



DOP IGP valore e benessere nella Dieta Mediterranea

Uno studio Qualivita sul valore nutrizionale e nutraceutico del paniere delle IG italiane evidenziato dal mondo della ricerca

a cura di Giovanni Gennai

Sono passati dieci anni dal riconoscimento della Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco come "un insieme di competenze, conoscenze, riti, simboli e tradizioni, che vanno dal paesaggio alla tavola [...] e che coinvolge le colture, i raccolti, l'allevamento degli animali, la conservazione, la trasformazione, la preparazione, la condivisione e il consumo di cibo". In occasione di questo anniversario Qualivita ha promosso uno studio sui risultati della ricerca scientifica sul valore nutrizionale e nutraceutico dei prodotti DOP IGP italiani nel contesto della Dieta Mediterranea, di cui essi rappresentano pilastri e simboli riconoscibili.



Si tratta della prima ricerca che analizza in maniera completa e documentata le caratteristiche di salubrità del paniere dei prodotti DOP IGP italiani: è lo studio "VA. BENE - DOP IGP Valore Benessere" realizzato dalla Fondazione Qualivita con la collaborazione di Nutrafood, il Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell'Università di Pisa, con il sup-

porto del Ministero delle politiche agricole, per approfondire la conoscenza legata agli aspetti nutrizionali dei prodotti agroalimentari DOP IGP italiani nel contesto della Dieta Mediterranea. Un dossier ricco di risultati positivi ed evidenze scientifiche in grado di affermare nel dibattito internazionale il valore nutrizionale e la salubrità dei prodotti italiani a Indicazione Geografica.

Lo studio – che analizza le caratteristiche del paniere DOP IGP italiano attraverso le evidenze della ricerca accademica/scientifica italiana, le buone pratiche del settore e i contenuti della comunicazione mediatica – restituisce una fotografia che mostra un grande lavoro dietro le IG italiane negli ultimi dieci anni in termini di ricerca e un importante sforzo del settore in chiave di benessere e sostenibili-



tà che, però, necessita di ulteriori investimenti in termini di comunicazione per rendere il sistema maggiormente capace di reagire alle crisi mediatiche a cui negli ultimi anni è stato sottoposto.

“Il progetto di ricerca non si limita ad approfondire le peculiarità strutturali del comparto sui temi benessere, sostenibilità e valori nutrizionali”, dichiara Mauro Rosati, direttore Generale della Fondazione Qualivita, “ma afferma i prodotti DOP IGP come pilastri della Dieta Mediterranea e intende aprire nuove strade e fornire ulteriori spunti per la loro valorizzazione. In questo senso si pone come uno strumento al servizio di tutti i soggetti coinvolti nella valorizzazione delle IG italiane, suggerendo le linee guida per implementare le azioni di ricerca e comunicazione e focalizzando l’attenzione su aspetti fino ad oggi poco esplorati come il notevole impegno della ricerca accademico-scientifica sul fronte delle IG, il ruolo importante dei prodotti DOP IGP nella Dieta Mediterranea come asset strategico per la comunicazione”.

focus

17.300 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE SU PRODOTTI IG ITALIANI MONITORATE

80 SCHEDE SINTETICHE DI APPROFONDIMENTO SU RICERCHE ANALIZZATE

Lo studio è frutto di un progetto che si è svolto seguendo tre linee di ricerca. La prima ha riguardato un’analisi capillare sullo stato dell’arte della ricerca accademica e scientifica italiana sugli aspetti organolettici, nutrizionali e nutraceutici dei prodotti IG italiani, e ha permesso di attribuire loro un valore aggiunto, ma anche fornire utili indicazioni al produttore e al consumatore. “Dall’analisi delle ricerche effettuate appare evidente l’interesse per questa tematica, oltre alla ricerca di metodologie chimico-analitiche finalizzate

alla tutela dei prodotti IG troppo spesso sottoposti a frodi” dichiara Lucia Guidi, direttrice del Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutrafood “Nutraceutica e Alimentazione per la Salute” dell’Università di Pisa. Anche i numeri in questo senso parlano chiaro: negli ultimi dieci anni la ricerca scientifica internazionale sui prodotti IG italiani ha subito un trend estremamente positivo passando da 1.710 lavori pubblicati su riviste indicizzate dal 1990 al 1999, a 17.300 lavori scientifici nell’arco temporale dal 2000 al 2019 (fonte Google Scholar), con un forte incremento della ricerca finalizzata agli aspetti nutrizionali e nutraceutici.

