

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, ortofruttili.

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

Agronomica Mediterranea. Infine, ARSIA e ARS hanno prospettato un percorso di lavoro attraverso il quale coniugare aspetti di qualità dei prodotti agroalimentari toscani e riflessi sulla salute dei consumatori.

Hanno partecipato i componenti del mondo scientifico agrario e medico, gli operatori del Servizio Sanitario Nazionale e di ARPAT, il mondo della produzione e della trasformazione dei prodotti, le associazioni dei consumatori, le associazioni della ristorazione e la stampa specializzata.

Relazioni: Claudio Martini (Presidente Giunta Regionale Toscana); Piero Tosi (Presidente CRUI)

Franco Scaramuzzi (Presidente Accademia dei Georgofili); Ferdinando Romano (Presidente INRAN); Dominique Bataille (Direttore di Ricerca IN-SERM – Francia rappresentante della Rete Agronomica Mediterranea RAM).

Prima sessione: *Lo stato dell'arte della ricerca agraria sui prodotti alimentari di maggior interesse per la toscana* – Presiede Luigi Omodei Zorini (Presidente CESAI-Accademia dei Georgofili)

Marco Remaschi, *Relazione introduttiva*

Donato Romano, *Il cibo all'epoca della globalizzazione: reputazione, qualità e benessere*

Carlo Chiostrì, *Dal campo alla tavola: aspetti produttivi (sintesi dei seminari precedenti)*

Giovanni Lercker, Pierlorenzo Secchiari, *Le proprietà nutraceutiche dei prodotti agroalimentari*

Andrea Ghiselli, *Le attuali linee guida in campo alimentare*

Comunicazioni: Rappresentante del mondo dei produttori agricoli; Rappresentante del mondo dei trasformatori agroindustriali; Rappresentante dei consumatori

Conclusioni della sessione: Maria Grazia Mammuccini (Amministratore ARSIA)

Seconda sessione: *Lo stato dell'arte della ricerca epidemiologica sui prodotti alimentari di maggior interesse per la Toscana* – Presiede Emanuela Balocchini (Dirigente Responsabile Settore "Igiene pubblica", Giunta Regionale Toscana).

Fabio Roggiolani, *Apertura dei lavori della sessione*

Mario Romeri, *Relazione introduttiva*

Calogero Surrenti, *Stili di vita e alimentazione, ruolo della ricerca e della formazione*

Francesco Cipriani, *Dal campo alla tavola: effetti sulla salute (sintesi dei seminari precedenti)*

Eva Buiatti, *Promuovere la salute con i prodotti tipici: una proposta della Regione Toscana*

Antonio Di Giulio, *Le opportunità di ricerca in materia di "alimentazione e salute" nel quadro delle politiche comunitarie*

Dominique Bataille, Suzana Buxaderas, *La ricerca in Franca e in Spagna sugli aspetti nutrizionali dei prodotti agroalimentari: stato dell'arte, competenze e prospettive*

Enrico Rossi, *Conclusioni della sessione e del convegno.*

SALUTO DEL PRESIDENTE FRANCO SCARAMUZZI

Quando l'Accademia dei Georgofili nacque qui a Firenze 250 anni fa, i problemi della "sicurezza alimentare" erano già motivo di gravi e prioritarie preoccupazioni. Allora, però, essi erano essenzialmente costituiti dalla difficoltà di assicurare le quantità di cibo necessarie a soddisfare il fabbisogno per la sopravvivenza della popolazione, pur numericamente assai inferiore a quella attuale. La produzione di grano, nostro tradizionale alimento fondamentale, veniva interamente acquisita e gestita dal Granduca, ma risultava spesso insufficiente. Si verificavano frequenti carestie, per ricorrenti avversità climatiche e incontrollate infestazioni parassitarie. A queste si aggiungevano gli effetti devastanti che piccole e grandi guerre fratricide provocavano all'agricoltura. Malattie e pestilenze si diffondevano facilmente e falciavano una popolazione la cui età media raggiungeva circa la metà di quella attuale. In Maremma, anche a causa della malaria, la vita media degli abitanti pare raggiungesse solo i venti anni. Per certi aspetti, la situazione poteva essere simile a quella in cui ancora oggi versano popolazioni di alcune aree del nostro pianeta, che eufemisticamente definiamo "in via di sviluppo".

