



C B V - A

COMITATO BIOETICO
PER LA VETERINARIA
E L'AGROALIMENTARE

Agroalimentare; un racconto tra mito e realtà e l'urgenza, anche morale, di costruire nuove strategie

Coordinatori

Alessandra de Seneen, Domenico Pignone

Gruppo di lavoro

Luisella Battaglia, Ettore Capri, Alessandro Fantini, Agostino Macrì, Elena Mancini, Guido Schwarz

Danno un contributo di idee

Emilia D'Antuono, Francesco Leopardi, Francesco Zecca

Indice

I mille volti del cibo

- Che cos'è la sicurezza alimentare: quantità, qualità e sostenibilità del cibo
- La produzione agroalimentare: quantità, qualità e sostenibilità delle produzioni
- Il cortocircuito della comunicazione nel settore agroalimentare

Agroalimentare e innovazione

- L'agricoltura moderna (o le agricolture) e la produzione del cibo basata su approcci scientifici e su innovazioni.
- Agricoltura, ecologia e sostenibilità: nuovi equilibri compatibili con il concetto di "prosperità del pianeta"
- Pratiche innovative: OGM, Nuove Tecnologie Genetiche, clonazione, ecc.

Sostenibilità economica – sociale – ambientale

- Il cambio di paradigma: da costo a fattore di competitività
- I 17 obiettivi di sostenibilità globale: sfide e opportunità
- Il ruolo chiave del consumatore

Valutazioni e Conclusioni

Introduzione

La recente pandemia di Covid ha messo in luce le fragilità del sistema economico e sociale italiano ed europeo. L'impatto delle misure restrittive sulla circolazione e sulla produzione agroalimentare e sui relativi consumi è stato particolarmente evidente durante la "prima ondata" pandemica. Divenne allora manifesto che le produzioni primarie vegetali e animali hanno tempistiche dettate più dai cicli e dalle necessità biologiche che non dalle esigenze del consumo o da criteri puramente commerciali. I segnali di fragilità del sistema agroalimentare italiano, per quanto evidenti, furono in gran parte ignorati sotto la spinta della ricerca di una "nuova normalità" che consentisse al Paese di non perdere, anzi recuperare, competitività economica. Ma lo scoppio del conflitto russo-ucraino ha riportato in piena e tangibile evidenza quanto il nostro sistema agroalimentare sia vulnerabile.

Nei fatti la produzione agroalimentare, pur essendo uno dei primi driver dell'export nazionale, dipende fortemente dalle importazioni da Paesi terzi, che spesso gravano in situazioni di non completa stabilità, come la cosiddetta "rivolta del pane" del 2011 in Nord Africa dimostra. L'aumento della produzione primaria nazionale per supplire alle mancate importazioni, volontarie o dovute a fattori esterni, deve fare i conti anche con altri fattori, quali i cambiamenti climatici, l'organizzazione della proprietà agraria, le catene di distribuzione, le norme nazionali ed europee sulla produzione agricola, e infine, ultima ma prima in importanza, la percezione pubblica del sistema delle produzioni primarie.

La rappresentazione del sistema produttivo primario è spesso basata su informazioni fittizie più vicine al mondo della narrazione che a quello della divulgazione scientifica. Queste narrazioni sono poi spesso in aperto contrasto fra di loro. A mero titolo di esempio, l'agricoltura è spesso descritta da un lato come un'attività bucolica, baluardo della tradizione e della salute e dall'altro come la causa prima dello sterminio delle api o dell'inquinamento delle falde. Anche l'allevamento animale è soggetto ad una discussione che spesso esalta aspetti antitetici della questione: per esempio, da un lato si esalta il valore salutistico di prodotti tipici visti come prodotti emblematici della tradizione e ambasciatori del Made in Italy agroalimentare e dall'altro si descrivono gli allevamenti come divoratori di risorse e produttori pervicaci di gas serra, giungendo perfino a ritenere latte e derivati come alimenti anti-salutistici. Si assiste a una-rappresentazione del nostro cibo e delle sue origini che mescola credenze pseudo-religiose, timori verso ciò che non si conosce, spesso favoriti da vere e proprie campagne che disseminano paure, diffusione della percezione "Natura" vista come un "essere soprannaturale"¹, e narrazione di un "passato" che evoca l'età dell'oro-

Spesso la distanza tra la rappresentazione pubblica e quella scientifica è dovuta a una forma di analfabetismo o ignoranza dei processi biologici basilari che sono a fondamento del sistema agroalimentare.

Questo stato di cose ingenera situazioni che non sono eticamente accettabili, in quanto da un lato innescano ampie sperequazioni sull'accesso al cibo "di qualità" fra le componenti sociali e reddituali della popolazione, dall'altro propagano un'etica alimentare non supportata da ragioni

¹ Ovvero, un essere unitario e autosussistente

²Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action: World Food Summit, 13-17 November 1996, Rome, Italy

filosoficamente e scientificamente fondate, con la conseguenza di incrementare squilibri alimentari e malnutrizione, mascherandoli per regimi alimentari.

Riteniamo che occorra ristabilire un equilibrio dei saperi e della loro rappresentazione che restituisca a tutti gli autori della filiera agroalimentare dignità, rispetto e comprensione per il loro contributo nel garantire il soddisfacimento del fabbisogno alimentare. Il settore infatti è già penalizzato dalle difficoltà dovute alla struttura delle filiere o alle normative spesso sommarie e poco declinabili rispetto alle complesse realtà territoriali ed agroclimatiche del nostro Paese.

Il presente documento si propone di analizzare miti e realtà del sistema di produzione, trasformazione e distribuzione del nostro cibo che consenta a tutti gli attori della filiera, ivi compresi i consumatori finali, di avere una maggiore consapevolezza nelle loro scelte. Scelte che incidono a vario livello su quell'insieme di agenti interni ed esterni e di interazioni che contribuiscono alla produzione del nostro cibo e alla sua distribuzione per il consumo.

Spesso in questo documento ci riferiremo a questioni italiane, ma ciò non intende limitare la valenza potenzialmente internazionale delle argomentazioni svolte. In effetti il sistema agroalimentare italiano, fortemente integrato in quello europeo, soprattutto per ragioni economiche, e in quello Mediterraneo, per motivi storici, culturali e climatici, è quello maggiormente conosciuto e quindi è stato spesso assunto a “caso di studio”. Riteniamo che questa circostanza contribuisca alla valenza ampia delle argomentazioni e conclusioni presentate nel documento.

I MILLE VOLTI DEL CIBO

Che cos'è la sicurezza alimentare: quantità, qualità e sostenibilità del cibo

Per comprendere la sicurezza alimentare occorre partire dalla definizione elaborata al World Food Summit nel 1996: si ha la sicurezza alimentare quando “tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana”².

Il cibo prodotto dall'industria agroalimentare italiana è di elevata qualità e sicurezza. Le norme italiane e quelle europee garantiscono che i prodotti alimentari in vendita nelle sedi autorizzate siano molto sicuri e controllati. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali pubblica annualmente il report dell'Ispettorato centrale repressione frodi. Dal report 2020 si evince che su 37.508 operatori ispezionati e 77.080 prodotti controllati, le irregolarità hanno riguardato l'11% dei prodotti e il 7,4% dei campioni analizzati³. Dati che confermano come la qualità dei nostri alimenti sia salvaguardata da un efficace sistema di supervisione. Infatti la maggior parte delle irregolarità rilevate non include automaticamente una lesione della sicurezza e salubrità degli alimenti.

²<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16773>

Le recenti emergenze date dalla pandemia di Covid prima e dal conflitto in Ucraina poi, ci hanno fatto scoprire come buona parte della produzione agroalimentare italiana si basi su materie prime importate e non autoprodotte. Il Valore Aggiunto (VA) della produzione agricola italiana rappresenta il 2,1% del totale nazionale, un valore leggermente più alto della media europea pari a 1,6% ma decisamente più basso di quello di Paesi come Romania, Ungheria o Bulgaria il cui VA agricolo si aggira attorno al 4%⁴. Questo significa che l'Italia, pur essendo un Paese a vocazione agricola, non basa la sua economia sulla produzione primaria. Siamo un Paese di trasformazione anche nel settore agroalimentare.

Appare quindi chiaro che il decantato "Made in Italy Agroalimentare" dipende fortemente dalle importazioni da Paesi terzi. E questa dipendenza è maggiormente accentuata per i prodotti a più alto valore di esportazione.

Per esempio, famosi e rinomati prodotti lattiero-caseari, come i formaggi grana, o salumi dipendono fortemente dalle importazioni di mais e soia per la produzione dei mangimi.

