



C'è chi considera sicuri i pasti solo perché preparati in casa e chi pensa che l'aggettivo "naturale" riferito ad un alimento rappresenti di per sé garanzia di salubrità. In entrambi i casi la falsa sensazione di sicurezza che ne può derivare non è esente da rischi.

È su questo filo conduttore che si svolgono L'Attendibile di dicembre e questo numero speciale ad esso abbinato. Nel primo, tanti consigli pratici per preparazioni domestiche più sicure anche in vista delle prossime festività che vedranno moltiplicarsi pranzi e cene e, in questo speciale, una serie di considerazioni suggerite dal professor Erasmo Neviani, Docente di Microbiologia degli Alimenti presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari di Parma, su tematiche che, seppure ancora legate alla sicurezza, spaziano su orizzonti molto più ampi.

Attraverso risposte a domande tutt'altro che facili sui "prodotti naturali di un tempo" (davvero e sempre "buoni"?), il rimpianto per gli antichi sapori (o per i bei tempi andati?) ed altro ancora, siamo accompagnati in una riflessione su come, nella nostra società, l'alimentazione stia sempre più assumendo significati che vanno ben oltre la necessità di nutrirsi.

Professor Neviani, oggi va molto di moda il termine "naturalità" associato ai cibi. A cosa è dovuto?

In questi ultimi anni si sono sviluppate correnti di pensiero che anelano al recupero della "naturalità" dei prodotti alimentari. Queste correnti di pensiero hanno goduto di grandi spazi nei mezzi di comunicazione, spesso senza un corretto contraddittorio.

In un certo senso, la produzione di latte crudo da bere rientra in questa gamma di prodotti naturali ai quali si attribuisce un teorico maggior valore nutrizionale. Nel corso di quest'ultimo anno, in particolare, i media hanno ripetutamente decantato le "innumerevoli" virtù di questo "nuovo" prodotto. Come ho avuto già modo di sottolineare in differenti sedi, l'argomento è di grande rilievo sia dal punto di vista igienico che nutrizionale. Sarebbe stato pertanto più utile e prudente che l'informazione avesse favorito un confronto più approfondito sul tema.

Tutta questa campagna "informativa" è stata, infatti, caratterizzata dall'assenza

di qualsiasi dubbio su un aspetto centrale quale la sicurezza. Il latte crudo, in particolare quello venduto sfuso nei distributori self service, oltre che buono è altrettanto sicuro? Ma poi è veramente sempre buono? Occorre bollirlo, come facevano i nostri nonni, o si può consumare tal quale?

Cosa significa il termine "naturalità" quando riferita ad un alimento?

Io direi che la naturalità non è un pregio presunto, se per naturalità si intende un alimento ottenuto in modo onesto e consapevole senza pretese di allungarne la vita commerciale oltre le reali necessità. Il problema si manifesta quando la naturalità è solo immagine e a questo punto diventa sì solo un pregio presunto. L'industria in merito a questo aspetto dovrebbe lavorare con grande attenzione al fine di non favorire, magari non consapevolmente, il regresso culturale e tecnologico.

Il termine naturalità è inoltre difficilmente traducibile in precise caratteristiche qualitative ed è quindi difficoltoso

stabilirne limiti, virtù e difetti. Ci si dimentica che molti prodotti naturali sono ad esempio pericolosissimi per l'uomo: le tossine sono naturali, i batteri patogeni sono naturali, i virus sono naturali, molti composti presenti in natura sono potenti veleni.

La credenza che il termine naturale corrisponda sempre a salubre è ovviamente sbagliata. Credo che si tratti

Allo sviluppo di pratiche produttive più razionali degli alimenti, pratiche come la pastorizzazione del latte, è corrisposta la diminuzione della mortalità infantile e il prolungamento della vita media della popolazione. Oggi anche le persone malate e immunodepresse hanno una vita migliore e più lunga rispetto al passato. Io penso che questo sia un bene. Certo sarebbe eccessivo speculare sul fatto che questo sia frutto solo del miglioramento delle tecniche di produzione degli alimenti, ma credo che anche queste ultime abbiano la loro parte di merito.

Chi sostiene che un poco di sporco favorisce la salute o è male informato o è in malafede.



dunque di un discorso più ampio, con aspetti sociologici da comprendere, associato ad una sorta di rimpianto per i bei tempi andati.