Il Granducato di Toscana, adottando quella liberalizzazione del commercio granario propugnata appunto dai Georgofili, riuscì ad affrancarsi dalla fame prima degli altri Stati della nostra Penisola. Il Granduca seppe apprezzare il ruolo svolto dalla nostra Accademia e se ne avvalse in molti campi, tanto da indurlo a darle una Sede in Palazzo Vecchio.

Oggi, nonostante che i progressi tecnologici abbiano ormai praticamente annullato l'ostacolo delle distanze e che la liberalizzazione globale dei mercati abbia fatto superare molti drammatici problemi di approvvigionamento di derrate alimentari, spesso eliminando anche la stessa stagionalità di molti prodotti, ci ritroviamo ancora ad affrontare problemi di "sicurezza alimentare". In realtà, pur adottando questa stessa terminologia, oggi intendiamo piuttosto riferirci ad un diverso e più ampio complesso di problemi qualitativi che investono aspetti merceologici, nutrizionali, sanitari, etici, ecc. In questo articolato quadro si

inseriranno le problematiche affrontate dall'odierno Convegno su "Alimentazione e salute", che intende evidenziare il lavoro compiuto negli ultimi tre anni in Toscana dalle Agenzie Regionali ARSIA (per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura) e ARS (per la sanità), con la collaborazione del CeSAI (Centro Studi Agronomici Internazionali) dell'Accademia dei Georgofili, attraverso un ciclo di cinque Seminari appunto su queste tematiche. Gli stretti legami fra "qualità" degli alimenti e salute umana, empiricamente conosciuti si può dire da sempre, vanno assumendo sempre maggiore importanza alla luce delle progressive conoscenze scientifiche e sotto la spinta delle accresciute esigenze dei consumatori, nonché della maggiore attenzione che questi rivolgono a tutto ciò che il cosiddetto progresso pressantemente offre.

È vero che la durata media della vita si è progressivamente allungata e che si è molto dilazionato nel tempo anche il decadimento fisico nell'invecchiamento, come risultato in gran parte attribuibile al miglioramento quantitativo e qualitativo dell'alimentazione. Ma è anche vero che la più abbondante disponibilità di un'ampia varietà di cibi, diversamente elaborati, conservati e resi appetibili, può produrre abitudini alimentari ed effetti dannosi, che vanno da un diffuso sovrappeso delle persone a varie patologie. Anche l'invecchiamento risulta legato a cofattori nutrizionali e va emergendo sempre più chiaramente l'azione positiva di particolari molecole "nutraceutiche". I rapporti tra alimentazione e salute afferiscono ad un complesso settore scientifico che è a sua volta strettamente legato a quello riguardante la produzione degli alimenti e la sicurezza della loro rispondenza a specifiche qualità "funzionali". La valutazione qualitativa di ciascun prodotto alimentare va quindi estesa anche alla conoscenza del ruolo metabolico delle sue componenti molecolari.

Ricordando, per inciso, che qualsiasi alimento ha sempre origine agricola e che il termine "agroalimentare" è pertanto del tutto pleonastico, quindi inutile ed anche linguisticamente quanto meno da evitare, dobbiamo riflettere sul fatto che gli attuali problemi di sicurezza, intesi come già precisato, sono cresciuti a causa dell'allungamento delle filiere, cioè con l'interposizione, tra agricoltori e consumatori, di una crescente serie di operatori (per la conservazione, confezione, trasformazione, plurima commercializzazione, ecc.). Ne è derivata una realtà moderna assai complessa. Fra l'altro, l'approvvigionamento dei prodotti agricoli da parte dell'industria alimentare viene ormai attuato sul mercato mondiale, ovunque risulti più conveniente, rendendo più che mai necessarie trasparenti indicazioni che traccino il percorso e tutte le tappe responsabili che ciascun prodotto compie, dal campo al consumatore.

Queste problematiche sono progressivamente molto cresciute negli ultimi 50 anni ed hanno visto nascere e svilupparsi vari interventi volti a valorizzare e

a tutelare la “qualità” dei prodotti, dall’attestazione dell’origine territoriale, alla precisazione dei processi successivi alla raccolta dal campo, fino alla definizione documentata dei caratteri specifici di ogni singolo prodotto commerciale.

