



PROVINCIA DI SALERNO
SETTORE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
SERVIZIO PRIMARIO
ASSESSORATO
AGRICOLTURA E FORESTE
PREVENZIONE INCENDI BOSCHIVI



AGRICOLTURA BIOLOGICA: EVOLUZIONE E PROSPETTIVE DI SVILUPPO NELLA PROVINCIA DI SALERNO

19 Novembre 2005





INDICE

1.	INTRODUZIONE	Pag. 3
2.	L'AGRICOLTURA BIOLOGICA	pag. 4
3.	L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NELLA PROVINCIA DI SALERNO	pag. 8
4.	LE MENSE BIOLOGICHE	pag. 10
5.	LA DIETA MEDITERRANEA	pag. 16
6.	CONCLUSIONI	pag. 19

L'elaborazione del presente report è stata curata da Salvatore Basile (presidente dell'AIAB Campania) con il contributo fondamentale di tutti gli aderenti all'Osservatorio sulle tipicità e la bio-eccellenza mediterranea. In particolare la sezione dedicata alla dieta mediterranea è stata elaborata da Carmine Battipede, dell' "Associazione Dieta Mediterranea".



1. INTRODUZIONE

Il presente lavoro costituisce un primo momento di riflessione dell'Osservatorio sull'evoluzione dell'agricoltura biologica e sulle prospettive di diffusione nella provincia di Salerno.

L'intento è quello di avviare una discussione sui nuovi modelli di sviluppo che, partendo dal metodo di produzione biologico, riescano ad indirizzare in senso ecologico i comportamenti degli operatori agricoli e dei consumatori e, in particolare, il loro approccio al metodo di produzione ed al consumo.

Le produzioni tipiche della provincia di Salerno, se opportunamente valorizzate attraverso il metodo biologico e la dieta mediterranea, potranno divenire realmente un volano di sviluppo del territorio, salvaguardandone nel contempo culture, peculiarità e tradizioni.

Nel territorio salernitano si concentra il 40% delle aziende agricole biologiche della Campania, con un'offerta di prodotti che copre tutte le componenti della dieta mediterranea, della quale la provincia di Salerno è terra d'elezione, e che racchiude in se: il **piacere** di gustare i piatti semplici e naturali di una cucina protagonista nel mondo, fonte di **benessere** in quanto congiunge l'uomo con la natura, frutto di una **cultura** millenaria. Insegnamento tramandatici da Ancel Keys, il padre della ricerca sulla dieta mediterranea, che diresse i suoi studi dal Cilento dove scelse di vivere per circa quaranta anni, conducendo studi fondamentali sulla nutrizione umana e condividendo il sano stile di vita di quelle popolazioni.



2. L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Occorre innanzitutto precisare che l' **agricoltura biologica è un modello di sviluppo sostenibile** che affonda le sue radici nel metodo di produzione biologico, a sua volta basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della salute di chi consuma; un modello capace di indirizzare in senso ecologico i comportamenti degli operatori e dei cittadini e, in particolare, il loro approccio al metodo di produzione e al consumo.

L'agricoltura biologica rimette al centro delle decisioni aziendali il produttore/contadino, cui è affidata la gestione del territorio, compito che esalta il ruolo di utilità sociale dell'azienda agricola e integra quello di operatore economico, un operatore che deve percepire un giusto reddito ed ottenere il riconoscimento, attribuito dalla collettività, per un'attività che ha un forte legame positivo con il territorio e perché rispetta le chiare regole sancite dalle norme del metodo di produzione biologico.

L'agricoltura biologica è un modello di sviluppo sostenibile che garantisce l'affermazione della sovranità alimentare, restituendo un ruolo decisionale alle comunità locali che individuano in questo metodo il modello agro-ecologico volto a garantire il proprio diritto ad esercitare il controllo sulle proprie risorse, per un'alimentazione sana ed equa per tutti.

L'agricoltura biologica, in quanto modello di sviluppo sostenibile, non riguarda solo la produzione alimentare, ma influisce su tutti i processi di produzione legati ai prodotti di origine agricola: dal tessile alla cosmesi, dalla detergenza alla produzione di mezzi tecnici, fino a tutti i servizi che l'azienda può offrire, quali ristorazione, ospitalità, informazione, formazione.

Le aziende agricole biologiche, per loro natura ed organizzazione, hanno quindi un ruolo sociale ed ambientale importantissimo, perché:

- Realizzano prodotti sani e buoni per chi li consuma e per l'ambiente in cui sono prodotti;
- promuovono un modello di allevamento in grado non solo di garantire, ma soprattutto di migliorare il benessere degli animali.
- Valorizzano e conservano la biodiversità vegetale ed animale di interesse agricolo, faunistico e botanico, anche grazie alle loro infrastrutture ecologiche;
- Valorizzano e promuovono gli aspetti paesaggistici dello spazio rurale italiano;
- Hanno un effetto diretto per la riduzione delle emissioni dei gas di serra, ed aumentano la capacità di assorbimento dei sistemi agrari di CO₂;
- Possono essere luogo di produzione di energia da fonti rinnovabili: acqua, vento, sole, gas.
- Promuovono l'agricoltura sociale favorendo l'integrazione nel mondo del lavoro delle categorie svantaggiate;
- Applicano e promuovono relazioni contrattuali nel mondo del lavoro concordate tra le parti sociali e basate sui principi etici e sociali.



- Promuovono i consumi locali e la filiera corta, e non danno luogo a sovrapproduzioni sussidiate che favoriscono il *dumping* alimentare nei Paesi del Sud del mondo;
- Promuovono un modello di sviluppo equo e sostenibile praticabile in tutto il mondo, un modello che afferma la sovranità alimentare di ogni popolo e comunità.

Nonostante queste affermazioni siano condivise da una moltitudine di soggetti direttamente e indirettamente impegnati nel settore, l'agricoltura biologica oggi si trova ad affrontare una fase particolarmente delicata, legata certamente a questioni di politica agricola e a problemi di organizzazione di mercato ma anche, all'assenza storica di programmazione, ricerca e sperimentazione sia di base, sia applicata, a sostegno di soluzioni tecniche e verifiche del metodo, nei diversi ecosistemi.

