

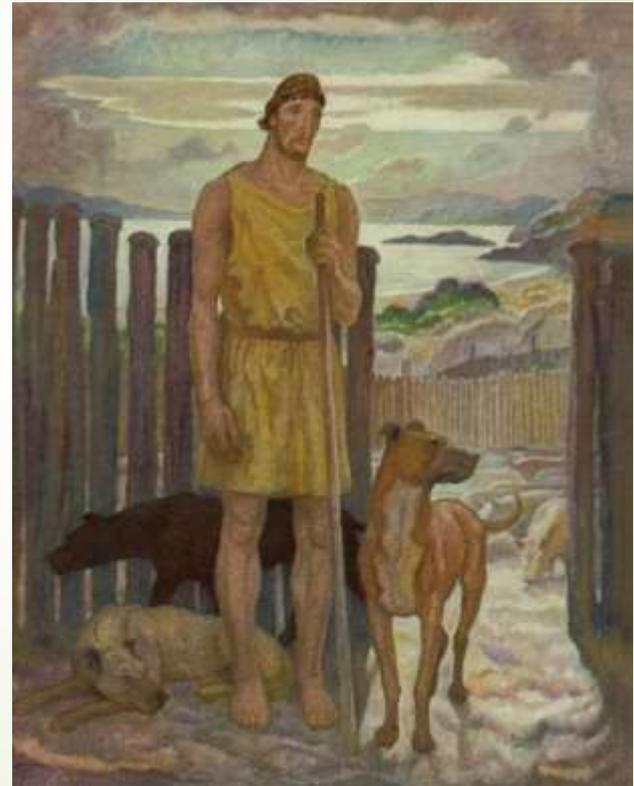
Evoluzione del concetto di qualità nei prodotti di origine animale

GIUSEPPE BARICCO

Mantova, 6 Maggio 2017

Da dove origina l'allevamento moderno?

- Una delle prime tracce verificabili di allevamento «intensivamente organizzato» la fornisce Omero (circa 750 a.C.) nel libro 14° dell'Odissea, descrivendo nei dettagli un allevamento di 600 scrofe in stabulazione semipermanente



Da dove origina l'allevamento «intensivo»?

- Gli scavi archeologici della villa romana di Settefinestre (nei pressi di Orbetello) hanno evidenziato una organizzazione dell'allevamento suino sorprendentemente simile a quella odierna (circa 100 d.C.)



Da dove origina l'allevamento «intensivo»?

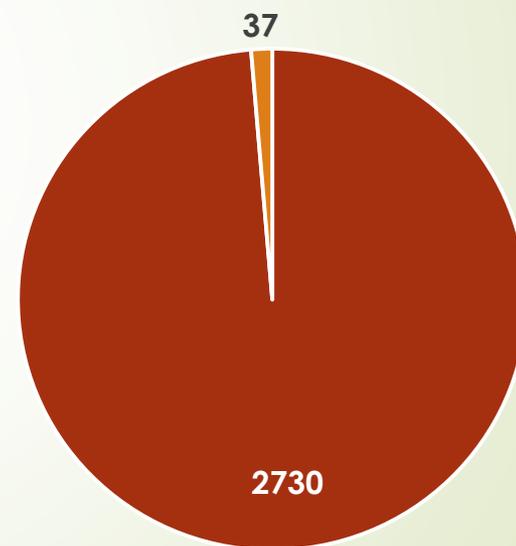
- ▶ Alla fine del XVIII° secolo (intorno al 1770 d.C.), in piena armonia con la evoluzione illuminista del pensiero, Arthur Young in Inghilterra e Albrecht Daniel Thaer in Germania pongono le basi teoriche e scientifiche della moderna scienza dell'allevamento e della nutrizione degli animali allevati



A partire da quando il dibattito sulla «qualità» dei prodotti dell'allevamento diventa diffuso?

- ▶ Al di là degli aspetti gastronomici, si comincia a parlare diffusamente di «qualità» dei prodotti dell'allevamento alla fine del XX° secolo, dunque all'incirca a partire dal 1980 d.C.
- ▶ Da allora non si è più smesso
- ▶ Si può dire che questo dibattito si sia sviluppato parallelamente alla tecnologia dei telefonini

