

Occhio al prodotto

Biologico è sempre bello?



La domanda è doverosa, ma, prima di provare a dare una risposta, chiariamoci un poco le idee su che cosa significa "biologico". Prima di tutto una piccola curiosità: nei paesi anglosassoni non si dice "biologico", bensì "organic", dato che per loro il termine biologico ricorda più le bombe chimiche o comunque qualcosa di negativo. In estrema sintesi, "bio" significa vita, ed è diventato un prefisso che si usa continuamente, sia a proposito, sia a sproposito.

Ecco quindi che si cita spesso la "biodiversità", per esprimere il concetto di quanto la nostra terra sia varia e preziosa nelle sue infinite espressioni naturali, oppure "bio-degradabile", quando si vuole dire che un prodotto viene naturalmente assorbito dall'ambiente in un determinato tempo, e via così.

Nel campo dei prodotti alimentari si è iniziato a parlare di cibi "biologici" circa 15 anni fa, e da allora questa espressione è divenuta molto comune, connotando un sempre maggiore numero di cibi.

All'inizio, come per tutte le cose, si trattava di cibi assai difficilmente reperibili, praticamente in via di estinzione, essendo provenienti da coltivazioni che potevano vantare la totale (o quasi) assenza di interventi umani con pesticidi, concimi chimici ed altre cosucce del genere. Va detto che, all'inizio degli anni '90, l'unico concetto che imperava nell'agro alimentare era: "produrre il massimo, a costi sempre più bassi per un profitto sempre maggiore". Manco a dirlo, tutto ciò era di provenienza nordamericana, e quindi le coltivazioni di mais, soia, frumento venivano spinte al massimo per ottenere quanto più prodotto fosse possibile. In derivazione di questa mentalità di sfruttamento intensivo stavano facendo anche capolino i primi esperimenti sul terreno dei famosissimi "OGM" (Organismi Geneticamente Modificati) le cui conseguenze sulla natura umana sono tuttora in fase di accertamento in quanto eventuali esiti negativi possono essere riscontrati solamente dopo diversi anni di uso regolare di tali prodotti.

Nella nostra povera Italia (e non solo) cominciò quindi a prendere piede una risposta "di base" allo strapotere delle multinazionali dell'agricoltura, tentando di opporre alla forza tecnologica un concetto semplicissimo: naturale è bello, e sano (soprattutto).

Facile? Neppure per idea. Coltivare frutta e verdura senza l'ausilio di pesticidi che distruggono gli insetti e senza irrorare il terreno e le piante mediante concimi chimici voleva (e vuole) dire andare incontro a raccolti scarsi, con apparenza del prodotto meno attraente per il consumatore, e, soprattutto, a costi più alti. Infatti se un frutteto trattato chimicamente

produce 100, uno condotto in modo naturale produce 50, o giù di lì. Conseguentemente il prezzo finale non può essere lo stesso, e neanche l'apparenza del prodotto. Unico vero vantaggio è la garanzia di non immettere nel proprio organismo tutte quelle sostanze che, alla lunga, danneggiano profondamente l'essenza stessa della nostra vita, e, purtroppo, anche quella dei nostri discendenti.

Il problema è che ormai siamo abituati a comprare con gli occhi più che con il cervello, e quindi tendiamo a privilegiare frutta perfetta e lucida, magari con il bollino, piuttosto che quella con meno apparenza ma più sana.

Noi non compriamo un prodotto, rispondiamo ad un messaggio pubblicitario, che lo ammettiamo o no, e quindi siamo costantemente deviati al momento della scelta.

Ritengo quindi che sia meglio aguzzare la vista, nel senso che facciamo intervenire la ragione e lasciamo da parte l'emozione e la fretta al momento degli acquisti, privilegiando sempre più quello che è certificato come libero da interventi eccessivi dell'uomo.

Così facendo, se il mercato premerà sempre più verso quel settore, anche gli operatori saranno maggiormente spinti ad inserire stabilmente tra i loro prodotti i cibi biologici in misura preponderante rispetto a quelli industriali, e quindi i costi potranno calare.

Una parola, per completezza di informazione, devo anche spenderla per quanto riguarda le certificazioni. Per definire un prodotto "biologico" non basta che lo dichiari il produttore, ma è necessaria una certificazione esterna che sancisca la veridicità delle affermazioni.