In questo contesto risulta fondamentale poter contare anche su strutture quale l'Osservatorio sulle tipicità e la bio-eccellenza mediterranea promosso dalla Provincia di Salerno, per garantire un adeguato supporto alle azioni di sviluppo sostenibile del territorio, nell'ottica di una reale valorizzazione delle peculiarità locali e della dieta mediterranea. Così com'è **importante e strategico il ruolo di traino che ha per un settore, l'essere oggetto di studio, confronto, discussione, che si trasforma in attenzione, opportunità di evoluzione e stimolo alla progettualità.**

Fatte salve le benemerite e apprezzate eccezioni, solo da pochissimo tempo, nelle Università e nei centri di ricerca, l'agricoltura biologica ha iniziato a trovare diritto di cittadinanza. Oltre al ritardo, però, bisogna fare i conti anche con problemi di impostazione della ricerca e, in modo sempre più evidente, con una cronica carenza di fondi.

Non è raro, poi, che i pochi progetti in atto, si svolgano lontano dalle realtà aziendali e, ancor più spesso, si pongono come valutazione e confronto con l'agricoltura tradizionale in termini di rese, quantità di azoto disponibile, accrescimento per quantità di mangime, conti colturali, invece di ricercare sperimentare e valutare, soluzioni tecniche innovative del metodo di agricoltura biologica nei diversi areali di produzione. Un confronto che spesso dimentica, che lo sta facendo tra due agricolture molto diverse per obiettivi e storia. Una, l'agricoltura convenzionale, con alle spalle 60 anni di ricerca e sperimentazione, mirata a potenziare la produttività, suo primo obiettivo, arrivando a grandi risultati ed altrettanto grandi problemi di sostenibilità, sistematicamente scaricati sulla collettività. L'altra, l'agricoltura biologica, che solo da poco vede la pallida attenzione della ricerca, che per affermarsi ha dovuto sopportare nel costo di produzione, anche quelli di ricerca e sperimentazione, compiendo evidentemente anche errori. Uno dei più frequenti, che è stato causa di delusioni e insoddisfazioni, è stato quello di considerare validi in assoluto, quei dati provenienti da ricerche realizzate per situazioni pedoclimatiche completamente diverse e riportati sommariamente in improbabili pubblicazioni, realizzate con il metodo del "copia e incolla".

L'impostazione comparativa della ricerca, ha portato spesso a parlare di biologico come: "Una tecnica che rispetto al convenzionale ha minore produzione ma", senza studiare il metodo e il modello biologico, per evidenziare i suoi valori intrinseci, a partire, per esempio, dai minori costi ambientali. Stessa cosa per la zootecnia dove l'estensivizzazione



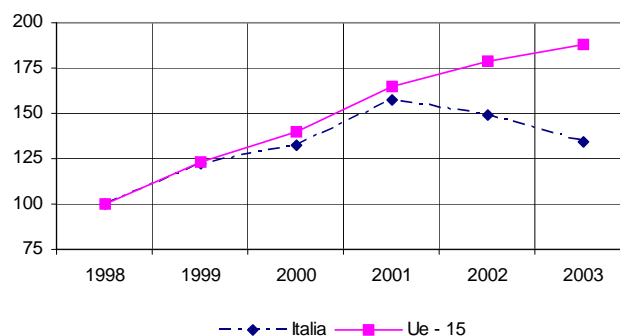
è vista come un problema che fa consumare più mangime per eguagliare le performance convenzionali, invece di studiare modelli di allevamento e gestione della mandria realmente alternativi.

Per sostenere l'agricoltura biologica come modello di sviluppo rurale, serve dare nuovo indirizzo agli obiettivi, cambiare metodologia, allargare il confronto e il coinvolgimento del territorio, cioè, costruire uno strumento utile a far dialogare territorio e centri di studio, capace di portare in evidenza i bisogni e le richieste degli operatori, per rispondere appieno alle esigenze del territorio e far sì che si possa imparare dall'esperienza diretta, degli operatori tecnicamente più evoluti.

Com'è emerso da una recente indagine ISMEA (luglio 2005), il 2001 è stato l'anno in cui l'agricoltura biologica in Italia ha conosciuto il suo massimo sviluppo, a partire dalla successiva annata ha avuto inizio un processo di riassetto e ristrutturazione che non sembra, peraltro, essersi ancora concluso. L'inversione di tendenza, manifestatasi per la prima volta nel 2002 – sebbene con valori assoluti modesti – è infatti proseguita con un ritmo ben più intenso tra il 2002 ed il 2003, il che fa pensare ad un fenomeno più di natura strutturale che contingente.

Va però evidenziato che anche se nel 2004 il processo di fuoriuscita delle aziende dal sistema di controllo del biologico istituito dal Reg. CEE 2092/91, le fasi della trasformazione e della commercializzazione sembrano mostrare una sostanziale tenuta, che prelude ad una stabilità e maturità del settore, è quindi proprio la fase della produzione ad evidenziare il processo di riorganizzazione strutturale che sembra avere intrapreso il comparto in Italia.

Evoluzione delle superfici biologiche nella Ue e in Italia nel quinquennio 1998-2003 (1998 = 100)

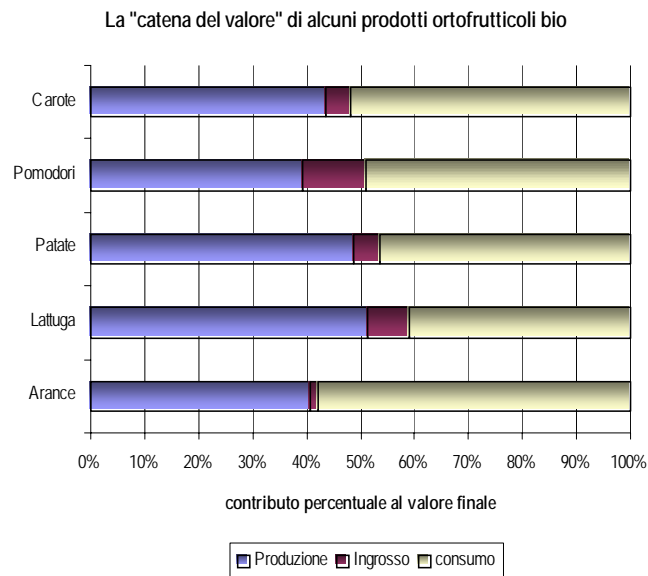


Fonte ISMEA 2005

In questo momento risulta quindi strategico puntare sul potenziamento delle aziende bio esistenti, esaltando ed incoraggiando le BIO-ECCELLENZE, costituite da quelle realtà che, per contesto territoriale e struttura aziendale, possono condurre ad un reale sviluppo sostenibile delle comunità rurali, anche nell'ottica della multifunzionalità e del ruolo sociale dell'agricoltura.