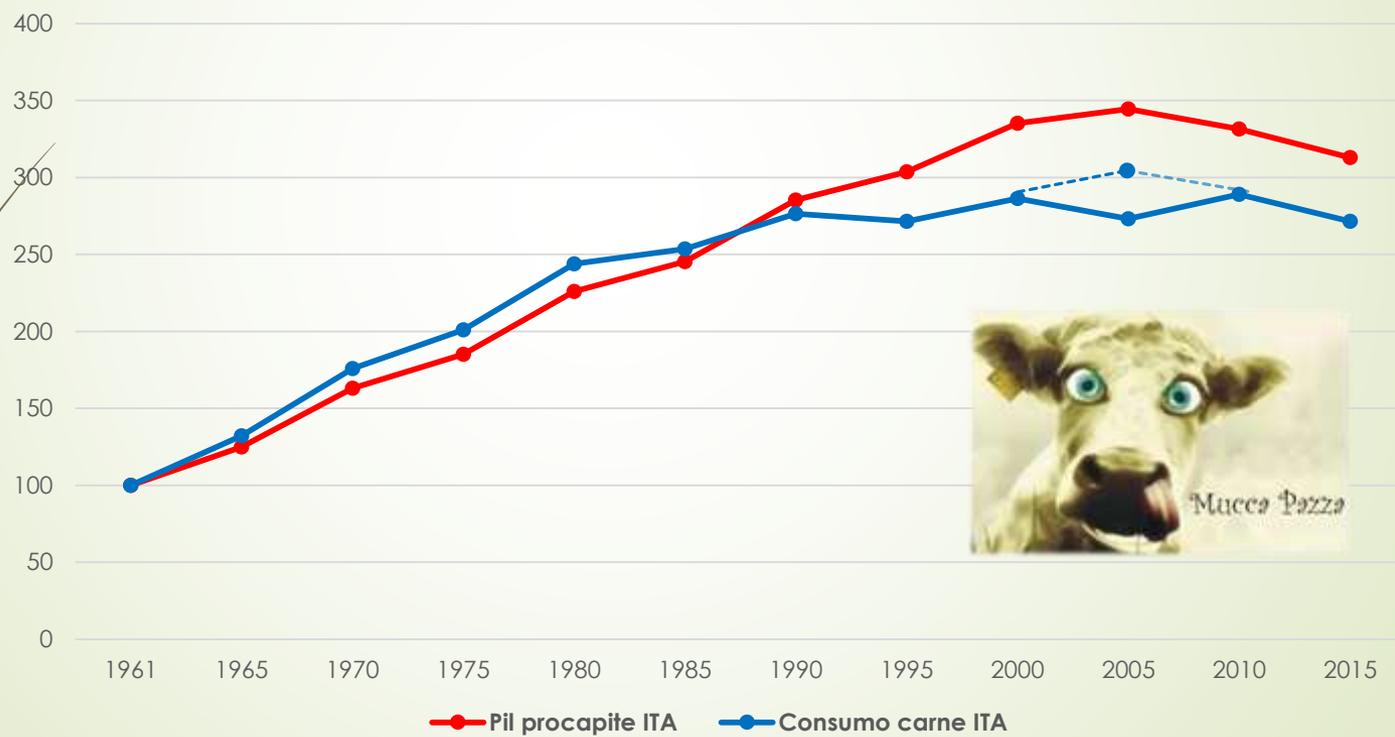
Anni 750 a.C – 2017 d.C



■ Senza dibattito ■ Con dibattito

Si comincia a discutere sulla «qualità» solo quando la pancia è ben piena. Prima si pensa a come riempirla.