Per il mais la produzione italiana di circa 6 milioni di tonnellate non basta a soddisfare il fabbisogno nazionale per cui occorre importarne quasi altrettanto dall'estero. I principali Paesi da cui importiamo sono Ucraina (ca. 33%), Ungheria (ca. 25%) e Slovenia (ca. 10%) che insieme assommano i due terzi delle importazioni e che oggi, per problematiche geopolitiche diventano fornitori non affidabili. A corollario, la produzione italiana di mais è in costante calo per via della riduzione del costo del mais e dell'aumento dei costi di coltivazione, in parte anche legati ai cambiamenti climatici. Il mais è infatti una cultura "affamata" di acqua, fertilizzanti e fitofarmaci, soprattutto per evitare i danni della Piralide, diretti e indiretti, fra cui le infezioni fungine che portano all'innalzamento del livello delle micotossine dannose per la salute umana e animale (fra l'altro finiscono nel latte).

Per la soia la situazione è anche peggiore. L'Italia, in linea col resto d'Europa importa la quasi totalità della soia utilizzata sia nella produzione mangimistica che come ausiliario nell'industria agroalimentare. La famosa Lecitina di Soia è infatti usata moltissimo nell'industria agroalimentare, ad esempio come stabilizzante e emulsionante nei prodotti soffici da forno (panettone, merendine, torte, ecc.) e nelle spume (come i gelati). La soia è importata soprattutto dal Sud America, Argentina e Brasile in testa, dove sta creando problemi di tipo ambientale per via dell'incremento delle produzioni necessarie a soddisfare la crescente richiesta di questa commodity.

Il passaggio da un Paese a vocazione agricola a un Paese di trasformazione è avvenuto nel tempo senza un disegno preciso. I fatti dimostrano che è indispensabile invertire la rotta e che bisogna sviluppare una visione strategica di medio-lungo periodo capace di garantire la sicurezza alimentare attraverso un incremento sostenibile della produttività agricola.

Aumentare la competitività e la resilienza delle aziende che operano nel settore agroalimentare deve essere un obiettivo comune e condiviso da politici e imprenditori con l'indispensabile collaborazione dei consumatori.

Convegni, interviste televisive e social media ogni giorno ci allertano sul tema della sicurezza alimentare illustrando, in modo più o meno chiaro, gli errori passati e la crisi attesa, soprattutto per quanto riguarda l'impatto sui prezzi al consumo.

L'elemento di cui poco si discute è che la necessità di avviare una riflessione seria sulle politiche agricole attuali deve essere realizzata senza abbandonare il focus faticosamente costruito e conquistato sul tema della sostenibilità.

⁴CREA. L'AGRICOLTURA ITALIANA CONTA 2020. CREA, Roma 2021

Se siamo d'accordo circa la definizione di sicurezza alimentare elaborata al World Food Summit nel 1996 precedentemente citata, dovremmo anche concordare sul fatto che non possiamo porci come obiettivo strategico quello di aumentare la qualità e produrre di meno. Il modello di sviluppo da perseguire deve puntare ad un aumento della produttività e della qualità e ad un abbattimento degli sprechi che avvengono lungo tutta la filiera alimentare.

La sicurezza alimentare riguarda tutta la popolazione mondiale. Nel rivedere le strategie del settore agroalimentare dovremo comunque tenere presente che facciamo parte di una popolazione che cresce - *oggi siamo circa 8 miliardi di persone vs i circa 10 miliardi previsti nel 2050* – e predilige vivere nelle aree urbane - *55% di oggi vs 70% previsto nel 2050* - e che non ha ancora trovato una soluzione adeguata a risolvere il problema della fame – *oggi più del 10% della popolazione mondiale soffre di fame cronica*.

Questi pochi numeri ci dicono che la vera sfida è la capacità di creare le condizioni di base per una ***sicurezza alimentare etica e sostenibile***.

La produzione agroalimentare: quantità, qualità e sostenibilità delle produzioni

Abbiamo quindi visto che la produzione interna delle principali commodity agroalimentari non è sufficiente a garantire il soddisfacimento del fabbisogno nazionale. Un caso eclatante è quello della pasta, uno dei prodotti nazionali d'eccellenza, che si produce a partire da frumento duro proteico. Le proteine, ed in particolare le glutenine, sono responsabili della formazione della maglia polimerica che dà la classica consistenza alla pasta e "imbriglia" le molecole di amido che restano nella pasta e non finiscono nell'acqua di cottura. Ma l'Italia per questa produzione può contare sul prodotto italiano per circa un 50% del fabbisogno; il resto dev'essere importato da Paesi terzi, fra cui ancora una volta l'Ucraina, il Nord Africa, il Canada e in parte anche l'Australia. Ma perché la produzione italiana non è sufficiente? Le ragioni sono varie e in parte dipendono da ragioni di mercato, ovvero dalla concorrenza dei prezzi da Paesi terzi, da ragioni climatiche, come la crescente irregolarità delle precipitazioni invernali al Sud, dov'è maggiormente coltivato il grano duro, e la auto-concorrenza, ovvero lo slittamento di produzione verso il "biologico" o i "grani antichi" che se da un lato offrono al produttore una opportunità di maggiore VA, dall'altro penalizzano la produzione di granella per via della diminuita produttività di queste colture.

Pasta fa rima con pomodoro. Qui la situazione è un po' migliore, ma la produzione italiana mira soprattutto al pomodoro da industria anche per via delle esportazioni, mentre per il pomodoro da mensa siamo costretti ad importarne circa 160.000 tonnellate, ovvero circa il 18% di quanto ne produciamo. La maggior parte del pomodoro da mensa viene dalla piccola Olanda con quasi il 45% delle importazioni, seguita dalla Spagna con oltre il 25%. La piccola Olanda è il primo esportatore mondiale di pomodoro, e produce oltre 600 tonnellate di pomodoro per ettaro, ovvero sensibilmente più della Spagna e molto di più che in Italia. Se ci si chiede perché un Paese con un clima molto meno favorevole a questa coltura produca più di noi, la risposta è semplice: in Italia la produzione di pomodoro è basata sull'utilizzo intensivo del lavoro umano, con tecniche di allevamento in pieno campo molto tradizionali; in Olanda invece si è puntato sulla tecnologia, su serre tecnologiche altamente specializzate e colture fuori suolo. Fra l'altro, un sottoprodotto di questo stato di cose è che in Italia lo sfruttamento del lavoro "nero", il caporalato, l'utilizzo di immigrati al di fuori di ogni regola della civile convivenza, sono la classica "polvere sotto il tappeto", che le istituzioni conoscono ma ignorano per mera convenienza economica.

Anche limitandola alle sole coltivazioni in serra, la comparazione è impietosa. La produttività in serra di pomodoro da mensa è 3-4 volte più elevata in Olanda rispetto all'Italia. Questo stato di cose è in Olanda il risultato di due concomitanti fattori: uno sforzo pubblico e privato per incentivare la ricerca scientifica e tecnologica sulla produzione di pomodoro, e grandi investimenti per la costruzione e il mantenimento di impianti serricoli coordinati e autosufficienti. E, a sfatare un altro mito, la qualità dei pomodori da mensa olandesi non ha nulla da invidiare a quella dei prodotti nazionali.

Abbiamo già detto come le norme europee e i controlli nazionali abbiano condotto alla buona qualità generale dei prodotti, anche se sussistono sacche in cui non tutte le regole sono pienamente rispettate. Tuttavia, i prodotti destinati all'export o rivenienti dall'import e quelli commercializzati dalla grande distribuzione sono normalmente soggetti a controlli a campione che garantiscono il rispetto delle stringenti regole europee e nazionali sull'uso di fitofarmaci e fertilizzanti. Sembra un paradosso, ma proprio i mercatini "paesani", la vendita diretta spontanea di "piccoli-operatori", il prodotto "naturale" fatto dalla zia del nostro più caro amico sfuggono alla rete dei controlli e prestano il fianco all'uso di prodotti banditi ma ancora reperibili in commercio, o a pratiche di conservazione e commercializzazione che non garantiscono l'integrità del prodotto venduto.