Occorre inoltre puntare sulla FILIERA CORTA, diminuendo i passaggi intermedi tra produttore e consumatore, sia attraverso l'avvio di mercatini del biologico che la costituzione di gruppi di acquisto e l'incoraggiamento dei punti vendita aziendali. Osservando infatti i dati dell'indagine ISMEA, emerge chiaramente che la fase della distribuzione e in particolare quella al dettaglio fanno più che raddoppiare il valore alla produzione degli ortaggi e della frutta. Molto lievi appaiono invece i "ricarichi" praticati dai grossisti che risultano in media del 13,7% variando tra il 30% del pomodoro e il 3,7% delle arance. Nella fase della distribuzione al dettaglio, quindi, emergono gli incrementi di prezzo più cospicui che hanno sfiorato in media il 100%, oscillando tra il 69,7% della lattuga e il 138% delle arance. Riportiamo di seguito lo schema della "catena del valore" (fonte ISMEA 2005) che misura quanto del prezzo finale "va" al produttore, al grossista e al dettagliante. La fase della produzione contribuisce in media per quasi il 45% alla determinazione del prezzo al consumo, quella dell'ingrosso per il 6% e quella del dettaglio per oltre il 49%.



Fonte ISMEA 2005



3. L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NELLA PROVINCIA DI SALERNO

Nel territorio salernitano si concentra ca. il 40% delle aziende agricole biologiche della Campania.

Le cifre ufficiali del biologico salernitano diffuse dalla Regione Campania (Ente tenuto ai sensi del DL 220/95 ad istituire ed aggiornare gli elenchi degli operatori dell'agricoltura biologica in Campania) sono ancora ferme all'anno 2002 e parlano di 643 produttori, 1 raccogliitore di prodotti spontanei e 112 preparatori, per un totale di 756 operatori controllati ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91, su un totale di 1955 operatori regionali (Tabelle ed elenchi completi sono consultabili all'indirizzo internet: http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/bio/bio_cifre.htm).

Da dati MIPAF al 31/12/2004 risultano 1290 operatori controllati in tutta la Campania.

E' anche da evidenziare che sul territorio salernitano operano consorzi di produttori biologici con pluriennale esperienza nel settore, in grado di concentrare l'offerta e favorire la valorizzazione commerciale delle bio-produzioni.

SINTETICAMENTE:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Operatori bio controllati nella PV. di Salerno: | 756 |
| <input type="checkbox"/> Superficie Agricola Utilizzata bio nella PV. di Salerno: | 5.344,3 Ha |
| <input type="checkbox"/> Coltura bio più importante nella PV. di Salerno: | OLIVO (35% della SAU bio provinciale) |
| <input type="checkbox"/> Frutticole bio nella PV. di Salerno: | 1361,9 Ha |
| <input type="checkbox"/> Orticole bio nella PV. di Salerno: | 162,9 Ha |
| <input type="checkbox"/> Cerealicole bio nella PV. di Salerno: | 447,1 Ha |



La provincia di Salerno, oltre ad essere il territorio campano con la maggiore concentrazione di aziende biologiche, è caratterizzata anche da un'elevata superficie agricola bio situata all'interno di aree parco. Di conseguenza sono state avviate negli ultimi anni esperienze significative volte ad esaltare le caratteristiche di multifunzionalità e protezione ambientale insite nel metodo di produzione biologico.

Un esempio di programma di sviluppo sostenibile del territorio realizzato attraverso l'agricoltura biologica è quello avviato dalla Comunità Montana "Calore Salernitano", in collaborazione con l'AIAB, per la conversione a biologico delle aree demaniali di 16 comuni della provincia di Salerno (Albanella, Altavilla Silentina, Campora, Capaccio-Paestum, Castel San Lorenzo, Felitto, Giungano, Laurino, Magliano Vetere, Monteforte Cilento, Piaggine, Roccadaspide, Sacco, Stio, Trentinara, Valle Dell'angelo) che occupano complessivamente una superficie di 64.905 ettari (il 21,71 % nel Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano), di cui ben 52.575 ettari ricadenti in zona montana, per una popolazione residente di 56.000 abitanti, circa 33.000 dei quali residenti in zona montana.

L'obiettivo è quello di creare un **distretto di agricoltura biologica**, quale volano per uno sviluppo sostenibile delle aree orientate naturalmente alla produzione agro-forestale eco-compatibile e di qualità, avviando finalmente un'occasione concreta di riscatto per un'area vocata naturalmente all'eco-turismo ed alla produzione agricola eco-compatibile e di qualità. L'obiettivo principale dell'iniziativa è quello di promuovere attraverso la costituzione del bio-distretto un sistema integrato di sviluppo sostenibile che, partendo dalla certificazione e valorizzazione dei prodotti da raccolta spontanea, delle produzioni agricole e zootecniche provenienti dalle aree demaniali, giunga alla riconversione produttiva in chiave eco-compatibile delle più significative realtà agro-turistico-ambientali, che saranno inserite in appositi circuiti turistici alternativi. Nel 2005 è stato anche realizzato il gemellaggio della Comunità montana salernitana con la Comunità montana piemontese "Valle Grana", una delle prime "valli del biologico" italiane, con nove comuni e quasi duecento aziende biologiche attive per una superficie coltivata di circa mille ettari. Il progetto prevede anche l'inserimento dei principali bio-siti del territorio nel più ampio progetto del bio-sentiero regionale, un itinerario eco-turistico che unisce tutta la Campania del biologico, attraverso eco-villaggi, Città del bio, aziende agrituristiche, aree demaniali certificate, siti ambientali di rilievo per la conservazione della biodiversità e delle tradizioni locali. Per tutti i siti attraversati dal bio-sentiero è prevista una valutazione ed una classificazione "Agro-ambientale-sensoriale", realizzata partendo dai principi generali contenuti nella "Carta dei principi per un turismo sostenibile nelle aree rurali" definita nel 2001 dall'AIAB nell'ambito delle attività del progetto Leonardo da Vinci "Formazione Eco-turismo", nella quale viene anche precisato che la conservazione e il recupero degli elementi naturali e della diversità biologica costituiscono un prerequisito essenziale per il turismo ecologico: "... le attività turistiche devono essere sostenibili dal punto di vista ambientale, economico, sociale e culturale. Ciò significa che devono essere ecologicamente sostenibili nel lungo periodo, economicamente fattibili ed accettabili dal punto di vista sia etico che sociale".



