischio che i successi della “Dieta mediterranea” penalizzino eccessivamente gli alimenti di origine animale della “Dieta continentale”, rendendo le prospettive vantaggiose per la prima e nocive per la seconda, che è più importante per l’entità dei consumi. Per evitare l’inconveniente le azioni a favore dei due territori non dovranno mai proporsi in antagonismo, ma dovranno presentarsi all’interno delle diverse realtà storico-territoriali; non contrapposizione, quindi, ma alleanza finalizzata al benessere del Paese.

L’Europa del terzo millennio sta facendo delle scelte molto precise e del tutto nuove rispetto a quelle degli ultimi due secoli, che avevano premiato le terre più produttive, cioè la Pianura Padana; l’Europa di oggi valorizza la qualità e la salubrità degli alimenti e delle gastronomie e, scegliendo la città di Parma come punto di riferimento, intende garantire qualità e sicurezza alimentari; contemporaneamente prendiamo atto che la nuova propensione dei consumatori europei e mondiali ha rilanciato la cultura, la qualità e la salubrità alimentari, ritenute irrinunciabili, insieme al piacere della tavola.

Le nuove prospettive, che sono favorevoli al Belpaese, richiedono però di mettere a punto i supporti culturali con interventi mirati che valorizzino lo stile italiano a tavola e il nostro ricco, vario e prestigioso patrimonio di eccellenze alimentari e gastronomiche. L’operazione, che è culturale, deve essere condotta, tenendo conto separatamente della duplice realtà alimentare del Belpaese, ognuna delle quali caratterizza i consumi della propria grande circoscrizione; è una distinzione storico-culturale, che sta alla base della costruzione di ognuna delle due opzioni che tengono divise le abitudini alimentari in Italia e in Europa.

Poi vi sono i numerosi alimenti storici e le diverse varianti locali, che possono essere utili al turismo internazionale che oggi prospetta nuovi sbocchi commerciali a causa dei forti ritmi di espansione che stanno offrendo la prima, vera occasione per rivalutare la qualità degli alimenti del Belpaese .

Prof. FAUSTO CANTARELLI

Il cioccolato e la sua storia **di Giorgio Calabrese**

*Membro del Consiglio di amministrazione dell'European Food
Safety Agency dell'Ue (Efsa) per l'Italia
Vicepresidente del Comitato scientifico dell'Istituto nazionale di
ricerca per gli alimenti e la nutrizione*

*“Ho imparato a conoscere
i due unici rimedi contro il dolore la tristezza
le paturnie e piaghe simili del cuore umano:
essi sono la cioccolata e il tempo”
(Tommaso Landolfi)*

- 600 d.C.:
I Maya creano la più antica piantagione di cacao: un bene prezioso che è usato sia come forma di pagamento che come unità di calcolo e che viene anche usato per fare una bevanda, XOCOATL.
- 1200:
Gli Aztechi conquistano i Maya e impongono tributi che devono essere pagati con semi di cacao. La bevanda di cacao diventa la preferita alla corte dell'imperatore Montezuma e viene profumata con la vaniglia.
- 1492:
Cristoforo Colombo scopre l'America ed anche i semi di cacao! Li porta alla corte del re Ferdinando di Spagna ma non sono apprezzati.
- 1519:
L'esploratore spagnolo Cortes, durante la conquista del Messico, è il primo europeo ad avere assaggiato il cioccolato. Ne intuisce la preziosità e crea una sua piantagione di cacao; è il primo esempio di coltura da esportazione.

- 1528:
Cortes porta in Spagna gli utensili per la preparazione della bevanda al cacao. Gli spagnoli seguono la ricetta degli Aztechi, ma aggiungono peperoncino e spezie piccanti perché la bevanda è ancora molto amara. Imprecisata la data in cui viene aggiunto lo zucchero.
L'aristocrazia spagnola apprezza molto di più la bevanda che, col passare del tempo, viene servita calda e viene bevuta con l'aggiunta di cannella o vaniglia.
- 1606:
Francesco Carletti la porta in Toscana
- 1615:
Il cacao arriva in Francia ed il cioccolato diventa una bevanda molto alla moda.
- fine 1600:
Il cacao si diffonde in Belgio, Germania e Svizzera; poco dopo in Austria e Italia.
- 1678:
Il torinese Antonio Ari apre la prima bottega specializzata in Italia.
- 1735:
Linneo classifica la pianta del cacao
- 1765:
John Hannon apre la prima cioccolateria in America.
- 1795:
Il Dr. Joseph Fry di Bristol è il primo inglese a produrre il cioccolato in grandi quantità utilizzando un motore a vapore per macinare i semi.
- 1828:
Un fabbricante di cioccolato olandese, C.J. Van Houten inventa una macchina che sprema i semi di cacao per estrarne il burro di cacao; il risultato è una bevanda più fluida e gradevole.
- 1832:
L'austriaco Sacher inventa l'omonima torta.
- 1846:
Nasce la tavoletta di cioccolato, creata dall'inglese Fry.

- 1875:
Lo svizzero Daniel Peter riesce ad aggiungere al cioccolato latte condensato ottenendo così un cioccolato al latte in forma solida che si può mangiare.
- 1879:
Lo svizzero Rudolph Lindt inventa un metodo originale per raffinare il cioccolato. Il procedimento di Lindt è conosciuto come “concaggio” o “raffinazione nelle conche”. Nasce il cioccolato “fondente” talmente fine da non avere più nulla a che vedere con XOCOATL.
- 1964:
Nasce la Nutella.

1. Come si prepara e come classifica il cioccolato

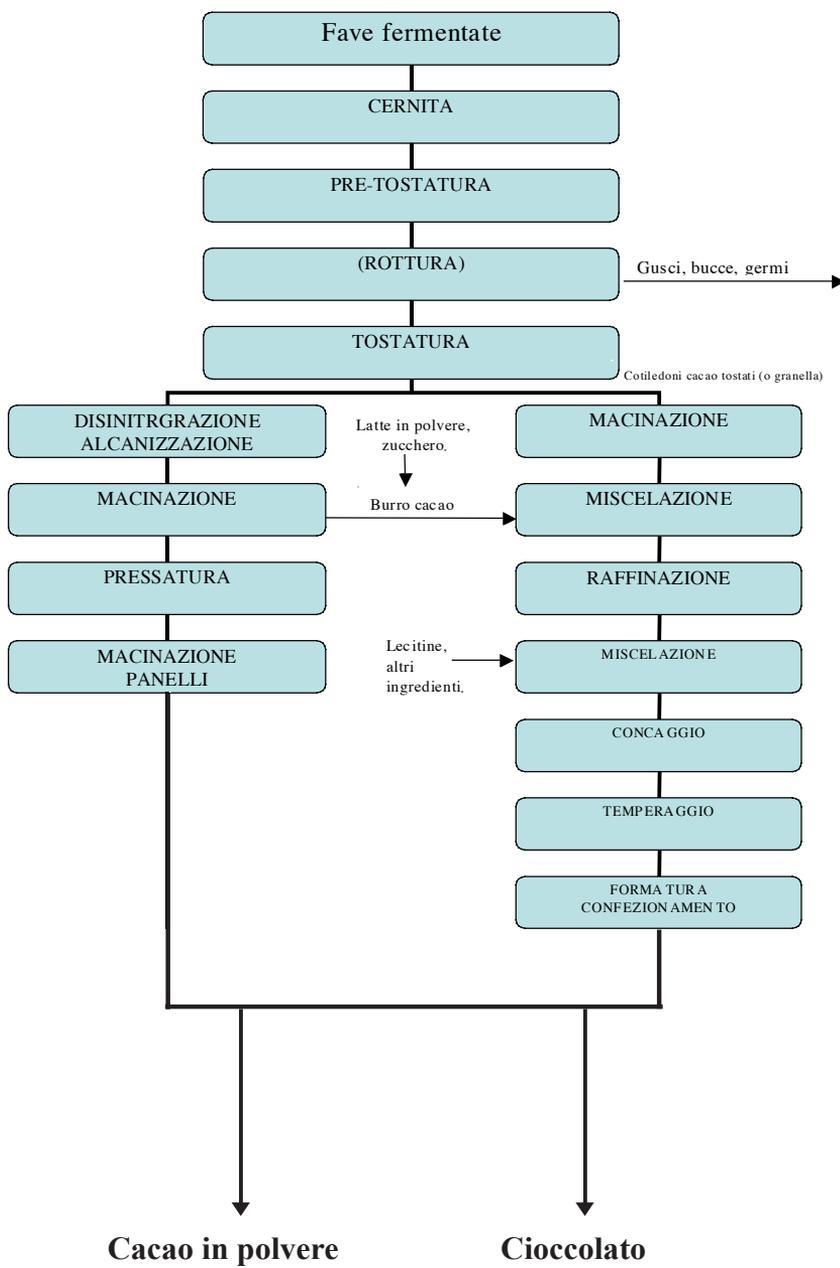
La cioccolata, così come oggi è conosciuta e consumata, è uno degli alimenti più complessi e lunghi da preparare.

Si parte dai semi di cacao (ricavati dal frutto dell’albero del cacao, *Theobroma cacao*) che vengono separati, lasciati fermentare e quindi essiccati prima di essere inviati, dai luoghi tropicali di provenienza, agli stabilimenti di produzione della cioccolata. Qui vengono stoccati, puliti, torrefatti, spezzati, miscelati e finemente macinati per ottenere la pasta di cacao.

Di qui la pasta viene pressata per ottenere il burro di cacao e la polvere di cacao che vengono poi mescolati con zucchero e latte per ottenere i tre tipi fondamentali di cioccolata: Cioccolata fondente: preparata con i tre elementi fondamentali (pasta di cacao, burro di cacao e zucchero);

- Cioccolata al latte: dove chiaramente oltre alle materie sopraccitate, vi è l’aggiunta del latte, che arricchisce il prodotto finale di proteine e vitamine A e B2, ma ne diminuisce il valore percentuale di ferro esistente nella pasta di cacao;
- Cioccolata bianca: composto da burro di cacao, zucchero e latte. A questi componenti vengono aggiunti, a volte, altri ingredienti, quali la lecitina (emulsionante) e la vanillina (aromatizzante), per migliorare la qualità del prodotto finale, in particolare il gusto e la cremosità.

Segue poi l’impastamento, la laminazione e la raffinazione (concaggio) che avviene in appositi recipienti cilindrici dove gli ingredienti vengono



riscaldati sotto agitazione per ottenere quella pasta gustosa che è appunto la cioccolata. Da questa, per raffreddamento ed altre eventuali operazioni, si ottengono le diverse forme e varietà di cioccolata esistenti in commercio.

A volte vengono aggiunti altri ingredienti, quali lecitina e vaniglina, per migliorare la qualità finale del prodotto, per quanto riguarda cremosità e gusto.

La composizione della cioccolata dipende dal tipo di ingrediente utilizzato e dalla loro proporzione (il cioccolato fondente dovrebbe contenere il 35% di cacao e non più del 65% di zucchero; quello al latte almeno il 14% di latte e 25% di cacao, ma non più del 55% di zucchero) e può quindi variare da un tipo all'altro di prodotto.

Tab.1. Tabella nutrizionale del cioccolato (per 100 g)

	<i>PURO</i>	<i>AL LATTE</i>	<i>BIANCO</i>
Proteine	3.2 g	7.6 g	7.5 g
Grassi	33.5 g	32.3 g	37 g
Zuccheri	60.3 g	57 g	52 g
Lecitina	0.3 g	0.3 g	0.3 g
Teobromina	0.6 g	0.2 g	
Calcio	20 mg	220 mg	250 mg
Magnesio	80 mg	50 mg	30 mg
Fosforo	130 mg	210 mg	200 mg
Ferro	2 mg	0.8 mg	
Rame	0.7 mg	0.4 mg	
Vitamina A	40 UI	300 UI	220 UI
Vitamina B1	0.06 mg	0.1 mg	0.1 mg
Vitamina B2	0.02 mg	0.3 mg	0.3
Vitamina C	1.14 mg	0.3 mg	3 mg
Vitamina D	50 UI	70 UI	15 UI
Vitamina E	2.4 mg	1.2 mg	
Calorie	555.5 Kcal	549.1 Kcal	571 Kcal

Evidentemente la presenza del latte arricchisce la cioccolata di proteine e calcio, oltre che di vitamine B2 ed A, mentre diminuisce la quantità di ferro, maggiormente presente nella pasta di cacao.

2. Apporto calorico

Sul piano dell'apporto calorico, la cioccolata, in relazione al volume occupato, rappresenta un vero concentrato d'energia tanto da venire molto spesso inclusa nelle razioni d'emergenza e di sostegno per lunghe e dispendiose prestazioni fisiche, anche per il suo bassissimo tenore in acqua (1-2%) che ne consente una lunga e facile conservabilità

E' ovvio che se da un lato queste caratteristiche rappresentano un pregio e un vantaggio nelle condizioni prima citate, in altri casi, quali ad esempio quelli dei regimi dietetici ipocalorici per il controllo del peso corporeo, possono rappresentare un serio problema.

Ciò non vuol dire che la cioccolata deve essere bandita o esclusa da tali regimi, ma che può essere consumata purché inserita in uno schema nutrizionalmente ed energeticamente calcolato ed equilibrato. Così ad esempio, se è vero che la distribuzione dell'energia tra proteine, grassi e carboidrati della cioccolata non corrisponde alle raccomandazioni nutrizionali, essendo troppo alte le quote derivanti dai grassi e troppo basse quelle derivanti dai carboidrati e dalle proteine, è altrettanto vero che aggiungendo una quantità equivalente di pane (ad esempio in una merenda con 50 grammi di cioccolata e 50 grammi di pane) si può avere una distribuzione energetica molto più equilibrata

Tab. 2 Percentuali di energia da proteine, grassi e carboidrati in diversi tipi di cioccolata ed in cioccolata più pane (1 a 1)

	Proteine	Grassi	Carboidrati
Fondente	3.5	48.6	47.9
Al latte	6.2	50.2	43.7
Bianca	5.9	51.2	42.9
Fondente + pane	5.8	37.2	58.0
Al latte + pane	8.0	34.2	55.8

3. Grassi

Un aspetto nutrizionalmente importante del consumo di cioccolata è quello riguardante la qualità di grassi presenti. A prima vista infatti il tipo di acidi grassi che compongono i lipidi dei vari tipi di cioccolata è di tipo saturo, con una bassa percentuale di poliinsaturi ed una buona percentuale di monoinsaturi.

Tab.3 Percentuali dei principali acidi grassi nei lipidi della cioccolata fondera ed al latte

ACIDI GRASSI	FONDATE	AL LATTE
<i>Saturi</i>		
Palmitico (16:0)	29	27
Stearico (18:0)	27	33
Altri	6	3
<i>Monoinsaturi</i>		
Oleico (18:1)	34	34
<i>Poliinsaturi</i>		
Linoleico (18:2)	3	3
Linolenico (18:3)	1	0

Oggi però si riconosce soprattutto nei riguardi del rischio di insorgenza della malattia aterosclerotica, un ruolo ed un comportamento differente per i diversi acidi grassi saturi, essendo molto più pericolosi l'acido laurico e miristico e non lo stearico, in quanto quest'ultimo può essere facilmente convertito nell'organismo in acido oleico, monoinsaturo.

Pertanto, sulla base di queste nuove conoscenze, è stato elaborato da Ulbright & Southgate un indice di aterogenicità che tiene conto della diversa importanza dei vari tipi di acidi grassi che compongono un grasso alimentare:

$$IA = \frac{L + 4M + P}{(n-6 + n-3) + O + M'}$$

dove

- L = acido laurico (12:0)
- M = acido miristica (14:0)
- P = acido palmitico
- n-6 = acidi grassi poliinsaturi della serie n-6
- n-3 = acidi grassi poliinsaturi della serie n-3
- O = acido oleico
- M' = altri acidi grassi monoinsaturi

Applicando questa formula ai grassi del cioccolato, si trova un valore di IA compreso tra 0.8 e 1, vale a dire piuttosto basso proprio per la mancanza di acido laurico e miristico nella composizione in acidi grassi.

D'altro canto, è da considerare che nella eziologia della malattia aterosclerotica gioca un ruolo importante non solo la composizione in acidi

grassi del grasso alimentare consumato, ma anche la presenza di fattori in grado di regolare il livello di colesterolo ematico. Tra questi il tenore del colesterolo. Nel burro di cacao sono presenti accanto a piccole quantità di colesterolo, quantità molto più elevate di steroli vegetali, in grado di contrastare l'effetto ipercolesterolemizzante del colesterolo.

Tab.4 Contenuto in steroli del burro di cacao (mg / 100 g)

Colesterolo	2.7
Camposterolo	22.0
– Sitosterolo	138.0
Stigmasterolo	61.0
Brassicasterolo	Tracce
<i>Stereoli totali</i>	<i>226.0</i>

Secondo dei recenti studi eseguiti dalla Pennsylvania State University, l'acido stearico, l'acido grasso prevalente nella cioccolata, non innalza i livelli di colesterolo nel sangue. In particolare, i ricercatori hanno trovato che mangiarne 40 grammi non solo non aumenta il colesterolo LDL ma rafforza addirittura i livelli di HDL.

4. Polifenoli e Flavonoidi

I polifenoli, presenti nel cacao fino a 15,6 punti Orac (Oxygen Radical Absorbance Capacity), sono sostanze naturali che includono tannini e flavonoidi (più comunemente noti come antiossidanti). Il loro significato biologico ha assunto grande importanza perché dotati di proprietà intermedie tra quelle nutrizionali e quelle preventive e/o curative, così da essere definite nutraceutiche. Tali composti si sono rivelati degli efficaci antiossidanti, ovvero composti in grado di limitare il rischio di stress ossidativo, in altre parole quella condizione di squilibrio che si crea quando la produzione di radicali liberi è superiore alla loro eliminazione.

È sempre di grande interesse contribuire con un apporto dietetico a ridurre la quota di radicali liberi dell'ossigeno, in quanto un loro elevato livello si associa all'insorgere di condizioni patologiche e degenerative sia a livello cardiovascolare che in altri distretti dell'organismo.

La rivista "The Lancet" ha pubblicato una ricerca in cui si dimostrano le proprietà antiossidanti del cioccolato, simili a quelle del vino rosso. In particolare, sarebbero i composti fenolici presenti nella polvere di cacao a ridurre il rischio di malattie coronariche.

I ricercatori dell'University of California, Facoltà di Nutrizione, e dell'Università di Buenos Aires hanno puntato la loro attenzione sui flavonoidi, composti fenolici vegetali contenuti nel cacao, capaci di diminuire l'aggregazione delle piastrine, uno dei fattori principali per l'acutizzarsi di malattie cardiovascolari. Queste stesse sostanze, che difendono l'organismo dall'attacco dei radicali liberi, responsabili di molte malattie, sono presenti anche nel tè, nell'uva, nelle mandorle, nelle mele e nelle fragole.

5 Anandamide

L'anandamide è una sostanza endogena, scoperta nell'ultimo decennio da un italiano Daniele Piomelli, ed è stata validata clinicamente da chi scrive; è in grado di legarsi a recettori per i cannabinoidi e quindi di generare degli effetti comportamentali e di produrre anche effetti sul tono dell'umore e sulle funzioni cognitive quali l'apprendimento e la memoria.

Aspetti interessanti riguardano la neurobiologia del cacao e sono legati alla presenza di molecole come le N aciletanolammine in grado di innalzare le concentrazioni del composto endogeno anandamide.

Ananda deriva dal sanscrito che significa felicità: infatti, l'anandamide è in grado di stimolare le percezioni sensoriali ed a indurre euforia. Ha sulle cellule cerebrali effetti simili a quelli della marijuana, grazie al fatto che essa assomiglia al Tetraidrocannabinolo (Thc). Questa sostanza, senza provocare i sicuri danni della canapa indiana, favorisce una sensazione di benessere, di appagamento, di serenità. Oggi, ricercatori dell'Università Cattolica stanno approfondendo altre due sostanze, simili all'anandamide, che sono due derivati delle etanolamine (N-Oleo-etanol-amine e N-Lino-etanolamine) che proteggono questa sostanza dalla distruzione favorendo il prolungamento e quindi allungano il piacere e il benessere.

6. Feniletilamina

La feniletilamina è una molecola presente nel cacao in elevata quantità con struttura analoga alle anfetamine di cui condivide gli effetti neurofarmacologici legandosi agli stessi recettori cerebrali. Può facilitare gli effetti della dopamina e della noradrenalina, favorendo la veglia, ritardando anche la comparsa della fatica, producendo quindi gli effetti psicoattivi delle catecolamine.

7. Vitamine

Tra le vitamine idrosolubili presenti nel cacao, ricordiamo la tiamina, la niacina, la riboflavina, il piridossalfosfato, l'acido ascorbico e l'acido pantotenico; fra le liposolubili la vitamina E, che possiede interessanti capacità antiossidanti e la vitamina A.

8. Minerali

L'apporto di oligoelementi del cacao è in generale significativo: in particolare, la presenza di magnesio (circa 400 mg su 100 g di cacao in polvere) riveste un particolare significato, specie in associazione con la 2-feniletilamina, nel determinare i presunti effetti "antidepressivi" del cioccolato. Anche il ferro è presente in discreta quantità, soprattutto nel cacao in polvere. Il valore medio delle ceneri varia dal 2 al 5% nella fava intera.

Fra i metalli, rame e manganese sono ben rappresentati ma possono anche derivare da contaminazione da processo.

9. Alcaloidi

Altri componenti importanti, anche se non dotati di valore nutritivo, della cioccolata sono gli alcaloidi teobromina, caffeina e teofillina (contenuti nei semi di cacao) e le sostanze, non ben identificate, componenti dell'aroma.

Gli alcaloidi derivano la loro importanza dal fatto che sono dotati di una certa attività farmacologica soprattutto a livello del sistema nervoso centrale, ma anche a livello dei sistemi cardiovascolare, renale e respiratorio, con stimolazione del muscolo cardiaco, aumento della produzione di urina e broncodilatazione.

Bassi dosaggi possono produrre effetti benefici e favorevoli all'organismo, dosaggi elevati possono causare effetti negativi o tossici, con un margine di tolleranza abbastanza preciso e ben delineato.

Nella cioccolata prevale nettamente la teobromina sulla caffeina, che fra gli alcaloidi è quella dotata di maggiore attività farmacologica. La teobromina è dotata di scarsissima attività, mentre la teofillina ha attività diuretica.

Pertanto i rischi di effetti sfavorevoli derivanti dal consumo di cioccolata sono praticamente nulli, specie se si considera il livello medio di consumi di cioccolata (in Italia 7-8 grammi al giorno), decisamente poco significativo nella dieta globalmente consumata.

Tab. 5 Contenuto in caffeina e teobromina dei vari tipi di cioccolata (mg / 100 g)

	CAFFEINA	TEOBROMINA
Al latte	20	140
Fondente	44	418
Bianca	Tracce	2

Anche nel caso di forti consumatori di cioccolata, questi alcaloidi non sono risultati responsabili del forte desiderio di consumo, come hanno mostrato i risultati di uno studio condotto negli USA fra i cosiddetti “chocolate cravers”.

Secondo gli autori l’effetto di riduzione del forte desiderio di cioccolata è da attribuire ai componenti dell’aroma.

10. Per il corpo e la mente

Benché oggi sia di moda descriverlo come una sorta di panacea, nel mondo scientifico il cioccolato annovera sia estimatori che detrattori.

Si tratta infatti di un alimento dall’alto valore energetico e ricco in grassi, sconsigliato a chi ha problemi gastrointestinali.

Può provocare dipendenza?

Uno studio di qualche anno fa dimostra che forti mangiatori, se invitati a consumare, in alternativa al fondente, il cioccolato bianco, si deprimono. Ciò si spiegherebbe con la presenza di un antidepressivo naturale e di composti come la teobromina e la teofillina (metilistidine) che possono avere una azione stimolante.

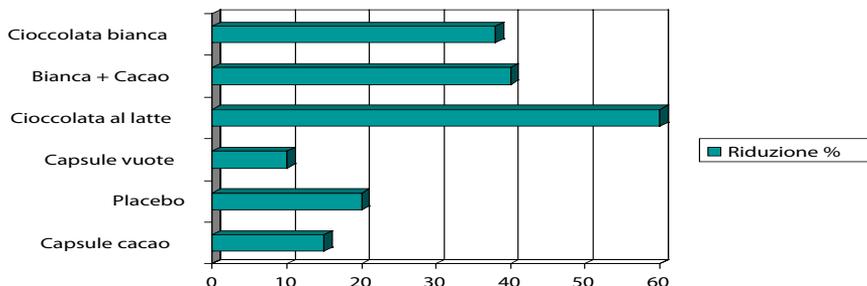
Il consumo di cioccolato liquido arricchito in ferro si è dimostrato più efficace dell’assunzione del solo ferro nel prevenire le malattie da carenza nei bambini giamaicani; e la presenza nel cacao di antiossidanti come i polifenoli ha fatto ipotizzare effetti benefici sul cuore.

Gli indiani Kuna che vivono in un gruppo di isole vicino a Panama bevono varie tazze al giorno di un cacao artigianale ricco di flavonoidi e hanno meno malattie cardiovascolari e tumori rispetto agli individui dello stesso gruppo etnico che vivono a Panama City.

Gli autori dello studio avrebbero addirittura isolato una sostanza definita epicatechina, in grado di migliorare la plasticità dei vasi sanguigni.

Il problema nutrizionale del cioccolato è l’apporto elevato di grassi e quindi di calorie che è sempre superiore alle 500 calorie per 100 grammi, il che, dal punto di vista calorico, equivale a una ricca porzione di spaghetti ben conditi. E per smaltire una tavoletta o il suo equivalente dobbiamo impegnarci in un’attività fisica di almeno due ore.

Graf. 1 Riduzione percentuale della bramosia per la cioccolata



11. Note legislative

Classificazione dei diversi tipi di cioccolato secondo la Direttiva 2000/36/CE

FONDATE	CIOCCOLATO	CIOCCOLATO SUPERIORE
Sostanza secca totale di cacao	min 35 %	min 43%
Cacao secco sgrassato	min 14 %	min 14 %
Burro di cacao	min 18 %	min 26 %

AL LATTE	CIOCCOLATO AL LATTE	CIOCCOLATO SUPERIORE AL LATTE	CIOCCOLATO COMUNE AL LATTE	CIOCCOLATO BIANCO
Sostanza secca totale di cacao	min 25 %	min 30 %	min 20 %	
Cacao secco sgrassato	min 2,5 %	min 2,5 %	min 2,5 %	
Burro di cacao				min 20 %
Sostanza Secca lattica	min 14 %	min 18 %	min 20 %	min 14 %
Grasso butirrico	min 3,5 %	min 4,5 %	min 5 %	min 3,5 %
Mat.Grasse Totali	min 25 %	min 25 %	min 25 %	

12. Bibliografia

Ariefdjohan MW, Savaiano DA Chocolate and cardiovascular health: is it too good to be true?

Nutr Rev. 2005 Dec; 63 (12 Pt 1):427-30

Cartwright F, Stritzke WG, Durkin K, Houghton S, Burke V, Beilin LJ

Chocolate craving among children: Implications for disordered eating patterns. Appetite. 2006 Oct 28:.

Dei HK, Rose SP, Mackenzie AM Apparent metabolisable energy and digestibility of shea (*Vitellaria paradoxa*) fat, cocoa (*Theobroma cacao*) fat and soybean oil in broiler chicks.

Br Poult Sci. 2006 Oct; 47 (5):607-12.

Ding EL, Hutfless SM, Ding X, Girotra S Chocolate and prevention of cardiovascular disease: a systematic review.

Nutr Metab (Lond). 2006; 3:2.

Engler MB, Engler MM The emerging role of flavonoid-rich cocoa and chocolate in cardiovascular health and disease.

Nutr Rev. 2006 Mar; 64 (3):109-18.

Fletcher BC, Pine KJ, Woodbridge Z, Nash A How visual images of chocolate affect the craving and guilt of female dieters. *Appetite*. 2006 Oct 18:.

Francis ST, Head K, Morris PG, Macdonald IA The effect of flavanol-rich cocoa on the fMRI response to a cognitive task in healthy young people.

J Cardiovasc Pharmacol. 2006; 47 Suppl 2:S215-20.

Gu L, House SE, Wu X, Ou B, Prior RL Procyanidin and catechin contents and antioxidant capacity of cocoa and chocolate products.

J Agric Food Chem. 2006 May 31; 54 (11):4057-61.

Halvorsen BL, Carlsen MH, Phillips KM, Bøhn SK, Holte K, Jacobs DR, Blomhoff R Content of redox-active compounds (ie, antioxidants) in foods consumed in the United States.

Am J Clin Nutr. 2006 Jul; 84 (1):95-135.

Lee R, Balick MRx: chocolate.

Explore (NY). 2005 Mar; 1 (2):136-9.

Lee KW, Kundu JK, Kim SO, Chun KS, Lee HJ, Surh YJ Cocoa polyphenols inhibit phorbol ester-induced superoxide anion formation in cultured HL-60 cells and expression of cyclooxygenase-2 and activation of NF-kappaB and MAPKs in mouse skin in vivo.

J Nutr. 2006 May; 136 (5):1150-5.

McCullough ML, Chevaux K, Jackson L, Preston M, Martinez G, Schmitz HH, Coletti C, Campos H, Hollenberg NK Hypertension, the Kuna, and the epidemiology of flavanols.

J Cardiovasc Pharmacol. 2006; 47 Suppl 2:S103-9; discussion 119-21.

Miller KB, Stuart DA, Smith NL, Lee CY, McHale NL, Flanagan JA, Ou B, Hurst WJ Antioxidant activity and polyphenol and procyanidin contents of selected commercially available cocoa-containing and chocolate products in the United States. *J Agric Food Chem.* 2006 May 31; 54 (11):4062-8.

Selmi C, Mao TK, Keen CL, Schmitz HH, Eric Gershwin M The anti-inflammatory properties of cocoa flavanols. *J Cardiovasc Pharmacol.* 2006; 47 Suppl 2:S163-71; discussion S172-6.

Vinson JA, Proch J, Bose P, Muchler S, Taffera P, Shuta D, Samman N, Agbor GA Chocolate is a powerful ex vivo and in vivo antioxidant, an antiatherosclerotic agent in an animal model, and a significant contributor to antioxidants in the European and American Diets. *J Agric Food Chem.* 2006 Oct 18; 54 (21):8071-6.

La condotta alimentare fra razionalità ed edonismo **di Roberto Volpi**

*Già docente di economia alla Facoltà di economia e commercio
dell'Università degli studi di Cassino*

1. Consumi alimentari

Il peso relativo della alimentazione sui consumi totali si riduce al crescere del reddito. Questo fatto, noto come legge di Engel, nasce da vincoli fisiologici. Quando il consumo pro-capite raggiunge la soglia di sazietà la dieta cambia in prevalenza in termini qualitativi.

Di conseguenza un africano, il cui reddito annuo è inferiore ai 300 \$, per alimentarsi spende oltre il 90%, un cittadino di un paese altamente industrializzato sborsa il 10 %.

In Europa, secondo gli ultimi dati di Eurostat, si destina alla alimentazione il 12,7% del reddito, dieci anni fa la percentuale era del 14,4%. L'irlandese versa il 6,4%, il lituano il 28,2%. Nell'America del nord questo indice è inferiore al 7%, come pure in Australia ed in Nuova Zelanda, in Giappone supera il 15%.

La differenza di 5 punti percentuali fra paesi che hanno livelli di reddito abbastanza simili e potere di acquisto comparabili, ha origine soprattutto dalla politica protezionistica in aiuto al settore primario, in vigore in Europa ed in Giappone da oltre 70 anni ed intensificata ed ampliata nel dopoguerra.

I prezzi dei prodotti agricoli, anziché dall'incontro fra la domanda e l'offerta, sono stabiliti e mantenuti dalle autorità pubbliche su livelli assai più alti di quelli di equilibrio, con dazi, ritiri delle eccedenze e sostegni alle esportazioni.

La seconda causa è il diverso grado di efficienza del settore primario. Nei paesi più liberali le imprese agricole hanno dimensioni rilevanti, sono meglio strutturate ed organizzate e sfruttando le economie di scala, producono a costi più bassi.

In Europa ed in Giappone, prevalgono le imprese coltivatrici di dimensioni economiche assai più modeste, il livello di efficienza e la produttività del lavoro sono naturalmente minori ed i costi di produzione più alti.

In Italia la quota delle spese alimentari su quelle totali è del 19,5% con notevoli differenze. La regione Emilia Romagna ha la percentuale più bassa, il 15,6%, la Sicilia quella più alta il 25,3%.

Nelle famiglie con reddito medio alto questa percentuale ovviamente scende al 14,3, in quelle con reddito più basso sale al 22,2%.

Dallo studio sui consumi che l'Istat ogni anno fa su un campione di circa 30.000 famiglie, risulta che la spesa alimentare, per giorno e per persona, è stata nel 2003 di 5,6 €, con una fluttuazione da poco meno di 4 € a 9,10 €, in relazione al numero dei componenti della famiglia.

Il costo per alimentarsi dipende, come è noto, da molti fattori endogeni, i principali sono:

1. reddito
2. istruzione e cultura
3. occupazione
4. carattere e personalità
5. età e stato di salute
6. famiglia
7. status
8. collocazione geografica ed il tipo di insediamento
9. stile di vita

Quelli esogeni sono :

- 1 sistema sociale
- 2 ambiente
- 3 informazione

Le esigenze nutritive, espresse in calorie ed in grammi di proteine, carboidrati e grassi sono diverse a seconda dell'età, del sesso, del peso corporeo, dello stato di salute, dell'occupazione e dello stile di vita.

Tutti i manuali sulla nutrizione riportano le calorie che un individuo consuma nel sonno, nella veglia, in un ora di esercizi, stando alla scrivania, i grammi di macro e di micro-nutrienti necessari per ricostituire ciò che è stato consumato dall'organismo.

Se i bisogni alimentari sono noti, assai più complesso è stabilire quanto gli individui, con specifiche e diverse caratteristiche, effettivamente consumano.

La scarsità di informazioni di tipo quantitativo e qualitativo nasce da oggettive difficoltà di raccolta dei dati necessari.

Le scarse e lacunose statistiche disponibili riguardano, a livello macro-economico :

- 1 – le quantità dei prodotti agricoli usati per la alimentazione, disponibili nel tempo per un territorio confrontando la produzione interna, l'importazione, l'esportazione e le giacenze nei magazzini.
- 2 – i prezzi ed i relativi valori dei singoli prodotti alimentari
- 3 – la popolazione residente
- 4 – il flusso turistico in entrata ed uscita ed i giorni di presenza

Si conosce quindi la quantità che ha a disposizione in un anno da un residente ma non quanto realmente consuma. Le perdite, gli sprechi, i regali non possono essere stimati.

A livello micro l'indagine Istat sui consumi delle famiglie stima gli acquisti settimanali di tutti i beni ed anche dei generi alimentari e per categorie. Per i pasti fuori della casa viene registrata la spesa.

Se ne deduce che se sappiamo con sufficiente esattezza quanto un giovane studente, od un pensionato in età avanzata abbisognano in termini di calorie e dei macro e micro nutrienti, non siamo in grado di dare risposta a molti quesiti.

Il più importante è di sapere se la dieta effettivamente consumata è stata giusta in relazione alle esigenze fisiologiche. L'evoluzione dei consumi alimentari appare nelle tabelle che seguono.

Tabella n. 1 – Evoluzione del consumi alimentari in Italia (valori espressi per giorno/persona)

	1951/55	1961/65	1971/75	1981/85
Calorie	2500	2700	2850	3100
Proteine (1)	69	81	96	108
Carboidrati (1)	381	415	444	435
Grassi (1)	55	82	113	126

(1) in grammi

Fonti: Istituto Nazionale della Nutrizione - Linee guida per una sana alimentazione italiana - Dossier scientifico di base - Roma 1987 - p. 14/27

Tabella numero 2 - Assunzione media giornaliera di energia e macro-nutrienti in Italia dal 1980 al 1998.

	1980/84	1985/90	1990/85	1998
Calorie die	3444	3494	3595	3610
Proteine (1)	13	13	13	13
Carboidrati (1)	54	50	50	50
Grassi (1)	34	37	37	37

(1)valori percentuali delle calorie totali.

Fonti: dati FAO nel Rapporto sullo stato dell'agroalimentare in Italia nel 2000 – Camera di Commercio di Parma- Monte Università di Parma editore , 2002 – p. 188

Tabella numero 3 – Consumi alimentari pro capite (Kcal x persona x giorno)

	1964/66	1974/76	1984/86	1997/99	2015
Mondo	2558	2435	2655	2803	2940
Paesi in sviluppo	2054	2152	2450	2681	2980
Paesi industrializzati	2947	3065	3206	3380	3440

Fonti : WHO - Technical Report Series - number 916 - Geneve 2002 - p. 25

In mezzo secolo la dieta alimentare dell'italiano appare, anche se i dati vanno presi con molta cautela, profondamente cambiata. Aumentano le calorie , le proteine, i carboidrati ed i grassi.

Gli incrementi più elevati sono stati registrati nel primo trentennio, avvicinandosi i consumi alla soglia di sazietà si sono stabilizzati sul piano quantitativo, mentre sono in forte cambiamento su quello qualitativo. Anche a livello mondiale i trend relativi alle calorie sembrano avere un analogo andamento.

Il fenomeno è strettamente correlato alla forte crescita del reddito e del potere di acquisto, dopo un drammatico periodo di guerra e di carestie.

Di conseguenza l'offerta di alimenti freschi e trasformati è rapidamente cresciuta, adeguandosi al mutare della domanda.

Lo sviluppo dei trasporti, il progresso delle tecniche di lavorazione e di conservazione hanno consentito al consumatore di disporre di una gamma sempre più vasta di generi alimentari ed a prezzi contenuti.

I modi e gli stili di vita sono cambiati . I pasti lontano dalla famiglia si sono moltiplicati sia per motivi connessi alla professione, alla istruzione, allo svago ed al turismo.

E' cresciuta la mobilità delle persone ed il pendolarismo e ciò ha

ulteriormente influito sulle abitudini alimentari.

L'aumento di questi consumi sembra avere risvolti negativi sia per l'eccesso di calorie che per l'assunzione eccessiva od al contrario per carenze di sostanze nutritive e di macro e microelementi.

Vedasi i Dietary goals ed ai LARN (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti) che trattano questo argomento e dei complessi e molteplici rapporti fra l'alimentazione, lo stato di salute e la durata media della vita (1).

La percentuale di obesi è cresciuta, le malattie derivanti da un eccessivo consumo di alimenti e da una dieta scorretta si sono estese tanto da costringere istituzioni nazionali ed internazionali ad occuparsi di questo problema per cercare di limitare i danni sia economici che sociali.

La scienza e la statistica medica hanno ampliato le conoscenze sul rapporto fra assunzione di alimenti ed alcune principali malattie, suggerendo diete per preservare più a lungo lo stato di benessere e di salute in tutte le fasi della vita, ed in particolare nella vecchiaia.

I rapporti fra l'alimentazione e le più diffuse malattie, l'ipertensione, le malattie del miocardio, quelle cerebrovascolari, il diabete, alcuni tumori, la cirrosi, la osteoporosi, le anemie sono ormai sistematicamente controllati ed analizzati.

Queste conoscenze in alcuni casi hanno permesso non solo di prevenire ma anche di dare un supporto alle cure mediche per affrontare il problema.

Il rapporto del WHO (2- p.17) riferisce che in una regione della Finlandia e nella Corea del Sud, interventi per correggere diete hanno avuto successo e consentito di ridurre, nel primo caso, -le malattie cardiovascolari, nel secondo di migliorare lo stato generale della salute ed allungare la durata della vita media.

Nella conduzione di una impresa allorquando si commettono piccoli e grandi errori il bilancio puntualmente li rileva, quando una persona eccede nel cibo, quando abusa di alcune sostanze i segnali sulla sua salute raramente sono immediati e spesso non sempre evidenti.

In assenza di avvertimenti sicuri e tempestivi non rimane che la prevenzione, attraverso la condotta razionale che minimizzi la spesa e soprattutto ottimizzi salute e benessere fisico.

Essere conseguente e coerente nel perseguire questi due obiettivi, allorquando aumenta il potere di acquisto, diminuiscono i prezzi degli alimenti a seguito della globalizzazione e della liberalizzazione del commercio dei prodotti agricoli, non è agevole e tutto altro che semplice, ma non sembra che esistano soluzioni alternative.

2. Edonismo e salute, un dilemma nel prossimo futuro.

La razionalità, secondo la definizione di Jung (3) è tutto ciò che è conforme alla ragione, ossia è un atteggiamento la cui norma è di pensare e di agire in conformità ed in accordo a valori obiettivi.

In economia questo termine significa scelte coerenti con i propri interessi; il consumatore tende alla massima utilità, il produttore al massimo profitto.

In un sistema economico liberale, l'unico fondato sulla razionalità, i mezzi di produzione sono in mano ad i privati ed il mercato, entità astratta di incontro della domanda con l'offerta, è lo strumento imparziale che indica, attraverso i prezzi degli input e degli output, le scelte di fabbricazione di beni e di servizi.

In un regime di concorrenza la condotta dell'imprenditore non può che essere razionale, altrimenti è costretto prima a rinunciare al profitto poi ad uscire dal mercato.

La condotta alimentare non ha un termine di riferimento e più facilmente può allontanarsi dalla razionalità, ossia dal salvaguardare la salute e prevenire le malattie. Il consumatore è sotto l'influenza di molti fattori esogeni ed endogeni, prima elencati.

Le tradizioni, le abitudini e l'offerta locale di prodotti agricoli freschi e di quelli trasformati in passato avevano una determinante influenza su queste scelte, oggi hanno perso importanza.

La professione, il luogo, gli orari e le ore effettive di lavoro hanno fortissima rilevanza nelle abitudini alimentari, come il pendolarismo che obbliga ad alimentarsi fuori casa.

Il minore tempo disponibile per la preparazione dei pasti ha portato all'uso di nuovi prodotti, totalmente o parzialmente trasformati, come i precotti, che hanno ulteriormente modificato le diete alimentari.

Ogni età ha una propria dieta che cambia con la stagione, ed è in relazione ai periodi di attività e di vacanza, ed ovviamente per lo stato della salute.

La cultura, ovvero le cognizioni, la sensibilità, le esperienze, l'istruzione da un lato e l'influsso del gruppo sociale di appartenenza dall'altro, hanno un peso rilevante sulla condotta di vita in generale e quindi anche sui comportamenti alimentari.

La tendenza a conformarsi agli abituali comportamenti più diffusi nel sistema sociale dipende dalle caratteristiche delle persone, dalla personalità, dall'intelligenza, dalla volontà ed dal temperamento.

Gli stili di vita come è noto, sono la somma di atteggiamenti, di

condotte in tutte le circostanze della esistenza.

Essi dipendono dalla professione, dalle opinioni, dagli interessi oltre che da variabili demografiche e tutte concorrono a determinare i contenuti delle scelte nella sfera individuale ed in quella dei rapporti sociali e sul lavoro.

Gli studiosi del marketing hanno descritto figure a cui corrispondono stili di vita in relazione alle scelte alimentari.

Le figure sono stati suddivise fra coloro che cercano esclusivamente la convenienza, quelli che sono attratti dalle innovazioni e quindi che mutano condotta di fronte alle novità, quelli abituarini ed altri, giovani, che sono sedotti dal richiamo delle mode.

La spesa giornaliera di generi alimentari per il 19% è costituita dai cereali, il 30% circa dal pesce e dalla carne, il 5% dai grassi, il 16% dalla frutta e dagli ortaggi, il rimanente 30% dagli zuccheri, dal caffè e dalle bevande.

Secondo recenti indagini della Ismea (4) il 64% della spesa è fatta nei supermercati, l'8% nei discount ed il rimanente 28% negli esercizi tradizionali e presso gli ambulanti.

L'italiano, per due terzi si alimenta in casa, per un terzo al ristorante, nelle mense di lavoro e quelle scolastiche ed in altri locali pubblici.

La tendenza a cibarsi all'esterno è in forte crescita, nel 1996 era coinvolto il 26% della popolazione, dieci anni dopo era il 31%.

Per questo motivo gli acquisti domestici di alimenti sono scesi nel periodo 2000 al 2004 del 2% l'anno, e solo i vini tipici, gli oli di oliva, la birra ed i surgelati sono ancora in controtendenza, tutti gli altri vanno diminuendo ed a tassi molto elevati gli ortaggi, il burro per citare i più importanti (5).

In termini nutrizionali la dieta media giornaliera dovrebbe superare le 3.200 calorie, il consumo dei macro-nutrienti è di 100 grammi per le proteine, 450 grammi per i carboidrati e 120 per i grassi.

Nel passato la colazione, il pranzo e la cena seguivano regole ed orari precisi così come per il numero di portate, attualmente è in atto la destrutturazione che interessa un numero sempre maggiore di persone. Si mangia meno ad ogni pasto però più spesso.

Se i bisogni e le aspirazioni umane sono quasi infinite, quella dominante sono ovviamente la salute, il benessere fisico, da conservare anche in età avanzata.

Tutto ciò dipende dal caso, dal DNA ed anche dalla corretta cura del corpo, ovvero dalla alimentazione, dall'equilibrio fra sonno e veglia, fra le ore di lavoro ed il tempo libero e fra il riposo, il movimento e l'esercizio fisico.

Mens sana in corpore sano è una delle grandi massime che la civiltà romana ci ha additato e che rimane anche oggi, con tutte le conoscenze mediche, una validissima e fondamentale norma di vita.

Come alimentarsi razionalmente? Gli ostacoli, in un mondo opulento, pieno di tentazioni e che si muove ad un ritmo sempre più accelerato, ed in certi casi frenetico, sono sempre più numerosi e sempre più difficili da superare.

Come conciliare la colazione in casa, con lo spuntino al bar, il pasto alla mensa di lavoro o della scuola, con l'aperitivo e la cena con gli amici, e le norme e le dosi dei nutrienti necessari ad una corretta alimentazione.

Le vacanze, le feste sempre più ricorrenti, le gite, gli incontri conviviali, i rinfreschi, le degustazioni, le bicchierate sono occasioni in cui è facile dimenticare i buoni propositi e la condotta razionale, sfortunatamente orientata alla sobrietà.

Gli interrogativi che oggi interessano per motivi diversi medici, politici e studiosi delle varie discipline da una parte e le imprese del sistema agro-alimentare, dall'altra, tendono ad adeguarsi, velocemente alle esigenze del consumatore, essi sono :

I) l'evoluzione dei consumi alimentari sotto il profilo qualitativo e quantitativo.

II) il cambiamento del rapporto fra prodotti freschi e quelli trasformati.

III) la crescita della alimentazione extra domestica.

IV) l'evoluzione della domanda turistica e gli effetti sulla ristorazione, sui produttori e sui distributori dei beni alimentari

Fare previsioni per il futuro è difficile. La incessante produzione delle innovazioni di prodotto e di processo e la loro rapida diffusione, il regime di concorrenza che va estendendosi a tutti i paesi ed a tutti i comparti, hanno innestato un circolo virtuoso che accelera lo sviluppo economico, il progresso tecnico e di conseguenza modifica in permanenza gli stili di vita.

Gli elementi più interessanti da considerare che possono fornire spunti per cercare di capire se e come la razionalità prenderà il sopravvento nelle scelte alimentari sono:

- l'influenza dell'ambiente sugli atteggiamenti e sulle decisioni individuali,

- la politica di marketing delle imprese agro-industriali e della distribuzione,
- gli interventi diretti ed indiretti dello stato per la salvaguardia della salute pubblica.

Il potere che i gruppi sociali, formali ed informali, la pubblicità e la moda esercitano sulle opinioni e sui gusti delle persone da un lato, e l'inclinazione ed il loro orientamento a seguire più o meno acriticamente le sollecitazioni esterne, hanno un peso rilevante nella evoluzione della società.

L'influenza esterna è strettamente correlata, oltre che a fattori di natura esogena, alla personalità di ciascun individuo, alle sue attitudini, estroversa od introversa, che lo guidano nella ricerca e nell'uso delle informazioni, ai tempi ed ai modi di decidere con il ragionamento o mediante la percezione.

Alcuni individui, prevalentemente introversi, analitici, metodici amano pianificare, altri estroversi, flessibili ed immaginativi, decidono rapidamente e spesso anche in forma casuale. Una parte degli individui è più autonoma, sia per indole che per temperamento.

I gruppi sociali, entro i quali avviene la maggior parte dei rapporti interpersonali ove si realizza la vita associativa, sono più o meno aperti alle influenze esterne, più o meno compatti nell'orientare e conservare atteggiamenti condivisi dalla maggioranza dei suoi membri.

Le opinioni, gli atteggiamenti ed il comportamento, influenzati dalle variabili esogene ed endogene, dipendono pur sempre dalle informazioni disponibili che provengono dalle imprese alimentari, dai mass-media e dalle istituzioni, la scuola, il servizio sanitario, il corpo medico.

Se ciascun individuo, come è ovvio, cerca la massima utilità, nel procurarsi il cibo che preferisce, dovrebbe acquistare quegli alimenti con il migliore rapporto prezzo/qualità ed in quantità conforme al suo benessere fisico.

Il condizionale in questo caso è necessario, in quanto i consumatori sono influenzati dalla pubblicità, dalle mode, dai consigli di amici e dei vicini e possono non dare importanza o sottovalutare od anche ignorare gli effetti del disordine alimentare, gli eccessi che compromettono lo stato di salute.

Se anche negli animali domestici l'istinto, che dovrebbe guidarli inconsciamente anche nella alimentazione, si è affievolito, con effetti deleteri sulla salute come dimostrato da alcuni esperimenti, nell'uomo esso appare quasi del tutto tramontato.

Un ulteriore elemento che complica ulteriormente lo scenario e che la dieta alimentare di molte persone non dipende da loro ma da coloro che

preparano i cibi , ossia della imprese di ristorazione e dalle industrie agro-alimentari.

Una porzione di risotto di 100 grammi ha un valore nutritivo ed un contenuto di macro e micro nutrienti che possono variare non solo in relazione alla qualità della materia prima impiegata ma anche per la quantità e qualità degli ingredienti, grassi, carni, formaggi, altri condimenti, usati nella preparazione. Un dolce a seconda dei componenti usati ha valori calorici, nutrizionali ed un impatto sulla dieta assai diversi.

Nella preparazione degli alimenti vengono impiegati a tutti i livelli, industriale ed artigianale, in aggiunta ai macro-nutrienti, i saporanti, i coloranti, gli aggreganti ed i conservanti.

Poiché la quantità di prodotti freschi, sul totale di quelli oggi consumati, va sempre più riducendosi per motivi a tutti noti, appaiono evidenti le difficoltà che incontra il consumatore nel conoscere ciò che gli viene servito e venduto e naturalmente nello stabilire se è conforme alla dieta che ritiene corretto adottare.

Le guide dell'INRAN, disponibili per via tradizionale e per quella elettronica, hanno:

a) le tabelle con la composizione chimica, il valore energetico, ed i contenuti delle sostanze necessarie, aminoacidi, acidi grassi, colesterolo, fibre, minerali ed acido fitico, di tutti i prodotti freschi e di quelli trasformati industrialmente ed artigianalmente.

Per 100 grammi, sono segnalate ben 64 diverse sostanze e le quantità che hanno peso e rilevanza nella preparazione della dieta alimentare e naturalmente sulla salute.

b) le norme ed i suggerimenti per una dieta corretta, in relazione all'età, al sesso, allo stato di salute ed allo stile di vita, per mantenere sano l'organismo e preservarlo da alcune malattie, l'ipertensione, l'obesità ed altre.

Per poter essere razionale nella condotta alimentare è quindi necessario avere, in primo luogo nozioni di fisiologia, di biologia, di scienza della alimentazione, di chimica e di gastronomia.

La razionalità si esplica a) nella raccolta, nella selezione, nella classificazione e nella interpretazione delle informazioni, b) nel loro uso pur apprestare la dieta conforme alle proprie esigenze.

La fonte primaria di notizie e di dati in possesso del compratore provengono dalle imprese alimentari e da quelle della distribuzione.

Altre sono distribuite dai mass-media, ossia dalla televisione, dalla radio, dai giornali, dai libri e dalle istituzioni pubbliche, oltre che via Internet.

La materia prima che l'industria alimentare trasforma, nella grande maggioranza, ha un basso costo e questa circostanza permette alle imprese di fare ingenti investimenti nella promozione del prodotto con la pubblicità e con altre tecniche proprie del marketing.

Il consumo continuo di questi generi è un ulteriore elemento che favorisce il ricorso alle campagne commerciali, fondate in prevalenza sulla comunicazione pubblicitaria.

Per questa ragione i messaggi che raggiungono il consumatore sono moltissimi, assai frequenti e molto bene costruiti per essere convincenti.

Osservando la televisione, ascoltando la radio, leggendo sia i quotidiani che i settimanali, è agevole rendersi conto che una elevata percentuale di messaggi promozionali ha come oggetto i prodotti alimentari.

Questa circostanza crea una asimmetria fra la mole di notizie che raggiungono il consumatore e le effettive sue capacità di vagliarle e di impiegarle nel modo corretto per decidere le scelte alimentari.

Le decisioni nell'acquisto di prodotti di non elevato prezzo, acquistati ogni giorno spesso non impegnano eccessivamente l'attenzione del compratore, come avviene per altri beni quali quelli a logorio parziale, più cari.

Il comportamento in questa circostanza assume frequentemente un carattere di ripetitività, diventa abitudinario, quindi casuale e spesso non razionale.

Si spiegano in questo modo alcune anomalie nella condotta del consumatore in Italia. I formaggi freschi, ricchi di acqua, costando meno, sono i più reclamizzati rispetto a quelli stagionati, assai più cari.

Il messaggio pubblicitario mettendo in evidenza, ad esempio, la ovvia minore quantità di calorie, invoglia le persone all'acquisto.

Facendo un semplice calcolo si può però notare che il prezzo della sola parte nobile, proteine, lipidi e glucidi, di una mozzarella è più elevato, ad esempio, di quella di un emmenthal, e forse anche del grana.

A prescindere dal gusto, di cui non è possibile discutere, comprando il secondo si ottimizza la spesa sul piano economico. Acquistare l'acqua non denota grande acume.

Il latte venduto sul mercato è pastorizzato; se la temperatura a cui è sottoposto per pochi secondi è inferiore ai 90° nella etichetta è indicato "prodotto fresco", se essa è superiore ai 110°, "a lunga conservazione".

I prezzi naturalmente variano ed i motivi sembrano dipendere solo dal gioco della domanda e della offerta e non dagli oneri della trasformazione industriale, assai simili fra loro.

Nella realtà il latte fresco è solo quello che non subisce alcun trattamento

fisico o chimico. Oggi esso è ritornato sul mercato in quanto venduto nuovamente da alcuni allevatori piemontesi direttamente alle famiglie.

In Europa industrie lo commercializzano attraverso la grande distribuzione, ad un prezzo competitivo con quello pastorizzato e le famiglie hanno accolto questa innovazione, o meglio il ritorno al passato, con molto favore.

I costi di produzione del latte scremato, rispetto a quello intero, sono diversi, ma il mercato non sembra tenerne conto, i prezzi sono assai simili.

Questi esempi mettono in evidenza due elementi, la scarsa conoscenza e capacità di analisi del consumatore per l'influenza della informazione commerciale.

Nella distribuzione è frequente che fra un prodotto fresco o naturale ed uno trasformato, meglio se molto reclamizzato, il secondo è preferito perché i margini commerciali sono più alti.

Gli esempi non riguardano solo alcuni ortaggi venduti, già pronti per l'uso, ma anche altri prodotti come ad esempio i cereali ricchi di fibra grezza.

Negli scaffali si trovano molti articoli per la colazione, costituiti da semi puri o da miscele o da crusca, trattati con procedimenti chimici o fisici spesso dolcificati e con l'aggiunta di altri ingredienti, ma assai raramente si trovano i prodotti naturali, confezionati sotto vuoto.

La seconda fonte di notizie e di informazioni sono i libri e le riviste specializzate, oggi anche Internet.

Nelle librerie, si trovano moltissimi volumi sulla gastronomia, che descrivono regole ed usanze nella preparazione dei cibi, sui prodotti alimentari di qualità, vini, formaggi, ed altri ancora, sulle abitudini alimentari di regioni e paesi diversi.

Sono purtroppo più rari quelli che trattano della nutrizione, sia in veste tecnica scientifica e divulgativa.

Nelle edicole le riviste specializzate sulla salute, sul benessere fisico si sono moltiplicate e questo fatto attesta un reale interesse del consumatore a questo argomento.

E' un fatto positivo che è confermato anche dalle rubriche periodiche sulla nutrizione e sulla gastronomia che molti quotidiani oggi offrono e con regolarità al lettore.

Anche se il nostro paese non figura fra quelli dove si legge molto, non vi è dubbio che le persone mostrano sempre maggiore attenzione a questo argomento, e l'industria editoriale naturalmente si adegua.

Questo contributo è certamente determinante nella evoluzione del sapere e per fare crescere una coscienza più vigile al tema della salute e dei

suoi rapporti con la alimentazione.

Internet offre oggi un ventaglio di informazioni quasi illimitato, molti siti trattano temi della salute, della nutrizione e del benessere fisico con sempre maggiori dettagli e notizie.

I medici del servizio sanitario gli specialisti della materia svolgono un paziente a capillare lavoro di informazione che se ampliato con programmi finalizzati e con maggiori mezzi per raggiungere un numero sempre più elevato di persone, può accelerare l'opera di sensibilizzazione.

Nelle scuole hanno preso il via programmi per razionalizzare l'alimentazione dei bambini e dei giovani, specie per combattere l'obesità precoce che è difficilmente curabile.

Dietologi danno un supporto al corpo insegnante per rendere più consapevoli i genitori di questa malattia e cercare di prevenirla.

La agenzia Ansa ha riportato in questi giorni la notizia di fonte OMS-WHO (2) che l'obesità in Europa è non solo elevata ma addirittura in aumento. In Francia le persone grasse sono raddoppiate in 10 anni.

Nel nostro paese, contrariamente a quanto avviene in moltissimi paesi specie di cultura anglosassone, non è oggetto di insegnamento l'economia domestica, disciplina che tratta di alimentazione, di gastronomia, oltre che di altre materie connesse con la conduzione della casa e della famiglia.

E' oggetto di insegnamento in tutti gli ordini di scuole, dalle elementari fino alla superiori; non mancano inoltre corsi di addestramento professionale per giovani e per adulti.

Tutti hanno l'opportunità di apprendere gli elementi base della nutrizione, di saper valutare i prodotti alimentari in termini nutrizionali, di calcolare una dieta, di ottimizzare la spesa, di conservare gli alimenti, e di preparare i cibi salvaguardando il loro valore nutritivo, particolarmente per le sostanze di maggiore importanza e termolabili.

3. Alcune prime conclusioni

Le politiche per promuovere la qualità e la sicurezza nella alimentazione come incideranno sulle condotte del consumatore?.

Quale ruolo avranno la scuola, le istituzioni sanitarie e la industria e la distribuzione alimentare nel promuovere e nel diffondere una più corretta alimentazione?.

Sono interrogativi di notevole interesse per le conseguenze sul piano economico e sociale. L'agricoltura europea, od almeno una parte di essa, non potendo competere in una situazione di libera concorrenza, con quelle strutturalmente meglio organizzate e che sfruttano le economie di

scala, sembra orientata ad abbandonare gradualmente le commodities e concentrarsi sulle specialities.

Le ragioni sono a tutti note e non meritano in questa sede ulteriori approfondimenti. Si sono moltiplicate in questi anni in Italia ed in EU le produzioni di qualità. I vini, i formaggi, le carni lavorate, gli oli di oliva sono i prodotti sui quali si concentra l'interesse sia da parte degli agricoltori che delle istituzioni dello stato.

Leggi per diversificare e qualificare i prodotti (DOC, DOCG, IPG, altri), hanno portato alla nascita di a) consorzi per organizzare la raccolta, la distribuzione, per svolgere i controlli sulla applicazione dei disciplinari e per curare la promozione e la vendita, b) organismi di certificazione che attestano le conformità e garantiscono il consumatore circa la rispondenza del prodotto alle norme di produzione e di trasformazione stabilite.

L'Italia è il paese con il maggior numero in Europa di prodotti tipici riconosciuti dalle istituzioni pubbliche sia nazionali che comunitarie

Vi sono 123 DOP ed IGP di ortofrutticoli, di formaggi, di salumi, di oli di oliva e di altri prodotti.

I vini di pregio, disciplinati dalla legge del 10.02.1992, sono 443 di cui il 6% sono DOCG, il 68% DOC, il rimanente 26 IGT.

Con il crescere del reddito, del potere di acquisto, del livello di istruzione e del flusso turistico, la domanda di beni alimentari più genuini, di qualità oggettivamente superiore, con una lunga reputazione e tradizione e strettamente legata al territorio, è con molta probabilità destinata a salire.

I produttori per sfruttare questa opportunità debbono dimostrare ai consumatori, le specificità dei prodotti ed i loro vantaggi sul piano della salubrità e della freschezza, rispetto agli altri prodotti concorrenti, condizione fondamentale per giustificare i prezzi più alti.

Nel sistema agro-alimentare sono in atto due fenomeni; a) cresce, con fusioni e joint venture, l'ampiezza economica delle imprese industriali e della distribuzione e di conseguenza il loro potere di mercato. b) Le multinazionali che producono e quelle che distribuiscono i beni alimentari sono in forte competizione a tutto vantaggio del consumatore.

L'industria alimentare è presente in tutti i mercati e sfrutta al meglio le economie di scala e le sinergie. Gli stabilimenti di lavorazione delle materie prime vanno spostandosi sempre più nelle aree dove i prezzi delle materie prime sono più bassi ed il lavoro meno costoso.

Gli investimenti nella R&D, per creare innovazioni di prodotto e di processo e nel marketing salgono, aumenta l'efficienza e di conseguenza diminuiscono costi e prezzi, e questi elementi sono in contrapposizione

con i prodotti di qualità, necessariamente più cari, ed in parte lavorati artigianalmente.

Il consumatore si trova di fronte all'alternativa, acquistare prodotti industriali a basso prezzo e garantiti da una industria avanzata, oppure le specialities.

La scelta dipende sia dal grado di cultura e di istruzione ma anche dal numero e dalla qualità delle informazioni disponibili.

Si può pertanto ritenere, in prima approssimazione, che l'affermazione di prodotti di elevato pregio dipenderà, in buona parte, dalla politica commerciale e promozionale dei consorzi dei produttori e dalla abilità nel dimostrare la eccellenza e la maggiore utilità complessiva per il consumatore.

Fino ad oggi, alcuni grandi prodotti, quali il parmigiano reggiano, che hanno tutte le caratteristiche per essere apprezzati da un pubblico sempre più vasto, non sono riuscite ad affermarsi sul mercato europeo, anche per la presenza di prodotti affini.

