



A.S.I.A.

Associazione Scientifica Italiana Alimentazione

Le riflessioni di A.S.I.A.

COME SCEGLIERE I CIBI

Oggi giorno abbiamo a disposizione una gamma di prodotti alimentari enorme, impensabile anche solo pochi anni fa.

Gli effetti della globalizzazione si sono fatti sentire (nel bene e nel male) soprattutto a tavola.

Cibi che il solo nominarli sapevano di cieli e terre lontane, culture e colture diverse fanno parte della spesa quotidiana.

Da un certo punto di vista ciò è un bene, da un altro non lo è affatto.

Infatti, se da una parte ci permette di avere a disposizione alimenti inusuali ma altamente salutari (avocado, ginseng, zenzero, ananas, ecc.) e di favorire la diffusione di cucine a maggior contenuto vegetale dall'altro, oltre a creare incertezze e confusione nella scelta, ha spezzato l'abitudine alla ciclicità stagionale dell'offerta alimentare con conseguente riduzione sulla tavola quotidiana della presenza di alimenti (soprattutto frutta e verdura) non certo al massimo della loro maturità.

Non si tratta solo di prodotti esotici ma anche di comuni verdure o frutti che vengono venduti soprattutto nei supermercati in ogni stagione dell'anno: così fragole a dicembre funghi in inverno meloni a dicembre noci in estate.

E' evidente che tutto questo è possibile per la vorticoso ed inarrestabile macchina distributiva globale che via mare aerea e terra inonda gli esercizi commerciali di tutto il mondo, soprattutto di quello industrializzato.

Attorno a questa attività ruotano interessi enormi che spesso condizionano anche le politiche dei paesi produttori e i mercati dell'agroalimentare.

Tralasciando problematiche collaterali anche se importanti come la difesa dei prodotti tipici e nazionali e quelle relative ai trasporti (inquinamento, rischi alle persone, ecc.) che meritano approfondimenti a parte, è chiaro che perseguendo senza limiti questa politica di "babele alimentare" si corrono rischi sia sul piano culturale sia su quello economico (per i produttori) sia ancora su quello nutrizionale (origine dei cibi, riduzione drastica dei componenti nutrizionali, ecc.).

Una nuova coscienza dell'acquisto e del consumo da parte di tutti è l'unica strada percorribile da tutti.

Cominciamo ora.

Marco Baroni presidente di ASIA

Milano, 3 settembre 2015