4. LE MENSE BIOLOGICHE

Lo sviluppo delle mense pubbliche biologiche, oltre a rispondere ad un legittimo bisogno dei cittadini di dare almeno ai bambini ed ai soggetti con problemi di salute cibi senza residui di pesticidi e senza OGM, apre importanti opportunità per uno sviluppo sostenibile che favorisca le economie locali.

Perché ciò avvenga non ci si può limitare alla sostituzione delle derrate convenzionali con quelle biologiche ma occorre migliorare (talvolta creare) il rapporto tra le mense ed il proprio territorio; dando più spazio nei menù ai prodotti di stagione e della tradizione locale, coinvolgendo gli agricoltori biologici e stimolando un forte legame tra i produttori ed i cittadini.

Niente come la ristorazione collettiva, sia scolastica che di altro tipo, esalta il ruolo sociale dell'agricoltura biologica: un metodo di produzione, fondato su rigorose norme comunitarie e nazionali, in grado di garantire il rispetto della natura e la salute dei consumatori, grazie ad una certificazione di filiera che assicura la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto alimentare.

La Regione Campania possiede già un'importante legge (n° 15/2001) che prevede L'OBBLIGO DI VERIFICA DELL'ASSENZA DI OGM da parte dei responsabili delle attività di ristorazione collettiva riguardanti le forme scolastiche e prescolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura della Regione Campania appartenenti alle Aziende Sanitarie Locali e alle Aziende Ospedaliere, ai Comuni, alle Province, alla Regione, agli altri Enti pubblici ed ai soggetti privati convenzionati.

La stessa legge richiede ai soggetti gestori l'obbligo di comunicare agli utenti, attraverso mezzi idonei ed adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati.

I prodotti da agricoltura biologica (controllati e certificati ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91) rispondono pienamente anche ai requisiti della LR 15/2001 e possiedono tutte le carte in regola per divenire gli alimenti principali delle mense pubbliche esistenti sul territorio regionale. I principali obiettivi della promozione delle mense biologiche sono i seguenti:

□ FAVORIRE UN'ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA

E' proprio tra i banchi di scuola ed i tavoli della mensa che i bambini possono iniziare ad acquisire le conoscenze utili alla identificazione di un sistema alimentare equilibrato e vario che non potrà che essergli utile per tutto il resto della vita.

Per questo motivo, non si tratta solo di introdurre derrate biologiche, ma anche di rivedere i menù, favorendo una **dieta mediterranea** che tenga in considerazione la stagionalità delle produzioni in rapporto alla cultura ed agli usi locali.

Le norme che stabiliscono i limiti massimi ammissibili di residui di pesticidi sugli alimenti non tengono conto del fatto che i consumatori assumono quotidianamente più alimenti con residui simili e/o diversi di sostanze tossiche, senza contare la contemporanea esposizione ad altre fonti di inquinamento. I limiti massimi sono inoltre calcolati su individui maschi



adulti (30 anni) mentre le caratteristiche metaboliche dei bambini determinano un maggior rischio di accumulo di contaminanti tossici per unità di peso corporeo. Ancor più difficile calcolare l'effetto sulle bambine per quanto riguarda effetti sulla riproduzione e sui futuri feti.

I prodotti biologici sono ottenuti senza l'impiego di pesticidi e questo garantisce residui trascurabili o nulli. Inoltre in agricoltura biologica non è consentito l'utilizzo di organismi geneticamente modificati.

Troppo spesso gli alimenti provenienti da sistemi "forzati" denotano carenze di elementi indispensabili per il corretto funzionamento del sistema immunitario e per il controllo delle malattie degenerative.

In agricoltura biologica non è consentito l'utilizzo di concimi chimici di sintesi ma soltanto di quelli naturali di origine vegetale, animale o minerale. Ciò significa da un lato riciclare sostanze che altrimenti verrebbero trattate da "rifiuti" e dall'altro alimentare le piante tramite i naturali ritmi del terreno e della sostanza organica, cosa che comporta una maggiore presenza nei prodotti biologici di vitamine, sali minerali e oligoelementi indispensabili all'organismo. Per contro la forma organica dell'azoto utilizzata in agricoltura biologica non permette un veloce e imponente accumulo di acqua nei tessuti vegetali, cosa che induce maggior sapidità di ortaggi e frutta e maggiore conservabilità.

I consumi alimentari indirizzati esclusivamente verso cibi ricchi di lipidi, proteine animali e zuccheri raffinati hanno influenzato le nostre abitudini alimentari con pesanti effetti sulla salute. La Seconda Conferenza Nazionale per l'educazione alimentare (tenutasi a Roma nel febbraio 2001) ha stabilito che una riduzione del consumo di proteine animali ed un parallelo incremento di proteine vegetali nell'ambito di una corretta alimentazione mantenuta nel tempo svolge un ruolo di prevenzione nei confronti delle cosiddette patologie da civilizzazione (obesità, ipertensione, arteriosclerosi, diabete etc.) tutte correlate a squilibri alimentari.

Un modello proposto più volte è la dieta mediterranea ma, sebbene sia ormai riconosciuta la sua valenza salutistica e nutrizionale, nel nostro paese non hanno fatto seguito interventi o iniziative che promuovessero di fatto questo stile alimentare. La dieta mediterranea, auspicabile nella ristorazione collettiva, si basa principalmente sul consumo di alimenti di origine vegetale, come pane, pasta, frutta, ortaggi, olio d'oliva e moderati consumi di alimenti di origine animale, latte, formaggi poco grassi, pesce, carni magre come pollame e coniglio. La valorizzazione di questo tipo di dieta comporta, inoltre, la conservazione e il recupero di abitudini tradizionali e culture regionali già note e familiari.

