P.A.N.
Prevenzione Alimentazione Nutrizione

Signora Dieta Mediterranea: più di 50 anni ma non li dimostra …

Giovedì 29 Ottobre 2009

CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini Sala delle Conferenze
Via del Pozzetto, 158
Roma (P.zza San Silvestro)

LA CARNE è DEBOLE…..MA RESISTE BENE

Sergio Capaldo
Settore Carni Eataly

La tesi di Craig Stanford (Scimmie cacciatrici – Longanesi 1985) trova conferme costanti (Tattersall, Il cammino dell'uomo – Garzanti 1998; Pievani, Homo sapiens e altre catastrofi – Meltemi 2003). In effetti, chi sostiene che l'origine dell'uomo prevedesse un regime vegetariano si scontra – ancora oggi – con il comportamento a noi più simile, lo scimpanzé , che per il 98,50 % ha lo stesso nostro DNA. Ebbene, anche lo scimpanzé che pure è prevalentemente vegetariano, organizza vere e proprie battute di caccia per impadronirsi di carne che prevedono una forma di organizzazione sociale sia nelle modalità di ricerca sia in quelle di distribuzioni del cibo.

Nonostante questo concetto di uomo onnivoro, io sono qui , non per esortarvi a mangiare piu' carne, anzi, al contrario vorrei invitarvi a mangiare meno carne ! Vedo un futuro in cui gli allevamenti dovranno essere piu' "animalizzati", ovvero dove le condizioni di vita degli animali (l'alimentazione, la stabulazione ecc) dovranno migliorare per aver un numero inferiore di capi allevati, ma una piu' alta qualità dei processi produttivi e quindi della carne. Mangiarne meno, ma mangiare meglio tutti. Mangiare sano è un atto democratico!!

Le istituzioni dovrebbero essere le prime a sostituire figure asettiche che scelgono e valutano le diete di ospedali e scuole, con esempi lodevoli di gruppi d'acquisto consapevole, dove il rapporto tra produttore e consumatore è diretto. Ci si affida troppo spesso ai "ragionieri" e ai nutrizionisti, figure che ragionano solo con numeri, tabelle, cifre e dati sterili. Le carni costituiscono un settore molto delicato che negli ultimi anni è stato al centro di numerose polemiche e contestazioni, aventi come oggetto la qualità e la genuinità del prodotto (dallo scandalo della mucca pazza al caso dei polli alla diossina).

Le razze italiane,autoctone e più pregiate, sono messe in pericolo dall'invasione di capi di provenienza straniera o nazionale, allevati in batteria, intensivamente e senza gusto, con il rischio di depauperamento per l'ambiente e con il solo obiettivo : raggiungere il più rapidamente possibile il peso di vendita ottimale.Inoltre, la mancanza di strutture adeguate in grado di reggere la concorrenza delle grandi produzioni industriali e il fatto che pochissimi giovani siano interessati a continuare il mestiere dei padri, rischia di compromettere il futuro di questo fondamentale comparto alimentare; si pensi ad es. che il progressivo tramonto della società contadina ha fatto si che gli animali da cortile siano spesso stati dimenticati come alimento venendo sostituiti da genetiche industriali che nulla hanno a che vedere con i loro antenati e riducendoli a piatti minori (polli da 30 a 50 giorni).

Questa situazione comporta il rischio di estinzione di razze animali (non a caso alcuni dei presidi di Slow Food riguardano proprio questo settore), per cui è giunto il momento di riscoprirle e di conoscerne le caratteristiche.Già nel 1997 lo Slow Food si accorse dell'esigenza di salvare un patrimonio economico, sociale, e culturale straordinario, fatto di eredità contadine e artigiane non scritte ma ricche di competenze e tecniche antiche. Salumi, formaggi, ortaggi, cereali, razze che devono la loro particolarità e la loro eccellenza a situazioni di isolamento e alla necessità di adattarsi a condizioni difficili. Da questo momento in poi lo Slow Food cerca i produttori, li riunisce e cerca di coinvolgere anche tecnici, istituzioni e chiunque dimostri interesse al progetto. Concretamente La Granda (primo Presidio Slow Food) ha aiutato i produttori a darsi una veste giuridica (associazione , cooperativa ecc.) a darsi un nome e un marchio, un disciplinare di produzione a promuovere un prodotto e a farlo conoscere ai consumatori d'Italia ed esteri (Germania, Lussemburgo, Rep.Ceca,

N.Y). Il ruolo di S.F. è stato quello di promuovere ed incentivare piccole realtà economiche, avviate inesorabilmente verso la scomparsa a causa della feroce concorrenza delle produzioni massificate , ma anche a causa della non conoscenza sia dei produttori che dei consumatori.

