

DARIO CIANCI*

I prodotti tipici. Una moda o una opportunità?

Lettura tenuta il 6 febbraio 2007, Bari - Sezione del Sud Est

(Sintesi)

L'evoluzione delle disponibilità e l'offerta sempre più ampia di prodotti alimentari ha portato il consumatore a rivedere le proprie scelte qualitative e a rivalutare i prodotti di origine animale (e i loro derivati) ottenuti con le razze e i sistemi di allevamento tradizionali. Ma questo orientamento è solo una moda dettata dalla accresciuta sensibilità edonistica (psico-sensoriale) o risponde anche a una esigenza nutrizionale?

In effetti, prodotti di origine animale di qualità possono essere ottenuti anche con tipi genetici diversi, purché vengano rispettate corrette tecnologie di allevamento, ma non potranno mai raggiungere le proprietà qualitative del prodotto tipico *tradizionale* legate alle caratteristiche organolettiche e alle specificità nutrizionali determinate dal tipo genetico, dall'ambiente e dal sistema di allevamento.

I tipi genetici autoctoni possono svolgere infatti un ruolo primario nella nutrizione umana come *traduttori biologici* perché sono capaci di trasformare i foraggi in biomolecole di valore nutrizionale per l'uomo. Inoltre rispondono alle esigenze della produzione biologica e di pregio perché vivono in ambienti a ridotto inquinamento (sia agricolo che industriale e urbano) e partono da situazioni consolidate (per tipo genetico e tecniche di allevamento) adatte all'ambiente climatico, nosologico e alimentare; possono integrare i concetti di qualità e sicurezza perché consentono un ridotto approccio chemioterapico al controllo delle patologie infettive e infestive.

L'abitudine ad "accontentarsi" ha selezionato genotipi a metabolismo lento con un attivo sistema di risparmio e ricupero dell'energia e delle proteine, con poco grasso di deposito, particolarmente al livello muscolare, ma eleva-

* Dipartimento di Fisiologia Generale ed Ambientale, Università degli Studi di Bari

te proporzioni di acidi grassi insaturi ($\omega 3$, acido linoleico coniugato, acido α -lipoico) e ridotto tasso di colesterolo. Inoltre, il pascolamento che caratterizza il sistema di allevamento comporta un esercizio fisico che favorisce il rilascio di endorfine (la droga della felicità), soprattutto nel latte, con interessanti effetti sullo stato di benessere dell'uomo. L'esercizio fisico, in questi tipi genetici, determina anche modificazioni di interesse al livello istologico (fibre e fibrille muscolari) e al livello biochimico (proteine miofibrillari e sarcoplasmatiche con arricchimento di aminoacidi essenziali ramificati). E favorisce anche il trasferimento, soprattutto al latte, di composti aromatici (alcuni sesquiterpeni, già individuati, contribuiscono alle caratteristiche sensoriali e svolgono un ruolo salutistico grazie alle proprietà anticancerogene).

È evidente la necessità di incoraggiare e favorire presso i consumatori la diffusione di un prodotto con tali pregevoli caratteristiche nutrizionali e *specificità territoriali* e di difenderlo sul mercato con metodologie di piena garanzia: genomiche (rintracciabilità individuale e razziale, riconoscimento delle microflora autoctone nei formaggi tipici), proteomiche (banca dati di marcatori biochimici delle proteine contenute nei prodotti tradizionali), lipidomiche (marcatori aromatici di provenienza dei prodotti).

Le regioni mediterranee hanno proprie consolidate tradizioni nell'allevamento animale e nelle produzioni derivate hanno perciò conservato una tradizione di qualità legata a specifiche aree di produzione che trova ancora solo una parziale valorizzazione nel contesto commerciale. La ricerca, l'educazione e l'informazione possono e devono svolgere un ruolo primario nello studio e nella diffusione delle conoscenze dell'importanza delle produzioni tradizionali sulla nutrizione umana e sull'equilibrio tra attività produttive, ambiente e sviluppo sostenibile.