

# Consumatore e qualità, un rapporto che cambia

**C**orrado Barberis presiede dal 1969 l'Inso, l'Istituto nazionale di sociologia rurale, nato nel 1959 e diventato negli anni uno degli osservatori privilegiati dei cambiamenti che hanno interessato il mondo delle campagne italiane e, più nello specifico, anche il settore delle produzioni alimentari. In particolare, si deve all'Inso l'inaugurazione della difesa dei prodotti tipici come salvezza dell'agricoltura italiana, fin dal 1976.

Al professor Barberis abbiamo rivolto alcune domande sul significato delle denominazioni protette.

**Qual è, secondo lei, l'atteggiamento dei consumatori italiani verso i prodotti agroalimentari di qualità, in particolare verso dop e igp?**

Ogni tanto si sente dire che il consumatore, pur di avere «sotto i denti» un prodotto di indubbia qualità, sarebbe disposto a pagarlo di più: anche un 20 o un 30%.

Dietro a queste affermazioni mancano dati concreti. L'unica fonte attendibile è l'indagine Istat sui consumi delle famiglie risalente a 10 anni fa. Essa, per il 1996, permetteva di incrociare le quantità dei singoli prodotti consumate da ricchi e poveri con la relativa spesa, in modo da calcolare il costo di ogni chilo o di ogni litro. Il risultato fu che, fatta uguale a 100 la spesa delle famiglie con reddito mensile inferiore al milione di lire, quella delle famiglie con oltre tre milioni si collocava, per chilo o litro, con gli indici riportati in *tabella* a pagina 14.

**Quali indicazioni si possono trarre da questi numeri?**

Sono indicazioni ricche di contraddizioni. La più vistosa è quella concernente gli oli: la ricerca dell'olio di semi buono batte quella dell'olio d'oliva, buono anche lui. Invece è interessante sottolineare che per il formaggio stagionato si

spendeva, in tutta Italia, il 16% in più mentre nel Lazio l'aumento era dell'1,3% appena. Inversamente, la carne ovicaprina spunta in Italia, tra i ricchi, appena il 2,2% in più, mentre nel Lazio si tocca il 41%. Evidentemente i ricchi delle varie regio-



*Il marchio comunitario è un elemento importante che ha accompagnato l'evoluzione del gusto e delle scelte del consumatore, ma è un percorso che promette ancora sviluppi*

**QUANTO SONO DISPOSTE A SPENDERE  
IN PIÙ LE FAMIGLIE  
AD ALTO REDDITO PER CIBI DI QUALITÀ**

<b>146,5</b> per il pane	<b>127,1</b> per i salumi
<b>112,2</b> per i grissini	<b>103,2</b> per il latte
<b>130,2</b> per la pasta	<b>112,0</b> per i formaggi freschi
<b>111,0</b> per il riso	<b>116,0</b> per i formaggi stagionati
<b>136,2</b> per la farina	<b>108,9</b> per l'acqua minerale
<b>131,3</b> per i biscotti	<b>118,9</b> per i liquori
<b>119,4</b> per il vitello	<b>147,4</b> per i vini
<b>115,8</b> per il manzo	<b>136,4</b> per la birra
<b>112,0</b> per il maiale	<b>120,9</b> per l'olio d'oliva
<b>102,2</b> per gli ovicaprini	<b>130,2</b> per l'olio di semi
<b>112,5</b> per il pollame	<b>100,0</b> per il burro
<b>109,5</b> per i conigli	

ni si portano dietro le loro tradizioni alimentari. Nella generalità italiana un agnello è solo un agnello; nel Lazio c'è agnello e agnello, evidentemente.

**Cosa si può dire dei criteri di assegnazione del marchio comunitario?**

La legislazione europea prevede due tipi di protezione: dop e igp. Dop, denominazione di origine protetta, quando sia la materia prima che le tecniche di confezionamento sono appannaggio di una particolare area. Igp, indicazione geografica protetta, quando solo uno dei due requisiti citati è locale (di solito è la materia prima a essere importata). Il caso più illustre di igp è dato dalla bresaola: tecniche valtellinesi, carne sudamericana.

