

Cibo buono e sano

Corso di base per conoscere, raccontare, comprendere il buon mangiare, ovvero la prima delle arti, e la gastronomia, ovvero la prima delle scienze.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Introduzione

Il Prodotto Tradizionale e/o Tipico è un prodotto che presenta alcuni attributi di qualità unici, espressione delle specificità di un particolare contesto territoriale; è quindi un prodotto di qualità specifica, e deriva la propria specificità dall'essere intimamente legato al Territorio (inteso come insieme dei fattori fisico-ambientali, ma, se Tradizionale, anche culturali e storico-sociali).



Premesse: la Gastronomia

Il buon mangiare è arte perché l'arte è il passaggio da un bisogno a un piacere.

Gastronomia vuol dire "scienza del ventre", quindi l'aspetto edonistico non può prescindere da quello nutrizionale.

Arte e scienza, quindi: ovvero la straordinaria combinazione tra creatività, conoscenze ataviche, ricerca.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Premesse: le diversità

Non c'è tipicità senza diversità

La biodiversità, ovvero ciò che la natura ci dona e ci impone: il nostro Paese è il più ricco di diversità d'Europa, anzi del mondo.

La diversità culturale che nasce dallo scambio di esperienze, conoscenze, consuetudini tra popoli; e in nessun Paese si sono alternati, integrati, armonizzati più popoli come in Italia.
Da oltre 10000 anni.

La diversità del clima e delle stagioni: i prodotti tipici, legati all'ambiente, dipendono dai capricci della natura per cui non possono essere sempre uguali, pertanto il tipico autentico non può essere standardizzato.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Tradizionale è anche Tipico

Tipico non è sempre Tradizionale

Nel linguaggio comune e persino nelle normative e nei testi di settore i concetti di Tradizionale e Tipico vengono trattati come identici.

Comunemente non vengono fatte differenze e si parla di prodotto tradizionale tutte le volte che si individua un prodotto con peculiari caratteristiche ricollegabili al territorio.



Un'utile avvertenza

In questo corso si intende prendere in considerazione la possibilità di essere ancor più meticolosi e distinguere il prodotto tipico dal prodotto tradizionale, pur rimanendo consci del fatto che comunemente questa distinzione non viene utilizzata.

La domanda su cui ragionare è:

ci sono differenze tra i prodotti tipici e i prodotti tradizionali ?

Proviamo pertanto a definire il concetto di Tipicità e di Tradizione.



Accademia delle 5T

Il Territorio

Ma prima di rispondere alla domanda sulla differenza tra Tradizione e Tipicità occorre intendersi sul significato che intendiamo attribuire al termine Territorio.

Dal punto di vista della filiera agroalimentare, è uno spazio geografico più o meno ampio ma delimitato, dove una o più comunità umane hanno costruito una cultura collettiva che agisce sulle abitudini familiari e sulle attività produttive.

Non corrisponde pertanto necessariamente a un confine amministrativo.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Il concetto di Tipicità

La Tipicità, diversamente dalla Tradizione, non ha necessariamente legami con il tempo e con la storia: dipende invece dalla vocazione territoriale per motivi pedoclimatici e/o di ambiente umano. Quindi, nella maggioranza dei casi, è la natura a stabilirla. Un prodotto può vantare Tipicità se presenta caratteri di diversità semplicemente dall'ambiente e da tutto quello che lo costituisce, sia quando è inserito nel territorio nel lento processo dell'evoluzione della vita, sia quando dimostra queste caratteristiche pur se introdotto recentemente dall'uomo.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Il concetto di Tradizione

La Tradizione è un insieme di abitudini familiari e collettive che si consolidano con il tempo e lo attraversano portando con sé competenze e conoscenze. È un concetto dinamico, che dipende sì dal tempo, ma non vi è una vera e propria regola che ne definisce dettagliatamente i contorni. Un giorno molti prodotti che oggi non sono tradizionali saranno considerati tali. La Tradizione è determinata dalle caratteristiche ambientali del Territorio e dalla storia e le genti che l'hanno attraversato e l'attraversano.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

I limiti delle denominazioni d'origine

Sentiamo spesso i nostri governanti vantare il primato europeo sul numero di Dop e Igp. C'è davvero da vantarsi?

