



Qualità  
è sicurezza



Corso Stati Uniti, 21 – 10128 Torino  
[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

I fondi strutturali in Piemonte: [www.regione.piemonte.it/europa](http://www.regione.piemonte.it/europa)  
Lo sviluppo rurale in Piemonte: [www.regione.piemonte.it/svilupporurale](http://www.regione.piemonte.it/svilupporurale)  
Contatti: [psr@regione.piemonte.it](mailto:psr@regione.piemonte.it)  
Tel. 800.333444

Il Programma di sviluppo rurale della Regione Piemonte



# Qualità è sicurezza

Alimentazione, tracciabilità, salute



Supplemento a Agrisole n. 23 del 11/06/2010



# SOMMARIO

Prefazione.....	2
di <b>Gianfranco Corgiat Loia</b> , Autorità di Gestione del PSR 2007/2013	
INTRODUZIONE	
1. Dimmi cosa mangio.....	3
PSR E ALIMENTAZIONE	
2. Una “chiave” per il primo asse.....	6
3. Sicurezza e qualità: le misure.....	9
PIEMONTE AGRIQUALITÀ	
4. Qualità con il certificato.....	14
5. Una vetrina per i “piccoli”.....	16
6. L’eccellenza tutelata.....	19
FILIERA CORTA	
7. Meno distanza, più sicurezza.....	20
<i>Il caso - Dalla toma alla trota viva.....</i>	23
8. Diretti alla fonte: l’acquisto solidale.....	25
ESPERIENZE DI QUALITÀ	
9. Una bistecca senza segreti.....	28
10. Con i cibi freschi malati più contenti .....	31

---

Supplemento a Agrisole n. 23 dell’11/06/2010

**Direttore responsabile:** Elia Zamboni

**Registrazione testata:** Tribunale di Milano n. 460 del 20/07/1996

**Proprietario ed editore:** Il Sole 24 Ore S.p.A.

**Presidente:** Giancarlo Cerutti

**Amministratore delegato:** Donatella Treu

**Sede legale:** Via Monte Rosa 91 – 20154 Milano

**Redazione:** Piazza dell’Indipendenza 23 b/c – 00185 Roma

*A cura di Ottavio Repetti*

*Foto di Ottavio Repetti e Archivio Regione Piemonte*

Stampato da L.E.G.O. SPA – Legatoria Editoriale Giovanni Olivotto – Lavis (Trento)

Chiuso in redazione maggio 2010

Progetto grafico Lizart comunicazione visiva

# Prefazione

di **Gianfranco Corgiat Loia**, Autorità di Gestione del PSR 2007/2013

Il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 prevede un piano di comunicazione, destinato a informare i beneficiari, il mondo agricolo e l'insieme della cittadinanza sulle opportunità offerte dal PSR stesso e sul ruolo svolto dall'Unione Europea nelle politiche di sviluppo rurale. La Direzione Agricoltura della Regione Piemonte ha avviato un organico piano di comunicazione del PSR, consapevole dell'importanza che un Programma complesso venga reso accessibile al pubblico.

L'agricoltura di oggi non è più solo un'attività di produzione e trasformazione, ma è un settore in forte cambiamento, che compete sui mercati a livello globale, ha una funzione essenziale nella gestione del territorio e delle risorse ambientali, è produttore di energia e promotore di opportunità socio-culturali. Sta emergendo una nuova identità culturale dell'agricoltura, ancora poco conosciuta e valorizzata. Riteniamo che comunicare questa identità sia un messaggio importante per gli operatori del settore – gli imprenditori agricoli e i lavoratori dell'indotto – e, al tempo stesso, un'occasione per rendere comprensibile al grande pubblico una realtà vitale per la collettività.

La serie di agili strumenti divulgativi, realizzati in collaborazione con Il Sole 24 Ore, si colloca come un tassello di questo piano di comunicazione: la qualità, la sicurezza, la tracciabilità degli alimenti, argomento di questo opuscolo, sono temi di grande interesse e dalle molteplici sfaccettature. La qualità è uno dei temi chiave del primo asse del PSR e sottende altre misure; è inoltre un presupposto di politiche regionali rivolte a promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio e un rapporto più diretto e trasparente tra produttore e consumatore. Sono aspetti del multiforme tema della sicurezza alimentare di cui in questo volume si è cercato di dare una panoramica ampia.

Il volume si rivolge a cittadini, studenti, operatori del settore, interessati a conoscere le opportunità offerte dal PSR in questo campo, nel quadro più generale delle politiche regionali. Dopo una parte introduttiva sulle diverse accezioni del concetto di qualità e sicurezza, si entra nel vivo del Programma di Sviluppo Rurale, per poi affrontare il tema delle certificazioni e quindi della filiera corta, raccontando casi ed esperienze.

Ci auguriamo che la lettura possa offrire spunti di interesse e di ulteriore approfondimento.



## INTRODUZIONE

## 1. Dimmi cosa mangio

Tanti significati per il termine “sicurezza alimentare”: dalla certezza che vi sia cibo per tutti fino alla garanzia di una corretta alimentazione, fatta di cibi che non compromettano la salute e il benessere. In questo senso filiera corta, valorizzazione dei prodotti tipici e riduzione della chimica in agricoltura sono una garanzia in più

Con la definizione “sicurezza alimentare” si possono intendere tante cose. Il primo significato che viene in mente è senz’altro quello di “cibo sicuro”. Ovvero non

tossico: che, ingerito, non provochi nausea o altri malesseri. Pertanto sicurezza alimentare vuol dire avere la certezza che quel che si mangia non causerà intossicazioni. Parrebbe scontato, ma le cronache insegnano che non è sempre così.

La sicurezza alimentare richiede inoltre che i cibi siano non soltanto “non tossici”, ma pure confezionati secondo regole minime di igiene. Mentre la tossicità è un fattore oggettivo, i canoni igienici dipendono da molte cose: l’epoca storica, la cultura, la tradizione, la collocazione geografica. Il modo in cui trattano il cibo in India, per fare un esempio, non lo rende tossico e tuttavia a noi occidentali, che non abbiamo sviluppato resistenze ad alcuni microrganismi, sembra scarseggiare in igiene. Ugualmente, se dovessimo mangiare in un ristorante del tardo Medioevo avremmo parecchie riserve sulla pulizia della cucina e delle stoviglie, mentre ad alcuni popoli del Nord Europa certe prelibatezze italiane, come il formaggio di fossa, appaiono decisamente poco appetibili.

### La sicurezza nella qualità

Ci sono poi altre due accezioni delle parole “sicurezza alimentare”. La prima, che potremmo definire globale, si può interpretare come “sicurezza di alimentarsi”, vale a dire certezza, per tutti, di avere cibo a sufficienza. È evidentemente un tema che va oltre l’ambito regionale (ma anche nazionale). La seconda si rifà invece alla correttezza dell’alimentazione, intesa come un giusto ed equilibrato apporto di grassi, carboidrati, proteine, fibre. Dunque, un cibo sano e che aiuti l’organismo a preservarsi al meglio delle proprie potenzialità. Siamo quindi in un campo ancora diverso: una dieta equilibrata, che comprenda prodotti stagionali, molte fibre vegetali, dia la priorità agli alimenti freschi rispetto ai confezionati e a quelli semplici contro i più elaborati può aiutare a vive-

### Il caso dei “Gianin”

Un caso tipico di alimento le cui regole igieniche sono fonte di contrasti culturali riguarda un formaggio molto particolare, da sempre diffuso in tutta Italia e anche in alcuni paesi europei. Si tratta di un prodotto contaminato dalla mosca casearia, o *Piophil* *casei*. Le larve di questo insetto consumano il formaggio trasformandolo in un prodotto che in diverse regioni assume vari nomi: Nisso, Marzolino, Marcetto, Casu Marzu, Salterello. In Piemonte il formaggio che subiva questo procedimento era il Bruss tradizionale, oggi tuttavia prodotto con procedimento diverso e accettato dalle norme comunitarie, che vietano invece la commercializzazione dei formaggi appena descritti.

re meglio. In altre parole, un’alimentazione sana è in un certo senso anche un’alimentazione sicura, dal momento che non danneggia l’organismo e non mette a rischio la salute.

Chiaramente, nella percezione comune i danni provocati da un cibo tossico e quelli di un’alimentazione scorretta sono avvertiti in modo molto diverso. Mentre è chiaro a tutti che mangiare carne andata a male provoca intossicazione, non è così evidente che nutrirsi con il cosiddetto *junk food* (cibo spazzatura) sia dannoso per la salute. Per dimostrarlo, occorrono dati epidemiologici su obesità, patologie cardiovascolari e simili. Ciò non toglie, tuttavia, che un’alimentazione squilibrata sia potenzialmente molto dannosa.

### Sicurezza alimentare e Regione Piemonte

La Regione, come noto, interviene in campo agricolo soprattutto attraverso il Programma di sviluppo rurale. Si potrebbe pensare che il Psr si occupi di salubrità degli alimenti e del rispetto dell’igiene nella loro produzione. In realtà questi due principi sono regolati da apposite leggi comunitarie e nazionali e sono dati per acquisiti dal Psr. Il quale, naturalmente, li tiene comunque in gran conto: per esempio, non può certo ottenere aiuti regionali un caseificio che non rispetti le norme di igiene, anche se fosse in regola con tutti gli altri requisiti previsti.

Salubrità e igiene, dunque, sono in un certo senso pre-requisiti che permeano tutto il Programma di sviluppo rurale e il cui rispetto è considerato un dato di fatto. Vediamo allora come si

comporta il documento rispetto ai due ulteriori significati dei termini “sicurezza alimentare”.