Tempi che, almeno per la produzione degli alimenti, non si può dire fossero univocamente belli!

Nella rincorsa al recupero dei prodotti e degli usi tradizionali spesso si tende a sottovalutare come nel corso dei decenni tutta la filiera di produzione si sia evoluta, parallelamente alle abitudini della vita dell'uomo.

La riproposizione acritica dei prodotti naturali di un tempo, sempre che siano esistiti veramente e non siano solo il prodotto dell'immaginario collettivo, può presentare, ad esempio confrontandosi con nuovi sistemi di conservazione e distribuzione commerciale, nuove tipologie di rischio per il consumo. Tipologie di rischio da analizzare con grande attenzione.

Perché allora, mentre si accetta con entusiasmo il trasferimento nella vita quotidiana dei progressi della scienza, della medicina e persino della chimica, quelli della tecnologia alimentare sono spesso visti con sospetto o con timore?

Credo, anche se non sono un esperto in questo senso, che il consumatore sia ormai diffidente in genere rispetto al progresso tecnologico in differenti aree produttive. Il settore alimentare non è esente da questo fenomeno. Il progresso in passato era vissuto generalmente con entusiasmo perché associabile a evidenti e diretti miglioramenti nella vita dell'uomo.

Nel settore latte, ad esempio, il progresso si manifestò in differenti momenti con la pastorizzazione e la sterilizzazione, soluzioni che hanno permesso una maggiore sicurezza, un più facile con-

L'esempio più lampante di potenziale progresso rifiutato dai consumatori rimane il possibile impiego di organismi geneticamente modificati. Indipendentemente dai differenti possibili impieghi, alcuni dei quali avrebbero potuto presentare anche aspetti di utilità mentre altri apparivano al momento francamente discutibili o perlomeno da approfondire, il rifiuto è stato totale e aprioristico. La sfiducia e la paura dei consumatori, anche perché spesso ben pilotate, in questo caso sono state evidenti!

sumo e conservazione dei prodotti. Il progresso in questo caso produceva effetti diretti, concreti e comprensibili.

Gli alimenti sono una gamma di prodotti particolari, caratterizzati dall'essere, nel loro insieme, indispensabili alla vita e dall'avere un impatto diretto sulla salute e sul benessere dell'uomo. Ad esempio, l'alimentazione rappresenta un importante veicolo del contatto uomo-microorganismi e questi ultimi hanno la capacità di colonizzare il tratto gastrointestinale umano. A maggior ragione quindi il progresso nella sicurezza alimentare, anche se poco percepito nel quotidiano o addirittura sottostimato, è stato ed è determinante per ogni attività dell'uomo.

Cosa ha determinato la crescente attenzione del consumatore nei confronti dell'alimentazione?

Grazie allo sviluppo delle conoscenze nel settore della scienza della nutrizione, si è potuto comprendere come la composizione e la varietà della dieta quotidiana possano essere determinanti nel prevenire o favorire l'insorgere di patologie anche molto gravi. Questo settore di studio, ancora in buona parte da approfondire e comprendere a pieno, ci ha permesso la presa di coscienza di come non solo la "sicurezza" ma anche la "qualità" dell'alimentazione sia un asse portante nella definizione della nostra salute. Questa constatazione ha ad esempio favorito in passato l'affermarsi della dieta "mediterranea" come modello alimentare.

Il consumatore è sempre più al corrente di questi aspetti, il cibo è sempre più momento di comunicazione mediatica; in questi ultimi anni si sono sviluppate correnti di pensiero che hanno posto il cibo e il cibarsi al centro della vita dell'uomo. Un tempo si trattava solo di nutrirsi, oggi mangiare sta diventando nei paesi ricchi una sorta di "modo di interpretare la vita".

Per comprendere realisticamente l'attenzione del consumatore rispetto all'alimentazione e i suoi sospetti, non deve sfuggire inoltre che negli ultimi decenni numerosi incidenti hanno segnato il settore agroalimentare; basta ricordare, ad esempio, la BSE (Encefalopatia Spongiforme Bovina) o recentemente l'influenza aviaria per intuire alcune delle motivazioni che han-

no causato nel consumatore timore o sfiducia verso la produzione e la commercializzazione degli alimenti.