In merito alla importazione di prodotti primari da Paesi terzi occorre fare una riflessione non solo sull'origine di questi beni ma anche sulla loro destinazione. Per fare un esempio, i Paesi dell'Africa settentrionale tradizionalmente usano il frumento quasi quanto noi. Il nostro fabbisogno è maggiore perché usiamo buona parte di quanto importiamo per esportare prodotti lavorati. Quando si crea una turbativa dei normali flussi commerciali di una commodity, si creano fluttuazioni in alto dei prezzi che favoriscono le importazioni verso i Paesi più ricchi a scapito di quelli con economie meno solide. Gli effetti dell'attuale aumento del costo del frumento in Nord Africa sono ancora da manifestarsi, ma già l'Egitto ha deliberato un tetto al costo del pane, costo già sussidiato abbondantemente dallo Stato. Problemi di approvvigionamento sono particolarmente forti anche in Libia e Tunisia, per questioni legate al rating economico di questi Paesi, mentre Marocco e Algeria sono meno problematici ma non al riparo da conseguenze. Occorre ricordare che l'accesso al pane è già stato il motivo scatenante di rivolte sociali in Nord Africa, come i cosiddetti "moti del pane" del 1977 in Egitto o la cosiddetta "rivolta del pane" in Nord Africa del 2011, elemento scatenante delle "primavere arabe".

Un altro elemento da considerare è che a causa di Accordi di Partenariato Economico fra l'UE e i Paesi dell'Africa Occidentale (UE-APE)⁵, si assiste a una intensificazione delle importazioni di prodotti agricoli e agroalimentari da Paesi quali Senegal, Ghana o Costa d'Avorio. Per questi Paesi il commercio verso la UE è una importante fonte del PIL nazionale e tende ad esserlo sempre di più con la strategia comunitaria Farm to Fork che si basa su ecoschemi, maggior spazio all'agricoltura biologica, e delocalizzazione delle produzioni. In questa ottica si potrebbe immaginare una Europa in cui l'agricoltura assume l'aspetto di un giardino fiorito, mentre il lavoro duro viene demandato ai Paesi firmatari degli APE. Per motivi economici i governi dei Paesi firmatari degli APE incentiveranno le produzioni agricole destinate alla ricca Europa incoraggiando l'agricoltura che ancora oggi in quei Paesi si basa soprattutto sul lavoro manuale. Certo nel lungo periodo anche quei Paesi beneficeranno di uno sviluppo e di un miglioramento della qualità della vita, ma fino ad allora, gli APE sembrano declinarsi in una forma di neo-colonialismo.

⁵<https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/it/content/accordi-di-partenariato-economico-ape>

Il distacco tra la rappresentazione pubblica e la divulgazione scientifica, una distanza da colmare

Da alcuni esempi prodotti appare chiaro che la narrazione pubblica della produzione di cibo in Italia sia almeno in parte lontana dalla realtà. Uno dei motivi di tale lontananza sta nel fatto che si tende a dare della produzione agraria e agroalimentare una visione più ideologica che reale.

Da un lato c'è chi utilizza la comunicazione pubblicitaria in maniera distorsiva al solo scopo di creare profitto a qualsiasi costo, alimentando visioni romantiche - *il nonno col panierino che raccoglie un baccello alla volta per il minestrone* - o alimentando paure ataviche - *i prodotti senza additivi*; dall'altro c'è chi manipola la percezione pubblica per perseguirne un vantaggio di posizione, spesso utilizzando narrazioni completamente o parzialmente false, come nel caso delle campagne contro i "pesticidi".

Basta dare una rapida occhiata agli scaffali di un supermercato per accorgersi di quanto cibo "senza" sia presente: senza glutine, senza lattosio, senza conservanti... Poi, leggendo qualche rivista di larga diffusione o curiosando in rete, può capitare di trovare qualche articolo sugli alimenti senza calorie, o quelli senza scorie. La parola "alimento" deriva dal latino "*alere*" ovvero "nutrire", quindi viene spontaneo chiedersi che alimento sia quello che, essendo "senza" qualcosa, nutre meno.

Prendiamo il caso del lattosio. Si stima che in Italia gli intolleranti al lattosio siano circa il 40% della popolazione⁶ e che solo una piccola parte di essi accusi disturbi di tipo gastro-intestinale. Simile è il caso del glutine: si presume che i portatori di celiachia siano circa l'1% della popolazione italiana, ma solo lo 0,37% ha ricevuto la diagnosi⁷. Eppure, a fronte di questi dati, una larga parte della popolazione lamenta disturbi che associa al lattosio o al glutine. Questo ha fatto sì che sempre più aziende, incentivate dalla veloce crescita dei consumi, abbiano affiancato alla produzione di alimenti "tradizionali" una linea di prodotti "senza" o che si siano interamente convertite a questo mercato.

Il fenomeno della nutrizione salutistica ha dato origine a una nuova figura di consumatore, il *life styler*, molto attento, informato e sensibile al proprio benessere. Questi sceglie autonomamente di acquistare cibi destinati a persone affette da un'intolleranza, convinto di accedere così a un'alimentazione più sana e salutare.

Nel secondo periodo post-bellico, c'erano campagne che incoraggiavano la popolazione ad alimentarsi in maniera corretta, fornendo dati sulle proprietà degli alimenti, soprattutto il contenuto proteico. Erano rivolte ad una popolazione la cui nutrizione era spesso carente, insufficiente o mal equilibrata. Oggi, in una società che ha apparentemente raggiunto la sufficienza alimentare, si assiste al fenomeno per cui, in nome di un presunto salutismo, si rinuncia spontaneamente a certi alimenti ingenerando quindi squilibri nutrizionali che possono portare al fenomeno noto come "fame nascosta", ovvero la mancanza di alcuni nutrienti essenziali in persone apparentemente alimentate a sufficienza.

Il *Food Sustainability Index (FSI)*⁸ aiuta a comprendere questo problema. La fame nascosta non è un problema solo dei Paesi a basso reddito, ma si riscontra anche in Europa e nel Nord

⁶Cellini M. et al. (2014) Systematic appraisal of lactose intolerance as cause of increased need for oral thyroxine. J Clin Endocrinol Metab; 99(8): E1454-8. <https://doi.org/10.1210/jc.2014-1217>.

⁷Istituto Superiore di Sanità, <https://www.epicentro.iss.it/celiachia/epidemiologia-italia>

⁸Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition, <https://www.barillacfn.com/m/publications/bcfn-fixingfood-it.pdf>

America. Generando la carenza di micronutrienti e di vitamine, questo fenomeno ha gravi ripercussioni sulla salute ma non è facilmente individuabile se non attraverso una accurata analisi delle abitudini alimentari dei soggetti. In assenza di dati certi sulla fame nascosta in Italia, non è possibile sapere quanto questo fattore sia effettivamente coinvolto nell'insorgenza di malattie croniche o di malattie causate da batteri o virus⁹.

È opinione diffusa che il cibo biologico sia migliore di quello convenzionale. Ma questa opinione è realmente suffragata da dati? Uno studio condotto su oltre 550 coppie di alimenti, quello convenzionale e quello biologico, non ha evidenziato sensibili differenze tra i prodotti convenzionali e quelli biologici¹⁰ per quanto attiene ai nutrienti riportati in etichetta.

La scelta del cibo biologico, o assimilato, viene in genere fatta per due principali ragioni: per proteggere l'ambiente e per il desiderio di migliorare la propria dieta. Tuttavia, anche a seguito della discussione in sede europea sulla nuova PAC, il beneficio ambientale non sembra essere stato ancora del tutto dimostrato, in conseguenza della minore produzione per ettaro dell'agricoltura biologica o assimilata, e della crescente richiesta di cibo da parte delle popolazioni soprattutto nei Paesi in Via di Sviluppo, e in alcune aree dei Paesi a più alto reddito.

L'interesse per l'agricoltura "biologica" e la discussione sulla nuova Politica Agricola Comunitaria, la PAC, che vuole incentivare le produzioni organiche, ha fatto sì che negli ultimi anni siano aumentati il numero dei produttori e le superfici coltivate a "bio"; ma quello che non si comunica è di quanto sia aumentata la produzione in quei territori, né quanto sia la percentuale dei terreni coltivati a "bio" lasciati incolti. In assenza di questi dati non è facile comprendere quanto sia l'effettiva produttività delle aziende "bio". I soli dati disponibili provengono dalla Germania, e ci raccontano una storia inquietante. La produttività di un'azienda "bio" di cereali è circa la metà di un'azienda convenzionale. Il che comporta che all'aumento delle superfici cerealicole "bio" dovrà necessariamente corrispondere un aumento delle importazioni per soddisfare il fabbisogno nazionale. Un simile discorso può essere fatto per altre produzioni, come quelle frutticole. Per le produzioni orticole, invece, il calo di produttività in biologico o assimilato è in media inferiore al 20%

Ancora una volta occorre notare come un aumento delle superfici a biologico e assimilato attorno al 25% del totale, come la nuova PAC suggerisce, comporterebbe un aumento delle importazioni con due importanti conseguenze: la maggiore dipendenza da Paesi a volte con economie politiche fragili, e l'aumento della logistica per i trasporti e della produzione di CO₂ che questo comporta. La domanda che sorge spontanea è: ma davvero tutto questo è sostenibile?