Evoluzione relativa del PIL pro capite e del consumo di carne, ITALIA



1) Qualità = costo accessibile

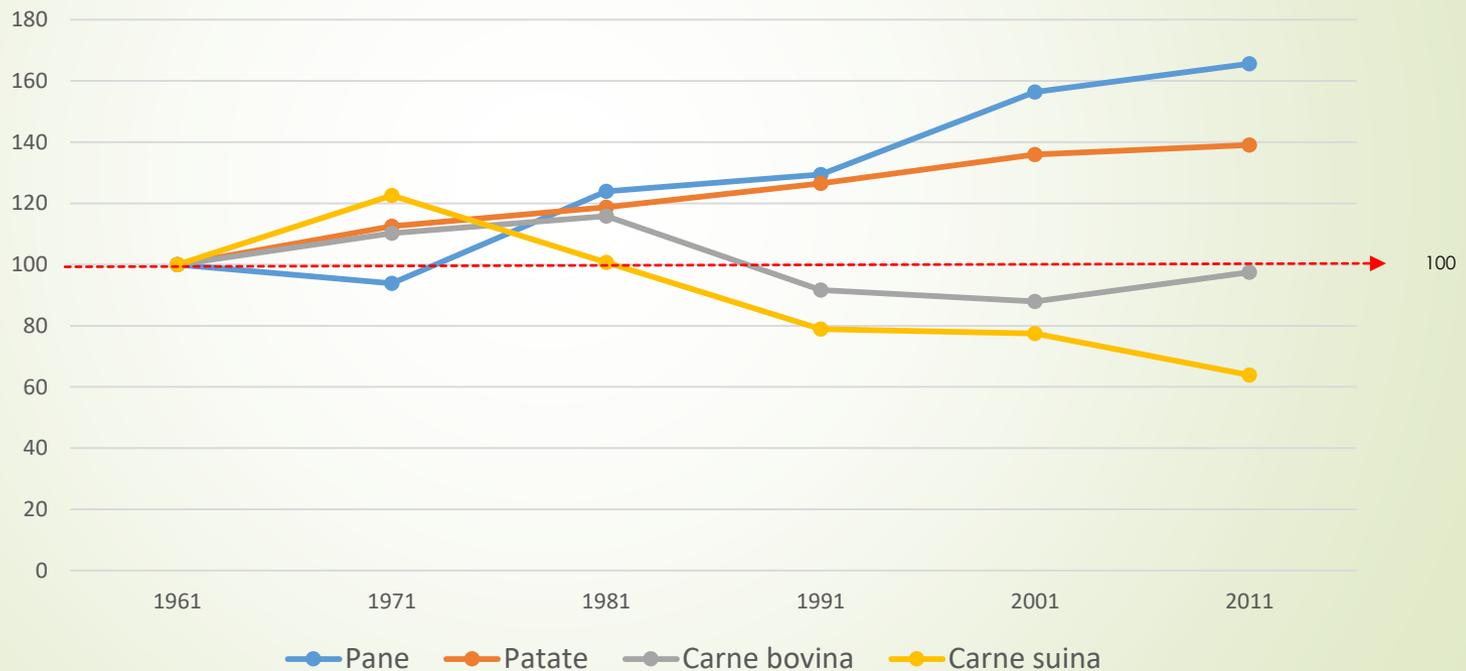
La carne mi piace, mi fa godere e mi fa sentire meno povero, ma quanta ne posso comprare?

- ▶ Le curve di crescita relativa sono simili, anche in altri Paesi che sono usciti più tardi dalla povertà, come la Cina
- ▶ Dunque, la disponibilità di prodotti alimentari gratificanti a prezzi accessibili è stata (e tuttora è, sia pure sullo sfondo dei pensosi dibattiti) una richiesta qualitativa ineludibile da parte della platea dei consumatori
- ▶ Come ha risposto il sistema produttivo a questa richiesta?

La qualità costo accessibile

La risposta.

Evoluzione relativa dei prezzi al consumo, ITALIA



ISTAT



2) Qualità = salubrità.

La prima domanda.

- La prima questione che è stata posta (alla fine degli anni '80) ha riguardato la possibilità che nelle carni vi fossero residui di sostanze non naturali (+++ ormoni e antibiotici) che potevano essere assunte inconsapevolmente dai consumatori, con potenziali danni per la loro salute
- La questione non era del tutto senza fondamento...
- Le risposte sono state sia di tipo *normativo* (LMR, regole su commercio e uso in allevamento) che di tipo *culturale* da parte della filiera produttiva
- Ora la situazione è piuttosto tranquillizzante sotto questo profilo

La qualità salubre.

La prima risposta.

- ▶ Nel 2015, su 11.826 campioni di carne analizzati per la ricerca di antibiotici, 15 sono risultati non conformi, con una percentuale dello 0,125 %
- ▶ Nella ricerca di ormoni (tutte le classi comprese), su 16.170 campioni analizzati, 27 sono risultati non conformi, con una percentuale dello 0,166%
- ▶ Dunque si può dire che, da questo punto di vista, circa lo 0,15% delle porzioni di carne immesse sul mercato non sono conformi alla normativa (il che ovviamente non significa che siano automaticamente pericolose per chi le consuma)
- ▶ Quindi se la massaia acquista carne 200 volte l'anno, una volta ogni tre anni di acquisti incapperà in una bistecca o uno spezzatino non conformi
- ▶ Chiariti i termini numerici della questione, occorre tuttavia dire chiaro e forte che l'assenza di residui chimici nelle derrate alimentari è oggi un **prerequisito**, non un parametro qualitativo variabile. Una bistecca con residui di tetraciclina non è una bistecca, è spazzatura da smaltire!

La qualità salubre.

Il futuro su questo punto.

