Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3684 del 27/11/2012

Un seminario a Trento sulla sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni del territorio

PRODOTTI TIPICI? SÌ, MA ANCHE SICURI

Tutelare la sicurezza degli alimenti e la qualità dei prodotti non sono esigenze in contrasto tra loro, al contrario rappresentano paradigmi che viaggiano su binari paralleli facendo correre il treno della competitività. Non ci può essere sicurezza alimentare senza qualità dei prodotti, cosa tanto più vera per quei territori, come il Trentino, che della identità delle proprie produzioni agroalimentari di montagna, del modo di produrle e trasformarle hanno fatto un punto di forza, trovando l'apprezzamento dei consumatori. E' questo il messaggio uscito oggi dal seminario sulla sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni del territorio promosso dall'Assessorato alla salute della Provincia autonoma di Trento e dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari, che hanno voluto non solo attirare l'attenzione su un tema cruciale (basti ricordare le ricorrenti emergenze di salute pubblica, da "mucca pazza" in poi), ma fare un passo in più: considerare la sicurezza alimentare quale strumento di prevenzione per la salute dei cittadini, farne oggetto di un percorso di formazione per i tanti operatori della "filiera" alimentare - dai produttori ai professionisti della sanità pubblica e dei centri di monitoraggio e controllo, stimolare un maggiore legame tra i soggetti coinvolti. Intenti messi subito sul tavolo dell'incontro di stamane, che si è svolto presso l'auditorium del Centro servizi sanitari di Viale Verona a Trento, dagli assessori alla salute Ugo Rossi e all'agricoltura Tiziano Mellarini.-

Se chiedessimo ai consumatori trentini quale è il prodotto di casa nostra più esportato all'estero, forse pochi sarebbero in grado di dire che si tratta del formaggio grana. Poco male. La cosa che tutti dovrebbero semmai sapere - e che è ignorata da un alcun più elevato numero di consumatori - è che si tratta di un alimento sicuro. Cosa significa? Che è in grado di inattivare 10 milioni di patogeni (salmonella, listeria, staffilococco) in 45 minuti già in caldaia per effetto della biocompetizione da parte dei microrganismi lattici, sapendo che i prodotti più a rischio sono quelli senza alcuna fermentazione. Ed altra cosa da sapere è che tale informazione, assieme a molte altre relative al profilo igienico microbiologico dei prodotti portanti del comparto agro-alimentare trentino - dalla Spressa delle Giudicarie DOP alla carne salada, dalla mortandela al Puzzone di Moena, dalla patata al sidro e persino l'acqua potabile - è resa pubblica e rintracciabile dal Sistema informativo provinciale sulla sicurezza alimentare, un libro aperto sui prodotti trentini, con tutte le informazioni che li riguardano, che svelerà tutto ciò che succede nella filiera della trasformazione, dal campo alla tavola.
Il punto di partenza è la rivisitazione della filiera produttore-consumatore che l'Unione Europea ha posto come obiettivo prioritario delle proprie politiche con l'emanazione del Regolamento CE n.178/2002, e la cui ratio regolamentare sta nell'anteporre le ragioni della salute a quelle del mercato. Un approccio del tutto nuovo, ancorchè imposto dalle troppe emergenze alimentari che si sono verificate in questi ultimi anni, che la Provincia di Trento ha voluto assumere a base del Piano per la sicurezza alimentare 2012-2014.
In ballo vi è non solo la salute pubblica ma anche la necessità di valorizzare le principali filiere agroalimentari del territorio trovando per esse sempre più ampi spazi di mercato. "Se oggi persino la Cina - ha spiegato l'assessore Mellarini aprendo il seminario - sta varando una legge sulla sicurezza alimentare, va da sè che l'Europa deve accelerare, soprattutto per dotarsi di regole comuni, che oggi mancano a livello

europeo". Il Trentino - ha ricordato l'assessore all'agricoltura - vanta l'85 % della produzione vinicola a certificazione DOC e il 65 % di quella agroalimentare a certificazione DOP. Alcuni prodotti trentini di eccellenza sono però garantiti da un'ulteriore certificazione: il marchio Qualità Trentino. "In futuro - avverte Mellarini - dovremmo però poter contare su un riconoscimento europeo legato alle produzioni dei territori montani".

Ma quale spazio possono avere le produzioni tipiche e tradizionali in un mercato globalizzato? "La tipicità - risponde Ugo Rossi - può essere un elemento di competitività solo se è legata alla sicurezza alimentare, si tratta di due esigenze che devono essere coniugate. Ciò che serve al sistema agroalimentare trentino è avere una stessa visione, fare sistema sulla qualità e la sicurezza, la disponibilità dei produttori a percorrere strade che portano alla sostenibilità. Serve conoscenza, capire quali sono i processi produttivi utilizzati, migliorare gli standard dove vanno migliorati. Occorre anche, in secondo luogo, formare gli operatori ed informare la popolazione. Solo così i percorsi di qualità possono davvero diventare uno strumento di competitività".

Un percorso, quello avviato in Trentino, valutato con favore dal Ministero della salute, a rappresentare il quale è intervenuto al seminario Romano Marabelli: "Per il consumatore le ragioni legate alla salute sono diventate determinanti rispetto a quelle di mercato. L'Italia ha una lunga tradizione rispetto ad impostazioni di tipo produttivistico e la stessa Unione Europea ha preso il nostro Paese a modello. La sicurezza alimentare passa oggi attraverso il mantenimento delle produzioni radicate sul territorio, ma occorre uscire dagli stereotipi per i quali il prodotto tradizionale, quello fatto dalla nonna, è buono per definizione: no, il prodotto della nonna era ed è quanto di più insicuro ci possa essere, non ha nessuna tracciabilità e si porta dietro problemi sanitari".
Oggi, rispetto al passato, sicurezza e tipicità non sono più termini inconciliabili grazie alla tecnologia. "La grande capacità italiana - ha detto ancora Marabelli - è stata appunto quella di applicare la tecnologia ai prodotti tradizionali trasformandoli in prodotti sicuri".
E il Trentino? "Il Trentino è l'esempio migliore di come un territorio non fortunato dal punto di vista agricolo, per le sue ridotte superfici coltivate e le caratteristiche fisiche del territorio, è riuscito a realizzare prodotti non solo sicuri ma anche capaci di stare sui mercati internazionali".

Sicurezza alimentare, tipicità dei prodotti, formazione e informazione: è attorno a questi temi che si è dunque sviluppato il seminario, con approfondimenti relativi al ruolo della formazione nelle filiere alimentari (Umberto Izzo, Università di Trento), il "local" e le strategie di tutela nel diritto alimentare (Matteo Ferrari, Università di Trento), il Sistema informativo provinciale per la sicurezza alimentare, il Sipsa (Paolo Boni del Comitato provinciale per la sicurezza alimentare), l'attuazione del Piano della sicurezza alimentare da parte dell'Azienda sanitaria (Marino Migazzi), il ruolo delle professioni (Alberto Aloisi, presidente dell'Ordine Medici Veterinari del Trentino, e Mirko Mazzurana dell'Apss), la gestione della sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni territoriali dal punto di vista dei produttori (con interventi di Loris Largher dell'Associazione Artigiani, Manuel Furlan di Confindustria, Roberto Volcan della Federazione trentina delle cooperative), nonchè la tutela del diritto dei consumatori (Carlo Biasior dell'Associazione Consumatori).(cz)

Immagini a cura dell'Ufficio Stampa
In allegato interviste audio degli assessori Ugo Rossi e Tiziano Mellarini

-

()