Eataly e Slow Food sono stati, nel caso de La Granda, lo stimolo per riunire una sessantina di allevatori a lavorare sulla qualità del prodotto, inserire nella filiera macellai e ristoratori e tentare di valorizzare la carne bovina di razza Piemontese, non soltanto partendo dal disciplinare di produzione, ma anche valorizzando la lavorazione e il modo di cucinarla. Affinché la carne sia identificata dal consumatore è essenziale per quest'ultimo conoscere il nome del produttore e l'azienda dove viene prodotta. Tutto cio' è fondamentale anche nel campo della zootecnia dove, in passato, non si conosceva nulla di chi produceva e lavorava.

Per promuovere la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti, il ruolo di Slow Food ed Eataly è stato importante ed è servito da stimolo per il consumatore che piano piano è andato alla ricerca di queste piccole produzioni di qualità.L'agricoltura non è solamente un lavoro di braccia, ma dovrebbe essere anche un lavoro di testa tramandato e migliorato da padre in figlio. Non dobbiamo far si che l'agricoltura speculi continuamente sulla prevenzione, sulla qualità degli alimenti ed anche sulla qualità della manodopera impiegata, troppe volte senza alcuna specializzazione e formazione. Zootecnia, agricoltura e sanità devono camminare a pari passo.

Di conseguenza, le buoni produzioni di carne richiedono concimazioni adeguate, rispetto per l'ambiente e benessere animale.Tutti questi parametri possono essere rispettati se il prezzo di vendita del prodotto è remunerativo per il produttore, ossia : il contadino. Spesso ci scontriamo con la contraddizione di un mercato che , pur dicendo che è in crisi, continua a far numeri. Occorre una nuova visione della carne nella nostra cucina e nella nostra dieta. Bisogna vedere la carne non solo come alimento, ma come fatto sociale, dietro alla carne ci sono diversi aspetti da esaminare. Un prodotto che è stato annoverato fra i prodotti tipici di qualità ecc. dove tutti per vendere sprecano aggettivi, ma nessuno spiega COSA è la qualità. Ecco la necessità di andare a dettagliare meglio il concetto di qualità di ambiente, di contadino e macellaio, di tutti gli attori della filiera. Cosa vogliono dire e cosa sono i prodotti detti TIPICI e DI QUALITA' ?

L'uomo con i suoi saperi, che sono una risorsa insostituibile da consolidare, lavorando senza pressappochismi, ma filtrando il sapere scientifico utile (intendo i principi di fisica e biologia che non alterano o sostituiscono l'essenza del prodotto) potrà riprodurre con scienza e coscienza i processi produttivi di antica origine. Professionalità massima dalla concimazione alla vendita senza bisogno di aspettare solo contributi e sovvenzioni a volte dannose.Collaborazione totale degli organi preposti ai controlli: veterinari, NAS, igenisti e guardia forestale, per promuovere un ruolo di formazione e crescita, evitando la corsa al protagonismo e alla repressione fine a se stessa, che uccidono e spengono le iniziative di quegl'artigiani e contadini che sono il vero cuore dell'Italia.

E' arte tutto cio' che è fatto bene, dal contadino al cuoco. Orgoglio contadino, orgoglio macellaio, orgoglio di chi lavora, orgoglio di chi lavora e sa lavorare bene. Le razze autoctone possono diventare un'immagine dei nostri territori, se tutti collaborano allo stesso progetto. Occorrono filiere vere, con dei contenuti e non solo dei marchi o dei brand. Filiere dove tutti collaborano, dal contadino, allevatore al macellaio, al consumatore, alle mense, alle associazioni e istituzioni.Le università e le associazioni di categoria devono collaborare per migliorare una produzione che rappresenti qualcosa di veramente diverso in ogni territorio. Una carne dove la qualità non è soltanto un esame batteriologico, un concetto iperigenista, ma dove la qualità è rappresentata anche da gusti , sapori, qualità e non quantità dei grassi e da tutto cio' che sta dietro alla produzione della carne e al suo utilizzo (dall'agricoltura alla cucina).

Una carne dove tutti collaborano ad un progetto e non dove ogni categoria pensa di essere unica e insostituibile. Evitare il protagonismo di chi controlla e che ci sia invece maggior sensibilità ad istruire e migliorare le produzioni zootecniche senza gli interessi di un'industria mangimistica e farmaceutica che hanno ancora una visione limitata delle cose, perché si dovrebbe guardare tutti nella stessa direzione.La qualità della carne non si misura solo con incrementi zootecnici, forme e pesi. C'è un mercato molto piu' interessante e florido formato da consumi consapevoli di una carne che si porta dietro saperi antichi e modernità di chi lavora. Mercati che sappiano pagare prezzi all'origine ai contadini facendoli diventare dei professionisti orgogliosi del loro lavoro perchè senza i soldi, l'orgoglio viene a mancare. Non credo nella fortuna che cade dal cielo, credo nell'incontro tra occasioni che andiamo a cercarci.