Analoghe considerazioni possono essere fatte per alcuni vini di grande pregio e reputazione che soffrono la concorrenza delle società vitivinicole australiane, neozelandesi e sudafricane, leader sui mercati mondiali (n 7). La strada quindi per affermare questa categoria di prodotti è ancora lunga e piena di ostacoli e solo il consumatore deciderà se spendere di più.

Il secondo quesito riguarda le funzioni ed il ruolo delle istituzioni scolastiche, di quelle scientifiche specializzate e di quelle sanitarie per orientare i consumi alimentari.

I consumatori, se hanno un adeguato bagaglio di nozioni in materia di nutrizione, sanno interpretare correttamente le numerosissime informazioni di origine commerciale e scientifica e fare scelte consapevoli e razionali nel campo della nutrizione e della protezione della loro salute.

L'istruzione è il solo strumento in grado di diffondere la consapevolezza e la coscienza che l'alimentazione concorre al maggior benessere personale.

Anche le imprese alimentari possono e debbono avere un ruolo in questa opera di educazione del consumatore con vantaggi di immagine oltre che, nel lungo termine, anche economici.

E' lecito sperare in una stretta collaborazione fra le imprese industriali e commerciali e le istituzioni pubbliche, scuola, centri di ricerca ed i medici del servizio sanitario.

I grandi mezzi finanziari di cui dispongono e che investono nelle campagne promozionali possono anche contribuire, se orientate anche a questo scopo, a migliorare il livello di conoscenze in questo campo.

La missione delle impresa privata è creare ricchezza ed occupazione ed anche , quando è possibile, contribuire alla crescita della società e del suo benessere. Occorre una visione di medio e lungo periodo.

La diffusione dei dentifrici è opera delle imprese del settore, la pubblicità hanno diffuso l'igiene dentale e le carie dentarie sono diminuite.

Si possono portare altri analoghi esempi a riguardo sui vantaggi della pubblicità sulla salute umana. Occorre pertanto uno sforzo comune affinché le condotte alimentari diventino un poco meno edonistiche e più corrette.

Riferimenti bibliografici

1 – Dietary Guidelines for Americans 2005 – U.S. Department of Health and Service – US

Department of Agriculture.

- Tabelle di composizione degli alimenti – Aggiornamento al 2000 – Istituto Nazionale della Nutrizione – IDRA – Medical Publishing & New media
 - Linee guida per una sana alimentazione italiana – Revisione 2003 – INN- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Roma.
 - Food based dietary guidelines in the WHO European regions – EUR /03/5045414n – E 79832.- Copenhagen 2003.
 - W.P.T.James – Nutrizione e salute – Istituto Nazionale della Nutrizione
 - Organizzazione Mondiale della Sanità – 1990.
- 2 – WHO , FAO – Diet, nutrition and prevention of chronic diseases – Geneva 2003
- 3 – C.G.Jung – Tipi psicologici – Ballati Boringhieri – 1977.
- 4– Ismea – Rapporto sui consumi alimentari - Roma 2005 -
- 5- Fiducia e consumi alimentari – Indagine comparativa in 6 paesi europei – Trust & Food 2002-2004

L'economia alimentare italiana nello spazio e nel tempo di Giorgia Fieni

*Dottore di ricerca in economia agroalimentare presso l'Università
degli studi di Parma*

*Segretaria della Società Italiana di Scienze Alimentari e
Gastronomiche*

1. Spazio ed epoche storiche

L'uomo delimita lo spazio e definisce il tempo per poter coordinare l'attività propria e dei suoi simili: ciò significa che, con il trascorrere delle epoche, egli ha modificato l'habitat che lo circondava per renderlo più in sintonia con le sue esigenze.

Inizialmente, assistiamo infatti ad una "fase istintiva", nella quale l'uomo prende coscienza dell'ambiente in cui si trova a vivere cominciando a modificarlo per soddisfare i suoi bisogni primari, per poi passare, verso il XIV-XV secolo, ad una "fase culturale", in cui cerca di conoscere meglio e di approfondire tutto ciò che riguarda il territorio ed i suoi prodotti, e a fine Settecento, ad una "fase economica", in cui sfrutta lo spazio a sua disposizione per ottenerne profitto.

1.1 La fase istintiva

La fase istintiva prende l'avvio circa diecimila anni fa, nella Mezzaluna Fertile, quando si rompe l'armonia di dare e prendere creatasi fra uomo e natura durante preistoria e protostoria ed inizia a manifestarsi l'agricoltura; si tratta comunque di un passaggio obbligato, in quanto il tasso di crescita della popolazione era talmente aumentato che le risorse presenti sul territorio cominciavano a scarseggiare. L'uomo passa perciò dalla condizione di predatore a quella di produttore, stabilendosi su un territorio che conosce e costruendo abitazioni che gli permettono di difendersi e di sopravvivere a tutti i tipi di attacco, ma soprattutto di sfruttare al meglio le risorse che ha a disposizione: ecco dunque che sceglie le coltivazioni più adatte per il tipo di clima e di terreno in cui si trova (e questo spiega perché in Cina si coltiva il riso, in Egitto e India l'orzo, in Messico il mais ecc.).

Con il tempo, specializzandosi in questo tipo di attività, egli programma di aumentare la quantità di terra in suo possesso, spostandosi e

conquistandola, per poter usufruire anche di altri tipi di coltivazioni. Questo porta differenti tipi di popolazione, tra le quali Fenici, Greci, Etruschi e Celti, ad avvicinarsi al territorio italico come piccoli gruppi separati (vedi § 3), fino ad arrivare ai Romani, che fondano il più grande impero della storia europea¹. Gli attuali territori corrispondenti ad Europa, Africa settentrionale e Asia minore erano perciò completamente attraversate da una fitta rete stradale, che consentiva un rapido spostamento degli eserciti lungo tutte le province conquistate, suddivise in città “coloniali”, città “libere”, città soggette alla legge municipale romana e città “tributarie”, ognuna con una diversa forma e figura giuridica, ma tutte con centro nell’Urbe, capace di ospitare il 10-20% della popolazione (circa 600mila abitanti) e in grado di focalizzare su di sé un fiorente mercato di metalli preziosi e di prodotti artigianali, ma soprattutto di materie prime.

1.2 La fase culturale

Alla caduta di un tale impero sopravviene un periodo durante il quale le pratiche agricole subiscono una notevole regressione, tornando quasi agli albori, quando la coltivazione dei campi si combinava alle pratiche della caccia e della raccolta dell’età mesolitica. Questo comportamento è dovuto all’invasione barbarica, che spinge le popolazioni a vivere di nuovo in condizioni di continua precarietà e autosostentamento. Il collasso demografico conseguente provoca uno spopolamento delle città e delle campagne, ma ad esso segue una lenta ricostruzione che porta lo stato a rafforzarsi e a cercare nuove risorse e terre da coltivare.

Inizia quindi, con il Medioevo, una fase che potremmo definire “culturale”, nella quale l’uomo prende coscienza del paesaggio che lo circonda con coltivazioni curate che gli sono particolarmente utili, quali l’orto (per l’approvvigionamento sia delle materie prime che delle erbe aromatiche, sebbene sottoponga l’agricoltore ad un lavoro costante e faticoso), la vigna (cui è spesso legata la coltura dei salici), i campi dei cereali, il prato e la selva col querceto (dove vengono allevati animali di piccola taglia, maiali e pecore), col castagno (che assume il ruolo di albero da frutto) e col bosco ceduo, affiancato in taluni casi dal pascolo e dalla palude, utile per la caccia, la pesca e il taglio del legname (impiegato nella costruzione degli

(1) Finley, in *L’economie antique* (Ed. De Minuti, 1975), afferma che alla morte di Traiano, nel 117, esso si estendeva su una superficie di 2.900.000 kmq, quasi la metà della superficie odierna degli Stati Uniti.

edifici, nella fabbricazione degli attrezzi, nel riscaldamento, nella cottura dei cibi). Inoltre, assumono un ruolo non marginale i territori collinari e montuosi, in quanto più adatti della pianura alla difesa del padrone, sempre soggetto ad attacchi da parte dei nemici e dei nuovi invasori.

Per questo, i proprietari terrieri creano alleanze fra loro smantellando gli ordinamenti feudali per formare i Comuni. Questo nuovo potere riservato alle città permette l'affermarsi di nuove classi sociali, quali intellettuali e mercanti, e sono proprio questi ultimi a dare nuova linfa all'economia perché portano avanti traffici commerciali sia nella penisola che all'estero col duplice scopo di sopperire ai fabbisogni della popolazione, che nel frattempo è raddoppiata, e di accumulare ricchezze.

Anche la condizione alimentare cambia radicalmente: non è più importante la quantità di cibo ingerito, ma il saperne riconoscere la qualità, così come il potere, a corte, non è più attribuito mediante sanguinose battaglie, ma per eredità. Ecco dunque che i nobili, fortemente legati al territorio che spetta loro di diritto, imparano a riconoscerne e ad apprezzarne i prodotti riconoscendone la qualità, e cominciano ad inserirli nei menù, soprattutto in quelli preparati per i giorni di festa. Anche il cibo entra perciò nella "fase culturale", perché l'uomo acquisisce maggior consapevolezza delle materie prime e del loro impiego allo scopo di dare piacere e soddisfazione. Nasce di conseguenza l'esigenza di mostrare queste particolarità ad altri potenti commensali, perciò, si organizzano banchetti sontuosi² sotto la guida dagli scalchi che, con l'aiuto dei sottoposti (cuochi, sottocuochi, trinciante, bottiglieri, spenditore, camerieri e sguatterri) orchestrano un vero e proprio spettacolo, completo di numeri musicali e teatrali e stupefacenti scenografie, durante il quale sono servite pietanze godibili anche alla vista. L'ammirazione per la cucina delle signorie rinascimentali raggiunge livelli tali da diventare la prima al mondo, prestigio che influisce sulle condizioni economiche di tutto il Mediterraneo, terra con la quale continuare ad intraprendere commerci fiorenti.

Tale potere economico è destinato però a decadere dopo il XV secolo,

(2) "Prima che fossero presentate avanti, le vivande (si tratta di una successione di servizi poi portati in tavola dalle otto di sera alle tre di notte, molte delle quali avanzeranno sicuramente) erano portate con grandissimo onore intorno la piazza del palazzo, per farne mostra al popolo acciocché egli vedesse tanta magnificenza": è il matrimonio di Annibale, figlio di Giovanni da Bentivoglio, e Lucrezia d'Este, nella testimonianza di Cherubino Ghiradacci, il quale ci tiene a precisare che lo stesso sfarzo viene mostrato anche nei confronti degli ospiti, molti dei quali si limitarono a guardare le vivande che non avrebbero consumato.

quando l'esplorazione di nuovi territori porta l'uomo verso le Americhe e verso il mare del nord. Chi si muove attraverso l'Oceano per ricercare soprattutto l'oro torna però anche con nuovi alimenti, destinati ad entrare lentamente ma inesorabilmente nel costume alimentare italiano, quali mais, patata, pomodoro, fagiolo, fragole, zucca, peperoni, trota iridea, tacchino ecc. La produzione agricola europea viene modificata dal mercato di questi cibi, spostando il baricentro maggiormente verso l'allevamento di bestiame e trasformando terreni prima destinati alla coltura cerealicola in pascoli e prati. La crisi dell'agricoltura mina a fondo l'intera struttura produttiva e le corti signorili si sfasciano.

1.3 La fase economica

A prendere il potere è la borghesia che non è più incentrata sull'estetismo, come i suoi predecessori, ma punta l'obiettivo sul miglioramento dei livelli produttivi: ponendo perciò l'economia al centro dei suoi interessi e utilizzando la produzione come strumento che moltiplica il capitale, contribuirà al progresso scientifico, non solo in agricoltura, tramite l'istituzione di scuole e università basate su nuove invenzioni tecnologiche.

Alla rivoluzione agricola, che arriva principalmente dall'Olanda e dall'Inghilterra (i cui principi sono: superamento della rotazione triennale, soppressione dei pascoli permanenti e del maggese, applicazione dell'alternanza di colture che "consumano" fertilità con altre in grado di integrarla e introduzione di nuove piante alimentari, combinata con una più intensa lavorazione del terreno) si aggiunge anche una notevole crescita demografica, dovuta alla maggiore disponibilità di alimenti e al miglioramento della salute e dell'igiene, che fa dell'Ottocento un secolo di grande sviluppo urbano. Questo comporta un aumento della domanda alimentare e conseguentemente una maggiore produttività dello spazio.

La ricerca in campo alimentare prende avvio in Germania con Justus Liebig per completarsi poi in Francia con Jean-Baptiste Boussingault e in Inghilterra con John Bannet Lawes. Fondamentale è l'enunciazione della "legge del minimo" formulata da Liebig nel 1840:

La crescita dei vegetali è determinata dall'elemento presente in quantità minore rispetto ai fabbisogni.

Questo significa che se le piante traggono dall'aria l'elemento chimico destinato a costituire la parte preponderante della loro massa (il carbonio) e ricavano dal suolo gli altri, l'identificazione di quello presente nel terreno

in quantità minori (che egli supponeva fosse il fosforo, mentre Lawes, nel 1843, scoprirà trattarsi dell'azoto) rivela il fattore che limita l'entità dei raccolti; la sua somministrazione in forma assimilabile aprirebbe dunque la strada ad un aumento delle produzioni destinato a non conoscere altro limite che le capacità biologiche delle piante. Forti di questa scoperta agronomica, gli agricoltori iniziano a sfruttare appieno il terreno a loro disposizione, cercando di produrre a dismisura (e indipendentemente dalle caratteristiche del medesimo) grano, orzo, fibre, tinture e mangime per il bestiame. In queste condizioni di estrema produzione resistono perciò solo gli spazi competitivi³ come le pianure, creando uno squilibrio sempre più profondo con collina e montagna.

Boussingault completerà gli studi di Liebig calcolando il fabbisogno nutritivo delle piante, con particolare riguardo per i nitrati, ed affrontando i temi della nutrizione e del miglioramento genetico degli animali. Altri scienziati, quali Appert, che sperimenta la sterilizzazione, e Hall, che presenta sul mercato le scatole metalliche, rivolgono invece le loro attenzioni alla conservazione dei prodotti finiti.

In questa fase economica, resta competitivo solo chi può fare ricerca, che si accolla grandi responsabilità e cospicui costi (ma anche maggiori profitti), ovvero l'impresa, che aumenta di dimensione accentuando il proprio potere contrattuale. Essa si trova dunque nelle condizioni di imporre sui mercati globali le sue produzioni, ovvero quelle standardizzate, aventi le stesse caratteristiche in ogni parte del mondo e che si allontanano da tradizione e cultura appoggiandosi alla ricerca scientifica, alla tecnologia e all'innovazione, per le quali la scala economico-finanziaria non può che essere di grande respiro. Il sistema agroindustriale riesce anche a ridurre l'incomodo, trasformando ad esempio le patate in patatine fritte, il mais in pop-corn, la soia in bistecche, la carne bovina in hamburger con formaggio e spezie ecc., tutti prodotti che arrivano in tempi brevissimi nel piatto di un consumatore sempre più precipitoso e distratto. Il gusto di conseguenza si appiattisce e chi ne fa maggiormente le spese sono i prodotti tipici, che hanno un sapore deciso e non modificabile, perché più naturale, la cui posizione commerciale si indebolisce per il conseguente abbassamento dei prezzi. La qualità alimentare subisce dunque un peggioramento, trascinando con sé anche la qualità della vita dell'uomo, i cui ritmi biologici sono sempre

(3) La competitività dipende dalla fertilità, e quindi dalla vocazione, dei suoli e dalla loro organizzazione.

più frenetici e spesso soggetti a malattie da benessere quali infarti e ictus e a disturbi alimentari quali anoressia, bulimia e ortoressia. L'aumento di questi disturbi ha provocato una reazione particolarmente sentita che negli ultimi anni ha portato l'uomo a rivolgersi non più al profitto ma alla salute, ritagliandosi più tempo libero e avendo particolarmente cura della propria alimentazione. Questo ha determinato la fine della fase economica.

2. Uso dello spazio agroalimentare nel presente e nel futuro

All'inizio del terzo millennio assistiamo innanzitutto ad alcuni fenomeni destinati ad influenzare i consumi alimentari, quali la regressione della popolazione (che sarà ancora più manifesta a partire dal 2010 in Italia e dal 2050 nel mondo) ed il conseguente ristagno della domanda, che sta diventando strutturale.

Tali problemi preoccupano in prima istanza le aziende, che si trovano di fronte ad un mercato ormai saturo e che cercano di rivitalizzare ricorrendo all'utilizzo di organismi geneticamente modificati. L'opinione pubblica mondiale sta invece osservando con spirito sempre più critico ciò che avviene nel mercato agroalimentare e alimentare e sta dando vita a movimenti di protesta spontanea contro lo strapotere delle multinazionali, ritenute responsabili delle politiche a volte anticostituzionali dei governi.

Con questi mutamenti i consumatori hanno cominciato a privilegiare la qualità della vita e la qualità alimentare, le quali rispecchiano appieno le aspirazioni dell'uomo, che desidera un'esistenza più tranquilla e gratificante; il traguardo è individuale, ma le auspiccate condizioni di vita sono collegiali.

Nella produzione agroalimentare la concorrenza tra aziende e territori si è dunque fatta più attiva, preferendo affidarsi a questi ultimi a causa della polverizzazione e della scarsa organizzazione delle aziende, con particolare riguardo per i distretti alimentari che, in Italia, sono molti, tutti diversi e tutti ricchi di prodotti tradizionali, culturali e tipici. La Penisola e le isole, che ne sono particolarmente ricche, costituiscono l'occasione favorevole per recuperare l'economia, valorizzando le risorse del Paese con il turismo, la cui attivazione economica è di tre tipi:

- diretta, quando i benefici sono effetto della spesa turistica;
- indiretta, quando si manifestano effetti produttivi in conseguenza della domanda addizionale rivolta ai produttori, come avviene per i consumi alimentari che attivano l'intera filiera;
- indotta, quando si attiva il moltiplicatore di John Maynard Keynes, secondo il quale ogni variazione in una componente esogena della domanda "stimola" l'economia che la riceve, non per lo stesso

ammontare, ma per un valore superiore poiché quella spesa originaria circola più volte, provocando appunto un effetto moltiplicato sul reddito nazionale.

Lo spazio diventa quindi l'occasione per migliorare la qualità della vita e per promuovere lo sviluppo economico generando reddito e occupazione addizionali, anche perché con la nuova e più attiva concorrenza assumono un ruolo crescente le politiche di sviluppo locale, soprattutto il marketing territoriale, che si presta a promuovere e a sostenere i territori attraverso le loro produzioni e le altre risorse e ad avvalersi del turismo internazionale per disporre di capitali freschi con cui potenziare lo sviluppo. Le prospettive sollevate da quest'ultimo hanno d'altra parte già prodotto buoni risultati fin dall'inizio, quando è cominciato a comparire quasi mezzo secolo fa con 100 milioni di arrivi mondiali nel 1960, che si sono quintuplicati (564 milioni) nel 2000, con un trend che è destinato ad aumentare ancora per qualche decennio: l'Organizzazione mondiale del turismo (Omt) ha previsto infatti per il 2010 che gli arrivi internazionali raddoppieranno ancora una volta rispetto al 2000, arrivando al miliardo e probabilmente andranno anche oltre (agli arrivi internazionali vanno aggiunti anche quelli del turismo interno, compreso l'agriturismo e le altre modalità di soggiorno, anch'esse in fase espansiva, ricordando però che gli effetti non saranno gli stessi perché comportano solo spostamenti di capitali da una località all'altra, arricchendole singolarmente ma senza un vero beneficio per l'intero Paese), diventando la prima industria al mondo per fatturato e occupazione⁴. Il turismo rappresenta perciò la soluzione ai problemi economici dell'agroalimentare italiano perché, semplicemente migliorando la ricettività e potenziando infrastrutture e servizi, facilita l'arrivo di capitali addizionali.

Occorre però un'immagine alimentare nuova, in grado di attirare i visitatori internazionali, che per l'Italia può e deve essere cercata nella sua biodiversità e nella sua storia. Quella maggiormente in linea con la sinergia di risorse evidenziata da parchi, distretti e bioregioni, è da una nostra proposta: quella della sua suddivisione in "spazio mediterraneo" e "spazio continentale".

(4) Qualcosa in tal senso si è già mosso alla fine del 2004, quando Banca Intesa, Ifil Investissements e Marcegaglia Spa sono entrati (seguiti nel 2006 da Pirelli Real Estate) in Sviluppo Italia Turismo, operazione esogena che consente di fare decollare il primo e il più importante operatore pubblico-privato del Paese nell'attività turistica interregionale, che è in forte espansione, facendo entrare l'Italia fra i primi concorrenti al mondo.

3. Spazio mediterraneo e spazio continentale

Storicamente, la nascita di questi spazi risale a secoli in cui, mentre l'Oriente si distingueva per il popolo mesopotamico, gli egiziani, gli assiri, i babilonesi ecc., in Occidente vi erano ancora popolazioni indigene poco organizzate e sparse su un territorio che così ci descrive Werner Keller⁵:

“terra inospitale, rozza e ancora barbara, coperta di fitte foreste, dove, di là da alte catene montuose, dimorano genti ignote e senza nome, che non conoscono né città né templi né edifici di pietra, e neppure posseggono monumenti scritti o d'altro genere, né torni da vasaio né macine girevoli da mulino”.

Si creò dunque una sorta di gap tecnologico tra questi due mondi, ed era perciò inevitabile che alcune genti decidessero di spostarsi verso ovest, alla ricerca di nuovi terreni da coltivare, e lo hanno fatto seguendo tre direttrici⁶: la prima risale il corridoio naturale Morava-Vadar, dando origine alla cultura danubiana; la seconda prende la via del mare attraverso le isole del mediterraneo occidentale (Cipro, Creta e Sicilia) per approdare alla regione calabro-pugliese della Penisola; la terza passa dall'Africa, attraversa i Pirenei e forma la “cultura di Windmill Hill” e la “cultura di Almeria”.

L'Italia è stata toccata, seppure in tempi diversi, da tutte e tre queste direttrici, sviluppando di conseguenza differenti approcci con la cultura degli spazi: mentre, ad esempio, in Asia veniva abbandonato lo sfruttamento estensivo, e quindi nomade, del suolo coltivabile, al fine di utilizzarlo per l'orticoltura, in Europa la gestione dei territori ha permesso che agricoltura ed allevamento (con l'arrivo delle prime specie vegetali –frumento, orzo, pisello, lenticchia, vesce e lino- e animali –montone, capra, cane, bue e maiale, che però è autoctono) procedano già dall'inizio di pari passo. Gli agricoltori-allevatori dispongono di meno specie vegetali rispetto ai loro predecessori raccoglitori-cacciatori, però hanno già il concetto di “comunanza del suolo”, che ottengono dividendo zone pascolative appartenenti al territorio di insediamento di una determinata comunità

(5) Keller Werner, *La civiltà etrusca*, Garzanti, 1999

(6) Istituto di economia rurale e zoeconomia dell'Università degli studi di Parma, “*Storia alimentare d'Italia e d'Europa (Dalle lezioni del Corso di perfezionamento “Storia alimentare d'Italia e d'Europa”*”, Parma, 2002

attraverso l'assegnazione esclusiva dei relativi appezzamenti a gruppi più ristretti.

L'agricoltura si diffonde con facilità più al sud che al nord d'Europa, attecchendo molto bene nel Mediterraneo, dove il clima la favorisce. Il resto del continente è ancora abitato per molti anni da popolazioni nomadi e seminomadi che si spostano per tribù alla ricerca di nuovi spazi in cui abitare. Si sviluppano in questo modo due modi di vivere e due costumi alimentari completamente diversi, talmente però radicati da essere rimasti quasi intatti ancora oggi: da una parte la popolazione mediterranea che vive sul territorio stanzialmente nutrendosi dei prodotti di origine vegetale che essi stessi coltivano e usando olio d'oliva come condimento e vino come bevanda; dall'altra la popolazione continentale che si sposta da nomade cibandosi dei prodotti di origine animale e dello strutto del burro come condimenti, ottenuti dalle mandrie al loro seguito, accompagnandoli dalla birra come bevanda.

3.1. Spazio mediterraneo

Lo "spazio mediterraneo" comincia a delinearsi geograficamente circa duemila anni dopo l'invenzione dell'agricoltura con i Fenici (la cui capitale di stato è Tiro e la principale colonia, fondata in tempi successivi, Cartagine) che si spostano navigando lungo le coste per commercializzare prodotti naturali e artigianali, arrivando pure ad attraversare le colonne d'Ercole. Una delle loro conquiste più importanti è Marsiglia, dove portano il primo vigneto; il vino era infatti particolarmente ambito dai Galli di più elevato lignaggio (erano disposti a scambiarne un bicchiere con uno schiavo) e, se ancor oggi guardiamo le vie della vitivinicoltura francese, scopriamo che, partendo proprio da Marsiglia, queste si estendono a ovest delle bocche del Rodano lungo la strada Consolare Domizia (che segue la Costa Azzurra fino in Spagna) e a nord fino a Lione, dove si diffondono verso est lungo il corso della Saona fino in Svizzera, e da lì risalgono verso nord in Borgogna (con la sua capitale Dijon) fino alla zona dello champagne (Reims).

A portare però alla luce le vere potenzialità del Mediterraneo sono stati gli Etruschi e i Greci. I primi si distinguono per l'agricoltura particolarmente prospera, grazie alle loro invenzioni, e per le miniere e cave di ferro, e si spostano per mare in veste di operatori economici o pirati. I secondi invece navigano dalla madrepatria, dove le poche pianure dell'Attica non producevano a sufficienza, alla ricerca di nuovi territori da conquistare per fondarvi le colonie. Ancora una volta, è il gap esistente tra le coste orientali, più emancipate, e le coste occidentali, più arretrate, a creare un

nuovo spazio, per scambiare i prodotti dell'artigianato mediorientale con i prodotti agricoli delle coste occidentali: a Pithekoussai, nell'isola d'Ischia, nel 770 a.C. nasce il primo emporio.

A partire dall'VIII secolo a.C., dunque, navigatori provenienti da diverse *poleis* greche arrivano in Italia meridionale ed in Sicilia, seguendo le orme dei Fenici e fondando colonie chiamate *apoikìa* (termine derivante dal verbo *apoikizo*, che indica l'atto del separarsi) e subcolonie. I criteri di conquista dei territori dipendono da semplici fattori, come il facile approdo marittimo, la possibilità di trovare acqua potabile e la presenza di vaste pianure da coltivare e di un'acropoli dove costruire i templi dedicati agli dei. Tra il VII e il III sec a.C. Sicilia e Magna Grecia⁷ vivono un momento magico, potendo usufruire di molte risorse: siderurgia, matematica, filosofia (Parmenide e Zenone fondano la "Scuola Eleatica" a Velia, di cui erano originari), introduzione della moneta (una delle più antiche e attive zecche di tutta la Grecia occidentale è Siracusa), costruzione di strade (le vie istmiche, che collegano le colonie della costa tirrenica con quelle della costa ionica), adozione dell'alfabeto ecc., ma soprattutto produzione, trasformazione e vendita di prodotti agricoli.

L'alimentazione mediterranea è basata sull'ortofrutta, sull'olio d'oliva (in particolare quello extravergine) come condimento e sul vino come bevanda, ovvero la stessa che ritroviamo ancora oggi sulle tavole meridionali e insulari del Paese. Quello però che le popolazioni mediterranee allora non sapevano è che queste materie prime, con i loro corretti abbinamenti (pasta e legumi, ad esempio, oppure pesce e verdura cruda, conditi con quelle erbe naturali che, oltre ad insaporire i piatti, stimolano ulteriormente la secrezione dei succhi digestivi), li mantenevano pure in buona salute.

Questa caratteristica, emersa negli anni Cinquanta durante una serie di studi sulle condizioni minime di sopravvivenza e dei biochimismi cellulari del corpo umano a seguito di digiuno prolungato, interessò molto Ancel Keys, biologo americano dell'Università di Minneapolis, ed i suoi collaboratori (tra cui si aggiunse anche l'Istituto Nazionale della Nutrizione), che pensarono di approfondire le ricerche in materia di malattie metaboliche partendo dagli effetti del consumo di olio di oliva.

(7) Il termine è utilizzato per la prima volta dallo storico greco Polibio, ma è probabile che sia stato coniato, almeno dal VI secolo a.C., in ambienti aristocratici e intellettuali italici legati alle dottrine pitagoriche. In origine, indicava la sola costa ionica dell'Italia, ma più tardi è stato esteso anche a tutta la parte meridionale della Penisola interessata dalla colonizzazione greca (Calabria, Lucania, Puglia e Campania), con l'eccezione della Sicilia.

I risultati furono presentati nel 1980, durante la Conferenza sull'Alimentazione Umana organizzata dalla Cee a Londra, e riguardavano una correlazione tra la presenza di questi alimenti nella dieta e la mancanza di obesità, ma soprattutto delle malattie "da benessere" o "da civilizzazione": diabete, aterosclerosi, ipertensione, calcolosi. Studi successivi (tra cui quelli compiuti dal prof. Trichopoulou) confermano questa tesi, perciò il consumo di questi alimenti si è mantenuto inalterato fino ai nostri giorni, integrata però da alcune preparazioni a base di carne, soprattutto ovina, e pesce.

Scorrendo i menu dei territori appartenenti allo "spazio mediterraneo" troviamo infatti una grande quantità di insalate, la più antica delle quali è sicuramente quella "alla greca", che sostituisce la Feta con il Primosale siciliano, rendendola di conseguenza più delicata. L'ortofrutta entra però anche nella preparazione dei primi piatti (le Orecchiette alle cime di rapa pugliesi, ad esempio) e degli antipasti (come l'uso del melone, talmente diffuso da accompagnare anche il prosciutto nella "dieta continentale", e dell'arancio).

3.2. Spazio continentale

La delimitazione dello "spazio continentale" non è contemporanea a quella dello "spazio mediterraneo". Il territorio che corrisponde all'attuale nord e centro Italia era infatti abitato, nei secoli che precedevano la nascita di Cristo, da popolazioni autoctone che vivevano in tribù in condizioni simili a quelle dell'età agricola almeno fino all'arrivo (via terra, e quindi molto lento) dei Celti, intorno al 400 a.C. (quando si sono già sviluppate la civiltà delle terramare e quella etrusca), che portano le conoscenze apprese durante i loro spostamenti dall'Asia al Reno, alla Britannia, alla Spagna. Essi hanno dimestichezza con l'artigianato, con la fabbricazione del sapone e con le buone maniere a tavola, ma anche con l'arte casearia, con la conservazione delle carni e con la produzione della birra, alimenti di cui si cibano in quanto gli unici che possono portare con sé nei loro lunghi spostamenti.

Questo tipo di nutrizione risulta compatibile con il territorio centro-settentrionale, dove le molte pianure favoriscono l'alimentazione del bestiame, e lo dimostra l'alta concentrazione presente tutt'oggi di aziende specializzate nella macellazione e nella produzione di prodotti lattiero-caseari. È però durante il Rinascimento che questo tipo di cucina raggiunge il primato mondiale: la carne permette infatti molteplici cotture, la miscela con diversi ingredienti e la creazione di portate anche esteticamente piacevoli. Una tale fama ha permesso perciò a questa "dieta

continentale” di sopravvivere alla fase economica e di rimanere sulle tavole anche dei consumatori più preoccupati per le conseguenze salutistiche dell'alimentazione, che hanno apportato qualche piccola variante: olio extravergine di oliva al posto di strutto e burro, vino al posto della birra e un maggior consumo di prodotti ortofrutticoli.

Scorrendone infatti i menu troviamo, tra i piatti tipici, lo stinco di maiale, il brasato al Barolo piemontese, la carbonade valdostana (carne di bue tagliata a pezzi, conservata in barile sotto sale, poi dissalata e fatta cuocere nel vino – o nella birra, alla belga), la carne salada trentina, il ragù di carne, il carpaccio, il bollito misto, la cima ripiena ligure, la cassoeula milanese, la faraona alla birra, il nocino⁸, le beccacce alla norcina (farcite con le interiora, salsiccia, maggiorana e timo, avvolte nel lardo e cotte allo spiedo), la porchetta ecc. Come condimenti sono ancora presenti il burro ed il lardo, che insaporiscono arrosti e focacce. L'utilizzo della birra, una volta preponderante come bevanda, oggi è invece limitato ai fondi di cottura oppure fra gli ingredienti della pastella nella frittura ligure.

Troviamo però anche ricette che hanno risentito delle variazioni provenienti dall'altra Italia alimentare, come la cotoletta alla milanese, che, una volta frita, può essere cosparsa di burro, alla continentale, o di limone, alla mediterranea, oppure come la Supa barbeta valdese, preparata con pane e spezie come il Pancotto lucano, ma l'una condita col burro e l'altra con l'olio d'oliva. Non dimentichiamo poi che una delle più famose cucine d'Italia, l'emiliano-romagnola, che vede al suo interno una netta distinzione tra le preparazioni emiliane, con, tra gli ingredienti principali, burro e maiale, e quelle romagnole, nelle quali si usano olio, pomodoro, peperoncino, manzo.

4. Spazi di peculiarità e tradizione alimentare

La suddivisione dell'Italia in “continentale” e “mediterranea”, così com'è stata presentata nel paragrafo precedente, evidenzia due matrici alimentari molto ben distinte: l'una caratterizzata da prodotti di origine animale e l'altra da prodotti di origine vegetale. All'interno di questa classificazione spiccano però altre diversificazioni, che prendono origine dalla biodiversità alimentare dei singoli territori per esprimersi nella cucina e nella gastronomia.

(8) Nell'antica Gallia si cantava “Ecco una foglia di quercia, un ramo di frassino e di spino, un sorso di liquori di noci, bevilo la notte di mezza estate”.

Il patrimonio culinario italiano si caratterizza infatti per la molteplicità dei piatti tipici, più elaborati e arricchiti al nord, più semplici e naturali al sud, che finora sono sempre stati classificati come “specialità regionali”. È nostro convincimento invece che tali piatti debbano conquistare uno spazio più ampio rispetto a quello a loro assegnato, dipendente in parte dall'origine continentale o mediterranea e in parte dalle influenze culturali subite. Questo perché l'Italia è stata terra di conquista da parte di Greci, Romani, barbari, signorie locali, Spagnoli, Austriaci e Francesi e queste genti d'abitudine si cibavano sia con alcuni alimenti provenienti dalle proprie terre che con altri tipici dell'ambiente in cui esercitavano il dominio. Essi sono riusciti perciò a creare una cucina talmente variegata culturalmente da essere decretata, a più riprese e in tempi differenti, la prima al mondo.

Sulla base di queste premesse abbiamo suddiviso l'Italia con nuovi criteri, individuando spazi alimentari scelti non tanto in base all'omogeneità interna, che la biodiversità diffusa difficilmente avrebbe consentito di rilevare, quanto alla disomogeneità estesa caratterizzata di volta in volta o dalla cultura alimentare nel suo complesso o da particolari ricette il cui ruolo è stato assunto come elemento di qualificazione del luogo.

Ci sono però alcuni piatti tradizionali e prodotti che accomunano tutta la Penisola. Primo fra tutti la pasta ripiena: a Cuneo ci sono gli agnolotti di magro, simili a quelli liguri, e i ravioli del plin, a Belluno i casonei/casoncelli, gli agnolini e i tortelli di zucca a Mantova, i cialzons carnici, i ravioli ampezzani, i ravioli della Val Pusteria, i cappelletti di Reggio Emilia, gli anolini di Parma e Piacenza, i tortellini di Modena e Bologna, i culingiones in Sardegna. Si tratta di un piatto che nessun altro Paese possiede con varietà tale, e che è diventato identificativo della nostra cucina. Eppure, nasce in maniera molto semplice, dalla necessità di conservare cereali, verdure e carne; il ripieno è infatti suggerito dalla disponibilità di ingredienti, per cui si preparavano paste ripiene di grandi dimensioni (fino a diventare vere e proprie torte salate, come l'erbazzone reggiano e la torta Pasqualina ligure) per le verdure, molto consumate ai tempi in cui si rispettavano scrupolosamente i divieti ecclesiastici legati ai “giorni di magro”, e paste ripiene di piccole dimensioni per la carne. Le proporzioni variano naturalmente da zona a zona a seconda delle disponibilità e delle tipicità presenti. Un altro prodotto che caratterizza la cucina italiana è il pomodoro, il cui itinerario, dalla Spagna, dove era sbarcato dalle Americhe, è arrivato, attraverso la Provenza (dov'era considerato pianta ornamentale), la Liguria, la Campania (dov'è entrato prepotentemente nella cucina tipica napoletana), la Calabria, la Sicilia, la Puglia e la Versilia fino a Parma, dove

è stato trasformato in conserva industriale. L'Italia deve dunque a Napoli la scoperta della salsa di pomodoro e a Parma la disponibilità persistente.

Iniziamo dunque il viaggio negli spazi alimentari italiani partendo da quelli di influenza francese, un territorio che dalle Alpi arriva fino al mar Tirreno a sud e ai fiumi Tanaro e Dora Baltea ad ovest, con una piccola propaggine nei dintorni di Napoli, terra di grande innovazione culinaria. In esso si sono stabiliti Longobardi e Franchi in epoca medioevale per poi passare ai Savoia e ai Francesi (dinastia angioina). A questi ultimi si deve la presenza in tavola di antipasti talmente elaborati (perché preparati con verdure, formaggi e salumi) che possono quasi figurare come piatti unici: la pissaladiera/pizza all'Andrea/sardenaira, ad esempio, è una focaccia simile alla *pissaladière* d'Oltralpe e lo stesso vale per il gattò di patate napoletano (derivato dal *gateau*) e per l'uso del pâtè di fegato. Come condimento per la pasta si usa la finanziaria (simile al *ragout* e arricchita, nel Monferrato, da cervello, funghi e prosciutto), o il pesto verde con basilico, ma esistono anche primi piatti di altra natura, come la farinata di ceci (che risente però dell'influenza dell'*hummus* arabo), la buiabesa (versione di Imperia della famosa zuppa di pesce provenzale), il sartù napoletano e le crespelle (versione italiana delle celebri *crêpes*) farcite con prodotti locali. La fonduta rappresenta una valida alternativa alla carne (che può essere servita cruda, "all'albese"), le verdure sono condite con bagna cauda o aggiada ligure/agliata verde piemontese/salsa all'aglio di Marsiglia e il pesce è preparato alla francese (la trota è cotta nel vino rosso e il brand de cujun è simile alla *brandade*, ma con stoccafisso al posto del baccalà e l'aggiunta di patate e cipolle⁹). I dolci, infine, sono a base di cioccolato piemontese (come il salame con le noci, il bonet e il torrone) oppure alla francese, come il babà napoletano (originario della Lorena ed esportato al sud dopo l'aggiunta di rum) e il *blanc manger* (detto anche panna cotta alla piemontese o biancomangiare siciliano/aostano, con le mandorle).

Valicando la Dora Baltea si arriva allo spazio alimentare di influenza mitteleuropea, o, meglio, sulle tavole del Ducato di Milano, che si estende ad ovest fino all'Adda e a sud al confine con lo spazio alimentare medio-padano. I primi piatti sono a base di riso: con le rane, in cagnone (usando toma piemontese o grana lombardo), paniscia/panissa (con salam d'la duja, fagioli, verza e cotenne) e allo zafferano.

(9) È curioso come questo piatto, via mare, si sia spostato fino in Veneto, dove ha preso il nome di stoccafisso mantecato.

Tra i secondi spicca la cassoeula (a base di maiale e verza, ma con l'aggiunta di oca nelle province piemontesi), il tapulon (carne di asino o mista rosolata nelle verdure con funghi champignon e spezie), l'uovo al cirghet/cireghin (fritto in padella e condito con acciughe, capperi, peperoncino e prezzemolo) e la cotoletta (copiata anche a Vienna con la *wienerschnitzel* e in Francia col *cordon bleu*). I dolci tipici sono il panettone di Milano e la colomba pasquale di Pavia.

Oltre l'Adda si incontra un vasto spazio alimentare di particolare cucina ittica, ma con primi piatti a base di polenta (e osei, a Bergamo, o smacafam, a Trento); fanno eccezione il risi e bisi e il riso in cavroman (dove il riso si accompagna rispettivamente ai piselli e allo spezzatino di carne di castrato) e la pasta e fagioli. Altre preparazioni caratterizzanti questa cucina sono il radicchio ai ferri di Treviso, la faraona in tecia di Rovigo, l'oca in onto di Padova (che ricorda il *confit* francese), il tacchino alla senape e marroni (che presenta un ingrediente moderno importato dall'America, uno contemporaneo preparato dagli Asburgo e uno antico, autoctono), la pastizzada (stufato) de caval e la torta di tagliatelle di Verona, i bigoli al sugo d'anatra di Vicenza, il fegato alla veneziana (con cipolle e prezzemolo) e la sarde in saor (con cipolle, vino bianco, pinoli e uvetta).

Ad influenzare invece lo spazio alimentare più a nord-est d'Italia è la cucina dell'impero austro-ungarico, caratterizzata dalla presenza preponderante della patata (sotto forma di frittelle, gnocchi, tortini, zuppe e budini, e che si sostituisce alla polenta nel preparare la jota), ma anche da altri piatti, quali i canederli (*knödel*), la zuppa d'orzo (preparata con prosciutto, ma detta anche *gerstensusuppe* e preparata con speck) o di frittata (*frittatensusuppe*), il *gulasch* (spezzatino di carne in umido), i gnocchetti (*spätzli*, preparati con acqua e farina come le trofie liguri), le carni in salmi (un agrodolce a base di vino rosso, cipolla, uvetta passa, cannella, pinoli, buccia di limone grattugiata e zucchero), formaggio in padella col burro, salsicce e crauti (o brovada), *würstel*, struccolo (*strudel*), *zelten* (un dolce a base di fichi, uvetta, noci, pinoli, grappa, burro, zucchero, uova, che può essere preparato alla sudtirolese, sottile e con molto ripieno, o alla trentina, con più farina e meno ripieno), *krapfen*, brodo di maiale (e non di manzo e/o cappone, come nella classica tradizione italiana), gnocchi de susini (farciti di prugne e conditi con burro, zucchero e cannella), lasagne al papavero e lepre alla boema (con zucchero e aceto).

Di sapore decisamente più morbido è la cucina dello spazio alimentare medio-padano, comprensiva di quella del Ducato di Mantova e della provincia di Cremona e di quella del Ducato di Parma e Piacenza. La cucina

mantovana caratterizza però anche le province di Ferrara, Modena e Reggio Emilia, a causa delle nozze tra Francesco Gonzaga e Isabella d'Este, per cui ben diffusa è la presenza di tortelli di zucca, risotto alla pilota (con salamelle o salsiccia), carne in umido accompagnata da mostarda, pasticcio di maccheroni (preparato con pasta frolla, ragù e funghi, e diffuso nel ferrarese, nel reggiano e addirittura in Trentino, arrivato per saziare i cardinali impegnati nel Concilio di Trento), paste ripiene, torta sbrisolona, zampone e cotechino (un prodotto simile è il muset friulano), aceto balsamico, gnocco fritto (nelle province emiliane) e piadina (in quelle romagnole), lasagne alla bolognese. Le province di Parma e Piacenza, invece, sottomesse insieme al potere dei Farnese, si dimostrano similari anche in tavola: i tortelli sono preparati con ricotta in entrambe (ma conditi con burro e salvia a Parma e con funghi a Piacenza), così come la trippa, gli anolini come pasta ripiena, il culatello ecc. Il Ducato si estendeva però anche a Pontremoli, dove i testaroli rappresentano un punto d'incontro tra la cucina emiliano-romagnola (la piadina) e quella ligure (il pesto).

Infine, lo "spazio continentale" è caratterizzato da una vasta zona le cui gastronomie sono rimaste di matrice locale, perché poca o nulla è stata l'influenza esterna (lo si nota anche dalla scarsa presenza del pomodoro); si tratta di un territorio che comprende parte della Liguria, nord Toscana, Lazio, Marche, Abruzzo, Molise e Umbria, in cui i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento apparecchiavano tavole povere, ma gustose: le pietanze elaborate si fermano infatti al timballo alla Bonifacio VIII (preparato con maccheroni, polpettine di carne, rigaglie di pollo, animelle fritte nell'olio e lamelle di tartufo) e ai vincisgrassi (simili alle lasagne bolognesi). I primi piatti vantano bucatini all'amatriciana (con cipolla e guanciale), di origine laziale e abruzzese, spaghetti alla carbonara (il cui condimento è simile alla fricassea molisana) o con cacio e pepe, maccheroni alla chitarra al ragù di agnello. I secondi piatti comprendono porchetta (che più della natura suina, tipica delle Marche e del Lazio, indica la farcitura di erbe locali, finocchio selvatico in particolare, come dimostrato anche dalla ricetta della carpa in porchetta umbra), abbacchio, agnello e tutte le variazioni sulle frattaglie (trippa, coda alla vaccinara, pajata, quinto quarto), ma pure il pesce: brodetto, zuppa e cacciucco viareggino (rigorosamente in bianco). Altri piatti tipici e poveri sono le olive all'ascolana, il castagnaccio (che nelle province liguri non prevede l'uso di rosmarino) e i recuperi delle verdure, come la misticanza (insalata di erbe selvatiche condita con sale, aceto e lardo), la panzanella (usata come riciclo per il pane rafferma) e la ribollita.

Lo "spazio mediterraneo" ha invece tre sole influenze predominanti: quella spagnola (in sud Toscana, Campania e Sardegna), quella araba (in

Sicilia) e quella locale (in Puglia, Basilicata e Calabria).

Agli Spagnoli e alla dinastia aragonese si deve l'utilizzo in cucina di pomodoro (usato nella provincia di Livorno per colorare il cacciucco e le triglie, in sud Toscana per la pappa, in Sardegna per la cassola – è una zuppa di pesce locale – e in Campania per pizza e scapece – l'*escabeche* è un carpione di carne, pesce o verdure, preparato anche in Sicilia, Liguria, Calabria e Sardegna) e degli agrumi (usati sotto forma di canditi per la pastiera e per l'aranzada sarda), ma anche di tutte le variazioni della *olla podrida* (minestra maritata in Campania e Calabria, 'ndocca 'ndocca in Molise e leputrida in Sardegna, tutte con carne e verdure), delle *empanadas* ('mpanata in Campania e impanadas in Sardegna: un impasto a base di semola e burro che racchiude carne e verdure) e della *zarzuela* (mazzamorra in Sardegna: zuppa di pane raffermo).

La patria degli Arabi in Italia è stata invece la Sicilia (con Palermo sede dell'emiro dall'827) che, grazie alla loro colonizzazione, ha beneficiato di nuovi impulsi innovativi in agricoltura e di una vera e propria rivoluzione alimentare, con l'arrivo di arancio amaro, pesche, albicocche, asparagi, carciofi, zenzero, garofano, zafferano, canna da zucchero, cotone e gelso. La cucina locale ancora risente di quel tempo prospero, con la cassata (*quas 'at* significa casseruola), il marzapane (*mauthaban*), il sorbetto (*sharbet*), il pane (mafalda), il *couscous* (che gli Arabi portarono dalla Tunisia, dov'è preparato con carne di montone o salsiccia ovina, trasformandolo a Trapani in una pietanza a base di pesce, come nell'isola di Djerba, e ad Agrigento in un dolce, alla maghrebina), la caponata di melanzane (altro ortaggio da essi introdotto) e l'uso della bottarga di muggine (diffuso anche in Sardegna).

L'influenza locale, infine, deriva dal fatto che regioni meridionali come la Puglia, la Basilicata e la Calabria hanno mantenuto l'impronta mediterranea con poche influenze esterne; una testimonianza è la pitta calabrese, il cui nome è lo stesso della pasta da farcire alla greca, perciò senza pomodoro né formaggio e usata come "stoviglia commestibile" con cui raccogliere cibi asciutti e sugosi. Naturalmente non mancano i piatti a base di pesce, come la zuppa o il riso patate e cozze, ma si tratta per lo più di recupero delle materie prime, come la parmigiana di melanzane (pietanza di origini campane ma ancor oggi preparata a Maratea), il cuttiriddi lucano/cuturidde pugliese (agnello in umido con verdure, di contaminazione abruzzese), le zuppe di legumi, le pietanze ammolicate (col pane abbinato alle erbe, per condire la pasta o farcire verdure, carne o pesce) e i brodi e le tielle, entrambi a base di verdure.

5. Alcune conclusioni

Le vicende storiche delle diverse aree del paese hanno provocato un assetto territoriale, almeno per quanto riguarda le produzioni e i consumi alimentari, che, a differenza di quanto è avvenuto nella maggioranza degli altri Paesi, si caratterizza per una diffusa biodiversità produttiva con corrispondenza in analoga biodiversità dei consumi.

Essa si esprime in primo luogo con una diversificazione mediterranea (con la prevalenza di prodotti di origine vegetale, olio d'oliva come condimento e vino come bevanda) e continentale (con prodotti di origine animale, burro e strutto come condimento e birra come bevanda), e in secondo luogo con un approccio locale.

La “dieta mediterranea” si è rilevata ideale dal punto di vista salutistico, quella “continentale” altrettanto ideale, ma dal punto di vista gastronomico; è stata perciò inevitabile una commistione tra le due, con interferenze marcate della prima sulla seconda: in concreto, queste hanno riguardato il vino, che dal Mediterraneo ha invaso buona parte del pianeta, l'olio, che sta diffondendosi in misura più limitata per le maggiori esigenze climatiche della pianta, e l'ortofrutta, che con il tempo ha invaso anche le aree continentali, rimanendo però sempre in subordine rispetto ai prodotti di origine animale.

La biodiversità locale delinea poi all'interno di questi due costumi alimentari, altri tipi di spazi, stavolta frutto non delle materie prime ma delle loro elaborazioni culinarie. L'esame delle ricette regionali evidenzia infatti influenze locali ed esterne che tracciano nuovi confini, non amministrativi, ma dettati dalla cultura alimentare, i quali possono rappresentare la nuova immagine dell'Italia, in grado di costituire un efficace pubblicità per il turista internazionale, che sarebbe richiamato in questi luoghi alla ricerca di sapori perduti e tradizioni, scegliendo quelli più confacenti al proprio gusto. Potenziando perciò il settore ristorazione in linea con questi suggerimenti e migliorando infrastrutture e servizi il Paese sarebbe in grado di ospitare un alto numero di visitatori, che apporterebbero nuovi capitali, i quali, coi loro effetti diretti, indiretti e indotti, potenzierebbero la nostra economia.

Bibliografia

- Barberis Corrado, LE CAMPAGNE ITALIANE DA ROMA ANTICA AL SETTECENTO, Laterza, Roma, 1997
- Barberis Corrado, LE CAMPAGNE ITALIANE DALL'OTTOCENTO AD OGGI, Laterza, Roma, 1999
- Braudel Fernando, MEMORIE DEL MEDITERRANEO, Bompiani, 1998
- Cantarelli Fausto, I TEMPI ALIMENTARI DEL MEDITERRANEO, FrancoAngeli, Milano, 2005
- Coltellacci Beatrice, LA BIODIVERSITÀ NEL MEDITERRANEO: I CEREALI NELL'ALIMENTAZIONE E NELLA CULTURA DAL PERIODO ARCAICO ALLA RINASCENZA, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Roma, 1999
- Corriere della Sera, LA GRANDE CUCINA REGIONALE, Res, Filano, 2005
- Porzio Stanislao, NATALI D'ITALIA, Guido Tommasi Editore, Milano, 2005

Storia, cultura e qualità della vita

di Fausto Cantarelli

*Ordinario di Economia Agroalimentare nell'Università degli
Studi di Parma*

Presidente dell'Accademia Alimentare Italiana

*Presidente della Società Italiana di Scienze Alimentari e
Gastronomiche*

1. Produzione alimentare ed etica

Negli ultimi due secoli del secondo millennio, la maggiore preoccupazione dell'uomo è stata rivolta al profitto, spinto in questa direzione dalla forte crescita demografica le cui conseguenze potevano essere diverse, ma tutte favorevoli per l'economia, come la caduta del rischio d'impresa e la sottovalutazione dell'etica; oggi, nel tentativo di rimettere le cose a posto, dobbiamo pensare a nuove strategie agroalimentari, alimentari e ambientali piuttosto che alle vecchie politiche agricole, che hanno avuto qualche responsabilità nel determinare le forzature dei due secoli citati, sempre che la società umana si sia finalmente decisa ad occuparsi di benessere, di sicurezza alimentare e di longevità della gente, nel rispetto dell'etica. Gli orientamenti attuali e in prospettiva presentano chiare connotazioni culturali secondo la duplice veste dell'alimentazione italiana che la storia della Penisola ha distinto in mediterranea e continentale e rimaste tali dalle origini, durante l'evoluzione e nella modernità.

Contemporaneamente l'ambiente, che è stato degradato, ha fatto crescere il rischio alimentare, aprendo la strada alle agricolture integrate e biologiche con cui una parte della popolazione ha cercato di salvaguardare la piena salubrità degli alimenti, evitando le contaminazioni di cibo e ambiente, rinunciando a furbizie e inganni e, infine, ripristinando situazioni analoghe a quelle che erano presenti prima che si scatenasse l'avidità dell'uomo, che ha fatto saltare la spinta alla qualità del cibo e alla sanità dell'ambiente a favore del profitto con costi altissimi a carico della società umana.

Durante i due secoli di caccia ostinata al profitto, i sistemi alimentari e ambientali hanno rischiato il tracollo, come si deduce dalla lettura del *Millenium Ecosystem Assesment*, una sorta di documento con l'imponente monitoraggio dell'ecosistema, svolto tra il 2001 e il 2005 da 1.365 tra scienziati ed esperti per conto dell'Onu. L'enorme lavoro, presentato nelle principali capitali del mondo nel marzo del 2005, puntualizza

lo stato dell'ecosistema e del sistema agroalimentare che, nell'ultimo mezzo secolo, hanno subito cambiamenti con ritmi ancora più rapidi dei precedenti, coinvolgendo anche l'Italia del "miracolo economico" con più danni di quelli subiti nell'intera precedente storia dell'umanità. Quanto alla produzione agricola a fini alimentari, nell'ultimo dopo guerra, sono state necessarie dosi massicce di mezzi tecnici di sintesi chimica, per aumentare e salvaguardare la produzione, e interferenze sul patrimonio genetico delle specie allevate e coltivate, non raramente in monocoltura con arature profonde ad opera di mezzi pesanti ecc. Il peggioramento della situazione ambientale è stato provocato anche dalla selezione dei ceppi delle specie patogene che, aumentando la resistenza ai pesticidi, hanno avuto bisogno di dosi crescenti di antiparassitari sempre più potenti e dannosi.

Nell'ultimosecoloemezzo, di fronte all'aggravarsi dei danni da sviluppo intensivo, parte dell'umanità ha sentito il dovere di reagire, assumendo delle decisioni drastiche, che, se fossero generalizzate, rimetterebbero la situazione sotto controllo e potrebbero garantire compatibilità delle azioni con la vita stessa degli altri organismi viventi, mentre la parte preminente è rimasta indifferente.

Contemporaneamente il consumo ha raggiunto un alto contenuto energetico per la maggiore incidenza delle calorie di origine animale, trascinando anche la spesa dell'energia meccanica che ha fatto aumentare il costo sociale per il confezionamento, per l'incorporazione e l'aggiunta di servizi, per l'espansione della ristorazione commerciale e per la sostituzione del lavoro domestico femminile con il lavoro *extra moenia*; infine, il modello di consumo è spesso considerato insoddisfacente sul piano nutrizionale, qualitativo e della salute, specie se confrontato con l'antica "dieta mediterranea".

Nell'Italia del 2006, secondo l'Istat, le famiglie in povertà erano più di 2,6 milioni, pari all'11,1% delle famiglie italiane, mentre le persone erano 7,5 milioni, pari al 12,9% della popolazione nazionale.

La maggiore concentrazione (65%) della povertà si trova nell'Italia mediterranea, al sud, e nelle isole.

Il facile accesso al cibo, rendendo l'alimentazione meno appagante, ha indotto l'uomo a rivolgersi ai prodotti più sicuri, compresi quelli biologici, che hanno raggiunto successi produttivi inattesi, con riconoscimenti ufficiali arrivati da ogni parte, e a preoccuparsi per la salubrità del cibo e per la qualità alimentare. Se è vero che la fase di intensa crescita della produzione biologica ultimamente si è bloccata, come confermano le ultime rilevazioni statistiche, l'incertezza dell'andamento del comparto – vi sono cali nei consumi di ortofrutta e aumenti nella drogheria e nei latticini – ha fatto

comunque registrare nel 2004 un aumento complessivo del consumo del 4,5%.

L'evoluzione recente della domanda alimentare tende ad abbandonare il profitto per la preoccupazione del consumatore per la propria salute, oggi ritenuta a rischio per ciò che mangia, per il poco movimento che fa, per la professione, che spesso svolge in luoghi chiusi, per le emissioni nocive nell'ambiente ecc. Così, il tempo del profitto ad ogni costo, sostenuto dal forte e continuo incremento demografico, ha perso molto dello smalto iniziale, come dimostrano le difficoltà emergenti nella gestione dei più importanti gruppi dell'industria internazionale e i sempre più numerosi e convinti riferimenti al proprio tempo libero, trascorso nel localismo storico, culturale, artistico, monumentale e alimentare.

Si aprono così nuove prospettive favorevoli alle aree più ricche di storia, di cultura, di paesaggio e per quelle che sono in possesso dell'antica biodiversità per alimenti, cibi e gastronomie. Sicilia, Sardegna e sud Penisola italica, dove è nata e si è consolidata la prima civiltà alimentare dell'Occidente, hanno molto da dire e da mostrare in proposito e da questo dobbiamo partire, a mio avviso, per raggiungere con tempestività ed efficacia le frontiere alimentari del terzo millennio; lette le aspirazioni dell'uomo in questi termini, la ricchezza del patrimonio nazionale non permette di escludere nulla, neppure la prospettiva più favorevole, cioè quella che considera l'accelerazione dello sviluppo economico e sociale appannaggio delle località storicamente più significative, purché riescano a valorizzare le proprie ricche risorse, quelle storico-culturali, paesaggistiche, la qualità alimentare e gastronomica della tradizione e la qualità della vita dell'uomo e degli altri organismi viventi; nel 2006, ad esempio, il Pil è aumentato dell'1,9%; per l'anno precedente il Pil nazionale era cresciuto del solo 0,1% rispetto al 2004 con diminuzioni tanto nel nord-ovest quanto nel meridione (rispettivamente -0,4% e -0,2%), mentre era aumentato nel nord-est (+1,0%). Le migliori performances regionali erano arrivate dal Friuli-Venezia Giulia (+3,0%), dall'Abruzzo (+1,5%) e dalla Sicilia (+1,3%). Nell'anno in corso si stima che il Pil possa aumentare all'1,5%. Ma il Pil, nonostante si riferisca alle quantità prodotte senza riferimento alla qualità, non è più in grado di presentare il benessere raggiunto, tanto che oggi sono in corso tentativi per sostituirlo con altro indicatore più significativo. Ne troviamo traccia nel Buthan, uno dei paesi più piccoli del mondo, dove di fronte ai cambiamenti del contesto, tra i monti dell'Himalaya, i reggitori della cosa pubblica hanno escogitato il Fil, in sostituzione del Pil, dove effe sta per felicità, in applicazione di una formula matematica non facile e, per questo, non ancora nota. Sullo stesso argomento, l'economista britannico *Richard Layard* è arrivato ad analoghe conclusioni, proponendo di

correggere e perfezionare il calcolo del Pil, inserendo anche altri indicatori riguardanti le relazioni familiari, la situazione finanziaria, il lavoro, la libertà, gli amici, la salute e valori personali. Analogamente, oltreoceano, lo psicologo *Daniel Kahneman*, premio Nobel per l'economia nel 2002, ha pensato bene di mettere a punto, nel *Centre for Health and Wellbeing* (Università di *Princeton*), insieme al collega *Alan Krueger*, un indicatore della felicità basato sulla misurazione scientifica del piacere esistenziale (*National Wellbeing Account*).

Sempre su questo tema, è stato proposto da *Hendrie Weisinger*, docente alle università di *New York* e di *Washington*, l'*Emotionale Intelligence*, termine coniato nel 1999 da due psicologi dell'università di *New Memphis* e di *Yale*, *John Mayer* e *Peter Salovey*, che intendono mettere sotto controllo i pensieri e le emozioni fino a concludere l'analisi anche con il profitto; la tecnica consiste nell'impiego delle idee che di solito non vengono prese in considerazione. È evidente che l'uomo è alla ricerca di indicatori più significativi di quelli del passato e, quindi, più attendibili per rendere nota e misurare la qualità dell'esistenza anziché solo l'entità della produzione, per dare una indicazione del profitto.

Secondo queste metodiche, che non sono ancora definitive, il Mezzogiorno starebbe già in fase di lento recupero sulla Pianura Padana, a dimostrazione che qualcosa si sta muovendo secondo nuove direzioni anche senza programmi e investimenti, riducendo la portata delle precedenti prospettive in base alle quali il sud dell'Italia e le grandi isole dipendevano dai soli apporti di capitale pubblico.

Per cambiare obiettivi e metodi si era mossa anche l'Onu, che aveva convocato a *Rio de Janeiro* nel 1992 l'*Earth Summit*, la seconda conferenza sull'ambiente, individuando e introducendo il concetto di *sviluppo sostenibile*, secondo il quale la crescita demografica sarebbe possibile solo se non provoca danni economici, come la crescita economica, che non desti danni ambientali.

Dieci anni dopo, a *Johannesburg*, nell'agosto del 2002, il mondo, riunito di nuovo per fare il punto sulla situazione, ha decretato che l'obiettivo da raggiungere è lo *sviluppo sostenibile*, da considerare come il modello economico-sociale e comportamentale che non soltanto si avvale di prodotti sostenibili, nel rispetto delle risorse naturali, ma si preoccupa anche della tutela, nel tempo, del benessere individuale e sociale. Inoltre, la sostenibilità ha da diventare cultura diffusa, una specie di stile di vita del popolo italiano che, come altri principi, quali la democrazia e la libertà, postula la pace e chiede di realizzarla, in armonia con un corretto sviluppo e con la protezione dell'ambiente, che sono interdipendenti e indivisibili.

Arrivati al terzo millennio, di fronte all'aggravarsi del rapporto dell'uomo con il cibo e al peggioramento della situazione ambientale, è aumentato il numero degli scontenti dell'andazzo generale, i quali, con una determinazione mai vista, si sono dimostrati decisi a privilegiare la qualità esistenziale e gli antichi comportamenti per garantire maggiori salubrità alimentari e ambientali, cominciando a rinunciare alle forzature di ogni tipo e genere e all'eccesso delle protezioni; queste riflessioni hanno coinvolto anche la produzione biologica, che è diventata il metodo preferito da molti di produrre alimenti sicuri e puliti, seguendo il percorso, segnato dalle normative comunitaria e nazionale, che lo hanno contrapposto ai processi produttivi convenzionali, senza però scaricare contaminazioni e scorie sulla società umana e sull'ambiente, ma contando solo sulla sana gestione dei comportamenti umani e delle risorse ambientali.