Il cortocircuito della comunicazione nel settore agroalimentare

⁹-Biesalski HK. 2013. Hidden Hunger in the Developed World. The Road to Good Nutrition. Basel, Karger, 2013, pp 39–50 <https://doi.org/10.1159/000355992>

- Bruce N. Ames. 2006. Low micronutrient intake may accelerate the degenerative diseases of aging through allocation of scarce micronutrients by triage. PNAS 2006. <https://www.pnas.org/content/pnas/103/47/17589.full.pdf>

- Arndt Manzel et. al. 2014. Role of "Western Diet" in Inflammatory Autoimmune Diseases Curr Allergy Asthma Rep. 2014 Jan; 14(1): 404.

¹⁰The Nutritional Quality of Organic and Conventional Food Products Sold in Italy: Results from the Food Labelling of Italian Products (FLIP) Study <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/5/1273>

Abbiamo già rilevato come l'Italia si sia trasformata da Paese a vocazione agricola a Paese trasformatore di prodotti agroalimentari. Il passaggio è avvenuto relativamente di recente, parallelamente all'urbanizzazione del secondo dopoguerra, ma senza una reale pianificazione. Questa assenza, unita alla mancanza di una visione strategica del fenomeno e delle sue conseguenze, ha determinato diversi risultati tra cui anche la progressiva perdita di conoscenze e di cultura in senso lato, di saperi, tra la popolazione.

Ciò si riflette inevitabilmente sulla comunicazione che attiene al settore agroalimentare. Gli aspetti riguardanti produzione, sostenibilità economica e ambientale, fabbisogno, stagionalità, innovazione e ricerca, politiche di investimento e/o sostegno sono residuali e relegati a comunicazione di nicchia. Il cittadino non sa nulla, o quasi, dei problemi e degli aspetti che si trovano a monte del suo carrello della spesa, a meno che particolari vicende o crisi assumano rilievo nazionale, guadagnandosi la cronaca.

In generale, quando ci si riferisce ai temi legati alla produzione agricola la comunicazione è polarizzata in due direzioni: una più prettamente commerciale, legata alla vendita di determinati prodotti, l'altra invece caratterizzata da un approccio medical-salutista, finalizzato a evidenziare come un determinato alimento faccia bene o male al nostro organismo.

La progressiva perdita di conoscenze e cultura in questi ambiti di fatto ha appiattito tutti noi nel ruolo di consumatori finali. La comunicazione generalista, che già ha in sé la caratteristica di dover semplificare i messaggi, ha accelerato questo processo che però si è acuito negli ultimi anni attraverso i social network. Nella rete i messaggi dei media tradizionali, per i quali vigono Codici deontologici, Carte e precisi articoli del Codice Penale, si confondono con quelli di chiunque altro. Il risultato è una babele di informazioni in cui notizie e fatti certi sono seguiti da informazioni verosimili, opinioni personali e messaggi pubblicitari, palesi od occulti, dando vita a un vero e proprio cortocircuito della comunicazione. Questo processo si registra in tutti i Paesi occidentali, in cui nei decenni si è assistito all'urbanizzazione della popolazione e allo svuotamento delle campagne.

In Italia, l'impoverimento delle conoscenze e la banalizzazione della comunicazione nel settore agroalimentare si scontrano con una reputazione internazionale acclarata. L'Italia è infatti famosa in tutto il mondo per la sua tradizione enogastronomica, per i suoi prodotti agroalimentari e per colture e allevamenti di nicchia che vengono associati ad altissima qualità e biodiversità. Ciò si riflette anche sulla nostra bilancia commerciale. L'esportazione di prodotti alimentari nazionali costituisce una fetta importante del nostro prodotto interno lordo e, ancora più che in meri termini economici, ci caratterizza come Paese.

Ma è ancora così? Il marchio 'Made in Italy' corrisponde a cosa oggi? Tutto ciò che è prodotto in Italia usa anche materie prime italiane? E se non è così, si tratta necessariamente di un vulnus? Il fabbisogno della popolazione italiana può essere soddisfatto dalla produzione agricola nazionale? Ciò che è naturale e biologico è di per sé da considerarsi migliore di ciò che viene prodotto grazie all'avanzamento delle conoscenze tecniche e scientifiche?

Ragioniamo in termini concreti: molti prodotti identificativi di un territorio con prospettiva di volumi di vendita internazionale possono mai essere prodotti solo nel ristretto areale originario di produzione? Questi interrogativi sono legittimi alla luce di veri e propri successi commerciali che però, per evidenti ragioni legate ai numeri reali delle produzioni nostrane, ci danno il segno della inattendibilità del sistema comunicativo nel settore agroalimentare.

Come intervenire? È possibile invertire la rotta e riappropriarci di una maggiore conoscenza e consapevolezza, per renderci in grado di essere sì consumatori, ma responsabili, informati,

sostenibili e liberi? Possiamo, in sintesi, avere nel settore agroalimentare una comunicazione che sia più completa e meno schiacciata tra la domanda di salute vera o presunta e le singole esigenze commerciali delle aziende produttrici? Cosa dobbiamo e possiamo pretendere e, invece, cosa non è importante ai fini delle nostre scelte?

Il cosiddetto 'sistema-paese' deve ragionare in termini globali. Un esempio di quanto i nostri sistemi produttivi siano interconnessi è offerto dalla crisi alimentare innescata dal conflitto tra Federazione Russa e Ucraina. Molto più di quanto avvenisse 20 o 50 anni fa, ciò che succede in un angolo di mondo, ancorché a noi vicino, si riflette sulle economie a livello mondiale. La carenza di materie prime provenienti da Ucraina e Russia ha innescato un rialzo generale dei prezzi che alcune economie, più deboli di altre, non sanno come affrontare. Questa interconnessione dei sistemi produttivi va comunicata, e di questo deve farsi carico la politica. La stessa politica che nei decenni passati non ha saputo guidare la trasformazione dell'Italia da nazione agricola a Paese trasformatore di prodotti agroalimentari o che ha cavalcato paure preconcepite nei confronti di quanto ricerca e progresso potevano offrire.

Se è vero che una comunicazione corretta presuppone, dal lato della domanda, una conoscenza e una consapevolezza maggiori, chiaramente è necessario primariamente investire nell'istruzione. Esistono numerose esperienze che negli istituti scolastici mirano a riavvicinare gli studenti alle conoscenze basilari dei cicli vitali e delle produzioni agricole. Queste iniziative, pur lodevoli, sono a macchia di leopardo e del tutto dipendenti dalla buona volontà dei singoli insegnanti. Un salto di qualità potrebbe essere quello di inserire, nei programmi scolastici e tra le materie di insegnamento e studio, anche le nozioni basilari che possano contribuire a far crescere nuove generazioni di cittadini più consapevoli, così come si vuole fare per insegnare la Costituzione, l'educazione civica o l'educazione finanziaria.

Accanto all'istruzione scolastica sarà necessario far dialogare con maggiore chiarezza le istituzioni con l'editoria, l'Ordine dei giornalisti, e le aziende produttrici del settore. Il confine tra notizie di cronaca, economiche o scientifiche e servizi giornalistici a pagamento dovrebbe essere maggiormente evidente e inequivocabile. Il lettore dovrebbe sempre ragionevolmente distinguere tra una notizia in quanto tale e invece una notizia sponsorizzata sulle testate giornalistiche (cartacee, radio, Tv, online). I media tradizionali non possono fare a meno degli introiti di pubblicità e sponsor, facendo in modo di separare nettamente le pubblicità e i redazionali a pagamento dal resto delle notizie.

Di ben più complessa risoluzione è il superamento del cortocircuito informativo che può essere generato da qualsiasi altra pubblicazione o piattaforma che non risponda alle regole giornalistiche. Ciò riguarda le tradizionali piattaforme dei social network, come pure siti e blog che popolano la rete internet. La comunicazione disintermediata e senza vincoli di legge permette alle singole aziende di farsi pubblicità direttamente o indirettamente attraverso singoli o gruppi. Se un influencer di moda può sponsorizzare un capo d'abbigliamento inducendo un bisogno o una semplice emulazione, cosa può avvenire con un determinato alimento? Ma soprattutto, chi controlla la correttezza dei messaggi così veicolati?

La cronaca è ricca di esempi di messaggi fuorvianti. Un caso di scuola sono le diete propagandate da personaggi più o meno noti che altri sono spinti a imitare senza essersi sottoposti ad alcuna visita medica o senza una reale necessità. Molti alimenti vengono pubblicizzati sulla base di proprietà salutari che però non si accompagnano a una dovuta informazione scientifica a sostegno.