**Alimentazione globale.** Il Psr è un complesso piano di sviluppo dell'agricoltura regionale che ha in primo luogo lo scopo di rendere più competitivo il settore e, naturalmente, le imprese agricole migliorando anche la sostenibilità. Dal momento che queste ultime producono cibo, aiutando l'agricoltura il Psr aiuta la produzione mondiale di alimenti e pertanto, in senso lato, può dare un contributo per ridurre la fame nel mondo. Lo stesso si può dire di alcune linee guida strategiche della Regione Piemonte, come la disincentivazione dell'uso di mais come biomassa per la produzione di energia. Una pratica che – temono in molti – potrebbe sottrarre risorse all'alimentazione umana e animale.

**Alimentazione corretta.** Senza dubbio è ben più presente nel Psr il concetto di “alimentazione che fa bene”, ovvero alimentazione di qualità. Lo ritroviamo a macchia di leopardo nel primo e nel secondo asse, sotto diverse forme: dal contenimento della chimica ai finanziamenti per chi adotta sistemi di certificazione e tracciabilità, fino ai contributi per migliorare le strutture di stoccaggio e trasformazione dei prodotti.

Il Piemonte è il territorio dell'eccellenza alimentare, così dice anche la tradizione. E la Regione vuole che rimanga tale. Per questo lo sviluppo della qualità dei prodotti ritorna, all'interno del Psr, in varie formule: obiettivo specifico, priorità interna alle varie misure o requisito per ottenere maggiori punteggi nelle graduatorie.

In questo volume cercheremo di descrivere quali sono le iniziative principali a sostegno della sicurezza e della qualità degli alimenti. Tenendo il Psr come bussola, ma andando anche oltre il suo contenuto. Parleremo di filiera corta, per esempio: un modo per sostenere il reddito degli agricoltori che scelgono la qualità e la biodiversità e, pertanto, migliorare la competitività delle imprese agricole pur senza limitare la libertà di circolazione delle merci. Per esempio, la Regione ha finanziato i farmer market, ovvero spazi cittadini in cui gli agricoltori possano vendere direttamente i loro prodotti. Inoltre ha promosso la presenza di alimenti del territorio all'interno delle mense pubbliche e scolastiche. Un altro strumento per incentivare i prodotti di valore è Piemonte Agriqualità, il nuovo sistema di certificazione – con sito internet – creato proprio per valorizzare le tante tipicità del territorio.

Il sostegno alle eccellenze locali tutela la sicurezza alimentare in quanto valorizza alimenti legati alla cucina tradizionale e tendenzialmente freschi, quindi con migliori caratteristiche nutrizionali e privi di conservanti. Inoltre, non va dimenticato il fattore territoriale: la vicinanza tra produttore e consumatore è da sempre sinonimo di controllo, dal momento che i luoghi di coltivazione e gli stabilimenti di trasformazione sono facilmente individuabili. La tracciabilità, inutile dirlo, è facilitata e la sofisticazione alimentare incontra un ostacolo in più. Senza contare che la presenza dei centri di trasformazione (caseifici, salumifici, macelli e cantine) sul territorio regionale fa sì che essi debbano sottostare ai vincoli igienico-sanitari italiani, tra i più rigorosi e meglio applicati al mondo. ●

PSR E ALIMENTAZIONE

## 2. Una "chiave" per il primo asse

La sicurezza alimentare è un prerequisito indispensabile per pensare allo sviluppo della competitività e del valore aggiunto dei prodotti. Per questo compare tra le azioni chiave del primo asse, dedicato allo sviluppo delle imprese

La sicurezza alimentare, come abbiamo visto nel capitolo introduttivo, ricorre più volte nel Programma di sviluppo rurale della Regione Piemonte. Assume la veste di effetto "di ricaduta" delle azioni intraprese, ma anche di scopo da perseguire attraverso le azioni medesime.

Per esempio, tra gli obiettivi specifici per il primo asse

figura il "consolidamento e sviluppo della qualità della produzione agricola e forestale" e come abbiamo visto qualità è sinonimo di salubrità.

Inoltre, la sicurezza alimentare è anche l'oggetto di un'azione chiave specifica, sempre del primo asse (quello relativo alla competitività delle imprese) e pertanto diverse misure vi fanno esplicito riferimento.

### **Sicurezza alimentare: un fabbisogno prioritario**

Ma come si è arrivati a definire azioni chiave per la sicurezza e qualità alimentare? In pratica, analizzando la realtà agricola piemontese. Per il primo asse si segnala il rischio che il settore scivoli gradatamente verso fasce di mercato a minor remunerazione. Attraverso "una robusta iniezione di qualità e innovazione", si sostiene, le imprese potrebbero collocarsi nelle fasce di mercato più remunerative, vale a dire quelle dei prodotti di pregio. Il Piemonte, continua il Psr, si conferma regione della qualità agricola e alimentare: "I punti di forza emersi dall'analisi di contesto mostrano un'elevata predisposizione verso le produzioni di qualità, voca-

### **La struttura del Psr**

Il Psr parte da un'analisi dello stato dell'agricoltura e del territorio rurale per valutarne i punti di forza, le criticità e le possibilità di sviluppo. Una fotografia della situazione in atto che individua i fabbisogni e che consente di mettere a punto la strategia per soddisfarli.

Quest'ultima si articola su quattro assi di intervento, ciascuno caratterizzato da propri obiettivi. Per ogni asse, sono state definite delle "azioni chiave", cioè linee di intervento prioritarie.

Il primo asse riguarda l'aumento della competitività delle aziende, il secondo la sostenibilità ambientale, il terzo lo sviluppo delle aree rurali svantaggiate. Il quarto asse, infine, coincide con il progetto Leader. Ogni asse, tenuto conto delle sue azioni-chiave, prevede alcune misure, cioè strumenti di intervento, la cui dotazione finanziaria rispecchia la loro importanza.



*Secondo il Psr occorre valorizzare la filiera del latte di alta qualità*

zione già in parte realizzata in alcune importanti filiere". Dunque, la qualità diventa una contromisura per le difficoltà del settore: poiché i prodotti indifferenziati, già in crisi, potrebbero in futuro soffrire ancora di più, val la pena distinguersi, puntando sulla qualità.

Per raggiungere questo obiettivo, tuttavia, si devono soddisfare alcuni requisiti: per esempio creare le condizioni per la sicurezza alimentare e il sostegno alle produzioni di qualità. Ecco dunque che questi concetti entrano a pieno titolo tra i nodi cruciali del Programma di sviluppo rurale: aiutando le aziende a rinnovarsi e a entrare nei sistemi di certificazione, si favoriscono sia la qualità dei prodotti sia la competitività delle imprese.

A livello di singoli settori produttivi, afferma il Psr, il tema ha particolare rilevanza per le produzioni animali basate sull'allevamento intensivo e per la cerealicoltura.

### **Latte e cereali**

Questo non significa che le produzioni animali, il latte e i cereali piemontesi oggi non siano sicuri, ma che mi-

gliorando le condizioni per la sicurezza e differenziando il prodotto in funzione degli usi e delle fasce di mercato, si potrebbero ottenere elevati benefici. Vediamo il motivo.

**Cereali.** La ragione è spiegata nell'analisi preliminare del Psr. "I trasformatori – si legge – hanno bisogno di materie prime adeguate in termini di quantità e qualità (assenza di micotossine, specifiche caratteristiche merceologiche)". E poco più avanti, il documento aggiunge: "La questione delle micotossine e, in generale, della sicurezza alimentare, ivi compresi gli Ogm, deve essere affrontata e risolta come prerequisito di qualsiasi strategia basata sulla qualità del prodotto". Dunque, micotossine e questione Ogm sono considerati due punti cruciali per i seminativi (che sono in gran parte cereali). Per evitare che i 300mila ettari di cereali piemontesi (escluse le risaie) diano prodotti di scarso valore aggiunto, bisogna in primo luogo garantire l'assenza di micotossine e il rispetto di parametri qualitativi molto alti, tali da spingere l'industria di trasformazione

a pagare un sovrapprezzo. Inoltre i cereali in Piemonte sono poco differenziati in base ai diversi usi e questo può danneggiarli sul mercato.

**Latte.** Non riassumeremo qui la complessa e critica situazione della zootecnia da latte italiana. Basti dire che per affrontare un mercato dove i prezzi sono costantemente in calo, le stalle più piccole chiudono e la concorrenza del prodotto internazionale è fortissima, il Psr propone di sviluppare le produzioni a maggior valore aggiunto (formaggi e preparati con certificazione d'origine, ma anche altre tipologie di certificazione). Questo perché – sostiene l'analisi – tra i punti di forza del settore troviamo l'alta qualità del latte e una buona attitudine a ottenere prodotti ad alto valore aggiunto: dal latte crudo – che si è fortemente sviluppato negli ultimi anni – ai Dop e ai Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali, di cui ci occuperemo più avanti). Anche tra i fabbisogni del



settore lattiero caseario il Psr segnala un “incremento del valore aggiunto attraverso l'innalzamento degli standard qualitativi e di sicurezza alimentare”, nonché lo sviluppo delle certificazioni, della tracciabilità e della filiera corta. Per la zootecnia intensiva il problema generale più urgente è inoltre quello della gestione dei reflui, che ha impatto sulla qualità delle acque e sull'ambiente.

**Altre produzioni.** Vediamo, rapidamente, anche ciò che si prevede per le altre produzioni tipiche piemontesi. Per quanto riguarda la **carne bovina**, si evidenzia la possibilità di sviluppare le produzioni di qualità e quelle garantite e di valorizzare meglio il bovino piemontese attraverso l'etichettatura volontaria. Lo stesso vale per i **suini**, per i quali si rileva il fabbisogno “incremento della biosicurezza” come fattore strategico. Inoltre, la sicurezza e la garanzia di qualità igienico-sanitaria sono considerate priorità assolute per gli **avicoli**. Anche in questo caso, si pensa di valorizzare la produzione locale attraverso la filiera corta.