Consumare un prodotto stagionale, inoltre, significa consumarlo nel periodo della sua naturale maturazione, o nei limiti della sua naturale conservabilità, favorita anche con mezzi fisici. Rispettare questo tempo fisiologico dell'organismo vegetale o animale, vuol dire assumere un alimento di alto valore nutritivo e di sapore caratteristico. Il consumo della frutta e della verdura di stagione consente, inoltre, di diversificare nel corso delle stagioni l'apporto vitaminico e di minerali. Va anche considerato che l'utilizzo dei prodotti di stagione comporta un risparmio, infatti, il prezzo di un prodotto durante la stagione fisiologica è inferiore rispetto a quello fuori stagione.



□ **FAVORIRE UN'AGRICOLTURA RISPETTOSA DELL'AMBIENTE E DELLA SALUTE**

L'agricoltura convenzionale è caratterizzata da elevati inputs chimici, da allevamenti intensivi di animali e procura logoramento e distruzione dell'habitat agricolo. Negli ultimi cinquanta anni la produzione agricola non ha cessato di aumentare le produzioni, giocando su tutti i fattori possibili: meccanizzazione (macchinari dai costi energetici ed economici elevatissimi), specializzazione delle produzioni, mutazioni genetiche, apporti fertilizzanti indiscriminati.

I risultati sono stati certamente sorprendenti ma altrettanto lo sono stati gli effetti nefasti sull'ambiente. L'inquinamento delle falde con i nitrati e i diserbanti, gli ormoni della crescita per i bovini, gli scandali della mucca pazza e dei polli alla diossina ne sono gli esempi più significativi. Ma anche effetti indiretti: l'abbandono delle aree collinari e di montagna da parte degli agricoltori, la concentrazione delle produzioni in poche aree e il conseguente aumento dei costi energetici dei trasporti.

Gli agricoltori biologici impiegano per convinzione tecniche e metodi di coltivazione che oltre ad avere la caratteristica fondamentale di non inquinare, svolgono altri ruoli altrettanto importanti: impediscono l'erosione dei terreni (l'inerbimento nelle interfile arboree, le lavorazioni dolci,...); reintegrano al terreno gli elementi sottratti da un'unica specie vegetale (le rotazioni, la concimazione verde,...); determinano una maggior difesa dai parassiti e dalle infestanti (le consociazioni, la lotta biologica,...); restituiscono vitalità al terreno (il compostaggio, la rotazione...); favoriscono la biodiversità dell'ambiente rurale e la ricostruzione di un ecosistema diversificato (policoltura, ...); rispettano l'etologia degli animali d'allevamento.

□ **FAVORIRE I MERCATI LOCALI E STAGIONALI**

Sebbene l'agricoltura biologica dia una risposta a gran parte delle problematiche ambientali legate all'agricoltura convenzionale, non offre automaticamente un'alternativa agli altissimi costi ambientali prodotti dal trasporto delle derrate alimentari.

Nella scelta degli alimenti da inserire nei menù delle mense bisogna quindi privilegiare quelli locali. Lo stesso discorso vale anche per le produzioni fuori stagione le quali determinano un consumo di energia fossile (diesel o altri carburanti utilizzati per riscaldare le serre), pari a quella di un battello o di un camion impiegati per l'importazione di prodotti dall'emisfero sud o dalle zone più calde. Per non contare il costo energetico che comporta il congelamento o il mantenimento nei frigoriferi, per un lungo lasso di tempo, dopo la produzione.

Un problema fondamentale per lo sviluppo dei mercati locali e regionali è che sempre più gente si è fisicamente e mentalmente distaccata dalla terra.

Per questi motivi non è sufficiente che la ristorazione collettiva adotti "semplicemente" le derrate biologiche, giacché nei menù previsti nelle scuole raramente si tiene conto della stagionalità delle produzioni. E' normale trovare, durante tutto l'inverno, il pomodoro o le



zucchine nei contorni. Uno dei primi passi è modificare menù e ricette introducendo, per quanto possibile, le verdure di stagione e di provenienza locale. Lo stesso discorso vale per la frutta, invece di somministrare indistintamente mele e pere durante tutto l'anno scolastico, si potrebbe iniziare a settembre con le pesche tardive, proseguire con l'uva, ecc. E' necessario, pertanto, introdurre nei capitolati d'appalto indicazioni relative all'area di produzione e alla stagionalità, prevedendo un'ampia gamma di verdure e di legumi.

□ PROMUOVERE LA RISCOPERTA COSCIENTE DELL'AGRICOLTURA DA PARTE DEI CITTADINI

In una società dove più dell'80% della popolazione vive in luoghi fortemente urbanizzati si diventa scarsamente critici nei riguardi della provenienza degli alimenti che si trovano nei nostri piatti.

C'è stata una rimozione quasi totale della cultura contadina da parte delle nuove generazioni. Gli adulti difficilmente conoscono le verdure di stagione ed i ragazzi, preparatissimi su cellulari ed internet, difficilmente riflettono sul fatto che per avere un uovo è necessaria una gallina!

E' evidente che la proposta di mensa biologica deve essere accompagnata da un programma di educazione alimentare ed ambientale che permetta una riscoperta dell'agricoltura da parte dei bambini.

□ SVILUPPARE IL PATTO TRA PRODUTTORI BIO E CONSUMATORI

L'agricoltura biologica nasce come patto tra gli agricoltori che non inquinano l'ambiente ed i consumatori disposti a pagare anche qualcosa in più per questo valore ecologico aggiunto. Spesso e volentieri erano gli stessi consumatori che andavano a trovare l'agricoltore e che si trovavano naturalmente coinvolti nelle tecniche di produzione e nelle problematiche ad esse legate. Adesso che questo settore è cresciuto è necessario consolidare il patto. E' fondamentale promuovere la partecipazione degli agricoltori biologici nelle commissioni che discutono e redigono i capitolati d'appalto e nelle commissioni che decidono i menù delle mense che intendono convertirsi al biologico. La loro presenza in questa fase è fondamentale per basare le scelte delle commissioni su possibilità concrete e per comprendere le esigenze e le potenzialità di ognuna delle parti. Ciò influenzerà positivamente anche i costi. E' altresì importante prevedere, nei programmi di educazione alimentare, visite alle aziende agricole durante stagioni diverse, in occasione delle quali l'agricoltore biologico può spiegare il motivo e la provenienza del cibo che si consuma a scuola.