La rete internet è nata come luogo libero e anarcoide, dove ognuno può esprimersi con assoluta libertà. Esistono pochissime regole e non è pensabile – almeno in questo momento

storico – che la situazione muti. Dunque a mutare devono essere gli utenti, facendone un uso più responsabile.

Infine, la pubblicità di chi opera nel settore agroalimentare è sempre corretta? I comuni cittadini sono cioè nelle condizioni di poter scegliere consapevolmente i prodotti sulla base della propria scala di priorità (prezzo, gusto, stagionalità, sostenibilità, desideri ecc.)? L'ineludibile spinta verso economie più solidali e sostenibili si riflette in atti concreti e verificabili oppure le imprese fanno "greenwashing" (strategia di comunicazione o di marketing perseguita da aziende, istituzioni, enti che presentano come ecosostenibili le proprie attività, cercando di occultarne l'impatto ambientale negativo), approfittando delle buone intenzioni dei consumatori? Esistono regole, che sia pur da aggiornare, disciplinano il mercato: tali norme devono essere applicate alla luce dei diversi fattori che interagiscono nel settore.

Il complesso degli interessi e degli attori che ruotano attorno al settore agroalimentare rende dunque complesso trovare soluzioni ai cortocircuiti informativi. Per un esercizio consapevole dell'autodeterminazione informativa è essenziale la conoscenza e la capacità di esercitare uno spirito critico.

AGROALIMENTARE E INNOVAZIONE

L'agricoltura moderna (o le agricolture) e la produzione del cibo basata su approcci scientifici e su innovazioni.

In genere si crede che l'agricoltura tradizionale sia dannosa, per la sostenibilità ambientale, se non addirittura incompatibile con essa. Questo convincimento nasce da fatti realmente accaduti nel periodo successivo alla II Guerra Mondiale, quando la necessità di nutrire una vasta popolazione portò a un'intensificazione agraria che puntava solo alla produzione, e teneva in secondo piano le questioni ambientali e sociali. L'agricoltura moderna, invece, si basa su un corretto rapporto con l'ambiente e su principi di sostenibilità e durabilità. L'agricoltura moderna si basa sulla necessità di minori input a cominciare da acqua e energia, ma anche di fertilizzanti e antiparassitari, che vengono affiancati e spesso sostituiti dall'utilizzo di tecnologie biologiche come l'uso di microrganismi facilitatori della crescita delle piante o di organismi antagonisti delle malattie delle piante. Anche nelle aree ad agricoltura intensiva si tende a mantenere un adeguato rapporto con l'ambiente naturale, limitando l'impatto delle pratiche agricole alle sole aree coltivate.

Come si ottiene questo risultato? Con la ricerca scientifica e tecnologica.

Da un lato occorre sviluppare sempre nuove varietà vegetali capaci di meglio rispondere ai nuovi paradigmi dell'agricoltura. Oggi abbiamo a disposizione una enorme rete di risorse genetiche vegetali a cui attingere per individuare nuovi tratti genetici da inserire nelle future varietà. Non solo, ma abbiamo anche strumenti tecnologici che facilitano questa ricerca, strumenti basati sulle tecnologie dell'informazione che permettono di analizzare e comparare fra loro differenti genotipi in relazione a una specifica esigenza ambientale, o qualitativa, o ancora produttiva. Questi stessi strumenti tecnologici permettono di valutare in campo e in continuo se le piante coltivate hanno una buona salute o se presentino deficit nutrizionali o attacchi di parassiti o malattie. E sempre

grazie alle tecnologie informatiche è possibile agire solo ed esclusivamente su quelle piante o gruppi di piante che presentano problemi.

Questa nuova agricoltura che integra le conoscenze di biologia, di chimica, di ecologia con quelle dell'informazione e comunicazione è in genere definita agricoltura 4.0. Si stima che nel 2021 l'incremento di investimenti in agricoltura 4.0 a livello mondiale abbia sfiorato il 25% con l'Italia fra i primi 10 Paesi per innovazione. Nel PNRR sono previsti ancora più investimenti in ammodernamento dei sistemi agricoli.

L'agricoltura 4.0 non migliora solo le caratteristiche tecniche dei campi coltivati, ma tende anche ad alleviare gli uomini dai lavori più gravosi. Ad esempio i robot per la raccolta automatica della frutta, consentono di raccogliere solo i frutti al giusto grado di maturazione alleviando la fatica di una raccolta "a schiena piegata" e favorendo il valore aggiunto della produzione grazie all'elevato standard qualitativo.

Una pratica agricola apparentemente meno tecnologica e molto più diretta a mantenere molto bassi gli impatti sull'ambiente fisico e biologico è la cosiddetta "agricoltura conservativa"¹¹. Questa pratica consiste in un sistema di produzione agricola sostenibile che prevede pratiche agricole orientate dalle esigenze delle colture e dalle condizioni locali dei campi. La particolare gestione del suolo protegge lo stesso dall'erosione e dal degrado, migliorano la sua qualità e biodiversità, contribuendo con ciò da un lato alla conservazione delle risorse naturali, e dall'altro alla ottimizzazione dei rendimenti. L'agricoltura conservativa prevede il mantenimento di una copertura organica del suolo permanente, per cui tutte le pratiche di aratura o fresatura del terreno sono escluse. Questo contribuisce al mantenimento della sostanza organica del suolo, particolarmente in ambienti caldi e siccitosi come sono spesso quelli italiani sotto l'effetto del cambiamento climatico

Pratiche innovative: OGM, Nuove Tecnologie Genetiche, clonazione, ecc.

In Europa si è sviluppata una forte opposizione alla coltivazione di Organismi Geneticamente Modificati, soprattutto sulla base del "Principio di precauzione" così come definito all'art. 7 del Regolamento (CE) n. 178/2002. Altri Paesi, USA, Cina, India, Brasile, Argentina e Sud Africa, coltivano piante OGM; gli USA coltivano piante transgeniche fin dal 1994. Le piante OGM sono principalmente di due tipi: quelle che hanno una resistenza introdotta a parassiti, a malattie o a erbicidi, e quelle che esprimono una caratteristica qualitativa nuova.

I dati scientifici certi ci dicono che dopo quasi trenta anni di coltivazione degli OGM non sono stati riportati casi di danni alla salute o all'ambiente se non di minima entità e non sempre direttamente riferibili agli OGM. Nel 2018 una meta-analisi condotta su 21 anni di dati relativi alla coltivazione di mais OGM¹² non ha segnalato criticità e ha, anzi, mostrato un effetto positivo sulla quantità di micotossine che nel mais OGM sono nettamente inferiori a quelle presenti nel mais tradizionale.

¹¹<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agrimeccanica/2020/09/10/agricoltura-conservativa-tutto-il-bello-di-non-are/67612>

¹² Pellegrino, E. et al. (2018) Impact of genetically engineered maize on agronomic, environmental and toxicological traits: a meta-analysis of 21 years of field data. *Sci Rep* 8, 3113. <https://doi.org/10.1038/s41598-018-21284-2>

L'opposizione alle manipolazioni genetiche trae origine dal pensiero che la "Natura" sia identificata come immutabile e al contempo benefica elargitrice di benessere agli esseri umani. Le manipolazioni genetiche quindi altererebbero questo mistico equilibrio aprendo il "vaso di Pandora" di tutti i mali moderni.

La realtà scientifica è che tutto quello che oggi mangiamo è il risultato di una manipolazione genetica delle piante e degli animali condotta in maniera empirica dai nostri antenati. Il miglioramento genetico moderno ha in effetti poco più di un secolo. Per ironia della sorte, i cosiddetti "grani antichi" quelli che vengono vantati come la panacea ai mali dell'agricoltura, sono in realtà il prodotto del miglioramento genetico moderno condotto da Nazareno Strampelli negli anni '30 del XX secolo.

Oggi però l'attenzione si sta spostando sulle cosiddette Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA)¹³. Queste permettono di alterare un singolo gene lasciando inalterati tutti gli altri. Si tratta di un processo simile alla mutagenesi naturale o a quella indotta che invece di essere casuale è diretto a uno specifico gene del genoma. Le tecniche utilizzate somigliano a quelle degli OGM, ma alla fine del percorso di elementi genetici estranei non c'è più traccia nel genoma della pianta mutata. Questa tecnologia sfrutta un meccanismo naturale scoperto nei batteri. Il gene introdotto non è un gene "alieno" come nella transgenesi, ma una variante dello stesso gene che viene sostituito. Il gene mutato può essere stato disegnato a tavolino o reperito in natura, per esempio, studiando le collezioni di Risorse Genetiche Vegetali di cui si accennava prima.

