

Consumo sostenibile e valorizzazione delle produzioni locali

Presentazione del Circolo Langer

13 Dicembre 2008

di Aldo Abenavoli



CircoloAlexLanger@gmail.com - via degli Ottavi 11 Roma

Prodotti alimentari

Il cibo è costituito da prodotti

A) Locali come quelli

- tradizionali (es. fragoline di Nemi)
- di origine controllata (es. vino castelli romani)
- biologici (senza pesticidi ne ogm)

B) Agricoli comuni

C) Agroindustriali (pasta)

D) Ottenuti a partire da materie prime geneticamente modificate (OGM)



Organismi geneticamente modificati

In teoria, gli OGM servono per:

- consentire l'impiego dei diserbanti senza distruggere la coltura
- ottenere colture resistenti agli insetti e agli altri organismi nocivi



OGM Rischi

La importazione, la commercializzazione e la coltivazione degli ogm sono autorizzate dalla UE

La autorizzazione è subordinata ad una valutazione dei possibili rischi per

- la salute umana
- l'ambiente



Rischi per la salute

- Per ora non sono stati accertati casi di malattie derivanti dalla assunzione di alimenti geneticamente modificati
- Il principio di precauzione impone tuttavia molta cautela
- Se infatti nel futuro dovessero emergere dei rischi, occorre poter tornare indietro.



Contaminazione ambientale

- La contaminazione ambientale potrebbe compromettere la produzione tradizionale.
- Per evitare questo rischio è necessario impiantare le colture ogm ad una distanza di sicurezza rispetto a quelle tradizionali.
- Questa condizione difficilmente può essere rispettata in Italia.



OGM Normativa

- Il consumatore ha diritto di conoscere se l'alimento che acquista è ogm
- La presenza di ogm in misura superiore allo 0,9% deve essere indicata in etichetta
- Dal 1° Gennaio questo limite vale anche per i prodotti biologici (scelta contestata da ampi settori della produzione bio).



Coltivazioni in Europa

- Le norme della UE consentono la coltivazione delle sementi ogm solo nel rispetto dei criteri di coesistenza con le colture tradizionali
- In Italia i criteri di coesistenza non sono stati ancora approvati
- Alcune regioni come il Lazio si sono dichiarate non ogm



Alternative agli ogm

Proviamo per un momento a tralasciare la valutazione del rischio e chiediamoci se gli ogm siano proprio indispensabili.

Innanzitutto un prodotto tradizionale è incompatibile con la mutazione genetica.



OGM e Fame nel mondo

- Gli alimenti ogm sono utili per debellare la fame nel mondo?
- Gli esperti sostengono che il cibo prodotto nel pianeta è sufficiente ma è male distribuito.



Prodotti contaminati

- Alcune colture ogm sono protette più facilmente dalla contaminazione.
- E' questo il caso del mais ogm che è difeso dalle micotossine.
- In alternativa agli ogm i prodotti agricoli contaminati potrebbero essere destinati al recupero energetico.



Recupero energetico

- Alcuni prodotti vegetali e/o animali sono usati nella produzione di biocombustibili o biocarburanti
- Il rischio è di sottrarre materie prime alla destinazione alimentare
- Il rischio non sussiste se si usano biomasse residuali ovvero prodotti contaminati non più idonei alla alimentazione
- In questo modo gli ogm non sono più necessari



Agroindustria

- Anche il prodotto dell'industria alimentare può essere di qualità
- Il prodotto alimentare di una azienda alimentare seria è assoggetto ad un severo regime di autocontrollo (HACCP)
- L'Unione Europea ha messo in piedi un sistema di allerta per rintracciare gli alimenti contaminati



Cosa si aspetta il consumatore

Qualcuno potrebbe credere che

I prodotti della industria alimentare siano più sicuri ed inoltre anche più economici.



Sicurezza alimentare

- Le norme europee che impongono l'autocontrollo degli alimenti si applicano a partire dalla materia prima.
- Dunque sono vincolanti anche per il produttore agricolo.
- In teoria prodotto agricolo e prodotto agroindustriale possono essere sicuri nella stessa misura.



Alimento economico

Per ridurre l'esborso di risorse destinate alla alimentazione occorre limitare gli sprechi.

“La crisi non rende gli italiani più sensibili” lamenta Coldiretti. “Circa il 10% dei soldi spesi per l'acquisto dei prodotti alimentari finisce in spazzatura”.



Alimento importato

- Alcuni prodotti alimentari sono importati dall'estero unicamente allo scopo di soddisfare le nostre (presunte) esigenze di consumare prodotti fuori stagione.
- Il consumo del prodotto locale fresco è un consumo sostenibile non solo dal punto di vista economico ma anche ambientale.



Speculazioni

Una parte dell'aumento dei prezzi delle materie prime alimentari registrato nel corso dell'anno è di origine speculativa.

E' questo il caso dei cereali destinati alla produzione del pane e della pasta.



Una possibile via per un consumo sostenibile

Piuttosto che risparmiare sul cibo sarebbe preferibile:

- Risparmiare sui carburanti
- Puntare sulla efficienza energetica
- Scommettere sulle energie rinnovabili (lasciando perdere il nucleare)



Conclusioni

- Il cibo tradizionale collegato ad una località può essere di qualità, sicuro e sostenibile.
- A determinate condizioni anche economico.
- Il consumatore deve essere protagonista
- Occorre tuttavia che la “Politica” intervenga con un adeguato sostegno.



Proposta

La proposta di legge degli Ecologisti Democratici è concepita per venire incontro a questa esigenza.

Grazie per l'attenzione.



CircoloAlexLanger@gmail.com - via degli Ottavi 11 Roma