Con il nuovo approccio non poteva non riemergere anche l'etica, la scienza dei doveri, come l'ha definita Aristotele, il cui compito è di scegliere con cognizione di causa i nuovi obiettivi che l'uomo intende perseguire per non intaccare la libertà di ognuno e per non affossare le responsabilità di tutti; così l'etica non è solo responsabilità verso se stessi, ma diventa anche solidarietà verso gli altri, comprese le generazioni future.

È compito dell'etica prendere le mosse dai fenomeni per arrivare ai doveri e alla tutela dei valori su cui si fonda la convivenza civile, come lo è il modo di rapportarsi alla natura cioè a tutto ciò che è destinato a nascere¹.

Nell'affrontare il rapporto tra umanità e ambiente, spetta all'etica assumere la responsabilità del mantenimento degli equilibri biologici e della salvaguardia delle risorse materiali, che rischiano di essere compromesse continuamente da uno sviluppo sconsiderato della tecnica, nel convincimento che la natura è un bene prezioso per conto suo e, oltre tutto, ha funzioni ben precise, indipendentemente dalla presenza dell'uomo, l'ambiente non ne implica necessariamente la sola presenza, ma richiede anche il rapporto corretto con gli altri organismi viventi. Su questi due concetti si reggono le teorie del biocentrismo e dell'antropomorfismo, dove il primo si fa carico di un diritto utile all'uomo, alla natura e all'ambiente, mentre il secondo contempla le regole del vivere civile che sono scritte dall'uomo per sé stesso, per cui la disciplina fa fatica a tutelare l'ambiente a riconoscerne le esigenze.

(1) Natura significa "ciò che sta per nascere", cioè che nasce e vive, cioè la vita. Natura, infatti, proviene da natura, participio futuro del verbo *nascor* ed indica la vita nel momento in cui sta per manifestarsi.

Dal biocentrismo tuttavia emergono anche i diritti altrui, animali, piante, obiettori di coscienza, biodiversità, generazioni future ecc., di cui spesso l'uomo si dimentica. È la connessione tra uomo, natura e ambiente a generare il diritto dell'ambiente, le cui esigenze non sono solo quelle dell'uomo, ma anche quelle della natura stessa, considerata nell'insieme dei suoi rapporti e delle sue manifestazioni.

2. L'uomo e il cibo

La società degli uomini che, con l'inizio del terzo millennio, è entrata decisamente in un periodo di intense e rapide trasformazioni, tanto accentuate da non averne mai vissute di simili in passato, sta coinvolgendo in profondità anche il comparto alimentare, in conseguenza del forte rallentamento della forte crescita demografica precedente che ha messo in difficoltà l'offerta; così, l'attuale aumento dei rischi della produzione alimentare ha fatto emergere una maggior attenzione per il cibo e l'ambiente, sollevando una serie di timori, curiosità e azioni, in buona parte assimilabili a quelli presenti nell'Umanesimo, quando l'uomo è tornato a porsi al centro della società, confermando la ben nota teoria di G. Vico, quando ha riconosciuto nel nostro tempo qualche somiglianza con il citato periodo storico. Oggi, con l'"Umanesimo di ritorno" l'uomo sta ritornando al centro della società, secondo quanto si era già verificato nel precedente periodo storico; il fenomeno si configura come atto di rivalse dell'umanità che ha trovato finalmente il coraggio di decidere, tra l'altro, gli orientamenti da assumere per gestire al meglio la propria esistenza e l'ambiente, senza escludere la ricerca di profitti ragionevoli, non solo in moneta, sempre restando nel rispetto di tutti e senza danno per alcuno. Da tutto ciò è derivata la ricerca di nuove formule e di nuovi assetti verso i quali orientare le aspirazioni dell'umanità, compresa l'alimentazione, vista sempre nel suo rapporto con territorio e ambiente; nell'assumere le nuove decisioni, l'uomo sta mostrando una forte convinzione che ha dato luogo a una determinazione che prima non era mai apparsa.

I primi riscontri statistici sugli effetti dei nuovi comportamenti esistenziali e alimentari sono andati oltre ogni più rosea previsione: negli ultimi trent'anni la durata media della vita dell'uomo è aumentata di otto anni e negli ultimi dieci anni di oltre due anni, portando la speranza di vita a 77,3 anni per gli uomini e a 83,1 per le donne.

Anni d'età

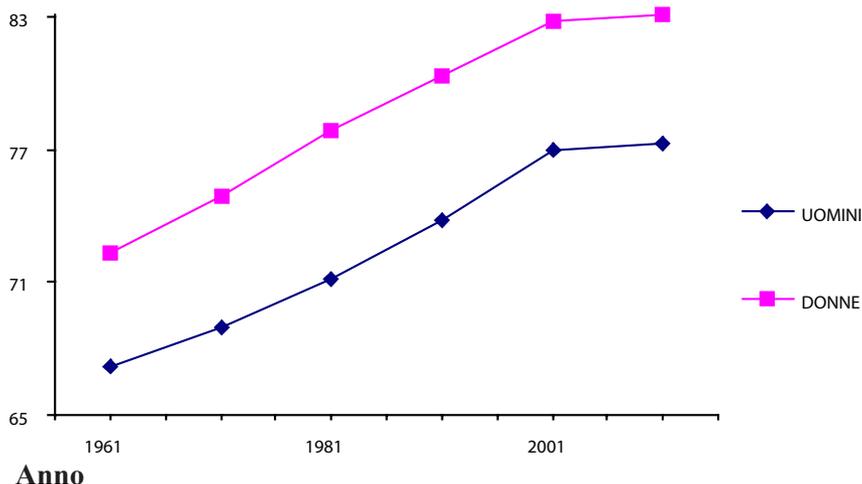


Grafico 1: La speranza di vita dell'uomo in Italia

Fonte: Istat

Oggi i consumi storici mediterranei sono rimasti sempre gli stessi e possono essere sintetizzati nella prevalenza di prodotti vegetali allo stato fresco, che il clima consente di raccogliere tutto l'anno, accompagnati da un basso consumo di prodotti di origine animale, per lo più carni e formaggi ovicaprini e pesce, dall'olio vergine di oliva come condimento e dal vino come bevanda. Queste stesse scelte sono state trasferite alle terre mediterranee dalla Mezzaluna Fertile, dove erano state frutto dell'istinto, dimostrando, alle successive verifiche scientifiche, di essere state corrette. Altri sono i consumi continentali, che hanno dovuto accettare consistenti varianti che li hanno allontanati dalle scelte iniziali, creando i primi problemi di compatibilità che si sono andati aggravando con il tempo. I consumi, nell'area centroseptentrionale della Penisola, sono diversi da quelli mediterranei per la prevalenza dei prodotti di origine animale, come si conviene ai nomadi impossibilitati a coltivare la terra, per lo strutto e il burro come condimenti e per la birra come bevanda.

Successivamente però l'uomo continentale, come ha cominciato ad accumulare nuove conoscenze, si è trovato in possesso di una cultura che

gli ha preso la mano, inducendolo a inseguire il profitto e a sottovalutare tutto il resto, fino a quando si è accorto dello stretto rapporto esistente tra i propri comportamenti e lo stato di salute; da allora ha avuto inizio l'aggiustamento parziale della dieta con l'introduzione accanto alle carni, al latte e ai latticini, di prodotti ortofrutticoli, con l'eliminazione dello strutto e la riduzione del burro, sostituiti dall'olio vergine di oliva e la sostituzione della birra con il vino.

Arrivando a conoscere che ogni cambiamento di dieta ha coinvolto sempre, sia pure in misura diversa, cibo e salute, l'uomo ha riconosciuto la valenza delle tre variabili in gioco, cibo, ambiente e salute, i cui effetti la scienza ha cominciato a tenere sotto controllo, dandone comunicazione attraverso i quotidiani che lo aggiornano sulle nuove scoperte relative a cibo, territorio e ambiente e sugli stretti rapporti tra loro. Le maggiori preoccupazioni sono sempre quelle collegate alla salute su cui le variabili hanno un peso rilevante che la scienza non ha mancato di mettere a fuoco giorno dopo giorno con motivazioni forti, destinate a tenere a lungo e a rinforzarsi man mano che le conoscenze aumentano.

Sono questi rapporti ad avere consentito alle due "diete nazionali" di rispettare la vocazione degli ambienti che, in questi casi, sono riusciti a opporsi alla foga dei nuovi entusiasmi emergenti, testimoniando che la biodiversità ha tonificato la fertilità naturale dei suoli, ha rispettato lo stretto rapporto tra alimentazione locale e cultura, che, invece, più tardi, altrove, è stata considerata come una variabile dipendente che l'uomo ha usato, a partire dall'Ottocento, per raggiungere le proprie finalità, mettendo in ombra in tal modo l'evoluzione spontanea e dando ragione a chi oggi vuole ricorrere alla "rifondazione dei sistemi agroalimentari e alimentari locali e nazionale" per ridare un assetto corretto al sistema. Se esistono differenze, queste riguardano le modalità attuative che sono andate imponendosi nei diversi periodi di tempo nei diversi microambienti; l'evoluzione attuale e quella futuribile costituiscono, a nostro modo di vedere, la grande occasione per l'Italia dei due versanti alimentari, mediterraneo e continentale, di rinnovare dalle fondamenta l'assetto economico-sociale della società per rilanciare nel mondo lo stile alimentare delle nostre tradizioni, sempre per grandi circoscrizioni territoriali, in aderenza alle nuove esigenze esistenziali che l'uomo di oggi ha dimostrato di voler perseguire con decisioni, non attuabili in precedenza.

Secondo questa interpretazione dei *trend* passati e presenti, le abitudini alimentari, quando subiscono delle variazioni, non vanno mai contro la tradizione, ma si limitano a interferire, mantenendo una certa continuità; solo nel corso dei due secoli dell'*agribusiness* le tradizioni hanno corso

il rischio di subire un'interruzione della continuità che però non c'è stata, sostituita da alcune varianti che oggi stanno rientrando nei ranghi, a cominciare dall'eliminazione degli alimenti dalle incerte conseguenze sulla salute.

Se volessimo identificare con maggiore rigore i motivi dello *status quo* alimentare, dovremmo risalire alla riscoperta del rapporto del cibo con la qualità della vita, di cui la salute è l'espressione più significativa, per avere legittimato l'aspirazione di ciascuno e di tutti al benessere, e per la precarietà derivante dai rischi igienico-sanitari a cui lo stesso benessere, diffondendosi, ha esposto l'uomo e l'ambiente. Pertanto i consumatori, specie quelli delle aree a economia più avanzata, tra cui vi sono anche gli Italiani del centro-nord che, più di quelli mediterranei, hanno fatto fatica a rinvenire e attuare in tutta fretta atteggiamenti più consoni alle emergenti esigenze salutistiche; l'uomo ha cominciato così a discriminare i cibi, le ricette, che soprassedono alla loro preparazione in cucina, e a imporsi delle diete per evitare, per quanto possibile, il rischio di ritrovarsi vittima dei molti possibili malanni, la cui responsabilità è imputabile anche alla società del benessere e ai comportamenti conseguenti. Le connessioni non sono sempre note a causa delle conoscenze scientifiche non sempre adeguate (malattie metaboliche, neoplasie, obesità, bulimia, anoressia, ortorexia ecc.), ma in forte evoluzione.

Alla fine ne è scaturito un nuovo atteggiamento, più vigile e attento, con cui l'uomo, riscoprendo orizzonti da tempo trascurati o addirittura dimenticati, ha dedicato maggiore attenzione alla qualità del cibo, rivalutando, con la salubrità, che è la principale garante della salute, anche il piacere della tavola e l'orgoglio di una cultura storica che ha spianato le vie del cibo all'intero Occidente, conquistando la convivialità mediterranea ed estendendola anche all'area continentale.

Un ruolo importante ha rivestito il *fumo*, quando la scienza ne ha scoperto l'alta nocività e l'ha comunicata dando un segnale forte e con risalto, provocando molti ravvedimenti, tutt'ora in corso; senza la certezza scientifica del danno grave e senza il pronto intervento legislativo, probabilmente il solo timore non sarebbe stato sufficiente a invertire i comportamenti dell'umanità in tempi rapidi e con frequenza alta.

Un importante contributo, nel caso dell'alimentazione, è arrivato dalla ricerca che ha compiuto passi da gigante con analisi e previsioni; tra questi, Jossa e Mancini, hanno valutato il rischio per fattori dietetici, arrivando a delle conclusioni di grande significato che prevedono, per la patologia oncologica e metabolico-vascolare, che

“la riduzione dei grassi di origine animale e l'aumento dei vegetali

nella dieta può ridurre l'incidenza dei tumori del colon e della mammella rispettivamente del 50% e del 27%, con una efficacia reale di circa il 75% rispetto a quella teorica. Una sostanziale riduzione della prevalenza di obesità nelle donne in postmenopausa, comporta un ulteriore 12% di riduzione del tumore mammario. Inoltre, riducendo l'obesità delle donne, si potrebbe anche ottenere una diminuzione del 30% dell'incidenza di tumori dell'endometrio.”

“Per quanto riguarda le malattie vascolari, se gli uomini e le donne italiane tra i 20 e i 59 anni, in maggioranza abituati ad alti consumi di grassi saturi e bassi consumi di mono e polinsaturi, modificassero le loro abitudini, orientandosi verso la tradizionale alimentazione mediterranea, si potrebbe conseguire in 25 anni una riduzione della mortalità cardiovascolare di circa il 18% (20% in meno di mortalità coronaria e 12% in meno di mortalità da ictus cerebrale). La diminuzione di 3g del consumo quotidiano di sale, comporterebbe una riduzione del 5% della mortalità cardiovascolare”.

Senza entrare nel merito di temi che sfuggono alla nostra competenza, riteniamo che queste brevi, ma significative constatazioni e le stesse valutazioni scientifiche riportate siano di tutto rilievo e aiutino a chiarire l'utilità del corretto rapporto con il cibo e con l'ambiente al fine di godere buona salute e di fare riflettere l'uomo sui rischi che corre, adottando comportamenti erranei; è emersa anche la valenza della continuità dei consumi, che è stata riscontrata in ambedue le facce dell'alimentazione nazionale, a cominciare dal sistema agroalimentare originario, tuttora presente in Sicilia, in Sardegna e nel sud della Penisola italiana che è lo stesso di diecimila anni fa, quando, nella Mezzaluna Fertile, ha preso il via l'agricoltura, trasformando l'uomo da predatore in produttore; dopo di allora, gli stessi prodotti medio-orientali sono approdati nella Penisola, in Sicilia e in Sardegna, dove hanno preso il posto di quelli preesistenti, dando vita alla cosiddetta “Dieta mediterranea”. Dopo altri duemila anni, i consumi alimentari sono arrivati dalla Mezzaluna Fertile anche nel centro Europa, questa volta modificati però dal lungo percorso che ha visto le tribù nomadi arrivare al mare del nord e ridiscendere nel centro per irradiarsi nel vecchio continente, compresa l'Italia centro-settentrionale. Queste tribù nomadi, essendosi spostate in continuazione e per lungo tempo, hanno dovuto abbandonare i prodotti vegetali per i prodotti di origine animale, ricavati dalle mandrie al seguito, non potendo coltivare la terra. Più tardi ancora, sono arrivati altri alimenti, come il riso, gli agrumi ecc., prima della grande infornata dei nuovi prodotti americani, come il pomodoro, la patata, il mais e tanti altri. Quello italiano è un esempio molto significativo dei

rapporti maturati tra il costume alimentare della popolazione e il territorio sotteso, che è il presupposto di ogni evoluzione del comparto. Nel caso Italia, l'area mediterranea, potendo contare tutto l'anno su prodotti vegetali allo stato fresco, non ha avvertito l'utilità di renderli conservabili, indebolendo l'imprenditorialità nel sud, mentre, nel centro-nord, la stessa spinta è stata forte e pronta per la presenza dei prodotti di origine animale che hanno bisogno dell'intervento industriale per conservarsi.

L'alimentazione è un comparto con numerose connessioni che lo rendono responsabile della salute dell'uomo e vettore di sviluppo economico e culturale. Così i comportamenti dei due gruppi demografici italiani coincidono con due grandi circoscrizioni territoriali, che trovano riscontro, oltre che nei diversi percorsi storici, anche nel grado di sviluppo economico locale, nelle diverse diete alimentari e nelle condizioni igienico-sanitarie, attribuendo all'argomento alimentare una valenza ampia e complessa che va oltre la finalità nutritiva. È così che la doppia realtà non ha potuto esprimersi in una risposta univoca, ma ha mantenuto e consolidato le differenze, rese molto più numerose dalla biodiversità diffusa in tutto il territorio nazionale.

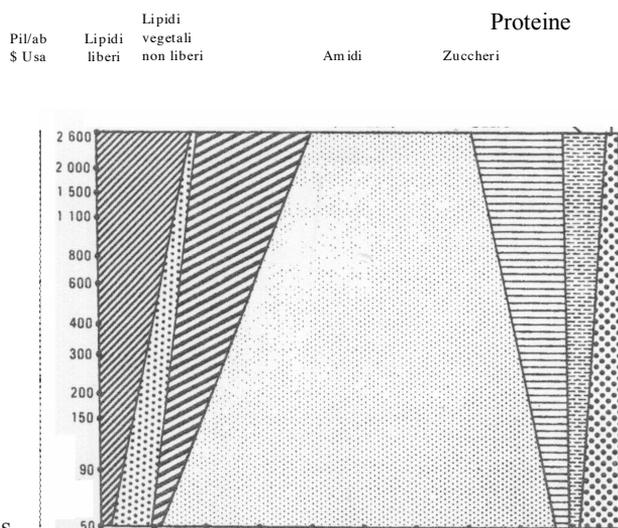
Concludendo, la cultura alimentare e l'alimentazione sono le discriminanti, in Italia, che identificano le aree meridionali e insulari che, partite in anticipo con successo, hanno ottenuto un alto sviluppo per poi regredire per motivi storici, senza mai intaccare i consumi originari e mantenendo un buono stato igienico-sanitario, mentre, nel centro-nord, che è partito in ritardo rispetto al sud, ma dove lo sviluppo economico-sociale ha raggiunto rapidamente livelli più alti, facendosi carico dei malanni vecchi e nuovi, che hanno accompagnato la crescita del benessere e dell'alimentazione, nonostante la partenza tardiva.

Questo tipo di approccio è coerente con la correlazione, riportata nel grafico 2, che la Fao e l'Oms hanno predisposto da tempo per definire il rapporto esistente tra il grado di sviluppo economico di uno stato, individuato nel livello di reddito, e il consumo di principi nutritivi.

Anche il potere d'acquisto delle famiglie, le cui scelte alimentari sono condizionate dall'entità delle risorse, è uguale al rapporto tra entità di ricavi netti e prezzi; così, nelle società sviluppate, quando aumenta il reddito medio della famiglia, diventano più accettabili anche gli alti prezzi per la più alta qualità dei beni acquistati; inoltre, per conoscere il successo economico di un paese, si ricorre all'entità dei consumi e alla crescita del Pil per abitante; quando quest'ultimo aumenta, cresce anche il consumo di calorie, specie se sussistono sacche di sottonutrizione; in ogni caso con l'aumento del Pil per abitante, se vi è maggiore spesa alimentare, questa

non cresce proporzionalmente, perché, variando la qualità degli alimenti, aumenta la spesa in valore assoluto e diminuisce in valore relativo, secondo le note leggi, ampiamente verificate in Occidente (leggi di *Engel*).

Sempre nel sud del Paese dobbiamo segnalare il recente accenno di risveglio economico del territorio mediterraneo con lieve recupero sul resto del Paese, come esprimono gli indicatori, di cui al grafico 3, che presentano sempre bassi livelli rispetto a quelli nazionali e internazionali, ma, per la prima volta, contemplano una lenta ripresa che si potrebbe verificare non tanto perché la suggeriscono gli indicatori, che non sono abilitati a farlo, quanto per la scelta della qualità e per le opportunità offerte dal turismo internazionale e interno, che, puntando verso sud, dove maggiore è l'attrattività dei territori storici e dell'antichità classica, quelli dell'Ellenismo e dei periodi successivi, si ritrovano ancora alla base dei modelli di vita della tradizione mediterranea. L'uomo al nord, a seguito dello sviluppo economico, è riuscito a conquistarsi remunerazioni elevate e tempo libero da dedicare a ciò che più gli aggrada, alimentazione, sport, turismo e cultura, mentre il sud è rimasto lontano da una domanda che solo oggi finalmente sta progredendo.



Fonte: Fao/Oms

Grafico n 2 - Correlazione tra le calorie dei vari principi nutritivi e il Pil / abitante

Non è lontana da questa analisi la recente ricerca dello studio Ambrosetti del 2002², che ha considerato “l’attrattività come la nuova frontiera della competizione globale fra sistemi territoriali” e, in questo ambito, ha evidenziato l’arretratezza del Paese per la modesta capacità di richiamare capitali per investimenti diretti esteri (Ide), per investimenti esteri in Ricerca e Sviluppo e per gli investimenti dei turisti e degli stranieri residenti.

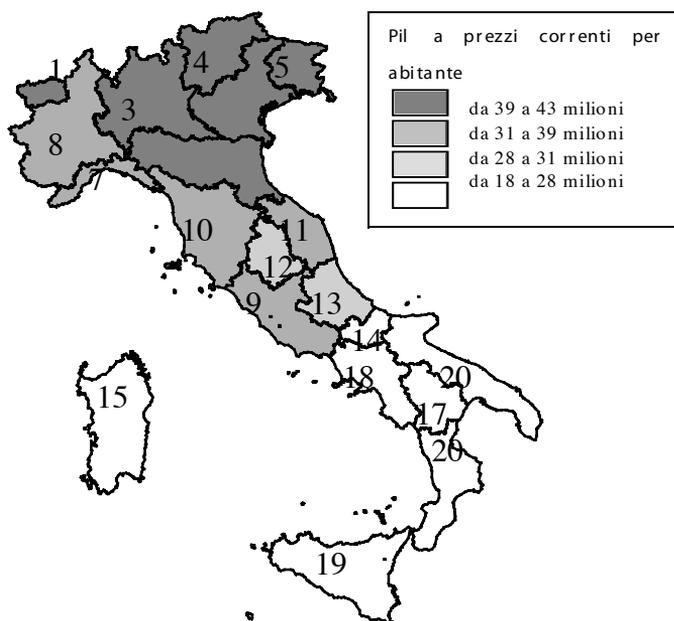
Secondo la richiamata ricerca questi capitali oggi pesano per il 3,41% sul Pil, entità molto bassa rispetto alle potenzialità del Paese e ancora di più rispetto a quelle del Mezzogiorno; nel complesso, oggi il turismo internazionale utilizza gli Ide per il 17%, i residenti stranieri per l’11% e gli investimenti esteri per Ricerca e Sviluppo per l’1%, risultati che nel loro complesso si presentano scarsamente efficaci rispetto ad altri Paesi industrializzati nel richiamare capitali.

In area continentale, dove maggiori sono la crescita economica e l’emancipazione culturale e materiale delle famiglie, l’agroindustria ha assunto un ruolo è dominante, spingendo il consumo di alimenti con alte calorie e alti prezzi (carni, prodotti lattiero-caseari, frutta e legumi) in sostituzione di quelli più a buon mercato (cereali, legumi secchi ecc.), aumentando la quota di calorie di origine animale a quella vegetale, ha contraddetto in parte i principi storici della “Dieta mediterranea”; la stessa struttura della domanda di alimenti è variata nel tempo, aumentando la quota proteica, rimpiazzando i grassi con gli zuccheri e dotando i prodotti industriali, che hanno sostituito i prodotti agricoli, di servizi incorporati e aggiunti.

Con la crescita economica la società dei consumi di massa si è sostituita - secondo *Louis Malassis* - alla società di povertà di massa, anche a causa delle lotte contadine per una più equa distribuzione della ricchezza. Con la società dei consumi di massa l’aumento della spesa non è uguale per tutti, ma si diversifica in un ventaglio sempre più ampio di prodotti, che fanno del supermercato il centro commerciale per eccellenza, in grado di rispondere ad ogni domanda prevedibile. L’Italia del nord, come diversi paesi europei, ha raggiunto questa fase ed è arrivata, in molti dei suoi territori, alla sazietà della popolazione locale; in questi luoghi, il consumo per abitante non è più estensibile a causa della saturazione energetica di calorie vegetali e animali; i consumi in area mediterranea, invece, essendo stati mantenuti per lo più quelli storici, a cui sono state aggiunte soltanto poche varianti

(2) *Modernità e attrattività del sistema Italia*, Studio Ambrosetti, Milano 2002.

standardizzate, suggerite da comodità e prezzo, oggi si trovano esposti al cambiamento che potrebbe verificarsi in conseguenza dell'aumento del reddito.



Fonte: Istat

Carta n. 3 - Graduatoria regionale del Pil per abitante

Così, nel centro-nord, non è più possibile sostituire le calorie vegetali con quelle di origine animale anche in presenza di ulteriori aumenti di reddito, che avrebbero pertanto il solo effetto di migliorare la qualità e i servizi aggiunti e incorporati e di aumentare il ricorso alla ristorazione commerciale. Così le industrie, seguendo lo stesso percorso, hanno aumentato il loro apporto, che le ha fatte diventare, insieme con la distribuzione, le principali destinatarie della maggiore spesa alimentare del consumatore. Nelle aree mediterranee si trovano ancora degli spazi, che non escludono altri consumi di carne. La saturazione energetica non è generalizzabile, perché la società, per quanto sviluppata ed eccedentaria, riesce difficilmente ad eliminare del tutto la povertà e il sottoconsumo, per i quali occorrerebbero politiche decise e appropriate.

L'Europa si è sempre occupata di Pac e solo da poco ha avviato una sua politica alimentare (Maastricht).

Nelle società agroindustriali europee il modello di consumo deve soddisfare, oltre al fabbisogno nutrizionale, anche le esigenze soggettive in diverso modo collegate con la cultura locale, che vanno dall'aspirazione al consumo di alimenti più costosi e rari, come avveniva nell'antica Roma e nel Rinascimento, alla frequentazione di ristoranti a molte stelle, alla ricostruzione di banchetti storici di diverse epoche ad opera dei più abbienti e al recupero di antiche ricette (dalla prestigiosa pavoncella dei Gonzaga ai poverissimi piatti dell'acqua cotta dei Liguri e dei Toscani, allo "stocco" di Castelnuovo in Calabria ecc.).

Poi c'è la discriminante del prezzo, che deve confrontarsi con la capacità di spesa del consumatore, condizionando i meno abbienti.

3. Cenni storici

Abbiamo già ricordato come l'abitudine tutta italiana di fare iniziare la storia con l'Impero romano abbia lasciato nell'oblio i tempi più significativi, quelli delle origini. Per i primi scambi commerciali, nell'antichità, il Mediterraneo è stato l'elemento catalizzatore che ha unito e tenute unite le comunità litorali del Mediterraneo. La stessa Grecia, con la crescita della potenza militare, ha dovuto dotarsi di una flotta se ha voluto contrastare il dominio dei Fenici e mantenere i collegamenti con le colonie. Delle zone archeologiche più antiche poche sono scampate alle spoliazioni e alle intemperie che hanno avuto gioco facile per la mancanza di malta tra i grossi blocchi di pietra spesso tenera; ciò che è rimasto è stipato quasi interamente nei musei; vi sono anche alcune aree archeologiche di grande suggestione, come i nuraghi sardi, la valle dei templi di Agrigento, i templi di Segesta e Selinunte, l'area archeologica di Paestum, le rovine delle città di Pompei ed Ercolano, il Teatro di Taormina, il foro romano di Roma ecc.

Nel centro-nord della Penisola le testimonianze più significative sono più tarde e riguardano il basso Medio Evo (Ravenna, Pavia ecc.), il pieno Medio Evo con i castelli e le cattedrali romaniche in Emilia e Lombardia, e l'alto Medio Evo con i palazzi delle molte Signorie rinascimentali, le chiese, i teatri ecc. Quando è iniziata l'egemonia dell'Urbe, i cereali del Mezzogiorno d'Italia, che avevano raggiunto rese straordinarie (in Sicilia oltre cinque milioni di ettolitri all'anno), hanno dovuto rinunciare a produrre il benessere di una volta, non potendo più contare sullo stesso ritorno di capitali che si era verificato, quando venivano ceduti a Grecia e al Medio-Oriente, anziché spediti a Roma; così la Sicilia e il Mezzogiorno d'Italia

hanno dovuto rinunciare, nel III secolo a.C., nell'agiatezza, che aveva caratterizzato più di tre secoli della loro storia, ritornando alle precedenti condizioni di povertà come province di Roma. L' involuzione ha coinvolto anche la qualità alimentare, che si è spostata a nord, nel Lazio, dove Apicio e altri con lui e dopo di lui hanno continuato a guidare le preparazioni in cucina per alcuni secoli, fino alle invasioni barbariche, quando gli uomini, abbandonate le attività agricole e le città, si sono rifugiati nelle foreste, alimentandosi come potevano; più tardi, in età comunale, l'attenzione culturale per gli alimenti di qualità è tornata in auge e ha continuato a migliorare fino al Rinascimento, quando ha raggiunto il massimo, mentre il Mezzogiorno d'Italia, abbandonata la produzione intensiva, ha cominciato ad annaspere tra mille difficoltà.

Le origini delle vicende alimentari sono di alcuni milioni di anni fa, quando ancora era in corso l'evoluzione fisica dell'uomo che aveva vissuto nelle foreste come vegetariano, finché, uscendone, ha dovuto potenziare mascelle e dentatura per potere utilizzare anche alimenti più resistenti, diventando onnivoro e alzandosi sugli arti posteriori per potersi muovere più agevolmente e utilizzare gli arti anteriori, le mani, diventate prensili.

I primi uomini erano nomadi perché non avevano motivo di rimanere stabili sul territorio. La svolta principale per l'alimentazione occidentale si è verificata circa diecimila anni fa, quando gli uomini, che avevano osservato attentamente la vita e i comportamenti dei vegetali e degli animali, si sono fermati sul territorio, dove hanno scelto le specie vegetali e animali più adatte per farne oggetto di un'attività nuova: l'agricoltura nelle pianure più fertili e l'allevamento nell'incolto, utilizzato come area pascolativa a inerbimento naturale. I vegetali coltivati appartenevano alle famiglie dei cereali e dei legumi, mentre gli animali allevati erano i più mansueti, pecore, capre, cani, bovini e suini (questi ultimi autoctoni anche in Europa). Questi vegetali e animali, escluso il suino, erano sconosciuti in Europa prima che arrivassero domesticati dal Medio-Oriente in Sicilia e nel sud della Penisola italica per mare con zattere; altre popolazioni sono arrivate nell'Europa Centrale, dopo un peregrinare per terra durato alcune migliaia di anni, che ha portato tante piccole tribù a seguire il corridoio danubiano e altre vie alternative fino al mare del nord per poi ridiscendere e irradiarsi in tutto il continente, Italia centro-settentrionale compresa. La differenza sostanziale, che ancora oggi ritroviamo nelle abitudini alimentari degli Europei risalgono a quell'epoca per il diverso modo di raggiungere il territorio di destinazione. Ebbene, queste piccole tribù, più tardi definite celtiche, nel corso del lungo viaggio di avvicinamento all'Europa, hanno preso l'abitudine di consumare prevalenti prodotti di origine animale, che

recuperavano dalle mandrie al seguito, usando lo strutto e il burro come condimenti e la birra come bevanda, prima di accettare qualche correzione, a cominciare dal vino al posto della birra, in tempi antichi, e, nei tempi moderni, introducendo l'ortofrutta e l'olio vergine d'oliva, mentre, nell'area mediterranea, resistevano i consumi originari.

Queste differenze, tuttora presenti, hanno diviso in due il modo di nutrirsi, sanzionando, in Italia, il ruolo della storia nel determinare le principali scelte alimentari dell'uomo e raggiungendo i vertici mondiali, nel mondo antico, nel V secolo a.C. nell'area mediterranea, e nel Rinascimento nel resto del Paese.

Dopo il Rinascimento, la crisi economica ha colpito l'intero bacino del Mediterraneo per altri tre secoli, a causa dell'ulteriore spostamento a nord delle attività, richiamate sulle rive del mare dalla colonizzazione delle Americhe e dall'esplorazione delle terre oceaniche, la cui partenza avveniva dai porti del mare del nord. Questo continuo allontanamento dalle coste mediterranee delle attività economiche e dei capitali ha finito per accentuarne l'isolamento e le difficoltà.

Il costume alimentare mediterraneo e quello dell'Italia continentale hanno puntato fin dalle origini e hanno continuato sulla stessa linea fino a quando, con le importanti scoperte scientifiche del *Liebig* e di molti altri uomini di scienza, l'umanità ha dato avvio all'intensificazione delle colture e degli allevamenti per coprire il crescente fabbisogno alimentare di una popolazione in forte crescita, con largo impiego di sostanze di sintesi chimica, che sono andate a scapito della salute dell'uomo e dell'ambiente. È stata la crescita demografica a convincere l'uomo che era giunto il momento di abbandonare l'antica cultura alimentare fino ad arrivare, dopo quasi due secoli, agli alimenti standardizzati e al *fast-food*, sempre con lo scopo di rincorrere il profitto.

Questi brevi cenni dovrebbero essere sufficienti a sottolineare l'importante ruolo rivestito dalla storia che ha seguito passo passo il cammino dell'alimentazione italiana ed europea e, in particolare, i due secoli dell'*agribusiness*, con i quali sono nate, specie nell'Italia centro-nord, le difficoltà alimentari e ambientali moderne, inducendo l'uomo a una serie di ripensamenti. A seguito del potenziamento della ricerca scientifica e tecnologica, infatti, tra Ottocento e Novecento, è cambiata l'attività per iniziativa della proprietà fondiaria e dell'industria alimentare e farmaceutica che hanno fatto intravedere all'uomo il più grande *business* della storia, grazie all'espansione demografica che è passata in due secoli da 1,0 miliardo a 6,4 miliardi di individui, in conseguenza dei successi produttivi ottenuti dalle imprese grazie alle scoperte della ricerca scientifica e tecnologica;

questi fenomeni e la rapidità con cui si sono verificati hanno cominciato a preoccupare già agli inizi del XIX secolo talune frange di produttori e di consumatori più sensibili, dapprima in modo episodico e poi sempre più esteso. In Germania, dove più vivace era stato il dibattito sulle opportunità offerte dall'impiego della chimica in agricoltura e negli allevamenti, ha preso le mosse un primo movimento biologico-naturalistico, che si è formato, in aperto e dichiarato contrasto con l'invadenza dell'*agribusiness*, per mantenere in vita le tradizioni compatibili con i fenomeni naturali e meno aperte a incaute avventure.

Più recentemente, le azioni di gran parte dell'umanità, diventate sempre più disinvolute, hanno iniziato ad interferire in modo pesante e irreversibile sulla prassi alimentare, a cominciare dal confezionamento degli alimenti per arrivare ai servizi aggiunti e incorporati, alla istituzione e diffusione dei supermercati con il *self-service*, alla produzione di cibi pronti ecc. Tutte queste attività hanno interferito in modo pesante sulla qualità e il prezzo degli alimenti e dell'ambiente – basti pensare alla massa di confezioni di plastica che vengono abbandonate nelle discariche -, lasciando ferite profonde e provocando altri inconvenienti per l'eccessiva forzatura dei processi produttivi per le abbondanti concimazioni e gli eccessi alimentari del bestiame, oltre limiti accettabili, con la difesa dei prodotti con i pesticidi ecc., sovvertendo in tal modo i preesistenti equilibri biologici, che si erano formati spontaneamente, in natura, fin dall'origine e si erano consolidati poi, cammin facendo, fino a che l'uomo stesso, volendo liberarsene, ha deciso di infrangerli per agire più presto e più comodamente. Così un po' alla volta la maggior parte degli uomini ha accantonato ogni possibile e opportuna prudenza, accettando superficialmente i nuovi comportamenti come se fossero fisiologici, quando, invece, iniziavano ad intaccare la salute dell'uomo e dell'ambiente. Quando il vomere fende la terra, si incunea in essa e la rivolta, vibra un colpo violento e sconvolge un equilibrio, provocando tutta una serie di reazioni della microflora e della microfauna, di cui non si conoscono gli effetti. E' ancora peggio quando un veleno viene irrorato e si condensa sul soprassuolo e, infine, penetra nel terreno; una tale azione annienta microflora e microfauna, annullando gli effetti, che queste, vivendo, svolgono a favore dei vegetali e dell'equilibrio naturale dell'ambiente, dell'uomo e del prodotto agroalimentare.

Infine, sono venute alla ribalta le diete, vale a dire il controllo quantitativo di ciò che si consuma ogni giorno a tavola: sono state proposte diete di tutti i tipi, a zona, dissociate, *Atkins*, del minestrone, a punti ecc., a dimostrazione dell'apprensione salutistica che, nei tempi moderni, impensierisce più di ogni altra cosa, anche perché non è raro il caso di pesi

corporei forti per eccesso di consumi energetici rispetto al fabbisogno; è il malinconico epilogo della biodiversità e di un'imponente patrimonio di gastronomie eccellenti.

Tuttavia segni di ravvedimento ci sono e sono evidenti; nella società del terzo millennio, non sono pochi gli Italiani, inquieti per i rischi della tavola, che hanno pensato bene di cambiare registro, controllando se stessi e ciò di cui si nutrono e guardando con curiosità e fiducia le coltivazioni e gli allevamenti integrati, biologici e biodinamici, nella speranza di potere recuperare la qualità storica e organolettica del cibo, evitando gli effetti nocivi di alimentazioni e comportamenti affrettati e di prodotti ottenuti con eccessi di forzature.

Così, con l'arrivo del benessere, buona parte della popolazione della Penisola, specie quella della Pianura Padana, ha cominciato a muoversi con maggiore prudenza, per ottenere dal cibo la garanzia della propria salute, come era avvenuto nei tempi antichi; a seguito delle nuove preoccupazioni, l'uomo ha cominciato a dedicare maggiore tempo e cura alla scelta degli alimenti e delle gastronomie, imparando a distinguere i comportamenti alimentari delle diverse aree del Paese.

Nel percorso dell'uomo, la prima espressione di cultura alimentare ad emergere è stata mezzo secolo fa la "Dieta mediterranea", sorprendendo i consumatori italiani, che ne ignoravano l'esistenza e facendo loro comprendere per la prima volta il senso delle preoccupazioni alimentari citate a dimostrazione del rapporto esistente tra consumi alimentari e territorio, che, in questo caso, premiava l'antico vegetarianismo dei primi uomini e tra consumi alimentari e salute. I comportamenti alimentari dell'umanità sono riassunti nel grafico che segue, con il quale abbiamo cercato di chiarire come l'uomo, in tutte le sue vicende alimentari, abbia sempre privilegiato la cultura, salvo il periodo della grande deviazione, che abbiamo chiamato *agribusiness* e che qualche temerario vorrebbe fare proseguire con gli Ogm.

Così l'evoluzione della cultura alimentare si è scontrata una sola volta con una fase contraddittoria, che è iniziata nell'Ottocento, quando l'uomo, nei paesi ad economia più avanzata (Usa, Giappone ed Europa centro settentrionale) e più pronti, hanno spostato gli obiettivi in direzione dell'economia, senza incontrare resistenze, tranne quella di un'esigua frangia di popolazione che ha fatto ricorso alle produzioni biologiche e biodinamiche o insistito sul vegetarianismo, mentre la maggioranza continuava a puntare sulla qualità standardizzata dei nuovi cibi.

Le prime avvisaglie contrarie ai cambiamenti introdotti dall'*agribusiness*

non si sono fatte attendere e si sono concretizzate a metà Ottocento con la ricomparsa, in Germania e Francia, del vegetarianismo in contrapposizione all'alcolismo che, in quel tempo, si era diffuso in diversi paesi europei e altrove, a seguito della prima espansione industriale. La corrente naturalista, non numerosa, ha riproposto il vegetarianismo, escludendo le carni e gli altri prodotti di origine animale, come era stato in origine. Se ne è occupato un sacerdote, *William Metcalf*, autore di *Abstinence de la Chair des Animaux*, la cui regola consentiva però il consumo di latte e formaggio.³

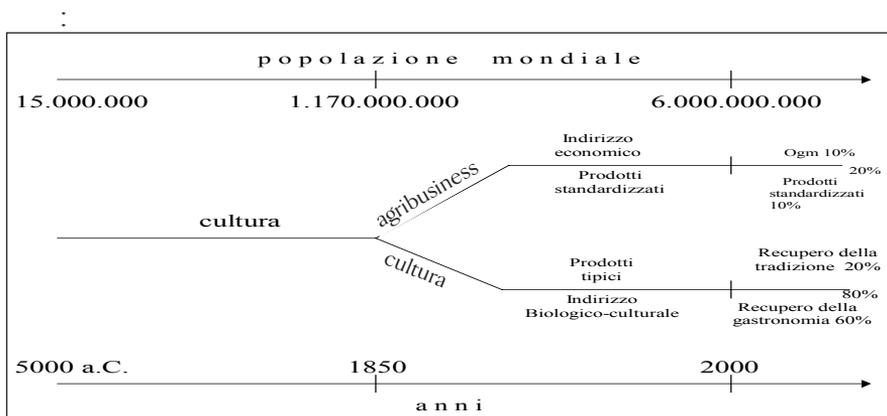


Grafico 4: Gli orientamenti alimentari del mondo nella storia dell'uomo

Fonte: nostra stima

Uno dei primi paesi a reagire è stata la Svizzera, dove l'orientamento vegetariano è stato riproposto da *Bircher-Benner*, la cui sorella Alice, ne dirigeva la clinica di famiglia, ha dato alle stampe il primo libro di cucina del movimento. Le due scuole, quella naturalista e quella energetica, a seguito delle nuove scoperte, si sono contrapposte, nonostante che la divergenza si riducesse alla sola calorimetria, la cui conoscenza era stata approfondita dal fisiologo americano *Wilbur Olin Atwater*; si era iniziato così a intuire che

(3) Sono stati vegetariani per scelta e per motivi di salute Leonardo da Vinci, *Martin Luther King*, *Lord Byron*, *George Bernard Shaw* ecc. Oggi i vegetariani, in Italia, sono intorno ai tre milioni e si stima che siano raddoppiati negli ultimi tre anni. Secondo uno studio *Eurispes* i vegetariani dovrebbero raggiungere i dieci milioni, in Italia, nel 2010, mentre l'Inghilterra potrebbe diventare tutta vegetariana nel 2043.

l'organismo umano funziona come una macchina, che brucia combustibile per produrre lavoro.

In Francia, a cavallo tra secolo XIX e secolo XX, la scuola naturista si è avvalsa del contributo di *Paul Carton*, che considerava non la materia, ma l'energia come sostanza del mondo fisico (*W. Ostwald*); per lui i tre veleni dell'uomo erano carne, alcol e zucchero. Altri vegetariani hanno limitato il consumo alla sola frutta e agli ortaggi (frugivorismo) oppure alla sola frutta fresca e secca (fruttarismo). Carton ha scritto in proposito:

La dietetica attuale che si accontenta dello studio calorico e chimico degli alimenti, senza considerare il problema degli apporti e delle degradazioni della forza vitale, è così pervenuta a prescrivere l'uso di sostanze devitalizzate mediante sterilizzazione e preparazione industriale, a includere come alimenti leciti prodotti così poco fisiologici come l'alcool, lo zucchero industriale e le vitamine sintetiche, e a considerare come migliori gli alimenti più violenti e concentrati, senza preoccuparsi di sapere se gli organismi deboli o malati possono avere abbastanza vitalità per metabolizzarli facilmente.

Il medico e biologo scozzese *John Brown*, padre del Browanesimo e *leader* dei sistemi vitalisti⁴, ha rivoluzionato, a sua volta, i concetti della dietetica e della dottrina della putridità degli alimenti, con il riconoscere due sole malattie:

- steniche per eccesso di stimoli;
- asteniche per scarsa vitalità.

Secondo *Brown*, il trattamento di queste malattie richiede un'alimentazione stimolante, come carne, spezie e vino e non la verdura, che provoca astenia; nel secolo del ritorno al vegetarianismo, questa affermazione non poteva non dare origine a un'ondata di proteste, all'interno delle quali alcuni movimenti hanno cercato di rimettere un po' d'ordine e di dare alla nutrizione umana delle risposte scientifiche univoche, per raggiungere nuovi equilibri più validi.

(4) Meccanicismo e vitalismo sono termini antitetici con due opposte concezioni biologiche: il primo, noto come corollario del materialismo, esclude la metafisica e spiega i fenomeni vitali con le sole leggi della chimica e della fisica; il secondo, che è teologico, sostiene l'autonomia dei fenomeni vitali e l'impossibilità di ridurli a semplici fenomeni fisici o chimici, ammettendo un'entità metafisica, variamente rappresentata dalle varie scuole vitalistiche.

I vegetariani oggi, tornati di moda, si dividono in latte-ovo vegetariani, in vegani, in vegetariani crudisti e in fruttariani⁵.

Per quanto riguarda il condimento, si è sempre imposto perentoriamente l'olio extravergine di oliva per le sue funzioni fortemente protettive e, come bevanda, il vino, che ha sostituito la birra nella "Dieta continentale" al tempo di Cesare.

L'alto livello protettivo degli alimenti mediterranei si è consolidato, verso la metà del secolo scorso, quando le abitudini alimentari mediterranee sono state oggetto di indagine da parte del biologo americano *Ansel Keys* e dalla sua équipe di ricercatori, che le hanno comparate con quelle di altre popolazioni in diversi paesi per valutare gli effetti sulla salute.

4. Il sistema agroalimentare

L'Italia si distingue in Europa per la duplice risposta che ha dato, nel corso della storia, alla "Questione alimentare", localizzando le due abitudini alimentari in territori distinti, che sono diversi anche per lo sviluppo economico raggiunto, per la resistenza offerta nel tempo ai cambiamenti e per l'arricchimento della popolazione. Ne è uscita privilegiata l'area alimentare mediterranea, dove è stata minima l'introduzione di altri alimenti di scarsa utilità o addirittura nocivi per il benessere.

In ambedue le aree è mancata l'attenzione per l'ambiente che ha così subito una duplice contaminazione, dovuta, nell'area mediterranea, prevalentemente a indifferenza e incuria e, nel centro-sud della Penisola, all'elevata intensità agraria e alla forte quantità di emissioni e di scorie di origine agricola e industriale.

L'approccio sistemico è nato quando si sono infittite le relazioni intersettoriali rispetto a quelle intrasettoriali, spingendo il mercato a seguire ogni prodotto lungo la filiera, come hanno cominciato a ipotizzare gli economisti americani *R. A. Goldberg* e *J. Davis*, dando vita a questo nuovo approccio.

(5) Oggi i vegetariani italiani si dividono in:

- moderati, che consumano frutta, verdura, latte e uova (9,5% della popolazione italiana);
- crudisti, che mangiano frutta e verdura non cotte (0,8% della popolazione italiana);
- stretti, che consumano solo frutta e verdura (0,3% della popolazione italiana).

I primi sono i più numerosi e non consumano i prodotti ottenuti con l'abbattimento degli animali, per cui bandiscono anche i crostacei e i molluschi. I vegani escludono anche gli alimenti di origine animale, compreso il miele, perché ricavati a spese di organismi viventi. I crudisti si nutrono con verdura, frutta, legumi, bacche e radici, tutti rigorosamente crudi, per evitare l'impoverimento dei cibi a seguito della cottura. I fruttariani si cibano di frutta e semi soltanto (taluni ammettono anche qualche ortaggio), ritenendo questi consumi più adatti alla fisiologia dell'uomo, essendo stati i suoi antenati primati frugivori.

Il punto di partenza delle filiere e del sistema è il consumo che agisce sull'offerta sollecitandone l'adeguamento alla domanda, grazie al flusso ininterrotto di informazioni che questa invia all'offerta.

Nell'introdurre l'economia agroalimentare F. Brioschi e U. Bertelé hanno definito il relativo sistema come l'insieme delle attività finalizzate alla produzione e alla distribuzione degli alimenti, cioè agricoltura, industria, consumo, senza riferimenti alla salubrità, il cui concetto è implicito, e alla qualità. In effetti, il successo del sistema ha potuto imporsi per gli elementi dell'insieme che sono legati da una serie di relazioni interne che, al variare di una di queste, determinano delle modifiche anche nelle altre.

Il compito della produzione delle materie prime alimentari spetta all'agricoltura che provoca effetti nocivi sull'ambiente, a seconda della qualità e della quantità dei mezzi tecnici impiegati e del grado di intensità produttiva adottato. Come si allontanava dalla sazietà alimentare, nonostante che l'offerta fosse in continua crescita quantitativa, l'umanità ha cominciato a forzare l'agricoltura – il fenomeno è durato per due secoli - con diverse modalità per aumentare le rese e proteggere i raccolti dai parassiti, in un parola, per industrializzare la produzione, aumentando l'impiego di tecnologie meccaniche e di mezzi tecnici di sintesi chimica con danni crescenti per l'ecosistema.

Così l'evoluzione della società umana un po' alla volta ha cambiato l'uomo, facendone un audace trasgressore dell'etica biologica, convincendolo ad inseguire il profitto per arricchirsi e, per farlo, ha scostato i propri comportamenti da quelli compatibili con le leggi biologiche, con il risultato di avere provocato delle reazioni gravemente lesive per se stesso, per gli altri e per l'ambiente. Non c'è stato ravvedimento perché la progressione dei profitti non lo consentiva, ma c'è stato "miracolo economico" che, iniziato nel 1957 – la data è convenzionale -, ha impegnato l'uomo a inseguire il benessere tanto atteso, trascurando il resto, compresa la salubrità ambientale, la cui esigenza sta emergendo solo ora anche e soprattutto per le preoccupazioni sollevate dal dibattito internazionale (il protocollo di *Kyoto*).

I ripensamenti, al loro manifestarsi, hanno coinvolto una parte non numerosa della popolazione, convincendola con lo sviluppo sostenibile che avrebbe potuto evitare un sacco di guai, se avesse consolidato le produzioni, evitando le deviazioni, quindi, l'*agribusiness* e l'esposizione alle malattie da benessere, mantenendo il prodotto naturale, definito impropriamente biologico, che è diventato il presupposto per le correzioni successive e punto di partenza per perseguire non il benessere fittizio, ma quello

reale, che contempla, con la sicurezza alimentare, la qualità esistenziale e ambientale.

Oggi la produzione biologica italiana con un grande balzo produttivo ha raggiunto il terzo posto nel mondo dopo Australia e Argentina e il primato in Europa per superficie, compresa quella in conversione (un quinto delle superfici coltivate) e per le aziende (un terzo delle aziende del continente). Non poteva essere diversamente se si considera storia, cultura, tradizione e clima mediterranei. Di recente tuttavia si è verificata una leggera flessione del numero delle aziende, e, limitatamente all'ultimo anno, anche delle superfici. La situazione degli ultimi anni si presenta in questi termini:

	aziende biologiche per grandi circoscrizioni territoriali (n)							
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
area mediterranea	20777	30416	34452	33881	41485	33928	27129	20969
area continentale	10341	13082	14736	17671	21671	21819	21345	20000
Italia	31118	43698	49189	51552	63156	55747	48473	40965
	Sau biologica per grandi circoscrizioni territoriali (ha)							
	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
area mediterranea	55215	401323	563670	697677	736577	778864	677075	604845
area continentale	64351	163579	134401	265781	332782	403539	791137	447147
Italia	109566	564912	788071	952058	952058	1069339	1182403	1168232

Ancora una volta emerge, che anche per le produzioni biologiche, si è mantenuta la distinzione tra le due aree citate con una superficie, che è superiore al 50% (51,2%) nel sud e nelle isole.

È bene tuttavia fare un'ulteriore distinzione: nelle aree di montagna e di collina, che occupano più di due terzi del Paese, fatti salvi il vigneto e altre colture particolari, che hanno modeste estensioni, dove, come nelle aree mediterranee, le coltivazioni e gli allevamenti sono estensivi ed esenti da fertilizzanti e ancora più da pesticidi, per cui possiamo considerare il territorio esente da contaminazioni chimiche, che sono frequenti, invece, nella Pianura Padana, con effetti che si riscontrano nell'Adriatico dove il Grande Fiume scarica grandi quantità di sali azotati che provocano l'eutrofizzazione delle alghe con conseguente ecatombe di pesci.

In Italia ogni anno si spendono 1,164 milioni di euro per i fertilizzanti chimici di sintesi, di cui più di due terzi vengono filtrati dal terreno e finiscono nei corsi d'acqua superficiali, negli acquedotti e nelle falde freatiche sottostanti, e 649 milioni di euro per antiparassitari.

Le conseguenze di queste e altre emissioni e degli interventi antropici

nell'ambiente sono state spesso rovinose: negli ultimi decenni sono stati eliminati molti alberi, per agevolare l'uso delle macchine, si sono spianati i rilievi e altri sono stati costruiti, si è ridotta la superficie delle aree naturali ecc., facendo sparire buona parte della flora spontanea, che è di grande utilità per le comunità vegetali e animali.

Quanto alla produzione biologica, l'Italia, oltre ad essere la prima produttrice in Europa, si presta anche come terra di conquista per l'importanza che ha sempre rivolto alla qualità e per l'aumento di importatori e trasformatori: i primi, che erano 67 nel 2000, sono triplicati in quattro anni (198); i secondi hanno raggiunto quota 4.134 nel 2004, evidenziando la presenza di importazioni massive che vengono ad aggiungersi all'offerta interna.

Gli economisti, che se ne sono occupati, hanno suggerito di “rifondare l'intero sistema agroalimentare e alimentare italiano”, specie quello del centro-nord della Penisola, predisponendo una nuova politica alimentare che, in sostituzione della precedente politica agricola e alla luce delle nuove conoscenze, possa rilanciare una nuova fase con il recupero delle produzioni ecocompatibili, senza intaccare la sanità e la qualità alimentare.

Anche a livello mondiale, il sistema agroalimentare, nonostante tutto, non si è lasciato appiattire sugli standard, avendo conservato, con la biodiversità, molti dei caratteri tradizionali, con assetti che non hanno aiutato né il successo economico né la globalizzazione, che è rimasta più legata alle *commodities* che agli alimenti; sotto il profilo qualitativo, il numero dei consumatori, che vivono di tipicità e tradizione sono ancora prevalenti e frequentano per lo più l'antica cucina popolare, mentre quella dotta, più che accaparrarsi spazi maggiori, cerca di conquistarsi notorietà e prestigio con l'aiuto dei più grandi cuochi del momento.

Anche in Italia il ruolo centrale del sistema agroalimentare dipende sempre e comunque dalla variabile demografica che fornisce la chiave di lettura dell'antica teoria di *Malthus* (secondo questa teoria la fame è strutturale a causa dell'aumento della popolazione che è più rapido di quello delle disponibilità alimentari), le cui previsioni però sono state smentite dall'impegno dell'uomo nella ricerca e nei risultati che, potenziando le rese delle coltivazioni e degli allevamenti, hanno annullato di fatto lo scarto tra fabbisogno e disponibilità alimentari; solo negli ultimi trent'anni l'agricoltura dei paesi occidentali ha moltiplicato per due o tre volte, a seconda dei casi, le rese delle colture e degli allevamenti e si è dichiarata pronta a rilanciare la produzione con gli Ogm, senza riflettere sugli effetti che provocherebbe al pianeta un aumento di popolazione umana ed animale, che è già eccessivo.

A seguito di questa analisi, negli ultimi due decenni sono state proposte diverse altre teorie per liberare l'uomo dalle difficoltà ambientali; citiamo rapidamente le principali perché sono molto numerose. Iniziamo con il tedesco *Rudolf Steiner* che ha dato vita all'agricoltura biodinamica, avviando una fase dialettica per arrivare a conoscere il migliore comportamento dell'uomo. Poi il britannico *Albert Howard* che con la sperimentazione è arrivato a sostenere che la minore resistenza delle coltivazioni di oggi agli attacchi parassitari era il segno dello stato di debolezza del terreno per la distruzione dell'equilibrio biologico.

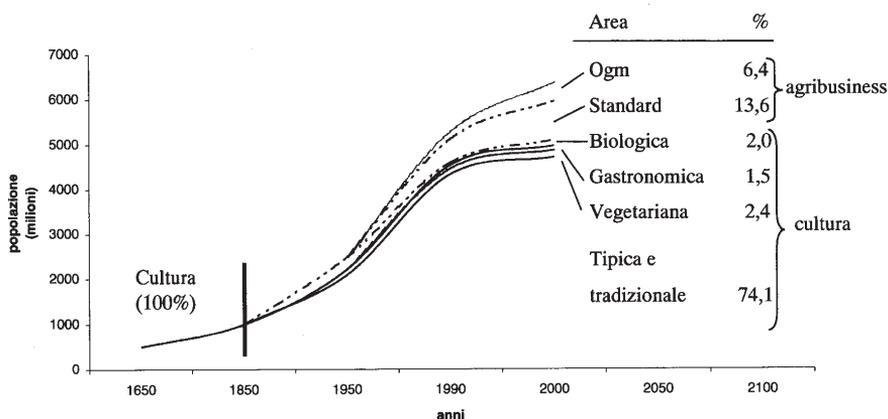


Grafico 5 - Popolazione mondiale per aree alimentari

Fonte: nostra stima

Lo svizzero *Hans Muller* si è occupato delle piccole aziende, i cui problemi potevano essere risolti con il miglioramento della fertilità animale (è vicino alle conclusioni di *Steiner* e *Howard*). Alfonso Draghetti di Modena che, con la sua opera *La fisiologia dell'azienda agraria*, ha diviso la sostanza organica in vivente e rigenerata (le piante) e in materia morta costitutiva (apparato digestivo-nutritivo del terreno). Il giapponese *Masanobu Fukuoka* ha elaborato un metodo di coltivazione originale sulla base del *non fare*, sostenendo che sono sufficienti mq 1.000 di terreno per persona per raggiungere l'autosufficienza alimentare. Il prof. *Lemaire-Boucher* ha impiegato il *Lithotamnium* come fertilizzante. La comunità fondata da *L. Furstin* in *Westfalia* nel 1962, nella quale ha integrato le teorie di *Muller*, completandole con le analisi del terreno. *Giovanni Hausmann*, a Lodi, ha tracciato un'agricoltura basata su due opportunità, organico-

biologica e chimicizzata. Francesco Garofano di Torino ha fondato, nel 1969, l'Associazione suolo e salute. *Bill Mollison* e *Dave Holmgreen* hanno messo a punto in Australia un nuovo metodo, simile a quello di *Fukuoka*: la permacoltura prevede un assetto permanente di agricoltura con interventi dell'uomo ridotti al minimo grazie all'autoregolazione.

Segnaliamo, infine, la fondazione dell'*International Federation Organic Agricultural Movements* (Ifoam), avvenuta in Francia nel 1972, che oggi governa nel mondo l'intera produzione agrobiologica.

5. Il momento economico

Nei primi anni del terzo millennio, si è presentato, per la prima volta dopo due secoli di aumenti continui, la stagnazione della domanda nei paesi ad economia avanzata, compresa quella alimentare che sta mettendo in crisi produttori grandi e piccoli, mentre, nei paesi in via di sviluppo, i consumi continuano a crescere grazie ai costi bassi, nel tentativo di coprire il fabbisogno interno e andare oltre, specie nel sud-est asiatico, dove la ricchezza di risorse e i bassi costi hanno permesso di spingere la produzione, prevalentemente destinata al mercato interno, che è destinata però a procurare non poche preoccupazioni all'Occidente, dove le imprese multinazionali, con la stagnazione della domanda e la valorizzazione della qualità, stanno perdendo terreno nei mercati più grandi e ricchi. D'altra parte ogni prospettiva è condizionata dall'entità della popolazione che oggi è ancora in leggero aumento, per la maggiore longevità dell'uomo e non per l'aumento delle nascite, per cui dovrebbe cominciare a flettere quanto prima, secondo le previsioni dei centri mondiali di previsione statistica.

Da qualche anno a questa parte, la dinamica economica italiana e mondiale si è fatta più prudente e meno disponibile a riconoscere, come per il passato, la supremazia dei grandi potentati industriali del nuovo e vecchio mondo, che fino a pochi anni fa hanno dominato incontrastati sui mercati, mentre oggi non riescono a mantenere le vecchie quote di mercato (McDonald's, Coca Cola ecc.) e incontrano frequenti atteggiamenti critici da parte dell'opinione pubblica mondiale. Non è condiviso spesso neppure l'atteggiamento provocatorio della più grande potenza del pianeta, gli Usa, in conseguenza dell'*agribusiness* sul quale quel paese ha costruito, nell'ultimo mezzo secolo, la *leadership* economica mondiale. Questo traguardo era stato raggiunto per la presenza di grandi gruppi industriali e di potenti *lobby* che, in Usa, hanno acquisito rapidamente potere, crescendo di dimensioni e impiegando strategie molto precise e decise, che sono riuscite a trarre vantaggio dai maggiori avvenimenti storico-culturali, specie nell'ultimo

mezzo secolo; è stata una conquista a spese della sterlina, che ha lasciato spazi sempre maggiori al dollaro e agli alimenti standardizzati, sottraendoli alla tradizione europea, che solo oggi sta recuperando attenzione per la qualità alimentare, tipica dei microambienti e delle piccole imprese, e per la biodiversità riferita alla distribuzione geografica dei prodotti, alla storia, alla cultura e all'arte.

Il grafico 5 chiarisce che, nonostante i due secoli di *agribusiness*, l'80 % circa dei consumi alimentari dei cinque continenti è ancora legato alle tradizioni locali e che l'*agribusiness*, nonostante il successo ottenuto negli ultimi due secoli grazie alla forte spinta demografica, è riuscito a fare molta strada soltanto nei paesi che più di altri hanno saputo trarne vantaggio, a cominciare dagli Usa, per finire al Canada, al Giappone e ad alcuni paesi del centro-nord europeo, senza riuscire ad eliminare la concorrenza delle piccole imprese, che oggi stanno rialzando la testa e recuperando spazi in nome della qualità.

Infatti, da alcuni anni, stanno tornando in auge gli alimenti genuini di un tempo, ad iniziativa di persone che si richiamano alla tradizione, di cui recuperano la sicurezza antica con l'agrobiologia, rinnovando le consuetudini del passato che, nel Paese, sono ben salde e sollevando l'invidia e la curiosità altrui. Lo stesso percorso compiuto dalla Ue, che si è allargata di recente ad altri dieci Paesi, di cui due soli mediterranei (Cipro e Malta), ha comportato e comporterà un aumento del peso politico del Vecchio Continente e della sua cultura alimentare nel contesto internazionale, insieme a nuovi rapporti tra le aree interne, considerando che i paesi Peco stanno portando in comunità forti quantità di materie prime agricole e di alimenti a basso prezzo, ottenuti con tecnologie che nel mondo occidentale sono considerate obsolete da tempo.