Il vantaggio di questo sistema rispetto a quello classico dell'incrocio e selezione è molteplice: si giunge al nuovo genotipo in tempi ridottissimi, mentre il sistema basato sull'incrocio richiede anni di selezione; con le TEA si modifica un solo gene, mentre con l'incrocio si trasferiscono gruppi di geni che spesso portano caratteristiche non desiderate; come le TEA si possono usare geni presenti in natura o geni disegnati in laboratorio e testati per la loro efficacia.

Le TEA hanno un enorme potenziale per modificare il funzionamento delle piante e renderle meno "affamate" di risorse e meglio resistenti ai cambiamenti climatici. Si possono disegnare e produrre piante adatte alle nuove condizioni agricoli degli anni a venire e perfino adattabili ad ambienti in cui oggi la coltivazione non è possibile. Un esempio può essere l'introduzione di resistenza al sale che consentirebbe la coltivazione in aree provviste di acque salmastre o in quelle zone dove la riduzione delle portate dei corsi d'acqua rende più consistente la risalita del cuneo salino.

Il settore è oggi essenzialmente legato alle attuali norme europee sulle modificazioni genetiche. Infatti, sulla base della normativa europea anche le TEA vanno considerate alla stessa stregua delle manipolazioni genetiche transgeniche ai sensi della direttiva 2001/18/CE giusta sentenza della Corte di Giustizia Europea (Causa C-528/16) del 2018¹⁴. Tuttavia, come anche sottolineato dallo stesso Avvocato Generale Michal Bobek nelle sue conclusioni depositate il 18 gennaio 2018, *"la direttiva OGM prevede il suo stesso adattamento, richiedendo all'articolo 27 l'adeguamento al progresso tecnico di vari allegati"*.

La questione è quindi tutta politica. Auspicabilmente, un confronto pacato fra i vari portatori d'interesse, ivi includendo la comunità scientifica, potrà risolvere la questione, anche alla luce del fatto che il **Principio di Precauzione**, così spesso invocato per bloccare l'autorizzazione dei prodotti geneticamente manipolati, può essere applicato solo fino a quando i dati raccolti non

¹³ http://www.geneticagraria.it/attachment/Download/Proposta_nuova_denominazione.pdf

¹⁴ <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2018-07/cp180111it.pdf>

consentano di dirimere i dubbi. Si tratta di un caso esemplare in cui la bioetica potrebbe essere lo strumento dirimente e risolutivo.

SOSTENIBILITA' ECONOMICA SOCIALE E AMBIENTALE

Il cambio di paradigma: da costo a fattore di competitività e crescita

In passato la sostenibilità è stata spesso interpretata come un'imposizione da parte di entità nazionali o internazionali con ripercussioni più o meno dirette sulle produzioni dei diversi settori economici e le aziende hanno gestito le misure e le imposizioni rivolte ad attivare azioni di sostenibilità come situazioni di "emergenza" da affrontare con progetti totalmente scollegati dalla strategia aziendale. Solo di recente si è iniziato a ragionare in termini sinergici. Le azioni rivolte a problematiche ambientali e sociali, se ben gestite, sono in grado di generare crescita, competitività e benessere.

Gli eventi economici, sociali e ambientali degli ultimi anni hanno accelerato la necessità di avviare azioni concrete volte a realizzare una convivenza basata sul rispetto di valori validi per tutti i soggetti - pubblici e privati. I **17 Goals**¹⁵ dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite sono la sostanza operativa di questa esigenza e devono essere interpretati come dei valori comuni capaci di attivare un'equa distribuzione delle responsabilità e degli sforzi necessari a garantire un sistema di sviluppo globale; avendo chiaro che per sviluppo sostenibile s'intende evoluzione economica e salvaguardia dell'ecosistema.

Con questa impostazione il mondo delle imprese assume un ruolo sempre più centrale in quanto motore della crescita di un Paese ed elemento indispensabile per la realizzazione del benessere sociale mentre il cittadino-consumatore diventa co-creatore di valori comuni e arbitro – spesso ancora inconsapevole - dello sviluppo di una cultura matura della sostenibilità.

Per le imprese è possibile diventare sostenibili e mantenere la capacità di generare risultati economici positivi se cambiano il paradigma di riferimento. La sostenibilità non deve essere subita e non deve essere percepita come un insieme di regole imposte in un processo top-down ma rappresenta un'opportunità da sviluppare attraverso il ridisegno delle strategie e dei modelli di produzione. Anche per i consumatori vale il ragionamento fatto per le imprese: la sostenibilità non deve essere vissuta come una imposizione o moda temporanea ma rappresenta una presa di coscienza che deve condurre a nuovi modelli di consumo.

Indagini effettuate a livello nazionale e internazionale¹⁶ dimostrano che a seguito della pandemia di Covid, l'inflazione e la guerra in corso, i consumatori stanno realmente adottato stili di vita più sostenibili, ad esempio, acquistando prodotti locali e/o stagionali, scegliendo beni più durevoli o che possono essere riutilizzati. La domanda alla quale va data una risposta è se questi cambiamenti comportamentali diventeranno permanenti oppure svaniranno alla prima ventata di ripresa economica.

¹⁵<https://www.undp.org/sustainable-development-goals>

¹⁶Ipsos – Intesa Sanpaolo "L'impegno per la sostenibilità"; Deloitte "How consumers are embracing sustainability";

Dobbiamo lavorare tutti per costruire, sugli sforzi fatti negli ultimi anni, una nuova coscienza: sì è sostenibile perché conviene esserlo, perché attraverso comportamenti sostenibili è possibile sviluppare nuovo valore e nuovi benefici per tutti i soggetti interni ed esterni alla filiera.

Cosa significa cambiare il paradigma? Per un imprenditore significa immaginare come raggiungere i propri obiettivi di business (economico-finanziari e di competitività) in sinergia con gli obiettivi di sostenibilità globale (Agenda 2030). Per un consumatore significa acquisire la consapevolezza che ogni persona, con le proprie azioni, è in grado di concorrere al raggiungimento degli obiettivi globali o viceversa, anche inconsapevolmente, di generare una forza contraria capace di annullare l'impegno costruttivo di un altro attore.

Sappiamo che nessun obiettivo strategico può essere raggiunto attraverso azioni discontinue disgiunte dal resto del sistema. Pertanto, se consideriamo la sostenibilità un obiettivo strategico comune, tutti gli sforzi correlati a questo obiettivo devono essere considerati investimenti volti a generare la crescita del sistema per garantire un futuro alle aziende, una migliore qualità del vivere alle persone e la tutela del pianeta. La sostenibilità non deve essere recepita come un costo da affrontare per esigenze scollegate dalle nostre attività o dalle nostre abitudini.

Un'impresa che si adegua alle sollecitazioni esterne riesce con fatica a sopravvivere alle turbolenze e discontinuità del mercato, quella che gioca d'anticipo ha la capacità di innovare e creare valore per l'intero sistema. Ugualmente un consumatore che si limita a modificare i suoi comportamenti per affrontare delle difficoltà sopraggiunte tende a sviluppare atteggiamenti temporanei e individuali mentre quello che sviluppa la consapevolezza che le sue azioni producono un effetto reale sull'ambiente tende ad approfondire la conoscenza dei fenomeni per meglio valutare le soluzioni che gli vengono proposte.

I 17 obiettivi di sostenibilità globale: sfide e opportunità

I diciassette obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) e i 169 sotto-obiettivi (target) ad essi associati costituiscono il nucleo vitale dell'Agenda 2030 e possiamo interpretarli come un insieme coerente di opportunità su cui diverse "comunità" stanno creando vere e proprie linee di opinione-azione comuni. La loro forza non risiede nel singolo obiettivo, è la loro dinamica interazione che crea le condizioni per un miglioramento in termini di sostenibilità globale; tutti gli obiettivi hanno, infatti, la capacità di generare azioni concrete e iniziative tra loro correlate.

Una lettura approfondita delle interconnessioni esistenti tra i 17 goals e i 169 target porta a una visione chiara dell'approccio culturale che va sviluppato: la sostenibilità non è un vincolo astratto ma un valore, un obiettivo comune capace di unire e spingere tutti gli stakeholder verso nuove capacità di fare sistema per costruire nuove relazioni economiche e sociali.