Affrontiamo un altro settore: il **vino**, dice il Psr, è forte di una buona tipicità e della vendita diretta e beneficia di un'alta incidenza di produzioni certificate (Doc e Docg). Si prospetta un miglioramento dei controlli per garantire queste caratteristiche. La **frutta fresca**, infine (basilare per un'alimentazione salubre): il Psr individua tra i fabbisogni lo sviluppo della difesa integrata per ridurre l'impiego di prodotti chimici e il sostegno di investimenti in favore della qualità, della riduzione dell'impatto ambientale, di iniziative che favoriscono la competitività (anche attraverso i mercati locali, di cui ci occuperemo diffusamente). Lo sviluppo della vendita diretta è considerato auspicabile anche per le coltivazioni **orticole** (ortaggi), soprattutto nelle zone prossime alle città. ●



*Il vino beneficia di un'alta incidenza di produzioni certificate*

PSR E ALIMENTAZIONE

### 3. Sicurezza e qualità: le misure

Sono numerose le misure che in qualche modo riconducono alla sicurezza alimentare. Le troviamo nel primo asse, ma anche gli aiuti per il passaggio al biologico o alla lotta integrata (asse 2) portano a una maggior salubrità dei cibi che consumiamo

Dopo aver analizzato come la sicurezza alimentare si integri nel Programma di sviluppo rurale piemontese, vediamo ora come l'obiettivo di incrementare

la medesima e di promuovere la qualità si manifesta nelle diverse misure. Gli assi interessati sono il primo e il secondo. Ritroviamo infatti la sicurezza e la qualità dei cibi nelle misure 121 (ammodernamento delle aziende agricole), 123 (Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali, dedicato all'agro-industria) e 132 (Partecipazione degli agricoltori ai sistemi di qualità alimentare) del primo asse, con il corollario della 133, che sostiene informazione e promozione dei prodotti certificati. Nel secondo asse abbiamo la misura 214, che con i pagamenti agro-ambientali favorisce il passaggio alla lotta integrata e alla coltivazione biologica, e la 215, che premia chi fa interventi che migliorino il benessere animale. Alcune di queste misure fanno riferimento alla sicurezza alimentare nel senso più classico della definizione, mentre altre si ricollegano al concetto di qualità e salubrità degli alimenti. Esaminiamole più nel dettaglio.

#### Investimenti e ammodernamento: la misura 121

Con i suoi 134 milioni di euro di dotazione pubblica (fondi comunitari, nazionali e regionali), la misura 121 è sicuramente tra le più ricche dell'intero Psr. Con la riforma Health Check della politica agricola comune, inoltre, ha ricevuto altri 36 milioni di euro da destinare alle nuove "sfide" individuate dalla riforma stessa.

La misura è anche la più vasta per eterogeneità degli interventi: va dal rifacimento del capannone alla realizzazione di una centrale a biogas, passando per l'impianto di irrigazione e la sala di stagionatura dei formaggi prodotti in azienda. Una eterogeneità comprensibile, del resto, se consideriamo la varietà di esigenze presenti in un'azienda agricola. Limitiamoci comunque all'ambito della sicurezza alimentare e del miglioramento della qualità dei prodotti. Possono ottenere un finanziamento tutti quegli investimenti per l'acquisto macchinari e ristrutturazione fabbricati che mirino al miglioramento

della qualità e della competitività dell'azienda stessa. Vale a dire che aiutino i prodotti di provenienza locale e, come tali, presumibilmente freschi e di buona qualità. Inoltre la misura può sostenere sistemi per la salubrità alimentare e la tracciabilità.

Gli agricoltori possono dunque costruire nuovi magazzini per i cereali o i mangimi, così da ridurre il rischio di micotossine nelle granaglie e conservare meglio gli alimenti per gli animali. Oppure ristrutturare fabbricati e attrezzature per la trasformazione o la miglior conservazione del latte e dei derivati. Anche l'acquisto di computer e programmi per la gestione dei sistemi di qualità e tracciabilità ottiene aiuti da questa misura. L'iniziativa è ad alta priorità per tutti i settori della zootecnia e anche per vitivinicoltura e seminativi nella parte che riguarda la qualità sanitaria dei prodotti. Gli aiuti alla trasformazione in azienda e alla vendita diretta sono invece limitati alle zone di collina e montagna e



Nuovi silos aiutano a ridurre il rischio di micotossine

alle stalle con meno di 30 vacche che facciano prodotti Dop, Igp o biologici. Questo anche per evitare forme di concorrenza sleale verso il comparto agro-industriale, come richiesto dagli orientamenti comunitari.

### Più valore ai prodotti – La misura 123

La misura 123 – dice il Psr – promuove “l’orientamento verso nuovi sbocchi di mercato (...) attraverso l’introduzione di innovazioni di prodotto, di processo, commerciali nonché attraverso il miglioramento della qualità delle produzioni”. In altre parole, fondi per quei trasformatori che cercano di aumentare il valore aggiunto dei prodotti. Dunque ha molto a che fare con la qualità, soprattutto in termini di processi e trasformazione. Non a caso, tra gli obiettivi specifici troviamo “promuovere i prodotti agricoli e forestali ponendo l’accento sulla qualità, sui sistemi di certificazione di gestione sostenibile e di tracciabilità”.

L’azione 1 di questa misura si rivolge alle imprese agro-industriali, vale a dire all’industria di trasformazione, premiando quelle imprese che adottano o hanno già adottato sistemi di tracciabilità del prodotto.

Per esempio, le imprese di trasformazione dei cereali che rientrano in programmi di filiera finalizzati alla diminuzione del rischio di contaminazioni da micotossine e i macelli avicoli che possiedono sistemi di tracciabilità e di etichettatura volontaria delle produzioni possono ottenere contributi.

Tra le domande di finanziamento si dà priorità a quelle che trattano di produzioni biologiche e certificazioni di prodotto o processo (vale a dire certificazioni d’origine e Iso).

Le tipologie di investimento previste sono:

- investimenti rivolti all’introduzione di nuovi prodotti,

processi e tecnologie finalizzati a rispondere a nuove opportunità di mercato;

- investimenti in impianti e tecnologie con cui produrre alimenti ammessi al sostegno della misura 132, alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità.

Per esempio, parlando di caseifici, attrezzature di laboratorio per garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei latticini, oppure investimenti per il latte Alta Qualità e i formaggi Dop. Tra le spese ammissibili troviamo anche la realizzazione di spacci aziendali per la vendita dei prodotti trasformati.

Per finire, nell’Azione 3 (sviluppo delle microimprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli) troviamo aiuti per il miglioramento della qualità rivolti a chi si trova in area rurale svantaggiata, secondo l’approccio Leader.

Dunque sia nella filosofia generale della misura sia nelle spese finanziabili o nelle priorità ricorrono tre filoni che rimandano direttamente alla sicurezza alimentare: la sicurezza dei prodotti propriamente detta, la qualità e, infine, le certificazioni (sia di origine sia di processo produttivo o tracciabilità). Una misura, insomma, che rappresenta un punto fermo per chi vuol produrre meglio.

### La qualità fa sistema – Misure 132 e 133

La misura 123 si occupa di sistemi di qualità e di certificazione – dalle Dop allo standard Iso – a proposito della trasformazione. Ma è ovvio che il primo passo per avere prodotti Dop, Doc o biologici è l’adesione a questi disciplinari da parte delle aziende agricole. Per esse c’è la misura 132, il cui titolo non lascia spazio a dubbi: “Partecipazione degli agricoltori ai sistemi di qualità



alimentare". E gli obiettivi chiariscono ulteriormente il quadro: "Valorizzazione delle produzioni di qualità" e garanzie ai consumatori sulla qualità dei prodotti o dei processi produttivi. In altre parole, la misura sostiene parte dei costi che gli agricoltori affrontano per partecipare a sistemi di qualità di diverso tipo: produzioni biologiche, denominazioni d'origine controllate e Docg (vino), denominazioni protette e indicazioni geografiche (Dop e Igp). Dunque sono compresi tutti i formaggi Dop, i vini Doc e Docg e le certificazioni di agricoltura biologica; per queste ultime, si dà priorità alle aziende di montagna. Il Psr finanzia la partecipazione delle aziende a questi sistemi fino a tremila euro l'anno per un massimo di cinque anni. Dunque gli agricoltori possono pagarsi i controlli, l'iscrizione ai registri Dop, Doc e Igp oppure le analisi per poter ottenere le certificazioni dei propri prodotti.

È strettamente collegata a certificazioni e sistemi di qualità anche la misura 133, altrimenti detta "Attività di promozione e informazione riguardo ai prodotti che rientrano nei sistemi di qualità alimentare". In altre paro-

le, la promozione di Dop, Doc e via dicendo. Lo scopo, spiega il Psr, è "Sensibilizzare i consumatori all'esistenza e alle caratteristiche dei prodotti inseriti nei sistemi di qualità" e anche trovare nuovi sbocchi di mercato per i prodotti stessi. La misura si propone di informare tutti – non soltanto i consumatori ma anche, per esempio, ristoranti e mense collettive – sulle caratteristiche dei prodotti certificati. Inoltre, mira a promuoverli nei supermercati, presso il mondo dell'informazione e all'interno della Ue. Un'azione chiaramente rivolta ai consorzi e alle associazioni di produttori e che finanzia campagne di informazione e promozione su alimenti biologici o a denominazione d'origine.

#### **Aiuti per non inquinare: la misura 214**

Fin qui il primo asse. Ma anche nella parte di Psr dedicata alla tutela ambientale (asse 2) troviamo fondi che in qualche modo sostengono la sicurezza e la qualità alimentare e testimoniano che produrre con coscienza fa bene anche all'ambiente.

