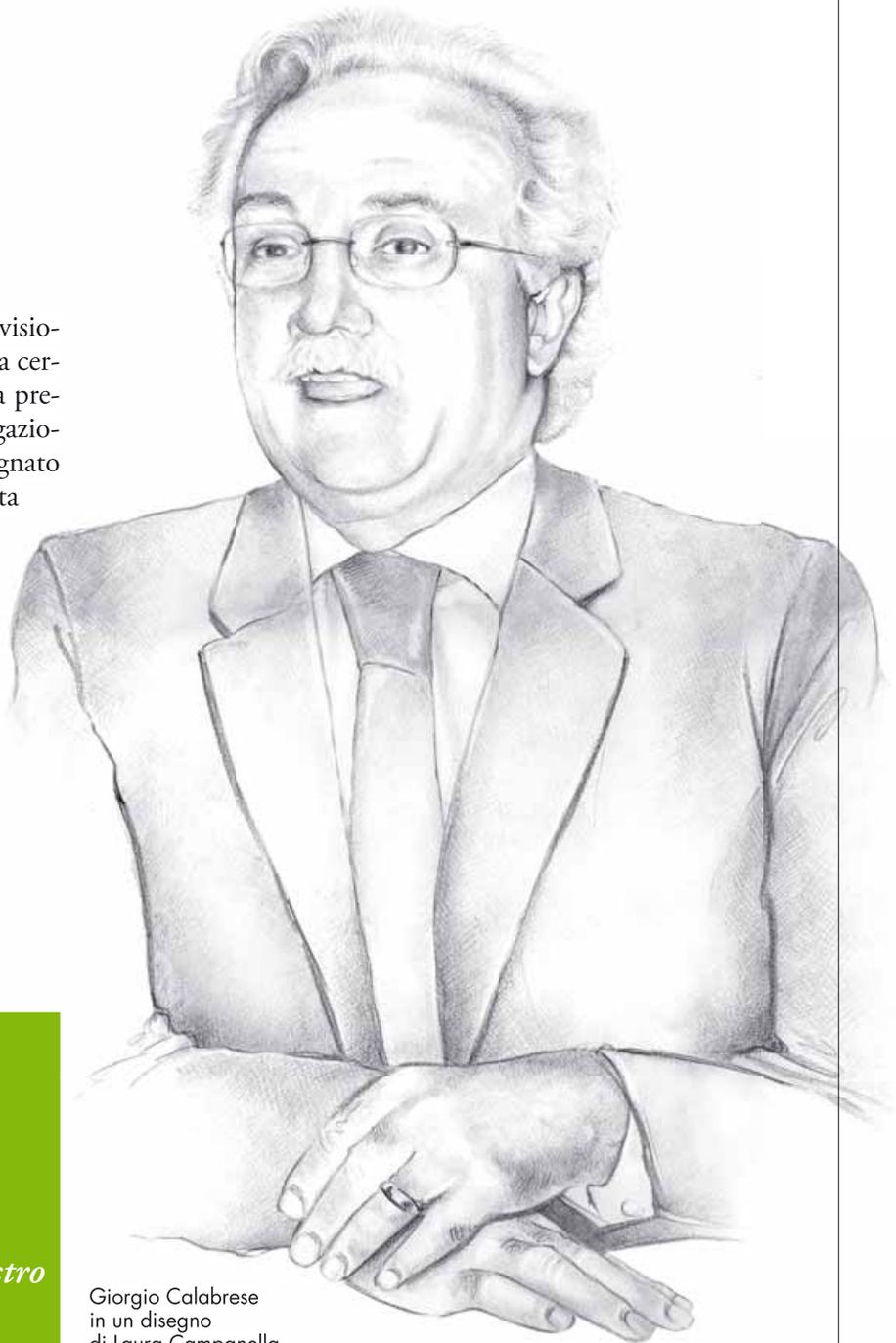


Il grande valore aggiunto del tipico «onesto»

È da alcuni anni uno dei volti più noti della televisione pubblica italiana. Appartiene a quella stretta cerchia di scienziati in grado di coniugare ottima preparazione a una straordinaria capacità di divulgazione (rendere semplici cose complesse). Ha insegnato a milioni di italiani l'importanza di una corretta alimentazione per avere una vita sana. Ed è l'unico membro italiano all'interno dell'importante Authority europea sulla sicurezza alimentare (Efsa) che ha sede a Parma. Stiamo scrivendo di Giorgio Calabrese che abbiamo intervistato in un momento particolarmente delicato per l'immagine delle nostre produzioni tipiche italiane con Mozzarella di bufala, Brunello di Montalcino, olio extravergine d'oliva, tanto per citare gli ultimi casi, scaraventati in prima pagina a causa di frodi – reali o presunte tali – illegalità, inadempienze rispetto ai disciplinari di produzione.

Professor Calabrese, non è un gran periodo per i prodotti tipici italiani: ultimamente appaiono più spesso sulle pagine di cronaca che su quelle del gusto.