Coordinarsi per realizzare un sistema globale sostenibile non significa chiedere alle aziende di ripensare la strategia di sviluppo abbandonando i principi di economicità alla base di ogni impresa; al contrario lo sforzo che viene chiesto al singolo imprenditore è quello di trovare nuovi e più convenienti equilibri della propria attività e del bilancio per rendere la sua produzione compatibile con la possibilità di garantire un futuro alle prossime generazioni.

Ciò vuol dire che nel realizzare un piano di sviluppo sostenibile un'impresa dovrà integrare gli indicatori economici solitamente utilizzati (quali ad esempio il costo del lavoro, il costo degli investimenti, il ritorno economico, ecc.) con gli indicatori-target di sostenibilità globale in modo da potere misurare anche l'impatto sociale ed ambientale generato con le proprie azioni.

La sostenibilità richiede lo sviluppo di nuove *visioni d'impresa e processi decisionali* capaci di collegare l'oggi e il domani e, soprattutto, richiede la capacità di saper valutare oggi le conseguenze future, a livello globale, delle nostre azioni.

Il ruolo chiave del consumatore

Anche per il consumatore è giunto il momento di cambiare approccio e paradigma. Sappiamo che il consumo sostenibile è un problema di crescente rilevanza e di grande complessità perché mette in relazione dimensioni più astratte quali la responsabilità morale e il rapporto uomo-natura con la concretezza dei comportamenti quotidiani.

In questo paragrafo non tratteremo il tema del comportamento sostenibile dei consumatori nel suo complesso in quanto la materia è articolata e i fattori che andrebbero analizzati sono diversi come, a titolo di esempio, quelli relativi al singolo individuo (valori, abitudini, caratteristiche demografiche, formazione, ecc.), al contesto (forze esterne che possono influenzare le modalità di consumo) e alle strategie delle aziende presenti sul mercato che mirano a influenzare le modalità di consumo. Il nostro obiettivo è di porre l'attenzione non tanto sui comportamenti che fanno del cittadino-consumatore un protagonista chiave dello sviluppo sostenibile quanto sulle possibilità che il singolo ha di incidere sulla filiera produttiva.

Per un consumatore aumentare la consapevolezza delle proprie azioni e sviluppare nuovi atteggiamenti e comportamenti in materia di sostenibilità significa assumersi maggiori responsabilità e acquisire le informazioni giuste per valutare cosa rende realmente un prodotto sostenibile (biodegradabile, realizzato con materiale riciclato, imballaggio minimo, neutrale al carbonio, ecc.) o quali sono i valori ecologici ed etici da considerare per valutare l'operato di un'azienda (processi produttivi, sicurezza e gestione delle risorse umane, catena di approvvigionamento trasparente, certificazioni ottenute, sostegno alla biodiversità, ecc.).

La responsabilità di acquisire le informazioni necessarie a sostenere le proprie scelte implica un ulteriore cambio di paradigma da parte del consumatore che passa da una posizione passiva ad una attiva, dal diritto a essere informato al dovere di sapere valutare le conseguenze delle proprie scelte¹⁷. Dare fiducia a un'azienda non vuol dire demandare tutte le scelte e le responsabilità: significa comprendere l'impegno e la capacità di un'azienda di creare valore sostenibile attraverso la sua offerta e decidere se premiare o meno questo impegno.

Il raggiungimento di un cambiamento comportamentale duraturo è senza dubbio una delle maggiori sfide che la sostenibilità deve affrontare; i consumatori realmente impegnati su questo fronte rappresentano ancora una minoranza mentre è giunto il momento di mettersi in gioco e decidere singolarmente, qualsiasi sia il nostro ruolo all'interno della comunità in cui viviamo il contributo concreto che vogliamo dare a questo processo di maturità culturale del Paese.

¹⁷La colpevole innocenza dei consumatori - La possibilità di incidere sulle produzioni alimentari e quindi sulle vite di milioni di esseri viventi umani e animali. Comitato Bioetico per la Veterinaria http://www.comitatobioeticoperlaveterinaria.it/docsOpener.php?fp=files%2F2014_La_colpevole_innocenza_dei_consumatori_cmp.pdf

Per trasformare la sfida alla sostenibilità in una reale opportunità di crescita economica e sociale serve il contributo di tutti.

VALUTAZIONI E CONCLUSIONI

Nel 1940 usciva il film “Il grande Dittatore”. Il discorso all’Umanità che Charlie Chaplin fa pronunciare al protagonista alla fine del film è un appello a favore del risveglio delle coscienze e della sensibilità individuale in un momento di guerra (la Seconda Guerra Mondiale era iniziata da un anno e non si aveva ancora visione degli orrori che sarebbero stati compiuti a breve). Da allora il mondo è sicuramente cambiato ma molto meno di quanto pensiamo: ci sono ancora Paesi di emigranti e Paesi meta di immigrazione; ci sono Paesi con un tasso di analfabetismo che sfiora il 50%; la fame cronica esiste anche se il 39% dei maggiorenni nel mondo è in sovrappeso e il 13% di loro sono obesi; ma il dato che ci fa capire quanto siamo rimasti inerti è che oggi sono 27 i conflitti in corso a livello mondiale ¹⁸.

Tutto questo significa che sino ad ora non siamo stati in grado di utilizzare il progresso e le tecnologie per salvaguardare la libertà e migliorare la vita di tutti, con una, perlomeno parziale, sconfitta della scienza e della sua vocazione umanitaria per promuovere la sostenibilità e la tolleranza come elementi cardine dello sviluppo.

Del capolavoro di Chaplin facciamo nostra l’incrollabile fiducia nell’etica, nella moralità che risiede nel profondo di ogni essere umano con la licenza di aggiungere tutto il mondo del vivente nella esortazione conclusiva del discorso all’Umanità: *“Combattiamo per un mondo ragionevole; un mondo in cui la scienza e il progresso, diano a tutti gli uomini - agli animali, piante e ecosistemi inclusi - il benessere. (...) Nel nome della democrazia siate tutti uniti!”*¹⁹.

Abbiamo affrontato il tema della sicurezza alimentare cercando di dare risposta ad una duplice domanda: *cosa va fatto e come deve essere fatto*. L’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile costituisce un riferimento perché rappresenta un piano di azione globale per le persone, per il pianeta e per la prosperità futura. Nel redigerlo le Nazioni Unite hanno tenuto conto di diverse esigenze: sostenere la pace e la libertà universale, sradicare la povertà in tutte le sue forme e dimensioni, realizzare una trasformazione sostenibile della società, dell’economia e dell’ambiente anche in termini di sicurezza, benessere e giustizia. Condividiamo l’esigenza, oggetto di discussione in diversi contesti, di dare maggiore spazio al tema del benessere animale attualmente indirizzato con i goals n. 14 e 15 (*La vita sott’acqua e La vita sulla terra*) e con il goal n. 12 (*Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo*). Si potrebbe pensare ad una integrazione dell’Agenda attraverso lo sviluppo di un 18° goal per trattare questo elemento complesso ma centrale sia per la sicurezza alimentare sia per uno sviluppo etico e sostenibile dell’umanità.

Occuparsi di sicurezza alimentare sostenibile oggi va oltre il piano etico e non rappresenta solo una scelta di tipo economico ma una **sfida di trasformazione culturale** non più procrastinabile. È ormai assodato che investire in progetti e soluzioni a basso impatto ambientale

¹⁸ [Global conflict tracker](#) del think tank independent Council on foreign relations (Cfr).

¹⁹ <https://www.focus.it/cultura/storia/discorso-all-umanita-grande-dittatore-pubblicita-lavazza>

muove l'economia ma questo non basta. La sicurezza alimentare è un problema complesso di ordine politico che deve essere affrontato con la cooperazione e collaborazione di imprese, istituzioni e consumatori. Per trasformare gli sforzi dei singoli governi, imprese e cittadini-consumatori in un cambiamento profondo che conduca a una nuova ricchezza e vita futura dobbiamo costruire un nuovo modo di pensare e di agire sia personale sia collettivo.

Riteniamo che il consumatore abbia il diritto/dovere a un'opinione informata. La diffusione delle pseudoscienze, ovvero quelle che basano le proprie affermazioni su percezioni non verificabili, e su dati e risultati non ripetibili, lede questo diritto del consumatore. Se poi si prendono in considerazione anche le affermazioni che possono tranquillamente essere definite "post-verità", ovvero quelle che danno dei fatti un'interpretazione basata sul sentimento o l'emotività di chi ascolta, privando il dato di un valore certo, si comprende come l'informazione sul sistema agroalimentare possa essere fortemente distorta. Proprio per le conseguenze che questa distorsione porta in ambito sociale, economico e ambientale, il consumatore ha l'obbligo morale a un'opinione "informata" basata, il più possibile su fatti certi, pubblici, verificabili.