focus

2.380 ARTICOLI MEDIA INERENTI IG ITALIANE E BENESSERE MONITORATI

51% CONSORZI ATTIVI PER ATTIVITÀ INERENTI SALUTE E SOSTENIBILITÀ

La seconda linea di ricerca analizza come i Consorzi di tutela costruiscono la reputazione delle IG sui temi del benessere attraverso buone pratiche: i risultati mostrano che negli ultimi dieci anni il 50% dei Consorzi ha realizzato iniziative di formazione, attività didattiche ed eventi sui questi temi, il 30% ha condotto o partecipato a studi e ricerche accademiche e il 20% ha apportato modifiche al disciplinare di produzione per favorire la salubrità e sostenibilità del prodotto. Secondo Giovanni Gennai, ricercatore della Fondazione Qualivita, “questi dati permettono di evidenziare come i Consorzi di tutela attuino già buone pratiche, frutto di un impegno congiunto delle imprese che compongono il tessuto sociale e economico di ciascuna IG; con il nostro lavoro vogliamo fornire un supporto operativo per indirizzare al meglio le attività di valorizzazione, a livello di contenuti, sui valori nutrizionali e nutraceutici scientificamente analizzati dal mondo della ricerca”.

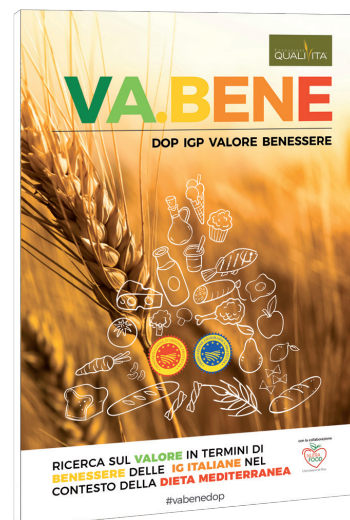


Chiara Fisichella

PhD, Ricercatrice
Area socioeconomica

IG E MEDIA

Lo studio della Fondazione Qualivita ha valutato la reputazione delle IG italiane in relazione ai contenuti ad esse associati sui media rispetto ai temi di benessere, salute e salubrità. “I risultati emersi dall’analisi di quasi 2.400 articoli degli ultimi dieci anni, hanno permesso di identificare i principali argomenti di dibattito per periodo temporale: diabete, tumore e obesità tra i più ricorrenti ma anche prevenzione, longevità, sostenibilità”, dice Chiara Fisichella, ricercatrice che ha curato questa sezione della ricerca. Oltre ai maggiori argomenti correlati alle IG, lo studio ha analizzato l’uso delle fonti fatto dai media: “le ricerche accademiche sono utilizzate ma spesso si fa uso del parere di un esperto che cita dati che non sempre sono rintracciabili”.