- ▶ L'uso disinvolto di sostanze farmacologicamente attive negli allevamenti è destinato ancora a ridursi, per l'azione combinata di tre fattori tra loro fortemente connessi e interdipendenti
 - a) *Per la attività di controllo e repressione effettuata dalle strutture sanitarie dello Stato*
 - b) *Per la azione di stimolo al miglioramento tecnico-sanitario degli allevamenti svolta prevalentemente dai veterinari privati*
 - c) *Per il (lento, ma inesorabile) cambiamento di mentalità degli allevatori*
- ▶ Per ciò che riguarda gli antibiotici, negli ultimi anni al tema dei residui casuali (che hanno attinenza, nel consumatore, più con le patologie di tipo allergico che con altro), si è aggiunto l'argomento della prevenzione complessiva del fenomeno della farmacoresistenza acquisita, in particolare per alcuni batteri che hanno mostrato di sapersi adattare a più specie diverse, come gli MRSA
- ▶ E' ormai acquisito che la salute è UNA, quella dell'uomo, quella degli animali, e quella dell'ambiente in cui essi sono chiamati a convivere

Qualità = salubrità

La seconda questione

Mangiare carne fa male, fa venire il cancro e altre malattie?

- ▶ Il famoso rapporto IARC del 2015 sostanzialmente diceva questo:
 - ▶ Che se si mangiano più di 50 gr di carni trasformate al giorno (per tutti i giorni dell'anno), può aumentare fino al 17% il rischio di contrarre un tumore al colon retto (70gr. X 365 giorni = 25,5 kg all'anno)
 - ▶ Rischio che è comunque presente, a prescindere dal tipo di dieta praticata
- ▶ L'informazione non è arrivata proprio così alle massaie....
- ▶ Gli è stato fatto credere che chiunque mangiasse salame o prosciutto aveva il 17% di probabilità di contrarre un tumore al colon retto, mentre chi si nutriva di bietole e carciofi poteva stare bello tranquillo



*Dr. Kurt Straif, Head
Section of IARC Monographs*

3) Qualità = eticità

Un paio di domande tra le più frequenti

1. E' legittimo sfruttare gli animali (esseri senzienti), ai fini alimentari?
2. In condizioni di crescita della popolazione mondiale (+++ quella più povera), è lecito che alcuni animali competano con l'uomo nella corsa alimentare?



La qualità etica

Le risposte (in pillole...)

E' legittimo sfruttare gli animali, esseri senzienti, ai fini alimentari?

La storia dice di sì, è stato così per almeno 3000 anni. La storia altrettanto ci dice che voci contrarie si sono manifestate fin da subito (Pitagora, Platone, Plutarco, Thomas More, Voltaire, fino ai filosofi contemporanei Singer e Regan, tutti con motivazioni tra loro differenti, hanno propugnato l'idea della non liceità). Base comune, il rispetto della Vita e il rifiuto della violenza. Ora, con il confine tra maltrattamento e sfruttamento veramente difficile da stabilire, può darsi che si stia schiudendo un mondo nuovo e migliore, ma dubitare è lecito, in un senso come nell'altro

In condizioni di crescita della popolazione mondiale (+++ quella più povera), è lecito che alcuni animali competano con l'uomo nella corsa alimentare?

Non c'è dubbio che un uomo potrebbe vivere con un mangime per polli, o per maiali (purchè cotto). Questi animali quindi, almeno nel mondo occidentale, sono dei miglioratori gastronomici, non dei produttori di beni primari. E' sbagliato? Per favore, guardate come è vestito il vostro vicino di sedia....

Quanto incidono le tre qualità sulla scelta del sabato mattina?

Qualità	%
Costo	X
Salubrità	Y
Eticità	Z
	100%





Quanto incidono le tre qualità sulla scelta del sabato mattina?

- Dipende da come viene posta la domanda ?
- Dipende dal reddito di chi deve dare la risposta ?
- Dipende dalla breaking news del giorno?
- Gli argomenti utilizzati in recenti campagne pubblicitarie lasciano intendere che anche salubrità ed eticità stanno acquisendo una certa forza cogente nelle dinamiche di scelta delle massaie
- (Quasi) nessun operatore commerciale, però, oggi è stabilmente disposto a pagare un centesimo in più al produttore per avere un prodotto «migliore»
- E questo è il vero punto debole di tutta la questione, questa è la sfida della sopravvivenza per gli agricoltori: fare qualità senza essere pagati di più di chi la qualità non la fa, magari a 5000 chilometri di distanza

Grazie per la cortese
attenzione