Perché riteniamo che la presa di coscienza da parte del consumatore delle proprie responsabilità rappresenti una reale - e forse l'unica - carta da giocare per cambiare le cose?

In un lavoro del 2014²⁰ come Comitato Bioetico per la Veterinaria abbiamo argomentato le ragioni che ci portano a non condividere i pregiudizi moralistici che inquinano il dibattito nel settore agroalimentare e che rischiano di condurre a scelte politiche senza fondamento. Non riteniamo corretto pensare al consumatore come a una "vittima", al contrario pensiamo sia necessario sostenerne la consapevolezza al fine di non collaborare involontariamente con le distorsioni presenti nel mercato alimentare di cui al momento dell'atto di acquisto, può diventare asseveratore.

Un consumatore messo nella condizione mentale di sentirsi parte attiva e di comprendere la misura del suo impatto sul sistema – capire gli effetti generati dalle sue azioni in ambito socio-economico (la povertà o meno di intere filiere), ambientale (la floridezza o meno di aree geografiche) e di giustizia (la considerazione e il rispetto per milioni di persone, animali e ambiente) - diventa elemento capace di cambiare le regole del gioco e disinnescare tutti gli intermediari che oggi si offrono di difenderlo/educarlo utilizzando messaggi culturali semplicistici più o meno pubblicitari. Il consumatore che ha la possibilità di scegliere con responsabilità morale ha anche la forza di cambiare il sistema non tanto perché potrebbe fare scelte molto diverse da quelle attuali ma perché in grado di creare una nuova tensione etica, funzionale al cambiamento e che gli stessi elementi forti della filiera finirebbero per far propria.

Questo cambio culturale non è realizzabile in tempi brevi e necessita di un percorso per fasi di maturità crescente durante il quale le parti forti della filiera vorranno evitare sia di incorrere nello stigma attribuibile dal consumatore di "ingiusto di filiera", sia di coinvolgere tutti i reali portatori di interesse, compresi gli animali allevati e selvatici.

A questo proposito non si può che esprimere un giudizio negativo su sistemi fuorvianti al fine dell'acquisizione di una responsabilità etica, come il **semaforo alimentare** che nel fornire una sintesi, tra l'altro opinabile, delle qualità di un cibo va nel senso opposto a quanto auspicabile come aumento di conoscenza sull'alimentazione.

²⁰ La colpevole innocenza dei consumatori - La possibilità di incidere sulle produzioni alimentari e quindi sulle vite di milioni di esseri viventi umani e animali. Comitato Bioetico per la Veterinaria
http://www.comitatobioeticoperlaveterinaria.it/docsOpener.php?fp=files%2F2014_La_colpevole_innocenza_dei_consumatori_cmp.pdf

Il momento storico di post pandemia, di insicurezza alimentare, di alta inflazione e di cambiamenti climatici drammaticamente in atto, potrebbe sembrare il meno adatto a modificare l'approccio al cibo; noi riteniamo sia vero il contrario. Proprio in questo momento bisogna sostenere coloro che producono cibo affinché continuino a farlo. Se dovessero abbandonare il settore, fallire a causa di condizioni di lavoro spesso in perdita e senza considerazione sociale, rischio tutt'altro che remoto, la sicurezza alimentare del pianeta potrebbe essere seriamente compromessa.

La condizione per cui in campagna si produce il cibo per la città procede da millenni, come da millenni si verifica l'abbandono del lavoro e della vita in campagna anche se per andare a vivere da ultimi arrivati alla periferia delle città. Questo plurimillenario andamento delle cose, tanto profondo da essere ormai connaturato e che rischia di sfuggire alle riflessioni e analisi meno profonde, non può più essere trascurato né utilizzato in modo fuorviante²¹ perché rappresenta la radice delle attuali problematiche sia in termini ambientalistici sia in termini di insicurezza alimentare.

C'è un problema di fondo, che viene trascurato: quando si parla di agricoltura come fenomeno socio-economico: ci si dimentica, anche a livello dei vertici organizzativi e istituzionali, che questa attività nata con l'affermarsi della stessa società organizzata è praticata da persone, gli agricoltori, imprenditori con rischi e responsabilità dirette ma con una rappresentatività talmente tanto mediata da non essere veramente realizzata. Lo stesso uso della locuzione comunità contadine o quando si è più corretti, comunità rurali, tende a non far percepire la persona-agricoltore.

Nei confronti degli agricoltori, anche quelli proprietari di aziende di grandi dimensioni e tutt'affatto che poveri, sembra esistere una sorta di generale paternalismo. **Paternalismo**, come fenomeno culturale nei confronti del mondo agricolo che individua e detta regole operative e descrizioni più o meno superficiali e arbitrarie delle cose come se la millenaria presenza dell'agricoltura fosse oggetto di studio di antropologia culturale e non di analisi socio-economica stringente e puntuale.

Questa sovrapposizione di voci a quelle delle persona-agricoltore per il CBVA deve essere affrontata con il metodo della bioetica che si rivolge al portatore di interessi in prima persona. In un comitato bioetico l'individuazione degli **stakeholder** è condizione preliminare per ogni avvio di dibattito; gli stessi rappresentanti ufficiali delle categorie potrebbero non essere sufficientemente rappresentativi e da considerarsi piuttosto come portatori anche di "loro" interessi. Ancora più evidente è il caso degli "influencer", sedicenti rappresentanti di interessi diffusi, che potrebbero essere ricompresi tra gli stakeholder per competenza sul tema e non in ragione del numero di follower.

Concludiamo con un'ultima considerazione etica sul cibo in tavola. Mangiare è una necessità umana, far arrivare cibo sulle tavole è merito di tante figure ma soprattutto di coloro che hanno reso possibile la trasformazione dell'energia solare in alimento, gli agricoltori, gli animali, le piante e i microorganismi dell'ambiente: entità che meritano considerazione morale. Lo spreco alimentare mal si adatta a questa considerazione, particolarmente in un pianeta in cui più di un miliardo di persone soffre la fame. Non è neanche solo direttamente lo spreco ma anche la non produzione di cibi che verranno sprecati a dover essere considerata.

²¹ I giudizi sulla qualità economica di una nazione in genere vengono dati anche sul numero di impiegati in agricoltura. Un numero percentuale di lavoratori agricoli a due cifre non è segno di ricchezza.

Bisogna creare un legame di filiera più profondo per programmare i consumi ed evitare le distorsioni del mercato. Per fare questo, *senza dirigismi*, è necessario colmare la distanza esistente tra gli stakeholder nella comprensione di cosa significhi fare agricoltura. Per dare un senso concreto alla espressione *cambio di paradigma* dobbiamo attingere a tutte le nostre conoscenze con la consapevolezza, l'umiltà e l'aspirazione di *pensare e agire guidati da nuovi saperi*²², ancora poco conosciuti e praticati, indispensabili per rivisitare e ridefinire i confini dell'universo cui si riferisce il nostro discorso morale. Per tracciare nuove linee comportamentali e nuove responsabilità morali dobbiamo lavorare su un concetto di qualità della vita globale e tentare di comporre gli interessi o, se si vuole, i diritti di tutti i soggetti – tutto il mondo del vivente – coinvolti. *Occorre pervenire a una valutazione globale che esamini il problema contestualmente, nel rispetto dell'ambiente naturale, del benessere degli animali, della salute degli uomini. Buono da mangiare. Quale etica per l'alimentazione?*²³.

La comunità degli esseri umani dovrebbe sentirsi realmente comunità riconoscendo il ruolo svolto da chi produce l'indispensabile cibo. Il riconoscimento del rispetto verso i produttori di cibo dovrà essere frutto di un cambiamento significativo nella consapevolezza che in un cambio di paradigma servono nuovi riferimenti e visioni perché, come dice Svetlana Aleksievic *"E' accaduto qualcosa per cui non abbiamo né un sistema di rappresentazione, né analogie, né esperienza, per cui non è adeguata né la nostra vista né il nostro orecchio ed è persino inadatto il nostro vocabolario."*²⁴

²² Etologia, Biocultura, Neurobiologia vegetale sono alcuni esempi di scienze che ci possono aiutare ad avviare nuove riflessioni sui rapporti tra l'uomo e gli altri esseri viventi.

²³ Luisella Battaglia *Un'etica per il mondo vivente. Questioni di bioetica medica, ambientale, animale. Ed. Carocci – Roma 2011*

²⁴ Svetlana Aleksievic . *Cronaca del futuro (Minsk, 1997)*, traduzione di Sergio Rapetti, Collana Dal mondo, Roma, E/O, 2002, ISBN 978-88-764-1496-1.