□ RISCOPRIRE LE RICETTE LOCALI E FORMARE I CUOCHI

Sicuramente una mensa che voglia proporre cibi biologici, di stagione e preferibilmente locali deve adattare le ricette e quindi la formazione dei cuochi alle caratteristiche delle nuove derrate. Le vecchie ricette locali possono venire in aiuto.

Le carni da allevamento biologico di solito sono più fibrose di quelle convenzionali perché nel primo caso l'animale è libero di muoversi, mentre nel secondo rimane fermo per gran parte della sua vita. L'effetto sulla tessitura delle carni è inoltre legato al fatto che i tempi



fisiologici di maturazione delle carni vengono raggiunti negli allevamenti bio mentre in quelli convenzionali gli animali permangono in uno stadio giovanile: in pratica un pollo bio ci mette almeno tre mesi a diventare arrosto mentre un pollo convenzionale "vive" meno di 50 giorni. Nel primo caso ci mangiamo un pollo vero nel secondo un pulcinotto! Cosicché per impedire che i bambini rifiutino il cibo perché duro il cuoco dovrà ricreare o riscoprire ricette che permettano di ottenere un prodotto gustoso ed appetibile.

Lo stesso discorso vale per le verdure: se si vuole uscire del circolo insalate - patate - pomodori - zucchine, privilegiando tutte le produzioni di verdure locali e di stagione, bisognerà prevedere delle combinazioni gustose.

Rompere la monotonia dei pasti richiede una certa conoscenza culinaria che porti alla riproposta o creazione di alcuni piatti ... Un'operazione che gioca sulla curiosità dei bambini risolve buona parte dei problemi di inappetenza o peggio di rifiuto del cibo o del rituale alimentare.

Per questo motivo il coinvolgimento e la formazione dei cuochi riveste un'importanza fondamentale.

□ **RISCOPIRE E DAR SPAZIO AL GUSTO**

Ci vogliono programmi di educazione alimentare che aumentino la percezione a livello sensoriale e culturale che i giovani hanno del cibo.

Spesso non si tiene nel dovuto conto il loro gusto e la loro soggettività; gli aspetti legati alla convivialità, sono sacrificati per carenza di spazi e di tempi; la presenza di prodotti legati al territorio nelle mense è scarsa e spesso inesistente.

Il cibo è cultura ed è parte della storia di una comunità e della identità culturale di un luogo.

Da qui l'importanza di sviluppare un legame con la storia, i prodotti, i saperi ed i gusti del territorio.

**QUADRO DELLE MENSE BIO IN ITALIA**

	2000	2001	2002	2003	2004
E. Romagna	55	90	105	111	119
Lombardia	19	44	84	97	105
Toscana	16	38	72	75	77
Veneto	25	45	61	70	70
Friuli V.G.	23	32	59	61	65
Piemonte	13	18	30	37	37
Trentino	8	9	12	12	25
Marche	10	11	21	22	24
Lazio	9	14	17	19	19
Liguria	8	12	16	18	18
Abruzzo	2	4	9	11	11
Basilicata	1	5	7	8	9
Campania	0	3	5	6	8
Umbria	0	24	7	9	7
Puglia	2	3	7	7	6
Sardegna	4	4	4	4	5
Sicilia	1	1	3	3	4
Val D'Aosta	0	1	1	1	1
Molise	0	1	1	1	1
Calabria	1	1	1	1	1
	197	360	522	573	612

Dati A.I.A.B., 2005

Nella Provincia di Salerno sono state avviate mense biologiche in tre Comuni, Pontecagnano, Teggiano, Agropoli, ma si prevede un loro rapido incremento nei prossimi anni, legato sia all'ampia offerta locale di prodotti bio che alla crescente domanda da parte di un'utenza sempre più attenta alla salubrità, alla qualità ed alla tracciabilità degli alimenti.

Nel mese di dicembre 2005 saranno comunque disponibili i risultati dell'indagine promossa dall'Osservatorio su tutti i Comuni della provincia di Salerno, volta a rilevare le iniziative programmate/attivate sulla ristorazione collettiva bio.



5. LA DIETA MEDITERRANEA

Una dimensione alimentare Mediterranea esiste da tempi ben remoti ed esprime una importante triade colturale formata dal frumento, dalla vite e dall'olivo.

Le prime società agricole, pur profondamente radicate nei ritmi naturali e nel ciclo delle stagioni, elaborano l'idea di un uomo civile che costruisce artificialmente il proprio cibo, che non esiste in natura e che segna appunto la differenza tra natura e cultura e distingue l'identità delle bestie da quella degli uomini. Nel Mediterraneo è il pane a svolgere questa fondamentale funzione simbolica oltre che nutritiva. Nei poemi omerici viene utilizzata l'espressione "mangiatori di pane" per identificare gli uomini. E ancora, nel più antico testo letterario conosciuto, Gilgamesh, scritto circa 4000 anni fa nella Mesopotamia (attuale Iraq), si narra che "l'uomo selvatico" uscì dalla sua condizione solo quando apprese, (da una donna), l'esistenza del pane. Molti studiosi confermano una certa priorità femminile nell'opera di osservazione e selezione delle piante e nelle pratiche che accompagnarono la nascita dell'agricoltura attorno ai primi villaggi.

L'antropologo Massimo Montanari colloca la cultura nel punto di intersezione tra tradizione ed innovazione, così, la tradizione è data dai saperi, dalle tecniche e dai valori tramandati che l'uomo utilizza anche per sperimentare realtà nuove. Sicché si potrebbe definire la tradizione come un accumulo di innovazioni ben riuscite. La costruzione della cultura alimentare mediterranea passa attraverso l'introduzione di nuove tecniche di produzione, di trasformazione, di selezione delle specie e sempre più anche attraverso l'introduzione di nuovi prodotti provenienti da ogni parte del mondo. In un primo momento soprattutto dall'oriente e dall'afrika, più tardi e in quantità significativa dalle americhe.