I Georgofili hanno da tempo offerto numerosi contributi all’approfondimento della materia ed a questo scopo hanno costituito anche un proprio apposito Centro Studi per la Qualità (CeSQUA) la cui ultima iniziativa è stata realizzata nello scorso dicembre, in collaborazione con l’ARSIA. In una adunanza pubblica dedicata al significativo tema “Oltre le DOP”, studiosi ed esperti hanno evidenziato alcune esigenze non del tutto soddisfatte dagli attuali sistemi di controllo e garanzia. È stato posto all’attenzione un nuovo strumento: il Marchio Collettivo Geografico (MCG), già sperimentato dall’ARSIA. Ma gli elementi più innovativi emersi investono alcune impostazioni legate a concetti tradizionali, almeno in parte superati. Oggi, infatti, sembra opportuno valutare non soltanto i requisiti del prodotto, ma anche quelli del produttore. I primi possono essere più o meno verificabili, certificabili, percepibili, con problematiche forme di garanzia, intese come rassicurazioni fornite da esperti, con criteri non sempre accessibili (o non condivisibili, o non comprensibili). I secondi riguardano invece la sfera dei requisiti etici, delle capacità del produttore ad imparare, gestire e comunicare, per saper conquistare reputazione e fiducia, come base della relazione con i consumatori. È così scaturita la proposta di una “nuova politica della fiducia”. In un mondo ormai dominato da reti di comunicazione, sempre più pregnanti, è stata prospettata l’opportunità di realizzare “reti di consumatori, certificatori e produttori” capaci di creare tra loro consuetudine di rapporti e quindi sistemi operativi etici, cioè basati su una fondata, reciproca stima e fiducia. Non si tratta di voler credere nella conversione degli uomini, ma solo di far leva sulla loro intelligenza perché comprendano come e quanto, nell’interesse di ciascuno, sia opportuno trovare un modo più semplice e sicuro di risolvere il problema della sicurezza alimentare, senza farraginosi sistemi di controlli dei controllori, ma mettendo in gioco l’etica dei singoli.

Nella diffusa consapevolezza della critica fase che queste problematiche attraversano, va emergendo infatti l’opportunità di cercare anche nuove strade per meglio garantire la sicurezza alimentare. Già da due anni è stato avviato un concreto modello di garanzia basato su principi etici. Proposto in seno ai Georgofili dal Prof. Peri, con il nome di “TreE” (a significare appunto *Etica*, *Eccellenza*, ed *Efficienza*), è già in corso di attuazione per la contestuale certificazione di oli extravergini di oliva in diverse regioni italiane.

Con questi brevi cenni, ho voluto dare un senso concreto e costruttivo al saluto ed all’augurio di buon lavoro che, a nome dei Georgofili, porgo a tutti gli intervenuti, ringraziando la Regione Toscana e coloro che hanno contribuito ad organizzare questo importante Convegno.

ATTILIO SCIENZA*

L'origine dei vitigni coltivati: recenti acquisizioni

Letture tenuta il 17 febbraio 2006, Milano - Sezione Nord Ovest

(Sintesi)

Presso la nuova Aula Magna della Facoltà di Agraria di Milano, organizzata dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, si è svolta la Lettura di Attilio Scienza, Ordinario di Coltivazioni Arboree del Dipartimento di Produzione Vegetale della Facoltà di Agraria di Milano su: *L'origine dei vitigni coltivati: recenti acquisizioni*.

La distribuzione e la provenienza delle viti coltivate è stata analizzata alla luce del mito e delle recenti acquisizioni molecolari. Il mito di Bacco e l'origine orientale sono stati studiati insieme alla distribuzione dei nuclei primari della variabilità nel Caucaso e di quelli secondari che si sono sviluppati durante la diffusione della vite nel bacino mediterraneo. I Greci e gli Etruschi seguivano tecniche colturali molto diverse. L'analisi ha messo comunque in evidenza che i vitigni di origine orientale trasportati insieme alle migrazioni delle popolazioni umane sono largamente imparentati con i vitigni autoctoni. L'analisi della frequenza degli aplotipi è diversa in oriente ed in occidente: la variabilità è molto ampia in occidente. È suggestivo paragonare la provenienza dei caratteri tra le popolazioni umane e quelle delle viti. Per quanto riguarda l'uomo dal paleolitico ad oggi si valuta nel 22% di caratteri orientali rispetto al 78% autoctono (Cavalli Sforza: analisi del DNA mitocondriale), per quanto riguarda la vite il 20% risulta di origine orientale e l'80% autoctona ottenuta mediante analisi del DNA Plastidiale.

* Dipartimento di Produzione Vegetale, Università degli Studi di Milano