Per esempio, la misura 214 (Pagamenti agroambientali) sostiene economicamente chi si converte alla lotta integrata o – meglio ancora – all'agricoltura biologica. Lo fa con uno scopo ben preciso: spingere gli agricoltori verso tecniche più eco-compatibili, ma senza dubbio in questo modo li indirizza anche verso metodi di coltivazione che prevedono l'uso di principi chimici meno tossici e meno persistenti nell'ambiente e nei prodotti destinati al consumo. Quindi si è orientati alla produzione di alimenti più tradizionali e, nelle intenzioni della Regione, più sani. Non a caso leggiamo sul documento: "La misura tende anche a salvaguardare la salute dei consumatori e degli operatori agricoli".

Per questo motivo, si prevedono contributi per ettaro

di superficie convertita, in modo da compensare la possibile perdita di reddito dovuta alle tecniche biologiche e le maggiori spese legate all'acquisto di fitofarmaci e concimi più costosi. Chi aderisce alla misura si impegna a seguire i protocolli per cinque anni, ad applicarli sull'intera superficie aziendale e a sottoporre le attrezzature per i trattamenti a verifica e taratura almeno due volte nel quinquennio.

Nel 2009 sono state presentate 6.816 domande, in larga parte (6.046) per la lotta integrata; ma 770 hanno riguardato anche l'agricoltura biologica. Un dato che potrà essere migliorato in dipendenza dal tasso di partecipazione ai bandi, quando se ne emetteranno di nuovi.

#### La misura 215 e il benessere animale

Nella misura 215 si prevedono pagamenti commisurati agli impegni assunti dall'allevatore e finalizzati al miglioramento del benessere degli animali. Il nesso con la qualità degli alimenti non è immediato, ma diventa più chiaro se si pensa che gli animali che vivono in

strutture con maggiori comfort si ammalano meno e quindi necessitano di meno farmaci nell'arco della loro vita. Inoltre è comprovato che stress e cattive condizioni ambientali (per esempio nei trasporti) peggiorano la qualità delle carni, fino a renderle inadatte a certi tipi di trasformazione.

La misura 215 cerca quindi di favorire l'evoluzione verso forme di allevamento meno intensive e più rispettose delle caratteristiche fisiologiche e comportamentali del bestiame. Per esempio la stabulazione libera, la creazione di recinti all'aperto, l'allevamento a terra dei volatili, la miglior distribuzione di foraggi, la disponibilità di acqua di buona qualità, il ricambio di aria e una miglior illuminazione all'interno di stalle, porcilaie e pollai.

Inutile dire che gli interventi strutturali (per esempio la costruzione di stalle più confortevoli) fanno parte della misura 121, di cui abbiamo parlato più sopra. Invece, con la misura 215 gli allevatori ottengono aiuti per aver migliorato le condizioni di vita degli animali. E, di riflesso, anche dei consumatori. ●



Il benessere animale influenza la qualità delle carni



PIEMONTE AGRIQUALITÀ

## 4. Qualità con il certificato

Si chiama Piemonte Agriqualità: è un nuovo sistema di certificazione e promozione dei prodotti. Sia quelli Dop e Doc, sia quelli garantiti dalla Regione, come gli alimenti tradizionali, le filiere libere da Ogm, le coltivazioni integrate e quelle delle zone di montagna o dei parchi. Un logo e una campagna per valorizzarli

C'è un "luogo" in cui si raccolgono tutte le produzioni di qualità del Piemonte. Quelle certificate dall'Europa – come le Dop, le Doc e le Igp – ma anche quelle che pur avendo caratteristiche simili alle precedenti non hanno una tutela d'origine. Per esse, la Regione ha pensato a un sistema di certificazione che prende in considerazione i Pat (Prodotti

agroalimentari tradizionali censiti ai sensi del D.lgs n. 173/1998) e vi aggiunge ulteriori categorie: gli alimenti senza Ogm, quelli coltivati con i principi della lotta integrata e quelli – infine – prodotti in zone di montagna o all'interno dei parchi naturalistici.

Questo luogo che raggruppa tutta la qualità piemontese, dal grande vino Docg alla patata che cresce in una sperduta valle alpina, è chiaramente un luogo virtuale. Per l'esattezza, è un logo, ma anche un sito internet. Il nome già dice tutto: "Piemonte Agriqualità". Dietro c'è la strategia della Regione per dare un volto, un'identità e un sostegno alle migliaia di prodotti caratteristici del suo territorio. Quelli più nobili ma anche quelli a prima vista assolutamente comuni; se non fosse che, per esempio, chi li coltiva mette la massima cura nell'evitare ogni rischio di contaminazione con Ogm, oppure adotta tecniche che minimizzano il ricorso alla chimica per la lotta alle malattie.

### Un nome che si fa in cinque

"Abbiamo voluto un nuovo sistema di certificazione destinato alle produzioni di qualità, di cui il Piemonte è ricchissimo, che spesso fanno capo a piccole realtà ter-

ritoriali o a poche aziende e che non hanno la possibilità di accedere ai sistemi di certificazione più complessi e onerosi” è stato detto alla presentazione dell’iniziativa. Oltre ad essere un sistema di certificazione, Agriqualità è anche un progetto di promozione. La Regione lavora infatti a una campagna di comunicazione che abbracci tutti i prodotti piemontesi certificati, sia quelli con tutela dell’origine sia quelli compresi nel nuovo sistema. In altre parole, si vuole riunire sotto un’unica immagine tutta l’eccellenza agroalimentare piemontese.

Dunque, Piemonte Agriqualità è anche un logo che contraddistinguerà tutti i prodotti certificati della regione. Avrà una parte comune, costituita da una stilizzazione del profilo regionale che richiama un grappolo d’uva o le bolle di uno spumante, e poi diverse declinazioni, una per ogni tipo di certificazione. Un nome per ciascuna produzione e una matrice comune per riunirle tutte sotto lo stesso mantello.

Assieme, la Regione ha creato anche un sito internet che promuoverà l’eccellenza agroalimentare (si veda la foto a fianco). Qui si potranno trovare informazioni sui prodotti Dop, Igp, Doc, Docc e sulla numerosissima famiglia della certificazione regionale. Sarà possibile vedere le schede di ciascun alimento, scoprire la tradizione che lo contraddistingue, il metodo caratteristico di produzione e i vincoli di qualità e sanità che rispetta. Si troveranno, una volta che il progetto sarà completamente sviluppato, anche informazioni sui luoghi dove acquistare o assaggiare i prodotti piemontesi, dal supermercato al ristorante. Seguiranno iniziative per la grande distribuzione, la stampa, i consumatori, campagne di promozione all’estero e per creare una rete di ristoranti con menù a base di prodotti certificati.

## Qualità per lo sviluppo

“La Regione Piemonte considera la qualità delle produzioni uno degli strumenti fondamentali per favorire il consolidamento e lo sviluppo dell’agricoltura. Il concetto deve intendersi nel senso più ampio: tipicità, qualità organolettiche, sicurezza alimentare, stagionalità, metodi di produzione rispettosi di disciplinari e a basso impatto sull’ambiente e sull’uomo”. Così la Regione riassume la filosofia del progetto Agriqualità, ma anche della sua politica agricola: qualità come veicolo per la crescita dell’intero settore. Che siano testimoni di una tradizione, coltivati con basso apporto di sostanze chimiche, liberi dagli Ogm o espressione di parchi e valli alpine, i prodotti certificati sono comunque un veicolo per aumentare il valore aggiunto delle coltivazioni e il reddito delle imprese. ●



PIEMONTE AGRIQUALITÀ

## 5. Una vetrina per i "piccoli"

Prodotti tradizionali, liberi da Ogm, nati in montagna o nei parchi o frutto della lotta integrata. Il Piemonte adotta – tra i primi in Italia – un sistema di certificazione regionale per quegli alimenti di qualità che non possono ambire alla Dop o all'Igp. E si prepara a promuoverli in tutte le sedi

Il progetto di certificazione regionale dei prodotti è un'idea originale del Piemonte: dare dignità con un nome e un sistema di controlli a tutti quegli alimenti che non hanno la forza o le caratteristiche per ambire a una Dop o a una Igp. Un modo per farli conoscere, ma anche per controllare che non vi siano sofisticazioni e per aiutare chi lavora secondo i giusti criteri.

La lista dei prodotti che per qualche verso si contraddistinguono è vastissima e per questo la Regione ha pensato di individuare cinque categorie di qualità. Per prima cosa ci sono i **prodotti agroalimentari tradizionali**, o Pat. Soltanto questi, sono circa quattrocento. Sono quei prodotti i cui metodi di coltivazione, allevamento o trasformazione si sono consolidati nel tempo. Poi abbiamo i **prodotti integrati**, ovvero quelli coltivati secondo le regole della lotta integrata. Terza categoria sono i prodotti **Ogm free**; seguono i prodotti della **montagna** e quelli delle **aree a parco** naturale.

Tutto quanto esula dall'agricoltura ordinaria e indifferenziata, dunque, trova un suo riconoscimento: le coltivazioni tipiche e le razze autoctone, la lotta integrata, le coltivazioni di montagna o realizzate in aree di pregio naturalistico e pertanto – si presume – più salubri. L'intento della Regione è di valorizzare ogni sforzo dell'agricoltore che vada oltre la semplice coltivazione o il comune allevamento.

### Certificati, ma non protetti

Il sistema di certificazione deve distinguersi molto bene da Dop e tutele di origine. In primo luogo, non è legato al territorio ma è volontario. Inoltre non si certifica l'origine (ovvero il luogo di produzione) ma la conformità di un prodotto a certe caratteristiche, stabilite da un disciplinare. Quindi non ci sono limitazioni geografiche né, di conseguenza, restrizioni all'adozione del sistema da parte di agricoltori di altre regioni o di altri paesi comunitari. In altre parole, un contadino marchigiano o francese, in teoria, potrebbe rispettare il disciplinare piemontese e chiedere di usare il logo di prodotto certificato Agriqualità, se lo volesse.

