

La sostenibilità sociale nel settore agroalimentare

Serena Pironi*, Salvatore Velotto**, Ivan Dragoni***, Amina Ciampella****

In concomitanza con CIBUS 2010, gli Ordini Regionali dei Tecnologi Alimentari italiani hanno organizzato un convegno per approfondire il tema dello sviluppo sostenibile del settore agroalimentare e il ruolo del Tecnologo Alimentare in questo scenario di rapidi cambiamenti.

La necessità di rendere sostenibile il nostro sviluppo impone molteplici e nuovi adattamenti e spinge verso ambiziosi traguardi, soprattutto nel settore agroalimentare. Si tratta di una vera e propria sfida che non possiamo perdere e che si può vincere solo coinvolgendo attivamente tutti i soggetti che agiscono nel settore, in primis i Tecnologi Alimentari.

Soddisfare i bisogni delle attuali generazioni facendo attenzione a non compromettere questa vitale possibilità alle future generazioni (definizione della sostenibilità tratta da Bruntland, 1987) impone di agire costruendo condizioni di sostenibilità simultaneamente in tre ambiti: etico/sociale, economico/finanziario e ambientale.

Pertanto, anche la sostenibilità alimentare trova i suoi principi cardine all'interno di queste tre macroaree ed è ad esse che bisogna riferirsi affrontando, ad esempio, la food safety e la

food security, la nutrizione e la salute, il benessere animale, il commercio equosolidale, così come nel progettare filiere produttive e interventi connessi al territorio. Solo condividendo questo principio tra tutti gli operatori del sistema agroalimentare (dal campo alla forchetta e oltre), si potrà convergere verso una base conoscitiva e un linguaggio condivisi, una pre-condizione indispensabile per realizzare una piena sostenibilità agroalimentare. In questo scenario di condivisione, anche valoriale, il coinvolgimento, l'informazione e l'educazione al cibo e all'alimentazione dei cittadini assumono un compito essenziale. Ed è proprio con questa finalità che il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha varato un'azione programmatica nazionale e pluriennale che, partendo

proprio dalla scuola e con essa, vede coinvolte le famiglie e il territorio, così come illustrato nel convegno dall'On. Riccardo Garosci, Presidente del Comitato Scientifico del Programma di Educazione Alimentare Scuola e Cibo del MIUR.

Sino ad oggi l'educazione alimentare scolastica è stata caratterizzata dalla prevalenza di alcuni ambiti ritenuti di volta in volta prioritari come la nutrizione, il gusto, la salute o le caratteristiche agroalimentari di carattere locale e così via. L'innovazione del Programma di educazione alimentare Scuola e Cibo, consiste anche in un impianto pedagogico ed epistemologico che propone percorsi conoscitivi sui multiformi valori del cibo, affrontandoli secondo una visione sistemica e interdisciplinare. L'esplorazione del cibo avviene così scoprendone le molteplici dimensioni, compresa quella sensoriale, andando oltre gli ormai inadeguati approcci riduzionistici. Si va quindi verso la costruzione e l'adozione di un modello di educazione alimentare scolastica nazionale in grado di accogliere contributi da molteplici ambiti e discipline specialistiche, dando loro forza e coerenza.

La crescita della consapevolezza dei valori legati agli alimenti e il loro consumo passa attraverso la loro conoscenza, ed è proposta attraverso percorsi conoscitivi ed esperienziali che ne evidenziano gli aspetti di piacevolezza e di benessere personali, collettivi e ambientali. Il Comitato del MIUR ha concepito e sviluppato il programma Scuola e Cibo che, avviato quest'anno nelle classi IV e V elementare in tre province pilota (Milano, Roma e Catania), sarà consolidato a livello nazionale a partire dal prossimo anno scolastico nelle scuole primarie e, negli anni a venire, nelle scuole medie e superiori sino all'università per poi essere trasformato in un modello di educazione alimentare scolastica in occasione di EXPO 2015.

Nelle linee guida proposte dal Comitato, composto anche da Tecnologi Alimentari, verranno delineati contenuti, strumenti, azioni, metodologie didattiche per la gestione di tali percorsi, promuovendo l'approccio sensoriale, la diretta conoscenza dei prodotti, l'aspetto nutrizionale, l'igiene alimentare, la comunicazione pubblicitaria, le informazioni



delle etichettature e quindi, in sintesi, la cultura del cibo. Tutto ciò affinché la conoscenza del cibo e degli alimenti e dei tanti valori ad essi associati porti ad una maturazione del singolo e della collettività, e quindi del mercato, dove il prodotto alimentare viene "comprato" - termine derivante dalla stessa radice etimologica di "comparare" - e non solo consumato.

Una capacità di "comperare" in base al processo produttivo, al grado di rispetto dell'ambiente e del suo legame con il territorio, dell'etica sociale, della sua storia, oltre che per le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, con la consapevolezza di come occorra conservarlo e manipolarlo secondo buona prassi igienica a garanzia della sicurezza nel suo consumo e del benessere che apporta al proprio organismo.

L'educazione alimentare, la salvaguardia della biodiversità, delle produzioni tradizionali collegate e della promozione di modelli alimentari rispettosi dell'ambiente e dell'identità culturale sono punti cardine anche della filosofia di Slow Food, associazione riconosciuta ed accreditata per la formazione dal MIUR, e presentata al workshop dal dott. Marconi attraverso "Buono, Pulito e Giusto".

In tale ottica, già da diversi anni, all'interno delle scuole sono stati promossi percorsi didattici di educazione, come le "fattorie aperte" e il progetto "orto in condotta". Inoltre, sono stati realizzati presidi in tutto il mondo che confluiscono nell'organizzazione Terra Madre, una rete all'interno della quale sono presenti tutti coloro che credono e sostengono produzioni alimentari eco-sostenibili.

Questi argomenti affrontati nel Convegno e incentrati sulla sostenibilità ci portano a una conclusione importante: gli operatori del settore food, tra cui i Tecnologi Alimentari, sono oggi chiamati in causa affinché acquisiscano la consapevolezza che possono e devono divenire sempre più i protagonisti della sostenibilità agroalimentare. Il loro bagaglio di conoscenze rappresenta un contributo determinante per gestire e arricchire di contenuti quei percorsi educativi volti alla promozione della cultura alimentare cui si è fatto cenno, così come per contribuire a progettare, realizzare e gestire sistemi produttivi e linee di prodotti che rispondano ai criteri di responsabilità sociale, ambientale ed economica.

Alle richieste di sostenibilità agroalimentare il Tecnologo Alimentare può già oggi dare risposte concrete.

**Presidente Ordine Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana ed Umbria*

***Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio*

****Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria*

*****Vicepresidente Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria*