

LUIGI GALLO*, PAOLO SAMBO*

Le radici del buono: l'agricoltura, gli allevamenti, i prodotti tipici

IN PRINCIPIO LA MATERIA PRIMA

Il crescente interesse per la gastronomia e più in generale per il cibo da parte dell'opinione pubblica e del sistema mediatico sta riportando al centro dell'attenzione un settore produttivo che della gastronomia è componente preliminare ed essenziale, seppure non sempre pienamente e immediatamente riconosciuto, ossia il settore agricolo. Se la gastronomia è sempre più descritta anche come una forma di arte, non c'è dubbio che una parte fondamentale degli strumenti, dei ferri del mestiere dell'artigiano-artista gastronomo risieda nelle materie prime, negli ingredienti, nei componenti elementari-alimentari che andranno a costituire, opportunamente trattati, trasformati e interpretati, il piatto. E la qualità di quel piatto, indipendentemente che sia frutto del lavoro domestico dedicato a preparare un pasto quotidiano o, piuttosto, della creazione di uno chef stellato, dipenderà in modo determinante (anche) dalla qualità della materia prima utilizzata, ossia dipenderà (anche) dal lavoro, dalla passione, dall'esperienza di migliaia di agricoltori e allevatori. Materia prima alimentare significa infatti, in larga misura, settore primario, un comparto che conta attualmente circa 1,6 milioni di aziende agricole, che incide per meno del 4% sull'occupazione nazionale e per poco più del 2% nella formazione del prodotto interno lordo (INEA, 2014; ISTAT, 2015). Un settore apparentemente minoritario, tanto per numero di addetti che per ruolo e peso nella creazione della ricchezza nazionale. Un settore, ancora, che rischia di essere sempre meno conosciuto, riconosciuto e valorizzato dalla pubblica opinione,

* *Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali, e Ambiente (DAFNAE), Università di Padova*

in primo luogo a causa della crescente distanza, fisica e culturale, che si è venuta a creare tra chi ancora opera direttamente nel primario e la larga maggioranza dei cittadini utilizzatori-consumatori. A tal proposito, e a titolo di esempio, Capper e Yancey (2015) hanno recentemente riscontrato nell'ambito di un ampio sondaggio condotto negli Stati Uniti che il 72% dei cittadini intervistati conosceva poco o nulla le pratiche di coltivazione e allevamento, ossia le modalità di produzione di ciò che acquistano quotidianamente come alimenti.

Eppure il comparto primario italiano è settore strategico per diversi motivi, economici, ambientali, paesaggisti e culturali. Nel contesto della produzione e valorizzazione del cibo, il comparto agricolo produce la materia prima per una frazione ampia ed estremamente qualificata dell'agroalimentare italiano, settore produttivo tipicamente organizzato in filiera, estremamente dinamico, che incide per quasi il 10% sul PIL nazionale ma raggiunge quasi il 14% considerando l'indotto, e occupa oltre 3 milioni di addetti, pari al 13,2% degli occupati nazionali (Nomisma, 2014).

UN SETTORE FORTEMENTE ORIENTATO ALLA QUALITÀ

Proprio perché componente essenziale di molte eccellenze alimentari del made in Italy, il settore primario italiano ha cercato di coniugare, spesso con successo, produttività ed efficienza con tradizione e qualità. Probabilmente il settore è stato anzi più efficiente nel creare qualità piuttosto che nel comunicare la qualità delle sue produzioni alla società, con il risultato che oggi la società guarda frequentemente al mondo della produzione primaria con sospetto e timore, spesso sulla base di informazioni approssimative, parziali o distorte. È vero che il termine qualità, oltre che assai soggettivo, è generico e al tempo stesso abusato. Tuttavia, la qualità della materia prima, da intendere come insieme delle caratteristiche che permettono di soddisfare determinate esigenze, rimane un discrimine imprescindibile nel condizionare la destinazione d'uso di un qualsiasi prodotto del settore primario. È noto che la qualità di un prodotto, oltre che da elementi intrinseci, quali la sicurezza igienico-sanitaria, la salubrità, le caratteristiche tecnologiche, gli aspetti visivi e organolettici, dipende anche da un ampio spettro di caratteristiche estrinseche, legate alla destinazione del prodotto e al suo significato. Ecco allora che attributi quali l'origine, la storia, la tradizione e il legame con un territorio e la sua cultura, la diversità, la sostenibilità, il sistema di coltivazione o di allevamento acquisiscono significati precisi di qualità, condizionano la destinazione della