LE IG E LA RICERCA ACCADEMICA

a cura di Lucia Guidi

La famosa ed oramai abusata frase “siamo quello che mangiamo” è vera al di là del significato mediatico che oggi le viene attribuito. Infatti, il cibo è la fonte energetica che permette la nostra esistenza su questo Pianeta e le molecole di cui il cibo è costituito vengono utilizzate dal nostro organismo per la sua sopravvivenza. Ciò che è profondamente cambiato nei Paesi sviluppati è questo concetto chiave in virtù del fatto che il cibo non è più insufficiente. Questo ha determinato una svolta nel consumatore medio che cerca nel cibo anche una fonte di salute necessaria perché l'aumento della vita media ha determinato, allo stesso tempo, l'aumento di malattie degenerative connesse con l'invecchiamento. D'altra parte, nell'era della globalizzazione gli stili alimentari delle popolazioni sono profondamente cambiati per cui si è assistito anche ad una minore attenzione alla preparazione del cibo ricorrendo a piatti pronti e ai ben noti fast food. L'Italia rappresenta certamente uno dei Paesi nei quali la Dieta Mediterranea, non solo un regime alimentare, ma piuttosto uno stile di vita, trova una grande espressione: territorialità delle produzioni e stretta connessione con le tradizioni tramandate di generazione in generazione e saperi custoditi ed elaborati nel tempo. Non a caso le IG nel panorama del food italiano sono molte e rappresentano l'eccellenza delle produzioni agro-alimentari del nostro Paese.

Ma quale è lo stato dell'arte delle conoscenze scientifiche legate alle produzioni IG? Nella ricerca vengono riportati gli studi scientifici condotti da Università o Centri di Ricerca Italiani sulle produzioni con marchio IG negli ultimi 10 anni, periodo nel quale si è assistito ad un crescente interesse verso la caratterizzazione organolettica, nutrizionale e nutraceutica di questi prodotti. Sono state quindi analizzate le ricerche riguardanti prodotti IG tipicamente facenti parte della piramide alimentare della dieta Mediterranea cercando di rappresentarli tutti. Quindi pasta e pane, prodotti ortofrutti-coli, olio EVO, spezie, ma anche carni e trasformati della carne, formaggi fino all'aceto ed il vino.

Dalla ricerca bibliografica emerge immediatamente come lo studio sia finalizzato a 3 filoni principali: a) l'analisi di metodologie chimico-analitiche finalizzate alla caratterizzazione dell'unicità del prodotto, con lo scopo di mettere appunto metodiche per la tutela del prodotto stesso; b) la caratterizzazione di molecole funzionali alla salute dell'uomo ed anche studi clinici sulla valutazione dell'attività biologica di queste molecole nei confronti di importanti patologie; c) ed infine, la possibilità di produzione di cibi che possono venire utilizzati da soggetti con particolari patologie, vedi intolleranze e/o allergie.

In conclusione, appare evidente come l'interesse per tutti gli aspetti connessi con le produzioni IG e la salute sia elevato nella comunità scientifica, anche se probabilmente dovrebbe esservi un maggiore coordinamento tra le ricerche svolte, i Consorzi ed il consumatore. Infatti, le nuove acquisizioni sul valore nutrizionale e nutraceutico dei prodotti IG, determinano un valore aggiunto del quale i Consorzi potrebbero beneficiare in termini di ulteriori attributi positivi. D'altra parte, queste informazioni, se correttamente divulgate anche ai consumatori, potrebbero incidere positivamente sulle loro scelte alimentari. Troppo spesso si parla di Dieta Mediterranea come di un eccellente regime alimentare, con indicazioni del consumo di questo o di un altro alimento senza, tuttavia, soffermarci sulle proprietà nutraceutiche del singolo prodotto. Le produzioni IG necessitano, quindi, di una maggiore attenzione da parte del mondo della ricerca anche attraverso progetti finanziati che permettano l'approfondimento di tematiche di interesse della comunità come l'apporto di molecole alla base della salute e del benessere dell'uomo, delle quali molte delle produzioni IG sono naturalmente ricche.



Lucia Guidi

Direttrice Nutrafood
Centro Interdipartimentale di
Ricerca Nutraceutica e
Alimentazione per la Salute,
Università di Pisa



UNIVERSITÀ DI PISA

NutraFood
Centro Interdipartimentale
di Ricerca Nutraceutica e
Alimentazione per la Salute,
Università di Pisa

Via del Borghetto, 80 – 56124 Pisa
<https://nutrafood.unipi.it/>
nutrafood@unipi.it