

DARIO CIANCI*

Valorizzazione delle carni di qualità prodotte nei sistemi estensivi

Lettura tenuta il 31 gennaio, Bari - Sezione Sud Est

L'Italia, e in particolare l'Italia Meridionale, ha perso la competizione con i Paesi dell'Europa Settentrionale per la produttività quantitativa dei propri allevamenti zootecnici. Oggi il consumatore italiano ha orientato giustamente i propri obbiettivi verso la qualità e la salubrità degli alimenti e l'Italia Centro-Meridionale ha una ottima occasione per valorizzare le produzioni dei propri sistemi estensivi, quantitativamente modeste ma ottenute con le razze autoctone e con tecnologie a bassi input che forniscono carni e latte con caratteristiche nutrizionali e organolettiche di altissimo pregio che si affermano tra i consumatori convinti di garantirsi alimenti immuni da inquinanti tecnologici.

Le razze autoctone sono perciò una risorsa strategica e la migliore scelta per i sistemi di produzione richiesti dagli obbiettivi di sostenibilità ambientale; per valorizzarne i prodotti l'allevatore deve integrare il concetto di sicurezza con requisiti qualitativi, partendo da situazioni consolidate per tipo genetico e tecniche di allevamento tradizionali, che leghino il loro valore culturale e storico con forti motivazioni biologiche: salvaguardia ambientale e conservazione della biodiversità a garanzia di evoluzione e di adattabilità alle variazioni dell'ambiente climatico e sociale.

Ma non vanno trascurate le motivazioni tecniche; i tipi genetici autoctoni tollerano il clima caldo arido e utilizzano i sistemi di allevamento legati all'ambiente e alle limitate risorse naturali difficilmente utilizzabili dalle razze selezionate; non hanno subito intensi programmi di miglioramento genetico e conservano spesso intatta la variabilità genetica. Le razze autoctone sono la condizione per la produzione di alimenti caratterizzati da specificità nutrizionali legate al territorio perché il loro tipo metabolico assicura carni meno

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

grasse e, come il latte, a minor contenuto di colesterolo; inoltre, la resistenza genetica alle patologie endemiche consente la riduzione dell'impiego di farmaci e, quindi, dei loro residui nei prodotti. Inoltre, l'allevamento nei sistemi estensivi favorisce, nei prodotti di origine animale, la presenza di acidi polinsaturi e soprattutto di acido linoleico coniugato e di acido alfa-lipoico (la cui benefica azione nella nutrizione umana è ormai ampiamente conosciuta e riconosciuta), nonché di aromi ad azione salutistica, oltre che organolettica, trasferiti dalle essenze pabulari che conferiscono alle produzioni un valore bionutrizionale insostituibile.

Il limite di queste produzioni è la loro ancora poco diffusa conoscenza e la loro incompleta valorizzazione, che passa anche attraverso la difesa sul mercato dalla concorrenza dei prodotti di massa ottenuti a costi unitari più limitati. A difesa del consumatore è necessaria la definizione di standard che caratterizzino i P.O.A. sotto l'aspetto della salubrità, della nutrizionalità e della tipicità anche per evitare tentazioni di frodi commerciali che non possono essere tenute a freno solo attraverso le metodologie di certificazione basate su sistemi informatizzati che fanno riferimento alle marche auricolari.

È evidente la necessità di sviluppare sistemi di controllo e di servizi da utilizzare quale leva strategica competitiva per espandere il consumo a mercati attenti alla qualità, assicurando la tipicità e la riconoscibilità del prodotto tradizionale. Per la loro protezione sono perciò sempre più studiate metodologie genomiche di riconoscibilità basate su marcatori molecolari che producono un profilo caratteristico di ogni individuo e consentono la rintracciabilità individuale (già in fase operativa presso laboratori nazionali) e/o la rintracciabilità raziale (necessaria per caratterizzare un TGA ma ancora limitata a pochi gruppi di ricerca).

Anche Proteomica e Lipidomica possono portare un contributo essenziale alla valorizzazione dei TGA, perché consentono la identificazione delle importanti qualità nutrizionali dei loro prodotti, legate alla ricchezza di alcune frazioni proteiche, di acidi grassi polinsaturi e di molecole aromatiche, atte a formare un sistema di rintracciabilità che lega il tipo genetico animale all'area geografica di origine.

Per concludere, è difficile fronteggiare la concorrenza di zone più favorite con modelli di produzione intensivi; al contrario, è ragionevole l'adozione di una strategia di specializzazione verso target di consumo specifici, rinforzando le caratteristiche di tipicità delle produzioni ottenute da genotipi e da sistemi produttivi coerenti con le risorse ambientali, ma anche con la propaganda delle loro proprietà qualitative, intrinseche e simboliche e con la creazione di marchi di origine e di adeguati sistemi di certificazione.

Convegno su:

Alimentazione e Salute. Il modello toscano

10 febbraio 2006

(Sintesi)

Presso il Palazzo dei Congressi di Firenze, organizzato dal CESAI-Accademia dei Georgofili e dall'ARSIA e ARS, si è svolto il Convegno su: *Alimentazione e Salute. Il modello toscano*.

La Regione Toscana persegue in tutti i suoi atti l'obiettivo di promuovere politiche integrate per la salute. In tale contesto, le due Agenzie Regionali, ARSIA per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura e ARS per la sanità, sviluppano congiuntamente già da tre anni, iniziative inerenti gli aspetti nutrizionali dei prodotti agroalimentari di interesse per la Toscana. L'obiettivo è di affrontare tale tematica con modalità integrate fra le competenze agronomiche e quelle epidemiologiche, sotto il profilo della promozione della ricerca, della informazione agli operatori e della divulgazione ai consumatori di un messaggio nel contempo scientificamente corretto e comprensibile.

In particolare, ARSIA e ARS hanno realizzato, in collaborazione con il Centro Studi Agronomici Internazionali (CESAI) dell'Accademia dei Georgofili, un ciclo di seminari sul tema "Alimentazione e Salute" che sono stati l'occasione per favorire sinergie tra il mondo della ricerca toscano agrario ed epidemiologico nonché con alcune realtà scientifiche di Paesi europei che si affacciano sul Mediterraneo, quali la Francia e la Spagna, partendo dall'analisi delle produzioni toscane di maggior rilievo: olio e vino, carni e prodotti lattiero-caseari, i prodotti dell'acquacoltura e della pesca, cereali e derivati, ortofrutticoli.

In questo Convegno, che chiude il ciclo, è stata presentata una sintesi delle argomentazioni sviluppate nei seminari tematici e grazie anche alla partecipazione propositiva degli attori delle filiere, sono state esposte le tematiche di ricerca emerse, nell'intento di favorire la presentazione di progetti nazionali ed europei. In proposito hanno partecipato organismi scientifici della Rete