Esiste poi, un'antica, ancestrale consapevolezza di uno stretto rapporto tra cibo e salute che si esprime già attraverso le prime scuole di medicina che si sviluppano, significativamente, accanto alle prime scuole di filosofia, in vari luoghi del Mediterraneo, tra cui Elea e Crotona nella Magna Graecia. Ippocrate di Cos (460-370 a.C.), il più celebre medico dell'antichità, prescriveva: *"Il cibo sia la tua medicina e la tua medicina sia il cibo"*, mentre il filosofo Epicuro di Samo (343-270 a.C.) dichiarava: *"L'uomo è ciò che mangia"* e il medico arabo Rhazes (850-923 d.C) consigliava ai medici: *"Quando voi potete guarire con la dieta, non prescrivete alcun rimedio"*. L'olio d'oliva, elemento fondamentale della cucina mediterranea, costituiva la base anche della medicina in quanto veniva usato per la preparazione di unguenti da spalmare sul corpo o di farmaci da assumere oralmente: e ciò a partire dagli antichi babilonesi, per i quali il medico era l'*asu*, ossia il "conoscitore degli oli".

Fra l'VIII e il XIV secolo d.c. la cultura greca, quella latina, l'ebraica e l'araba diedero vita a un sincretismo mediterraneo fecondissimo (di cui in questi anni si ha nostalgia..) che animò la più importante scuola medica del mondo occidentale: la Scuola Medica Salernitana. Questa fu un centro culturale di enorme importanza, e non solo in campo medico, in cui il pensiero filosofico e scientifico delle quattro grandi civiltà si integrarono creativamente l'un l'altro, generarono nuove metodologie e conoscenze e si diffusero alle altre università italiane per concorrere, finalmente, alla formazione di quelli che si



sarebbero in seguito detti Umanesimo e Rinascimento in tutta Europa. Una delle produzioni più notevoli della Scuola Salernitana è il *Regimen Sanitatis Salernitanum*, che si ispirava ad altri testi della tradizione greca e araba e consisteva in una raccolta di precetti utili per la prevenzione delle malattie e per il mantenimento della buona salute. I precetti furono in un primo tempo divulgati in latino e in seguito anche in volgare e in versi, per poter essere più facilmente memorizzati. Ebbene, il primo precetto dice in sostanza che le cose necessarie per vivere a lungo sono tre: *mens laeta, requies, moderata diaeta* (mente lieta, riposo, moderata dieta). Più della metà dei precetti, inoltre, sono dedicati ai vari tipi di cibo, a come e quando assumerli, e quali siano da evitare o da preferire a seconda delle situazioni. Per finire, il precetto dedicato all'amministrazione della dieta recita: "*Quale, quid et quando, quantum, quoties, ubi dando, in ista notare cibo debet medicus dictando*", che più tardi, tradotto in volgare, suonerà così: "Come e quando, giusta il male, quante volte, e quanto, e quale ad assumer s'abbia il vitto, fia dal medico prescritto".

Rileva l'antropologo Montanari che la parola "ricetta" viene usata per indicare sia le prescrizioni dei medici che le preparazioni culinarie. La coincidenza non è affatto casuale, perché "*per lunghissimo tempo l'arte della cucina è stata pensata come qualcosa di molto vicino alla pratica medica*". Il termine deriva dalla parola latina *recipe* (ossia, "prendi") con la quale i medici usavano cominciare le proprie prescrizioni per la preparazione dei medicinali: e non è così che comincia qualsiasi ricetta culinaria? *Prendi due carote, tre cipolle, una costa di sedano...*

Negli ultimi decenni s'è avvertita invece una dissociazione tra la "dietetica", cioè la scienza degli alimenti che prescrive in che modo bisogna mangiare se si vuole conservare o recuperare la salute, e la "gastronomia", cioè l'arte di rendere buoni e appetibili i cibi. Come se mangiar bene e mangiar sano fossero due concetti separati, due idee appartenenti a interessi diversi. Ma, dice Montanari, "*in passato non era così: nessun medico antico o medioevale avrebbe mai immaginato di esercitare il suo mestiere senza occuparsi anche di cucina; nessun cuoco ignorava i precetti della medicina e ne teneva scrupolosamente conto quando era all'opera*".

Scorrendo gli annali della storia italiana di fine Ottocento è possibile scoprire il legame strettissimo che allora esisteva tra alimentazione - in quel caso sottoalimentazione - e malattia. Infatti, è una tentazione alla quale spesso non si può resistere, quella di legare ogni positività al "passato" e concentrare tutte le negatività all'incertezza dell'"oggi" e a quella - ancora maggiore - del "domani". Quando il cibo mancava, e questa era la norma, le carestie erano all'ordine del giorno. Ogni anno era buono per essere definito, tristemente, "anno della fame". In quel contesto era naturale che si mangiasse di tutto, anche quello che da mangiare, proprio, non era. Nel suo saggio intitolato "1764: Napoli nell'anno della fame", Franco Venturi spiega come - e questo vale per ogni periodo di carestia, anche più recente - "la scarsità o mancanza di nutrimento si accompagnasse alla necessità di sostituire cibi freschi con prodotti tenuti di scorta, spesso conservati troppo a lungo o mal conservati e quindi tossici o peggio, con alimenti di scarto normalmente giudicati non commestibili". Anche Piero Camporesi nel suo *Il pane selvaggio* ricorda che nei periodi di carestia si panificava "alla disperata con le misture più impure ed



eterogenee” e alla fine il risultato erano “deliri tossici... l’istupidimento, la balordaggine e l’ottundimento demenziale”.

Eterne pratiche di sussistenza aiutavano nei momenti di maggiore difficoltà e crisi. E’ sufficiente ricordare quanto, ad esempio, riuscisse ad essere più ampio lo spettro del commestibile grazie ad un’infinita ed inconsapevolmente enciclopedica conoscenza di tutte le erbe e le piante, che frequentemente rientravano nella preparazione di piatti (conoscenze botaniche e dietetiche ormai pressoché scomparse e dissepolti a fatica dagli studiosi). E’ anche interessante notare come il processo di innovazione nella cultura alimentare mediterranea si sia arricchito di invenzioni stimulate oltre che dalla fantasia anche dalla fame. Le tecniche di conservazione degli alimenti, che consentivano di diluirne il consumo nel tempo, provvedendo a ripararsi dai momenti di carestia, hanno rapidamente accresciuto il patrimonio di prodotti dell’alta gastronomia. Si pensi ai salumi ed ai formaggi oltre che alla grande tradizione delle confetture e delle conserve, “prodotti tipici” che costituiscono una parte determinante del patrimonio gastronomico mediterraneo.