Come incidono i media nella divulgazione delle tematiche relative alla nutrizione/salute?

L'alimentazione è diventata un "succulento boccone" per differenti sistemi di comunicazione, allo stesso tempo soggetto e strumento per raccogliere e orientare l'attenzione di differenti categorie di consumatori.

Si sono dunque moltiplicate le riviste di cucina, informazione alimentare e nutrizione. Si è potuto notare un fiorire di esperti che da differenti tribune ci hanno spiegato come e perché mangiare. Le televisioni si sono riempite di rubriche dedicate al cibo e i gastronomi hanno assunto il ruolo di esperti e nuovi *maître à penser*.

A volte eccessi nella valutazione critica di alcune potenziali conseguenze dell'industrializzazione della produzione di alimenti e della modificazione dei sistemi di commercializzazione e conservazione sono state responsabili di nuove incertezze nei consumatori e di non sempre giustificabili cambiamenti nelle abitudini alimentari.

Sempre più spesso si parla dei "buoni sapori di un tempo". Cosa cerchiamo nel passato e perché non ci basta il presente?

I buoni sapori di un tempo sono spesso ricordi della giovinezza. Se corriamo indietro nel tempo, però, per alcuni formaggi l'alta gamma qualitativa rappresentava il caso, erano molto maggiori i prodotti difettosi o scadenti rispetto a quelli molto buoni.

La razionalizzazione industriale di alcuni processi ha permesso una migliore e sempre maggiore continuità dei livelli qualitativi, riscontrabile nei prodotti di marca. Forse uno su cento dei formaggi di un tempo potrebbe essere superiore qualitativamente ai suoi "fratelli" prodotti oggi secondo criteri industriali. Si tratterebbe comunque di un caso non facilmente ripetibile. Sono portato a credere che nella maggior parte dei casi si tratti di suggestione.

Anche la tendenza affermatasi negli ultimi decenni del mangiare "veloce", sotto la spinta di una vita sempre più frenetica, penso abbia favorito, come



reazione, questo desiderio del recupero degli antichi sapori e dei vecchi prodotti tradizionali agresti. Questo processo è stato anche molto facilitato dalla ricchezza della nostra tradizione culinaria e dall'incredibile numero di prodotti tipici di cui l'Italia dispone. Prodotti la cui valorizzazione e salvaguardia non deve essere messa in discussione in alcun modo. In questo contesto numerosi prodotti artigianali a produzione locale hanno trovato esposizione e notorietà nazionale, creando in alcuni casi una domanda molto superiore alla possibile offerta.

Talvolta il recupero è stato forse eccessivo ed indirizzato a prodotti non sempre di qualità.

In verità, molti di questi prodotti un tempo artigianali sono oggi prodotti secondo razionali criteri industriali di qualità e sicurezza.

Il fatto che un prodotto alimentare sia tipico di una certa zona o tradizionale ci mette al riparo da ogni spiacevole conseguenza legata al consumo?

Tipico è anch'esso un termine non semplice da definire. Possiamo semplificare dicendo che i formaggi tipici dovrebbero essere prodotti garantendo il rispetto di alcune pratiche produttive tradizionali. Questo non comporta alcuna garanzia supplementare nei confronti di altri prodotti caseari, rispetto alla sicurezza e al loro valore nutrizionale.

Cosa ha determinato la fine di alcune produzioni alimentari?

Molti prodotti, perlopiù a carattere di produzione locale, sono stati abbandonati perché non in grado di confrontarsi con l'evoluzione della tipologia di vita dell'uomo. Alcuni erano troppo costosi, altri troppo variabili e non standardizzabili, altri adatti solo al consumo locale e con tempi di durabilità inconciliabili con

la loro commercializzazione.

Molti sono stati abbandonati perché non corrispondevano più ai gusti del consumatore che si erano modificati parallelamente alla sua vita. Alcuni "buoni prodotti di un tempo", accompagnati da coerenti libagioni, erano sicuramente adatti alla vita agreste, ma deleteri se consumati prima di una riunione di lavoro pomeridiana in ufficio.

Purtroppo in alcuni casi, come detto in precedenza, si vuol far rivivere il nome, l'immagine e non il prodotto stesso. Solitamente non sono gli artigiani o i piccoli produttori gli autori di questa manovra, spesso sono altri soggetti non tecnici, alla ricerca di visibilità e notorietà.