Sono quindi nati diversi enti certificatori i quali, su richiesta del produttore, svolgono accurate indagini partendo dall'origine della materia prima in poi. Si fanno accertamenti sul terreno, sui concimi usati, su possibili inquinamenti "trasversali", su ogni forma di contatto diretto o indiretto con sostanze chimiche. Nelle aziende che confezionano cibi "bio" vengono eseguite ispezioni accuratissime su ogni documento e su ogni fornitore, al fine di poter rilasciare un attestato che consenta alla ditta di poter immettere sul mercato tali prodotti denominandoli "da agricoltura biologica" (95% di ingredienti bio) oppure "ingredienti di origine biologica" (almeno 70% di ingredienti bio). Esiste anche la denominazione "in conversione all'agricoltura biologica" per indicare quei prodotti che contengono un solo ingrediente coltivato da almeno 12 mesi secondo le norme dell'agricoltura biologica.

Concludo con le solite raccomandazioni per i consumatori: attenzione alle diciture ed a certi cartelli!

Faccio un esempio semplice. Vi è un proliferare di mercatini con banchi che vendono pane, frutta, formaggi, verdure, miele, olio, conserve, ecc.

Non è raro trovare su certi banchi dei cartelli che traggono (volutamente?) in inganno il consumatore. Chi l'ha detto che un prodotto uscito da una ditta piccola ed artigianale sia, solo per questo

motivo, più genuino di quello venduto al supermercato?

Per quale motivo i truffatori dovrebbero alloggiare solo ed esclusivamente nelle grandi aziende ed in quelle piccole o familiari esserci solo persone oneste?

Ogni generalizzazione, come sempre, è sbagliata, e quindi ritengo necessario tenere gli occhi bene aperti. Se, tanto per fare un esempio, trovo su un banco per la strada uno splendido pane fatto nel forno a legna, sono portato a pensare che sia genuino, e certamente esso è molto più buono di un altro, ma che garanzia ho che la farina che lo compone non sia una farina geneticamente modificata? Che dire di oli e formaggi e verdure venduti "dal produttore al consumatore"? Se li irrorano di sostanze ben lontane dal concime naturale, che ne può sapere il consumatore? Il rischio, a mio modesto parere, è alto, e quindi preferisco comprare prodotti certificati chiaramente e presso rivenditori (di qualsiasi dimensione) che si assumano la responsabilità chiara di quello che vendono, senza frasi "ad effetto". La richiesta, da parte della gente, di prodotti genuini è certamente fortissima, e molti sono disposti a pagare anche qualche cosa in più, purché vi sia un ritorno in termini di salute, ma fate bene attenzione ai truffatori, specie se mascherati da imbonitori che vi vorrebbero tranquillizzare dicendo che loro "trattano solo cose genuine", ma non lo possono certificare per iscritto.

Pietro Pero

(nel prossimo numero: le acque minerali)



E-mail al Gazzettino

Ci scrivono dall'Australia

Caro Direttore del Gazzettino Sampierdarenese, mia nipote e mia cognata mi hanno regalato un abbonamento al suo giornale che ricevo da due mesi e le faccio subito i miei complimenti per come fate il giornale.

Io sono un sampierdarenese emigrato in Australia nel 1960. L'Australia non mi ha minimamente cambiato, parlo il genovese "antico" cioè quello che mi insegnò mia mamma. Sono nato "a o Canto" e ai miei figli ho sempre parlato in genovese e italiano e loro molte volte mi rispondono in inglese, che pure io ho dovuto imparare per ovvie ragioni. Ho lavorato per diversi anni all'Ansaldo Meccanico e ne approfitto per salutare i miei compagni di lavoro, quelli che naturalmente sono ancora in vita. Vent'anni fa fondai l'Associazione Liguri nel Mondo, della quale sono il Segretario, una vera famiglia di Liguri

provenienti da tutta la Liguria. Per otto anni sono stato conduttore di un programma radiofonico locale, insieme ad un'altro genovese, l'amico Franco Fantacci. Durante le trasmissioni ogni tanto mettevamo la famosa canzone genovese "Ma se ghe penso". Una sera feci la traduzione in italiano e le lascio immaginare l'effetto che fece fra la nostra

comunità italiana di Melbourne: ricevemmo moltissime telefonate di complimenti e penso che ci scappò anche qualche lacrima...

Non mi dilungo; voglio farle sapere che ricevo con molta gioia il suo Gazzettino al quale auguro tanta fortuna. Un caro saluto a tutti i sampierdarenesi.

Piero Ciardullo



VASTO ASSORTIMENTO REPARTO ORTOFRUTTA SALUMI E FORMAGGI

prezzi imbattibili tutto l'anno
da lunedì a sabato 8.30/12.45
15.45/19.30

Genova Sampierdarena • via Daste, 68A
Tel. 010 464568