A partire dagli anni Cinquanta, si registra in Italia il sorpasso degli addetti all’industria rispetto agli occupati nelle campagne. L’Italia cambia, gli ex braccianti agricoli ora operai cominciano a sperimentare il cibo cittadino, specialmente delle mense aziendali. La perdita di memoria alimentare e le esigenze dei processi produttivi fordisti ebbe inevitabilmente nel tempo la conseguenza della standardizzazione alimentare e l’obnubilamento delle diversità gastronomiche. Agli inizi degli anni Sessanta, però, il contributo del medico statunitense Ancel Keys, codificatore della dieta mediterranea, comincia a far dubitare se parte di quel passato abbandonato di corsa non fosse invece da conservare e riscoprire.

Non è più possibile pensare di nutrirsi come cento anni fa proprio perché tutto è cambiato ed in primo luogo il sistema economico, l’agricoltura, lo stile di vita, l’accesso ai consumi, ma più ancora si è “perso” il tempo e la cultura dell’alimentazione. In tempi brevissimi, in Italia, nel giro di un paio di decenni dopo la seconda guerra mondiale, si è cambiato radicalmente l’habitat naturale; è finito il mondo contadino che per molti secoli aveva caratterizzato il panorama sociale italiano; si è usciti dall’epoca della penuria di cibo per entrare in quella dell’abbondanza, si è, infine, ridotta drasticamente l’attività fisica, anche nelle ore di svago; si è diventati sedentari nel tempo di lavoro come nel tempo libero, dal momento che si passano ore ed ore davanti alla TV o agli schermi del computer. È cambiata la casa, dove è sparito il luogo per eccellenza dedicato alla cottura dei cibi: il focolare; è sparita la dispensa per conservare le scorte alimentari o la cantina ed al suo posto si è insediato il frigorifero; è sparito l’orto, fonte primaria delle verdure, degli “odori” e della frutta e sono spariti o quasi i piccoli esercenti di alimentari e di macelleria, soppiantati dalla grande distribuzione e dai cibi preconfezionati, precotti, surgelati, inscatolati, imbustati ecc... Negli ultimi cinquant’anni sono entrati nella nostra alimentazione molti cibi che prima erano rari (liquori, dolci, carne) o non erano conosciuti (yogurt, frutti tropicali, piatti esotici). Il consumo alimentare si è spostato verso prodotti sempre più trasformati, che richiedono molto meno tempo sia per essere preparati che per essere mangiati. Il consumatore attuale si è liberato rapidamente dalle antiche penurie e dalla costrizione, ma anche dai tempi del mangiare e dai riti del mangiare. Forse troppo rapidamente e troppo radicalmente. Si è verificata nel giro di pochi decenni in



concomitanza all'abbandono delle campagne, all'industrializzazione diffusa e al pendolarismo, una vera e propria rivoluzione all'insegna del fast-food, del mordi e scappa, che ha mutato in profondità i costumi alimentari degli italiani. Finalmente entrati nell'età del benessere diffuso con tutti i vantaggi che ne sono derivati, ma anche con la perdita, troppo rapida, di tradizioni e di costumi di socialità intorno alla tavola che forse era meglio conservare per non perdere uno dei principali fattori di identità nazionale o regionale, ma anche il "gusto" della vita. Si è rotto, insomma, il filo invisibile che legava la memoria dei sapori e degli odori al ciclo delle opere e dei giorni. Da qui le patologie di una alimentazione che si è fatta "astratta", ricca, ma priva di legami con la terra, e fuggitiva, spesso anonima e solitaria. Da qui un rapporto disturbato con il cibo, da qui infine la tendenza diffusa all'obesità, oppure, nei casi estremi, alla depressione o all'anoressia, a volte per inseguire i modelli impossibili imposti dalla società dello spettacolo e della moda. Se il mangiare è un fenomeno culturale il rapporto dell'uomo con l'alimentazione può considerarsi simile al suo rapporto con il linguaggio. Entrambi, il mangiare ed il linguaggio, seguono regole inconsce apprese fin dall'infanzia nell'ambiente familiare. Come il linguaggio, l'alimentazione può modificarsi con il modificarsi dell'ambiente e riflettere determinate situazioni attuali, economiche e sociali". Il modo di mangiare di oggi riflette il nostro disagio, ci parla dei nostri problemi, oltre che del nostro DNA. E, tuttavia, mai come oggi si sente il bisogno e, forse, ci sono i margini sociali ed economici per recuperare la memoria e, quindi, l'identità culturale del nostro "antico modello alimentare". Antico di appena qualche decennio, ma che è stato sconvolto e stravolto dalla rapida modernizzazione che il nostro paese ha affrontato dopo la guerra, nell'età del "boom" economico. Tanto più che questo nostro antico modello alimentare si è rivelato, ma come spesso accade sono stati gli altri a dircelo, un modello alimentare salutare e per di più economico. Oggi il modello alimentare tradizionale italiano, la tanto celebrata dieta mediterranea, è considerata la migliore per prevenire infarti, arteriosclerosi, tumori, ma anche per aiutarci a rimanere in buona linea.

Vale la pena, quindi, di saperne di più, di conoscere da dove viene storicamente la "dieta mediterranea". Un problema di non facile soluzione, tenendo conto della scarsa riflessione che è stata dedicata all'argomento dal punto di vista storico e culturale, anche se dal punto di vista scientifico e dietologico gli studi, le ricerche, ma anche la divulgazione delle virtù della dieta mediterranea sono state ampiamente illustrate e nei mezzi di comunicazione di massa si dia ormai grande spazio al cibo ed alle sue virtù, oltre che ai sapori ed al gusto.

CONCLUSIONI

Le produzioni tipiche e biologiche della provincia di Salerno, se opportunamente valorizzate attraverso la dieta mediterranea, potranno essere di forte impulso allo sviluppo sostenibile delle aree rurali, salvaguardandone nel contempo culture, peculiarità e tradizioni.