Nel percorso storico dell'alimentazione mondiale, il ritorno alle abitudini alimentari dell'antichità, a cui non sono estranei gli scandali e le incertezze alimentari del nostro tempo, sta occupando spazio e lo fa con maggiore intensità in particolari aree geografiche, dove più alti sono i contenuti storico-culturali-tradizionali, come in molti paesi europei, che stanno riaggiornando i principi esistenziali, a cui è riconosciuta la preferenza per i riferimenti storici e la genuinità naturale. Così l'Italia si è trovata di fronte a nuove opportunità, avendo conservato molti degli alti valori dei tempi passati, quando era riuscita ad assurgere al vertice dell'economia e della cultura occidentali.

Il patrimonio alimentare italiano ha provenienza lontana nel tempo e nello spazio e si avvale, oltre che delle materie prime, anche di altri alimenti venuti da lontano, per i quali i cuochi hanno proposto nuove trasformazioni,

elaborazioni e lavorazioni che ne hanno migliorato qualità e gusto; sono per lo più comportamenti antichi rimasti sempre gli stessi, tanto da avere convinto il citato biologo americano a guardarci dentro per capirne di più, fino a cogliere il senso della “Dieta mediterranea”, comparandola con altre diete di altri territori anche oltre oceano.

Nel passato, man mano che cresceva l’economia dei paesi più pronti a cogliere l’occasione offerta dall’aumento demografico, aumentava anche, con la dimensione, il potere dei grandi gruppi dell’industria internazionale che ha continuato a crescere a lungo con la volontà di affossare le tradizioni a beneficio degli standard, senza riuscirci, tanto da avere indotto i consumatori, a cavallo tra secondo e terzo millennio, ad abbandonare gli standard per reazione e a cercare altre opportunità, nella speranza di recuperare spazi e potere rivivere le abitudini di un tempo.

Lo sviluppo economico di un paese o, come nel nostro caso, delle due grandi circoscrizioni territoriali, quali sono il Mezzogiorno d’Italia e il centro-nord, dipende dagli investimenti utili che, a loro volta, sono condizionati dalla disponibilità di capitali interni e di quelli recuperabili all’estero. Riteniamo che, con un’immagine ricca di storia, di cultura, di paesaggi ameni e di sapori accattivanti e di molte altre risorse, tutti i microambienti italiani possano materializzare una competitività turistico-alimentare di tutto rispetto, purché si attrezzino per fare partecipare i potenziali ospiti alla suggestione dei nostri microambienti, alla qualità alimentare e alla qualità della vita che sono in grado di offrire.

In questi termini va posta, a nostro avviso, la moderna “Questione alimentare italiana” e il tema dell’agrobiologia per valorizzare i territori (o i distretti o le bioregioni) in tempi ragionevolmente brevi, non diversamente da come abbiamo proposto di fare con il “Parco storico dell’Alta Cucina Rinascimentale” (Cremona, Mantova, Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia) e da come emerge da altre esperienze recenti come “L’Acetaia d’Italia” (le province di Modena e Reggio Emilia), le erbe officinali (Lessinia) ecc.

L’approccio economico moderno ha l’occasione di avvalersi del ruolo attivo del turismo internazionale e dell’agriturismo che possono essere molto utili, spostando i termini dell’antica “Questione alimentare italiana”, per potenziare l’attrattività verso l’esterno, di cui sono diventate espressioni utili anche la qualità e la salubrità del cibo e dell’ambiente; le imprese che, in Italia, sono deboli per scala, possono trovare nella collegialità del territorio la loro forza per comunicare e ottenere maggiori successi sui mercati.

Quando i microambienti sono ampi, ricchi e significativi, riescono ad imporre meglio e a costi minori le produzioni delle proprie aziende, facendo

leva sui vantaggi competitivi, specie quando dipendono da un'immagine di qualità e salubrità. Anche la nuova dinamica di mercato e i cambiamenti di scenario, migliorando gli assetti organizzativi e accelerando i processi, hanno attribuito crescente peso alle politiche di sviluppo locale, facendo del marketing territoriale lo strumento più idoneo ad attirare nuovi capitali, specie attingendo al turismo internazionale (le due diete del Paese sono potenzialmente utili per sviluppare la cultura del *marketing* territoriale).

L'intera Penisola e le due grandi isole mediterranee sono destinate a definire al loro interno i territori che, a vario titolo, è bene che appaiano distinti, essendo in grado di offrire immagini e risorse che i singoli piani di *marketing* territoriale dovranno valorizzare tanto nelle economie più avanzate quanto in quelle in ritardo; la tecnica, sempre la stessa, si è dimostrata la più adatta ad esprimere iniziative autorevoli, specie in Italia, dove la biodiversità moltiplica le vocazioni territoriali sempre qualificate culturalmente. Le finalità sono sempre quelle del tempo libero che ognuno può impiegare come preferisce, interessandosi alla storia, all'arte, allo sport, alla cultura, all'enogastronomia ecc. e rendendo lo sviluppo multidirezionale e multifunzionale; è per la presenza di queste potenzialità che chi opera sul mercato globale non demorde e si preoccupa per i vantaggi competitivi che localmente stanno passando dall'area mediterranea e a quella continentale.

6. Il commercio internazionale

Nel dicembre del 2005 la conferenza di Hong Kong aveva aperto le porte alla speranza per il 2006, che avrebbe potuto essere l'anno in cui si riprendeva la trattativa in vista della chiusura del Doha Round entro la fine dell'anno. Nella riunione di Hong Kong, invece, le divergenze sono riemerse, bloccando il Doha Round, nonostante che da più parti si sottolineasse la sua importanza. Ancora una volta il punto dolente è stato il negoziato agricolo per le difficoltà di mettere d'accordo l'apertura dei mercati e la riduzione dei sussidi nazionali di Usa ed Ue. Si è chiesta, infatti, la riduzione da parte dell'Ue del 54% dei dazi doganali per i prodotti agricoli e del sostegno interno degli Usa al di sotto dei 22 milioni di dollari.

Così anche l'argomento che sta a cuore all'Italia, riguardante la protezione delle indicazioni geografiche, è rimasto bloccato. Lo schieramento del blocco dei paesi in via di sviluppo, aggregati per la prima volta nel G22 intorno a Brasile, Cina, India e Sudafrica, nonostante sia stato salutato positivamente, il relativo comportamento si è dimostrato rigido per il rifiuto di sancire accordi per regolare il commercio mondiale. Oggi, dopo che le trattative del Wto sono state bloccate, perché tra paesi sviluppati e paesi emergenti lo scontro sull'agricoltura è risultato inconciliabile e

probabilmente sarà tale ancora per altro tempo.

Indipendentemente dal Wto, nella fase iniziale del terzo millennio, con l'accentuarsi della concorrenza e con la maggiore frequenza degli scandali alimentari, l'uomo, in Italia e in Europa, ha cominciato a prendere coscienza dello scadimento qualitativo dei propri alimenti e della propria vita e che, se fosse aumentato ancora la popolazione, non avrebbe potuto fare a meno di accettare gli Ogm. Così l'Italia si è fermata e ha iniziato a riflettere per poi avviare il cammino per il recupero della qualità, riscattandosi, tanto che oggi può dedicarsi alla rievocazione dei successi storici del passato e alla ripetizione delle ragioni che li hanno provocati, anche perché la forte espansione del turismo internazionale li rende attuali.

Questa sintesi indica un percorso virtuoso che è unico per l'Italia, se vuole assicurarsi importanti vantaggi competitivi in tempi non lunghi.

Le considerazioni culturali che sono alla base della "Dieta mediterranea" e della "Dieta continentale", come i relativi successi, non sono mai stati tanto in auge come oggi; arrivati a questo traguardo senza particolari spinte, i monumenti, le opere d'arte e quant'altro, molto spesso trascurati e negletti o trattati come cave per il recupero di materiale edile, hanno riacquisito il loro significato storico e sono entrati nella fase di restauro.

Questi sono orientamenti non nuovi; infatti il bacino del Mediterraneo, nel quale il Paese rientra interamente, è, e non da oggi, il primo e più ampio spazio turistico del mondo con più di un quarto della ricettività alberghiera complessiva e con un'ospitalità che si rivolge a più di 170 milioni di turisti all'anno. Italia e Francia da più tempo e Spagna dalla fine degli anni Cinquanta hanno sviluppato un enorme potenziale balneare che ha provocato l'urbanizzazione costiera, valorizzando la cultura locale, fino a portare il turismo ad avere un peso maggiore della stessa agricoltura, senza però che ne siano derivati grossi benefici; oggi il Mediterraneo sud-orientale è uno spazio, dove vanno e vengono uomini, merci, capitali e informazioni e dove si realizzano nuove applicazioni tecnologiche, mentre in materia di commercio internazionale gli scambi rimangono sempre modesti.

Con la costituzione e l'allargamento dell'Ue i traffici commerciali tra Mezzogiorno d'Italia ed Europa occidentale hanno presentato nuove opportunità commerciali e di sviluppo, coinvolgendo l'est europeo, i Balcani e la Turchia sempre in connessione stretta con il vecchio continente e con i paesi più vicini dell'Asia e dell'Africa.

Nel contesto non possiamo non citare, tra i rischi di mercato, ciò che è successo ad alimenti storici eccellenti che, a causa della modesta iniziativa dei produttori, sono riusciti a mala pena a spuntare i prezzi delle loro imitazioni, come è avvenuto e avviene puntualmente per il Parmigiano-

Reggiano, per il Prosciutto salato e stagionato Dop ecc.

La persistenza nel tempo di tali situazioni paradossali, reiterate e tuttora presenti, segno evidente di un diffuso disordine commerciale, è di grave danno per i produttori, una specie di autolesionismo continuato che la speculazione ha deciso di mettere in opera, sottoponendo la tradizione all'ipocrisia che, a cadenza annuale, viene arricchita di giustificazioni sempre nuove e sempre inutili, mentre la realtà naviga "sotto traccia" a danno dei produttori, in analogia a quanto è avvenuto anche per l'ambiente, convertito al mondo degli affari sulla base di altrettante ipocrisie che hanno difeso e difendono a parole naturalità, genuinità e spontaneità, mentre continuano a infierire in senso negativo con nuovi *handicap* e comportamenti contraddittori che solo gli Usa continuano impunemente a non volere ammettere (Protocollo di *Kyoto*).

Gli attuali comportamenti scorretti e contraddittori sono destinati a perdere qualsivoglia diritto di cittadinanza a causa del crescere della qualità, che si sta imponendo dai tempi di *Seattle*, e, mentre lo fa, annulla la sottovalutazione degli obiettivi qualitativi, ripristinando equilibri corretti, nei quali domina la qualità, in linea con lo storicismo vichiano e a spese della quantità e della esasperazione della concorrenza. E dire che il primo monito storico a tutela della razionalità era arrivato dall'economista scozzese *Adam Smith* che, fino dai tempi del primo capitalismo, aveva invitato l'uomo alla prudenza, sostenendo che "ogni specie animale si moltiplica in funzione dei mezzi di sussistenza e non c'è specie che possa moltiplicarsi più rapidamente di questi".

Al contrario, l'umanità ha fatto uscire, tra Ottocento e Novecento, il sistema dai binari a seguito delle sollecitazioni portate avanti dai paesi a economia avanzata che, in nome del profitto, hanno cominciato a utilizzare risorse non rinnovabili, impoverendo l'ambiente e provocando, all'inizio del terzo millennio, per la prima volta, un forte rallentamento della crescita demografica, che ha aperto una fase di stagnazione della domanda, dopo due secoli di aumenti continui, sollevando gravi difficoltà per i produttori grandi e piccoli. L'esperienza dell'Italia, nei due secoli dell'*agribusiness*, non è stata positiva all'inizio del periodo, ma si è dimostrato tale solo con centocinquanta anni dopo, quando l'economia, dopo l'ultimo conflitto mondiale, ha iniziato la ripresa, senza modificare l'offerta alimentare, quella più prestigiosa, quella dei prodotti tipici e tradizionali e senza riuscire a espandere la domanda a causa della polverizzazione produttiva e della mancanza di un'organizzazione di *marketing* idonea. Così, quando la crisi è diventata strutturale, la situazione si è fatta ancora più pesante anche per la poca spinta che hanno sempre esercitato i produttori - i caseifici sociali neanche ci provano a organizzare seriamente il commercio del loro prodotto - e per il poco ascolto che hanno concesso ai suggerimenti utili.

Dopo queste considerazioni, non abbiamo trovato altra risposta che non sia la “rifondazione del sistema“, partendo da zero, previo accordo dei produttori, con interventi graduali, comunque sempre mirati, in modo che, passo dopo passo, si possa arrivare a una conclusione utile e corretta.

Nei paesi in via di sviluppo, dove la produzione alimentare continua a crescere, nel tentativo di coprire il fabbisogno interno e di aumentare l’esportazione, sospinta dai produttori e sostenuta dai bassi costi, questo tipo di comportamento non ha mai risolto alcun problema, ma solleva solo preoccupazioni in prospettiva, a causa della concorrenza accentuata per la flessione dei consumi e per la popolazione umana che sarà in regressione, a cominciare dal 2010 in Italia e dal 2050 nel mondo, interrompendo bruscamente la congiuntura favorevole dei due secoli passati.

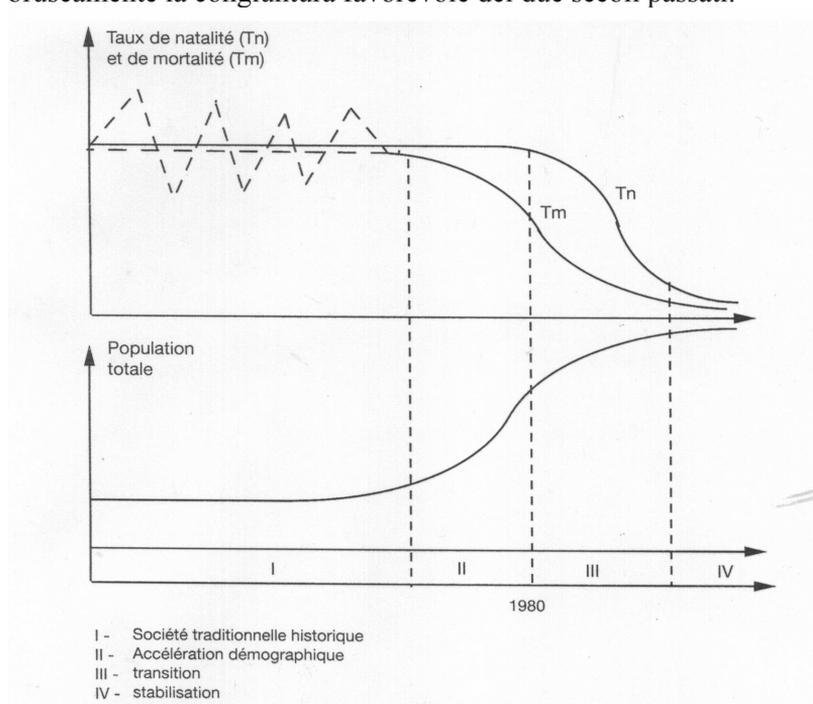


Grafico 6 - I grandi periodi demografici storici e previsionali

Fonte: Malassis (1992)

La sintesi dell’andamento della popolazione, che figura nel grafico 6, opera del prof. *Louis Malassis*, indica la continuità del lungo periodo di crescita demografica nel mondo, attribuibile alla fase dell’accelerazione e, con minore intensità, a quella di transizione per poi cessare e invertire la

marcia, come stiamo aspettando che avvenga; il fenomeno si spiega con la caduta del tasso di natalità nei paesi ad economia avanzata, a cui farà seguito, con un certo ritardo, anche quello dei paesi in via di sviluppo per contenere l'eccessivo carico di organismi viventi sul pianeta.

La domanda alimentare, le cui variazioni sono sensibili alla presenza dei giovani e degli adulti e meno a quella degli anziani, fa sì che le previsioni, condivise, arrivino tutte sempre alle stesse conclusioni: la stasi alimentare, che è in attesa dei tempi della regressione, si può concludere solo rivalutando la qualità, dopo due secoli di una fortunata fase storica per il profitto, ma non del tutto felice per gli scadimenti qualitativi.

L'andamento demografico, unito alla sazietà di molte popolazioni, sta assumendo, quindi, un ruolo determinante nell'età moderna, per essere responsabile della domanda alimentare per quantità e qualità e per essere riuscito a mantenere la qualità fino ad oggi, nonostante la forte spinta quantitativa. In questo modo, la domanda ha potuto aprirsi alla qualità della vita e alla qualità alimentare, facendo scendere in secondo piano quantità e profitti. La nuova propensione al consumo, conferendo maggiore autorità alla domanda, le permette di controllare i requisiti degli alimenti e di incontrare minori difficoltà a gestire il cambiamento, affrancando l'uomo che ha assunto l'iniziativa di dare corso a un nuovo sistema agroalimentare e alimentare, e, avendo il potere per farlo, pilotando il proprio comportamento e chiedendo al sistema di corrispondergli. Con la crisi alimentare appena iniziata, stanno emergendo anche altre esigenze di tipo nuovo, coerenti con l'esperienza utile, portata avanti in montagna e collina, in aderenza alla nuova corrente di pensiero che abbiamo più volte citato e che, a sua volta, è coerente con lo storicismo del Vico, per il quale i comportamenti dell'uomo sono sempre stati fisiologici nel rispetto per il contesto del momento.

Con il cambio di rotta è diventato conveniente mutare l'impostazione strategica precedente, ormai obsoleta, purché la nuova possa contare su investimenti di capitale e su iniziative che agevolino l'azione congiunta delle piccole imprese del settore industriale e terziario. Solo così si potrà ottenere una maggiore aggressività, specialmente nei confronti del mercato internazionale, come non è mai avvenuto in passato, quando la qualità non era ancora obiettivo primario, mentre oggi non può venire meno, specie per la presenza dei più grandi paesi del continente asiatico, dove i ritmi espansivi hanno assunto una forte accelerazione.

Oggi, in Italia, non si deve più parlare di territori marginali, perché esistono solo aree a diverso grado di sviluppo e a diversa dinamica demografica, alcune delle quali, come le aree metropolitane, ad esempio, sono spesso intasate e si trovano nella necessità di imporre ai visitatori

il numero chiuso o, come hanno già iniziato a fare alcune città, il ticket d'ingresso (qualche volta analoga operazione viene condotta anche nei villaggi, come a S. Gimignano –1.400 abitanti-, dove ogni anno arrivano mediamente tre milioni di visitatori), mentre altre terre di montagna e collina, prevalenti per superficie, presentano ampia disponibilità di spazio per persona e stanno vivendo una fase di lento recupero di attività produttive, specialmente con riferimento al tempo libero.

La prima novità, che vorremmo richiamare all'attenzione del lettore, riguarda il contesto agroalimentare e alimentare e il rafforzamento delle piccole realtà sociali che si vanno imponendo un po' dappertutto, anche nelle terre alte e nelle terre basse meno frequentate, nelle città e nelle campagne, come conseguenza dei tanti modi diversi, spesso originali, ma sempre efficaci, di fare economia. Nel caso di incontri estemporanei, spesso sono riusciti a fare decollare tanti piccoli mercati, ormai noti a molti, con i quali si tenta il recupero dei livelli di domanda del passato e, se possibile, si sostituisce la domanda dei pochi residenti con la presenza dei residenti temporanei, chiamati in loco dalle nuove *kermesse*, spesso ispirate agli alimenti, alle gastronomie locali e al tempo libero (musica, sport, *trekking*, caccia, pesca ecc.). I successi ottenuti hanno fatto il resto, contribuendo a fare decollare la selezione degli alimenti a favore della qualità che questa volta ha coinvolto tutti, centri abitati e campagne, per sollecitare la gente e rilanciare l'economia ovunque, anche nelle aree più povere, e per espandere il profitto in quelle più avanzate; questo è quanto è emerso nell'ultimo lustro, quando ha cominciato a manifestarsi e poi a consolidarsi il ristagno della domanda alimentare, e non solo questa.

Un'altra novità consiste nell'assunzione diretta e indiretta di iniziative imprenditoriali da parte delle Amministrazioni Pubbliche, per superare, con la collaborazione del volontariato, le situazioni locali più difficili e garantire la rinascita del benessere; infatti, per superare la stagnazione attuale e l'eventuale ulteriore calo della domanda alimentare, c'è bisogno, ovunque, di intervenire, adottando azioni tempestive, massicce e innovative, senza delle quali gli adattamenti sarebbero troppo lenti e precari per essere significativi.

Questi fenomeni sono noti da alcuni anni, da quando sono iniziati i tentativi di introdurre nuove aperture alla qualità alimentare e infondere altra energia alla domanda e all'offerta per rilanciare l'economia degli scambi. Queste azioni, che sono coerenti con la logica dell'*agribusiness*, non rispecchiano i nuovi obiettivi dell'opinione pubblica, delle Amministrazioni Pubbliche e del volontariato, le cui prospettive stanno diventando sempre più sociali e meno economiche, legate anche e specialmente all'ambiente

e al tempo libero, mentre l'economia vera e propria è rimasta più o meno saldamente nelle mani delle piccole e medie imprese a capitale familiare.

Ci siamo soffermati su questi aspetti perché l'uomo è riuscito a liberarsi delle precedenti ipotesi di abbandono, che oggi sono rimaste un ricordo; infatti, i tempi nuovi corrono veloci ovunque e per tutti e sollecitano maggiore tempestività di intervento e di esecuzione, per non perdere occasioni favorevoli, sapendo che anche queste terre, che sono ancora le più deboli, stanno lanciando segnali inequivocabili che la trasformazione in atto è destinata ad assegnare un ruolo anche a queste terre, sempre con la partecipazione attiva del sistema agroalimentare e alimentare.

Si supera l'inerzia se e quando vi sono delle situazioni che maturano spontaneamente o vengono fatte maturare con interventi, comunque provocando effetti di qualche significato e consistenza. In questo modo è possibile conseguire la ripresa dell'economia ovunque. Siamo arrivati a questo convincimento in diversi territori, dove abbiamo proposto o realizzato talune ipotesi di lavoro sotto l'egida del rinnovamento culturale e con la collaborazione operativa degli imprenditori che, vorremmo che facessero decollare le loro imprese insieme, in Italia, a cominciare proprio dai due progetti che abbiamo proposto nel territorio e per il territorio: "Il Festival mondiale per fare il punto sullo stato dell'arte della ricerca scientifica agroalimentare e alimentare", a sostegno dell'attività dell'*European Food Safety Agency* (Efsa), di cui daremo qualche indicazione più avanti, fino ad arrivare a un programma per il territorio medio padano (le province sono Parma, Piacenza e Reggio in Emilia e Cremona e Mantova in Lombardia) che abbiamo chiamato "Parco Storico dell'Alta Cucina Rinascimentale" per sollecitare l'attenzione e la curiosità dell'opinione pubblica internazionale, ancora di più di quanto non abbia già fatto, per conoscere sempre più e meglio questo straordinario angolo di mondo tra i più fortunati, che ha contribuito più di altri a dare prestigio alla storia alimentare e a creare l'alta cucina del Paese. Queste iniziative oggi si trovano agevolate dalla recente assegnazione da parte dell'Ue a Parma dell'Efsa, la cui presenza accresce l'attenzione dell'opinione pubblica mondiale su queste terre e sulle due iniziative citate che, se attuate insieme, saranno in grado di dare delle risposte utili in termini economici al territorio per diverso tempo a venire, oltre ad assegnare un'ottima immagine a queste terre, di cui potrà beneficiare, con il comparto alimentare, l'intera economia del territorio. L'importante è muoversi nel senso di assumere iniziative utili in modo che gli operatori delle regioni e delle province italiane, senza escludere gli stranieri, siano incoraggiati a investire capitali per andare incontro alla "Questione nazionale" e ai problemi locali e recuperare, tutti insieme,

L'attrattività verso il turismo internazionale.

Se i cambiamenti alimentari di oggi si limitassero a riproporre, in Italia, vecchi schemi organizzativi, offrirebbero modeste opportunità; non basta aggiornare i parametri in senso pragmatico per ottenere il benessere, che gli uomini si aspettano di ricavare dalle proprie azioni, ma serve cambiare l'impostazione complessiva, cioè fare rivivere il sistema in senso moderno, razionale e attivo, anche con riferimenti espliciti alle vicende storiche del Paese.

È solo il caso di ricordare che l'alimentare italiano è vitale nelle due versioni, quella mediterranea e quella continentale, e costituisce il vettore su cui poggia la notorietà internazionale del Paese, che però non le ha mai distinte in passato, perdendo l'occasione di trarne maggiore utilità pratica; valorizzando la doppia matrice alimentare si fa opera di arricchimento culturale, la cui importanza non si limiterebbe a distinguere le diete, ma a specificare le funzioni che hanno condizionato l'uomo in altezza, nello stato di salute, nella particolarità delle ricette, nella qualità della vita, nella qualità del cibo e nell'intero patrimonio culturale che l'Italia ha alle spalle, comprese le risorse antiche; per retribuire le imprese rimane il profitto, come avviene da sempre dappertutto e anche nei paesi tradizionalisti a economia più avanzata, che normalmente sono i più appetiti e visitati grazie ai loro alimenti tipici e tradizionali e alle gastronomie d'autore, oltre che per la letteratura, l'arte, i monumenti ecc; il profitto oggi, senza essere determinante, come lo è stato fino a qualche anno fa, quando condizionava *in toto* la produzione, rimane tuttavia significativo; nella competizione prossima futura l'avrà vinta chi, avendo recuperato più terreno in senso lato, avrà raggiunto prima una posizione dominante in termini di immagine e di sostanza; non diverso sarà il compito della ricerca a cui spetta di ottimizzare i processi, valorizzarne gli obiettivi e contenere i costi.

Il nuovo approccio, che sta avanzando celermente, è destinato, a nostro avviso, ad accelerare il passo e a durare a lungo come risposta locale con qualche interesse anche nel globale, avvalendosi di tanti piccoli rapporti commerciali per prodotti di qualità, prevalentemente in mercati diretti che, operando nel contesto del tempo libero locale, saranno recuperabili a economie di tipo concreto, come l'agriturismo e la ordinaria ristorazione commerciale, che continuano a sfuggire alla globalizzazione, mentre vi rientra l'immagine dei cinque territori provinciali da noi proposti per il Parco, con le bioregioni e le risorse vecchie e nuove. Il compito della politica e dell'economia non potrà non tenere conto delle nuove immagini e delle fitte relazioni territoriali, che attribuendo una precisa identità ai luoghi, vi convoglierà i flussi turistici, meglio se internazionali, per raccogliere i

capitali addizionali da destinare allo sviluppo.

Questa nuova impostazione, che valorizza l'offerta locale, va in direzione della "Dieta nazionale" che ha bisogno di rinforzarsi ovunque, assegnando a ogni territorio l'immagine e il profilo giuridico come parco, distretto o bioregione, da completarsi con gli aggettivi del caso (artistico, monumentale, letterario, filosofico, culturale, storico, alimentare ecc.), a seconda del patrimonio vantato. e di quello che si intendesse aggiungere alle risorse preesistenti, anche ricorrendo alla ricostruzione di fatti storici, secondo un costume sempre più frequente, che prende lo spunto dalle letture classiche locali, che, completando le attività arricchendole con il sostegno dell'Europa e di impianti turistici, sempre più grandi, articolati, confortevoli e internazionali; tra l'altro, dobbiamo prendere atto che si stanno presentando alcune nuove opportunità che, in aderenza ai principi esposti, possono riproporre eventi storico-culturale-alimentari e ridare vita, nel corso dell'evoluzione locale, a qualche celebre pagina che oggi potremmo rileggere insieme ai fogli ingialliti di ponderosi volumi carichi di storia, cultura, letteratura, arte ecc., senza per questo rinunciare alle suggestioni del passato storico che ormai è parte integrante del patrimonio locale insieme con l'attaccamento ai cibi tipici e tradizionali, alle consuetudini alimentari, alla musica e all'arte popolare ecc., tutte risorse che oggi, più di ieri, si sono dimostrate utili all'uomo che può scegliere il modo migliore di utilizzare il tempo libero, anche nel ricordo di un passato più soddisfacente.

7. Ambiente e produzione alimentare

L'impatto che l'uomo esercita sui terreni coltivati, sui pascoli e sui boschi, se viene messo a confronto con la capacità che gli ecosistemi hanno di produrre nuove risorse e assorbire i rifiuti dell'umanità, mette in evidenza lo squilibrio tra la domanda dell'uomo che è di un terzo superiore alla capacità del pianeta di soddisfarlo. In altri termini, a cominciare dagli anni Ottanta, l'umanità ha vissuto al di sopra delle risorse del pianeta, contraendo un debito ogni anno con l'ecosistema che, nel tempo, porterà all'esaurimento delle risorse su cui si regge la vita della comunità mondiale.

Di fronte a questo scompenso e ai rischi che comporta, una piccola parte dell'umanità ha riscoperto il cibo di una volta, quello biologico che, senza risolvere il problema, prosegue nel suo lento cammino, che oggi ha raggiunto la "borsa internazionale dei prodotti biologici" per operatori e ha coinvolto la GD nazionale e internazionale.

L'Italia, coerente con la propria immagine di qualità, si distingue, come abbiamo visto, tra i più grandi produttori europei e mondiali per la produzione biologica con un investimento di 954.361 ettari. Il giro d'affari

del biologico è stato di 1,4 miliardi di euro (2006), pari al 3,2% del settore agricolo, che è una quota significativa, considerando gli 11 miliardi di euro dell'Europa e i 13 miliardi di Usa e Canada (in Giappone la produzione biologica è di mezzo miliardo di euro). Sempre in Italia, i prodotti biologici hanno un valore alla produzione di 746,8 miliardi di euro, che diventano oltre 1.493 milioni di euro sui mercati di consumo.

La materia è regolata per l'Ue dal Regolamento n. 2092/91 (e successivi), entrato in vigore in tutti gli stati membri della Comunità dal 1 gennaio 1993, relativo al metodo biologico di produzione e alla sua indicazione sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

A livello nazionale la materia dell'agricoltura biologica è disciplinata dal Decreto legislativo del 17 marzo 1995 n. 220 che, oltre a definire i livelli di competenza e responsabilità tra le Amministrazioni Pubbliche interessate (Ministeri e Regioni) dal punto di vista tecnico, definisce controlli, modalità di accesso e di presentazione delle produzioni, in conformità alle disposizioni comunitarie. La questione non è solo alimentare, ma interferisce anche con la salute, l'aspetto fisico e la bellezza, di cui si stanno occupando i cosmetici naturali, che coinvolgono uomini e donne, facendo lievitare le vendite delle erboristerie (+ 7% nel 2003 rispetto all'anno precedente). Per evitare abusi si stanno predisponendo i primi disciplinari per prodotti bio-eco-cosmetici, a cui stanno guardando anche le grandi imprese, che si apprestano ad offrire nuove linee di prodotti aventi formule "naturali", ottenute con metodi antichi. Anche noi ce ne stiamo occupando sull'altopiano della Lessinia in un progetto di valorizzazione della montagna veronese, dove abbiamo in atto il recupero della cultura dell'erboristeria ad opera dell'Erbecedario di Sprea, Associazione di produttori che opera in una piccola frazione del Comune di Badia Calavena, in provincia di Verona, dove il sacerdote Don Luigi Zocca aveva raggiunto, nella prima parte del secolo scorso, conoscenze terapeutiche di alto livello che oggi si cerca di recuperare in un moderno centro del benessere. Esiste, infatti, ed è in crescendo, la domanda di benessere, sempre legata al tempo libero, che sta cambiando la fisionomia del mercato alimentare; la gente ha scoperto il proprio corpo e aspira a proteggerlo, approfittando del tempo libero.

Vicende e frange biologico-naturalistiche, confermando questa tendenza, assegnano maggiore peso alla qualità della vita e, quindi, anche alla qualità alimentare, rinunciando in parte al profitto ad ogni costo di vecchia maniera, anche perché i traguardi economici raggiunti da ognuno sono spesso già soddisfacenti.

Vi è poi un fatto nuovo di non poco conto. Nel giugno del 2004 la Commissione dell'Ue ha adottato "il piano di azione europea per

l'agricoltura biologica e gli alimenti biologici", finalizzato a promuovere il continuo sviluppo di questa agricoltura attraverso ventuno azioni concrete che comprendono il miglioramento delle informazioni sull'agricoltura biologica, la razionalizzazione del sostegno pubblico nel quadro dello sviluppo rurale, il progresso nelle norme di produzione e il potenziamento delle attività di ricerca.

Le ventuno azioni sono dirette a:

- migliorare l'informazione;
- accrescere l'efficacia del sostegno pubblico;
- potenziare la ricerca;
- rafforzare le norme di produzione e il regime delle importazioni e dei controlli.

La Commissione dell'Ue ritiene che, proprio in quanto si tratta di un particolare sistema di produzione con prodotti a prezzo elevato, l'agricoltura biologica non possa esistere senza apposite norme di produzione e senza controlli lungo l'intera filiera. La fiducia dei consumatori nei prodotti dell'agricoltura biologica non può trascendere da questi due elementi.

Le azioni previste sono le seguenti:

- definire i principi fondamentali dell'agricoltura biologica, rendendo espliciti i servizi resi alla collettività; accrescere la trasparenza e la fiducia dei consumatori;
- costituire un gruppo di esperti indipendenti incaricato di formulare pareri tecnici;
- rafforzare e armonizzare ulteriormente le norme in materia di agricoltura biologica attraverso il canale delle organizzazioni internazionali;
- migliorare le norme in materia di benessere degli animali;
- definire le norme per i settori non ancora disciplinati, quali l'acquacoltura, e stabilire nuovi standard ambientali, ad esempio, il consumo di energia fossile ecc.;
- chiarire le norme riguardanti il divieto di impiego degli Ogm;
- accrescere l'efficacia e la trasparenza del sistema di controllo;
- accrescere l'efficacia delle disposizioni in materia di importazioni.

Il Piano citato con l'articolazione delle numerose azioni riportate testimonia la volontà della Commissione dell'Ue di proseguire a sostenere la produzione biologica, facendo trasparenza.

Da parte sua il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali ha in preparazione un nuovo testo legislativo, in sostituzione della vecchia legge che ha ormai compiuto dieci anni, per aderire alle linee guida del piano europeo.

Il Ministro per le Politiche Agricole e Forestali ha ribadito che il biologico è uno degli elementi dell'agricoltura multifunzionale, per cui, dopo l'approvazione del piano europeo, l'Italia varerà un piano nazionale con interventi per informare i consumatori e con promozione al consumo con incentivi fiscali e a favore della ricerca.

Quasi due secoli hanno impiegato alcuni gruppi di uomini di buona volontà, più lungimiranti di altri, ad arrivare, con un lungo e faticoso percorso culturale controcorrente, a coinvolgere l'esecutivo nazionale e quello dell'Ue nel sostegno e nella diffusione del prodotto alimentare biologico, fornendo la testimonianza storica dell'insoddisfazione crescente dell'uomo di fronte all'imporsi del profitto, recuperando valore e significato ai principi culturali storici che avevano caratterizzato il mondo fino al XX secolo. È la cultura che sta recuperando terreno sull'*agribusiness*? Non è escluso che sia così, visto che anche la Russia ha accettato di firmare il Protocollo di *Kyoto*.

La scelta del nuovo sistema agroalimentare oggi sta modificando progressivamente le tecniche produttive e le produzioni alimentari, non più perseguendo il solo obiettivo del profitto, che si è imposto con progressione, creando di volta in volta inconvenienti alla nutrizione dell'uomo e alla vita dell'ambiente; l'area di maggiore intervento è stata quella tecnologica, presentata come industrializzazione dell'agricoltura, seguita dal massiccio impiego di mezzi tecnici di sintesi, dall'intensificazione dell'industria zootecnica e dalle altre pratiche di agricoltura intensiva. Questi comportamenti delle imprese agricole hanno generato considerevoli conseguenze per l'uomo e l'ambiente, che si vorrebbero procrastinare con la "Rivoluzione Genetica" e la creazione degli Ogm, che il 70% dei consumatori europei e l'80% di quelli italiani rifiutano, puntando sulla sostenibilità.

Tra i maggiori danni del nuovo modo di fare agricoltura, possiamo annoverare:

- l'eccesso di input chimici di sintesi;
- la forzatura nella produzione animale;
- gli alti costi energetici;
- il logoramento e la distruzione dell'*habitat*.

- Secondo una recente ricerca di Legambiente e Aiab ogni italiano si trova nel piatto Kg 2,5 di pesticidi e fertilizzanti all'anno, che finiscono in buona parte nel corpo umano. E dire che per ogni chilogrammo di principio attivo l'utilizzo reale si limita a dieci grammi, che vanno a colpire gli insetti, mentre il resto si disperde nell'ambiente! Tutti ricordano l'atrazina che, nel 1986, è stata trovata in un quarto dei pozzi dell'acquedotto di Milano.

- L'acqua fu resa potabile per decreto, che ha portato il limite accettabile da mg 0,1 per litro a mg 1,0: strano modo di fare igiene!

Inoltre, molti sono gli animali scomparsi o quasi in conseguenza del dominio della chimica, a cominciare dalle lucciole, dalle rondini.

Su due miliardi di chilogrammi di fertilizzanti chimici di sintesi, distribuiti sul suolo agrario, due terzi percolano nelle falde acquifere e nelle acque superficiali con un aumento di sostanze azotate che sviluppa le alghe marine, provocando l'entropizzazione delle acque (anaerobiosi) con conseguente ecatombe del patrimonio ittico, come è avvenuto in Adriatico.

Negli allevamenti intensivi, negli ultimi trent'anni è aumentata la somministrazione di antibiotici del 1.500%, per stimolare la crescita corporea degli animali, che viene sollecitata anche dalla mancanza di movimento, a cui sono obbligati da gabbie sempre più anguste.

Sono solo alcuni esempi di un comportamento reso anomalo dalle esigenze del profitto senza alcuna preoccupazione per la salute dell'uomo e dell'ambiente e per la sofferenza degli animali. Di fronte a queste e a molte altre testimonianze note, che vedono le forzature ambientali aggravarsi giorno per giorno, l'uomo non poteva rimanere insensibile e subirne gli effetti, per cui ha dovuto reagire con l'agricoltura integrata, biologica e biodinamica.

8. Alcune prospettive

L'uomo oggi è insediato prevalentemente nelle città con punte massime nel nord America (88,1%), seguito dall'Europa (73%) e dall'Oceania (55,2%), secondo i dati dell'Onu. Le previsioni interessano specialmente le metropoli con più di 10 milioni di abitanti, che sono destinate a crescere attraverso l'espansione della superficie urbana e non per aumento di densità.

In Italia dobbiamo aspettarci che, una volta aumentata la dimensione delle città, abbia inizio una forma di controesodo che proponga soluzioni nuove, tra cui le più probabili sono i centri urbani allargati all'*hinterland*, consentito dai nuovi collegamenti interni.

L'ampliamento dell'area urbana con maggiori spazi verdi realizza la città-regione che dovrebbe prevedere un minore dispendio di energia e l'aumento di rifiuti riciclabili.

Quanto alle patologie più gravi dell'uomo, come quelle cardiovascolari, che sono la causa di morte più frequente, e i tumori a seguire, ve ne sono altre direttamente o indirettamente dipendenti dal benessere raggiunto

e dalla diversa qualità di vita: le prime sono le turbe nervose, che fanno sempre più vittime in famiglia e fuori, mentre le altre riguardano l'obesità, che imperversa già in età giovanile un po' dappertutto nelle società più avanzate, oltre ad anoressia, bulimia, ortoressia ecc.

Così, con lo sviluppo, anche le patologie si distribuiscono per territorio in funzione del grado di benessere raggiunto e di altre variabili geografiche ed economiche. Se e quando l'alimentazione si spostasse dalle diete tradizionali, caratterizzate da bassi contenuti di energia, di grassi e proteine animali e di alti contenuti di fibre verso regimi più calorici, con elevati contenuti in grasso e proteine di origine animale e modesta presenza di fibre, come avviene nelle aree a economia più avanzata, il fenomeno troverebbe riscontro anche nei tassi di mortalità per lo più dovuti a malattie croniche, che spesso superano le stesse malattie infettive, molto diffuse in aree in via di sviluppo.

Se si accetta il principio della distribuzione delle patologie più gravi in funzione delle variabili territoriali citate, l'intervento preventivo diventa insostituibile, senza mai escludere né sottovalutare l'utilità di quello terapeutico. Indicare a una popolazione come nutrirsi, offrendo tutte le spiegazioni del caso, costituisce una prima forma collegiale di prevenzione che è di grande efficacia per le malattie croniche più gravi (malattie cardiovascolari, obesità e gran parte di quelle patologie che presentano un conto spese altissimo per la società umana).

Oltre agli aspetti puramente patologici occorre aggiungere tutta una serie di altri cambiamenti, che si sono manifestati nelle aree economicamente più avanzate, sconvolgendo in buona parte la vita del consumatore, come la rarefazione degli acquisti, l'aumento delle scorte, la varietà dei cibi, tra i quali sono stati inseriti in parte anche quelli standardizzati di largo consumo, i nuovi comportamenti (urbanesimo crescente, generalizzazione dell'uso dell'automobile, orario continuato, lavoro extra domestico della donna) in conseguenza delle variabili culturali (generalizzazione dell'istruzione, turismo internazionale, gite e viaggi di consumatori, pubblicità ecc.).

Altri cambiamenti si sono verificati a carico delle famiglie, che non hanno più le stesse ampie dimensioni e hanno abbandonato i caratteri di un tempo e, con questi, il rigido schema gerarchico con il patriarca al vertice, a cui spettava il diritto, essendo titolare del patrimonio familiare, di decidere su tutto fino alla morte, mentre oggi i componenti si emancipano precocemente e si muovono molto presto con autonomia. Secondo gli ultimi dati (2002-2003) le famiglie italiane, che sono più di 22 milioni (nel 1994-95 erano 20 milioni) presentano una media di 2,6 unità ciascuna, con una famiglia su quattro formata da una sola persona. Sono aumentate del

2,5% anche le coppie senza figli (dal 26,7% al 29,2%).

Sono sempre più rari i nuclei familiari numerosi: nel 2002-2003 il 6,8% aveva 5 componenti rispetto all'8,4% di dieci anni prima, con maggiore presenza al sud. Inoltre, sono 2,36 milioni le famiglie di povertà relativa.

Gli obiettivi principali di ogni paese per il comparto alimentare riguardano il potenziamento della produzione e dell'esportazione e la messa a punto di iniziative per attrarre il turismo internazionale; in sintesi si tratta di disporre di alimenti di particolare qualità con un buon grado di competitività internazionale, per potere conquistare e mantenere nel tempo un'adeguata quota di mercato. L'argomento riguarda tutte le imprese, quelle grandi, piccole e piccolissime, e, per il futuro, specialmente quelle che producono alta qualità tipica, nel rispetto della tradizione.

La concorrenza internazionale, negli ultimi decenni, ha continuato a spingere le grandi imprese a ingrandirsi per aumentare la dimensione del fatturato e del profitto e sviluppare un maggiore potere contrattuale nei confronti delle più moderne strutture commerciali; così le filiere agroalimentari hanno continuato a spostarsi verso nuove e più ampie scale fino ad aprire lo spazio globale alle moderne biotecnologie, che sono state studiate da un numero limitato di megaimprese. Tutto questo è avvenuto nonostante l'incertezza delle prospettive e la stagnazione della domanda, che si avviava a divenire strutturale, in conseguenza del previsto andamento demografico e nonostante gli ostacoli che incontra la diffusione degli Ogm.

Non è facile prevedere cosa riserveranno all'Italia i tempi nuovi; sappiamo però che il futuro dipenderà in gran parte dalle strategie dello stato, dagli interventi delle imprese e dall'atteggiamento dei consumatori. L'Europa dovrà vedersela con la duplice opportunità esistenziale, prima ancora che alimentare: può infatti proseguire nel cammino intrapreso, continuando a consumare ambiente, territorio e altre risorse non riproducibili alla ricerca del massimo profitto possibile, imbarcando, infine, gli Ogm, oppure può riposizionare l'uomo con i suoi valori tradizionali al centro della società, come sta tentando di fare, destinando più spazio alla qualità alimentare, alla qualità della vita e alla tutela dell'ambiente, centellinando l'uso delle risorse non riproducibili, senza per questo trascurare il progresso scientifico e tecnologico né rinunciare al profitto. Sono due vie antitetiche che offrono diverse opportunità; posto in questi termini la risposta europea e nazionale non può che essere coerente con quanto ha indicato *Rifkin*.

Nello specifico, il sistema agroalimentare del Paese non si è mai allontanato troppo dal secondo di questi percorsi, nonostante la spinta del grande capitale internazionale, che, approfittandosene spesso, ha ignorato

territorio e ambiente. In aderenza alle contestazioni sociali, il futuro alimentare non potrà più essere lo stesso, ma dovrà evitare gli eccessi che l'umanità stessa, riducendo la natalità, ha dimostrato di non volere più accettare.

Le non poche disavventure alimentari europee e mondiali, la preoccupazione per la pressione degli Usa a favore delle carni estrogenate e degli Ogm e il rifiuto di sottoscrivere le norme previste dal Protocollo di *Kyoto* ripropongono all'attenzione dell'opinione pubblica, del potere politico e delle imprese l'urgenza di assumere delle decisioni, a livello mondiale, e di imboccare con decisione e tempestività le strade che offrono le maggiori garanzie per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

La reazione del consumatore che, di fronte all'aumentare dei rischi, in un primo tempo era stata emotiva e superficiale, è poi entrata in una fase più riflessiva, quando i pericoli si sono fatti più pressanti e seri (Chernobyl, Bse, influenza aviaria ecc.), provocando e sollecitando la ricerca, qualche volta affannosa, di cibi sicuri e puliti. Ricordiamo soltanto che *Chernobyl* a suo tempo ha risolto i problemi economici dei prodotti tipici ad alto volume d'offerta e a lunga conservazione, ricercati dalla domanda per evitare gli alimenti esposti alle radiazioni. Alle volte l'atteggiamento più attento e severo dei consumatori ha sospinto l'uomo nelle file dei vegetariani, che, in Italia, erano un milione e mezzo nel 1999, sono saliti a sei milioni oggi e si preparano ad essere sette milioni nel 2010 e trenta milioni nel 2050, secondo le previsioni dell'Associazione Vegetariana Italiana (Avi); la motivazione principale che privilegia questa scelta, secondo l'*International Water Management Institute* (sede in Sri Lanka), sarebbe l'alto costo pagato per produrre un chilogrammo di carne, comprendendo anche il consumo di acqua, che è tredici volte superiore di quello richiesto per produrre un chilo di cereali (chi mangia carne consuma 5.400 litri di acqua al giorno, il doppio di quelli usati da un vegetariano)⁶. Purtroppo la produzione di proteine di origine animale non richiede solo alti costi energetici, ma provoca anche maggiore inquinamento. C'è anche chi ricorre al consumo di altre carni ritenute più sicure, come quelle di struzzo, di canguro, di renna ecc.; c'è chi, invece, preferisce il pesce, che rientra nella tradizione, chi si converte al biologico o a una delle diverse forme di vegetarianismo ecc.

(6) Lo stesso economista americano *Jeremy Rifkin* prospetta gravi conseguenze a seguito della "cultura della carne", auspicando di ridurre i consumi nei paesi ricchi (fenomeno che è lento, mentre è rapido l'aumento del consumo nei Paesi emergenti).

In effetti si sta intensificando, al crescere delle preoccupazioni dei consumatori per la salute, la ricerca di nuove risposte che siano più garantite dalla sicurezza del consumatore e dell'ambiente, intesa non più come aspirazione di pochi, ma come atteggiamento dell'umanità tutta, che aspira a una maggiore longevità. Così sono sorte in molti paesi organizzazioni a tutela dei consumatori; in Italia, è stato istituito il Consiglio Nazionale che raggruppa le associazioni aventi i requisiti di legge (Ln 281/98 «Disciplina dei diritti dei consumatori e degli utenti»). Inoltre, in tutto il mondo, sta prendendo piede il principio che chi inquina deve farsi carico del danno, alla stregua di chi mette in commercio alimenti nocivi (il recente atteggiamento del governo americano nei confronti dei produttori di sigarette è sintomatico).

Con il passare del tempo il modello che possiamo attenderci in Europa è quello di un'economia alimentare locale integrata e con livelli globali, in un'economia *toutcourt*, di cui esistono numerose testimonianze, condizionata dai principi etici oggi trascurati, mentre quella italiana è destinata ad accentuare la propria cultura storica attraverso la valorizzazione della tipicità, della convivialità e delle risorse di contorno di cui è ricca, per poter approfittare del turismo internazionale a garanzia del proprio sviluppo; fra l'altro, nel Mediterraneo, non mancano iniziative culturali in questa direzione, come la recente nascita ad Arles del *Conservatoire des cuisines méditerranéennes*, che ha lo scopo di promuovere la ricerca e la raccolta del sapere, delle tradizioni, delle tecniche, degli usi legati ai prodotti e alla cultura alimentare delle terre che si affacciano sul mare⁷, oppure la nascita dell'«Istituto Nazionale della Dieta Mediterranea e Nutrigenomica» ecc. L'utilità di valorizzare i modelli alimentari e di vita dell'area mediterranea sembra incontrare nuove disponibilità che si vanno traducendo in movimenti organizzati e iniziative utili per raggiungere risultati concreti, che siano rispettosi delle esigenze esistenziali dell'uomo. Analogo discorso si può fare nelle aree continentali del Paese.

L'opinione pubblica oggi è alla ricerca di un rapporto corretto con le nuove esigenze esistenziali dell'uomo, senza trascurare cultura e tradizione. Sono segnali visti positivamente anche per il momento nel quale si sono manifestati, cioè quando il rafforzamento dell'euro ha reso più acuta la concorrenza intercontinentale tra vecchio e nuovo mondo e tra tipicità e innovazione; rin vigorire cultura e qualità alimentari, gastronomia

(7) Ne sono state fondatrici sette istituzioni francesi, quattro italiane e altre di Grecia, Marocco, Tunisia, Libano e Turchia.

e convivialità sembra essere la strada maestra da seguire per rendere meno frenetica l'esistenza dell'uomo moderno; in fondo l'istinto, che migliaia di anni fa ne aveva guidato le scelte, ha dimostrato di aver agito per il meglio, come il tempo e la scienza stanno confermando.

9. Alcune conclusioni

Nei tempi passati, tutti i tentativi di avvicinare tra loro gli operatori economici grandi e piccoli del comparto alimentare e quelli delle due grandi circoscrizioni territoriali italiane sono stati infruttuosi e non hanno offerto nessun contributo alla crescita del Paese, nonostante le potenzialità esistenti; in passato, ha prevalso ancora una volta il principio egocentrico, tipico dell'ambiente mediterraneo, per il quale ognuno si è sentito in diritto di presentarsi agli antipodi rispetto agli altri per la diversa matrice culturale o ambientale, accentuata dalla biodiversità diffusa (altimetrica, climatica, geografica, storica, culturale ecc.) e dal diverso grado di sviluppo economico e sociale delle singole aree. Se si pensasse a una collegialità di tipo generico, si potrebbe correre il rischio di rimanere su un piano eccessivamente teorico, trovandosi spiazzati di fronte a problemi reali e alle iniziative concrete. Il riferimento principale è quello storico, in questo caso esiste un minimo comune denominatore con connotazioni culturali, alla base di una nuova strategia, che si identifica, nell'attualità, nell'attrarre il turismo internazionale. All'interno dei grandi scenari circoscrizionali, rimane da disegnare la parcellizzazione del territorio per ricavarne i parchi, i distretti, le bioregioni più aderenti alle risorse locali; la scelta procedurale può avvalersi dell'approccio scientifico del tipo *spin off*, che oggi sembra essere la modalità più efficace per potere contare su alte e specifiche conoscenze, come meritano le aree ad economia avanzata.

L'approccio iniziale però è sempre quello storico locale, a cui spetta il compito di rimuovere le cause che hanno ritardato o rallentato lo sviluppo, che, nel Belpaese, vanno addebitate, storicamente e in prima istanza, al progressivo allontanamento dall'Italia delle economie più attive e ricche, richiamate dal mare del nord, da dove, dopo la scoperta delle Americhe, salpavano le navi per la colonizzazione del Nuovo Mondo e per le esplorazioni oceaniche. L'intera Europa centromeridionale ha subito un ritardo analogo; oggi la geografia economica è meno disomogenea e le distanze sono più facilmente colmabili, ma una volta, fino a qualche tempo fa, erano determinanti ai fini dello sviluppo.

Nello scenario qualcosa sta cambiando. Nell'aprile dello scorso anno è stato costituito a Terni l'Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea e la Nutrigenomica con sede a Reggio Calabria, più tardi trasferito a Palermo

e, in campo internazionale, la Spagna, rivendicando una propria “Dieta mediterranea” ha convinto l’Ue a presentare istanza all’Unesco per farla entrare nel patrimonio dell’umanità.

Contemporaneamente è in fase di istituzione a Modena l’Istituto Nazionale della Dieta Continentale non in antitesi con la prima, ma complementare, per fare insieme da supporto alla cultura alimentare nazionale e da utilizzare nei confronti dell’estero con azioni di marketing territoriale. Le prospettive sono molto favorevoli anche per tutti i cambiamenti in atto nella società, sempre che gli uomini finalmente prendano iniziative adeguate.

In Europa esiste un’area più sviluppata delle altre avente la forma di una banana (la *banana bleu*), che costituisce, nel Vecchio Continente, la colonna portante del benessere economico con il centro dell’occupazione, della ricchezza e con conseguenze sanitarie pesanti (il territorio in questione ha la base in Lombardia e Piemonte, il rachide che, attraversata la Svizzera, segue l’asse del fiume Reno fino a nord, dove il vertice coincide con la foce del fiume tra Germania e Olanda); vi sono poi diverse altre aggregazioni territoriali, a cominciare, vicino al confine con l’Italia, dal cosiddetto “Arco Latino” (fascia di territorio che va da Venezia al confine sud della Francia con la Spagna), che ha richiamato molti capitali dal nord e si sta affermando nella produzione dell’*high-tech*, per proseguire, sul versante est con le Antiche Province Adriatiche dell’Impero Asburgico, che oggi sviluppano un’economia ricca di collegamenti interni all’area e terminare con “l’Arco Atlantico”, “L’antica Lega Anseatica”, “L’Europa Musulmana”, “L’Area del Danubio”, “L’Angolo Greco” ecc.

L’Europa comunitaria, diventata più grande con l’ingresso di dieci nuovi Paesi, ha cominciato a ricomporre le sue grandi circoscrizioni territoriali non più su base amministrativa, ma sulla scorta di analogie culturali e storiche, di comuni interessi economici e commerciali e dello stato sanitario delle popolazioni, assegnando loro l’identità di “aree sovranazionali” che realizzano immagini originali ed efficaci, per perseguire obiettivi coerenti con le risorse locali e con le tendenze del tempo presente, portandosi dietro i malanni collegiali delle relative popolazioni. Le tradizioni alimentari e le condizioni igienico-sanitarie conseguenti rientrano nella delimitazione di queste circoscrizioni territoriali.

In queste aree, entrano anche il Mezzogiorno d’Italia, a cui spetta, nell’intero Occidente, la primogenitura storica del sistema agroalimentare, da cui non si è mai scostata e, in seconda istanza, l’Italia centro-settentrionale, i cui traguardi economico-sociali sono davanti agli occhi di tutti insieme allo stato igienico-sanitario della popolazione; nelle epoche più antiche, in queste

aree sono state fatte le prime scelte alimentari, le prime trasformazioni e le prime elaborazioni delle materie prime agricole arrivate dal Medio Oriente e, infine, qui si sono consolidate le prime consuetudini: Sicilia, Sardegna e Magna Grecia nel sud, Toscana, Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo nel centro e Pianura Padana nel nord sono responsabili del palinsesto delle rispettive aree alimentari.

Su questi territori aleggia oggi l'opportunità del turismo internazionale, una prospettiva del tutto nuova e di grande rilievo, che richiede investimenti mirati, differenziati e localizzati in vista di raccogliere altri capitali da destinare allo sviluppo e di disporre di una domanda aggiuntiva. Inoltre, gli interventi richiedono, nell'attuale fase evolutiva dell'economia italiana, la concertazione e possibilmente l'integrazione tra gli operatori economici, specie quando le prospettive, affrontando tematiche collegiali, hanno bisogno del consenso di tutti.

In coerenza con le esigenze dello sviluppo, il metodo prescelto deve permettere di approfondire la conoscenza dei problemi sul piano territoriale, dove il coordinamento delle risorse può portare più facilmente ad iniziative utili. In coerenza con questa impostazione, da più di un ventennio abbiamo avvertito il dovere di introdurre in campo agroalimentare metodi efficaci, attivando anzitempo le prime esperienze di *spin off* e integrando le attività economiche con le nuove acquisizioni scientifiche; ci riferiamo in particolare alle attività condotte negli anni Ottanta con la commercializzazione del Parmigiano Reggiano in Germania, al 1999, anno dedicato alla valorizzazione delle lumache con l'Ane, al 2002, dedicato all'Aceto Balsamico con la messa a punto dell'"Acetaia d'Italia", al 2003, speso per il recupero economico dell'altipiano della Lessinia tuttora in corso e per il decollo di altre iniziative (Sicilia, Calabria, Cilento ecc.).

Le esperienze fatte ci hanno suggerito di procedere a delimitare l'area d'interesse, perché, conoscendone i confini, è possibile valutarne le potenzialità interne e, quando l'analisi ha individuato gli obiettivi da raggiungere, scegliere gli investimenti e le azioni da varare; l'approccio richiede di coinvolgere sempre le comunità locali per avere la massima adesione possibile; lo scopo è invertire le tendenze in atto in molte aree, nate da numerose e antiche vicende e con accumulo di ritardi a non finire. Però, questi territori, che non sono mai stati marginali, ma possono solo vantare la primogenitura per i molti avanzamenti culturali compiuti nel tempo, specie in campo alimentare; anzi il Mezzogiorno d'Italia, nel V secolo a.C., aveva raggiunto, tra Sicilia e Magna Grecia, l'apice dell'economia e della cultura nel mondo occidentale, come abbiamo ricordato, a seguito del commercio delle materie prime alimentari con la Grecia (esportazione

in Medio-Oriente delle eccedenze alimentari della Sicilia e della Magna Grecia con forti flussi finanziari di ritorno e conseguente benessere); nello stesso periodo si sono distinti, nel centro Italia, gli Etruschi impegnati con successo nell'agricoltura e nel commercio alimentare e dei metalli e, più a nord e al centro, i Celti, che i Romani avevano ribattezzato Galli, per farli apparire più barbari di quanto non fossero. In quel tempo il baricentro geografico dello sviluppo economico e artistico-culturale ha coinciso con i territori di Sicilia, Magna Grecia ed Etruria; sono gli stessi territori la cui popolazione oggi avvertono il bisogno di recuperare i propri valori storici sull'onda dell'"Umanesimo di ritorno".

In questo contesto, dobbiamo registrare che qualcosa si sta muovendo, tra cui tre grandi operazioni, due del grande capitale del nord, di cui una rivolta al Mezzogiorno d'Italia e alle isole e una del capitale familiare di tante piccole e medie imprese, di cui molte fanno ben sperare per il futuro della produzione alimentare italiana.

La prima operazione ha decollato alla fine del 2004 ed è l'acquisto da parte di tre soci privati, Banca Intesa, Ifil Investissements e Marcegaglia spa, del 49% di Sviluppo Italia Turismo (Sit), i cui beni rientrano tutti in area mediterranea, attraverso "Turismo e Immobiliare" con l'impegno di raggiungere il 65% entro il 2009⁸. L'operazione, che è esogena, consente di fare decollare il primo e più importante operatore privato del Paese attraverso la privatizzazione di una struttura pubblica che opera in un'attività, il turismo internazionale, che è in forte espansione, facendo finalmente entrare a pieno titolo l'Italia nel novero dei protagonisti del turismo mondiale.

Questa iniziativa, a cui si è aggregata di recente anche Pirelli Real Estate alla pari con i tre promotori, va intesa come la prima risposta effettiva del grande capitale interno alla domanda del Paese di dotarsi di condizioni adeguate per scala e organizzazione, in grado di destagionalizzare l'offerta, di attrarre nuovi flussi turistici, predisponendo i conseguenti circuiti specifici.

È già prevista una prima concreta operazione di Sviluppo Italia Turismo, dopo l'ingresso dei nuovi soci privati nel programma *Poli Turistici Integrati in Puglia, Calabria e Sicilia*, dove sono previsti nuovi investimenti con la

(8) Sit è attualmente proprietaria di 7 comprensori localizzati in Puglia (Otranto), Calabria (Sibari-Simari Crichi), Campania (Acropoli), Basilicata (Pisticci) e Sicilia (Sciacca) e di 2 villaggi, uno sito nel comprensorio di Alimini e l'altro (Villaggio Floriana) nel comprensorio di Sieri Crichi, entrambi gestiti da Alpitour (Gruppo Ifil). Fanno capo a Sit inoltre numerose controllate che gestiscono villaggi turistici e strutture alberghiere in Puglia, Calabria, Basilicata, Sicilia e Sardegna.

riqualificazione delle strutture ricettive per 5 mila camere e 6 campi da golf, con una spesa complessiva di 320 milioni di euro e con un impatto occupazionale per oltre 5.000 addetti a regime e un flusso annuo di oltre due milioni di turisti. Il programma è già stato approvato dal Cipe, da cui ha ricevuto un contributo di 142 milioni di euro.

Finalmente, dopo mezzo secolo dal decollo del turismo internazionale e dopo le difficoltà vissute da *Parmatour* (Parmalat), ecco che anche l'Italia ha cominciato a fare sul serio con ricadute sul sistema agroalimentare nazionale, in questo caso limitato all'area mediterranea, la cui realtà storico-territoriale è stata certamente al centro delle scelte fatte.

La seconda operazione è di stampo organizzativo e ha visto per la prima volta nascere a Parma, il 19 settembre del 2006, una megaimpresa, tutta italiana, che è frutto della concentrazione di 21 grandi imprese⁹ che, insieme, costituiscono la principia espressione della "gastronomia di marca" di casa nostra e il "*taste of Italy – good italian food, good living*", come a dire espressione del gusto e dello stile di vita italiani con l'intento di diventare, sotto la presidenza di Giovanni Rana, l'interlocutore privilegiato a Roma e a Bruxelles.

L'Italia con questa operazione sarà finalmente in grado di affermare nel mondo l'eccellente qualità dei propri cibi, ideando quell'immagine attrattiva che il Paese non ha mai avuto in passato. Tutte queste opportunità potrebbero però incontrare qualche difficoltà in più se l'ambiente fosse inquinato, intaccando fisiologicamente la qualità e la salubrità dei cibi.

La terza operazione, altrettanto eccezionale, riguarda le imprese medio-piccole italiane e cinesi, che hanno avviato in Cina per la prima volta un progetto di collaborazione reciproca, il cui testo prevede quindici accordi quadro (*memorandum of understanding*), firmati nel Palazzo dell'Assemblea del Popolo di Pechino dai due governi. I progetti aprono le porte allo sviluppo di nuove collaborazioni in molti comparti che vanno dall'ecologia, alla formazione, dalla riqualificazione dei centri urbani alla logistica integrata ecc. Nella sostanza l'accordo, nel quale rientrano anche i prodotti alimentari di qualità, prevede di esportare in Cina il modello vincente delle piccole imprese italiane, avvalendosi di un *fondo di private equità Mandarin Capital Partners* del valore di 325 milioni di euro costituiti dal S. Paolo e da due banche cinesi, *China Investment Bank* ed *Exim Bank*.