Un altro vincolo riguarda la protezione: a differenza di Dop e Igp, non vi sarà la tutela in caso di contraffazione. In altre parole, come sostengono le linee guida con cui si è istituito Piemonte Agriqualità, "potrà essere l'alternativa più flessibile e meno onerosa alle denominazioni di origine, ideale per le piccole produzioni che non hanno problemi di imitazione all'estero".

Il sistema, ovviamente, non ha soltanto limiti. I vantaggi sono evidenti e alcuni li abbiamo già accennati. Il basso costo di gestione, per esempio, che apre le porte a prodotti che non potrebbero mai arrivare a una Dop o Igp. In secondo luogo, la flessibilità. Proprio perché



*Salami d'la Doja, uno dei Pat piemontesi*

prevedono un alto livello di tutela, le denominazioni protette sono appesantite da una burocrazia complessa, che impone tempi lunghi per il riconoscimento, ma anche per piccole variazioni del disciplinare. I prodotti regionali avranno procedure molto più snelle. Infine, l'adozione di un logo unico dà forza d'impatto a questi prodotti, che da soli non riuscirebbero a farsi largo sul mercato: soltanto i Pat sono circa quattrocento, come abbiamo detto. Uniti a quelli della lotta integrata, della montagna e dei parchi, coprono davvero tutta la gamma degli alimenti. Un consumatore potrebbe insomma nutrirsi dalla A alla Z con Piemonte Agriqualità.

### I Pat: trionfa la tradizione



Con i Pat si certifica la tradizione. Nell'elenco stilato alcuni anni fa e oggi in fase di revisione, troviamo una grande varietà: carni come l'agnello Biellese e il Sambucano, insaccati come la salsiccia di Bra o il Violino (di agnello, camoscio o capra), formaggi, frutta e verdura (dall'actinidia di Cuneo agli zucchini di Borgo

d'Ale), prodotti della pasticceria e condimenti, a cominciare dall'arcinota Bagna Càuda. Per far parte dell'elenco si devono adottare metodiche di lavorazione, conservazione o stagionatura che siano omogenee per il territorio interessato e risultino immutate da almeno 25 anni. Dunque, una categoria fatta su misura per le cultivar storiche, le razze autoctone, i cibi più tipici del territorio. Per ogni prodotto, dicono le linee guida, sarà predisposta una scheda illustrativa con la descrizione delle materie prime, del metodo di lavorazione, dei locali di stagionatura e di eventuali deroghe igienico-sanitarie. Progressivamente, tutti i prodotti con un minimo di potenzialità commerciale avranno inoltre un vero e proprio disciplinare.

### Poca chimica: la produzione integrata



I prodotti da agricoltura integrata seguono un disciplinare che si rifa a un allegato del Programma di sviluppo rurale, ma che otterrà anche il parere di conformità del Comitato Produzione integrata istituito nel 2008 presso il Ministero delle Politiche

agricole e rimanda, comunque, al regolamento CE 1234/2007 sulle tecniche di coltivazione a basso impatto. Secondo la Regione, la produzione integrata può ridurre l'impatto ambientale, l'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, abbassare i rischi per gli agricoltori e i consumatori e impiegare di preferenza risorse rinnovabili, oltre a valorizzare la biodiversità.

Hanno diritto all'inserimento nell'elenco tutti i prodotti che rispettano questi disciplinari e che sono stati controllati dall'ente certificatore. Si potrà segnalare sull'etichetta il luogo di provenienza o, per gli alimenti realizzati all'interno del territorio regionale, la dicitura "Prodotto in Piemonte". La specificazione – che vale anche per le altre categorie della certificazione regionale – è necessaria dal momento che l'adesione al disciplinare non è ristretta agli agricoltori piemontesi.

### No agli Ogm



Mentre l'Europa abolisce il bando alle produzioni Ogm, il Piemonte cerca di valorizzare quelle filiere che possano certificare l'esenzione totale dal transgenico. La Determinazione dirigenziale n. 528 del 22/06/2009 ha approvato un progetto di ricerca sulle filiere Ogm free con lo scopo di quantificare la ricaduta sui sistemi agricoli piemontesi, valutare le opportunità per queste filiere e i danni che potrebbero derivare dall'introduzione sul territorio di colture geneticamente modificate. Le specifiche per ottenere la certificazione e quindi poter usare il logo dipenderanno dai risultati di questa indagine e saranno messe a

punto nel 2011. La categoria, comunque, intende valorizzare quegli alimenti nella cui storia non figurano in nessun modo, nemmeno indiretto, sostanze transgeniche.

### Le terre alte e le "aree Parco"



Altrettanto interessanti le ultime due certificazioni che compongono il pacchetto. Le zone montane caratterizzano il Piemonte. Sono terre di tradizione e di salute, perché il clima rigoroso contrasta in parte le malattie delle piante e quindi rende superflui alcuni trattamenti fitosanitari. Lo scopo è sia di offrire un'informazione aggiuntiva al consumatore sia di aiutare l'agricoltura di montagna, favorendo la permanenza della popolazione in un territorio difficile e svantaggiato. Anche per questo, è proposito preciso della Regione "abbattere il più possibile i costi di controllo per i produttori". Come per il marchio Ogm free, il disciplinare delle Terre alte sarà messo a punto nel 2011.

Lo stesso vale per le Aree parco, che godono di una diversificazione climatica e vegetativa notevole, con varietà di paesaggi agrari. "Il patrimonio della biodiversità agroalimentare – dice la Regione – conta prodotti di pregio tra cui i formaggi, i cereali, i legumi, i marroni, le carni, i mieli, la frutta e tante altre produzioni di nicchia che sono l'espressione più autentica del territorio".

Come per la montagna, la certificazione vuole portare vantaggi sia ai consumatori sia ai produttori che operano in zone marginali e difficili. ●

PIEMONTE AGRIQUALITÀ

## 6. L'eccellenza tutelata

Dentro Piemonte Agriqualità troviamo anche i prodotti certificati con marchio europeo: Dop, Igp, alimenti biologici e poi i vini a denominazione controllata o Docg (controllata e garantita). Faranno da portabandiera e assieme da apripista per tutti gli alimenti meno noti

Con le sue 13 Dop e 4 Igp, le 14 Docg e le 46 Doc, il Piemonte è una delle prime regioni italiane per numero di prodotti certificati. Se a questo elenco aggiungiamo anche le produzioni biologiche (40mila ettari di coltivazioni, 2.150 operatori di cui 600 anche allevatori e 300 che trasformano direttamente i prodotti), abbiamo la misura di una ricchezza impareggiabile. Frutto di tradizione, naturalmente, ma anche della varietà di un territorio che va dai 4mila metri delle sue montagne più alte alla piatta serenità delle risaie vercellesi. Passando, ovviamente, per Langhe, Roero e Monferrato.

Tanta ricchezza, naturalmente, va protetta. E gli agricoltori piemontesi da sempre hanno capito questa necessità. Promuovendo diverse richieste di denominazione controllata e garantita per i loro vini, per esempio. Stesso discorso per le denominazioni protette, che spaziano da prodotti "nazionali" come il Grana Padano e il gorgonzola, ad altri regionali ma noti in tutto il paese, come il riso. Per

finire con particolarità come la Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino.

### Portabandiera dell'Agriqualità

Dop, Igp, Docg e Doc – ma anche i prodotti biologici – trovano spazio nel progetto del Piemonte Agriqualità. Anzi, ne sono portabandiera, dal momento che molti di essi sono famosi ben oltre i confini italiani. Grazie a queste eccellenze sarà possibile promuovere anche le centinaia di produzioni molto meno note ma non per questo meno valide. L'inclusione delle certificazioni europee nel nuovo sito si spiega anche in questo modo. E del resto sarebbe stato assai strano non comprenderle in uno spazio che vuol essere la vetrina della qualità piemontese. Anche per Doc, Docg e biologico, inoltre, è stato creato uno specifico logo all'interno del progetto. Sarà usato per la comunicazione e potrà anche essere messo sulle confezioni, dove già campeggiano le etichette Dop, Igp e di agricoltura biologica.

### Aiuti per certificarsi

La denominazione protetta e la Docg garantiscono un alto livello di protezione dalle frodi, sebbene numerosissimi esempi insegnino che c'è comunque chi si dà alle imitazioni. Ma sono, d'altro canto, sistemi di certificazione piuttosto costosi, dal punto di vista economico e dell'impegno di tempo. Per questo la Regione aiuta i produttori a sostenere le spese di certificazione, come abbiamo già visto nelle pagine precedenti. La misura 132 del Psr rimborsa interamente i costi legati all'adesione ai sistemi Dop, Igp, Doc, Docg e di agricoltura biologica fino a un massimo di 3mila euro per azienda. Un altro bando, legato alla misura 133, mette a disposizione 11 milioni di euro per la promozione dei prodotti certificati. ●

FILIERA CORTA

## 7. Meno distanza, più sicurezza

Quasi un milione e mezzo di euro per finanziare i farmer market, ovvero mercati dei produttori agricoli nelle piazze delle città. E poi altri due bandi, con un solo scopo: accorciare la filiera. Nel frattempo si studiano nuove iniziative, stavolta per le mense pubbliche

Come si è detto in precedenza, vicinanza è solitamente sinonimo di sicurezza. Perché permette di conoscere di persona chi ha coltivato il cibo che

mangiamo, di sapere come lavora l'azienda e perché, infine, sottopone i produttori al rispetto di norme fissate in un disciplinare predisposto da regioni ed enti locali. Non è tutto, però. Con la vicinanza si risparmia anche sui costi di trasporto e sul consumo di combustibili, riducendo la quantità di inquinanti immessi nell'atmosfera.