materia prima e qualificano la filiera all'interno della quale una determinata materia prima è inserita. Sono proprio combinazioni di requisiti intrinseci ed estrinseci a caratterizzare i diversi schemi di certificazione di qualità attualmente esistenti, siano essi istituzionali o privati, con un peso crescente per gli attributi estrinseci, per i quali gli elementi di tradizione e tipicità e quelli di sostenibilità diventano sempre più importanti.

Per meglio delineare la vocazione del settore primario italiano verso la qualità delle sue produzioni, può essere opportuno utilizzare, come riferimento di qualità certificata, i cosiddetti prodotti alimentari tipici, protetti in ambito comunitario dai marchi DOP e IGP. Questi marchi di qualità sono infatti peculiari di un insieme di prodotti che rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea, e sono frutto di una combinazione unica di fattori umani e ambientali caratteristici di un determinato territorio. Per questi motivi l'Unione Europea ha dettato regole precise per la loro salvaguardia, prevedendo l'istituzione di regimi normativi di qualità in grado di identificare, promuovere e difendere prodotti aventi caratteristiche specifiche, con la finalità di tutelare tanto i consumatori che i produttori.

SETTORE PRIMARIO E PRODUZIONI TIPICHE

L'Italia, con 267 prodotti, 161 DOP e 106 IGP, incide per più di un quinto sul totale delle produzioni tipiche tutelate da marchi DOP e IGP nell'UE (Fondazione Qualivita – Ismea, 2014), confermando una storica propensione nazionale verso le produzioni agroalimentari tipiche e di qualità. Non a caso, l'Italia è il primo paese nell'UE per numero di prodotti agroalimentari dotati di marchio DOP o IGP, precedendo Francia e Spagna, e il settore vanta un fatturato alla produzione superiore ai 6,5 miliardi di euro e un fatturato da export in costante crescita (Fondazione Qualivita – Ismea, 2014). La propensione alle produzioni tipiche è trasversale ai diversi settori del primario, dato che circa il 40% dei prodotti a marchio è costituito da ortofrutticoli e cereali, poco meno del 20% è rappresentato da formaggi e da oli di oliva, mentre i prodotti a base di carne rappresentano circa il 15% dei prodotti a marchio.

La stretta relazione tra mondo della produzione primaria e prodotti agroalimentari tipici può essere meglio compresa se si considera che in Italia vi sono interi comparti del primario prioritariamente dedicati alla produzione di materia prima destinata a prodotti tipici di qualità certificata. È il caso, ad esempio, del comparto della bovinicoltura da latte, che destina quasi il 50% del latte ottenuto alla produzione di 21 formaggi DOP nazionali basati su

I RADICCHI CERTIFICATI DEL VENETO				
Varietà	Quantità certificata (t)			Quota
	2011	2012	2013	IGP/totale (%)
Radicchio di Chioggia	76	75	130	0,2%
Radicchio di Verona	28	55	61	0,5%
Radicchio Rosso di Treviso	500	521	533	3,9%
Radicchio Variegato di Castelfranco	189	110	104	1,6%
Totale radicchi certificati	793	761	828	0,8%

Fonte: Ismea

Tab. 1 *Produzione certificata di radicchi del Veneto e incidenza della produzione certificata su quella totale*

latte vaccino (CLAL, 2015), ai quali si possono aggiungere altri 484 formaggi classificati come prodotti agroalimentari tradizionali (PAT, MIPAF, 2015) e caratterizzati da “metodi di lavorazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per la regione, secondo regole tradizionali da almeno 25 anni”. Per dare un’idea del significato economico del comparto caseario a qualità certificata, è sufficiente sottolineare come i formaggi DOP rappresentino quasi il 60% del fatturato alla produzione dell’intero comparto nazionale delle produzioni tradizionali a qualità certificata (Fondazione Qualivita – Ismea, 2014).