Il discrimine fra igp e sofisticazione è talvolta assai stretto. A inventare quest'ultima fu Catone il censore. Preoccupato per la bilancia dei pagamenti romana, Catone insegnava a modo suo a fare il vino di Kos, un'isoletta del Dodecanesso dove un giorno uno schiavo, avendo bevuto un sorso di vino da un'anfora, aveva pensato bene di occultare il furtarello colmandola con acqua di mare. Il successo gastronomico derivante dal furtarello era stato però immenso: sicché produrre vino all'acqua di mare aveva sviluppato una fiorente economia, anche di esportazione verso Roma. Per impedire il dissanguamento monetario, Catone proponeva che i Romani si facessero il loro vino di Kos con l'acqua del Mar Tirreno o addirittura con un pizzico di sale.

In Italia sono da ricordare due casi di igp: quello dei capperi e quello delle castagne. Per quanto riguarda i capperi erano celeberrimi quelli delle isole Eolie, unici ad essere citati nella famosa «inchiesta Jacini» del 1880. Oggi l'igp è stata però assegnata ai capperi di Pantelleria, sotto la cui denominazione transitano probabilmente anche quelli delle Eolie. La presenza di alcuni tecnocrati europei con villa a Pantelleria anziché a Lipari o a Salina non è forse stata estranea alla decisione...

Secondo caso è quello delle castagne di Montella, in Campania.

Erano l'unica doc (denominazione di origine controllata) vegetale conquistata nell'ambito della legislazione italiana. Col passaggio dalla doc italiana alla dop europea le castagne di Montella sono state retrocesse a semplici igp: al fine di consentire, evidentemente, un bacino di raccolta più ampio.

Per quanto riguarda le dop va ricordato che questo tipo di protezione nasce in Francia attorno al 1936 con l'istituzione dell'Istituto nazionale delle appellazioni di origine (Inao). Si tratta di appellazioni vitivinicole. È quindi il piacere, il gusto a provocare la svolta. Occorre tutelare il palato di chi può spendere per una bottiglia, non di chi deve mettere insieme, anche con il vino, le calorie necessarie per tirare avanti.

Dal vino questa protezione si è estesa ad altri prodotti: non senza iperboliche allargamenti di confine.

Ultimamente si notano però segni di insofferenza nei confronti delle doc, a causa dei procedimenti burocratici cui esse obbligano i produttori, e soprattutto a causa delle regole giudicate troppo severe.

**Come vede il futuro?**

Quanto detto sopra pone un interrogativo, ovvero se il sistema delle doc-dop non appartenga a una fase infantile dei consumi, per garantire un consumatore desideroso di buone cose, disposto a spenderci anche qualche quattrino, ma in definitiva non sempre soddisfatto di quanto acquistato. In sostanza la doc-dop garantisce «l'onestà della ragazza», il suo essere conforme alle regole, non «la bellezza-bontà della ragazza» stessa. San Paolo, nella prima lettera ai Corinti si scusa per aver dato loro delle parole molto semplici, come si darebbe il latte a dei bambini. «Verrà il giorno, invece – continua San Paolo – in cui la vostra fede sarà più ferma e potrò quindi darvi dei cibi più solidi».

Estrapolando questo concetto e adattandolo al regno del gusto, è probabile che le migliorate conoscenze da parte dei consumatori consentano di uscire dal reticolato delle doc-dop, oggi necessario. Vi sarà infatti un giorno in cui i consumatori saranno in grado di conoscere il marchio dell'azienda preferita, non quello di una denominazione così vasta come la doc-dop attuale.

E va detto anche che è sinora prevalsa, in campo non vinicolo, l'attribuzione della dop solo a prodotti di grossa consistenza economica, capaci di organizzare consorzi di tutela, pagandone i relativi costi. Non per questo è da condannare la concessione delle dop anche a prodotti di minor peso, il cui godimento è legato alla fruizione turistica. La dop è un blasone di nobiltà. Ma quanti erano, già prima della Rivoluzione francese, i nobili poveri?