«Sono convinto dell'elevatissimo valore aggiunto dei prodotti tipici italiani. Per questo insisto sulla necessità di costruire un sistema di controlli adeguato, altrimenti rischiamo di non tutelare e valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare»



Giorgio Calabrese
in un disegno
di Laura Campanella

È vero ed è un peccato gravissimo, in quanto pochissimi delinquenti rischiano di minare gravemente l'immagine di un sistema che è in larghissima parte onesto e che da decenni investe nel miglioramento qualitativo delle produzioni. Inoltre, vista l'aumentata sensibilità dei consumatori e dei media nei confronti della tematica dell'alimentazione, notizie come quelle di queste settimane hanno un impatto ben più forte rispetto al passato. Al punto che anche quando arrivano le smentite – come nel caso della Mozzarella di bufala che dalle ultime analisi non risulta contaminata se non per una piccolissima percentuale irrilevante da diossina (vedi pag. 19) – il danno ormai è stato già fatto ed è molto difficile recuperare. È sbagliato, però, anche scagliarsi contro l'informazione, perché spesso le notizie riportate sono vere, quello che è sbagliato è considerare «marcio» tutto il sistema.

Come uscire allora da questa situazione? Molte aspettative per un miglioramento c'erano anche nei confronti dell'Authority europea sulla sicurezza alimentare, di cui lei è l'unico membro italiano.

Questa domanda mi consente di chiarire in maniera precisa il ruolo dell'Efsa, perché ho da tempo la sensazione che non vi sia l'esatta percezione, anche da parte dei media specializzati, dei compiti reali di questo organismo. Prima di tutto l'Efsa non ha nessun ruolo di controllo, non dispone di propri laboratori e non ha nessuna autorità in termini di divieto o di blocco di prodotti alimentari non sicuri. Molti, compreso il sottoscritto, auspicavano che l'Efsa potesse diventare come la Food and drug administration (Fda) statunitense, che è un organismo indipendente con potere assoluto negli Usa per bloccare o approvare prodotti alimentari.

L'Efsa oggi può fornire pareri scientifici e consulenze relativamente a domande specifiche presentate dalla Commissione europea, dal Parlamento europeo o dagli stessi Stati membri in materia di produzioni alimentari. Ma non ha nessun potere decisionale e tanto meno di controllo specifico. Possiamo valutare con estrema serietà e attenzione tutta la letteratura scientifica relativa a una specifica problematica legata alle produzioni alimentari, ma qui finisce il nostro compito. Il trasferimento, inoltre, delle nostre notifiche agli organi competenti ha un iter molto lungo e questo limita ulteriormente la nostra efficacia.



CHI È GIORGIO CALABRESE

Se avessimo voluto pubblicare la biografia completa del prof. Giorgio Calabrese avremmo dovuto utilizzare un paio di pagine di *Origine* data la vastità e il prestigio delle sue attività professionali. Per motivi di spazio ci limitiamo ad alcune delle più importanti.

Nato a Rosolini (Siracusa) nel 1951, è residente ad Asti. Laureato in medicina e chirurgia presso l'Università degli studi di Catania (1977), è specialista in scienza dell'alimentazione presso l'Università di Pavia (1987). Insegna presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e presso l'Università di Torino.

È membro dell'Authority europea della sicurezza alimentare (Efsa), quale unico rappresentante italiano. Riveste la carica di vicepresidente scientifico dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Inran).

È consulente dietologo della squadra di calcio Juventus F.C.



Il Palazzo Ducale di Parma sede dell'Efsa

È pertanto auspicabile un ampliamento di poteri e di ruoli all'Efsa?

Certo, questo è auspicabile ma ritengo che i migliori controllori della filiera produttiva dell'agroalimentare siano enti istituzionali preposti specificatamente per queste attività, come i Nas e la Repressione frodi, tanto per citare i più importanti. Invece troppo spesso i controllori appartengono o vengono pagati direttamente dal mondo produttivo e questo non può dare garanzie certe. Basti pensare, ad esempio, al settore del biologico che viene controllato da un ente terzo, ma che è pagato dal sistema produttivo stesso.

Dal suo osservatorio ritiene che i consumatori italiani siano coscienti del valore aggiunto dei prodotti dop o ipg?

Sicuramente è aumentata in questi anni la percezione dell'importanza e del significato di queste sigle. Il problema è che quando diciamo ai consumatori di controllare meglio le etichette diamo per scontato che tutto il sistema sia onesto e corretto. Per questo insisto sulla necessità di costruire un sistema di controlli adeguato, altrimenti rischiamo realmente di non tutelare e valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare.

Venendo agli elementi positivi, che fortunatamente sono molti, sono convinto dell'elevatissimo valore aggiunto dei prodotti tipici italiani.

E me ne accorgo di più, paradossalmente, quando vado all'estero, dove gli estimatori del nostro tipico di qualità sono più numerosi e convinti rispetto a quelli italiani. Ad esempio è incredibile come le straordinarie arance di Sicilia siano riconosciute come le migliori al mondo, decisamente superiori a quelle tunisine o spagnole, mentre noi spesso lo dimentichiamo. Dobbiamo essere più orgogliosi della nostra qualità agroalimentare, che è frutto di una tradizione, di una storia e di un investimento eccezionale dei nostri produttori.

Fabio Piccoli