Sarebbe meglio averne di meno ma effettivamente corrispondenti all'origine sia dal punto di vista territoriale sia da quello della "ricetta". In molti casi – non tutti - purtroppo si tratta – di fatto – dello scippo di un nome. E in dispregio dello spirito della norma europea che, invece, pretenderebbe un effettivo rispetto dei luoghi d'origine e della storia del prodotto. Non si pretende che si rinunci ai vantaggi delle moderne tecnologie, per esempio quelle del freddo, ma che un prodotto sia fatto dove è nato, con gli ingredienti naturali originali, senza trattamenti e scorciatoie che impediscano il lavoro di grandi cuochi e artigiani come il tempo e i microrganismi autoctoni.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Quello che conta è il disciplinare

Non giudichiamo, quindi, un prodotto in base al semplice fatto che è Dop o Igp: la sigla di per sé non ne garantisce affatto la Tipicità e, tantomeno, la Tradizione e l'Origine vera. Dipende da come è fatto il disciplinare.

In troppi casi i disciplinari sono a misura di industria e a danno dei veri attori: i contadini e gli artigiani. Spesso pure del Territorio che dà il nome al prodotto. E a danno del consumatore che viene ingannato. I disciplinari sono pubblicati sul sito del MIPAAF www.politicheagricole.it. Leggiamoli per scegliere con cognizione di causa e leggiamo sempre e comunque l'etichetta.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

I PAT

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali italiani (PAT), che, per le scelte effettuate dalle Regioni, sarebbe più corretto definire tipici, non tradizionali, sono 5270 (aggiornamento del 2020) inclusi in un apposito elenco, predisposto dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) con la collaborazione delle Regioni e annualmente aggiornato.

Tra tutte le regioni quella che ha monitorato il maggior numero di prodotti agroalimentari è la Campania.



Il valore dei PAT

Con l'introduzione dei PAT il MIPAAF ha deciso di puntare nettamente anche su settori di nicchia, valorizzando i prodotti tradizionali dell'agricoltura, dell'allevamento, della pesca, della raccolta, dell'artigianato alimentare ottenuti secondo antiche metodologie.

Il requisito per essere riconosciuti come PAT è quello di essere: «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni».



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Il limite dei PAT

Ovviamente 25 anni sono pochi. Poi non c'è stata uniformità da parte delle Regioni né nella scelta delle competenze per la ricerca e la realizzazione delle schede né per le regole che devono stabilire quali sono le ricette, gli ingredienti, le fasi produttive effettivamente tipici.

Pertanto i PAT non hanno alcun valore scientifico ma sono importanti come monitoraggio dei Territori e guida per ricercatori, amministratori e addetti ai lavori.

Tipicità per sopravvivere: i 5 motivi

Per l'Italia la difesa e il sostegno dei prodotti tipici è un problema di sopravvivenza e qualità della vita

per:

l'ambiente

la salute

la cultura

l'economia

i sensi



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Tipicità per sopravvivere: per l'ambiente e la salute

Se un prodotto tipico è nato ed è entrato nell'economia e/o nella cultura di un territorio significa che è in sintonia con l'ambiente, che lì è in equilibrio con il modus vivendi della gente e/o con l'equilibrio della natura. Ci vogliono meno interventi inquinanti per ottenerlo o le materie prime sono disponibili o ci sono le giuste professionalità... E via dicendo. Quindi è un prodotto sostenibile e sano perché più naturale.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Tipicità per sopravvivere: per l'economia e la cultura

La Biodiversità e la varietà ambientale dell'Italia sono dovuti alla particolare posizione nel Mediterraneo e alla sua complessità orografica. Tutto ciò avvantaggia la qualità dei prodotti ma li rende anche molto più costosi: quindi la sopravvivenza economica di gran parte dei nostri territori è possibile solo puntando su una qualità superiore dei prodotti stessi e sul fascino che li accompagna perché la loro origine è quasi sempre legata anche a storia, arte, mitologia e paesaggio. E con la difesa dell'economia locale, si tutelano anche le nostre radici con la memoria di ciò che di grande abbiamo ereditato dal passato ma pure della saggezza e della creatività del quotidiano.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Tipicità per sopravvivere: i sensi

La cosiddetta globalizzazione ma soprattutto la pressione mediatica, la scomparsa dei negozi di quartiere e uno stile di vita che ha quasi distrutto i principali strumenti di trasmissione delle nostre radici, come la famiglia allargata e i rapporti personali all'interno delle comunità, hanno portato a dimenticare anche le sensazioni legate alle nostre radici, non solo gli odori e i sapori, ma anche i colori, certi rumori, certe sensazioni tattili. La tutela dell'autenticità dei prodotti tipici può restituircele: è facile, per esempio, una rieducazione del gusto perché non si tratta che di riportare a galla quei gusti e quegli odori che sono nel nostro DNA.