Tutto questo si riassume in due definizioni: filiera corta e chilometri zero. La prima indica un modello di mercato in cui tra chi produce e chi consuma ci sono pochi o nessun intermediario. La seconda sottintende che le merci compiano il minor tragitto possibile dal punto di produzione a quello di consumo. Evidentemente, per molti aspetti (anche se non sempre) le due definizioni si sovrappongono: una filiera con pochi intermediari sarà probabilmente una filiera dove le merci fanno poca strada e viceversa.



## I FARMER MARKET FINANZIATI ATTRAVERSO COMUNI E COMUNITÀ MONTANE

PROVINCIA	COMUNE/COMUNITÀ MONTANA	TOTALE FARMER MARKET
ALESSANDRIA	Comunità montana Alta Val Lemme-Alto Ovadese; Castellar Guidobono; Monleale; Rivalta Bormida	4
ASTI	Comunità montana Langa Astigiana val Bormida; Nizza Monferrato; Aramengo; Calamandrana; Monastero Bormida	5
CUNEO	Mondovì; Unione comuni del Fossanese; Alba; Caraglio; Racconigi; Demonte; Dogliani; Scagnello; Monforte d'Alba; Castelletto Stura	10
TORINO	Torino; Cuorgnè; Cavour; Ciriè; Giaveno; Villar Dora; Vidracco	7
VERBANO CUSIO OSSOLA	Crevoladossola; Domodossola	2

**I fondi per la filiera corta**

La Regione, riconosciuto l'interesse della filiera corta, ha messo a disposizione fondi per favorirne lo sviluppo. Ha preso in considerazione tre aspetti: i produttori, i consumatori e gli enti locali. Ha cominciato, nel 2009, col finanziare comuni e comunità montane attraverso un bando per la promozione dei farmer market. Nel 2010, oltre a completare il bando suddetto, ne ha emanati altri due, relativi ai Gruppi di acquisto e ai produttori agricoli associati, di cui parleremo più avanti.

Un primo passo importante in un settore che, parlando di gruppi di acquisto, non aveva mai ricevuto finanziamenti. Nel frattempo si valutano altre ipotesi di intervento: per esempio, per aumentare l'impiego di prodotti locali nella ristorazione collettiva (come asili, scuole o ospedali).

**Il mercato del contadino**

La vendita dei propri prodotti in piazza è una tradizione antica per il mondo rurale. Da sempre i contadini andavano a vendere uova, formaggi e polli al mercato del paese. Quasi scomparsa ai tempi dell'industrializzazione, questa pratica torna ora, in forma rivista e organizzata: negli ultimi anni molti mercati rionali si sono arricchiti di un settore, dedicato per l'appunto agli agricoltori che vogliono fare vendita diretta. Questa attività, peraltro, è stata ulteriormente incentivata da un decreto del Mipaaf del 20 novembre 2007.

Viste le difficoltà di mercato, i produttori tentano insomma la strada del contatto diretto con il consumatore, per ottenere prezzi migliori pur senza gravare troppo sulle tasche dell'acquirente, che trova comunque un buon rapporto qualità-prezzo.

Di fronte a questa nuova realtà, la Regione ha deciso di intervenire con un contributo pubblico. È nato così, all'inizio del 2009, il primo bando per la



costituzione di mercati dei produttori agricoli (farmer market). I fondi erano destinati agli enti pubblici (comuni e comunità montane). Le domande ritenute idonee sono state 28. Tutte finanziate, in tre riprese; in tutto, una spesa di un milione e 450mila euro. Alcuni mercati sono già operativi, gli altri saranno attivati entro il 2010.

### Solo produttori diretti

Come ogni bando, anche questo ha le sue regole. I fondi sono destinati agli enti locali e potranno essere usati per opere edili, attrezzature, ristrutturazioni e allestimenti, adeguamenti igienico-sanitari, ma anche per la formazione e animazione degli operatori e promozione nei confronti dei consumatori. Il tutto allo scopo di creare aree commerciali in cui

gli imprenditori agricoli possano fare vendita diretta. Saranno ammessi ai farmer market soltanto i produttori e purché abbiano la sede dell'attività sul territorio regionale, per rispettare il principio del "chilometri zero".

Tra i "doveri" di chi partecipa, c'è quello di vendere i prodotti della propria azienda (o gruppo di aziende, in caso di consorzi e cooperative), garantire stagionalità e freschezza, indicare luogo di origine, nome del produttore e prezzo. Inoltre deve fornire ai clienti tutte le informazioni sull'azienda agricola e la tipicità delle merci che offre. Nell'assegnare le licenze si dà priorità a coltivazioni biologiche, frutto di lotta integrata e certificate (Dop, Igp Doc/Docg, Pat o con etichettatura volontaria o Uni-Iso). In altre parole, un acquisto più consapevole. ●

FILIERA CORTA – IL CASO

## Dalla toma alla trota viva

Ciriè: ogni mercoledì pomeriggio una ventina di produttori si ritrova in piazza per uno dei primi farmer market del Piemonte. Sei mesi di test, poi il progetto si è consolidato. E con i fondi della Regione arriveranno illuminazione e nuovi banchi

“Vogliamo avvicinare il contadino al paese e dare ai nostri cittadini la possibilità di fare un consumo consapevole e informato”. Così Giuseppe Lo Zito, assessore comunale di Ciriè (To) spiega l’allestimento del mercato agricolo contadino, ogni mercoledì dalle 14,30 alle 19, nella centralissima piazza del Duomo, a due passi dal centro storico e dal passeggio pubblico.

Ciriè è uno dei primi farmer market costituitisi in Piemonte. L’abbiamo visitato per avere un esempio concreto di questa realtà e chiedere ai produttori un parere sull’iniziativa e sul riscontro ottenuto presso la popolazione.

Riscontro sicuramente positivo, ci dice l’assessore: “In periodo di crisi, grazie alla vendita diretta gli agricoltori ottengono un prezzo remunerativo e i nostri cittadini hanno cibi freschi e garantiti a un costo uguale o inferiore a quello abituale”.

Il mercato di Ciriè viene da lontano. Già da tempo – ci spiega Lo Zito – esistevano aree per gli agricoltori nei

mercati rionali. “Poi abbiamo deciso di fare una cosa più organizzata, grazie all’appoggio di Coldiretti. Dopo una sperimentazione semestrale, abbiamo istituzionalizzato l’appuntamento”.

Nel farmer market di Ciriè sono ammessi agricoltori, allevatori e imprenditori agricoli in genere. La vicinanza è uno dei criteri di scelta, dal momento che vogliamo portare avanti la filosofia dei prodotti a chilometri zero”. Si è cercato di dare ai consumatori un’offerta completa: formaggi, carni e salumi, frutta e verdura, ma anche marmellate, miele, pane e dolci, fiori e per finire il pesce fresco.

Giorno e ora non sono casuali. “Abbiamo scelto il mercoledì pomeriggio perché i negozi sono chiusi e pertanto si riduce la concorrenza tra produttori e commercianti. Inoltre abbiamo prolungato l’orario di esposizione fino alle 7 di sera per dar modo a chi esce dal lavoro di fare la spesa. Questo è stato molto apprezzato”. Grazie ai fondi regionali – conclude l’assessore – sarà realizzato un sistema di illuminazione per facilitare l’attività in inverno. Inoltre saranno acquistati banchi





uguali per forma e colore, in modo da dare un senso di uniformità al mercato.

Iniziativa valida, insomma, sotto molti punti di vista. Anche quello della sicurezza alimentare? Secondo il nostro interlocutore, sicuramente sì: "Le aziende del territorio sono senza dubbio più controllate. Non dimentichiamo che il sistema italiano di verifiche affidato alle Asl e ai Nas è tra i più rigorosi che esistano. Inoltre abbiamo anche un controllo diretto da parte delle associazioni di consumatori".

### **Agricoltori contenti, consumatori anche**

Sentiamo, dalla voce diretta degli espositori, qualche impressione. Cominciamo da una particolarità: le trote vive. Arrivano da Issiglio, azienda Foce Savenca. "Il nostro principio è di portare pesce ancora vivo in città. Facciamo diversi mercati: questo di Ciriè funziona molto bene; di solito a metà pomeriggio finisco le scorte. La gente è interessata e contenta".

Nel complesso, l'opinione di Luciano Aimonetto (il titolare dell'acquacoltura) è la stessa di tutti i suoi colleghi. Il mercato, dicono, "tira". Il passaggio è buono, la gente è incuriosita e chi prova ad acquistare diventa un clien-

te fisso. In cima alla lista di gradimento a quanto pare, ci sono la freschezza e la qualità, ma anche la possibilità di conoscere il produttore.

E dal punto di vista degli agricoltori? Cosa li spinge a passare un pomeriggio dietro a un banco? Principalmente, la necessità di integrare gli introiti tradizionali. Tiziana Falchero è un'allevatrice di San Maurizio Canavese. "Un anno fa, invece di vendere il latte ho iniziato a fare formaggi. In breve ho spostato gran parte della produzione delle mie 100 vacche sulla vendita diretta. Il mercato è un'esperienza nuova per me, anche se in alpeggio vendevamo già qualcosa ai turisti. Questa di Ciriè è un'iniziativa che funziona molto bene; i clienti ci sono e sono contenti della nostra presenza".

Per Angela Beruatto, allevatrice di S. Francesco al Campo (To) la vendita diretta è la sola salvezza per i produttori. "Abbiamo due punti di vendita del latte crudo e poi facciamo i mercati. Ora stiamo avviando le pratiche per la fattoria didattica e pensiamo anche a una macelleria agricola. Dobbiamo per forza diversificare, altrimenti non si vive. La nostra azienda è nuova, ha una quindicina di anni. Se non la salviamo con queste iniziative, dovremo chiudere".

Secondo Maria Susi Pansini, di Leinì, un mercato agricolo in città aiuta soprattutto gli anziani: "Tante persone che prima venivano in azienda e ora non riescono più, le ritrovo qui al mercato. Per loro è davvero un bel servizio; ce lo dicono ogni volta".