Nella fabbricazione dei formaggi a livello industriale ci sono processi produttivi rimasti immutati?

Sicuramente ancora oggi si osservano per alcuni prodotti, si pensi a molte DOP italiane (Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, ecc.) moltissime fasi immutate rispetto ai metodi tradizionali.

Certo molti aspetti si sono evoluti negli anni, dalle modalità di raccolta del latte, alla trasformazione ed alla stagionatura. In generale si tratta di miglioramenti che hanno permesso di raggiungere livelli qualitativi più elevati e costanti.

Spesso si abusa anche del termine "qualità". Ma la qualità si può improvvisare?

Ovviamente non si può improvvisare. La costanza della qualità si può raggiungere attraverso la faticosa messa a punto di pratiche e protocolli produttivi assolutamente non improvvisabili.

La qualità oggi non può essere occasionale e non riproducibile. Attenti quindi al "casaro per caso".

Potremmo sopravvivere, oggi, acquistando e consumando solo quanto prodotto in loco e di stagione?

Sì, ma probabilmente è molto complicato e presenta vantaggi tutti da dimostrare e molto soggettivi. Si tratta di scelte personali, comunque difficilmente compatibili con l'evoluzione del resto del mondo produttivo. La filiera corta, i gruppi di acquisto solidali e i farmer market, ovvero quella parte di produzione agricola che si sottrae ai meccanismi più tipicamente industriali, sono esperienze ancora troppo recenti per riuscire a valutarle con oggettività. Certo anche queste esperienze devono dimostrare di poter soddisfare i requisiti di igiene e sicurezza. Quanto al resto, ripeto, credo si tratti di scelte personali di vita, anche difficoltose da gestire. Credo comunque che nel bene o nel male difficilmente si possa sfuggire alla globalizzazione.

Mi preme ricordare che mentre noi ci poniamo questi problemi, nel frattempo la maggior parte della popolazione mondiale fatica a trovare risorse alimentari e anche nel nostro paese sono sempre maggiori le fasce di consumatori che ricorrono ai prodotti anonimi, ignoti, ed hanno come primo criterio di scelta il prezzo. In questo contesto, a mio parere, la maggior parte della nostra attenzione dovrebbe essere rivolta allo sviluppo di nuovi prodotti di qualità più accessibili per tutte le fasce economiche della popolazione.

Professore, ma secondo lei si stava meglio quando si stava peggio?

Per mio conto non è vero! Almeno non è sempre vero!

Ringraziamo il Professor Neviani e ci auguriamo d'ospitarlo ancora su L'Attendibile.

L'attendibile

è la newsletter mensile di Assolatte (Associazione che rappresenta le imprese che operano nel settore lattiero caseario). L'attendibile si propone come strumento d'informazione sulle tematiche legate al latte yogurt formaggi e burro dal punto di vista nutrizionale, culturale, storico, economico, normativo e di sicurezza alimentare.

La newsletter

si avvale della collaborazione di un Comitato Scientifico.

La ristampa

delle informazioni contenute in questa newsletter è consentita e gratuita.

È gradita la citazione della fonte.

Direttore editoriale: [Adriano Hribal](#)

Coordinamento redazionale: [Carla Favaro](#)

Coordinamento editoriale: [Carmen Besta](#)

Il Comitato Scientifico de L'attendibile:

Dottor Paolo Aureli

(Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità)

Professor Carlo Cannella

(Presidente Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Professore ordinario di Scienza Dell'Alimentazione presso la 1a Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università "La Sapienza" di Roma)

Avvocato Carlo Correrà

(Professore di Legislazione degli Alimenti presso la Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli)

Professor Eugenio Del Toma

(Presidente Onorario Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

Avvocato Massimiliano Dona

(Segretario generale Unione Nazionale Consumatori)

Professoressa Carla Favaro

(Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, Università Milano Bicocca, pubblicitista)

con il patrocinio di:



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

Per ulteriori informazioni:
Assolatte - redazione L'attendibile
via Adige, 20 · 20135 Milano
tel. 02.72021817 · fax 02.72021838
e-mail: lattendibile@assolatte.it
internet: www.assolatte.it