(9) Le imprese sono: Amica Chips, Auricchio, Barilla, Conserve Italia, Cremonini, Granarolo, Gruppo Food (editoria), Illy, Naberasco, Orogel, Parmacotto, Parma-Reggio-Unigrana, Rana, Regali, Riso Gallo, Salow, Sammontana, Sanbenedetto, Veronesi.

Tutte queste operazioni, nuove e di grande respiro, fanno ritenere che i segnali del cambiamento siano stati colti e fatti propri dalle imprese italiane che possono così andare avanti in modo innovativo, con la disinvoltura necessarie e con dimensioni sufficientemente garantite. Queste premesse consolidano la fiducia per l'ecosistema e i prodotti biologici, che stanno diventando l'emblema della qualità nazionale.

Nell'attuale dinamica di mercato, l'empirismo non basta più a valorizzare gli alimenti, ma chiede nuovi approcci, come i tre, che abbiamo indicato che sono in linea con la storia e con le necessarie garanzie sanitarie, che sono prioritarie. Disporre finalmente di una serie di imprese che, in atto di fare interventi pragmatici al passo con i tempi, riapre il cammino biologico, quello interrotto nell'Ottocento e nel Novecento dall'*agribusiness*, quando la strada delle antiche *performance*, è stata interrotta e riassegna le garanzie necessarie alle giovani generazioni. È in questo quadro che emergono i prodotti biologici, considerati la migliore garanzia per la salute dell'uomo e dell'ambiente, nel pieno rispetto della cultura locale e delle leggi del comparto; è un posizionamento molto positivo che dovrebbe ampliare la domanda, a garantire maggiore longevità all'uomo.

In un contesto in crescita e ricco di cultura e potenzialità inesprese, i prodotti biologici occupano una posizione privilegiata sul mercato interno e internazionale, come in effetti è avvenuto e sta continuando a verificarsi, quando l'uomo ricostruisce "diete" e vicende storiche, facendo conoscere gli albori della cultura alimentare e la successiva evoluzione, specificandone le due facce e presentando gli sviluppi culturali attuali. Ancora oggi, in condizioni di domanda stagnante, il consumo dei prodotti biologici non può che tendere all'aumento.

Concludendo, nel distinguere i due modelli di consumo, quello mediterraneo e quello continentale della Penisola, l'uomo apre la strada ad approfondimenti culturali che sono destinati a trasformarsi in spinta produttiva dell'agrobiologia, che riguarda i territori che si avvalgono della "Dieta mediterranea" in conseguenza di una tradizione che sembra non avere epilogo, mentre, nella grande circoscrizione continentale, il consumo dei prodotti di origine animale con le correzioni apportate, ha via libera per fare decollare l'alta gastronomia, portandola a livelli superiori. Pertanto la prospettiva, muovendosi secondo finalità culturali e gratificanti, oltre che salutari, risulta utile per aprire finalmente l'uomo alla cultura alimentare, come hanno fatto da molto tempo i Francesi, traendone non pochi vantaggi. Spiegare agli italiani e agli ospiti stranieri le ragioni per le quali il territorio del Belpaese possiede ancora, oltre a un buon grado di salubrità, una doppia faccia alimentare con una biodiversità diffusa che fa sì che si debba insistere

sulle cucine locali piuttosto che sulla cucina nazionale.

Circa l'offerta alimentare, dobbiamo prendere atto che gli agricoltori delle aree più povere, che avevano dovuto abbandonare l'attività agricola a causa della bassa produttività del suolo, che non consentiva l'impiego massiccio dei mezzi tecnici, oggi si stanno accorgendo che è possibile rientrare nei ranghi per riprendere l'attività produttiva con modalità nuove, congiuntamente ad altri, agevolati in questo anche dalle opportunità offerte dal tempo libero, e dall'agriturismo in particolare.

Gli agricoltori della Pianura Padana e delle pianure litoranee, che avevano accettato la pressione esercitata dalle multinazionali e dalle catene della Grande Distribuzione di acquistare sempre maggiori quantità di mezzi tecnici di sintesi chimica, stanno riflettendo sugli errori fatti e un poco alla volta si stanno riconvertendo. Si eviterà così di interferire violentemente con la tradizione, di forzare la natura e di stravolgere ogni corretto modello di sviluppo, che era stato messo a punto e perfezionato gradualmente nel tempo, nel rispetto della natura. Ma c'è di più. Arrivati ai tempi nostri, poiché i centri di studi statistici sono concordi nel ritenere che fra pochi anni avrà inizio la regressione della popolazione (in Italia nel 2010 e nel 2050 nel mondo), la risposta delle grandi imprese multinazionali della chimica è stato tempestivo: ricorrere agli Ogm per continuare a fare profitti; se si facesse questo errore vorrebbe dire continuare a crescere la popolazione, nonostante che l'attuale densità sia già eccessiva e, per farlo, disporre di ricerche e posseggono i brevetti per diffondere gli Ogm, che sono capaci di resistere agli attacchi parassitari con l'equipaggiamento che l'uomo, nelle sua infinita audacia, è riuscito a procurare loro tramite l'ingegneria genetica. La cultura alimentare italiana preferisce soluzioni che vanno dai prodotti integrati ai prodotti biologici, contando, per arrivare a coprire interamente il fabbisogno alimentare, anche sulle produzioni convenzionali, ottenute però con un maggior controllo dei pesticidi.

Bibliografia

- A.A.V.V. *Aci-Censis Rapporto turismo 2001 « I distretti turistici italiani : l'opportunità di innovare l'offerta »*, 2002.
- A.A.V.V. *Alimentazione e turismo*, atti dell'XI Convegno di studi della Società Italiana di Economia Agro-alimentare, Alghero 20-22 giugno 2002.
- AA.VV., *Alimenti e gastronomie medio-padani nel rinascimento (le capitali della gastronomia, Mantova, Modena, Parma)*, Villa Marchese Coccapani Carpi 18 ottobre 1996
- A.A.V.V. *Annuaire des économies agricoles et alimentaires des pays méditerranéen et arabes*, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, Montpellier 2001.
- A.A.V.V. *Développement et politiques agroalimentaire dans la régions méditerranéenne*, Rapporti annuali, Cheam
- AA. VV., *I Greci in Occidente*, Bompiani Ed., Bologna, 1996.
- AA.VV., *I sapori perduti: itinerario gastronomico europeo dal XIV secolo alla Belle Epoque. La storia, le ricette*, Garamond, Roma 1993
- AA. VV., "L'alimentazione" in "Storia d'Italia", Annali 13. Einaudi Ed., Torino, 1998.
- A.A.V.V. *L'Avenir de l'espace mediterraneen*, Crédit Mutuel Méditerranéen publisud, Parigi 1991.
- A.A.V.V. *La Mediterranee Economique, Premier rapport general sur la situation des riverains au debut des anees 90*, Publié Avec Le Concours Du Conseil Regional Provence-Alpes-Côte d'Azur, 1992.
- AA. VV., *La terra tra i due fiumi. Venti anni di archeologia italiana. La Mesopotamia dei tesori*, Il Quadrante Edizioni, 1986.
- AA.VV., *Le cucine della Memoria: il Friuli e le cucine della memoria fra quattrocentoecinqucento: per un contributo alla cultura dell'alimentazione*, Forum, Udine 1997
- A.A.V.V. *Le dinamiche dei mercati dei prodotti agroalimentari nel Mediterraneo*, Ismea Iamb 2003.
- A.A.V.V. *Méditerranée environment et developpement durable*, Rivista « Amenagement et nature », Paris, 1996.
- A.A.V.V. *Prodotti tipici e sviluppo locale, il ruolo delle produzioni di qualità nel futuro dell'agricoltura italiana*, VIII Rapporto dell'agricoltura

italiana, Roma 11 luglio 2000.

AA.VV., *Turismo gastronomico in Italia*, Touring Club Italiano, Milano 2000

A.A.V.V. *XVIII Conferenza Italiana di Scienze regionali Europa e Mediterraneo*, Palermo 1997.

ALBERINI M. *Storia della cucina italiana*, Piemme editore, Casale Monferrato 1992

ALIMENTARE SERVIZI (CENTRO STUDI), *I bilanci dell'industria alimentare italiana: un'analisi comparata per settore nel triennio 1997/2000*, Palombi, Roma, 2001

BAIROCH P., *Storia economica e sociale del mondo. Vittorie e insuccessi dal XVI secolo a oggi, volume secondo*, Einaudi Ed., Torino, 1997.

BARILI D., *Inversione di marketing. La grande paura dell'industria di marca*, Longanesi, Milano, 1995.

BAROSCO B., MARCOLIN G. (a cura di), *L'uomo e la nutrizione*, Dse, Bologna, 1981.

BELOCH K.J., *La popolazione antica della Sicilia*, Forni Ed., Bologna, ristampa anastatica del 1889.

BERNARDI V., *Il profumo della tavola*, Santi Quaranta Ed., Treviso 2006

BERNINI F., *Storia di Parma*, Luigi Batteri, Parma 1979

BERTA G., *Metamorfosi. L'industria italiana tra declino e trasformazione*, Igea, Milano, 2004.

BOUSSINGAULT J.B., *Agronomie, chimie agricole et physiologie*, 1887-1891.

BRILLAT-SAVARIN A., *Fisiologia del gusto*, Rizzoli, Milano, 1985.

CAMPBELL J., *Riflessioni sull'arte di vivere*, Diane K. Osbon (a cura di). Guanda Ed., Parma, 1998.

CAMPORESI P., *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa*, Garzanti Ed., Milano, 1993.

CANTARELLI F. (a cura di), *Rapporto sullo stato dell'agro-alimentare in Italia nel 2000*, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma, Ed. Monte Università, diverse annate.

CANTARELLI F., *Formaggi ovi-caprini e mercato globale*, in "Rivista di Economia Agro-Alimentare", anno V, n. 1, Franco Angeli Ed., Milano, 2000.

CANTARELLI F., *Formaggi ovi-caprini e mercato globale*, in "Rivista di Economia Agroalimentare", anno V, N.1, Franco Angeli Ed., Milano, 2000

CANTARELLI F., *Le risorse della terra: dai prodotti tipici al turismo. Il caso di Chioggia*, in “*Rivista di Economia Agroalimentare*”, anno V, N.2, Franco Angeli Ed., Milano, 2000.

CANTARELLI F., *Formaggi tipici e turismo*, in Atti del V Convivo dell’ANFOSC di Cavalese “Formaggi d’alpeggio: il pascolo, l’animale, la razza, il prodotto”, Ed. ANFOSC, Onlus, Potenza, 2000.

CANTARELLI F., *Authority alimentare e coordinamento della ricerca*, Franco Angeli Ed, 2004.

CANTARELLI F., *La “questione meridionale” nel III millennio fra storia, cultura e paesaggio*, in “*Rivista di Economia agroalimentare*”, anno VIII, N.2, Franco Angeli Ed, 2003.

CANTARELLI F., *Risorse e potenzialità del Parco dell’Alta Gastronomia Rinascimentale*, in “*Rivista di Economia agroalimentare*”, anno VIII, N.1, Franco Angeli Ed., 2003.

CANTARELLI F., *E’ tempo di nuove ipotesi di lavoro*, in “*Rapporto sullo stato dell’agroalimentare in Italia nel 2001*”, Mup, 2003.

CANTARELLI F., *Globalizzazione, localismo e dieta mediterranea*, in “*Rapporto sullo stato dell’agroalimentare in Italia nel 2000*”, Mup, 2002.

CANTARELLI F., *Authority, Accademia e strategie di marketing*, in “*Rapporto sullo stato dell’agroalimentare in Italia nel 2002*”, Mup, 2004.

CANTARELLI F., *Il Parco Storico dell’Alta Gastronomia Rinascimentale*, in “*Universitas Mercatorum Mantuae*”, Camera di Commercio Mantova, luglio 2004.

CANTARELLI F., *La primogenitura storica della Sicilia alimentare*, Gruppo Editoriale del Porto, Noceto 2000.

CANTARELLI F., *Marketing tra sussistenza, cultura, economia*, Università degli Studi di Parma, dicembre 2001.

CANTARELLI F., *I tempi alimentari del Mediterraneo (Volume I: I tempi della cultura; Volume II: I tempi dell’economia)*, Franco Angeli, Milano, 2005

CERCHIA L., JANNELLI L., LONGO F., *Città greche della Magna Grecia e della Sicilia*, Ebs, Verona, 2002.

COLTELLACCI B., *I cereali nell’alimentazione e nella cultura dal periodo arcaico alla rinascenza*, Istituto Sperimentale della Cerealicoltura, Roma 2000

COLUMBA G.M., *I porti della Sicilia*, Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Palermo, Palermo 1991.

- CUPO C. (a cura di), *I sistemi agroalimentari mediterranei: confronti e prospettive*, Siea, 1996.
- DE FILIPPIS F. (a cura), *Verso la nuova Pac*, Forum Internazionale dell'agricoltura e dell'Alimentazione, Roma 2004.
- DE FILIPPIS F.-FUGARO A., *La politica di sviluppo rurale tra passato e futuro*, Forum Internazionale dell'agricoltura e dell'Alimentazione, Roma 2004.
- DE LA REYNIERE G., *Almanach des gourmands*, Marada, Parigi, 1803.
- DELPINO F., *I principi e la cerimonia del banchetto*, in *Principi etruschi tra Mediterraneo ed Europa*, Marsilio, Venezia 2000.
- DRAGHETTI A., *Principi di fisiologia dell'azienda agraria*, Ist.Edit. Agricolo, Bologna, 1948.
- DUBY G., *L'economia rurale nell'Europa Medievale*, Laterza, Bari 1972.
- FEDERALIMENTARE, *L'industria agroalimentare in Italia*, Ismea, 2004.
- FEDERALIMENTARE-ISMEA, *IV rapporto 2006. Il made in Italy alimentare alla prova della concorrenza*, Federalimentare-Ismea, 2006
- FERGUSON N., *Empire*, Allen Lane, London, 2003
- FLANDRIN J, MONTANARI M, *Storia dell'alimentazione*, Editori Laterza, Roma- Bari 1997
- FORNI G., *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, REDA Ed., Roma, 1990.
- FUKOKA M., *La rivoluzione del filo di paglia*, 1891.
- GREGORI M., *La comunicazione collettiva*, Forum, Udine, 1997.
- GREGORI M., GARLATTI S., (a cura di), *Il marketing collettivo dei prodotti agroalimentari*, Forum Ed, Udine, 1997.
- GUIDETTI M., *Il Mediterraneo e la formazione dei prodotti europei*, Jaca Book, Milano, 2000.
- HARLAN G.R., *Les plantes cultivées et l'homme*, Agence de coopération culturelle et technique, PUF, Parigi.
- HARRIS M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi Ed., Torino, 1992.
- HAUSSMANN G., *La terra e l'uomo: saggio sui principi generali di agricoltura*, 1964.
- HERRE F., *Storia del buon gusto in cucina. Riti e segreti della buona tavola*, Rizzoli Ed., Milano, 1981.

- HEURON J., ., *Vita quotidiana degli Etruschi*, Mondadori, Milano 1992.
- IACOPONI L., *Ambiente, società e sviluppo (L'impronta ecologica localizzata delle "bioregioni": Toscana costa e area vasta di Livorno, Pisa, Lucca)*, Edizioni ETS, Firenze, 2003
- INEA, *Le politiche comunitarie per lo sviluppo rurale*, Inea, Roma, 2000.
- ISMEA, *I prodotti agroalimentari protetti in Italia*, Ismea, Roma, 2001-2002.
- ISMEA, *Rapporto annuale. Volume I: Evoluzione del sistema agroalimentare italiano. Volume II: Indicatori del sistema agroalimentare italiano*, Isema, Roma, 2006
- KANTOROWICZ E., *Federico II imperatore*, Garzanti, Milano, 2000.
- KELLER W., *La civiltà etrusca*, Garzanti, Milano, 1999.
- KEVRAN, *Alla scoperta delle trasmutazioni biologiche*, 1969.
- KOTLER P., BLEIMEL F., *Marketing management*, Studgart, 1992.
- KRUTA V.-MANFREDI V.M., *I Celti in Italia*, Mondadori, Milano 1999.
- LATINI A., *Lo scalco alla moderna*, Parrino & Mutii, Napoli, vol.I 1692, vol.II 1694.
- LE GOFF J. (a cura di), *La nuova storia, Oscar saggi Mondadori*, Milano, 2000.
- LEVI MONTALCINI R., *Abbi il coraggio di conoscere*, Rizzoli, Milano, 2004.
- LIEBIG J., *La chimica applicata all'agricoltura e alla fisiologia*, Braunschweig, 1840.
- MALACARNE G., *Solenni allegrezze – La cultura del piacere nella corte rinascimentale*, Il Bulino, 2002
- MALASSIS L., *Economie agro-alimentaire, I, Economie de la consommation et de la production agro-alimentaire*, Cujas, Paris, 1979.
- MALASSIS L., *Economie agro-alimentaire, III l'économie mondiale*, Cujas, Paris, 1986.
- MALASSIS L., *Nourrir les hommes*, Dominos Flammarion Ed., Evreux, 1994.
- MALASSIS L., *Economie de la production et de la consommation*, Cujas, Paris, 1996.
- MALASSIS L., *Traité d'économie agro-alimentaire "Les trois ages de l'alimentaire (Essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture). L'âge pré-agricole et l'âge agricole"*. Cujas Ed., Parigi, 1997.

- MALASSIS L., *L'épopée inachevée des paysans du monde*, Fayard, Paris, 2001.
- MARIANA.-VIGANÒ E., *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, Roma 2003.
- MATHOILE
- MATVEJEVIC P., *Mediterraneo. Un nuovo breviario*, Garzanti Ed, Milano, 1998.
- MINISTERO AGRICOLTURA E FORESTE, *L'Italia dei Formaggi Doc. Un grande patrimonio*, Unalat, Inso (a cura di). Franco Angeli Ed., Milano, 1992.
- MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI, *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani*, Età imperiale, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 1987.
- MONTANARI M.-FLANDRIN J.L., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Bari 1986.
- MOSCATI S., *Storia degli italiani dalle origini all'età di Augusto*. Bardi Ed., Roma, 1999.
- NASCIA C, *Li quattro Banchetti Deltinati per le quattro stagioni dell'anno*, Arnaldo Forni Editore, Bologna 1981
- OCSE, *Manuale di Frascati (The proposed standard practice for surveys of research and experimental development)*, 1994
- PALLOTTINO M. *Etruscologia*, Hoepli, Milano 1984.
- PEREZ R., *Les industries alimentaires et les strategies des firmes en Méditerranée*, in "Academie d'agriculture de France", vol.80, N.9, Parigi, 1994
- PERONI R., *Archeologia. Culture e civiltà del passato nel mondo europeo ed extraeuropeo*, Milano, 1978
- PIOVENE G., *Viaggio in Italia*, Mondadori, 1957
- RIFKIN J. *Il sogno europeo*, Mondadori, Milano, 2004.
- SACCHI B., *De honesta voluptate et valetudine*, Einaudi, Torino, 1985
- SALTINI A., *Storia delle Scienze Agrarie, Ed agricole*, Bologna, 1989
- SCAPPI B., *Opera*, Tramezzino, Venezia, 1570
- SERENI E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, 1958
- SERRES O., *Theatre d'agriculture et menages des champs*, Vaultier, Rouen, 1663
- SHELLEY P.B., *Hellas*, 1822

SICCAL., *Lo straniero nel piatto (Internazionalizzazione o colonizzazione del sistema alimentare italiano?)*, Egea Ed., Milano, 2002.

SLICHER B.H.-VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa Occidentale*, Einaudi, Torino 1962.

STEINER R., *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura*, 1924

TETI V., *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi Ed. Roma, 1999

VIDALE M., *Mesopotamia terra tra due fiumi*, in "Archeo le nuove monografie". De Agostani-Rizzoli Periodici, Roma, 2000

YUJIRO H., RUTTAN V.W., *Agricoltura et developpement, un approche international*, Inra, 1971

WEBER M., *Storia economica e sociale dell'antichità (i rapporti agrari)*, Editori riuniti, Roma, 1994.

Le moderne consommateur de vin: enquête dans la ville de Palerme¹

di

Simona Bacarella, Patrizia Di Franco, Antonio Pensabene Bellavia²

1. I – INTRODUCTION

Dans les dernières années, les changements des valeurs individuelles et de la société ont contribué à modifier les modèles de consommation en général; ainsi, l'évolution de la consommation et du comportement du consommateur obéissent à un ensemble de nouvelles réalités socioéconomiques.

Le moderne consommateur a des comportements toujours plus complexes; il est plus exigeant, critique, sélectif, il vise à affirmer sa personnalité et prête toujours plus attention à la qualité, à la pureté, à la santé, à la fraîcheur des produits, au-delà de la variété et de la diversification des temps, de modalités, de lieux et de biens de consommation.

Avec le développement économique et social, il change aussi le rôle de l'alimentation en devenant plus complexe, puisque l'aspect principal de la satisfaction de la faim ou de la soif se développe dans l'aspect composite de la satisfaction de vie en ajoutant le plaisir gustatif, la symbologie, le status social. Dans ce contexte, les aliments prennent des rôles différents selon les fonctions qui vont satisfaire; lorsque tel besoin est plus de nature psychologique et social plutôt que physiologique, comme dans le cas du vin, les modalités, les temps et les lieux de consommation se fragmentent et prennent une configuration multiple.

Avec l'affirmation des nouvelles tendances culturelles et de consommation, les nouvelles stratégies de lancement des consommations sont basées surtout sur la formation et sur l'approche culturel; de cette

(1) Le document a été présenté au Congrès international « Oenometrie XII » le 27-28 Mai 2005, Macerata (Italie).

(2) Le document a été réalisé par les professeurs Simona Bacarella et Caterina Patrizia Di Franco professeurs du "Dipartimento di Economia dei Sistemi AgroForestali" de l'Université de Palerme, et par Antonio Pensabene Bellavia Ingénieur agronome collaborateur du même Département.

En particulier Simona Bacarella s'est occupée des paragraphes 1, 2, 3, 4 et 5 ; Patrizia Di Franco s'est occupée du paragraphe 6 ; Antonio Pensabene Bellavia s'est occupé des interviews et a collaboré à l'élaboration des données. Les Conclusions ont été écrites par les Prof. Bacarella et Di Franco.

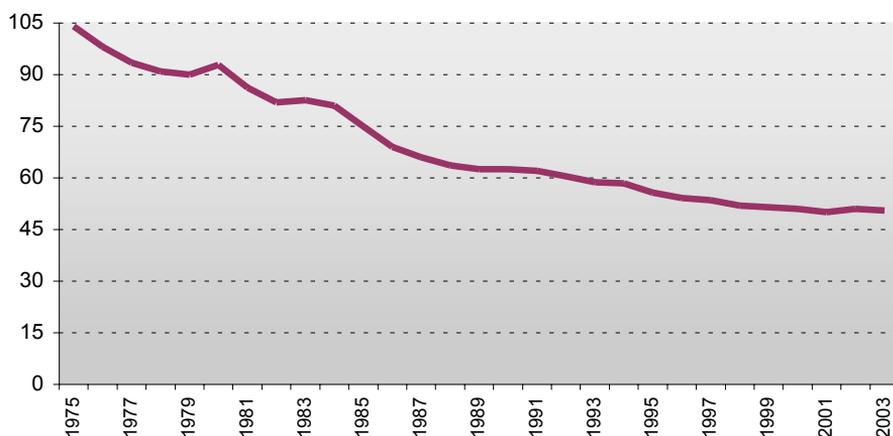
manière, aussi le vin prends toujours plus des significations complexes qui conjuguent le plaisir du goût avec les exigences de santé et celles de socialisation.

2 – LA CONSOMMATION DE VIN EN ITALIE

Parmi les boissons alcooliques, en Italie, la consommation de vin est la plus importante, aussi en étant considérablement diminué dans le cours des derniers trente ans. En 1975 en moyenne un italien consommait 104 litres de vin par année, cette consommation est progressivement diminuée avec l'évolution de la production et des styles de vie, jusqu'à s'affirmer dans les derniers années autour des 50 litres par tête (Fig. 1). La consommation s'est, donc, réduite mais elle s'est aussi diversifié.

Les raisons de telle réduction vont recherchées surtout dans les changements du style de vie et dans les différentes habitudes alimentaires des italiens qui ont déterminé la perte, de la part du vin, de caractéristique fondamentale pour l'alimentation quotidienne; toutefois, des études récentes ont montré que le vin est rite et alimente quotidien encore pour environ la moitié des italiens

Fig. 1 - Consommation par tête de vin en Italie (litres/habitant)



Source: ISMEA

Malgré la réduction de la consommation par tête, le degré de la pénétration du vin et des vins mousseux chez les italiens est plus plutôt élevée, en effet il est estimés (ISMEA) que environ le 84% des italiens, en 2004, a acheté au moins une fois du vin et/ou du vin mousseux. Les données existantes montrent comme dans le temps le degré de pénétration de ces produits il est resté plutôt constant tandis que il est changée la position des produits individuels.

Dans la période 2000 - 2004, aux sommets des préférences on trouve, aussi que avec des pourcentages de pénétration différents, du vin de table et du vin de table blanc (Tab. 1).

Des changements évidents ont été enregistrés, par contre, entre la troisième et la cinquième position où le vin de table rouge en 2004 a descendu en quatrième position pour laisser espace au vin DOC- DOCG, tandis que en cinquième position on retrouve le DOC- DOCG rouge qui a pris la place des *Spumanti*³ doux.

Ce qu'on a dit, confirme la tendance générale des consommation à s'orienter toujours plus envers une consommation plus attentive de produits de qualité.

Tab. 1 - Degré de pénétration du vin dans les familles italiennes (% acheteurs/univers)

	2000		2004
1 Vin de table	68,4	1 Vin de table	64,8
2 Table blanc	54,2	2 Table blanc	52,4
3 Table rouge	46,4	3 Vin Doc-Docg	48,4
4 Vin Doc-Docg	44,0	4 Table rouge	46,0
5 Spumanti doux	40,7	5 Doc-Docg rouge	38,2
6 Doc-Docg rouge	35,0	6 Spumanti doux	38,0
7 Doc-Docg blanc	28,7	7 Doc-Docg blanc	29,0
8 Spumanti Autres	23,4	8 Spumanti Autres	18,1
9 Table rosé	16,9	9 Table rosé	13,4
10 Met. Classique	6,8	10 Doc-Docg rosé	6,6
11 Doc-Docg rosé	5,7	11 Met. Classique	5,9
12 Champagne	4,4	12 Champagne	2,4

Source: ISMEA

3 « Spumante » : vin mousseux

Dans le cours des derniers cinq années les achats domestiques de vin et de vin mousseux de la part des familles italiennes, ont enregistré une flexion totale du 11,3% en volume, en passant de plus de 965 mille hl vendues en 2000 aux presque 857 mille hl du 2004.

Le trend enregistré dans la période considérée, se réfléchit aussi sur les catégories individuelles aussi en se manifestant en manière plus marqué pour certaines entre elles (Tab. 2).

Tab. 2 - Achats domestiques de vin (vol. %)

	2000	2001	2002	2003	2004
Vin + Spumante	100	100	100	100	100
Vin	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Vin Doc-Docg	4,7	4,7	4,7	4,7	4,7
dont:					
blanc	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
rouge	38,4	38,8	38,7	41,8	41,8
rosé	61,3	61,8	64,4	60,9	60,8
Vin de table	0,3	0,2	0,1	0,2	0,2
dont:					
blanc	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
rouge	682,0	746,4	1.276,6	1.073,4	1.204,5
rosé	922,5	1.166,6	1.922,9	1.526,3	1.814,9
Spumante	0,4	0,3	0,3	0,4	0,4

Source: ISMEA

En termes d'incidence le vin et les *Spumanti*, dans la période considérée, gardent dans le complexe la même importance aussi en présentant un différent cours pour les différents produits.

Ainsi, on remarque que les plus grandes pertes ont été enregistrées par le vin de table, tandis que croissent les vins DOC-DOCG. Dans les deux catégories, on confirme la position dominante des vins rouges qui, dans les cinq années considérés, augmentent leur poids pour les vins de table à détriment des vins blancs, tandis que il est opposée le cour des vins de qualité dans lesquels ils sont les vins blancs à augmenter d'importance face à une perte de position des vins rouges et rosés.

Le cadre change lorsque on analyse les données du point de vue de la dépense; en effet, pendant les cinq années considérés on a enregistré une augmentation globale de la dépense du 5%, en passant de 1,63 milliards de Euros en 2000 à 1,71 milliards de Euros en 2004. Le cours enregistré

montre, dans le complexe, la tendance des italiens à dépenser plus pour le vin, qui en 2004 pèse sur la dépense totale pour vin et *Spumanti* pour le 88%, par rapport aux *Spumanti* qui en 2004 pèsent pour deux points des pourcentages en moins par rapport à l'année 2000 sur la dépense globale (Tab. 3).

Tab. 3 - Achats domestiques de vin (val. %)

	2000	2001	2002	2003	2004
Vin + Spumante	100	100	100	100	100
Vin	86,5	87,9	87,8	86,9	88,4
Vin Doc-Docg	31,9	35,8	37,3	35,7	37,1
dont:					
blanc	105,9	96,3	93,5	100,0	95,5
rouge	194,4	172,0	166,7	170,6	166,7
rosé	13,1	10,9	7,7	9,5	7,3
Vin de table	54,6	52,1	50,5	51,2	51,3
dont:					
blanc	73,4	71,5	74,0	74,3	68,2
rouge	95,1	108,5	110,7	107,1	111,5
rosé	14,6	12,1	13,4	13,7	15,4
Spumante	13,5	12,1	12,2	13,1	11,6

Source: ISMEA

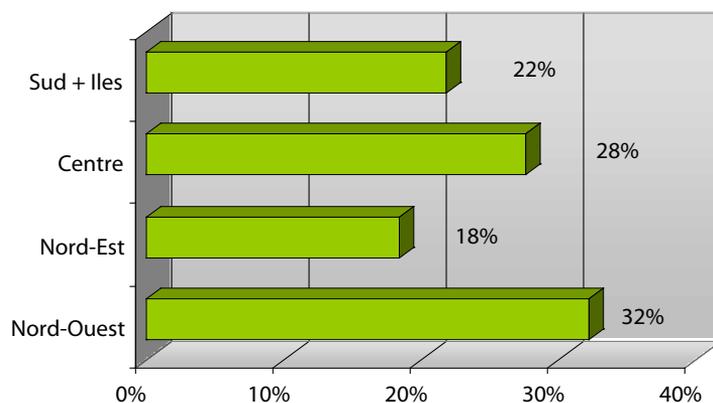
La croissance, dans ce cas, est totalement à reconduire aux vins DOC-DOCG qui sont passés de une incidence du 32% en 2000 au 37% de 2004, face à une réduction du poids des vins de table (du 55% au 51%). L'analyse par catégories met en évidence, encore une fois, le différent cours de la dépense entre les vins rouges et les vins blancs. De cette manière, aussi en restant dominants les vins rouges, les vins blancs de qualité pèsent sur la dépense globale plus en 2004 à détriment surtout des vins rosés de qualité; tandis que entre les vins de table les blancs, déjà moins importants dans la dépense globale des italiens, perdent encore « quota » en faveur des vins rouges.

La consommation du vin en Italie, est principalement concentrée dans les régions du Nord; en particulier, les habitants du Nord-Ouest, avec environ 2,8 millions de hectolitres de vin et vin mousseux (égal au 32% du total) achetés en 2004, représentent les principaux acheteurs de la population italienne (Fig. 2). À ceux derniers il suivent dans l'ordre, par volume de vin acheté, les habitants des régions centrales (28% du total),

les habitants du midi (22%) et finalement les habitants du Nord-Est qui représentent le 18% des achats des italiens de vin et *Spumanti*.

Les régions nord occidentales maintiennent le record dans les achats de vin même lorsque on regarde dans le détail et on considère les achats de vin de table comme les achats de vin DOC-DOCG pour lequel, les régions du Nord- Ouest représentent le 43% des consommations, tandis que les régions méridionales sont en ce cas en dernière position.

Fig. 2 – Les achats par région géographique (2004)



Source: ISMEA

Le marché du vin, en Italie, est assez concentré; les achats, en effet, se produisent de préférence dans le réseau de la grande distribution organisée qui compte en Italie plus de 7 mille points de vente entre super et hypermarchés, principalement concentrés dans les régions du nord.

Le second canal par importance, par volumes et valeur du vendue, est celui des magasins traditionnels auxquelles appartient aussi les « *bottiglierie* »⁴ et oenothèques; enfin, à celui-ci suit le canal du Discount. La concentration du marché du vin, est encore plus élevée dans les segments du vin de table, du vin de qualité et des *Spumanti*, quand ceux-ci sont analysés singulièrement.

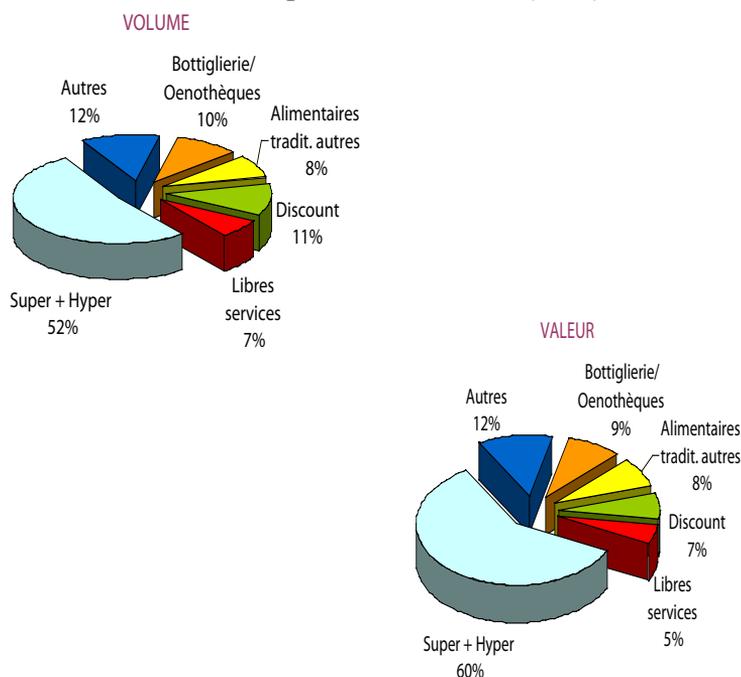
Le vin de table est surtout acheté par les consommateurs auprès des

(4) “*Bottiglierie*” ou magasins de bouteilles: magasin qui vend du vin en bouteille de qualité moyenne – basse, qui n’offre pas un service de dégustation à différence des oenothèques.

points de vente de la GDO qui réalisent en effet le 52% des ventes en volume et le 60% des celles-ci en valeur; il suit, par importance, le canal des « *bottiglierie* » et oenothèques qui réalisent les 10% des quantitatifs achetés et le 9% en valeur. En 2000, le canal des magasins traditionnels compréhensif des « *bottiglierie* » et oenothèques représentait environ le 22% du marché du vin de table, cette partie en 2004 a descendu au 18% à cause de la perte de position des autres magasins traditionnels, tandis que « *bottiglierie* » et oenothèques spécialisées ont réussi, dans le complexe, à maintenir leurs positions. Le Discount, en 2004, tout en réalisant le 11% des ventes en termes quantitatifs représente seulement le 7% de la valeur des ventes (Fig. 3).

L'analyse est différente lorsque les ventes concernent les vins de qualité. Les appellations d'origine grâce à leur valeur ajoutée ont des bons résultats en termes financiers aussi dans les canaux qui réalisent des volumes de vente contenus.

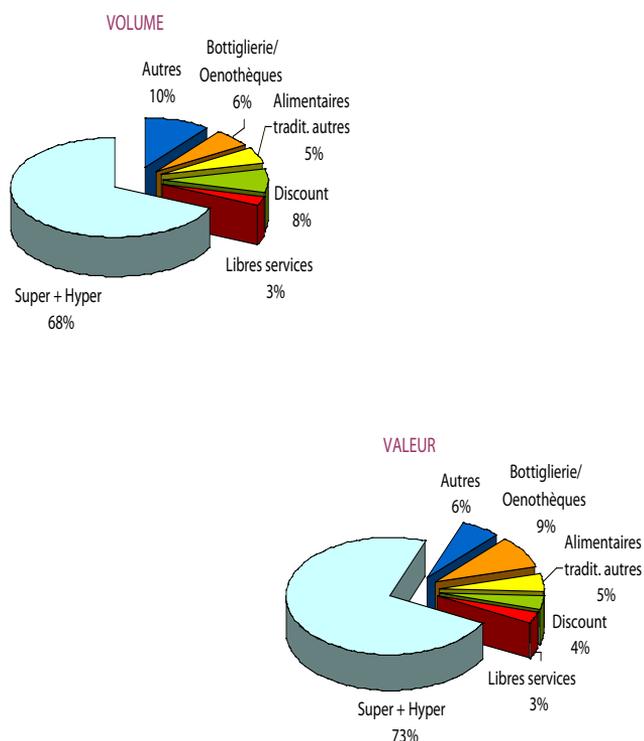
Fig. 3 – Vin de table: achats par canal de vente (2004)



Source: ISMEA

Aussi pour ce type de produit les préférences des consommateurs sont orientés envers Super et hypermarchés, qui réalisent en 2004 respectivement le 68% et le 73% des ventes en volume et en valeur, en gagnant par rapport à l'année 2000 dix points de pourcentage en termes de volumes vendus et six points en termes de valeur réalisée. Des performances positives, malgré la contraction enregistrée par rapport au 2000, sont réalisées aussi par les « *bottiglierie* » et oenothèques qui face à un volume de ventes égal au 6% du total, réalisent du point de vue financier des ventes égales au 9% du total (Fig. 4). Pour ce qui concerne les autres canaux de vente, dans les dernières années ils ont perdu toujours plus des points de pourcentage en faveur de la GDO, et suivent avec des parts de vente réalisée décroissante et en volume et en valeur.

Fig. 4 – Vin DOC-DOCG: les achats par canal de distribution (2004)



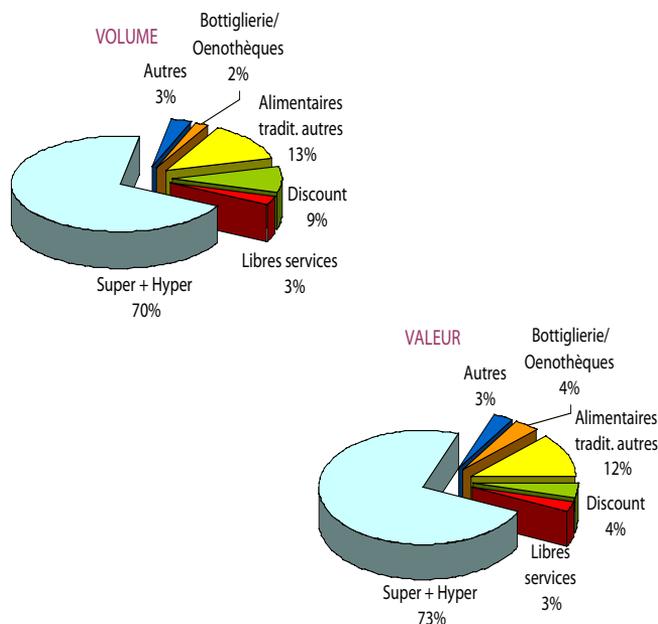
Source: ISMEA

Face à un scénario dans lequel le rôle de la grande distribution organisée est dominant, encore plus concentré est le marché des *Spumanti* qui, avec une quota du 70% des ventes en volume et le 73% en valeur est presque entièrement dans les mains du moderne canal distributif; parmi les autres canaux de vente on met en évidence seulement les autres alimentaires traditionnels qui détiennent le 13% et 12% respectivement pour les ventes en volume et en valeur (Fig. 5).

La suprématie de la GDO dans les ventes de vin et *Spumanti* est à reconduire à la croissance globale des ventes de tous les produits auprès de ce canal, dont les magasins tendent toujours plus à valoriser le rayon du vin comme élément stratégique pour l'image de la chaîne de distribution et pour les fidélisation du consommateur au point de vente.

Encore, il faut ajouter le déplacement, toujours plus évident, de la demande envers des produits à prix plus contenu. Cette tendance, enfin, pénalise les autres canaux de vente comme les oenothèques qui offrent une plus grande variété de produits mais avec un niveau de prix moyen-élevé.

Fig. 5 – *Spumante*: les achats par canal de distribution (2004)



Source: ISMEA

3 – LES MODERNES TENDANCES DE CONSOMMATION

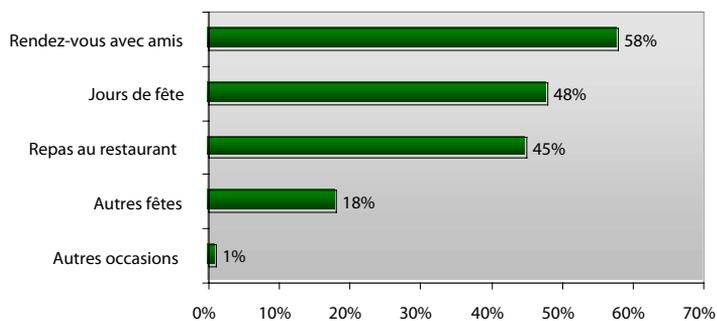
Le cadre décrit jusqu'à présent, a mis en évidence un marché de consommation du vin et des *spumanti* en évolution. La tendance à la contraction des consommations, en acte déjà depuis longtemps, est liée dans la longue période à des facteurs principalement structurels, communs à tous les pays producteurs traditionnels; le vin perd donc progressivement le rôle de boisson quotidienne pour prendre principalement le rôle d'élément de culture avec celui de socialisation. Il change, alors, le modèle de consommation et ils sont privilégiés les bons vins mais surtout les vins avec un bon rapport qualité- prix. Dans ce contexte, avec le produit recherché il varient aussi les modalités, les temps et les lieux de consommation du vin et à côté du consommateur traditionnel naissent des nouvelles catégories de consommateurs qui se différencient par habitudes et comportements par rapport au produit vin.

Selon une enquête de l'Observatoire du Salon du Vin (2003) les italiens en «âges de vin» qui boivent, aussi que irrégulièrement, sont environ 24 millions (49,6% de la population).

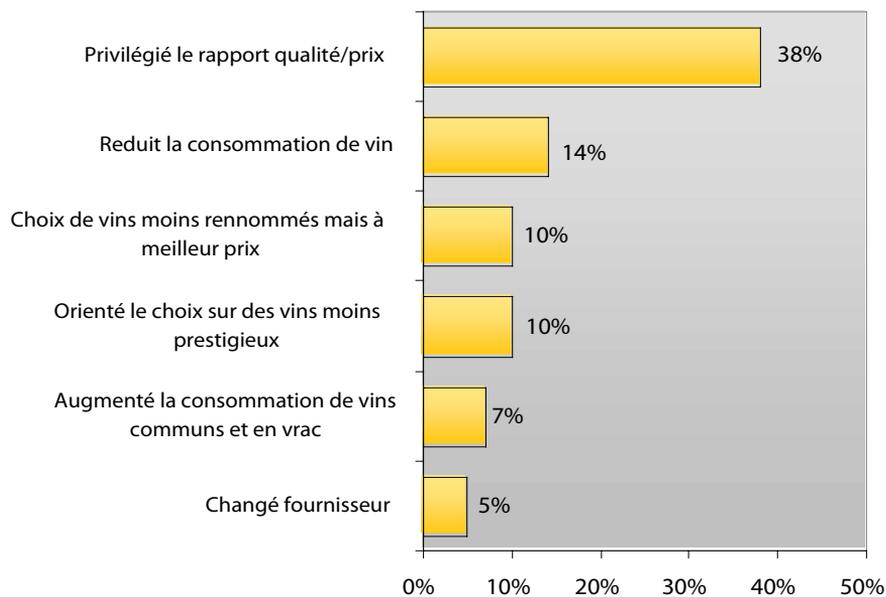
Le consommateur moderne, a un comportement plus conscient vis-à-vis du vin qui est encore consommé de préférence pendant les repas (maison et hors maison); il sont 16 million les italiens qui le consomment habituellement, mais toujours plus souvent le vin est bu en corrélation avec des instants de socialisation et avec la conséquente perte de caractéristique de boisson quotidienne.

La tendance à l'affirmation de la consommation pas habituelle du vin est confirmée encore une fois par l'Observatoire du Salon du Vin (2003) pour lequel les consommateurs occasionnels représentent le 35% des buveurs en préférant boire vin en compagnie, en occasions des rendez-vous avec les amis (58%), dans les jours fériés (48%) ou au restaurant (45%).

En outre, entre les différentes causes de la contraction de la consommations du vin dans les derniers années, est toujours plus affirmé la corrélation entre alimentation et santé qui pousse les consommations envers les produits de qualité, donc on boit moins mais mieux. Au-delà des surnommées motivations, à déterminer des changements dans les comportements de la consommation participe aussi la hausse des prix du vin qui a déterminé des comportements, ainsi dits «*anti carovino*» (anti chér-vin). Donc, pour ces raisons les consommateurs privilégient toujours plus le rapport qualité prix (38%), ou réduisent la consommation de vin (14%), ou encore ils orientent le choix sur des produits moins connus ou moins prestigieux mais plus avantageux (10%).

Fig. 6 - Occasions de consommation pour les consommateurs pas habituels

Source: Osservatorio del Salone del Vino (2003)

Fig. 7 – Comportements “anti caro vino”

Source: Osservatorio del Salone del Vino (2004)

Est toujours l'Observatoire du salon du vin à dire que le consommateur italien préfère s'orienter envers un produit national principalement commun de bas prix (46%) ou même de qualité (44,2%). Le vin étranger ne trouve pas, par contre, de grandes approbations avec des préférences qui varient de 0,4% au 1,3%. En tout cas, la dépense par une bouteille de vin (0,75 l) est, en moyenne, autour des 4,5 euro.

La baisse de la consommation a été enregistré, avant tout, par les représentants des magasins commerciaux, faite exception pour la GDO. En particulier, les gérants des oenothèques ont enregistré la contraction des ventes qui cherchent de surmonter avec des escomptes et des offres de services.

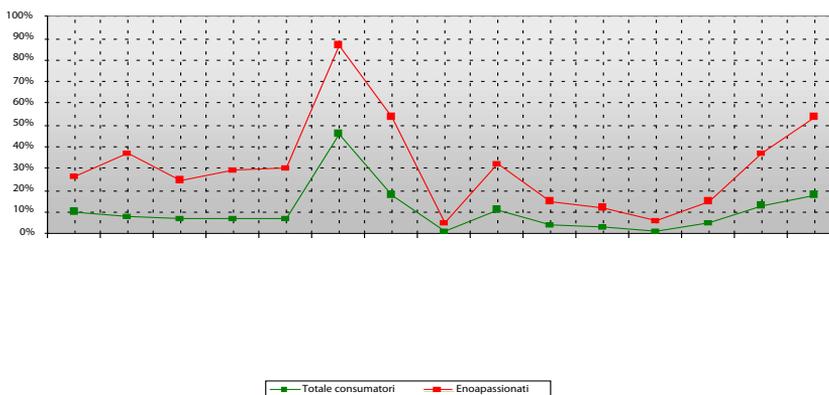
En outre, les mêmes gérants des oenothèques, comme observatoires privilégiés du marché, ont remarqué dans quelques cas (37%) un changement dans le type de clients, qui sont représentés toujours plus par des jeunes et des femmes auxquelles on accompagne les passionnés du vin.

Parmi les modernes tendances du boire, donc, auprès de la consommation occasionnelle du vin, dans l'univers des nouveaux styles de vie on met en évidence une nouvelle mode de consommer et une nouvelle catégorie de buveurs; ces derniers un peu pour mode, un peu pour culture et pour je goût ont une approche au produit attentive et conscient: sont les "eno- passionnés". Le consommateur eno- passionnés se différencie de celui normal pour la plus grande attention qu'il prête envers tout ce qui représente, accompagne et informe sur le produit vin.

L'eno-passionné, donc, se différencie des autres consommateurs puisque il présente une série de comportements et d'attitudes envers le produit vin beaucoup plus accentués par rapport au reste des consommateurs: il est plus attentif à l'association aliment- vin, il lit des revues spécialisées, il regarde la carte des vins, il parle de vin avec les amis en les conseillant puisqu'il se considère un connaisseur du produit, il participe aux manifestations sur le vin, il a fréquenté des cours de dégustation et il fréquente les oenothèques (Fig. 8).

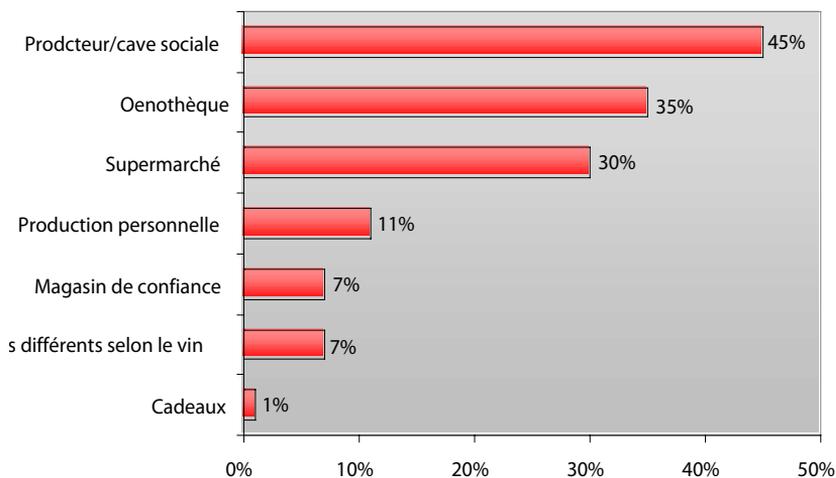
L'eno-passionné préfère le vin rouge et pour l'achat lui même il se fait conseiller mais de quelques-uns qui est plus expert que lui (ami, producteur, oenologue...) ou plutôt il s'informe parmi des publications spécialisées, pour ensuite acheter principalement chez le producteur, en oenothèque ou même au supermarché (Fig. 9).

Fig. 8 - Fréquence de certains comportements entre le total des consommateurs et les eno-passionés



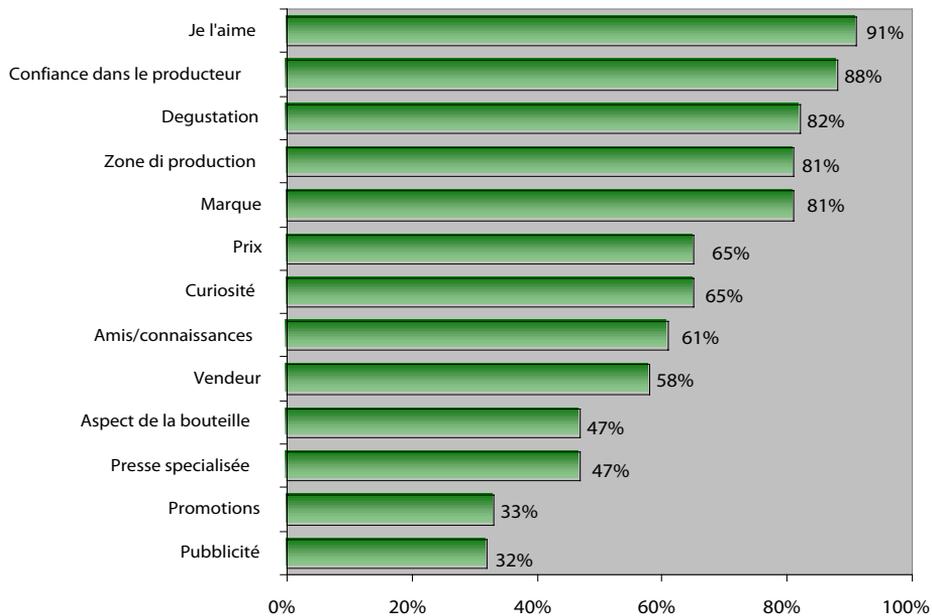
Source: Osservatorio del Salone del Vino (2003)

Fig. 9 – Les canaux d’achat du vin des consommateurs eno- passionés



Fonte: Osservatorio del Salone del Vino (2003)

Pour le choix du produit, l’eno- passionné préfère s’orienter sur des bouteilles (0.75 l) avec un prix moyen supérieur au reste des consommateurs (5,9 €), et dans le choix il se laisse conduire surtout par son goût, par la confiance dans le producteur, par la dégustation, par la zone de production et par la marque (Fig. 10).

Fig. 10 – Facteurs qui influencent le choix des consommateurs eno-passionnés

Fonte: Osservatorio del Salone del Vino (2003)

4 – MÉTHODOLOGIE

Avec l'affirmation des nouvelles tendances culturelles et de consommation, les nouvelles stratégies de relance des consommations se basent surtout sur la formation et sur l'approche culturelle. Le vin a, donc, toujours plus des significations complexes qui conjuguent le plaisir du palais avec les exigences de santé et celle de socialisation. Le target des consommateurs est toujours plus complexe et diversifié; auprès des traditionnels styles de consommation quotidien, toujours plus rares, on adjoint des nouvelles modalités composites d'approche au vin. Ils sont ceux- derniers styles qui arrivent à conquérir et à adresser toujours plus les jeunes envers une saine et équilibrée consommation de vin.

À la lumière de ce qu'on a dit, la recherche se propose d'enquêter les nouveaux comportements de consommation émergés dans les derniers années, en faisant référence en particulier, à cette partie de consommateurs qui peuvent être définis comme eno- passionnés ou même plus simplement, comme «amants (ou amis) du vin» et qui consomment surtout hors maison.

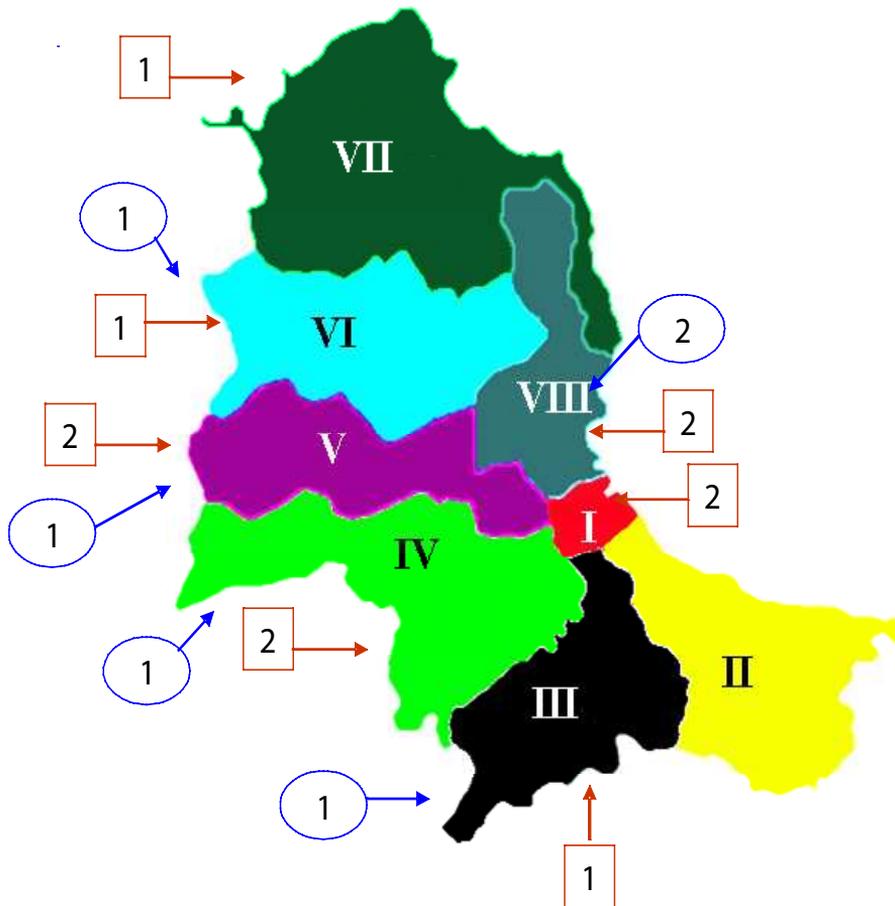
Dans ce contexte, il semble intéressant enquêter sur les préférences et les habitudes de consommation des «curieux» du vin dans une région dans laquelle, face à une productivité de vin dynamique, les nouvelles tendances de consommation ont commencé à s'affirmer seulement dans les derniers années. Ces informations servent pour approfondir la connaissance du consommateur par ses comportements et ses attentes, et pour mettre en évidence les facteurs qui peuvent l'influencer dans sa décision d'achat.

L'enquête a été effectuée sur un échantillon de 211 consommateurs de vin, dans la période janvier- décembre 2004, en utilisant le moyen du questionnaire; qui, articulé en questions avec réponses ouvertes et fermés, a été soumis en première personne. Le choix de l'échantillon a été à l'hasard, en rencontrant les consommateurs directement dans les lieux dans lesquels le vin est consommé et/ou acheté, en choisissant pour ce but 6 oenothèques de la ville de Palerme, localisées dans 6 différents points de la ville de façon à embrasser un bassin d'usage le plus vaste et différencié possible (Plan 1). Les interviews ont été effectuées directement auprès des oenothèques en diversifiant, toutefois, les horaires de façon à embrasser aussi les acheteurs du matin, de l'après-midi et de la soir.

L'élaboration a été réalisée en regroupant les consommateurs par tranches d'âge et profession, et en tenant compte du fait que des nombreuses questions prévoyaient des réponses multiples, pour cette raison la comparaison entre les données a été effectuée sur la base du nombre global de réponses reçues.

Un second questionnaire a été subordonné aux propriétaires de 11 oenothèques de la ville, localisées au centre ville et dans les faubourgs, pour obtenir de telle manière un cadre le plus complet possible du contexte et des modalités de consommation, du point de vue des opérateurs du secteur (Plan 1).

Plan 1 - Distribution de l'échantillon des consommateurs et de celui des oenothèques dans les circonscriptions de la ville de Palerme.



○ Localisation des oenothèques siège des enquêtes aux consommateurs
□ Localisation des oenothèques enquêtées

Pour les analyses des oenothèques, on a avant tout recueilli les informations parmi une recherche et sur le web et dans le territoire d'enquête, pour recenser les structures y présentes. L'univers est donc constitué environ de cinquante magasins localisés en différentes zones de la ville. Après, pour obtenir un cadre suffisamment représentatif des oenothèques de Palerme, il a été sélectionné un échantillon de 11 magasins avec caractéristiques structurelles, localisation sur la ville et catégorie d'oenothèque diversifiée.

Les caractéristiques des oenothèques ont été examinées à travers enquête directe; en soumettant aux différents commerçants un questionnaire expressément prévu.

Pendant l'élaboration des données, les magasins ont été regroupées en trois catégories homogènes: oenothèque pure (achat et dégustation) et oenothèque- autre qui comprennent quatre Magasins chacune, et oenothèque demi- pures (achat ou dégustation) qui comprend trois différents magasins. La catégorie oenothèque autre comprend trois restaurants et un supermarché. La comparaison entre les données a été faite sur la de base des réponses reçues en termes d'incidence par rapport au nombre de magasins examinés ou au nombre de magasins présents dans les différentes catégories.

Les résultats obtenus par les deux enquêtes ont, ainsi, permis de définir un profil du consommateur moderne de vin, en mettant en évidence ce qui sont les habitudes, les préférences et les facteurs qui l'influencent dans la décision d'achat.

5. – LES CONSOMMATEURS

5.1 – Caractéristiques de l'échantillon

Les analyses des données enregistrées par le questionnaire met en évidence que l'échantillon est constitué pour la plupart de personnes de sexe masculin (57,8%), pour la plupart jeunes avec un âge compris principalement entre les 18 et 30 ans (48,8%), il suit la tranche d'âge immédiatement supérieur (entre 31 et 40 ans) avec une incidence sur le total du 31,3% (Tab. 4).

Les analyses sur la profession des interviewés a été effectuée en regroupant ces derniers en cinq classes; dans chacune classe ont été regroupés plusieurs figures professionnelles comparables l'une l'autre par conditions socioéconomiques et culturelles.

Des analyses effectuées, il en est ressorti que l'échantillon est formé pour la plupart d'entrepreneurs (29,9%), qui sont suivis par les employés-enseignants (27%), les étudiants (19,9%), «autre» (18%) et enfin par les commerçants (5,2%) (Tab. 5).

Tab. 4 – Caractéristiques de l'échantillon par sexe et âge

Age (années)	%		
	Hommes	Femmes	Total
18 - 30	54,1	41,6	48,8
31 - 40	27,0	37,1	31,3
41 - 50	11,5	9,0	10,4
> 51	7,4	12,4	9,5
Total	100	100	100
Total	57,8	42,2	100

Il faut mettre en évidence que environ le 80% des entrepreneurs et le 63% des employés- enseignants ont un âge compris entre les 18 et les 40 ans, tandis que la totalité des étudiants est dans la première tranche d'âge.

Les commerçants, aussi qu'en nombre réduit par rapport aux autres classes professionnelles, sont bien représentés dans toutes les tranches d'âge. Dans la classe "autre" ils y rentrent plusieurs catégories professionnelles assez hétérogènes avec une partie des interviewés qui n'ont pas voulu répondre à propos de leur profession. Aussi dans cette dernière classe toutes les tranches d'âge, sauf celle entre 41 et 50 ans, sont bien représentées.

Tab. 5 – Caractéristiques de l'échantillon par profession et âge

	Entrepreneurs ⁽¹⁾	Commerçants ⁽²⁾	Employés -			Total
			Enseignants ⁽³⁾	Etudiants ⁽⁴⁾	Autre ⁽⁵⁾	
18-30	41,3	36,4	24,6	100,0	44,7	48,8
31-40	38,1	18,2	49,1	0,0	31,6	31,3
41-50	12,7	27,3	15,8	0,0	5,3	10,4
>51	7,9	18,2	10,5	0,0	18,4	9,5
Total	100	100	100	100	100	100
Total	29,9	5,2	27,0	19,9	18,0	100

(1) Comprends: Entrepreneur, dirigeant, libre professionnel, artiste, professeur, médecin, conseiller, ingénieur

(2) Comprends: Commerçant, artisan

(3) Comprends: Employé, Enseignant

(4) Comprends: Etudiant, Stagiaire

(5) Autre: ouvrier, retraité, chômeur, agriculteur, technique spécialisé, ménagère, aucune réponse

L'échantillon examiné dans le complexe est plutôt jeune, puisque le 80% des consommateurs contactés a un âge compris entre 18 et 40 ans, mais au même temps il représente une composition moyenne du moderne

consommateur de vin, appartenant à la classe mi-haute et du point de vue économique (classe des entrepreneurs) et du point de vue sociale traditionnel (fort présence d'étudiants).