Dello stesso parere la società agricola La Retiè di Balangero, che a Ciriè porta carni fresche e insaccati (uno dei banchi più apprezzati, a giudicare dalla coda). "Facciamo la vendita diretta in azienda, da tempo. Con i mercati andiamo a casa della gente, offrendo un servizio e risparmiando loro la fatica di venire fino da noi". ●

FILIERA CORTA

## 8. Diretti alla fonte: l'acquisto solidale

Nati all'inizio degli anni novanta, i gruppi di acquisto sono un concetto alternativo al consumo di massa. Ci si rifornisce di cibo andandolo a cercare dal produttore, con vantaggi per tutti. Ora arriva anche un sostegno regionale

I gruppi di acquisto sono una realtà di cui si sente parlare sempre più spesso in giro, soprattutto in tempo di crisi. Sono di diverso tipo: Gruppi di acquisto collettivo (Gac), Gruppi di acquisto popola-

re (Gap) e i più noti e diffusi Gas, o Gruppi di acquisto solidale. I gruppi di acquisto sono associazioni di persone che nascono per comperare prodotti alimentari o di uso comune. In altre parole, fanno acquisti all'ingrosso e si dividono i prodotti.

Il gruppo di acquisto solidale o Gas deve però avere finalità che siano in qualche modo "costruttive". Per esempio, fare acquisti presso piccoli produttori, attribuendo a essi un maggior guadagno rispetto a quel che farebbe un grossista, oppure rivolgersi ad aziende del sud del mondo saltando la rete di intermediari, o ancora scegliere i prodotti in base al rispetto dell'ambiente (agricoltura biologica, per esempio) e alla sostenibilità della coltivazione. Un aspetto molto comune nei Gas che acquistano in Italia è la ricerca della prossimità territoriale, per eliminare i costi (economici e ambientali) dei trasporti. In altre parole, acquistando dall'agricoltore che vive nella stessa regione o provincia si riduco-



*La verdura è uno dei prodotti più richiesti dai gruppi di acquisto*

## Gas – Tutto iniziò a Fidenza

Il primo Gas italiano nacque a Fidenza, nel 1994, sull'onda di esperienze simili già tentate all'estero e dell'operazione "Bilanci di giustizia", che cerca di evidenziare quanto lo stile di vita pesi sui bilanci familiari e condizioni la realtà odierna. Tre anni dopo nacque la prima rete nazionale che coordina i gruppi di acquisto. Il primo riconoscimento a livello nazionale arrivò nel 2007, con un emendamento alla Finanziaria che dichiarava l'operato dei Gas "attività non commerciale", e pertanto non sottoposto al regime fiscale del commercio.

In Piemonte si contano 71 Gas censiti, su un totale di 700 in Italia. Si stima tuttavia che vi siano molti altri gruppi attivi ma non registrati in alcun modo. Lo dice una ricerca dell'Ires Piemonte, ottenuta rielaborando dati della rete dei Gas e realizzando interviste tra membri dei gruppi, produttori e ristoratori. È risultato che la solidarietà verso i piccoli produttori e l'incentivazione della filiera corta sono tra le prime ragioni di aggregazione di un gruppo di acquisto. In media, i Gas piemontesi sono composti da 25/30 famiglie, organizzate in modo informale e che usano come "magazzino" degli acquisti l'abitazione di qualche membro o la sede dell'associazione, quando ne hanno una. I prodotti acquistati sono generalmente biologici o comunque locali. Il maggior sostegno ai bilanci delle aziende agricole deriva dal prezzo, ma anche dall'anticipo dei pagamenti e dall'impegno all'acquisto nell'arco dell'anno.

no quasi a zero i trasporti e il conseguente inquinamento.

Queste caratteristiche si combinano bene con i principi della filiera corta: azzerare il peso dei trasporti, migliorare il reddito degli agricoltori e, come non trascurabile corollario, si ha anche una maggior garanzia sui cibi, dal momento che i Gruppi, di solito, visitano i produttori e li conoscono personalmente.

### Fondi per informatica e logistica

La scelta di incentivare la vendita diretta non è dunque estemporanea, ma si inserisce appieno nella filosofia di sostegno all'agricoltura della Regione. Con due bandi successivi, è stato finanziato l'intero sistema: sia il versante dei produttori

sia quello degli acquirenti, con un solo vincolo: il rapporto deve svilupparsi interamente entro i confini regionali. Vediamo le due operazioni nel dettaglio.

**Fondi per i Gas.** "Per i gruppi di acquisto (...) è prevista una dotazione finanziaria di 50 mila euro per incentivare accordi tra produttori e consumatori", spiega il bando regionale. In particolare, ogni gruppo di acquisto può ottenere fino a 5 mila euro per finanziare spese di gestione degli ordini, noleggio o acquisto di attrezzature per la consegna, affitto locali, attività informative e divulgative. Il finanziamento può arrivare a 7 mila euro per i Gas che acquistano soltanto prodotti biologici e copre a fondo perduto fino al 100% della spesa.

**Fondi per i produttori.** L'altra faccia della medaglia sono ovviamente i produttori. Questi ultimi possono vedersi finanziare fino al 40% dell'investimento, con un massimo di 20mila euro. I soldi sono destinati a produttori associati (ovvero a cooperative, consorzi e simili) che facciano vendita diretta con consegna a domicilio. Dunque non si finanziano soltanto i fornitori dei Gas, ma qualsiasi insieme di agricoltori che si organizzino in questo senso. Tra le spese finanziabili troviamo stipendi per il personale, consulenze, investimenti per la logistica, acquisto di macchinari e attrezzature o di automezzi per la consegna.

Grazie a questi fondi, quindi, gli agricoltori possono ottenere un aiuto concreto per organizzare un sistema di vendita diretta. Da parte loro, i cittadini che volessero costituire un gruppo di acquisto hanno a disposizione un piccolo aiuto per le spese immediate. Il tutto allo scopo di favorire l'incontro tra domanda e offerta, limitare l'inquinamento dell'aria e portare a casa dei cittadini alimenti più freschi e sicuri. ●

### LE DOMANDE DI CONTRIBUTO

#### Bando per imprenditori agricoli associati

Provincia	N° progetti	Investimenti	Contributo richiesto
AL	8	502.290	152.487
AT	5	283.269	95.267
CN	8	379.454	145.901
TO	8	363.165	145.709
<b>Totale</b>	<b>29</b>	<b>1.528.178</b>	<b>539.363</b>

#### Bando per gruppi di acquisto

Provincia	N° progetti	Investimenti	Contributo richiesto
AL	3	24.820	14.500
AT	1	3.594	2.494
BI	2	23.650	9.950
CN	6	47.322	22.000
NO	1	6.329	5.000
TO	16	145.550	80.392
VB	1	5.000	5.000
VC	2	7.352	5.752
<b>Totale</b>	<b>32</b>	<b>263.617</b>	<b>145.088</b>

*I dati si riferiscono ai contributi richiesti. Sono in corso le istruttorie per valutare le domande pervenute*



ESPERIENZE DI QUALITÀ

## 9. Una bistecca senza segreti

Il sistema di tracciabilità, finanziato dalla Regione fin dal 2000, consente ai consumatori di sapere tutto della carne che stanno acquistando. L'idea piace anche nelle mense scolastiche e negli ospedali

Anche da un grave danno può derivare un piccolo vantaggio. Così dall'emergenza mucca pazza – rimasta nella memoria collettiva quanto lo scandalo del metanolo – è nato un sistema di controllo e trasparenza tra i migliori al mondo. Istituita con il regolamento CE 1760/2000, la tracciabilità della carne bovina permette di conoscere cinque informazioni essenziali sulla bistecca che stiamo per comperare: numero del lotto, paese di nascita, di allevamento, di macellazione e sezionamento dell'animale. Sono dati importanti, utili a farsi un'idea di massima su quel che si mette in pentola. Questo primo livello di tracciabilità è un obbligo di legge e riguarda tutte le carni bovine. Ma rappresenta soltanto una minima parte di quello che possono fare, oggi, l'informatica e una filiera ben organizzata.

Chi va oltre le cinque informazioni appena elencate entra nel campo della tracciabilità volontaria. In Piemonte una dozzina di consorzi e associazioni di prodotto ha fatto questa scelta. Tra esse, tre sono eredi di

un vecchio sistema di tracciabilità, iniziato ben prima di mucca pazza. Sono il Coalvi (consorzio di tutela della razza Piemontese), Asprocarne e Agripiemonte Carni. I progetti per la tracciabilità sono stati finanziati dalla Regione, che fin dal primo giorno ha deciso di sostenere gli sforzi di quanti – allevatori, macellatori o rivenditori – volessero dare più notizie ai consumatori. Arrivando fin nel dettaglio; per esempio, fino a specificare



l'allevamento in cui è nato e cresciuto un bovino e, volendo, anche che cosa ha mangiato nel corso della sua vita.

Dunque la trasparenza è davvero totale ed è inutile aggiungere che trasparenza, ancora una volta, è sinonimo di sicurezza, perché in caso di problemi su una qualsiasi partita di carne è possibile risalire all'allevatore.



Per capire come funzionano la tracciabilità e l'etichettatura volontaria analizziamo il sistema adottato dal Coalvi, un consorzio forte di 1.600 aziende da cui escono ogni anno circa 30mila capi.

### Un'etichetta che dice tutto

“Sull'etichetta voluta dalla Comunità Europea si possono indicare alcune informazioni. A noi del Coalvi, questo sistema non porta alcun valore aggiunto, perché quel che ci distingue è il fatto che alleviamo esclusivamente animali di razza Piemontese” ci spiega Giuseppe Franco, vicedirettore del consorzio. “Per questo – aggiunge – abbiamo deciso di adottare un sistema di etichettatura volontaria che ci permettesse di valorizzare questo aspetto”.