Ancora più strettamente identificato con le produzioni tipiche a qualità certificata è il comparto suinicolo nazionale, che per soddisfare le esigenze dell’industria salumiera di trasformazione ha sviluppato un indirizzo produttivo unico nel panorama mondiale, il cosiddetto “suino pesante da industria”, tipologia di animale cui appartengono oltre il 90% dei suini macellati in Italia (ERSAF, 2015). Questa categoria di animale fornisce la materia prima utilizzata per la produzione di 8 diversi prosciutti crudi DOP, cui vanno aggiunte altre 13 specialità DOP basate sulla carne di suini pesanti nazionali e 19 specialità IGP nelle quali può esservi un contributo anche del suino pesante nazionale. È opportuno sottolineare che i prodotti tradizionali DOP e IGP a base di carne, costituiti in larghissima preponderanza da specialità derivate dalla carne suina, rappresentano più di un quarto del fatturato alla produzione dell’intero comparto dei prodotti tradizionali DOP e IGP nazionali.

Diverse sono le modalità di declinazione della tipicità per molti prodotti di origine vegetale che, tradizionalmente, sono stati certificati come IGP data la quasi totale sovrapposizione del processo produttivo con la totalità delle fasi di produzione. Per la maggior parte dei prodotti orticoli/vegetali la fra-

zione a marchio rappresenta solo una piccola percentuale della frazione commercializzata, come si può desumere, a titolo esemplificativo, dalla tabella 1 relativa ai radicchi. Le filiere a qualità certificata per i prodotti di origine animale o vegetale presentano anche notevoli differenze in termini di fatturato. Infatti, sempre dai dati Fondazione Qualivita – Ismea (2014), si evince che a fronte di circa il 40% in termini di numero di prodotti registrati, il settore ortofrutticolo contribuisce solo con il 7 % del valore totale del fatturato del comparto DOP/IGP, mentre il comparto “formaggi” copre oltre il 50% del fatturato dello stesso comparto con solo il 18% dei prodotti.

REALIZZARE LA QUALITÀ CERTIFICATA

Se è evidente che i marchi di qualità certificata rappresentano una notevole opportunità di riconoscimento di una produzione e possono costituire una via di promozione, protezione e valorizzazione della materia prima nazionale, è altrettanto innegabile che le procedure necessarie per realizzare la qualità certificata, riportate nei disciplinari di produzione e vincolanti per i produttori, in genere comportano un aggravio dei costi di produzione. I disciplinari sono parte integrante e fondamentale del sistema di certificazione e controllo della qualità, comprendono diversi elementi di natura geografica, storico-culturale e tecnica, e recano disposizioni precise sulle modalità di coltivazione, gestione degli animali, trattamento e lavorazione della materia prima, e caratteristiche merceologiche dell'alimento ottenuto. Il rispetto del disciplinare è garantito dal fatto che l'intero ciclo produttivo, dal campo alla distribuzione, è sottoposto a controllo di conformità a opera di un ente terzo indipendente (organismo di certificazione).

Il significato tecnico e l'impegno produttivo richiesto da un disciplinare DOP possono essere meglio apprezzati se si fa riferimento a un esempio concreto: la filiera del prosciutto crudo DOP che, come già detto, condiziona in modo pressoché totale il comparto della suinicoltura italiana. Si può fare riferimento in questo contesto al prosciutto crudo di Parma DOP, una realtà produttiva che nel 2014, secondo le statistiche del consorzio, ha interessato 8 milioni di suini, 4100 allevamenti, 130 macelli, 150 prosciuttifici e circa 50.000 addetti nella filiera, numeri che servono a sottolineare che non si sta parlando di una produzione di nicchia. Dal punto di vista tecnico-produttivo, il disciplinare di produzione del prosciutto di Parma prevede vincoli specifici sull'origine dei suini (nati, allevati, macellati e lavorati in un areale geografico delimitato), sulle linee genetiche che si pos-

