



LA RUBRICA

Il futuro dipende da ciò che mettiamo in tavola

di MAURO ROSATI*

IL FUTURO del mondo dipende da cosa mangiamo oggi! Può sembrare un'affermazione azzardata, detta solo per creare allarmismo, ma dietro il semplice atto del nutrirsi c'è un meccanismo complesso che tocca direttamente la nostra vita, l'ambiente, il benessere. Tutto inizia dall'agricoltura e si trasferisce sulle nostre tavole. Solo ogni tanto ci chiediamo cosa sia la qualità e cosa siano i prodotti certificati, gli Ogm free, la tracciabilità, le Dop e la filiera corta.

OGGI POSSIAMO trovare in un supermercato circa 47.000 prodotti alimentari (o referenze), mentre fino a pochi anni fa, era considerata già ben fornita una bottega che ne proponeva poche centinaia. E' sufficiente questo confronto per comprendere fino a che punto ci siamo spinti nel rincorrere la quantità a discapito della qualità. Fortunatamente a fronte della crescente industrializzazione del cibo, c'è stata una riscoperta del valore aggiunto dei prodotti tipici e parallelamente anche un rinnovato interesse verso la campagna e per la vendita diretta, insieme alla ricerca dei ristoranti a Km 0. Tutto questo è diventato realtà in molti Paesi europei. Un fenomeno diffuso anche in tutta Italia; capofila sono state regioni come la Toscana, l'Umbria, l'Emilia Romagna e la Liguria. Questi ed altri argomenti troveranno spazio in questo editoriale, per analizzare quei percorsi virtuosi che possano orientarci verso un mangiare sano. Ci soffermeremo inoltre sulle problematiche legate alle imprese agroalimentari italiane che hanno continuato ad investire nella qualità nonostante le mille difficoltà; una direzione che nel solo mondo del food ha coinvolto oltre 70.000 aziende. Questo sarà in sintesi l'impegno della Fondazione Qualivita nei confronti dei lettori della Nazione.

* Segretario della Fondazione Qualivita
rosati@qualivita.it