Nel giugno del 2000 è stata messa la prima etichetta su un roast-beef tracciato. Oltre alle informazioni imposte dall'Europa, riporta razza dell'animale (Piemontese, ovviamente), sede e nome dell'allevatore, data di nascita e di abbattimento. “Abbiamo pensato che questi dati fossero sufficienti per i consumatori” ci spiega il vicedirettore. Ma non sono i soli raccolti dal consorzio. “Arriviamo a sapere cosa mangiano i capi, perché ogni allevatore deve firmare un'autocertificazione in cui dichiara se usa o meno gli insilati”. Questi ultimi, secondo alcune ricerche, in particolari condizioni e se impiegati come unico alimento darebbero carne di qualità leggermente inferiore. Insomma: gli animali che non mangiano insilati potrebbero avere carni un po' più saporite. “È una convinzione che hanno molti macellai piemontesi e per questo ci è sembrato giusto raccogliere l'informazione presso i nostri soci. Naturalmente ci fidiamo di quanto dice l'allevatore, ma abbiamo anche un sistema di controlli a campione”.



*Bovini Piemontesi: la tracciabilità valorizza l'origine della carne*

### Controllori, ma anche controllati

Il Coalvi si è dato un disciplinare e quindi occorre che qualcuno vigili sul suo rispetto. "Siamo noi a farlo, visitando ogni anno il 35% dei nostri soci. Inoltre facciamo un controllo annuale su tutti i 63 macelli, sui 25 laboratori di sezionamento e sui 266 punti vendita". Dei quali, aggiungiamo noi, 81 appartengono alla grande distribuzione e sono dislocati in Piemonte, ma anche in Liguria, Lombardia, Emilia, Veneto, Abruzzo e Puglia. "In totale etichettiamo 15mila capi l'anno. Metà di quelli che escono dalle nostre stalle. Noi saremmo pronti a certificare l'intera mandria, ma dobbiamo trovare punti vendita che accettino il nostro sistema". Il quale, grazie a computer e internet, non ammette errori né sotterfugi. "Quando si abbatte un capo, il macello rilascia un'etichetta con tutte le informazioni di base. Questa viene trasmessa al centro di sezionamento e poi alle macellerie. I dati sono caricati nella bilancia elettronica che stampa l'etichetta personalizzata e contemporaneamente scarica dal quantitativo totale il peso della carne venduta. Quando si azzerà il peso disponibile, non fa più nessuna etichetta. Tutto questo, da circa due anni viene registrato in tempo reale nelle nostre banche dati". Fino a metà 2008 il sistema era un po' più complesso: i dati erano trasmessi per via telematica o con micro-

chip e ogni macelleria una volta a settimana restituiva il conteggio della carne venduta. "Due anni fa, grazie a un finanziamento regionale abbiamo potuto rinnovare la parte informatica e oggi tutto è fatto in tempo reale, via internet".

Non è stato l'unico sostegno pubblico, peraltro: "La Regione ha finanziato, tra il 2000 e il 2005, i costi del personale per allestire il processo, il software delle bilance e soprattutto ha fornito un computer a ogni macello che ha aderito all'iniziativa".

### Carne tracciata a scuola e in ospedale

Offrire qualità paga. È l'assunto che ha spinto la Regione a finanziare tutte le iniziative in tema. Il successo ottenuto dalla carne "trasparente" dimostra che si tratta di un assunto corretto. "Circa il 15% della nostra produzione – conclude Franco – è destinata alle mense pubbliche. Va in tutte le scuole di Torino e hinterland, per esempio, e poi in quelle di Genova. Ma anche le scuole di Cuneo e diversi ospedali sono nostri clienti. Avere certezze sulla provenienza della carne è un valore aggiunto importante e le società che realizzano il servizio mensa sono ben liete di rifornirsi da chi può fornire queste garanzie". Dunque, un sistema che dà maggior sicurezza ai consumatori migliora anche le possibilità di vendita dei produttori: quando le cose sono chiare tutti ci guadagnano. ●

ESPERIENZE DI QUALITÀ

## 10. Con i cibi freschi malati più contenti

L'ospedale di Asti ha avviato un nuovo sistema di gestione delle mense, introducendo alimenti locali nella sua dieta. Con risultati sorprendenti: pazienti entusiasti e meno casi di malnutrizione. "Abbiamo eliminato completamente i surgelati", spiega la responsabile del servizio di Dietologia

Uno degli intenti a medio termine della Regione, in materia di promozione dei prodotti regionali, è favorire accordi con gli enti locali per la fornitura di prodotti territoriali nelle mense scolastiche e pubbliche.

Da parte sua il Coalvi, come abbiamo visto, grazie alla tracciabilità è diventato fornitore abituale di scuole e



ospedali. L'attenzione alla territorialità si sta dunque diffondendo anche in questi ambiti. Preparare piatti con materie prime locali permette di abbattere i costi di trasporto, usare alimenti freschi e controllare da vicino i fornitori. Ma soprattutto aumenta notevolmente la soddisfazione degli utenti.

### Ospedale o ristorante?

Diversi centri ospedalieri hanno accolto le indicazioni della Regione, per esempio inserendo punti di merito per le ditte appaltatrici che utilizzano prodotti locali. Un caso da manuale, tuttavia, è quello dell'ospedale Cardinal Massaia di Asti, che dal gennaio del 2008 ha avviato un progetto davvero unico: eliminazione completa dei cibi surgelati e, per quanto possibile, anche di quelli confezionati. In altre parole, ad Asti hanno iniziato a gestire la cucina al proprio interno, acquistando non il servizio ma i singoli prodotti. Per questo motivo vale la pena analizzare il caso più nel dettaglio. I cuochi dell'ospedale cucinano come le mamme degli anni cinquanta: usando solo prodotti freschi, di stagione e provenienti dal territorio circostante. "Non è stato facile, abbiamo dovuto riorganizzare tutta la struttura – ci spiega la direttrice del servizio di Dietologia Maria Luisa Amerio – e questo è stato possibile soltanto grazie al forte impegno della direzione. In questo modo noi tecnici abbiamo potuto mettere in atto sia le indicazioni della Regione sia alcuni protocolli del Consiglio d'Europa sull'importanza della qualità nella ristorazione ospedaliera".

Per prima cosa sono stati ripensati i menù. "Non è una cosa semplice: oltre alle diete comuni, ci sono

tutte quelle speciali, differenziate a seconda della patologia. Inoltre, abbiamo dovuto fare questo lavoro tenendo conto delle materie prime disponibili sul territorio e della stagionalità. I contorni, per esempio, sono stati ricostruiti totalmente e pianificati secondo le produzioni locali di ortaggi”.

Ci sono prodotti, come il pesce, che non possono essere forniti dal territorio, ovviamente. Ma per quanto possibile si è cercato di prelevare dal circondario, piuttosto che far viaggiare le materie prime per centinaia di chilometri. “Tra i formaggi abbiamo adottato la robiola di Cocconato e quella di Roccaverano. La carne è di alta qualità e come condimento usiamo esclusivamente olio di oliva. Abbiamo completamente escluso i surgelati, anche se questo ci ha portato a rivoluzionare la cucina. Per esempio, acquistando una macchina per la pelatura delle patate. Inoltre abbiamo dovuto fare corsi di formazione per il personale e per finire abbiamo informatizzato i menù: i pazienti possono prenotare il piatto preferito”. Sempre, ovviamente, tra quelli ammessi per la loro patologia.

### Piatti ripuliti

Trasformare l'ospedale in un ristorante ha probabilmente cancellato dalla bocca degli astigiani un tipico modo di dire (il “mangiare da ospedale”). In più ha avuto un effetto evidentissimo sui pazienti. “Circa sei mesi dopo l'adozione della nuova gestione abbiamo controllato la percentuale di avanzi dei pasti, che da sempre, in tutti gli ospedali, è del 40% circa. Da noi è la metà: un po' sotto il 20%. Poi abbiamo diffuso questionari sul gradimento del cibo e anche in questo caso abbiamo avuto riscontri estremamente positivi. I pazienti hanno dimostrato di aver colto il senso del

progetto: prodotti freschi, di stagione, di origine locale e piatti tipici del territorio. Tutto questo è stato fortemente apprezzato”.

Ma non si tratta soltanto di soddisfazione del malato, che pure è importantissima (anche nel favorire una più rapida guarigione? Potrebbe essere, ma mancano dati scientifici). C'è un aspetto ancor più importante, evidenziato dalla dottoressa Amerio: “Abbiamo preso in considerazione i soggetti che all'ingresso in ospedale presentavano i segni della malnutrizione e che sono – in linea con le medie storiche – circa il 22% dei ricoverati. La nuova dieta ha fatto in modo che l'85% di queste persone mantenesse il peso, ovvero non aggravasse i sintomi iniziali”. In altre parole, L'adozione di una dieta ricca e gustosa ha fatto sì che anche chi stava andando verso la denutrizione mangiasse a sufficienza. ●

### Un tavolo per i prodotti locali

Nell'autunno del 2009 la Regione ha aperto un tavolo di confronto per creare delle linee guida che favoriscano l'uso di prodotti locali nella ristorazione collettiva; in particolare nelle mense di scuole e ospedali. Il consesso, che vede la partecipazione delle Direzioni regionali Sanità, Agricoltura, Ambiente e Commercio oltre a rappresentanti degli agricoltori e degli enti locali, dovrà invitare comuni, Asl e altre istituzioni pubbliche a usare prodotti locali: sicuri, freschi, stagionali e di qualità.

Inoltre si sta valutando l'idea di introdurre, nei bandi legati ai finanziamenti del Psr, dei punteggi di merito per quegli agricoltori che forniscono i loro prodotti alla ristorazione collettiva.