sono (o meglio, non si possono) utilizzare, sugli alimenti che si possono impiegare nel razionamento degli animali, con relative quantità minime e/o massime, sulle caratteristiche che devono presentare le cosce fresche in termini di peso, aspetto, quantità e qualità del grasso di copertura per essere considerate conformi al sistema di produzione, sulle modalità di sezionamento, lavorazione e stagionatura delle cosce fresche, sulle caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche del prodotto finito. Ancora, il disciplinare stabilisce che la macellazione possa avvenire soltanto quando si sono superati un peso e un'età minima che rendono più mature le carni degli animali, ma anche più onerosa, lunga e costosa la fase di allevamento e produzione dei suini italiani rispetto a quella delle altre suinicolture comunitarie ed extracomunitarie (Bosi e Russo, 2004; Gallo et al., 2014). A tal proposito, possiamo considerare che il costo di produzione del suino pesante nazionale sia di almeno un 15% superiore al costo di produzione medio di un suino europeo (CRPA, 2014). Al maggiore costo della materia prima, vanno poi aggiunte le specificità del sistema di trasformazione, che richiedono cosce esenti da difetti che non potrebbero essere corretti da una tecnologia di trasformazione basata semplicemente sul sale e il controllo di temperatura e umidità; questo può causare valori di scarto per non conformità fino a un 15-20% delle cosce.

Similmente a quanto descritto per il prosciutto di Parma, anche la produzione degli ortaggi certificati (IGP/DOP) deve seguire le linee guida dello specifico disciplinare. Nel caso del Radicchio rosso di Treviso tardivo, oltre alle caratteristiche sopraesposte, comuni per tutti i prodotti, viene anche definito un periodo specifico per la sua produzione e commercializzazione. Per questa tipologia di radicchio, quindi, anche la stagionalità costituisce caratteristica “qualitativa”, rafforzando e ribadendo il legame del prodotto con il territorio e le sue condizioni pedoclimatiche.

È evidente che tutti questi aspetti sono specifici determinanti di qualità, che rendono unica la materia prima di partenza e qualificano in modo molto netto il prodotto finito ottenuto. Appare altrettanto evidente però che questa “qualità realizzata sui prodotti” dovrebbe essere opportunamente comunicata a utilizzatori troppo spesso non consapevoli di quello che hanno acquistato. Se il processo di produzione è parte fondamentale degli elementi che rendono unico un determinato prodotto e ne definisce specifici attributi qualitativi, una strategia comunicativa capace di divulgare gli aspetti fondamentali del processo di produzione potrebbe rivelarsi un efficace sistema di valorizzazione per molte produzioni DOP e più in generale per un settore primario caratterizzato da elevata vocazione alla qualità.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Se è vero che “nessun piatto sarà mai migliore del peggiore dei suoi ingredienti”, ossia che la qualità della materia prima è un presupposto indispensabile della qualità gastronomica, allora il settore primario è a tutti gli effetti un componente essenziale della filiera della gastronomia. Questo è particolarmente vero nel caso del settore primario italiano, che evidenzia una spiccata propensione verso la qualità dei prodotti testimoniata, tra l'altro, dalla consistenza numerica e dalla dimensione economica del comparto delle produzioni agroalimentari tipiche a qualità certificata. È tuttavia concreta l'impressione che il settore sia finora stato più efficiente nel creare qualità piuttosto che nel comunicare la qualità delle sue produzioni alla società, per cui la conoscenza degli utilizzatori riguardo quello che sta dietro, dentro e attorno a un prodotto di qualità è per lo più assai limitata. Questo deficit di conoscenza costituisce un limite oggettivo per il settore primario nazionale, che conta numerose filiere basate su prodotti ad alto contenuto di tradizione e tipicità e per questo caratterizzate da costi di produzione più alti rispetto a prodotti di categoria comparabile ma *unbranded*. Il sostegno della redditività del settore primario e un suo più completo riconoscimento sul piano sociale e culturale dovrebbe quindi passare anche attraverso una adeguata strategia di comunicazione del significato, delle modalità e dei contenuti dei prodotti dell'agroalimentare italiano.