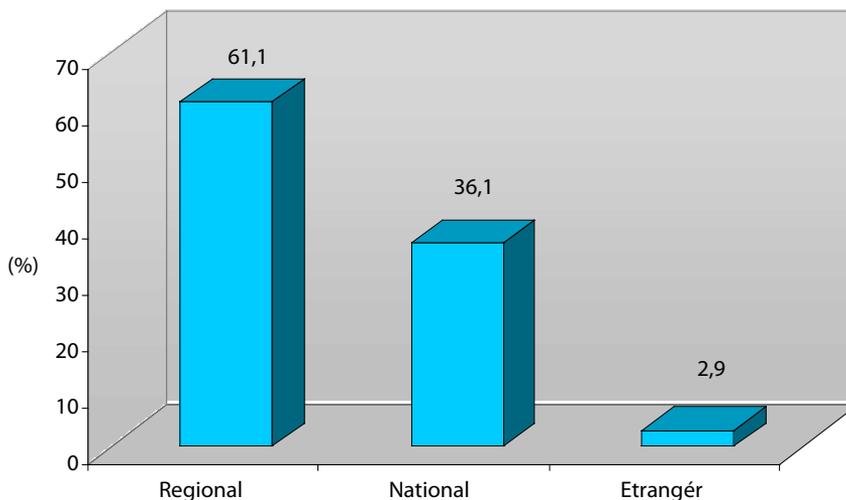
5.2 – Résultats de la recherche

Les résultats, en ligne avec les tendances des dernières années, ont mis en évidence une plus grande orientation envers la consommation de produits régionaux (61%), suivis par le produits nationaux (36%).

Les produits étrangers sont indiqués par un petit nombre de consommateurs (3%), principalement étudiants et entrepreneurs qui représentent: les premiers les consommateurs les plus ouverts et curieux, tandis que les secondes représentent les consommateurs avec capacité de dépense plus élevée (Fig. 8).

L'eno- passionné de Palerme dans son choix de vins préfère les vins à Appellation d'Origine (46,5%) mais il ne déprécie pas les Indications Géographiques Typiques (33%). Les appellation d'origine sont préférées dans la plupart des cases par les entrepreneurs et les employés, tandis que les indications géographiques trouvent des réponses positives dans toutes les catégories professionnelles ici considérées (Fig. 9).

Fig. 8 – Préférences de vin par origine

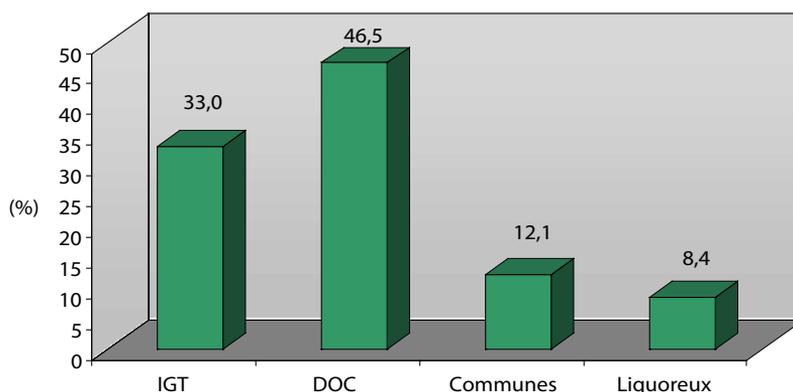


Une bonne réponse il y est aussi pour le vin commun (12%) pour lequel dans les oenothèques de Palerme on retrouve des nombreux produits

régionaux sans aucune marque de qualité. Ce type de vin a été indiqué, principalement, par les étudiants et les employés.

Finalement le 8% des examinés a déclaré d'aimer les vins liquoreux, dont l'usage toutefois est relié à des occasions de consommation plus limitées.

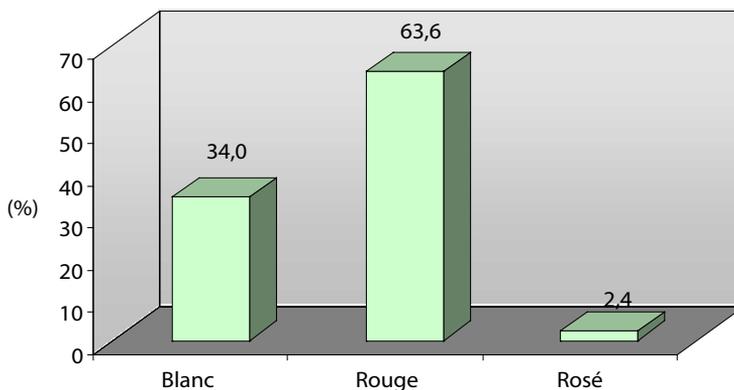
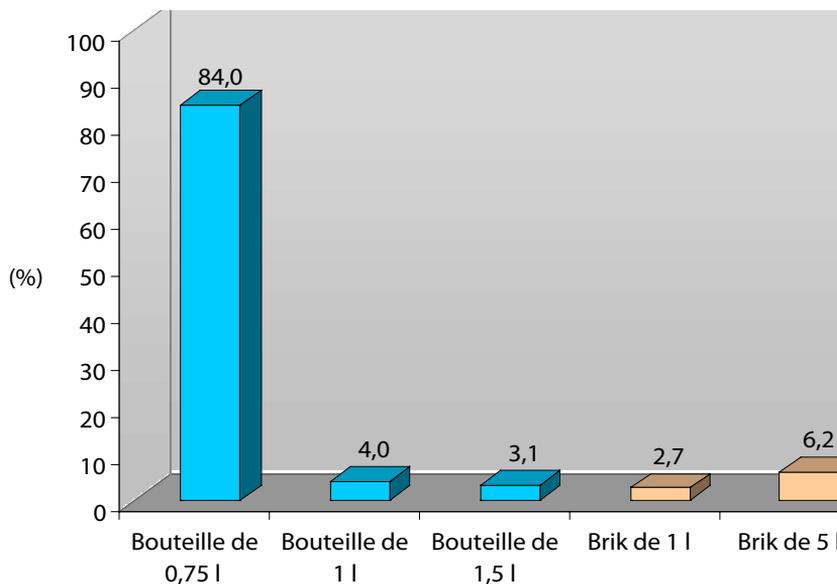
Fig. 9 – Types de vin préféré



En ligne avec les tendances des dernières années, le vin préféré par les consommateurs de la ville de Palerme est évidemment le vin rouge (63,6%), suivi à distance par le blanc (34%), tandis que le rosé a été indiqué seulement par 6 personnes (2,4%) (Fig. 10).

La moderne tendance à consommer du vin de qualité se reflète sur la perception et sur les préférences des consommateurs aussi en ce qui concerne l'emballage; de façon que le 84% des interviewés a déclaré de préférer le vin confectionné dans la bouteille de 0,75 litres (Fig. 11).

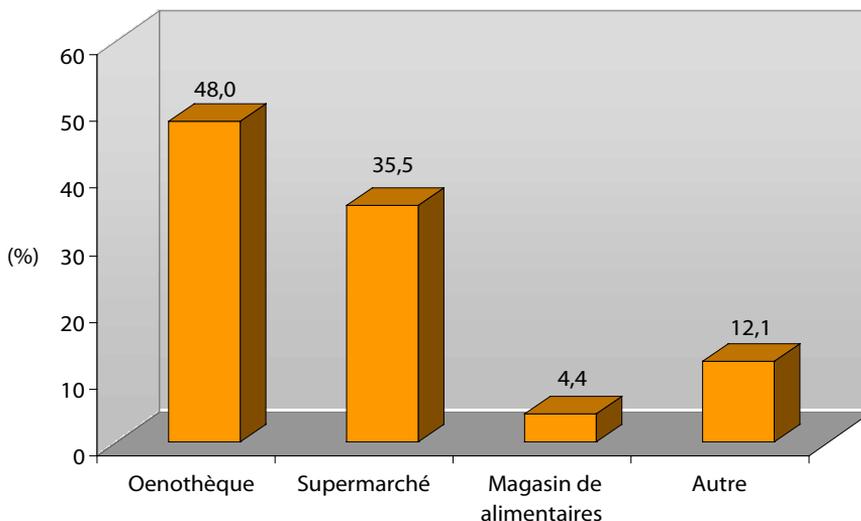
Parmi les autres types de confection, indiqués avec des préférences qui vont du 2,7 au 6,2%, avec le pourcentage le plus élevée on met en évidence le Brik de 5 litres indiqué particulièrement par les consommateurs des catégories professionnelles qui ont une plus faible disponibilité économique.

Fig. 10 – Préférences de vin par couleur**Fig. 11 – Confectionne préférée**

Le 48% des interviewés a déclaré d'acheter le vin de préférence à l'oenothèque ou comme alternative, pour le 35,5% entre eux, au supermarché; il y est aussi un 12% des interviewés qui ont déclaré d'acheter le vin dans autres différents lieux entre lesquels on remarque la cave, le

pub, la production directe, tandis que une seule réponse positive ont obtenu les ventes aux enchères de faillite et internet (Fig. 12)

Fig. 12 – Lieux d’achat



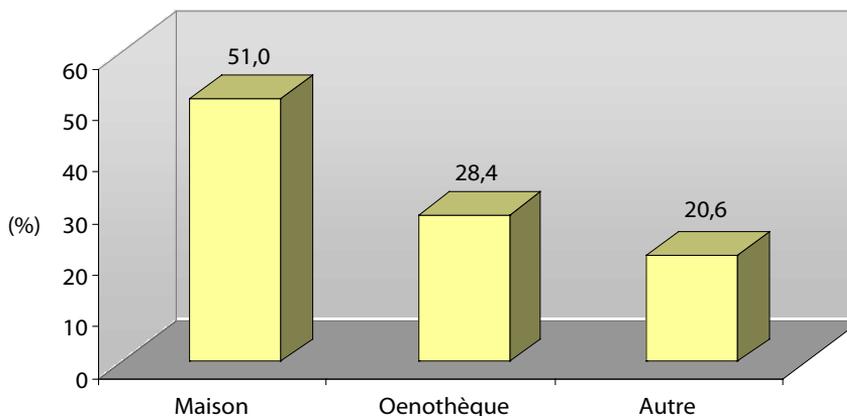
À préférer l’achat en oenothèque sont surtout les entrepreneurs, commerçants et employés - enseignants, tandis que les étudiant et les “autres” s’orientent principalement envers le supermarché. Les étudiants, finalement, plus des autres ne refusent pas l’achat du vin dans d’autres lieux comme l’achat direct à la cave de production ou aussi dans le pub.

Le vin comme élément de socialisation est bu toujours plus souvent en lieux diversifiés, aussi que la consommation au domicile représente encore le lieu préféré.

Le 51% des consommateurs contactés a déclaré, en effet, de boire le vin à la maison; toutefois, il y est un bon nombre de personnes qui consomment le vin directement à l’oenothèque (28,4%) ou dans d’autres lieux (20,6%) entre lesquels on remarque les pub et les restaurants (Fig. 13).

À consommer du vin à la maison il sont surtout les étudiants et les personnes qui appartiennent à la catégorie “autre”, tandis que l’oenothèque semble être préférée dans les ordre par les employés - enseignants et les entrepreneurs.

Les autres lieux préférés pour la consommation du vin, sont principalement choisis par les entrepreneurs et les étudiants, en harmonie avec les préférences exprimées envers les pub et les restaurants.

Fig. 13 – Lieux de consommation

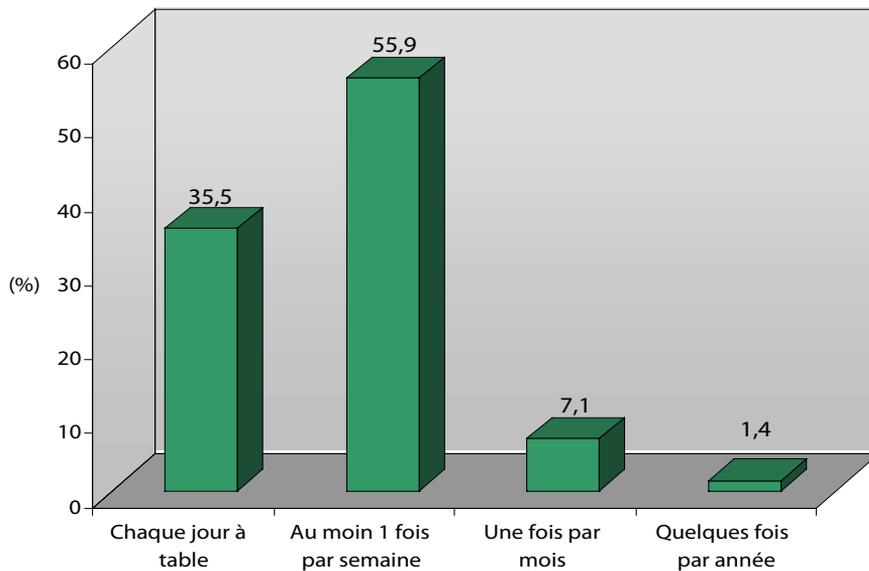
La consommation de vin jusqu'ici considérée n'est pas, comme autrefois, une consommation quotidienne mais elle est devenue une consommation hebdomadaire; en effet, le 56% des consommateurs déclare de consommer du vin au moins une fois par semaine.

Toutefois, il y est toujours un groupe de personnes (35%) qui boit quotidiennement tandis que seulement le 8,5% boit du vin quelque fois par mois ou par an (Fig. 14).

Toutes les catégories professionnelles auxquelles appartiennent les consommateurs rencontrés ont principalement indiqué comme préférée la consommation hebdomadaire de vin; entre ceux qui boivent quotidiennement le vin émergent les entrepreneurs, suivis par les employés - enseignants et les étudiants.

La disponibilité à dépenser déclarée, et donc à consommer aussi un produit de qualité plus ou moins élevée, a été moyennement élevée; puisque plus du 55% des consommateurs a déclaré une dépense moyenne par bouteille comprise entre les 5 et les 10 euros; à côté de ceux-ci on y retrouve un 24% d'interviewés qui ne sont pas disposés à dépenser plus de 5 Euros et un bon 20% qui par contre dépense plus de 10 Euros en moyenne à bouteille (Fig. 15).

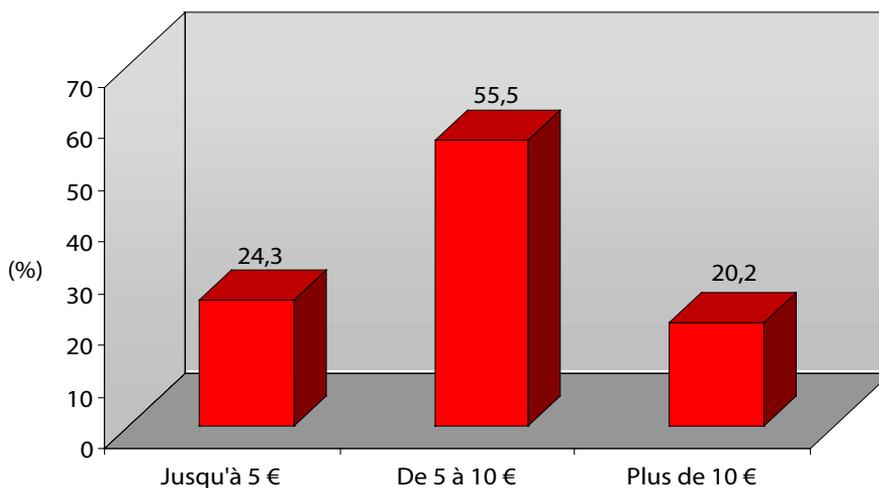
Aussi dans ce cas on met en évidence certaines différences entre les comportements en relation à la profession des consommateurs que, comme déjà souligné plusieurs fois, doit être rapportée pas seulement au niveau socioculturel des individus mais aussi à leur capacité de dépense.

Fig. 14 – Fréquence de consommation

Ceux qui dépensent plus sont surtout les entrepreneurs, lesquels dépensent dans la grande majorité plus de 5 Euros pour une bouteille de vin; en particulier environ le 55% des entrepreneurs dépense entre 5 et 10 Euros, tandis que plus du 30% entre eux dépense plus de 10 Euros en moyenne à bouteille.

Parmi les autres catégories, les commerçants quant à comportement peuvent être associés aux entrepreneurs, malgré seulement un réduit nombre de personnes est dans cette classe professionnelle.

Employés -enseignants, étudiants et "autre" dans la plupart des cas ne dépensent plus que 10 Euros pour une bouteille de vin, aussi que ils sont colloqués principalement dans la tranche de dépense comprise entre 5 et 10 Euros.

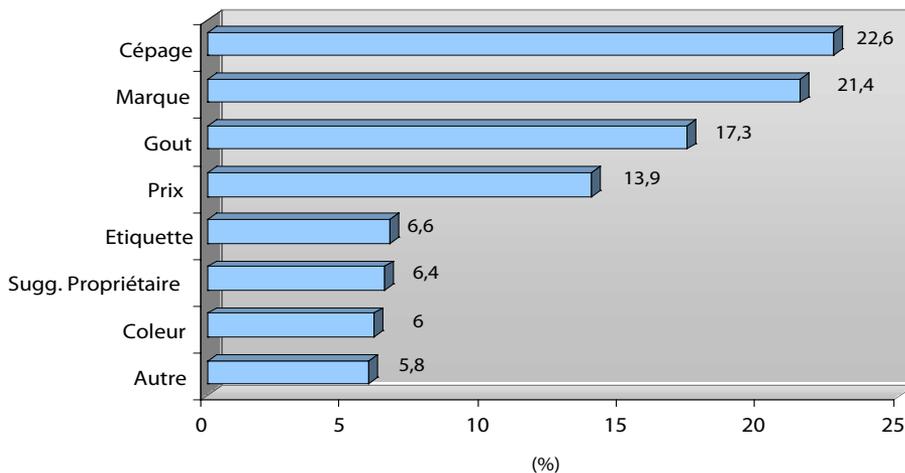
Fig. 15 – Dépense moyenne par bouteille

La dernière question objet de l'enquête a concerné les facteurs qui plus influencent le consommateur dans le choix du vin; les réponses, dans ce cas, ont été plutôt diversifiées, et il est émergé comme, à confirmation de la question précédente, le prix (13,9%) ne représente pas le facteur le plus important. L'attention des consommateurs, dans le choix d'un vin, est plutôt concentrée sur le cépage (22,6%), sur la marque (21,4%) et sur le goût personnel (17,3%) (Fig. 16).

Parmi les autres facteurs qui interviennent à influencer le choix du consommateur il y sont, dans les ordre, l'étiquette, les suggestions du propriétaire de l'œnothèque et la couleur du vin; il suit la voix "autre" qui comprend la bouteille, l'année, l'expérience, la région de provenance du produit, l'union à la nourriture et la provenance du produit de raisins provenant de agriculture biologique.

Tous les consommateurs prêtent de l'attention au cépage, à la marque et au goût personnel dans le choix du vin aussi que avec des pourcentages divergés selon les catégories professionnelles considérées; toutefois des différences on les relève en particulier pour certaines entre ceux facteurs.

En effet, si d'un coté l'étiquette est un élément important dans le choix effectué par les commerçants, les employés -enseignants sont ceux qui plus apprécient les suggestions du propriétaire de l'œnothèque, tandis que les catégories étudiants et "autres" plus qu'au goût prêtent de l'attention au prix du produit.

Fig. 16 – Facteurs qui influencent le choix du consommateur

6 - LES GOÛTS ET LES PRÉFÉRENCES DES CONSOMMATEURS SELON LES COMMERÇANTS DU CANAL DISTRIBUTIF DES OENOTHÈQUES

Le système distributif des produits vinicoles a eu, dans les dernières années, une considérable évolution en relation au changement de la demande des consommateurs toujours plus exigeantes de produits- services.

On est passés de la distribution à niveau de territoire effectuée par les grossistes jusqu'à la fin des années 60, à une distribution par canal, pendant les années 80- 90, qui satisfait la consommation des familles et la consommation hors maison, pour arriver à l'année 2000 à une distribution par segments de consommateurs, étant données les nouvelles exigences de services et la forte naissance de locaux nouveaux où le vin est consommé (oenothèques, wine bar, etc). Dans ce contexte les oenothèques ont le rôle de points de consommation spécialisés pour des segments de clientèle pour lesquels elles peuvent en satisfaire les nouvelles exigences de services, d'amusement et de socialisation.

L'importance qui ont assumé les oenothèques dans les modernes modèles de consommation, a poussé la Fédération italienne des exercices publics (Fipe) à constituer, dans les premiers mois du 2005, une association comme tutelle et réglementation des activités des oenothèques et des wine- bar ; à travers cette initiative, on veut développer un discipliner pour sélectionner les professionnels du secteur. Selon les Fipe en Italie, sur quatre mille points de consommation moins de milles seraient autorisés à avoir le titre de oenothèque et/ou de wine- bar.

L'enquête effectuée auprès des œnothèques a, par conséquence, l'objectif de mettre en évidence les caractéristiques de l'organisation et de l'offre des œnothèques à Palerme et entre-temps de déterminer les préférences des consommateurs parmi les interviewees soumises aux commerçants.

6.1 - Les caractéristiques d'offre des œnothèques

L'échantillon objet de l'enquête, comprend 11 magasins différenciés par type de vente de la manière suivante : œnothèque pure, où il est prévu la vente et la dégustation; œnothèque demi- pures où il est possible seulement la vente ou la dégustation; et enfin œnothèque- autre qui comprend les magasins où à la vente et/ou à la dégustation on y ajoute un restaurant (deux cas) ou un supermarché (un cas). Le début de l'activité correspond, dans la grande partie des œnothèques examinées (73%), au période compris entre le 1995 et le 2003, les autres magasins ont commencé l'activité dans la première moitié des années 80, et seulement une œnothèque⁵ dans la première moitié des années quarante.

La différenciation des entreprises par classes de dimension de vente (Tab. 6), montre que les magasins avec le plus élevé volume de vente (plus de 50.000 bouteilles) appartiennent à la catégorie des œnothèques pures et à celle des œnothèques autre, tandis que dans le complexe on relève une distribution équilibrée entre les différentes classes d'ampleur.

Tab. 6 - Les œnothèques par classe de volume de vente (n° bouteilles/année)

	Jusqu'à 2.000	2.001- 10.000	10.001-50.000	Plus de 50.000	Total
œnothèque pure		2		2	4
œnothèque demi -pure			3		3
œnothèque- autre	2	1		1	4
Total	2	3	3	3	11

(5) C'est une œnothèque pure.

En particulier, les oenothèques pures sont distribuées en égale mesure entre les classes moyenne et grand, les oenothèques demi- pures se trouvent exclusivement dans la classe moyen- grand et les oenothèques- autre sont dans toutes les classes d'ampleur avec exclusion de la moyenne- grande.

La distribution des magasins par classes des maisons vinicoles (Tab. 7), montre une plus faible présence des oenothèques demi- pures, où le nombre des maisons vinicoles ne dépasse pas les quarante unités, par contre dans les oenothèques pures la présence des maisons vinicoles ne descend jamais au-dessous de cents; enfin, les oenothèques- autre sont distribuées dans les trois premières classes en ayant une plus grande concentration dans la seconde classe.

Tab. 7 - Oenothèques par classe de maisons vinicoles (n°)

	Jusqu'à 40	41- 100	101-500	Plus de 500	Totale
oenothèque pure			2	2	4
oenothèque demi -pure	3				3
oenothèque- autre	1	2	1		4
Total	4	2	3	2	11

Le même cours on le relève dans la différenciation des magasins par classe d'étiquettes (Tab. 8); en effet les oenothèques pures, cette fois aussi, se placent dans les classes les plus grandes en ne possédant jamais moins que 500 étiquettes, les oenothèques demi- pures dans les classes les plus petites, ne sont pas au-delà de 500 étiquettes, et enfin les oenothèques- autre ne dépassent pas les mille étiquettes.

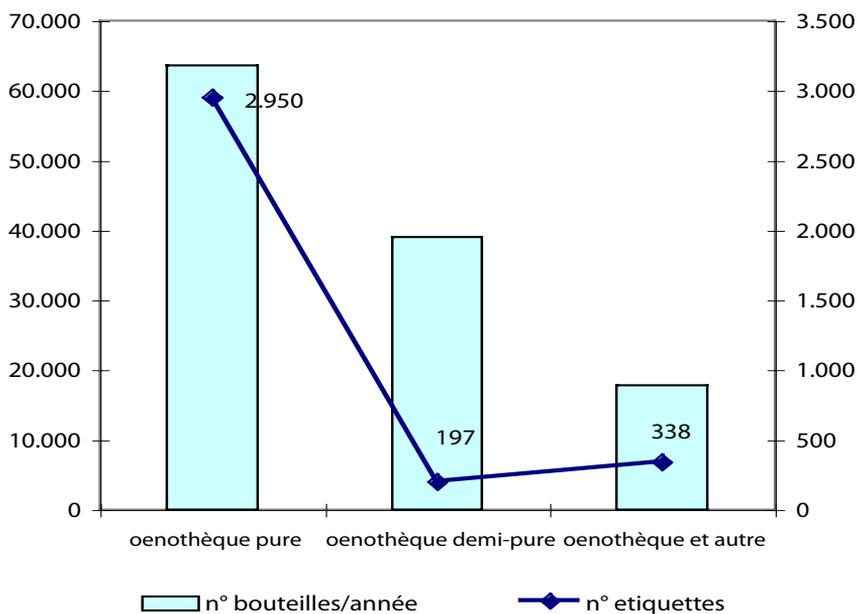
Tab. 8 - Oenothèques par classe de étiquettes (n°)

	Jusqu'à 100	101- 500	501-1.000	plus 1.000	Total
oenothèque pure			1	3	4
oenothèque demi -pure	1	2			3
oenothèque- autre	1	2	1		4
Total	2	4	2	3	11

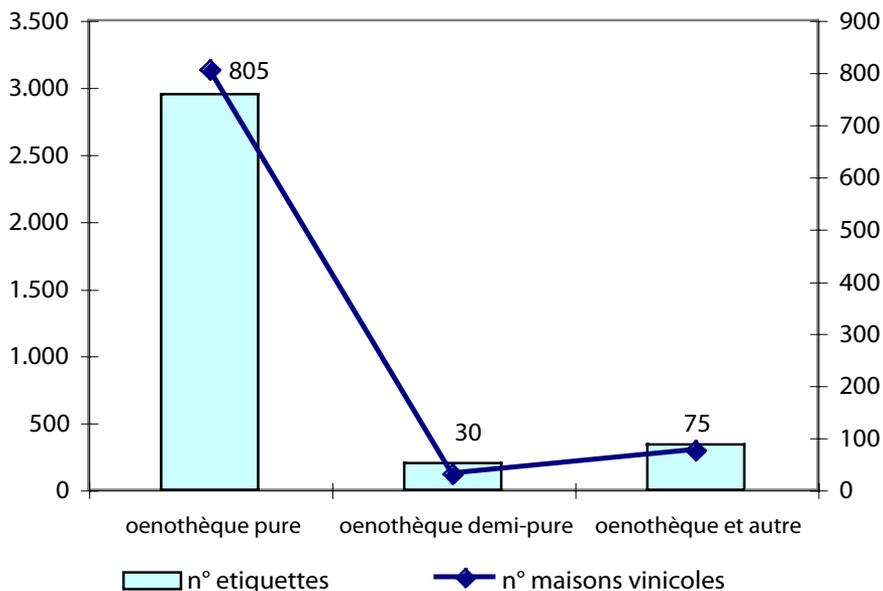
En confrontant le nombre de bouteilles commercialisées avec le nombre d'étiquettes moyennement présentes dans les oenothèques examinées (Fig. 17), on remarque que les oenothèques pures, c'est-à-dire les magasins qui font de la vente et de la dégustation, au-delà de vendre chaque année le plus grande nombre de bouteilles, présentent l'assortiment le plus diversifié.

L'oenothèque- autre tout en commercialisant un nombre de bouteilles très inférieur aux autre deux types d'oenothèques, présentent un bon assortiment de vins. Enfin, les oenothèques où il est possible seulement l'achat ou la dégustation (des oenothèques demi- pures), commercialisent en moyenne environ 39.000 bouteilles par année, mais les références arrivent juste à 197.

Fig. 17 – Nombre de bouteilles et de étiquettes présentes en moyenne



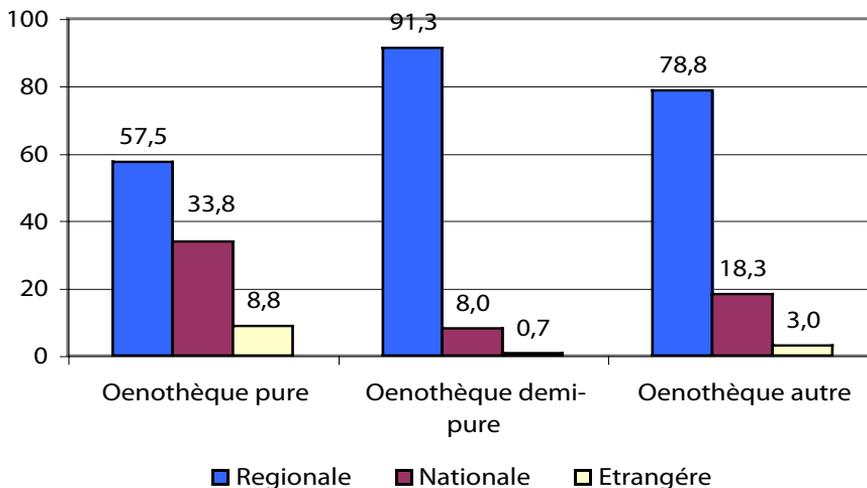
Pour ce qui concerne le nombre des maisons vinicoles présentes (Fig. 18), on enregistre le même cours remarqué pour les étiquettes, en effet dans les oenothèques pures sont représentées moyennement 805 maisons vinicoles, dans les oenothèques- autre 75 et dans les oenothèques demi-pures seulement 30 maisons vinicoles.

Fig. 18 – Etiquettes et maisons vinicoles présentes en moyenne

L'assortiment présent dans les oenothèques couvre une bonne partie de productions locales et certains types de vins nationaux, tandis que les vins étrangères sont peu représentés (Fig. 19).

En particulier dans les oenothèques demi-pures et dans les oenothèques-autre les références sont représentées respectivement par plus du 90% et par un peu moins du 80% par des vins régionaux, par contre dans les oenothèques pures la répartition des assortiments par provenance, résulte plus équilibrée en relevant un bon 57% de vins locaux, un 34% des maisons vinicoles nationales et un peu moins du 9% des références étrangères.

La composition des assortiments selon la provenance influence, aussi, la modalité d'exposition des vins. En effet, dans les oenothèques pures la localisation des vins est effectuée par région de provenance et dans certaines cases aussi par cépage; dans les oenothèques autre la localisation des vins est par région et maison vinicole, et dans les oenothèques demi-pures par maison vinicole.

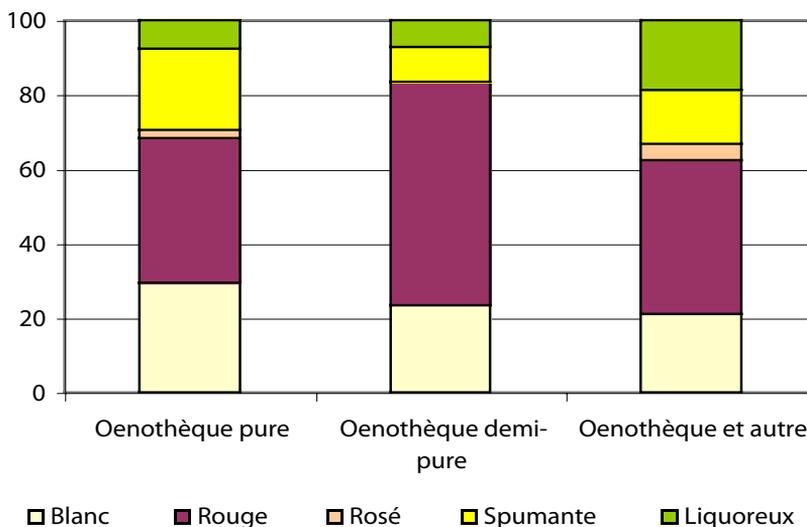
Fig. 19 - Origine des maisons vinicoles (%)

Dans toutes les oenothèques examinées, la plupart des vins vendus sont des vins rouges (Fig. 20), à ceux-ci suivent les vins blancs, les *Spumanti* (vins mousseux) et les vins liquoreux ; le vin rosé au-delà de être très peu acheté, ne se retrouve pas dans les oenothèques demi-pures.

Les oenothèques de Palerme, dans la plupart des cas, résultent ouvertes tout au long de la journée avec une prolongation de l'horaire d'ouverture dans le soir; seulement deux oenothèques demi-pures ne sont pas ouvertes pendant le soir, et deux oenothèques- autre sont fermées le matin et dans le premier après-midi. Le type de clientèle dans tous les magasins est représentée par le consommateur final, pour les oenothèques pures on y ajoute aussi la restauration commerciale et celle collective.

Les services donnés à la clientèle, qui concernent surtout l'information sur les vins, les caves, les cours de dégustation et les manifestations oenologiques, sont distribuées par toutes les oenothèques pures, tandis que les autre deux types n'offrent pas toujours des services adjoints à la vente et à la consommation sur place.

Fig. 20 – Composition en pourcent des bouteilles vendues en une année

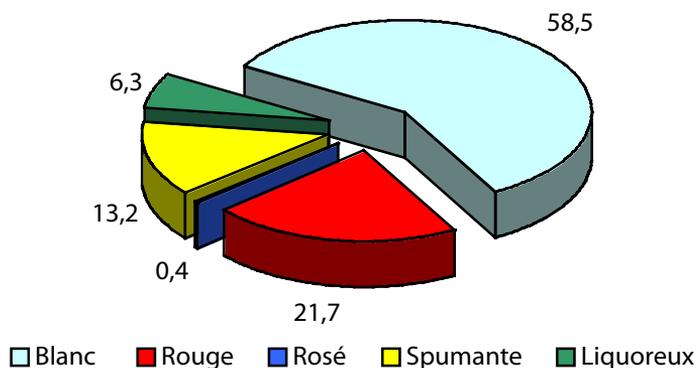


6.2 - Le type de clientèle et les préférences des consommateurs

Les oenothèques de Palerme présentent une clientèle et habituelle et occasionnelle, surtout de provenance locale mais aussi nationale et en nombre plus petit étrangère. Dans tous les magasins examinés, l'activité est continue pendant toute l'année aussi que la période d'activité la plus intense on la remarque pour la plupart des oenothèques dans le mois de décembre, en occasion des fêtes. Seulement dans l'oenothèque- autre avec restaurant annexe, le période de grande activité il y est aussi dans le mois de juin.

Le type de vin demandé par la clientèle varie avec les saisons. En effet, dans la période printemps- été les vins préférés sont en grande partie les vins blancs, auxquels ils suivent les rouges, les mousseux et les vins liquoreux (Fig. 21), dans la période automne- hiver on consomme surtout les vins rouges auxquels il suivent le vins blancs et les autres types dans les même ordre remarqué pour la période printemps- été (Fig. 22).

Fig. 21 – Type de vin demandé en printemps- é



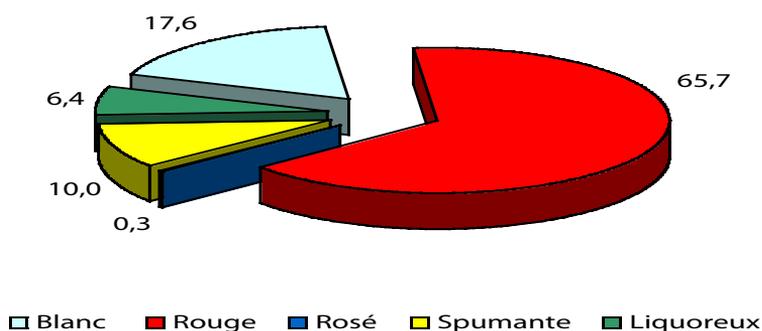
Par conséquent dans les deux périodes il change l'ordre relatif au vin blanc et rouge et les incidences sur le complexe des différents types de vins; en tout cas le vin rouge, aussi en étant préféré après le blanc en printemps- été, provoque toujours une bonne pourcentage de demandes, le même n'arrive pas pour le vin blanc dont la consommation a une grande réduction dans la période automne- hiver jusqu'au 17,6% des préférences.

Les préférences des consommateurs par type d'oenothèque, en générales, confirment le cours globale aussi qu'on peut trouver des aspects particuliers pour chaque catégorie de magasin (Fig. 23).

Dans la période printemps- été, les vins blancs sont plus demandés dans les oenothèques demi- pures et dans les oenothèques- autre ; les vins rouges sont plus demandés dans les oenothèques pures, ainsi comme les *spumanti* (vins mousseux), les vins liquoreux et les vins rosés ; ces derniers ne présentent pas de préférences dans les autres deux catégories de magasins.

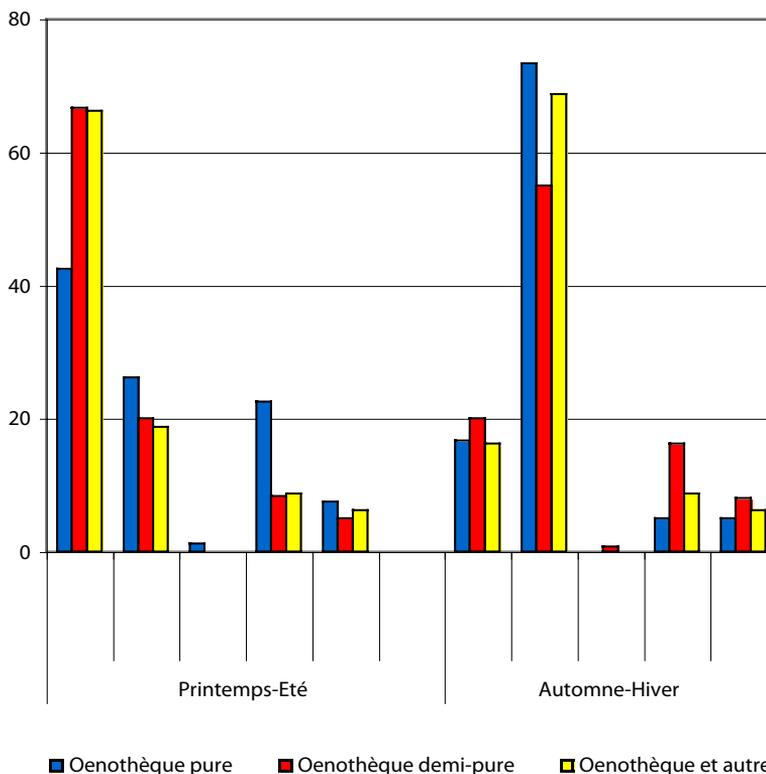
Dans la période automne- hiver, les vins rouges sont plus préférés dans les oenothèques pures et dans les oenothèques- autre ; les vins blancs sont préférés dans les oenothèques demi- pures, où il y est une plus grande demande pour les *spumanti* (vins mousseux) et les liquoreux. Pendant ces saisons, le vin rosé est demandé exclusivement dans les oenothèques demi-pures.

Fig. 22 – Type de vin demandé en automne- hiver



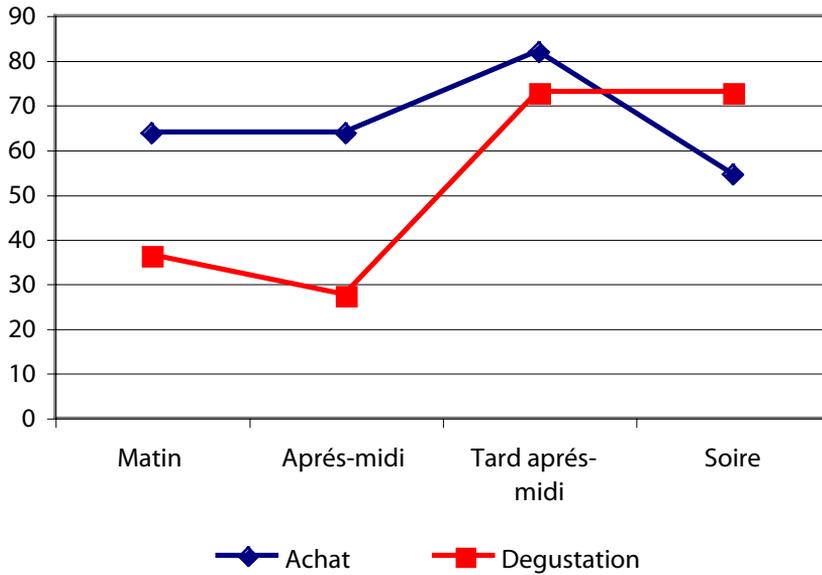
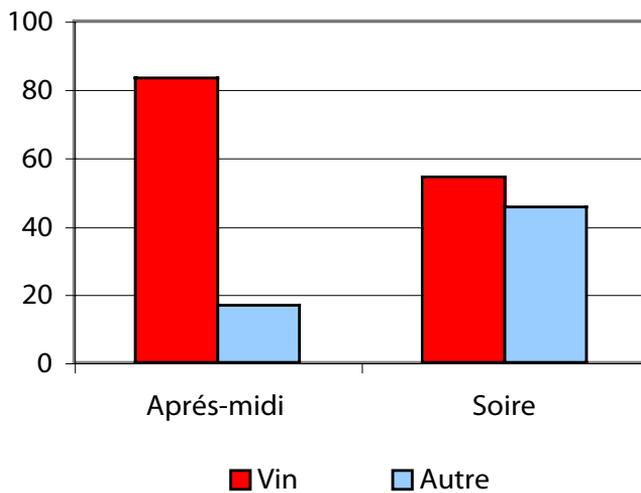
Pour ce qui concerne les deux modalités de consommation (achat et dégustation), on a remarqué que dans les magasins examinés, les deux options suivent un différent cours selon l'horaire de consommation (Fig. 24). En effet, l'achat se fait principalement jusqu'au tard après-midi et diminue pendant le soirée, en se concentrant le nombre des locaux qui offrent ce service dans les horaires comprises entre les 18,00 et les 20,00 (tard après-midi). La dégustation, au contraire, se fait principalement du tard après-midi jusqu'à le soir, donné qu'on remarque dans le 73% des magasins. Pendant le matin (9,00-13,00) la dégustation est pratiqué dans environ le 36% des oenothèques; tandis que pendant les heures du premier après-midi (16,00 - 18,00), on trouve un plus bas nombre de locaux où il est possible la dégustation.

Les modalités de consommation sont diversifiés selon l'âge des clients. En général les garçons (18-30 ans) vont à l'oenothèque pour la dégustation, et seulement dans certaines cases aussi pour l'achat; les clients adultes (31-50 ans) et mures (plus de 50 ans) vont à l'oenothèque pour la consommation hors maison mais aussi pour l'achat domestique.

Fig. 23 – Les préférences des consommateurs (%)

Les différents types de produits consommés (Fig. 25), dans la dégustation, changent selon l'heure. Dans l'après-midi il est préféré le vin tandis que le soir la dégustation intéresse presque également vin et autres types de boisson alcoolique.

Aussi dans ce dernier cas, dans les différents magasins, les demandes des consommateurs sont particuliers. En effet, dans les oenothèques pures la demande de vin est toujours élevée par rapport aux demandes des autres produits, aussi que le soir cette demande diminue légèrement; dans les oenothèques demi-pures, par contre, pendant la soirée la demande se renverse puisque elle intéresse surtout les autres types de produits alcooliques. Finalement, les oenothèques- autre ne présentent pas de grandes variations dans la consommation pendant les différents horaires, le vin a toujours plus du 65% des préférences.

Fig.24 – Mode de consommer selon les horaires (% magasins)**Fig.25 – Mode de consommer selon les horaires dans la dégustation**

7 – CONCLUSIONS

La recherche, à travers les analyses des consommations et des nouvelles tendances de consommation du vin en Italie, a mis en évidence une consommation dynamique de ce produit qui dans les dernières années s'est réduite de manière évidente, en ce qui concerne les quantités consommées, mais elle est aussi orientée sur des produits qualitativement supérieurs.

Des modifications et des variations ont été aussi mises en évidence dans le trend des consommations entre les différentes zones géographiques d'Italie et entre les produits individuels; en mettant en évidence, dans ce contexte, une plus faible influence du prix du produit sur les choix des consommateurs et une progressive majeure influence des variables démographiques et sociales. Donc, face à un secteur tellement dynamique, quel est celui du vin, la différenciation des temps, des modalités et des lieux de consommation sont considérés comme des facteurs qui poussent encore plus l'évolution du secteur.

Le moderne consommateur de vin est un individu qui, inséré dans une société avec des rythmes et des rapports toujours plus frénétiques, dans le quotidien n'a pas beaucoup de temps à dédier à la consommation des repas, il est poussé toujours plus à déplacer son temps de vie envers le temps libre et pour ces raisons il réduit la fréquence de la consommation du vin qui est toujours moins consommé dans le quotidien mais il est consommé comme produit de qualité au fur et à mesure croissant.

Tout cela, se traduit dans l'apparition sur le marché d'une nouvelle figure de consommateur, informé et cueilli, qui prête plus d'attention à la qualité, provenance et type de produit. Il est l'eno- passionné qui se différencie pour rechercher dans le vin non plus une simple satisfaction du goût, mais aussi une satisfaction en termes de culture et de socialisation.

L'enquête déroulée auprès des consommateurs «amants du vin» de la ville de Palerme a mis en évidence les raisons de l'intérêt de cette tranche de population envers la consommation du vin.

De l'analyse il est émergé que l'eno- passionné de Palerme est un consommateur moyennement jeune, plutôt cultivé et d'une classe socioéconomique moyenne- haute. Tel consommateur, en ligne avec la tendance nationale, consomme du vin surtout à la maison ou à l'oenothèque avec une fréquence hebdomadaire en préférant le vin rouge, de qualité et de provenance à lui connue (régional et/ou national); même si des différences dans la consommation on peut les mettre en évidence selon les saisons de l'année, comme reporté par les opérateurs du secteur. L'eno- passionné sicilien achète le vin surtout en oenothèque ou au supermarché et dans le choix il ne se laisse pas conditionner du prix mais surtout du cépage, de la

marque et de son goût.

Pour compléter le cadre du contexte de consommation on a fait une deuxième enquête auprès des oenothèques de Palerme, qui a permis d'en délimiter les caractéristiques de la structure et de l'organisation, ainsi que les préférences des consommateurs selon le point de vue des commerçants.

Les différentes types d'oenothèque examinées sont à reconduire à trois différentes classes: oenothèque pure, oenothèque demi- pure et oenothèque- autre; dont seule la première, à notre avis, peut se parer du titre de oenothèque, puisque pour organisation structurelle, composition des assortiments et services rendus à la clientèle elle est en mesure de satisfaire les nouvelles tendances de consommation.

BIBLIOGRAPHIE

- Coreras, Analisi della filiera vitivinicola siciliana, Palermo, 2003
- Osservatorio Vitivinicolo Siciliano, La Filiera del vino e delle uve da tavola in Sicilia, maggio 2001
- Osservatorio Vitivinicolo Siciliano, Il marketing del vino e delle uve da tavola, maggio 2001
- Istituto Regionale della Vite e del Vino, Vini di Sicilia; Vinitaly 2003
- Ismea, Il marketing del vino, maggio 2001
- Ismea, Filiera vino 2000, 2004
- Ismea, Filiera del vino e delle uve da tavola in Sicilia; Roma, 1999, 2000, 2001
- Ismea, Acquisti domestici: Vino e Spumanti; News Panel Consumi 2000-2004, N. 2
- Osservatorio del Salone del Vino, Indagine sui consumatori di vino nel 2003
- Osservatorio del Salone del Vino, Indagine Osservatorio del Salone del Vino, 2004
- Pantini D. "Vino e canali di vendita", Nomisma, VigneVini n° 10, 2003

Dieta mediterranea, alimentazione e cultura magnogreca: alcune riflessioni sulla abitudini alimentari in epoca antica nell'area della Sila greca

Di Fabrizio Mollo

Archeologo

“*La cuisine des Grecs d’occident, symbole d’une vie de tryphé?*”: è questo il titolo e l’incipit di un recentissimo contributo apparso nella rivista Pallas, nell’ambito del recente convegno (2000) dal titolo “*Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire av. J.C.*”.

Che la tradizione culinaria ed alimentare della Magna Grecia avesse avuto un ruolo ed importanza elevata è sicuramente fuori discussione, anche se la tradizione letteraria e la documentazione archeologica restituisce un ruolo di primo piano proprio all’area calabrese, riferibile agli antichi territori dei *Bruttii* e di parte della *Lucania*¹.

Le fonti, ad esempio, non omettono di citare la ricchezza di risorse provenienti da un territorio così fertile come quello silano (la pece, il legname, la carne degli allevamenti, soprattutto la *caro porcina*, di cui sappiamo che i calabresi pagavano alti dazi) e la stessa mitica città di Sibari era ricordata per la *tryphé* e la mollezza dei costumi, celebrandone l’uso smodato di vino (famoso quello di Lagaria, proveniente addirittura negli acquedotti alla città²) o l’attenzione rivolta ai cibi ed alle preparazioni, quella che a posteriori definiremmo tradizione culinaria, assolutamente di primo piano nel panorama del mondo antico.

A tal proposito, si ricordi la tradizione che vuole nel VI sec. a.C. Smindiride di Sibari alla corte del tiranno di Sicione Clistene con circa mille cuochi al seguito: si tratta sicuramente di un topos letterario, legato alla tradizione che fa di Sibari opulenta e smodata nel suo essere ma che, comunque, conferma l’esistenza di una tradizione culinaria molto forte nell’antica Calabria, simbolo di una tradizionale mollezza della città fondata anche sul consumo dei cibi, soprattutto sulla quantità e sulle ricerche sofisticate, piuttosto che sulla qualità dei prodotti³.

(1) S. COLLIN-BOUFFIER, *La cuisine des Grecs d’Occident, symbole d’une vie de tryphé?*, in *Paysage et alimentation dans le monde grec. Les innovations du premier millénaire av. J.C.*, Pallas, Revue d’études antiques, 52, 2000, pp. 195-208 (d’ora in poi COLLIN-BOUFFIER 2000).

(2) Cfr., per un quadro storico completo, M. BUGNO, *Da Sibari a Thurii. La fine di un impero. Études III*, Naples 1999, con ricca bibliografia precedente.

(3) COLLIN-BOUFFIER 2000, p. 198.

A livello esemplificativo si possono esaminare alcune categorie di prodotti locali, ben diffusi nella dieta delle antiche popolazioni che abitavano la Calabria.

Partiamo con la diffusione del maiale e della carne suina nei contesti magnogreci e siciliani già da epoca arcaica e sino ad epoca romana e tardoromana.

Le suggestive incisioni rupestri di epoca pre-proto-storica con rappresentazioni di scene di caccia, le raffigurazioni di animali sulla ceramica di età romana e soprattutto di quella greca, le rappresentazioni plastiche in bronzo o in argilla (i caratteristici *askòì*) di animali offerti a divinità e soprattutto i testi letterari e poetici legati a diversi miti dell'antichità ci restituiscono in pieno i diversi ruoli e simbolismi attribuiti agli animali nell'antichità.

Un posto particolare spetta soprattutto al maiale, definito con nome scientifico *Sus scrofa domestica* e conosciuto sia dal punto di vista storico-letterario sia da quello archeologico⁴.

Tra gli animali domestici il maiale compare con numerose attestazioni, soprattutto dai contesti di scavo, spesso rinvenuto in forma di scheletro a testimoniare l'uso domestico e quotidiano nelle mense antiche di questo animale, legato anche a particolari funzioni simboliche e rituali.

Sin dall'antichità più remota i maiali, al pari di tanti altri animali, furono addomesticati: questa consuetudine si diffuse soprattutto a partire dal Neolitico (7000-5000 anni a.C.), quando la vita stanziale permise l'introduzione di numerose 'pratiche', tra cui quelle dell'agricoltura e dell'allevamento di specie in origine soltanto cacciate⁵.

In precedenza, soprattutto nel Paleolitico, comparve la *Sus scrofa* selvatica, ovvero il cinghiale, come evidenziato, per esempio in Calabria,

(4) Importanti indicazioni provengono in generale dalla Mostra AA.Vv., *L'uomo e gli animali: un rapporto senza tempo*, in "Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Soprintendenza Archeologica della Calabria. IV Settimana della Cultura. 15-21 aprile 2002", R. AGOSTINO (a cura di), Reggio C. 2002. Per quanto riguarda l'uso e l'allevamento nel mondo antico cfr. per tutti F. MASPERO, *Bestiario antico. Gli animali-simbolo ed il loro significato nell'immaginario dei popoli antichi*, Asti 1997. In generale cfr. E. BEVAN, *Representation of Animals in Sanctuaries of Artemis and other olympian Deities*, Oxford 1986; A. HOUGHTON, *Animals in Archaeology*, London 1972, D. KREKOUKIAS, *Gli animali nella mitologia popolare degli antichi Greci, Romani, Bizantini*, Firenze 1970; J. PRIEUR, *Les animaux sacrés dans l'antiquité, art et religion du monde méditerranée*, Rennes 1988.

(5) S. TINÈ, *Il Neolitico*, in AA.Vv., *Storia della Calabria*, S. SETTIS (a cura di), I, Roma-Reggio Calabria 1987, pp. 38-63; V. TINÈ, *Il Neolitico nella Calabria settentrionale*, in G.F. LA TORRE-A. COLICELLI (a cura di), *Nella terra degli Enotri. Tortora e la valle del Noce nell'antichità*, "Atti del Convegno. Tortora 18-19 aprile 1998", Paestum 2000, pp. 29-37.

nell'esame delle faune dalle grotte tirreniche di Tortora (Grotta di Torre Nave), Praia a Mare (Grotta della Madonna)⁶, Scalea (Torre Talao) e da quelle di Papasidero (Grotta del Romito) o della Sibaritide⁷.

Il perfezionamento delle tecniche di allevamento permise anche una maggiore scelta e veri e propri esperimenti di 'selezione ed incrocio genetico' delle differenti specie allevate, soprattutto in un territorio come quello della Calabria centro-settentrionale, che offriva pascoli, bioclimi e fitotipi di grande varietà e qualità.

Ben presto i suini, ma anche i bovini e gli ovini, entrarono a far parte della catena alimentare delle popolazioni antiche, soprattutto degli antichi indigeni che popolavano la provincia di Cosenza, ovvero gli Enotri, garantendo buone qualità di carni, pelli e latte.

I suini trovarono largo spazio anche nel mondo greco e magnogreco: l'allevamento del maiale era, infatti, rivestito di particolari significati religiosi e mistici ed in genere associato a numerose divinità del *Pantheon* greco, soprattutto femminili (*Demetra, Kore, Hera, ecc.*), poiché, per la sua natura prolificata, ben si prestava a simboleggiare la fecondità muliebre.

I suini compaiono molto spesso nelle feste tenute in onore di *Demetra* e *Kore*, protettrici della natura e garanti del perpetuarsi del ritmo delle stagioni; il porcellino sembra legato in particolare ai Misteri festeggiati ad Eleusi, in Grecia, in onore della dea Demetra e di sua figlia Persefone⁸.

(6) In tal senso particolarmente illuminante, a titolo esemplificativo, è il caso della Grotta della Madonna di Praia a Mare, dove lo scavo di L. Cardini tra 1957 ed il 1970 ha permesso di evidenziare per i livelli olocenici una grande quantità di resti faunistici, tra cui soprattutto resti di animali domestici (maiale) e non (cinghiale), presenti in cospicue quantità nei livelli del Neolitico e in quelli del Bronzo. AA.VV., *La Grotta del Santuario della Madonna (Praia a Mare)*. Livelli olocenici, a cura dell'Istituto Italiano di Paleontologia Umana, Roma 2000.

(7) G. CREMONESI, *Il Paleolitico*, in *STORIA DELLA CALABRIA* 1987, pp. 1-37.

(8) I *Mysteria* erano la festa dell'entrata nell'oscurità e dell'uscita verso la luce. La parte più importante del culto era rappresentata dall'iniziazione degli adepti nella sala centrale del tempio di Demetra ad Eleusi (detta Telesterian). L'obiettivo centrale della cerimonia era costituito dalla ricerca dell'immortalità e della felicità nel mondo dell'aldilà, che gli antichi greci ritenevano strettamente connesse alle vicende della dea. I fedeli si astenevano da cibi e bevande finché non arrivavano al santuario; inoltre c'era l'obbligo di versare piccole offerte in denaro ai sacerdoti e di sacrificare un porcellino; da ciò venivano esclusi i più poveri, ma in compenso erano ammessi gli stranieri e le donne. Il fine del rituale era quello di assicurare l'abbondanza delle messi e i fedeli si attendevano in compenso della loro devozione vantaggi materiali e immediati. In origine il culto era esclusivamente di Demetra, ma una dea che regna nel regno dei morti (Persefone) poteva assicurare oltre all'abbondanza del raccolto anche la beatitudine dopo la morte. Spighe d'oro venivano seppellite con i morti: esse, infatti, rappresentavano il ciclo di vita, concepimento, crescita, morte e nuova vita. Cfr. W. BURKERT, *Antichi culti misterici*, Roma-Bari; W. BURKERT, *Mito e rituale in Grecia*, Milano.

In particolare si veda la diffusione della pratica in area sicula, legata a pratiche propiziatorie della fertilità, in relazione ad una diffusione popolare del consumo della carne, come dimostrano anche le tracce archeologiche provenienti da importanti siti come Locri, Metaponto e Roccagloriosa⁹

I casi più noti di culto alla dee nella provincia di Cosenza provengono dall'area della Sibaritide e da Sibari, sede di una delle più importanti colonie arcaiche della Magna Grecia. Si tratta, in particolare, di testimonianze di culto provenienti dalla città arcaica oppure le tante raffigurazioni di cinghiali e maialini votivi dal santuario dedicato ad *Athena* sul Timpone della Motta di Francavilla M.ma.

Un caso abbastanza significativo del culto sacro del maialino proviene dal contesto scavato in loc. Colla di Rivello (PZ), appena ai margini della provincia di Cosenza ed in antico facente parte dello stesso sistema insediativo oltre che dello stesso ambito culturale. In questo caso la struttura scoperta negli anni '80, databile al IV-III sec. a.C. e legata al culto delle acque dedicato alla dea italica *Mefitis*, consiste in un *temenos* legato a due strutture coperte (interpretate come *naiskos* e come *oikos*) ed una serie di piccole fosse al cui interno sono deposti gli ex-voto, vasellame miniaturistico, oggetti di ornamento e di toilette muliebri oltre che una serie di terrecotte riferibili alla sfera culturale delle divinità *Demetra* e *Kore*, con gli attributi tipici quali la fiaccola a croce e soprattutto il porcellino¹⁰.

Ma le indicazioni più interessanti provengono dal mondo romano, quando l'allevamento del maiale si è specializzato perché l'animale è entrato a far parte della catena alimentare romana.

L'allevamento avveniva fuori città. La razza domestica si era già differenziata da quella selvatica, e di essa ci sono pervenuti resti ossei e raffigurazioni che ce lo mostrano simile al nostro maiale di allevamento. Dai resti alimentari e da alcune raffigurazioni si è visto che le tecniche di macellazione erano simili a quelle moderne¹¹

Prima del III secolo a.C., quando Roma cominciava appena ad estendere i propri domini, l'alimentazione dei romani consisteva principalmente di pietanze molto semplici, farinacei, verdure, formaggi e uova.

(9) COLLIN-BOUFFIER 2000, pp. 195-208, in ptc. pp. 203ss.

(10) Per questo santuario cfr. AA. VV., *L'evidenza archeologica nel Lagonegrese*, 'Catalogo della Mostra. Rivello 13 giugno 1981', G. GRECO (a cura di), Matera 1982, pp. 39-60; G. GRECO, *L'area sacra di Colla*, in AA. VV., *A Sud di Velia. Studi e ricerche*, G. MADDOLI-A. STAZIO (a cura di), Taranto 1990, pp. 69-75; G.F. LA TORRE, *Blanda, Laos, Cerillae, Clamptia, Tempa*, in *Forma Italiae XXXVIII*, Firenze 1999, pp. 148-149.

(11) Cfr. A. CIARALLO, E. DE CAROLIS, *Homo faber. Natura, scienza, tecnica nell'antica Pompei*, Milano 1999.

Fu con l'espandersi dell'impero che i Romani cominciarono ad arricchirsi gastronomicamente delle conoscenze dei popoli che via via entravano a far parte dell'impero. Dai Galli, in particolare, appresero le tecniche di lavorazione e conservazione delle carni suine. Si svilupparono, inoltre, i mercati di carni prelibate, pavoni, pernici, fagiani e carni insaccate. Non ultimo ci fu un vero e proprio accaparrarsi dei cuochi (archimagiri) più bravi ed estrosi. Il più grande di tutti fu Apicio, incontrastato ed indiscusso maestro dell'arte culinaria della Roma Imperiale¹².

A Marco Gavio, soprannominato Apicio dal nome del famoso ghiottone che visse sotto Tiberio, si deve la raccolta di ricette gastronomiche che costituisce il nucleo preponderante del *De re coquinaria*. Molto ricco, passò alla storia per le sue stravaganze culinarie: manicaretti a base di talloni di cammello, intingoli di creste tagliate a volatili vivi, triglie fatte morire nel *garum* della migliore qualità, oche ingrassate nei fichi secchi e ingozzate con *mulsum*, lingue di usignoli, di pavoni e di fenicotteri. Le sue ricerche culinarie non dovettero essere in realtà così stravaganti, ma è sicuro che molti dolci e soprattutto salse presero il suo nome. Il *De re coquinaria* è un testo molto complesso e costituito da più sezioni non omogenee tra loro, perché probabilmente composte in più secoli (dal I a.C. al IV d.C.). L'opera è costituita da ricette di salse e di piatti completi. Si trattava di un'opera di uso corrente, alla quale si aggiungevano in margine varianti e nuove ricette, dando così vita poco a poco, edizione dopo edizione, al *corpus* di cui disponiamo¹³.

(12) Per una sintesi sulla cucina romana cfr. A. DOSI, SCHNELL, *A tavola coi romani antichi*, Roma 1984; AA. VV., *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani*, Roma 1987. Per quanto concerne l'opera di Apicio cfr. APICIO, *L'arte culinaria*, G. CORAZZALI (a cura di), Bompiani, Milano; APICIO, *De re coquinaria*, C. VESCO (a cura di), *Scipioni*, Roma; APICIO, *La cucina dell'antica Roma*, C. VESCO (a cura di), Newton 1994.

(13) Il primo libro contiene suggerimenti vari, dal come preparare un vino speciale, al come rendere chiaro il vino nero, come conservare a lungo certa frutta aromatico e certe verdure, come conservare a lungo la carne, come riconoscere il miele cattivo, come conservare le olive verdi in modo da poterne sempre ricavare l'olio. Il secondo libro, o *Sarcoptes*, è dedicato all'impiego di carni tritate, insaporite da erbe aromatiche. Il libro terzo, o *Cepuros*, è dedicato agli ortaggi. Verdure, frutta, formaggio, legumi e farinacei erano la base dell'alimentazione dei romani. Apicio spiega con cura come conservarli al meglio e li considera quasi una ghiottoneria e soprattutto un cibo sano, buono, quasi benefico. Apicio contraddistingue il quarto libro con il nome di Pandette che è un nome di origine greca, che significa "contenitore di ogni cosa" ed è proprio questo il significato che aveva in mente l'autore, vista la varietà degli alimenti qui trattati. Ricette per salse, torte, piatti di verdure, antipasti, piatti con frutta cotta e formaggi. Il libro quinto è quello dei legumi e delle varie farine che se ne ricavano. Nel libro sesto si parla di come cucinare cacciagione da piuma e animali da cortile. Appaiono in questo capitolo struzzi, gru, fenicotteri, pavoni e pappagalli con le indicazioni per preparare salse particolarmente adatte alle loro carni. Il libro settimo

La carne era il piatto forte di ogni banchetto degno di questo nome. La più consumata era la carne di maiale. La fettina di manzo era praticamente inesistente, anche perché per vari secoli il consumo di carne bovina era stato severamente proibito e il macellare questi animali, necessari ai lavori dei campi, costituiva reato, e reato grave.

Tra i vari arrostiti di maiale quello di porcellino da latte era il preferito. I Romani facevano follie per le costosissime poppe di scrofa o per le matrici - oggi non più usate -, soprattutto quelle degli animali che non avevano ancora figliato. Oltre ai volatili da cortile ed alla selvaggina, molto apprezzato, tra tutti gli animali selvatici, era il cinghiale, servito intero.

Tra i vari prodotti che si ricavano dal maiale, il più celebre, fin dai tempi della Roma classica, è la salsiccia, di origine lucano-brettia, dunque della provincia di Cosenza: essa nelle fonti è definita per l'appunto "*lucanica*"

La prova è data da una delle molte eruditissime opere di Marco Terenzio Marrone, che ne descrisse le caratteristiche aggiungendo che "i nostri soldati", cioè i soldati di Roma, "hanno appreso dai lucani il modo di prepararla". Si trattava di una generica salsiccia molto aromatizzata, simile a quella di cui Apicio fornì la ricetta: "trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, spezie dolci, coccole di lauro e mescola il tutto con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto insieme a salsa di Apicio, sale, molto grasso e semi di finocchio: insaccalo in un budello lungo e sospendilo al fumo...". La salsiccia, aromatizzata con pepe nero e peperoncino, dal gusto deciso e aggressivo, si mangia fresca, arrostita o frita, oppure la si fa seccare e affumicare, o ancora la si mette sott'olio per conservarla.

Il maiale calabrese doveva essere in genere magro, anzi magrissimo, perché pascolava sulle montagne insieme a pecore e agnelli.

Resti consistenti di maiale sono attestati nei contesti archeologici sia come animale adulto sia come giovane¹⁴. La particolarità è rappresentata dal fatto che tale banchetto funebre ha previsto anche il consumo di

viene pomposamente chiamato delle "Vivande prelibate". C'è un poco di tutto e serve a farci comprendere cosa ghiottoni dell'epoca giudicavano squisito. Il libro ottavo è dedicato a quei quadrupedi di cui si mangiavano normalmente le carni. Apicio inizia questo capitolo con cinghiale e continua con cervo, camoscio, capretto, agnello, lattonzolo, maiale, lepore. Gli ultimi due libri sono dedicati al mare e al pesce, ai molluschi e ai crostacei, ma più che della preparazione vera e propria di queste carni. Apicio si preoccupa di consigliare le salse più adatte. Solo raramente le carni di pesce nelle sue ricette hanno il sopravvento sulle spezie.

(14) Per l'età degli animali cfr. G. BULL, S. PAYNE, *Tooth eruption and epiphysial fusion in pigs and wild boar*, in B. WILSON, C. GRIGSON, S. PAYNE (edited by), *Ageing and Sexing Animal Bones from Archaeological Sites*, B.A.R. British Series, 109, pp. 55-72.

carne di ghiro, animale pregiatissimo sulle mense romane come si evince dal solito Apicio (VIII, 9) che descrive una ricetta con l'uso di ghiro e maiali: ...*“riempi i ghiri con salsiccia di maiale e con altro membro dello stesso ghiro; con pepe, pinoli, laser, salsa. Cucili e mettili in forno in una casseruola o cuocili in un tegame”*...¹⁵

Sempre da Apicio abbiamo numerose ricette relative al maiale: particolarmente prelibata è quella con il maiale in salsa di vino (*De re coquinaria*, 377)¹⁶...*“Prepara e lascia insaporire il maiale. Aggiungi in una pentola olio, garum, vino, acqua, aggiungi un manciata di porri, di coriandolo; colora a metà cottura con vino. Metti in un mortaio pepe, ligustro, cumino, origano, seme di sedano, radice di silfio. Trita e versa il garum, il grasso colato dal maiale stesso, aggiungi il vino e il passito; amalgama con farina, metti il porcello ben preparato in una padella, cospargi il pepe...”*).

Inoltre, molte erano le ricette con il maiale selvatico, ovvero, il cinghiale. Si pensi, ad esempio, alla ricetta del prosciutto: *“...staccate la cotenna dalla carne usando un bastoncino o un coltello che non sia troppo tagliente, partendo dalla giuntura più stretta e senza arrivare all'apice. In poche parole: dovete sollevare la cotenna, ma non toglierla, partendo dal ginocchio della coscia. Riduce in polvere 10 bacche di ginepro, 3 foglie di alloro, 5 grani di pepe, 3 chiodi di garofano, sale, impastate con un po' d'olio d'oliva e spingete questo impasto sotto la cotenna. Legate bene l'apertura con spago da cucina e lessate in acqua bollente leggermente salata, con due foglie d'alloro, finché è cotto. Servite caldo, affettato, accompagnato da salse a piacere...”*¹⁷

(15) *“...Glires: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farces glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques...”*

(16) *“...Porcellum praeduras, orna. Adice in caccabum oleum, liquamen, vinum, aquam; obliga fasciculum porri, coriandri; media coctura colora defruto. Adice in mortarium piper, ligusticum, careum, organum, apii semen, laseris radicem. Frica, suffunde liquamen, ius de suo sibi; vino et passo tempera; obliga amulo, porcellum compositum in patina perfunde, piper asparge et infer...”*

(17) Il cinghiale si poteva cucinare anche con altre ricette, sempre da Apicio: *“...Si lava con una spugna, lo si cosparge di sale e di cumino abbrustolito e così lo si lascia. Il giorno dopo si mette in forno. Una volta cotto, lo si cosparge di miele, garum (salsa di pesce) e vino...”*; *“...lessa il cinghiale in acqua marina con ramoscelli di lauro, finché si imbeva tutto. Toglierei la cotenna e lo porrai in tavola con senape, sale e aceto...”*; *“...triterai pepe, ligustro, origano, bacche di mirto sguosciate, coriandolo, cipolle; versaci sopra miele, vino, garum, non necessariamente olio; scaldalo e legalo con amido. Versa il tutto sul cinghiale cotto al forno. Farai questo per ogni genere di selvaggina...”*; *“...Per il cinghiale arrosto fa-*

Insomma, per quanto riguarda alimentazione e cucina dobbiamo precisare che il maiale/cinghiale è stato elemento fondamentale dell'alimentazione romana della Magna Grecia e della Calabria in particolare.

Tale consuetudine di allevamento, come si è visto millenaria, è legata ancora oggi alla cultura del popolo calabrese, quando esso viene allevato ovunque e soprattutto di esso si utilizza tutto.

Nella tradizione l'uccisione dell'animale è regolata, come un vero e proprio rito, da una cerimonia che diventa una specie di festa cruenta, legata a leggende, usanze e tradizioni particolari. La festa ha il suo culmine a tavola, dove quel giorno si imbandisce un pranzo eccezionalmente ricco, così come avveniva nelle ricorrenze religiose e in occasioni di matrimoni e nascite.

Dunque, tradizioni e rituali che si ripetono, contribuendo a mantenere in vita una cultura alimentare che come abbiamo visto ha una tradizione millenaria proprio in Calabria.

Infine un accenno a due altri tipici prodotti antichi, ovvero l'olio ed il grano.

L'alimento-base della dieta alimentare nel mondo greco-romano è senza dubbio il grano ed i cereali¹⁸. Le vaste pianure della colonia greca di Metaponto, che aveva come simbolo proprio la spiga (**immagine**), a propiziare l'abbondanza dei raccolti e dei prodotti, o gli importanti raccolti che si dovevano fare nella piana di Sibari e sui primi contrafforti collinari sono significativi per capire la distribuzione dei prodotti cerealicoli, utilizzati in vario modo per preparare pietanze come la *puls*, una polenta di farinacci (i romani non conoscevano il mais) e la preparazione dei pani, cotti entro pentole basse o direttamente sul piano di cottura, coperti da una campana di terracotta, detta *clibanus*, ricoperta da brace o carbone ardente (fig.)¹⁹.

rai questa salsa bollente con pepe, cumino arrosto, seme di sedano, menta, timo, santoreggia, fiore di cartamo, semi tostati, mandorle tostate, miele, vino, garum, poco olio e aceto..."; salsa fredda per cinghiale bollito "...pepe, ligustro, cumino, seme di aneto, timo, origano, un po' di silfo (?), un po' di seme di ruga, verserai dentro un po' di "odori", cipolla, noccioline o mandorle tostate, datteri, miele, aceto, garum, olio..."; altra salsa per il cinghiale "...triterai pepe, ligustro, origano, seme di sedano, radice di laserpizio (?), cumino, seme di finocchio, ruta, garum, vino; fai bollire il tutto. Quando sarà bollito legalo con amido. Bagna il cinghiale di fuori e di dentro..."

(18) M.C. AMOURETTI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*, Paris 1986.

(19) Cfr. P. MUNZI, *Laos: aspetti di vita quotidiana attraverso lo studio del materiale*

L'olio, particolarmente apprezzato nel mondo antico, viene prodotto in grande abbondanza nell'area della Sibaritide ed il *surplus* viene distribuito in tutto il Mediterraneo, come dimostrano le anfore di produzione calabrese, utilizzate per contenere il prodotto.

La grande distribuzione dei contenitori da trasporto più importanti ovvero le anfore, di produzione calabrese, dimostra la circolazione di questi prodotti, già a partire dall'epoca arcaica (anfore ionico-massaliote, pseudo-chiote), sino a quella ellenistico-brettia (greco-italiche, Dressel 2/4, Dressel 1) e poi romana.

Con la definizione del latifondo sulla base di un modello "africano" si intende una pluralità di contratti di lavoro nello stesso *fundus* ed una serie di prodotti, tra cui soprattutto il vino (la tradizione ricorda la grande abbondanza del vino definito "*multum et optimum*") e l'olio, destinati all'esportazione²⁰.

Tali prodotti non hanno bisogno di colture specializzate e di tipo intensivo e non risentono assolutamente della crisi, essendo produzioni a basso costo e a basso rischio economico.

Seguire i percorsi commerciali significherà leggere le complesse dinamiche sociali e politiche delle antiche popolazioni della provincia di Cosenza, capaci di sfruttare le peculiarità del territorio e di perpetrare nei secoli usi e costumi ancora oggi in vita, fondamentali per valorizzare le attuali specificità delle comunità locali.

A titolo esemplificativo si analizzi l'uso dell'olio e la coltura dell'olivo.

L'olivo coltivato o domestico deriva dall'olivo selvatico o oleastro che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva. I Greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici cui davano nomi diversi, *agrielaia*, *kòtinós*, *phulia*; i Romani invece, le riunivano tutte sotto la denominazione oleaster, che è poi quella passata nel vocabolario botanico moderno.

La trasformazione dell'oleaster in olivo domestico pare sia stata opera di popolazioni della Siria. Molto presto l'uso di coltivare l'olivo

ceramico, in G.F. LA TORRE-A. COLICELLI (a cura di), *Nella terra degli Enotri. Tortora e la valle del Noce nell'antichità*, "Atti del Convegno. Tortora 18-19 aprile 1998", Paestum 2000, pp. 91-98. Per un inquadramento tipologico cfr. A.L. CUBBERLEY-J.A. LLOYD-P.C. ROBERTS, *Testa and clibanai: the Baking Covers of Classical Italy*, PBSR 56, 1988, pp. 98-119.

(20) M.C. AMOURETTI J.P. BRUN, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée orientale*, Symposium international. Aix-Toulon 1991, B.C. H. Sup XXVI, EFA, 1993, pp. 463-476; M.C. AMOURETTI, *La viticulture antique méditerranéenne et ses rapports avec la vinification*, in *El vi a l'Antiguitat. Il colloqui internacional d'arqueologia romana*, Badalona 1998, pp. 15-28.

passò dall'Asia minore alle isole dell'arcipelago, e quindi in Grecia, dove esistevano molti e fiorenti oliveti; particolarmente ricca ne era l'Attica e soprattutto la pianura vicina ad Atene.

D'altra parte l'olivo era la pianta sacra alla dea Atena ed era stata lei che, in gara con Posidone per il possesso dell'Attica, aveva vinto facendo nascere l'ulivo dalla sua asta vibrata nel terreno. Le olive costituivano inoltre la ricchezza della pianura di Delfi sacra ad Apollo. L'olivo esigeva molte cure, che potevano risultare anche costose, ma i proprietari degli oliveti erano ben ripagati dei loro disagi: non solo la cucina, ma anche i bagni, i giochi, i ginnasi e persino i funerali, esigevano l'impiego di grandi quantità di olio.

Le olive venivano raccolte, a seconda dell'uso cui erano destinate, in periodi diversi: ancora acerbe (olive albae o acerbae), non del tutto mature (olive variae o fuscae), mature (olive nigrae). Si raccomandava di staccarle dal ramo con le mani ad una ad una; quelle che non si potevano cogliere salendo sugli alberi, venivano fatte cadere servendosi di lunghi bastoni flessibili (in greco ractriai), sempre ponendo la massima attenzione a non danneggiarle. Alcuni aiutanti raccattavano e riunivano le olive battute che, solitamente venivano macinate il più presto possibile.

Le evidenze linguistiche, letterarie ed archeologiche permettono di affermare che, già fra l'VIII e il VII sec. a.C. non solo la coltivazione dell'olivo era praticata, ma esistevano colture organizzate che, grazie al clima mediterraneo, ben presto permisero la formazione di un surplus destinato agli scambi.

Per quanto riguarda l'ambito alimentare l'olio è sempre stato uno dei prodotti principali dell'antichità classica. Nel mondo romano non si usava altro condimento per cucinare, e per condire le insalate si utilizzava l'olio migliore: particolarmente rinomati erano l'olio verde di Venafro, come attestano Marrone, Plinio, Orazio e Strabone, e quello della Liburnia in Istria; pessimo era considerato l'olio africano che veniva usato esclusivamente per l'illuminazione. Non mancavano allora, come oggi, le contraffazioni, se dobbiamo credere ad una ricetta di Apicio che insegnava a contraffare l'olio della Liburnia utilizzando un prodotto spagnolo.

Essendo poco raffinato e dato che non si adottavano trattamenti particolari atti a conservarlo, l'olio diveniva rancido molto rapidamente; l'unica soluzione era dunque **salarlo**. Per questo motivo si consigliava anche di conservare il più a lungo possibile le olive, in maniera da poter fare, sul momento, olio fresco da offrire nelle oliere ai convitati in ogni periodo dell'anno. Si rendeva quindi necessario cogliere le olive quando

erano ancora verdi sull'albero e riporle sott'olio.

Solitamente erano conservate in salamoia, ben coperte dal liquido, fino al momento di usarle, poi si scolavano e si snocciolavano tritandole con vari aromi e miele. Le olive bianche venivano anche marinate in aceto e, condite in questo modo, erano pronte all'uso. Inoltre, con le olive più pregiate e più grosse, si facevano ottime conserve che duravano tutto l'anno e fornivano un nutriente ed economico companatico. Con le olive verdi si facevano le *colymbadas*, così dette perché galleggiavano in un liquido fatto di una parte di salamoia satura e due parti di aceto. La preparazione consisteva nel praticare alle olive, dopo la salagione, due o tre incisioni con un pezzo di canna, e quindi tenerle immerse per tre giorni in aceto; poi le olive venivano scolate e sistemate con prezzemolo e ruta, in vasi da conserve che erano poi riempiti con salamoia e aceto facendo in modo che restassero ben coperte. Dopo venti giorni erano pronte per essere portate in tavola.

Vi erano poi le conserve di olive nere, che si potevano fare sia con le pausiane mature che con le orcite ed in alcuni casi anche con le olive della qualità Nevia: la preparazione consisteva nel tenerle per 30-40 giorni sotto sale, poi, una volta scosso via tutto il sale, metterle sotto *sapa defrutum*.

Altre volte, più semplicemente, si mettevano le olive sotto sale con bacche di lentisco e con semi di finocchio selvatico.

Catone, Plinio e Columella e tutti gli scrittori latini di agricoltura più famosi hanno lasciato insegnamenti sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio. È noto, ad esempio, che l'olio che si otteneva dalla torchiatura era piuttosto denso e che, per farlo diventare più fluido, occorreva riscaldare l'ambiente in cui veniva preparato per evitare che si rapprendesse: è per questo che l'olio aveva spesso odore di fumo. In qualche occasione, e naturalmente a seconda della temperatura esterna, era sufficiente che il locale dei torchi (*torcular*) fosse rivolto a sud ed esposto ai raggi del sole, anzi, gli esperti ritenevano che questa fosse la soluzione migliore per garantire la buona qualità del prodotto. E infatti, nella villa della Pisanella a Poggioreale, dove è venuto alla luce un interessante esemplare di torchio da olio, la cella olearia era intiepidita naturalmente, in virtù della sua esposizione al sole.

Gli autori antichi descrivono minuziosamente le macchine impiegate dai Greci e dai Romani per la torchiatura delle olive; le scoperte archeologiche hanno poi permesso di controllare e di completare le loro testimonianze.

La prima fase della preparazione dell'olio d'oliva consisteva nello schiacciamento dei frutti. La mola olearia assomigliava a quella granaria, essendo anch'essa costituita da due pietre cilindriche, una fissa, il bacino o

sottomola, l'altra mobile, la mola verticale.

Il "frantoio" romano, puntualmente descritto da Columella (I sec. d.C.) era di un tipo assai simile a quelli usati anche in età moderna.

Dopo la frangitura, le olive venivano pressate. Per questo secondo passaggio in antico venivano usate presse a trave, simili a quelle usate per il vino.

La pressa a trave applica il principio della leva: un'estremità della trave era appoggiata in un incavo del muro, o fra due pilastri di pietra, l'altra veniva tirata giù o spesso caricata con pesi (uomini e pietre). Le olive, sistemate in sacchi o tra tavole di legno, venivano schiacciate sotto la parte centrale della trave e il succo era raccolto in un recipiente sistemato sotto il piano della pressa.

Quindi l'olio veniva messo a decantare in vasche che precedevano il *lacus* destinato alla raccolta finale del prodotto.

Proprio sulla base della circolazione di contenitori da trasporto principali per questo prodotto, ovvero le anfore, si può ipotizzare una grande produzione di olio in Calabria, ed in particolare nell'area della Sibaritide, a dimostrazione della vocazione naturale di tale territorio, ancora oggi caratterizzato dalla produzione di olio di alta qualità.

L'evoluzione delle abitudini alimentari nelle corti rinascimentali padane

di Cristiana Prestianni

*Professore di lingue antiche presso i licei
Storica dell'antichità*

In questo saggio vedremo come cambiano nel Rinascimento le abitudini alimentari nelle corti padane di Ferrara, Mantova, Parma e Modena.

Non in tutte le corti questi mutamenti si sono verificati nello stesso arco di tempo, ma più o meno lentamente si sono attuate profonde trasformazioni rispetto all'epoca medioevale. Determinanti perché le nuove mode alimentari attecchissero sono stati i contesti politici dei singoli territori: Ferrara e Mantova, per aver avuto per prime una consolidato potere signorile¹, si inseriscono fin dalla seconda metà del Quattrocento nella scia delle novità rinascimentali che riguardano l'arte, la letteratura, il pensiero in generale e quindi anche la gastronomia, seguite solo in un secondo tempo da Parma e Modena.

Le abitudini alimentari rientrano in un discorso più ampio rispetto al semplice "stare a tavola"; sono significative, per comprendere quanto nel XV secolo un corretto costume alimentare fosse sinonimo di civiltà, le prime ottave dell'*Orlando Innamorato* di Matteo Maria Boiardo. Il passo in questione riguarda il banchetto che precede il torneo bandito a Parigi da Carlo Magno², al quale convergono tutti i principali cavalieri della cristianità e molti saraceni. L'autore pone in una posizione centrale la mensa di Carlo Magno, "sopra una sedia d'or", intorno alla quale si dispongono le altre: "alla prima le teste coronate", "alla seconda furon duci e marchesi", "ne la terza conti e cavalieri". Di fronte sta il gruppo dei Saraceni che, sprezzanti delle usanze nobiliari di Francia ("non volsero usar banco né sponda, sprezzando seco il costume di Franza"), sono sdraiati in modo scomposto sui tappeti, "come i mastini". E' ovvia la contrapposizione dell'uomo, che segue le regole, identificabile nei nobili guerrieri, all'animale che ne è incurante, i Saraceni che disprezzano le consuetudini.

(1) *Storia dell'Emilia Romagna. Dalle origini al Seicento*, a cura di M. Montanari - M. Ridolfi - R. Zangheri, Bari 2004.

(2) M. M. Boiardo, *Orlando innamorato*, ed. cons. a cura di G. Anceschi, voll. 2, Milano 1989.

Queste ottave ci permettono anche di mettere a fuoco un altro aspetto, come venisse cioè rispettato nello stare a tavola un preciso ordine gerarchico: a seconda della loro importanza i cavalieri si dispongono intorno alla tavola di Carlo Magno. A corte non esisteva un'unica tavola, ma come riferisce Cesare Evitascandalo (*Libro dello Scalco*, cap. XVII), il Signore e i suoi ospiti mangiavano “a una loro tavola”, mentre gli altri ospiti e i servitori meno importanti mangiavano in un'altra cioè che avanzava da quella del padrone di casa. Esisteva poi la tavola dei servitori bassi, detta “tinello”, dove si ricevevano porzioni di carne inferiori per qualità e quantità, vino allungato con acqua, pane grosso in gran quantità; comunque nel XVI secolo l'uso del tinello è meno diffuso e gli Officiali cominciarono a mangiare nella loro stanza, serviti da un proprio servitore³.

La considerazione di cui godevano gli “Offici” adibiti all'alimentazione del Signore rispetto agli altri incarichi presenti a corte testimonia il ruolo rilevante che questa assumeva all'interno della vita della corte. Non a caso Bonifatio Vannozi⁴ sosteneva che non bisognava mai raccomandare ad un principe i servitori “della bocca”, dato il delicato ruolo che ricoprivano. Vannozi, in uno dei suoi avvertimenti, scriveva che quando un servitore “della bocca” sbagliava, andava immediatamente licenziato, a differenza degli altri che venivano ammoniti, perché chi era a contatto con il cibo del Signore aveva nelle mani la sua vita. Per questo motivo era buona norma che nessuno toccasse il cibo del Principe, che altrimenti avrebbe potuto essere avvelenato o contaminato; si osservavano così modalità precise, dette “credenze”, che consistevano nel porgere le vivande prendendole fra due tovaglioli, fra due pezzi di pane, o tra due piatti. Non a caso il termine “credenza” deriva dal verbo latino “credo” che significa “dare fiducia”. “Credenza” era anche il mobile sul quale erano disposti e preparati i cibi freddi e le stoviglie da tavola da cambiare; mobile ben in vista per i commensali, in modo che potessero controllare ciò che veniva portato in tavola. “Credenziera” era l'Official che si occupava di questo mobile e delle mansioni connesse⁵. Allo stesso modo solo il Coppiere poteva porgere il vino al Signore che era servito dagli ufficiali maggiori, Scalco, Coppiere e Trinciante.

(3) & *coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato 1996; in particolare i saggi di A. Manciulli - J. Grieco, *La codificazione del modo di stare a tavola*, pp. 109-124 e di A. Manciulli, *Le arti della tavola*, pp. 325-372.

(4) *Suppellettile degli Avvertimenti politici, morali e cristiani*, Bologna 1609, avvertimenti 712 e 9063.

(5) A. Manciulli, *Le arti della tavola...cit.*

Il passaggio dalle abitudini alimentari medioevali a quelle rinascimentali avvenne gradatamente e se l'opera di Baldassarre Castiglione, il *Cortegiano* (1528), ben sintetizza la nuova immagine della vita di corte, esiste tuttavia una trattatistica precedente che prepara l'opera del mantovano. Tra i testi che si occupano delle "buone maniere"⁶ si rivela rappresentativa l'opera, della fine del Trecento, di Bonvesin de la Riva⁷, *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, conservata in varie versioni manoscritte. In 204 versi Bonvesin tratta delle regole di stare a tavola, cominciando da quella che prescrive di lavarsi le mani, consiglio dettato da ragioni igieniche visto che si mangiava con le mani; nel Medioevo non si utilizzavano le posate e i servizi da tavola erano molto semplici. L'apparecchiatura della tavola medioevale⁸ consisteva in un tavolaccio su dei cavalletti e due serie di tovaglie che ricoprivano il piano. Per ogni commensale veniva posta una ciotola di ceramica o di legno stagionato dove era servita la zuppa o qualsiasi piatto a base di brodo. Un piatto piano, che poteva essere sia di ceramica che di legno, era messo sotto alla ciotola. In alcuni casi si utilizzavano dei piatti fatti di un pane speciale chiamati "mense" (da qui la nostra parola mensa). Infine veniva messo a disposizione del commensale un cucchiaino ed era cura dell'invitato portarsi un coltello. Ogni due persone era posto un boccale da cui sorbire le bevande. L'apparecchiatura, come si può notare, era molto diversa da quella che attualmente definiamo come il minimo indispensabile per poter mangiare; la nostra preziosa forchetta nasce a Venezia nel tardo trecento mentre il coltello viene posto a fianco del commensale solo dal seicento in avanti. Infine il tovagliolo era già conosciuto e utilizzato, ma era una chicca solo per i più ricchi. Dai pochi libri di gastronomia medioevale giunti fino a noi si deduce che mancava totalmente la concezione di una sequenza ordinata dei piatti, né tanto meno esisteva una cultura culinaria.

Tutti i piatti, dolci, piccanti o delicati che fossero, venivano portati in tavola contemporaneamente, su dei taglieri comuni.

La carne e la verdura venivano tagliate in pezzi non più grandi di "un

(6) N. Elias, *La società di corte*, Bologna 1980; Id., *La civiltà delle buone maniere*, Bologna 1982; *La città e la corte. Buone e cattive maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, a cura di D. Romagnoli, Milano 1997.

(7) Bonvesin da la Riva, *Le cinquanta cortesie da tavola*, a cura di M. Cantella e D. Magrassi, Milano 1985.

(8) Riguardo alla cucina medioevale vedi M. Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Dall'antichità al Medioevo*, Roma-Bari, 1989; Id., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma 1989; M. Nicoud, *La dietetica nel Medioevo*, in *& coquatür ponendo...cit.*, pp. 43-108; T. Ehlert, *Cucina medioevale*, Milano 2002; A. Tocci, *Tacuinum medioevale : itinerario gastronomico nella storia*, Perugia 2003.

dito”, questo anche perché la gente mangiava con le mani e aveva i denti in pessime condizioni.

Ritornando al testo di Bonvesin de la Riva possiamo rintracciare alcune regole che ritroveremo nel *Cortegiano* di Castiglione⁹ e nel successivo *Galateo* (1558) di Giovanni Della Casa¹⁰: non tenere i gomiti sul tavolo, non pulirsi i denti con le mani, non abbuffarsi, non tossire con la bocca piena di cibo; altre invece non compaiono in questi autori dove prevale un’ottica edonistica e laica. Ad esempio la prima cortesia dice di sedersi alla mensa solo dopo aver provveduto ai poveri e questa attenzione all’aspetto religioso ricompare anche nel suggerimento di benedire il cibo e di ringraziare Dio per il pasto consumato. Un ricordo delle regole monastiche appare nella cortesia che suggerisce di non parlare mentre si mangia, perché si potrebbero emettere dei rumori poco graditi. Questo contesto religioso è estraneo alla trattatistica rinascimentale per la quale, ad esempio, la conversazione era una caratteristica imprescindibile del banchetto. Se anche Bonvesin si fa promotore della *medietas*, per cui occorre bere e mangiare con moderazione, a differenza dei testi cinquecenteschi compare l’idea negativa dello sprecare, in linea con la concezione mercantilistica, osteggiata invece dall’etica cavalleresca (ripresa nel Rinascimento), che vede nello spreco un sinonimo di potere.

Sono interessanti le quartine che regolano le situazioni nelle quali i invitati si trovano a spartire i cibi, che venivano serviti su un tagliere, usato da due o più persone, ma anche la saliera e i bicchieri, anch’essi in dotazione a più di una persona. Queste regole aprono la strada a quella “privatizzazione” che si verifica compiutamente nel Cinquecento, per cui ogni invitato deve avere in proprio tutto quello che serve per mangiare, cioè piatto, bicchiere, coltello, saliera...

Nel XVI secolo il *Cortegiano* e il *Galateo* otterranno un successo incredibile.

Il Castiglione scrive il *Cortegiano* (1528)¹¹ alla corte di Urbino e lo dedica a Guidobaldo ed Elisabetta Gonzaga. La virtù e l’intelligenza de *Il principe* di Machiavelli lasciano il posto alla “grazia”, che si trova alla base di un utopico universo sociale ordinato.

Il cortigiano oltre ad essere abile nell’utilizzo delle armi e nella caccia deve anche tener presente che “nobile e convenientissimo ad uom di corte

(9) B. Castiglione, *Cortegiano*, ed. cons a cura di E. Bonora, Milano 1976.

(10) G. Della Casa, *Galateo*, ed. cons. a cura di R. Romano, Torino 1975.

(11) *La Corte e il “Cortegiano”*, Roma s.d.

è il gioco della palla”, grazie alla quale si può valutare la disinvoltura delle membra. La grazia deve essere una caratteristica dei suoi gesti e del suo portamento e questo atteggiamento lo possiamo immaginare anche riferito al momento del pasto. Il cortigiano deve usare in ogni momento una certa “sprezzatura”, cioè dissimulare l’arte, la fatica che c’è dietro ad ogni sforzo, perché tutto appaia naturale; l’affettazione d’altro canto diventa una vera e propria disgrazia. La stessa sprezzatura si ritrova nei quadri di Raffaello, pittore urbinato dal quale il Castiglione si fece ritrarre (vestito di nero come si addice al cortigiano).

Il maggior ornamento dell’animo sono le lettere, cioè “la cultura”. Anche la musica rientra nelle componenti del ben istruito uomo di corte: “[...] Platone ed Aristotele vogliono che l’om bene istruito sia ancor musico, e con infinite ragioni mostrano la forza della musica in noi essere grandissima”. Allo stesso modo deve “saper disegnare ed aver cognizion dell’arte propria del dipingere”¹². Non a caso questi tre aspetti (musica, arte, letteratura) ritornano come caratteristica imprescindibile nei banchetti rinascimentali.

Il Castiglione scrive che i signori hanno bisogno di spazi privati dove “amano una certa libertà di dire e far ciò che lor piace, e però non vogliono essere né veduti né uditi da persona da cui possono esser giudicati”¹³; allo stesso modo si comportavano durante il pranzo o la cena, preferendo mangiare ad una tavola ben distinta rispetto a quella degli invitati. Il cortigiano infine non deve essere un “gran mangiatore, né bevitore, né dissoluto in alcun mal costume, né laido e mal assettato nel vivere”.

Rispetto al *Cortegiano* il *Galateo* risulta diverso in quanto l’*humanitas* del Castiglione si tramuta in una serie di “breviario delle regole di comportamento pratico” e il discorso culturale non è così rilevante; Della Casa inoltre sembra rivolgersi non solo alla persone della corte, ma ad un pubblico più vasto, anche se non appartenente di certo ai ceti inferiori della società.

Nel *Galateo* le norme che riguardano la tavola si trovano dal III capitolo al V, e dal XXIX alla fine dell’opera. Della Casa immagina che un anziano debba istruire un giovane inesperto. Si danno dei precetti sull’igiene da osservare a tavola, come non mangiare dal piatto e dalla posata altrui, non sputare a tavola, non ingurgitare troppo cibo così da avere le guance gonfie, non sbadigliare facendo sentire noiosa la compagnia che si ha di

(12) *Cortegiano*... cit., p. 91 e p. 93.

(13) *Ivi*, p. 124.

fianco, non detergersi il sudore con il tovagliolo, non strofinare le dita unte sugli abiti o sul pane. Il commensale deve quindi pulirsi con il tovagliolo e cercare di non sporcare la tovaglia. Non si devono inoltre fiutare le pietanze: “Sconvenevol costume è anco, quando alcuno mette il naso in sul bicchier del vino che altri ha a bere, o su la vivanda che altri dee mangiare, per cagion di fiutarla; anzi non vorre’ io che egli fiutasse pur quello che egli stesso dee bersi o mangiarsi, poscia che dal naso possono cader di quelle cose che l’uomo ave a schifo, eziandio che allora non caggino. Né per mio consiglio porgerai tu a bere altrui quel bicchier di vino al quale tu arai posto bocca et assaggiatolo, salvo se egli non fosse teco più che domestico; e molto meno si dee porgere pera o altro frutto nel quale tu arai dato di morso [...]”¹⁴. C’è poi tutta una parte riservata ai servitori di corte che devono avere degli accorgimenti e dei modi di fare consoni alla situazione.

Il banchetto rinascimentale permette al principe di manifestare il proprio potere e le proprie disponibilità economiche, nonché il proprio acculturamento¹⁵. Si tratta di una celebrazione delle vivande che devono suscitare negli invitati stupore e meraviglia, fregiandosi di bellissime forme artistiche. I confini tra arte e cucina sono labili se canditi, pasta, zucchero colorato, doratura o argentatura dei dolci imitano opere di oreficeria, dall’incastonatura al cloisonné, dallo smalto al niello; ricordiamoci anche che un pittore imperiale accettava di essere pagato per scegliere stoviglie e che un cesellatore di coppe godeva della stessa stima di un pittore. Così Leonardo da Vinci ricevette l’incarico da Ludovico il Moro di sovrintendente alle mense e Tiziano Vecellio si interessò all’acquisto all’estero di vasellame per la corte estense.

Questa nuova chiave di lettura della convivialità si può rintracciare a Ferrara nella seconda metà del Quattrocento, con un certo anticipo sulle altre corti padane.

La celebrazione della mensa del Principe nella corte ferrarese¹⁶ probabilmente dovette molto a Napoli che esercitò un’influenza diretta sulla città, con il matrimonio di Ercole I ed Eleonora d’Aragona.

(14) G. Della Casa, *Galateo...* cit., p. 8.

(15) M. Alberini, *Storia della cucina italiana*, Alessandria 1992.

(16) G. Mantovano, *Il banchetto rinascimentale: arte, magnificenza, potere*, in *A tavola con il principe: materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, catalogo della mostra, Ferrara, Castello Estense, 1 ottobre 1988 - 12 febbraio 1989, Ferrara 1988, pp. 47-63; G. Capnist, *Influenze francesi e tedesche nella cucina di casa d’Este*, in *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano Parma - Ferrara - Mantova*, Milano 1995, pp. 69-72; G. Venturi, *Il banchetto nella corte estense alla metà del XVI secolo*, in *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano...* cit., pp. 73-75.

A Napoli l'Anonimo Trecentesco della Corte Angioina con il suo *Libro de coquina* mostra sul piano gastronomico un'apertura internazionale maggiore di quella degli anonimi autori, dello stesso secolo, toscano e veneziano. Dobbiamo giungere ai primi anni del XVI per incontrare un primo testo che parli dettagliatamente dell'apparato della tavola: si tratta del *Libro di cozina* di Roberto di Nola, cuoco alla corte di Ferdinando il Cattolico (composto tra il 1503 e il 1516). La lezione di Roberto di Nola fu raccolta da Giovan Francesco Colle, un gentiluomo napoletano che ebbe grande dimestichezza con Ercole I. La continuità tra le due corti è testimoniata anche dal fatto che a Ferrara nel 1473, troviamo un maestro Iohane da Napoli "chogo", venuto al seguito di Eleonora.

L'opera scritta dal Colle, *Rifugio de povero gentiluomo* (1520, dedicato ad Alfonso I) è imperniata sulla figura del trinciante, il cui compito, quello di tagliare la carne, era stato inizialmente di pertinenza del principe, che delegherà poi questo e altri compiti, come recitare poesie, cantar, comporre versi, a "personale specializzato". Il Colle nobilita la figura del trinciante alludendo alla sua tradizione greco-romana.

Al tempo del Colle la corte di Ferrara aveva raggiunto il suo massimo splendore: l'addizione erculea, l'università, le attività artistico-letterarie. Ma è con l'opera di Cristoforo Messisbugo *Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale* (stampato postumo nel 1549)¹⁷ che viene ben documentato il banchetto-spettacolo della corte. Messisbugo descrive dieci cene, tre desinari e un festino, durante i quali venivano servite da tre a sedici portate, e si chiudevano con frutta e "confettioni".

Questo scalco, che sarà addirittura proclamato Conte palatino nel 1533 da Carlo V, soppianta la figura del Colle e si occupa della tavola estense e del complesso meccanismo che la regola; è una specie di manager o direttore d'albergo che coordina tutto il settore della cucina.

Da sottospenditore passa all'ufficio di provveditore ducale, esercitando la sovrintendenza sugli approvvigionamenti e sulle retribuzioni dell'intera corte. Dai suoi *Compendi* (del 1539 e del 1547, presenti ora rispettivamente alla Biblioteca Estense e all'Archivio di Stato di Modena¹⁸) ricaviamo quanto e cosa la corte consumasse: sconcertante è il dato che si cucinassero

(17) C. Messisbugo, *Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale*, ed. cons. a cura di F. Bandini, Venezia 1960.

(18) L. Chiappini, *La Corte Estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, Ferrara 1984; dal volume *A tavola con il principe...cit.* vedi L. Chiappini, *Lo scalco ideale: Cristoforo Messisbugo*, pp. 311-313 e G. B. Panata, *La mensa del Principe*, pp. 69-91.

124 kg. di carne, più di un chilo circa a persona! Nella prima opera non appare la figura del trinciante, forse perché questa funzione era svolta dalla “scalco della tavola”, mentre nell’ultimo dei suoi *Compendi* la ritroviamo in una posizione che la colloca subito dopo il Maestro di Casa.

Durante i banchetti le buone maniere imponevano un decoroso cambio delle tovaglie che, una sotto l’altra, descrive Cristoforo Messisbugo, venivano preservate dalle macchie da un sottile strato di pelle conciata (“corame”).

Al tempo di Ercole II le finanze appaiono rinsaldate e dalle carte di archivio vediamo anche che si assiste ad un notevole arricchimento della suppellettile da tavola. Addirittura con l’avvento di Alfonso II le spese per la tavola si ampliano. Nel *Libro degli argenti* del 1560 troviamo i nomi degli argentieri Annibale Settevecchi e i fiamminghi Guglielmo e Cornelio¹⁹.

Tra i banchetti descritti da Messisbugo della fine del XV secolo e dei primi anni del secolo successivo, i più sfarzosi sono quelli sotto Ercole II. Tra Mantova, Ferrara e Firenze si era inoltre costituito un nuovo stile musicale e Messisbugo nei *Banchetti*... ci fornisce un vero e proprio compendio degli strumenti musicali e dei generi allora in voga.

Durante il convito allestito dal Messisbugo a Belfiore il 20 maggio del 1529 su commissione di don Ippolito, allora arcivescovo di Milano, in onore di Ercole e della moglie Renata di Francia, gli invitati, dopo aver assistito alla consueta rappresentazione teatrale, entrano in sala preceduti da musicisti in livrea che suonano la cetra, il liuto, l’arpa e il flauto, mentre fanciulli e fanciulle eseguono balli alla gagliarda.

I giovani intorno alle tavole danzano, mentre i commensali, ricevuta l’acqua odorifera, consumano le insalate: uno spettacolo gioioso, non impegnativo, che si addice ad un antipasto leggero.

Con la prima impegnativa vivanda (pastelli di trote, uova sode con sapore francese, latte di storione, pesci fritti conditi con succo d’arancia, pizze sfogliate alla catalana...) “fu fatta con somma armonia de gli ascoltanti una Musica di Tre Tromboni, et Tre Cornetti”. Per non annoiare gli invitati ecco che alla quinta vivanda (lucchi fritti coperti di anici confetti, lenticchia con sapore, pastelli di anguille...) irrompono in sala i buffoni. Si prosegue con nuove sollecitazioni gastronomiche e di intrattenimento. Su un filo conduttore padano vengono innestate specialità di altre nazioni. Infine la conclusione viene affidata a uno dei più grandi concertisti dell’epoca, il

(19) A. M. Fioravanti Baraldi, *Gli “apparamenti” del banchetto*, in *A tavola con il Principe*...cit., pp. 321-332.

Maestro Alfonso della Viola.

Questa era comunque una cena privata, ma nei pranzi ufficiali il banchetto non era preceduto dalla solita farsa, ma da rappresentazioni di grande valore.

Confrontando i *Banchetti* con altre opere precedenti, Messisbugo si dimostra libero da pregiudizi ed innovativo: accoglie nel suo ricettario piatti di origine ebraica, usa le melanzane che ancora alla metà del secolo successivo erano disprezzate, accoglie un ortaggio che si sta diffondendo dal Meridione, il carciofo; utilizza il coniglio e l'agnello, mettendolo sullo stesso piano del capretto. Troviamo persino tracce della cucina inglese e il meglio di quella italiana, cioè la siciliana, napoletana, di Firenze, Venezia e Milano. Acquistano una maggiore fisionomia le piccole paste farcite e, sulla scia dei precedenti cuochi, maccheroni e vermicelli. I suoi antipasti a base di verdure e canditi, le insalate di capperi, tartufi, uva passa e castelletti, l'insalata di acciughe, le orate accarpionate sono ancora oggi sulla tavola italiana; così il "potaccio in forno" di cappone o gallina "cotta allessa", fatta in quarti, posta in teglia con brodo grasso, uova sbattute e formaggio non è l'antesignano del "brodetto" delle regioni centrali italiane?

Passiamo ora alle scenografie dei palazzi di corte che vengono addobbati e abbelliti con apparati effimeri.

Molto in voga, nel Rinascimento, era il banchetto a tema, che si richiamava generalmente alla tradizione classica greca e latina. In occasione delle nozze tra Alfonso II d'Este e Barbara d'Austria, celebrate a Ferrara nel 1565, fu preparato nel Palazzo dei Diamanti un sontuoso pranzo: ispirandosi alla mitologia antica, gli organizzatori allestirono una grandiosa scenografia dedicata a Nettuno per dare agli ospiti l'illusione di partecipare alla tavola del dio del mare. In un angolo della sala, che aveva come scenario un fondale marino, una grotta artificiale ospitava la bottiglieria; sui tavoli, coperti con tovaglie intessute a motivi che riproducevano il movimento delle onde, erano collocati piatti dall'aspetto di conchiglia e tovaglioli piegati a forma di pesce. Le vivande, che nel complesso ammontavano a più di un centinaio, richiamavano per natura, forma o decorazioni il tema del festino. Chiudeva lo spettacolo un gigantesco trionfo di Nettuno composto da novanta statue di zucchero e marzapane che rappresentavano, accanto al dio, un vasto corteo di pesci e animali marini.

I trionfi da tavola erano realizzati con materiali effimeri (stucco, cartapesta, sui quali venivano posti marzapane, zucchero, colature dorate e argentate) ed erano collocati al centro dei tavoli, ricoperti da due o tre mantili sovrapposti a decorazioni floreali di "finissima cimossa di panno e seta", come quelli usati per il banchetto organizzato da Alfonso d'Este per

Lucrezia de' Medici (G. B. Rossetti, *Lo scalco*, Ferrara 1584, p. 118).

Oltre agli arazzi di soggetto agreste e ludico particolarmente adatte alla scenografia del banchetto erano le “bordure” a motivi vegetali e floreali degli arazzi stessi (spesso fiamminghi). In questi spazi gli artisti liberavano tutta la loro fantasia, proponendo delle vere e proprie “nature morte”, trionfanti di colore e luce. Uno di loro, Luca Fiammingo, divenne così famoso che Giulio Romano lo impegnò nella sala dei cavalli dell'appartamento di Troia in Palazzo Ducale. Questi bordi sono un prezioso documento visivo dei cibi consumati alla corte estense, in quanto riproducevano i prodotti tipici delle colture agricole praticate nelle campagne ferraresi.

Insieme agli arazzi, ai tappeti, alle stoffe preziosamente ricamate, i corami, spesso istoriati in oro e argento, costituivano parte integrante degli arredi ducali, utilizzati per tappezzare le sale di feste e banchetti. Corami dorati bellissimi, stampati a rilievo, ornavano le stanze della delizia di Boschetto in occasione della visita di papa Paolo III a Ferrara (1545). Dopo la seconda metà del secolo lavorarono stabilmente a Ferrara i maestri coramari bolognesi Pietro e Jacopo Rubinetti che confezionarono nel 1555 due apparati da camera destinati al palazzo ferrarese del cardinale Ippolito.

La storia, compresa quella gastronomica, della corte di Mantova è strettamente legata a quella di Ferrara, visto che la figlia di Ercole I ed Eleonora di Aragona, Isabella d'Este, sposò il duca di Mantova Francesco II.

I Gonzaga arrivarono a Mantova nei primi del Trecento e strapparono con la forza il potere ai Bonacolsi nel 1328. Nel XIV e XV secolo la famiglia è interessata all'espansione territoriale e al mantenimento del potere e con Gianfrancesco, il primo marchese di Mantova (1395-1444) siamo ancora in presenza di una corte legata agli ideali cavallereschi e all'idea di un principe guerriero, come testimoniano gli affreschi di Pisanello ispirati al ciclo arturiano a Palazzo Ducale. Anche il costume alimentare era probabilmente legato alla tradizione germanica e franca, all'interno della quale veniva riconosciuto valore a chi mangiava e beveva di più; la carne, soprattutto la selvaggina allo spiedo, era la protagonista di questi pranzi. L'eleganza e la ricercatezza (anche gastronomica) non erano ancora entrate a corte, se papa Martino V, ospite del Marchese, si preoccupò di far comunicare dal segretario le sue esigenze relative alla tavola.

Con Ludovico II (1444-1478) si assiste ad un progressivo diffondersi dei nuovi indirizzi rinascimentali, a partire dalle arti che con Mantegna e la *Camera degli Sposi* (1465-1474) raggiungono altissimi livelli. E' interessante scoprire dall'iconografia di questi affreschi in che modo i

Gonzaga si volessero presentare²⁰. Nella *Camera picta* vi è un *Ritratto di corte* dove compaiono il marchese Ludovico e la consorte attornati dai figli e da alcuni dignitari. Il segretario consegna al signore di Mantova una lettera, con cui si chiede la sua presenza a Milano per le gravi condizioni di salute di Francesco Sforza: Ludovico era infatti capitano generale delle truppe milanesi e perciò si mette in viaggio; lungo la strada per Milano, presso Bozzolo, incontra il figlio Francesco che, ricevuta la notizia della propria nomina cardinalizia, aveva lasciato Pavia per recarsi a Roma, passando però prima da Mantova. Questa seconda scena si vede nell'*Incontro* della parete adiacente. Le immagini non sono solo semplice cronaca familiare, ma una più ampia celebrazione dei Gonzaga. Nel *Ritratto di corte* il gruppo di famiglia è rappresentato secondo la consuetudine della ritrattistica imperiale bizantina, e al principe si affiancano umanisti (forse Leon Battista Alberti e Vittorino da Feltre) e altri dignitari che ben manifestano il livello della raffinata vita di corte mantovana. L'atto politico del Marchese è caratterizzato dalla virtù della fedeltà, confermata dal cane sotto il suo seggio. Anche *L'incontro* è occasione per una più ampia allegoria del potere gonzaghese; vengono presentati membri della famiglia Gonzaga che ricoprono o avrebbero ricoperto importanti cariche religiose e politiche (la duplice "dignitas" raggiunta dai Gonzaga sotto Ludovico II).

La città che appare sullo sfondo non è Roma, ma una trasfigurazione in chiave classica di Mantova, come dimostrano gli stemmi gonzaghese sulle porte principali e su una postierla murata. Allo stesso modo il principe viene a riproporre la figura dell'imperatore romano, richiamata dai riquadri della volta dai finti busti scolpiti dei primi otto imperatori romani.

Nei sottostanti pennacchi, sempre con riferimento al principe, vengono rappresentati alcuni episodi dei miti di Ercole, Arione e Orfeo che riportano all'idea di immortalità che può essere raggiunta attraverso l'esercizio della "virtus" (in particolare la forza e la giustizia) e la protezione delle arti. Dall'oculo osservano la scena alcune figure che completano il significato complessivo dell'apparato decorativo; la pianta di arancio così come il pavone, animale sacro a Giunone, simboleggiano il matrimonio, atto fondamentale per la fortuna di una dinastia, cui rinviano anche le figure femminili, una delle quali ha i capelli sciolti in un chiaro segnale

(20) M. Lucco, *Mantegna a Mantova, 1460-1507*, Catalogo della mostra, Mantova, Palazzo Te, 10 settembre-28 gennaio 2007, Torino 2006; L. Ventura, *Mantegna e la corte di Mantova*, "Art e Dossier", settembre 2006.

di seduzione. I putti sono simboli del governo, con la canna, la mela e la coroncina di alloro che sono traduzioni “ludiche” dei simboli del potere (scettro, corona, globo). Questa complessa allegoria politica si basa su numerose fonti letterarie utilizzate dagli umanisti consiglieri del principe e dell’artista (per la volta ad esempio il *De domo* di Luciano di Samosata, il *Panegirico* a Traiano di Plinio il Giovane; i testi di Leon Battista Alberti). Si possono anche individuare saldi legami con le teorie politiche contemporanee e i vari trattati *De principe* e i testi di Giovanni Pontano e Bartolomeo Platina²¹ che, con numerosi esempi tratti dal mondo antico e contemporaneo, esaltano la tradizione familiare e le virtù del principe come giustizia, fedeltà, liberalità, clemenza, costanza, sapienza e moderazione. In questi trattati vengono anche segnalate l’importanza delle arti e della musica nella formazione del principe, così come il ruolo del matrimonio fecondo quale generatore di civiltà.

Questo nuovo background culturale ha un riflesso anche sulla tavola del principe che inizia ad essere più curata negli apparati di servizio, cioè nella presentazione dei piatti e degli ambienti, senza però raggiungere i livelli della raffinatezza che si avranno con Isabella d’Este.

La tavola da pranzo del Platina (*Il piacere onesto e la buona salute*, 1475)²² è infatti ancora una tavola semplice, priva di decorazioni che possono “provocar disturbo e togliere la voglia di mangiare”. Si consigliano tovaglia e tovaglioli candidi, con qualche fiore sparso sulle tavole in primavera.

Dopo pochi anni dalla morte di Ludovico II iniziò a Mantova la grande influenza di Isabella d’Este, moglie di Francesco II (1484-1519).

Isabella d’Este, figlia di Ercole I (1471-1505) e di Eleonora d’Aragona (figlia del re di Napoli) veniva da Ferrara e dunque portò con sé gli interessi storico-artistici, intellettuali di quella corte, considerata per arte, musica, teatro e cucina il modello del nuovo gusto rinascimentale. Isabella realizzò a Mantova la più grande collezione di dipinti ed oggetti d’arte del periodo (più di seicento opere, tra cui dipinti di Mantegna, Perugino, Correggio) e il Palazzo Te e gli affreschi di Giulio Romano sono la testimonianza di questo nuovo periodo storico. A corte si respira appieno lo spirito del *Cortegiano* di Castiglione.

(21) Platina fu precettore dei figli di Ludovico Gonzaga. Visse poi alla corte dei Medici e seguì l’appena eletto cardinale Francesco Gonzaga a Roma, dove rimase fino alla morte nel 1481.

(22) M. E. Milham, *La nascita del discorso gastronomico: Platina*, in *A tavola con il Principe...* cit., pp125-142.

Il Principe Francesco II non è solo l'abile *bellator* di Machiavelli, ma uomo di cultura e mecenate che con le sue commissioni artistiche e letterarie proietta la Corte al di fuori dei propri confini; anche l'esperienza alimentare si sviluppa in questo contesto culturale, per cui non si tratta di mero soddisfacimento di bisogni materiali, ma di spettacolo e manifestazione di potere. L'interesse per le *humanae litterae*, il recupero del mondo classico, la presenza di letterati come Vittorino da Feltre coinvolgono anche la questione alimentare e il mondo degli antichi riappare nelle feste gonzaghesche, con l'ostentazione del lusso, l'abbondanza delle vivande interpretate come chiari riferimenti di distinzione sociale²³. Il contrasto dolce-salato che caratterizza la cucina rinascimentale, i suoi pasticci o torte richiamano il *De re coquinaria* di Apicio²⁴.

Il banchetto rinascimentale però, a differenza di quello romano, non è l'ennesima occasione per rimpinzarsi senza moderazione: anche se si protraeva per parecchie ore, i nobili si limitavano ad accostare distrattamente alle labbra qualche boccone scelto tra i piatti portati in tavola, a loro piacimento.

Con Isabella d'Este le rappresentazioni teatrali, le letture di poesie e manifestazioni musicali che accompagnano il banchetto estense, entrano a Mantova²⁵. Nella scenografia rientrano anche gli apparati tessili e gli ambienti fittizi che simulano eden pagani immersi nella natura. Spesso, come abbiamo già visto, nei bordi degli arazzi si possono ritrovare elementi vegetali tipici delle campagne padane (melagrane, pere, uva, zucche, insalate, legumi).

Le suppellettili da tavola dell'epoca rivivono nella sala di Psiche a Palazzo Te, dove fanno bella foggia di sé vasi e suppellettili per il quale Vasari non nasconde la sua ammirazione: "La qual credenza, che è a mezzo tondo di botte, è ricoperta di festoni di verzure e fiori e tutta piena di grappoli d'uve e pampini, sotto i quali sono tre ordini di vasi bizzarri, bacini, boccali, tazze e coppe...che paiono di vero argento e oro"²⁶.

(23) C. Prestianni, *Alla tavola dei Gonzaga*, in "Rivista di scienze alimentari e gastronomiche", giugno 2006, pp. 151-166.

(24) C. Prestianni, *Il sistema agro-alimentare di Roma antica nel Medio Padano*, in "Economia agro-alimentare", a. IX, n.1 -aprile 2004-, Milano 2004.

(25) Vedi C. Gallico, *Musica, conviti a Mantova*, in *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano...cit.*, pp. 93-96.

(26) G. Vasari, *Le Vite de' più eccellenti architetti, pittori, et scultori italiani*, Firenze 1550.

La tavola occupata dal Principe era posta su una predella e un baldacchino la distingueva dagli altri posti assegnati nel più rigoroso rispetto delle gerarchie sociali. Non c'era una stanza particolare per i banchetti o per la refezione ordinaria del Principe, ma tutte all'occorrenza, purché spaziose e vicine alla cucina, potevano prestarsi allo scopo. Il maestro di sala predispondeva attentamente l'ambiente, con tende, tendaggi, arazzi, intrecci floreali dipinti, ma anche con ghirlande di fiori veri e festoni richiamanti il *locus amoenus*. Sappiamo che in occasione di banchetti si usava chiedere in prestito oggetti e decorazioni: così fece il marchese Francesco II Gonzaga con gli argenti, tappeti e arazzi di Guido Ubaldo di Montefeltro, che espose nelle sale dove avrebbe festeggiato le nozze con Isabella d'Este²⁷.

Il banchetto alla corte di Mantova, come nelle altre corti rinascimentali, era fondato sull'alternanza di "servizi di credenza", ossia di vivande e preparati freddi, come dolci, insalate, pesci o pasticci, e "servizi di cucina", che prevedevano la preparazione di piatti caldi di qualsiasi genere. Nelle imbandigioni miste ogni servizio risultava composto da un numero variante tra sei e dieci portate; i trincianti e gli scalchi, assistiti da servitori personali, restavano in sala per tagliare le vivande, facendo sfoggio della loro abilità²⁸.

Dai documenti sappiamo che Isabella d'Este non solo era costantemente alla ricerca di oggetti artistici, ma anche di suppellettili da tavola. Per la tavola del giovane figlio Federico che soggiornava a Roma, predispose servizi eleganti e raffinati pensando anche a un "ovarolo", ossia un portauovo come quelli di oggi²⁹. Più volte nelle fonti citate riapparirà la figura della Marchesa, molto interessata alle questioni alimentari e gastronomiche, stupendoci per l'immediatezza, la praticità delle sue scelte e dei suoi pensieri.

Sono da ricordare inoltre le commissioni di accessori per la tavola di Federico II Gonzaga a Giulio Romano.

Sulla mensa dei principi gonzagheschi figurava una modesta quantità di cacciagione: le carni rosse così apprezzate nel Medioevo vengono sostituite progressivamente da animali d'allevamento, pollame, soprattutto vitello e manzo. Isabella d'Este era comunque molto ghiotta anche di fagiani

(27) Archivio di Stato di Mantova, Archivio Gonzaga., b. 2903, L. 134 (lettera del 19 gennaio 1490).

(28) G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga*, Mantova 2000.

(29) ASMn, A. G., b. 2996, L. 28 (lettera del 15 novembre 1510).

e “ortolani”, volatili dal sapore eccellente della cui cattura il segretario la teneva spesso informata³⁰.

Tra gli animali allevati il maiale ricopriva un ruolo importante, macellato soprattutto per la produzione di salami, oltre che, in minor quantità, di coppe o “zambudelli” (salsicce o salamelle). Isabella dimostrava di gradire anche la mortadella, abbastanza consumata tra gli aristocratici, ben diversa dal salume che noi oggi conosciamo, per la cui preparazione esistevano numerose ricette. Tra i salumi veniva annoverata anche la lingua di bue salata, mentre altre leccornie erano le sommate e le cervellate.

Le spezie, sempre presenti nei banchetti, non avevano sicuramente il compito di coprire sapori e odori, ma nemmeno quello di insaporire cibi e colorire vivande; servivano a distinguere colui che le utilizzava come potente e ricco, visto i prezzi che raggiungevano: si trattava di uno strumento di affermazione sociale, tanto che nel momento in cui aumenterà la loro presenza sui mercati ed il loro prezzo diminuirà, spariranno dalle mense aristocratiche³¹.

Onnipresente nelle portate, lo zucchero veniva spesso mescolato con spezie e spolverizzato sui cibi per un tocco di eleganza: il gusto dominante cinquecentesco non poteva che essere quello dolce.

Tra i pesci, largamente consumati soprattutto nel periodo di magro, troviamo il carpione, pesce d’acqua parente della trota, oggi scomparso, ed il cefalo. Si può dire comunque che fossero presenti un po’ tutte le qualità di pesci: tonni, saraghi, aringhe salate, rombi, lamprede, bottarghe, orate del Mincio, varoli cioè branzini (sia di mare che dei laghi di Mantova), salmoni, bulbari, ossia grosse carpe, pesci rossi e buratelli, una sorta di piccole anguille, lucci nostrani. Lo storione era senza dubbio uno dei pesci più pregiati, così gradito che si mangiava anche nei giorni di grasso, per non parlare poi di molluschi e crostacei tra cui astici, ostriche, “cappe sancte”, granchi...

A partire dall’inizio del Cinquecento anche la pasta ricopre un ruolo importante nell’alimentazione dei Gonzaga. Sappiamo che alla Marchesa il fratello aveva inviato dei “macheroni” che non erano stati mangiati per il troppo caldo che in quei giorni c’era a Mantova, ma che tuttavia Isabella dichiarava assai graditi. Particolarmente apprezzati erano anche i “calissoni” (o calzoni), dischetti di pasta farciti con un ripieno a piacere.

(30) ASMn, A. G., b. 2998, L. 38 (lettera di Isabella a Hieronimo Sextola, 11 gennaio 1522).

31 F. Cantarelli, *Le vie alimentari del Mediterraneo*, Parma 2005, vol. I, pp. 246 e seg.

Come testimonia il testo *La insalata* di Giovanni Battista Vigilio (1536-1603)³², le insalate erano molto apprezzate e spesso cucinate con diverse ricette. La Marchesa mandò al Duca di Ferrara, suo fratello, alcune verze, tipo di cavoli dalle foglie eduli e bollose, delle quali in precedenza aveva inviato le sementi. Fornisce anche alcune indicazioni su come cucinarle: “ Il modo di acconciarle è questo: bisogna toglier via quello torso duro, poi il resto metterlo a bollire in aqua per un pochetto, sino tanta che sia divenuta la verza alquanto tenera; poi levarla di l’ aqua et conciarla con olio et accete in foggia di salatta [...]”. E’ interessante notare come questa verdura fosse giudicata “una stranezza”, ossia un elemento non comune sulla tavola e dunque consumato da poco tempo. La verdura è quindi presente sulle tavole delle corti padane.

Tra i vini serviti spiccavano quelli mantovani; in questi anni i vini di Francia piacevano poco agli italiani, che si accontentavano di vini locali di media gradazione o comunque nazionali per gradazioni più consistenti. C’era invece da parte di italiani e di francesi un marcato interesse per i vini greci liquorosi che venivano chiamati malvasie. Federico II nel 1530 si era rivolto al suo ambasciatore a Venezia Iacopo Malatesta³³, ordinandogli di trovare un vino ben preciso, una malvasia “dolce et suave da bereve”; anche in questo caso si alludeva non al vino prodotto dal vitigno omonimo, ma al cosiddetto “vino greco”.

Infine la Marchesa ordinava di comprare a Guastalla, ma anche nelle altre località emiliane, svariate quantità di lambrusco e, come “cosa buona”, pensò di inviarne al marito Francesco II dopo la battaglia di Fornovo del 1495 contro Carlo VIII.

Le novità gastronomiche rinascimentali si diffondono a Parma in un secondo tempo rispetto alla corte estense e gonzaghesca perché è solo nel 1545 che, per intervento di Paolo III che investì il figlio Pier Luigi del Ducato di Parma e Piacenza, che ritroviamo un sistema di potere vasto, complesso ed organizzato.

Si possono però rintracciare le avvisaglie di questo profondo cambiamento nella prima metà del XV secolo, nella figura di Pier Maria Rossi³⁴, che getta appunto le basi nel Parmense di quello che avrebbe

(32) G. B. Vigilio, *La insalata*, a cura di D. Ferrari e C. Mozzarelli, Mantova 1982. Vedi inoltre A. J. Greco, *La gastronomia del XVI secolo: tra scienza e cultura*, in *& coquatut ponendo...* cit., pp. 143-208.

(33) ASMn, A. G., b. 2933, L. 300, c. 11r (lettera del 19 febbraio 1530).