RIASSUNTO

La qualità della materia prima costituisce un presupposto indispensabile della qualità gastronomica, per cui il settore primario è a tutti gli effetti un componente essenziale della filiera della gastronomia. Questo è particolarmente vero nel caso del settore primario italiano, la cui spiccata propensione verso la qualità e la tipicità di materia prima e prodotti è testimoniata da quasi 270 specialità DOP e IGP, che costituiscono oltre il 20% dell'intero comparto delle produzioni agroalimentari tipiche a qualità certificata dell'UE. Se questi marchi di qualità certificata rappresentano una opportunità di promozione, protezione e valorizzazione della materia prima nazionale, le procedure necessarie per realizzare tale qualità, riportate nei disciplinari di produzione e relative a specifiche e vincolanti modalità di coltivazione, gestione degli animali, trattamento e lavorazione della materia prima, e caratteristiche merceologiche dell'alimento ottenuto, spesso comportano un aggravio dei costi di produzione rispetto ad alimenti di categoria comparabile ma *unbranded*. La piena valorizzazione del settore richiede quindi anche l'elaborazione di una adeguata strategia di comunicazione della “qualità realizzata” sulle produzioni tipiche.

ABSTRACT

The origin of the taste: agriculture, animal farming, and typical products. Excellence in gastronomy requires raw materials characterized by high qualitative properties. As a consequence, agriculture is a basic component of any gastronomic chain. This is especially true for the Italian agricultural sector, which is particularly focused toward the quality and the genuineness of raw materials and products. Indeed, Italy has the greatest number of products in EU labeled as protected designation of origin (PDO) or protected geographical identification (PGI), and they account for nearly 20 % of all labeled typical products of EU. These labels are potential tools for valorization, protection and promotion of agricultural raw materials, but they require the adoption of specific procedures for land cultivation, animal farming, and raw material processing, according to compulsory PDO rules and regulations, which necessarily result in an increase of production costs relative to the same unbranded food category. Therefore, the full exploitation of the economic and social potential of these products requires the development of a suitable strategy aimed to communicate to consumers their real qualitative content.

BIBLIOGRAFIA

- BOSI P., RUSSO V. (2004): *The production of the heavy pig for high quality processed products*, «Italian Journal of Animal Science», 3, pp. 309-321.
- CAPPER J.L., YANCEY J.W. (2015): *Communicating animal science to the general public*, Animal Frontiers, 5, pp. 28-35.
- CRPA (2014): *Costo di produzione del suino pesante*, http://admin.crpa.it/media/documents/crpa_www/Pubblicazi/Opuscoli-C/Archivio_2015/CRPA_2_2015.pdf
- ERSAF (2015): *Il mercato dei suini, produzione e consumo*, Osservatorio agroalimentare lombardo, quaderno n. 23, pp. 92, http://www.ersaf.lombardia.it/upload/ersaf/gestione/documentale/OsservatorioSuini2015_784_23064.pdf
- FONDAZIONE QUALIVITA ISMEA (2014): *Rapporto sulle produzioni agroalimentari italiane*, Edizioni Qualivita, Roma, pp. 181.
- GALLO L., DALLA MONTÀ G., CARRARO L., CECCHINATO A., CARNIER P., SCHIAVON S. (2014): *Growth performance of heavy pigs fed restrictively diets with decreasing crude protein and indispensable amino acids content*, «Livestock Science», 161, pp. 130-138.
- INEA (2014): *L'agricoltura italiana conta 2014*, INEA, Roma, <http://dspace.inea.it/handle/inea/1008>
- ISTAT (2015): *Andamento dell'economia agricola, anno 2014*. <http://www.istat.it/it/archivio/162697>
- MIPAF (2015), *Quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, «Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana», n. 168 del 22/07/2015, supplemento ordinario n. 43.
- NOMISMA (2014), *La filiera agroalimentare italiana: inefficienze sì, speculazioni no*, <http://www.nomisma.it/index.php/it/newsletter/focus-on/item/475-8-maggio-2014>