(34) M. Pellegrini, *Un feudatario sotto l’insegna del leone rampante. Pier Maria Rossi 1413-1482*, Parma 1996.

dovuto essere un moderno Stato rinascimentale, disseminando di castelli e roccheforti le vallate dei fiumi Taro e Parma, dagli Appennini sino al Po.

Le sue fortezze ancora oggi esistenti – da Torrechiara a Corniglio, da San Secondo a Roccabianca – e la fama accresciutagli sui campi di battaglia portano Pier Maria a diventare amico del più valoroso capitano del Quattrocento, Francesco Sforza; fino alla pace di Lodi del 1454 fu sempre al fianco del Duca in tutte le guerre vittoriose. Francesco ricompensò con generosità i servigi ricevuti e la potenza e la ricchezza della famiglia crebbero di giorno in giorno.

Pier Maria non fu solo un abile uomo d'arme, ma anche aritmetico valente, capace nelle lettere e protettore di artisti e letterati. Grazie all'influenza di Bianca Pellegrini, sua amante³⁵, seppe circondarsi di una piccola "corte" nella quale apparivano artisti come l'Enzola, il Bembo, il Tacconi e diversi letterati. Pier Maria ebbe sicuramente sentore della schiera di umanisti eminenti alla corte di Cosimo de' Medici, tra i quali Leon Battista Alberti, Leonardo Bruni, Poggio Bracciolini, il Marsuppini etc. Ricordiamo inoltre che nel settembre del 1470 soggiornò a Parma il Duca Galeazzo Maria con la moglie Bona di Savoia e che il condottiero parmigiano fu presente al loro incontro con Borso d'Este, giunto a Parma il giorno 14, per discutere di una "controversia per i possesso di Correggio".

Probabilmente la raffinatezza di queste corti esercitò la sua influenza anche sul modo di "stare a tavola" e sui gusti alimentari del feudatario. A questo proposito risulta interessante la *Camera Picta* del castello di Roccabianca che Pier Maria fece dipingere nel 1464, alleggerendo così l'aspetto militare e difensivo dei merli, delle feritoie e della struttura generale dell'edificio, allineandosi alle committenze della altri corte lombarde e padane.

Il soggetto degli affreschi (di cui non si conosce l'artefice, ora conservati al Castello Sforzesco di Milano³⁶) venne tratto dal castello visconteo di Pavia che mostrava episodi, purtroppo andati perduti, della favola di Griselda del *Decameron* di Boccaccio, accompagnati da rappresentazioni astronomiche. Il racconto venne suddiviso in ventiquattro episodi conclusi, nell'alto della volta, da una rappresentazione astrologica del cielo. La favola

(35) Pier Maria era sposato con Antonia Torelli; dalla relazione con Bianca, damigella d'onore di Bianca Maria Visconti, nacque il figlio Ottaviano.

(36) M. T. Fiorio, *Gli affreschi del castello di Roccabianca*, in "Po. Quaderni di cultura padana", a. 1994, n. 2, pp. 7-16; C. Giannini, *Le "Storie di Griselda" dal Castello di Roccabianca al Castello Sforzesco*, in "Paragone", a. 1994, n. 529/3, pp. 307-312.

narra la storia di una figlia di un contadino che sposa un grande signore che la sottopone a terribili prove per verificare la sua obbedienza. Pier Maria voleva che Bianca, che abitava appunto la Rocca, avesse sempre davanti agli occhi questo esempio di virtù e che lo dovesse imitare, sebbene fosse non la moglie, ma l'amante; forse però questo messaggio non era rivolto a lei, ma l'intero ciclo si deve ricollegare al rapporto di fedeltà che si instaura tra signore e vassallo.

Nell'affresco del banchetto nuziale di Griselda rivivono non solo il racconto boccaccesco, ma anche le atmosfere della vita di corte di Pier Maria. La tavola è mobile ed è costituita da assi su trespi; è apparecchiata in modo semplice. Davanti ai commensali che attendono l'arrivo delle portate, c'è un bicchiere, un coltello, un pane, che per la rozzezza della lavorazione non era del tutto bianco, ed un piccolo piatto quadrangolare con fettine di carne (forse capriolo o cinghiale, o lepre o anatra selvatica, o cappone, o fagiano, o maiale o salsicciotti). Probabilmente la minestra col cucchiaino è già stata consumata (forse riso). Griselda ha due forchette, dette "alla veneziana". I bicchieri erano già stati riempiti a metà da valletti che accorrono con anfore e coppe di vino. Il vino poteva essere lambrusco, malvasia, moscato o bianco amabile (anche consigliato per le coliche). E' presente un bicchiere, chiuso da un coperchio, che poteva contenere dell'acquavite. Sono messi a caso sulla tavola due piccoli contenitori tondi, pieni di sale e di spezie aromatiche, come zafferano o vaniglia. La carne veniva dunque mangiata ancora con le dita, e se presa con pollice, indice, o medio, sarà segno, già secondo Ovidio, di raffinatezza. Non vi è traccia di verdure, sebbene all'epoca non mancassero mai; particolarmente consumate erano le fave, i fagioli, le lenticchie, peperoni, insalate di erbe, poponi, cavoli, cipolle ed aglio; gli asparagi erano particolarmente ricercati. Il tutto condito con grasso di maiale o olio. Alle verdure veniva spesso unito pesce fresco e salato, come anguille, carpioni, tinche, rotelle. Per ultimo si portavano cedri, pomi, ciliegie, pesche, mandorle e talvolta anche aranci, limoni e datteri.

Dobbiamo comunque arrivare ai fasti farnesiani, in particolare al XVII secolo, per ricostruire con precisione le abitudini alimentari parmigiane³⁷.

(37) A. Zanlari, *A tavola con i Farnese. Dai ricettari rinascimentali ai prodotti tipici di Parma*, Parma 1996. Vedi anche M. Dall'Acqua, *Trattatisti, copisti ed editori. Saggio sulla tradizione culinaria farnesiana con due lettere inedite di Vincenzo Cervio*, in *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano...* cit., pp. 45-51.

Dai documenti ci rendiamo conto della complessità della cucina di corte. Nei registri dei Ruoli si manifesta l'eterogeneità delle mansioni destinate alla cucina: alla data 1658 si leggono i nomi di un pasticcere, un aiutante di cucina, due scalchi in cucina, altri due scalchi, un soprastante in cucina³⁸. Allo stesso modo erano numerosi e specializzati gli incaricati di servire a tavola. Fra le norme riguardanti il soprastante di cucina compaiono ammonimenti sul corretto utilizzo dei condimenti, sul portare in tavola anche fegati e magoni, sul non cuocere vivande provenienti dall'esterno.³⁹ Analoghe norme vengono fissate per il soprastante al forno, alla polleria, per il beccaio e per il cantiniere (canonaro), mentre ai cittadini che uscivano dal Ducato si dava l'incarico di procurarsi spezie e di portare i prodotti della pesca del Po (acquatici e anguille). Successivamente si costruirà la pescheria del Giardino Ducale, dalla quale si otterranno pesci freschi di diverse qualità⁴⁰.

La fastosità della corte si manifestava negli elaborati piatti di cuochi e pasticceri, accentuata dalla creatività di artigiani e artisti che ne studiavano la presentazione. Ad esempio nel periodo tra il 1605 e il 1608 erano attivi diversi artisti tra cui Francesco Molinari, Francesco Porcelago, MS.r Joanino stuccatore, Flaminio Ugolino della Castellina stuccatore, Ms.r Giohanantoni intagliatore di legname e Gian Antonio Piazzollo⁴¹. Suggestive risultavano così le statue di zucchero raffiguranti animali, fontane, nani, spesso a grandezza naturale. Per le festività si incrementava il lavoro dei cuochi perchè il Principe inviava piccoli presenti, consistenti in pollame o in dolci, tra cui "marzapani e spongate" e anche "formaggio o burro"; gli addetti ai servizi giuridici o "ministeriali" ricevevano "bondiole e zuccari"⁴².

E' con il duca Ranuccio II che appare nei registri di corte (26 agosto 1659) il nome del cuoco palermitano Carlo Nascia.

Facevano parte della corte ufficiale di Ranuccio II venti gentiluomini di camera "con stipendio", trenta camerieri segreti, venticinque nobili paggi, oltre a un "buon numero" di cappellani, musici, lacchè, buffoni, corrieri, corazzieri alemanni e guardie del duca. Per quanto riguarda il personale di

(38) Archivio di Stato di Parma, Ruoli farnesiani, reg. 21, cc. 110-120.

(39) Archivio di Stato di Parma, Casa e Corte Farnesiana, b. 51.

(40) L. Pelizzoni, *Albori e sviluppi dell'artigianato alimentare*, in *Arti e mestieri a Parma dal Medioevo al XX secolo*, Parma 1987, pp. 151-178.

(41) Archivio di Stato di Parma, Raccolta storica, b. 18.

(42) Archivio di Stato di Parma, Raccolta storica, b. 18.

sala e cucina nell'ordine di casa (del 20 dicembre 1590), che probabilmente era simile a quello che trovò Nascia, vengono elencati un maestro di casa, setti addetti alla dispensa, nove sovrintendenti alla cucina, nove alle cantine, altrettanti alla legnaia, dieci granaroli, undici lavoratori al guardaroba, undici "alla cavallerizza". A Ferrara, lo testimonia il Messisbugo nel suo elenco degli ufficiali, vi erano molti più servitori.

Carlo Nascia ci ha lasciato tre copie di un manoscritto intitolato *Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*⁴³. La copia più antica, firmata dallo stesso Nascia, risale al 1680 ed è dedicata ad una Serenissima Altezza che doveva essere Ranuccio II. La versione più completa è però la terza, del 1684, manoscritta dal copista Carlo Giovanelli e dedicata ad un nobile rappresentante dei Meli Lupi di Soragna.

Il primo maggio 1659 il Nascia succedette a Michele Canarozzi nell'ufficio di cuoco al servizio dei Farnese e diresse la cucina sicuramente fino al 1672. Come si evince dal titolo della sua opera, vista la difficoltà di conservare gli alimenti, le vivande di cui si disponeva erano essenzialmente legate ai cicli stagionali. I banchetti descritti però non corrispondono a situazioni reali, non raccontano cioè di conviti storicamente avvenuti, ma prescrivono come avrebbero dovuto essere.

In questo ricettario viene esposta un'arte culinaria grandiosa dove gli elementi parmigiani, forse per abitudine, sono spesso lasciati all'intuizione.

Pur restando nel vago per quanto riguarda formaggio e salumi, compaiono però alcune ricette tipiche del nostro territorio, quali la "pasta a vento" (torta frita), la "torta di spinaci" (erbazzone) e gli "anolini", l'unica pasta ripiena citata, sebbene usati come contorno per il cappone e la ricetta sia diversa dall'attuale e ricordi i cappelletti romagnoli.

Nelle sue ricette Nascia si avvicina al cuoco dei Gonzaga Bartolomeo Stefani e al suo *L'arte di ben cucinare* (Mantova 1662); addirittura a volte ne copia delle parti (ad esempio le salse e i sapori); questo atteggiamento poco edificante è comunque rivelatore di analoghi background culturali: stessi prodotti alimentari e stesse disponibilità economiche della corte.

Ma come mai un cuoco siciliano alla corte di Parma? Innanzitutto bisogna specificare che la mobilità del personale, specie di cucina, era un fatto normale e consueto: Messisbugo, operante a Ferrara, era addirittura fiammingo, Stefani proveniva da Bologna... Il Duca Ranuccio II, andato a

(43) *Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, ed. cons. a cura di M. Alberini, Bologna 1981.

Milano per risolvere una questione diplomatica (ed organizzare l'incontro tra il viceré spagnolo Fuensaldagna e Alfonso d'Este, comandante delle truppe francesi in Italia, per risolvere la querelle che aveva portato all'assedio di Reggio), fallito lo scopo del suo viaggio, tornò a Parma con il cuoco palermitano che all'epoca viveva nella città lombarda e probabilmente lavorava alla corte spagnola dei Vicerè. Parma non ha problemi ad accogliere un cuoco forestiero come Nascia perché la cucina delle corti era abbastanza allineata.

Ne *Li Quattro Banchetti...*, a fianco delle preparazioni tipicamente parmigiane, troviamo anche quelle siciliane, milanesi e liguri. La prova più evidente di un legame con la Lombardia si ha nella sua predilezione per il formaggio lodigiano. Anche se il Nascia aveva a disposizione il parmigiano, per snobismo (quello che viene dal di fuori è sempre più pregiato...), ma anche per un *modus operandi* pigro e poco innovativo, abituato ad usare il formaggio lombardo, lo continua ad indicare come componente delle ricette; quando scrive solo "formaggio", senza specificare, allora allude al parmigiano.

Al periodo milanese si devono anche riferire l'esperienze spagnole del Nascia: spesso abbiamo definizioni "alla spagnola" o alla "catalana" e compaiono termini spagnoli; interessante è l'uso del cioccolato in due ricette di origine iberica: leprotti in salsa di mandorle e zuppa di biscottini al cioccolato.

L'influenza della cucina ligure si nota nelle definizioni "alla genovese" e in alcune ricette: il petto di vitello ripieno, che ha la sua radice nella cima, le lattughe ripiene in brodo, mentre per i "pasticcetti di bianco mangiare" si inizia la preparazione tirando una pasta come quella per le lasagne tonde e le "crocette" alla genovese. C'è un accenno anche alla cucina di Venezia; si citano infatti le sue confetture e spezie.

In conclusione la cucina di cui sembra essere meno partecipe è quella della sua isola; ad esempio dimentica la pasta asciutta, che tralascia parlando anche dei piatti parmigiani; nessun accenno viene fatto ai gelati.

Il poco interesse espresso per la cucina parmigiana e per i suoi prodotti tipici, dai formaggi ai salumi deriva dal fatto che, servendosi normalmente, non gli sembrava necessario parlarne o dedicarsi a ricette locali che potevano essere realizzate da semplici donne di casa.

Ecco alcune critiche che si potrebbero rivolgere al Nascia: alcune ricette hanno basi ripetitive, manca del tutto l'utilizzo del riso, si assiste ad un abuso di spezie e ci sono troppi arrosti e carni allo spiedo. Per questo eccessivo utilizzo di carne bisogna considerare quanto fornivano le battute di caccia e l'apporto di affittuari e mezzadri. Tra le carni manca la trippa

alla parmigiana, mentre con il prosciutto e il lardo compaiono anche la salsiccia, che all'epoca godeva del favore dei nobili, le "sopressate" e le bondiole (mortadelle).

Il cuoco dei Farnese era virtuoso nell'eseguire sculture in zucchero, non solo usate come centrotavola, ma anche aquile, gigli, corone che guarnivano i singoli piatti, mentre ignorava l'arte di piegare i tovaglioli, allora molto in voga. Tra le sue invenzioni "zuccherate" troviamo un centro tavola che dà davvero sfogo alla fantasia; con pastigliaggio, e non gelatina che si sarebbe sciolta per le torce e candele di sego che riscaldavano l'ambiente, crea le quattro stagioni, dando la precedenza all'autunno, con il palazzo di Plutone e Proserpina "e che siano ambidue in atto di uscire, l'uno habbi il tridente in mano, e il suo Cane Cerbero, e l'altra un Serpe a' piedi; Nel mezo della Tavola un Giardino con le Porte Latte di Cedro candito, oc una Fonte nel mezo fatta dell'istesso, con un buon disegno"

Per dare un'idea della complessità dell'opera del Nascia, ne riproponiamo la suddivisione interna:

1. Tavola della primavera consistente in piatti settant'otto cioè Piatti 24 freddi, 30 caldi, e 24 d'arosti;

2. Tavola del pasto dell'estate consistente in piatti sessanta cioè Piatti 20 Freddi, 20 caldi e 20 d'Arosti;

3. Tavola del pasto dell'Autuno consistente in piatti sessanta cioè Piatti 20 Freddi, 20 Caldi e 20 d'Arost

4. Pasto alla Francese⁴⁴, con tre serviggi con le sue asiete cioè tre asiete per ogni piatto. Questo serve per l'Inverno, sua tavola consistente in Piatti 3 di Polacchi, 3 d'Arosti et 3 di Frutta Candita e per ogni tre Piatti nove Asiete;

5. Minestrine da Grasso per far Piatelline;

6. Tavola de Pastizzi;

7. Tavola delle Torte;

8. Tavola de Sapori;

9. Tavola delle Salse;

10. Tavola delle Conserve⁴⁵;

11. Tavola de Quadrupli;

(44) La denominazione alla francese viene dalle minestre che sostituiscono i piatti freddi e dalla frutta candita che segue gli arrosti; il banchetto risultava più leggero.

45 A base di fiori, alleggeriscono la gastronomia di corte, troppo basata su lardo e spezie; le stesse vengono proposte da Stefani, ma non da Messisbugo.

12. *Tavola de Volatili;*
13. *Tavola del Banchetto da Magro consistente in Piatti Sessanta cioè Piatti 20 Freddi, 20 Caldi, e 20 d'Arosti;*
14. *Tavola delle Minestrine da Magro per farne piatelline;*
15. *Tavola de Pesci di Mare;*
16. *Tavola de Pesci d'Acqua dolce;*
17. *Tavola delli Ovi⁴⁶;*
18. *Tavola de Biscotti;*
19. *Tavola delle colatione d'erbe⁴⁷;*
20. *Tavola dei Pesci salati;*
21. *Tavola dei Fonghi.*

Nascia nelle prime pagine della sua opera rivolge qualche “avvertimento al cuoco maggiore”. Il Messisbugo come sovrintendente generale ai banchetti, si preoccupava innanzitutto dell’“apparecchio”, di quanto occorreva in casa e in viaggio per il “servizio di bocca” e stabiliva l’organico del personale, indicando i compiti d’ognuno. Le norme proposte dal Nascia riguardano soprattutto la pulizia della gente e del materiale, nonché le buone maniere: in cucina non ci si deve pettinare, non si deve dormire sulle tavole di servizio, si deve rispettare il silenzio, servire a testa scoperta, tenere pulite le tovaglie, cucinare in vasi di terracotta o ceramica e non di rame, per evitare qualsiasi avvelenamento da verde rame.

Diverse ricette di Nascia utilizzano i piccioni; in Emilia infatti venivano allevati e la colombaia faceva parte dei castelli. Per la scenografia barocca ricordiamo le teste di vitello ripiene, o il pasticcio in forma d’aquila. Il piatto “Arcuscosso all’Africana” (cuscus, di chiara origine siciliana, fatto però con il pollo) lo differenzia dai colleghi settentrionali. Nelle sue ricette il cuoco palermitano si serve di olio, burro, ma soprattutto di lardo, anche se era un condimento povero.

Il culto che i Farnese rivelavano per la cucina si può anche vedere come risposta ai cattivi tempi, a causa dei quali ci si sedeva a mensa, con la speranza che l’invasore di turno non arrivasse in tempo per mangiarsi quanto era stato preparato. Era come dire che a casa propria si contava, si viveva nel fasto e nello spreco.

(46) Stefani sembra accordare meno interesse alle uova (si trattava principalmente di uova di gallina).

(47) L’interesse per i vegetali giunse principalmente dalla Francia e Versailles.

Come a Ferrara e Mantova anche a Parma i banchetti si accompagnavano a rappresentazioni teatrali; fin dal 1618 era stato costruito nel cortile della Pilotta un teatro di legno, per rappresentarvi l'*Aminta* di Claudio Monteverdi, con "intermezzi di macchine, voli e apparizioni" e un *Mercurio e Marte*. Quando Ranuccio II si sposò per la terza volta con Maria d'Este, la stessa duchessa partecipò alla recita, come danzatrice, in costume di naiade, nel balletto *La Parma*. Il trionfo maggiore si ebbe nel 1690 per il matrimonio del secondogenito Odoardo con Dorotea Sofia di Neuburgo: nove giorni di festa che interessarono anche il Muratori; oltre ai conviti e alle danze fu messo in scena *Le glorie d'amore* di Lotti Lotti, con scenografia di Fernando Galli Bibiena e macchine degli ingegneri teatrali fratelli Mauri. Parte dell'azione si svolgeva sulle acque della peschiera, un lago artificiale nominato anche dal Nascia, dove si allevavano carpe, tinche e bulbari per il Duca. Altri spettacoli si mettevano in scena al Collegio dei Nobili o nel teatro della Racchetta. Parma fu inoltre una delle prime città a proporre il passaggio dalla grande opera lirica all'opera buffa (*Amore spesso inganna*). In queste feste e spettacoli la mitologia aveva un ruolo importante, anche negli stessi centrotavola, per cui fiorì una letteratura specializzata sull'argomento.

Elisabetta Farnese, andata sposa il 25 agosto 1714 al Re di Spagna Filippo V, grazie al cardinale Alberoni, che la definì "buona lombarda impastata di burro e formaggio parmigiano" ricoprì un ruolo rilevante nella successione dei Farnese ai Borbone, mettendo i propri figli, prima Carlo e poi Filippo sul trono di Parma. Elisabetta, figlia di Odoardo, non particolarmente bella, era stata infatti colpita dal vaiolo, riuscì dunque con la sua astuzia in questa impresa non certo semplice. Delle sue nozze con Filippo V ne abbiamo una "foto" quanto mai puntuale nel quadro dello Spolverini, che ci fa intuire quanto imponente dovesse essere anche il ricevimento.

Tra le suppellettili da tavola dei Farnese ricordiamo un piatto in maiolica, oggi conservato al Louvre, con l'arme di Pier Luigi Farnese, che il 31 gennaio 1537 fu nominato gonfaloniere della Chiesa. Questo piatto non faceva parte di un servizio, ma era un "piatto da pompa", destinato cioè all'esposizione. La maiolica era abbondante nelle dimore farnesiane: il Palazzo Ducale di Parma ospitava nel 1587 "quattro credenze di maiolica bianca di Faenza, tre bacili, boccali, saliere, piatti grandi, mezzani, piccoli e tondi che sono in tutto 162 pezzi"⁴⁸.

(48) Parma, Archivio di Stato, Casa e Corte Farnesiana, s. VIII, b. 52, fasc. 14, mazz. 4.

Verso la fine del XVI secolo gli Estensi, indebitati con il Papato, dovettero cedere alla Santa Sede Ferrara e il 28 gennaio 1598 Cesare lascia le terre ferraresi sotto la minaccia della scomunica ed inizia così un nuovo capitolo per la casa d'Este, quello dei duchi di Modena, Reggio, e principi di Carpi e Sassuolo. Si tratta di un periodo scialbo, di piccoli regnanti tra grandi stati europei. A Modena lo sfarzo della corte ferrarese è lontano, compreso quello gastronomico, come lontani sono i sontuosi banchetti. Al suo servizio Cesare ha solo un paio di cuochi, qualche cameriere e un cantiniere: passeranno cinque anni perché da Ferrara giunga uno scalco, alcuni cuochi e garzoni di cucina. Anche la struttura urbanistica della città non ricorda le altre corti rinascimentali, mancano i palazzi dell'aristocrazia e tra gli edifici di un certo valore compare solo il Duomo di Lanfranco e Wiligelmo. Si dovrà attendere il 1650 perché Modena, considerata nel secolo precedente semplice appendice dello splendore ferrarese, cominci ad arricchirsi di adeguate residenze ducali: intorno al 1650 Francesco I affida all'architetto Bartolomeo Avanzini l'incarico di costruire la grandiosa reggia cittadina e quelle di Sassuolo. Le fonti per ricostruire la vita di corte di questo periodo sono pochissime e le abitudini alimentari di Francesco I e dei suoi successori rimangono un mistero⁴⁹; probabilmente le fonti hanno trovato più interessante raccontare le sontuose feste organizzate da Messisbugo piuttosto che le portate abbastanza modeste dei duchi modenesi. Non c'è dunque traccia di una vera e propria cucina ducale modenese del Seicento e del Settecento; si trattava di una cucina abbastanza sobria e anonima. Il documento di una nota della spesa del 1599 ci parla di “gamberi, pesce bianco, pesce dolce e sturioni”, ma anche di “anguille salate e anguille al fumo”; fra le carni troviamo manzo e vitello, ma anche fegato, zampetti, cervelli e trippa.

Poi ci sono degli italianissimi “vermicelli, e risi, burro e ricotta”. Si nominano “24 fiaschi di agresto”, un lontano parente di quell'aceto balsamico di cui gli estensi hanno sempre fatto largo consumo. Predominano la carne, scarseggiano le paste asciutte. Nei documenti si parla spesso di “salsizia gialla buona”, fatta di carne, formaggio, cannella, pepe, sale, zafferano, noce “un grammo di muschio et acqua rosa”. Nel 1619 compare per la prima volta nelle fonti la “mortadella” e nel 1621 la mostarda (ricollegabile al gusto agrodolce così in voga). Si potrebbe ancora continuare con altre

(49) S. Bellei, *Echi assurgici e gusto dell'agrodolce nella cucina estense del XVIII e XIX secolo*, in *La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano...cit.*, pp. 58-68.

liste di alimenti, ma non si ritrova mai la sontuosità della cucina ferrarese. Soltanto nel Settecento la cucina appare più raffinata e troviamo “polpettine in bagna cetosa”, “luzzetti marinati” e dei “tortelli alla piacentina”, cioè ripieni di mostarda di frutta mista.

Bibliografia

Alberini M., *Storia della cucina italiana*, Casale Monferrato 1992.

Atavola con il principe: materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi, catalogo della mostra, Ferrara, Castello Estense, 1 ottobre 1988 - 12 febbraio 1989, Ferrara 1988.

Balbi de Caro S. (a cura di), *I Gonzaga. Moneta Arte Storia*, catalogo della mostra, Mantova, Palazzo Te, 9 settembre - 10 dicembre 1995, Milano 1995.

Boiardo M. M., *Orlando innamorato*, ed. cons. a cura di G. Anceschi, voll. 2, Milano 1989.

Bonvesin da la Riva, *Le cinquanta cortesie da tavola*, a cura di M. Cantella e D. Magrassi, Milano 1985.

Brunetti G. [Berselli C.], *Cucina mantovana di Principi e di Popolo. Testi antichi e ricette tradizionali*, Guidizzolo 1991.

Cantarelli F., *Le vie alimentari del Mediterraneo*, Milano 2005.

Castiglione B., *Cortegiano*, ed. cons a cura di E. Bonora, Milano 1976.

Carazzali G. (a cura di), *Apicio. L'arte culinaria*, Milano 1990.

Cervio V., *Il trinciante*, Venezia 1581.

Chiappini L., *La Corte Estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, Ferrara 1984.

Custoza A., *Ricordi di Angelo Custoza*, manoscritto del XVIII secolo, collezione privata.

Dancer J. B., *Il triangolo culinario. La cucina come cultura*, Bologna, Roma, Milano 1984.

Della Casa G., *Galateo*, ed. cons. a cura di R. Romano, Torino 1975.

& coquatur ponendo. *Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed età moderna*, Prato 1996.

Ehlert T., *Cucina medioevale*, Milano 2002.

Elias N., *La società di corte*, Bologna 1980.

Elias N., *La civiltà delle buone maniere*, Bologna 1982.

Ercolani G. L. - Loscalzo D., *La dieta ermetica : l'alimentazione nel Rinascimento*, Lugano 1999.

Evitascandalo C., *Libro dello Scalco*, Roma 1609.

Faccioli E., *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, voll. 2, Milano 1966.

Faccioli E., *La cucina*, in *Storia d'Italia*, vol. V, Torino 1973.

Faccioli E., *Scenicità dei banchetti estensi*, in *Il Rinascimento nelle Corti Padane*, Bari 1977.

Faccioli E., *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV secolo al XIX secolo*, Torino 1987.

Fiorio M. T., *Gli affreschi del castello di Roccabianca*, in "Po. Quaderni di cultura padana", a. 1994, n. 2, pp. 7-16.

Firpo L. (a cura di), *Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1974.

Folengo T., *Baldus*, ed. cons. a cura di E. Faccioli, Torino 1989.

Folengo T., *Doctrina cosinandi vigenti*, in *L'arte della cucina italiana*, a cura di E. Faccioli, Torino 1987.

Giannini C., *Le "Storie di Griselda" dal Castello di Roccabianca al Castello Sforzesco*, in "Paragone", a. 1994, n. 529/3, pp. 307-312.

La Corte e il "Cortegiano", Roma s.d.

La cucina rinascimentale di corte nel triangolo padano Parma - Ferrara - Mantova, Milano 1995.

Lucco M., *Mantegna a Mantova, 1460-1507*, catalogo della mostra, Mantova, Palazzo Te, 10 settembre - 28 gennaio 2007, Torino 2006.

Malacarne G., *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla Corte dei Gonzaga*, Mantova 2000.

Marani E., *Mantova le arti*, in *Mantova la Storia, le Lettere, le Arti*, Mantova 1981.

Messisbugo C., *Banchetti, composizione di vivande et apparecchio generale*, ed. cons. a cura di F. Bandini, Venezia 1960.

Montanari M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*.

Dall'antichità al Medioevo, Roma - Bari, 1989.

Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma 1989.

Nascia C., *Li Quattro Banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*, ed. cons. a cura di M. Alberini, Bologna 1981.

Palvarini M. R., *Il Mincio nella gestione territoriale dei Gonzaga*, in *Il Mincio e il suo territorio*, Verona 1993.

Pelizzoni L., *Albori e sviluppi dell'artigianato alimentare*, in *Arti e mestieri a Parma dal Medioevo al XX secolo*, Parma 1987, pp. 151-178.

Pellegrini M., *Un feudatario sotto l'insegna del leone rampante. Pier Maria Rossi 1413-1482*, Parma 1996.

Pizzaferri A. (a cura di), *Storia alimentare d'Italia e d'Europa*, Parma 2002.

Platina B., *De honesta voluptate et valetudine*, ed. cons. a cura di E. Faccioli, Torino 1985.

Prestianni C., *Il sistema agro-alimentare di Roma antica nel Medio Padano*, in "Economia agro-alimentare", a. IX, n.1 -aprile 2004-, Milano 2004.

Prestianni C., *Alla tavola dei Gonzaga*, in "Rivista di scienze alimentari e gastronomiche", giugno 2006, pp. 151-166.

Romagnoli D. (a cura di), *La città e la corte. Buone e cattive maniere tra Medioevo ed Età Moderna*, Milano 1997.

Romani M. A., *Regalis Coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale, secoli XVI-XIX)*, in *Alimentazione e nutrizione sec. XIII-XVIII*, Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini, Firenze 1997.

Sabban F.-Serventi S., *A tavola nel Rinascimento (con 90 ricette della cucina italiana)*, Bari 1996.

Scappi B., *Opera*, Venezia 1570.

Signorini R., *La "Fabella" di Psiche e altra mitologia, secondo l'interpretazione pitagorica di Giulio Romano nel Palazzo del Te a Mantova*, Mantova 1983.

Splendours of the Gonzaga, catalogo della mostra, Londra, Victoria & Albert Museum, 4 novembre 1981 - 31 gennaio 1982, Londra 1981.

Storia dell'Emilia Romagna. Dalle origini al Seicento, a cura di M. Montanari - M. Ridolfi - R. Zangheri, Bari 2004.

Rossetti G. B., *Lo scalco*, Ferrara 1584.

Stefani B., *L'arte di ben cucinare et istruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova 1662.

Tocci A., *Tacuinum medioevale : itinerario gastronomico nella storia*, Perugia 2003.

Torelli P., *L'Archivio Gonzaga di Mantova*, Ostiglia 1920.

Vannozzi B., *Suppellettile degli Avvertimenti politici, morali e cristiani*, Bologna 1609.

Vasari G., *Le Vite de' più eccellenti architetti, pittori, et scultori italiani*, Firenze 1550.

Vigilio G. B., *La insalata*, a cura di D. Ferrari e C. Mozzarelli, Mantova 1982.

Zanlari A., *A tavola con i Farnese. Dai ricettari rinascimentali ai prodotti tipici di Parma*, Parma 1996.

Presentazione del Libro “I tempi alimentari del mediterraneo: cultura ed economia nella storia alimentare dell’uomo”, di Fausto Cantarelli¹
di Antonino Bacarella
Presidente Coreras

La presentazione del libro di Fausto Cantarelli “I tempi alimentari del mediterraneo: cultura ed economia nella storia alimentare dell’uomo”, dà l’occasione di un confronto a più voci su un argomento, quello dell’agroalimentare di qualità, che appassiona e vede in Sicilia una intensa attività di lavoro, di studio e di politica da parte di soggetti pubblici e privati.

La collaborazione fra chi vi parla e il professore Cantarelli ormai è più che ventennale e mi onoro di avere invitato Cantarelli in Sicilia per la prima volta ad un convegno ad Agrigento sullo stesso argomento circa 8-9 anni fa.

Da allora Cantarelli ha iniziato a frequentare la Sicilia per studi e convegni e ha dato alle stampe tre lavori sull’isola: Dal mito alla storia: Il pecorino siciliano; Il primo laboratorio alimentare d’Europa; La primogenitura storica della Sicilia alimentare

Il primo dei volumi nella ristampa è stato edito dal CORERAS.

La collaborazione di Cantarelli il Coreras l’ha avuta anche col tutoraggio a venti allievi nell’ambito del Master di Alta Formazione: Management della Filiera Vitivinicola, in occasione della fiera Cibus a Parma nel 2004.

Il professore Fausto Cantarelli, non solo è uno studioso: è professore ordinario di Economia agroalimentare all’Università di Parma, ma anche un grande propulsore di scuole, accademie, iniziative progettuali, nel campo dell’agroalimentare di qualità e della gastronomia.

(1) Relazione tenuta a Ispica (Rg), lunedì 27 marzo 2006

Fra le realizzazioni più importanti si possono segnalare:

- la fondazione della Società Italiana di Economia Agroalimentare SIEA nel 1991;
- la fondazione della Rivista Internazionale di Economia Agroalimentare nel 1996;
- la costituzione del Consorzio interuniversitario di ricerca in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari con sede a Parma;
- il Corso di perfezionamento in Economia e Marketing dei prodotti agroalimentari tenuto a Parma con collegamento in videoconferenza con sette atenei universitari;
- la fondazione dell'Accademia Alimentare Italiana nel 2005;
- la costituzione della Società Italiana di Scienze Alimentari e Gastronomiche nel 2005;
- la fondazione della Rivista Scientifica di Scienze Alimentari e Gastronomiche il cui numero zero è in corso di stampa.

In atto il prof. Cantarelli sta realizzando progetti per il rilancio e la valorizzazione di prodotti agroalimentari, come l'Acetaia d'Italia ed il Parco Storico dell'Alta Cucina Rinascimentale, ed inoltre collabora alla costituzione dell'Istituto Nazionale per la Dieta Mediterranea, al quale invito la Regione siciliana ad aderire, così come farà nel suo piccolo il CORERAS.

Numerosi sono i riconoscimenti italiani e stranieri alla sua carriera scientifica, come numerosi sono i suoi volumi scientifici, articoli e relazioni sull'economia ed il marketing agroalimentare.

Dal 1999 cura per l'Accademia Alimentare Italiana e la Camera di Commercio di Parma il rapporto annuale sullo stato dell'agroalimentare in Italia, giunto al quinto anno di pubblicazione.

La presentazione dello studioso, sebbene appena tratteggiata, ritengo sia sufficiente ad evidenziare la passione, l'impegno, l'interesse per l'agroalimentare di qualità da parte di Cantarelli.

Questo suo essere ha ampliato i suoi orizzonti speculativi sul tema, non limitandosi a trattare gli aspetti economici e del marketing, ma come dimostra con l'opera che oggi presentiamo, ha collegato e saldato il tema

dell'agroalimentare con il mito, la storia, la filosofia, la sociologia, l'arte, la letteratura, l'antropologia culturale, la medicina, la religione, facendolo diventare fatto di vita, o più esattamente stile di vita.

Il risultato di questo lavoro, a me pare, sia stato essenzialmente quello di rendere moderno e contemporaneo un fatto che si evolve nell'arco di dieci dodicimila anni, conservando però le sue caratteristiche di origine, come appunto dimostra la evidenziazione, più che la scoperta e la riscoperta, della cosiddetta "dieta mediterranea" da parte di Ancel Keys, medico biologo americano alcuni decenni fa.

Questa evidenziazione, quale effetto spontaneo, trova motivazioni nel profondo cambiamento della società umana e nel nuovo sentire del cittadino-consumatore, quale reazione ad un processo di omologazione dei gusti e delle abitudini alimentari indotto dalla rivoluzione industriale nelle popolazioni europee a partire dall'ottocento e negli altri grandi paesi del mondo specialmente dal dopoguerra ad oggi.

Il lavoro di Cantarelli si compone di due volumi che trattano due aspetti avvincenti: i tempi della cultura e i tempi dell'economia.

Il primo abbraccia un periodo che dal neolitico, con la nascita dell'agricoltura e con la trasformazione dell'uomo da predatore nomade a produttore sedentario e stanziale, cioè circa 10-12 mila anni fa, si estende fino al quindicesimo secolo, nel periodo rinascimentale.

Il secondo volume abbraccia il periodo che dalla scoperta dell'America arriva ai giorni nostri e chiude con un messaggio non solo culturale e scientifico ma anche politico, auspicando un "umanesimo di ritorno", con la proposizione strategica della valorizzazione delle tradizioni e della cultura enogastronomiche tanto frequenti, diffusi e di alta qualità in Italia.

La lettura del primo volume è appassionante, in quanto esprime il diletto della cultura perché immerge il lettore nel mito, quasi nella preistoria e senz'altro nella storia, quando l'uomo incomincia le sue scelte alimentari ed attraverso il suo peregrinare per via mare e per via terra, selezionando gli alimenti, approda in due ampie zone dell'Italia: nel sud in Sicilia e nel meridione della penisola, dove prevalgono gli alimenti vegetali e l'olio di oliva per condimento, e nel nord, nella pianura padana, dove prevalgono gli alimenti di origine animale ed il burro e lo strutto per condimento.

L'origine delle scelte alimentari si ha con la nascita dell'agricoltura in quello spazio chiamato Mezzaluna Fertile, esteso circa 2 milioni di km quadrati, ricadente nell'area compresa fra i fiumi Tigri ed Eufrate e nell'area del Nilo, a significare quasi eternamente che l'acqua è la risorsa essenziale e di base nello sviluppo dell'agricoltura.

La Mezzaluna Fertile può dunque collocarsi fra l'antica Mesopotamia (oggi Iraq e Siria), la Palestina e l'Egitto.

L'agricoltura ha origine con la coltivazione dei cereali e l'allevamento del bestiame. Con i cereali si scopre il pane, dapprima e per lungo tempo d'orzo, che accompagnerà per sempre l'uomo, assurgendo a simbolo sacrale nell'alimentazione umana; dal pane ha origine l'alimentazione occidentale e la stessa civiltà occidentale.

Cantarelli, con appassionata ricostruzione storica, letteraria, artistica, descrive la nascita dell'alimentazione moderna, che però continua a basarsi sul consumo degli alimenti tradizionali, con numerose citazioni sui diversi prodotti e sui diversi cibi, dato che le abitudini alimentari si sono tramandate di generazione in generazione fino ai giorni nostri e continueranno ancora nei secoli a venire, in relazione al fatto che circa il 75% della popolazione mondiale continua a consumare alimenti tradizionali rispetto agli alimenti standardizzati consumati da circa un miliardo di persone dei 6, 5 miliardi della popolazione mondiale.

Cantarelli, nel descrivere la storia dell'alimentazione, descrive la storia dell'uomo, della civiltà, delle attività produttive, delle organizzazioni sociali, del commercio, dell'economia, in un intreccio complesso ed indissolubile.

Piace rilevare, e direi che anche l'autore manifesta compiacimento nel sottolineare, che il sistema agroalimentare occidentale trova la primogenitura nella Sicilia e nell'Italia meridionale, durante la colonizzazione greca, nel periodo compreso fra il settimo e il terzo secolo a.C.

La prosperità delle colonie greche, dovuta alla ricchezza dell'agricoltura, sviluppò una cultura gastronomica raffinata, poiché si scopre che il cibo non è solo esigenza nutrizionale, ma ricerca di gratificazioni che richiedono cibi di qualità e buone occasioni per intessere rapporti sociali con reciproco scambio

di informazioni e conoscenze sull'arte, sulla filosofia, sull'economia e sulla politica.

La massima espressione della civiltà intellettuale ed artistica così si accompagna con la massima espressione nell'arte di preparare il cibo.

In quell'epoca i maestri di cucina più famosi si hanno a Siracusa, Gela, Agrigento e Sibari. A Gela vive Arcestrato, il primo letterato e cuoco buongustaio, convinto assertore del piacere della tavola e del buon vivere, che scrisse intorno al 330 a.C. il poema Hedypàtheia (ovvero i piaceri del gusto).

È in Grecia che ha origine la cosiddetta Dieta mediterranea, che consiste nell'insieme di tutte le possibili combinazioni dei prodotti più antichi del mondo: cereali, legumi, olio e vino, accompagnati dal pane e da modeste quantità di formaggi e di carne ovicaprina e suina.

Cantarelli così esprime il suo interesse e la sua ammirazione per la Sicilia: "Parlare di alimenti della Sicilia significa aprire uno scrigno particolarmente ricco e gustoso che l'isolamento del territorio ha contribuito a mantenere ed esaltare". Confermando così quanto da lui già scritto nei libri precedentemente citati.

Il primo volume continua con la pregnanza della cultura nello scorrere del tempo storico in Italia (appunto il sottotitolo del libro: il tempo della cultura), che accompagna lo svolgersi degli avvenimenti: evoluzione decadenza rinascita della tradizione alimentare mediterranea (con le cosiddette dieta mediterranea e dieta celtica), che seppur nata migliaia di anni fa, appunto perché impregnata di cultura, continua ad essere moderna e attuale.

È questo l'assunto che accompagna il narrare di Cantarelli nelle fasi storiche successive con la dominazione di Roma, l'epoca buia delle invasioni barbariche (tra il IV e il IX secolo d.C.), l'emergenza alimentare del Medioevo e finalmente la rinascenza, quando l'arte culinaria raggiunge l'apice evolutivo nel banchetto nobiliare.

È a partire dall'anno mille che le tecniche di produzione e di cucina si affinano, dando origine a quei prodotti che caratterizzano il patrimonio alimentare italiano e che oggi chiamiamo tipici e tradizionali.

Il secondo volume ha caratterizzazione diversa rispetto al primo con un

passaggio che dalla passione (cultura) porta alla riflessione (ragionamento) e dunque alla economia ed alla politica.

Il momento traumatico è la scoperta dell'America che sconvolge gli assetti politici, commerciali, economici ed anche alimentari del mondo mediterraneo ed europeo; il bacino del Mediterraneo, con al centro l'Italia, perde importanza economica, in quanto i traffici si spostano sul versante degli oceani verso le colonie spagnole, portoghesi, francesi, olandesi, inglesi.

La scoperta del nuovo continente porta in Europa nuove specie vegetali (pomodoro, patata, mais, arachide, cacao, tabacco, ecc) ed animali (tacchino, ecc.) come l'Europa invia in America frumento, agrumi, banane, canna da zucchero, caffè e specie animali come suini, ovini, bovini, cavalli, avicoli.

In questa seconda rivoluzione alimentare l'Italia, per fatti politici ed economici, perde importanza ed immagine anche sul piano alimentare.

Assurge la Francia con la massima espressione durante il regno di Luigi XIV (1638-1715), il Re Sole, perché nelle sue terre non tramontava mai il sole. La Francia diventa così il centro dell'economia e dell'alimentazione occidentale.

La cultura alimentare italiana era già arrivata in Francia all'inizio del secolo XVI, ma è nell'epoca barocca che la cucina francese si afferma anche con numerose innovazioni, come l'introduzione delle tre bevande, tè, caffè e cioccolata, o l'invenzione della besciamella.

La cucina barocca, che ha dominato il mondo dal seicento all'ottocento, ebbe la sua massima espressione di spettacolarità gastronomica nei banchetti organizzati a Versailles da Luigi XIV e dalla moglie Maria Teresa d'Austria.

In Italia il Rinascimento con l'Umanesimo ed in Francia Luigi XIV con l'Illuminismo raggiungono i vertici storici della cultura e della qualità alimentare. Dopo c'è la decadenza della cultura alimentare e l'origine di una nuova epoca alimentare quando è l'economia a prevalere. Questa nuova epoca è indicata dal Cantarelli con il termine anglosassone di agribusiness.

È la ricerca scientifica nell'ottocento che origina questa nuova epoca

con le scoperte di Lavoisier, Liebig, Pasteur, Papin, Appert, Mendel e tanti altri scienziati che hanno rivoluzionato l'agricoltura nei processi e nei prodotti e fatto nascere l'industria della lavorazione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

Nasce in Italia nel 1840 a Pisa la prima Scuola Superiore di Agricoltura (più tardi diventerà la prima Facoltà di Agraria d'Italia), ma è precedente la prima Facoltà di Veterinaria nata a Torino nel 1769.

È la crescita della popolazione, conseguente al miglioramento economico, a modificare i consumi alimentari occidentali.

La crescita demografica, la nuova organizzazione del lavoro e della famiglia, in conseguenza della rivoluzione industriale e di altri fenomeni culturali, sociali, territoriali, urbanistici, portano ad una destrutturazione dei pasti ed alla necessità giornaliera di approvvigionare grandi masse di consumatori, costretti spesso a pasti veloci (fast food). Nasce così la grande industria (fino a divenire multinazionale) che riempie gli scaffali ed i surgelatori di alimenti standard, di sapore, colore, odore poveri o piatti, per il soddisfacimento di una domanda massificata, standardizzata, omologata, globalizzata.

Chi conosce Cantarelli può meglio percepire la sua sofferenza nel descrivere questi fenomeni che oggi attengono anche alla sfera delle biotecnologie, con gli Ogm (organismi geneticamente modificati), che, come scrive Cantarelli: “si tradurrebbero, a detta dei promotori, nel minore impatto della chimica sull'ambiente, nel miglioramento della qualità del cibo, nella riduzione dei costi di produzione e nella salvaguardia della biodiversità e delle varietà autoctone”.

I promotori sarebbero le multinazionali della chimica agroindustriale, come Monsanto, Novartis, Pioner, ecc, che muovono grandi interessi economici.

Cantarelli, nella analisi di questa parte è piuttosto serio e sempre corretto, mentre torna ad accalorarsi quando descrive i movimenti naturisti che si oppongono ai cosiddetti “cambiamenti da progresso” finalizzati al profitto e soprattutto quando passa alla trattazione del tempo della gastronomia.

La parola gastronomia è di origine greca e si trova nel trattato di Archestrato vissuto nel IV secolo a.C.

Gastronomia “è l’arte della tavola, estesa dalla esatta preparazione dei piatti alle norme di vita civile che danno carattere e giusto equilibrio a una riunione conviviale”.

La parola non viene utilizzata per molti secoli, ma riappare in Francia agli inizi dell’ottocento come titolo di un poema di J. de Berchoux: La gastronomia ovvero il campagnolo a tavola.

La gastronomia in Italia non è stata mai oggetto di studio e di insegnamento nelle università, forse perché nel tempo dal significato primordiale (gastro: stomaco, nomia: governo, amministrazione, gestione) si è scissa la dietetica e la scienza dell’alimentazione che diventano sezioni della medicina.

Cantarelli afferma convinto e da tempo che la ristorazione e la gastronomia devono avere dignità scientifica perché attività economiche del commercio e della domanda al consumo.

Numerosi fatti gli danno ragione: il comportamento del moderno consumatore che insieme ad una domanda standardizzata e omologata, massificata, comunque sempre di prodotti di qualità e salutistici, esprime anche una domanda personalizzata di prodotti agroalimentari tipici, biologici, tradizionali; la diffusione nella ristorazione commerciale delle cucine regionali o di prodotti alimentari regionali; l’espansione del turismo internazionale e la crescita del turismo enogastronomico; il successo delle Associazioni tipo Slow Food e di tutte le loro iniziative in Italia ed in molti paesi esteri; la politica alimentare dell’Unione Europea che a difesa della salute del consumatore ha istituito l’Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, con sede a Parma; la politica agricola comune per la tutela delle produzioni alimentari tipiche con le denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le attestazioni di specificità; la politica di sviluppo rurale che mira allo sviluppo territoriale per mezzo della valorizzazione delle attività agricole e delle produzioni alimentari; la politica ambientale che comporta l’attuazione dello sviluppo sostenibile.

Nello scenario globalizzato due diverse concezioni si confrontano e si affrontano nel riferimento ai modelli della produzione e del consumo alimentare: l’uno definibile innovativo, l’altro tradizionale.

Il modello innovativo, prevalentemente presente nelle aree continentali, più produttive ed organizzate del nord e del centro Europa ed in Usa, è costituito dalle grandi ed efficienti concentrazioni industriali e distributive impegnate ad approvvigionare e soddisfare con prezzi bassi una grande domanda, concentrata nelle aree metropolitane, di alimenti standardizzati di largo consumo.

Il modello tradizionale, prevalentemente presente nelle aree mediterranee, fa riferimento alla produzione di alimenti tipici ed alle gastronomie tradizionali, finora destinati a soddisfare la domanda locale, o la domanda di consumatori colti e ricercati, da parte di piccole e medie imprese agricole, di imprese artigianali, di piccole e medie industrie. Le produzioni tipiche e tradizionali dell'Italia sono l'espressione della millenaria cultura mediterranea e costituiscono per caratterizzazione, varietà, pregio e qualità un patrimonio unico al mondo.

Nei trascorsi decenni sembrava che il modello tradizionale, con le sue imprese polverizzate e non organizzate, dovesse soccombere di fronte alla grande dimensione ed agli stretti rapporti di filiera del modello innovativo.

Il consumatore, la cultura, il benessere, la società mondiale, coinvolgendo l'ambiente, il turismo e l'agriturismo e valorizzando i modelli di tempo libero che nella vita comprendono l'alta qualità alimentare, hanno deciso diversamente.

Cantarelli su questo ha fede assoluta.

E chi può dargli torto, in special modo fra noi meridionali, in relazione ed in conseguenza del fatto che è stato smantellato il sistema comunitario di sostegno alla produzione e di aiuti al mercato ed i mercati internazionali sono sempre più aperti e concorrenziali?

Cantarelli afferma che ci si trova di fronte ad un "Umanesimo di ritorno", facendo riferimento alla eccelsa epoca rinascimentale, dato che la società ed il consumatore hanno rivalutato spontaneamente i valori ed i sapori del passato che si ritrovano nei prodotti tipici e nella gastronomia di qualità, dopo il periodo di trascuratezza dell'agribusiness.

Un altro fatto Cantarelli evidenzia a supporto della sua convinzione: riguarda l'andamento demografico, la cui prevedibile flessione in Italia

a partire dal 2010 e nel mondo a partire dal 2050 renderà la domanda alimentare dapprima stagnante e successivamente decrescente.

Questo impatto sarà prevedibilmente negativo per la grande azienda multinazionale delle industrie e della distribuzione, mentre sarà meno incidente per le piccole imprese sia perché per organizzazione e struttura sono più elastiche delle grandi imprese, sia perché sono già operanti nei segmenti di mercato dei prodotti tipici e della gastronomia di qualità, la cui domanda continuerà a crescere per effetto del benessere diffuso.

Nel quadro previsionale europeo e mondiale della domanda alimentare del moderno consumatore, l'Italia parte avvantaggiata perché ha molte risorse da giocare: la sua lunga storia, il suo enorme patrimonio culturale ed ambientale, la sua variegata e ricca gastronomia, la ricchezza dei suoi alimenti tipici e tradizionali. Tutte risorse che può spendere offrendole nel suo territorio o che può esportare con i suoi prodotti per soddisfare la richiesta dei paesi esteri.

Tutto questo però comporta politica, progetto, organizzazione ed un gioco di squadra tra governo, imprenditori, sindacati, banche, università e mondo della ricerca.

Il libro ed il pensiero di Cantarelli si chiude essenzialmente su questa proposizione e sulla indicazione che questo "Umanesimo di ritorno" per l'Italia, ben presente e conosciuta (il Made in Italy) nel mondo occidentale, o per meglio dire nei paesi industrializzati e ad economia in forte sviluppo, è una grande occasione. Ed è tale anche per il meridione italiano e per la Sicilia in modo particolare (diffusa infatti è la conoscenza del Made in Sicily).

Il ragionamento di Cantarelli non solo ci convince, ma è un'occasione di verifica e di confronto con quanto il CORERAS ha finora fatto e su quali tematiche di ricerca è impegnato, in attuazione delle direttive politiche indicate dall'Onorevole Assessore all'Agricoltura e Foreste.

Il CORERAS, con le sue ricerche è impegnato ad esaltare organizzativamente ed economicamente il ricco patrimonio genetico, storico, tipico, tradizionale, con o senza riconoscimenti di denominazione, sia con studi economici che con sperimentazioni agronomiche.

Riguardo a queste ultime, tra le altre, le sperimentazioni riguardano le

erbe spontanee eduli, con la finalità di individuare specie, varietà o ecotipi che possano essere coltivati dalle aziende agrituristiche e la partecipazione al grande progetto dell'Assessorato sulla selezione clonale delle varietà autoctone di vite per uve da vino.

Gli studi economici prodotti finora sono numerosi ed hanno riguardato proprio quelle tematiche, quei ragionamenti, quelle politiche, quelle organizzazioni strutturali che il Cantarelli puntualizza, approfondisce, elabora, propone nel secondo volume del suo libro.

I lavori specifici su questo tema sono ben dodici su trenta della produzione editoriale a fine 2005; ne citiamo solo alcuni fra i più significativi:

- Quale agricoltura per la Sicilia;
- Agroalimentare e flussi turistici in Sicilia;
- Le imprese agroalimentari marketing oriented in Sicilia;
- Prodotti tipici della Regione Siciliana;
- Prodotti agricoli di qualità e turismo in Sicilia;
- La qualità certificata nel sistema agroalimentare siciliano.

Poiché in Sicilia il sistema scientifico, la politica e l'amministrazione pubblica è impegnata fortemente sugli argomenti e sulle tematiche svolte dal Cantarelli ed addirittura il paese che ci ospita, Ispica, è sede di una delle più importanti iniziative strutturali assunte negli ultimi anni dall'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste: l'ASCA, Agenzia per la sicurezza ed il controllo degli alimenti, saranno gli altri attori oggi presenti (enti di ricerca, politica ed amministrazione pubblica) a manifestare il loro punto di vista ed il loro impegno sul tema.

Prima di dare la parola al professore Cantarelli per le sue considerazioni sull'opera prodotta mi corre l'obbligo di ringraziare i Proff. Barbagallo e La Via rispettivamente preside della Facoltà e docente di economia agraria di Catania, il Prof. Liotta in rappresentanza della Facoltà di agraria e Presidente del Consiglio di Classe in Scienze e Tecnologie Agrarie di Palermo.

Un ringraziamento sentito e particolare rivolgo all'Assessore Onorevole Innocenzo Leontini, assertore convinto del Made in Sicily, che cerca con efficace politica promozionale e comunicazionale di diffondere

la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, della cultura enogastronomica e del territorio siciliano nei principali e ricchi mercati dei paesi industrializzati; con determinata politica di intervento e sostegno alla evoluzione strutturale dell'agricoltura di far crescere, sia numericamente sia dimensionalmente. l'impresa agroalimentare marketing oriented; con attenta politica per i servizi allo sviluppo e per la ricerca, compatibilmente purtroppo con la normativa amministrativa regionale e con le disponibilità finanziarie pubbliche, di supportare con le innovazioni e l'organizzazione il sistema produttivo e commerciale e di salvaguardare con servizi di qualificazione, certificazione e controllo la salute dei consumatori.

Recensione « Il vous nourriront tous, les paysans du monde, si... » di Louis Malassis

Cirad Inra, Parigi, giugno 2006, p.464, euro26

di Giorgia Fieni

Dottore di ricerca in economia agroalimentare presso l'Università degli studi di Parma

Segretaria della Società Italiana di Scienze Alimentari e Gastronomiche

Il prof. Louis Malassis, di origine contadina in terra bretone, diventato ben presto docente di economia agraria nell'Università di Rennes, ha vissuto numerose e rilevanti esperienze, a cominciare dalla direzione generale riguardante le scuole superiori d'agricoltura e la ricerca fino alla fondazione della prima presidenza di Agropolis a Montpellier, imponente struttura organizzativa con notevoli contenuti innovativi rivolta prevalentemente alla ricerca alimentare e agroalimentare nel bacino del Mediterraneo. Ebbene, l'esperienza molteplice di questo grosso studioso ha trovato il modo di essere raccontata agli altri nella recentissima trilogia di cultura contadina che costituisce il racconto della vita operosa delle comunità agricole francesi, testimoni del particolare momento storico vissuto a cavallo dell'ultima guerra mondiale.

L'apertura del volume finale chiarisce che *“Les paysans ne sont pas génétiquement programmés pour être paysans. Ils naissent hommes et deviennent paysans »*, a dimostrazione che per il prof. Malassis l'essere contadini non è umiliante, ma non è altro che la risposta alla vocazione di quegli uomini che, amando la natura, vogliono condurre una vita fisiologicamente corretta e coerente con le suscettività delle vocazioni naturali, senza forzature né emissione di sostanze nocive. Raccomandiamo al potenziale lettore l'intero terzo volume, che ha per titolo *« Il vous nourriront tous, les paysans du monde, si... »* perché si rivolge, in modo non differente da quanto ha fatto anche negli altri due volumi, al contadino, inteso come identità, di cui al riferimento vocazionale, senza escludere mai però dal contesto familiare, che è

portatore di cultura, di tradizione e di comportamento, quegli stessi concetti che il Malassis dimostra di apprezzare vivendo pienamente la vita del contadino anche da professore universitario.

È di particolare rilievo anche il ricordo delle molte fatiche cadute sulle spalle dei contadini quando hanno dovuto affrontare la ristrutturazione della produzione agricola nella fase di intensa trasformazione delle tecniche, procedendo con grossi impegni per potere raggiungere condizioni economiche stabili, come raccontato nel volume *“L'épopée inachevée des paysans du monde”*, chiedendosi poi se anche in altri stati (America, Africa nera, Asia e Oceania) esistessero le stesse situazioni. Oppure ancor meglio quelle del suo volume precedente, *“La longue marche des paysans français”*, risalente al 2001, in cui la stessa famiglia di Malassis è la protagonista di un viaggio simbolico che si snoda nelle campagne francesi del XX secolo.

In questa nuova opera, perciò, il fondatore e primo presidente di Agropolis e Agropolis Museum tira le fila dei discorsi da lui preferiti, aggiungendo però nuovi ricordi e nuove concezioni su cui è utile riflettere. Ciò che sembra aver meravigliato di più l'Autore sembra essere stata l'origine dell'agricoltura che costituisce la prima attività organizzata dell'uomo, cambiandone notevolmente i comportamenti, sollevando spesso meraviglia per l'audacia e il coraggio con cui ha accettato anche dei rischi volendo emanciparsi e crescere culturalmente. Nella prima parte del volume, *“Pour des nouveaux paysans”*, il maestro sale in cattedra e insegna ai giovani e ai nuovi contadini quello che hanno fatto i loro predecessori e come devono comportarsi oggi per mantenere sempre alta l'identità della vocazione agricola accentuando la propria attenzione su alcuni termini fondamentali: « emancipazione » culturale (un lungo cammino che si snoda dalla scoperta dell'agricoltura, diecimila anni fa in Medio-Oriente, nella Mezzaluna Fertile, fino ai giorni nostri, dove, nonostante alcune leggi e riforme agrarie importanti varate dai politici, in certe zone del mondo ancora si parla di lavoratori dipendenti, salariati, schiavi), mete produttive « obiettivi » (una migliore istruzione riservata ai contadini, che li aiuti a rendere più forte il connubio tra

tradizione e modernità, oltre naturalmente a poter difendere meglio i propri interessi socio-economici, combattendo la povertà in primo luogo), « dignità » personale e “rispetto” degli altri (per Malassis una professione tanto antica come quella agricola spesso ancora non merita il titolo di “*gens civilisés*”, e questo è inaccettabile).

Nel dipanare il suo discorso, Malassis non poteva non collegare, come anche noi oggi tentiamo di fare, l'economia all'etica, perché negli ultimi due secoli la forte spinta produttiva l'ha spesso fatta dimenticare, non tanto al mondo contadino quanto al contesto generale, l'importanza che deve avere l'etica nel guidare i comportamenti dell'uomo, altrimenti si rischia che l'emancipazione assuma un segno negativo piuttosto che positivo. Trattando l'argomento il Malassis scomoda i tre ‘cavalieri dell'Apocalisse’, come li aveva definiti in precedenza, cioè guerra, malattia e fame (un tempo c'era anche la peste); sono questi tre cavalieri infatti i responsabili di tutte le disgrazie dei contadini e questa finzione la svolgono non da poco tempo, ma fin dall'antichità, da quando cioè giorno per giorno ogni tappa dello sviluppo rurale ha potuto realizzarsi lottando contro gli avversari, contro il terrorismo della sanità e sicurezza pubblica, per potere nutrire i popoli del pianeta. Seguendo le teorie presentate da Jacques Attali, il professore intravede come soluzione possibile l'assegnazione di un ruolo portante alle Organizzazioni non governative (Ong), quelle che svolgono le loro funzioni solidalmente con gli altri ed eventualmente nella riforma dell'Onu che ne sottolinei i compiti oggi assegnati alla Fao.

Prima di concludere, Malassis ha abbandonato il compito del narratore per diventare proponente e lo fa con l'efficacia che gli deriva dall'intensa e multiforme attività svolta in quasi ottant'anni di vita (ricordiamo che negli anni recenti Malassis, abbandonati gli impegni più gravosi, si è dedicato con grande efficacia alla storia dell'uomo, ricostruendo nei suoi libri le lunghe e penose vicende che hanno accompagnato l'uomo nel processo evolutivo). Le maggiori preoccupazioni sembra che l'Autore voglia rivolgerle alle potenzialità dell'agricoltura per accrescere la produzione alimentare in forma durevole, continuando cioè a soddisfare le esigenze esistenziali

dell'uomo, senza dimenticare però i danni che provocherebbe all'ambiente l'eccessiva densità di uomini e animali.

La soddisfazione di chi ha dato tanto al mondo rurale, alla produzione agricola e all'emancipazione dell'uomo, quello che lui chiama il contadino, la si ritrova nel momento in cui l'Autore passa a chiarire come il benessere del mondo agricolo non sia altro in fondo che il presupposto del benessere dell'intera popolazione. Non poteva mancare quindi l'augurio che Malassis esprime con le ultime parole dell'ultimo volume : *“Changer le monde ne peut procéder que d'une oeuvre collective et international en marche pour un monde responsable, multiculturel et solidaire. Honneur aux militants qui mènent le combat pour un monde meilleur, compte tenu du lieu où les hasards de la vie les ont placés, mais surtout qui ont la volonté de s'engager dans l'action collective et d'y exercer les fonctions qu'ils sont en mesure d'assumer. Ce sont les militants qui changent le monde et font que le développement généralisé et la civilisation de l'entière humanité ne soient pas que des mythes »*.

Finito di stampare nel mese di Ottobre 2007
da Graphital Edizioni
Via Orlandi, 29 - 43100 Parma
info@graphital.com

ISBN 978-88-95376-13-4