Un concetto fondamentale: la Biodiversità

La Convenzione sulla Biodiversità CBD, elaborata a Rio de Janeiro nel 1992, affermando l'immenso valore della diversità biologica, si specializza su tre obiettivi primari:

- **La conservazione della diversità biologica**
 - **L'uso sostenibile delle sue componenti**
- **La giusta ed equa divisione dei benefici dell'utilizzo di queste risorse genetiche, compreso attraverso un giusto accesso alle risorse genetiche e attraverso un appropriato trasferimento delle tecnologie necessarie**



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Quando una specie scompare, l'equilibrio dinamico del sistema globale viene alterato. L'ecosistema riequilibra la perdita di una specie, ma se le specie che vengono a mancare sono tante, l'ecosistema scompare.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Come contrastare i rischi

Nel 2003, in occasione della Sesta Conferenza Internazionale delle Nazioni che hanno firmato la Convenzione sulla Diversità Biologica, 123 governi hanno assunto l'impegno politico di ridurre significativamente la perdita di Biodiversità, sia a livello locale sia nazionale sia regionale.

Gli strumenti che possono essere adottati per combattere la perdita di Biodiversità sono di tipo sia indiretto sia diretto.

Gli interventi indiretti

Gli interventi indiretti hanno l'obiettivo di ridurre le influenze negative esercitate dai fattori di perdita della Biodiversità. Rientrano in questa categoria il controllo delle emissioni di sostanze inquinanti o la tutela della qualità delle acque, ma anche in generale la diminuzione dei consumi e degli sprechi, la ricerca di fonti energetiche "alternative" ed ecologiche, la limitazione nella produzione e nell'uso di materiali sintetici (es. la plastica) che non riescono a essere smaltiti dall'ambiente.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Gli interventi diretti

Gli interventi diretti sono invece quelli con cui si cerca di conservare direttamente le specie e gli ecosistemi. In primo luogo vi sono le leggi e le norme, che per essere efficaci devono però essere continuamente rafforzate da un valido sistema di controlli, e devono essere continuamente aggiornate. L'esempio forse più significativo di questo tipo di interventi è la creazione di aree naturali protette, il cui scopo principale è quello di preservare paesaggi, formazioni geologiche, flora, fauna, ambienti marini, ma soprattutto di promuovere modi diversi e più sostenibili di utilizzare le risorse naturali.

Responsabilità individuale

Ognuno di noi ha un ruolo da giocare per combattere la crisi della Biodiversità. Ogni nostra azione quotidiana e gli acquisti che facciamo hanno un effetto sulla Biodiversità. Per fare un esempio, la produzione e il trasporto coinvolti in una tazza di caffè investono una miriade di specie, dagli invertebrati agli uccelli ai pesci, per non parlare delle colture umane, che come abbiamo visto, sono parte integrale della Biodiversità. E tuttavia non c'è bisogno di capovolgere il nostro stile e le nostre abitudini di vita per fare la differenza.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Sostenibilità ambientale

La Sostenibilità è la capacità e volontà di portare avanti le attività umane finalizzate ai bisogni, alla ricerca di un maggiore benessere e alle esigenze dell'economia rispettando l'equilibrio tra:

- il consumo di risorse e la loro rigenerazione;
- la produzione di inquinanti e la loro naturale eliminazione.

Tutto ciò comporta pure un'attenzione alle generazioni future, ovvero a non lasciarle senza risorse e/o con un ambiente compromesso.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Sostenibilità dev'essere globale

Sia per ovvie ragioni etiche sia, con scelte lungimiranti, perché ogni squilibrio va a danno prima o poi anche di chi in origine se ne avvantaggia, un comportamento sostenibile per un'area e una parte delle popolazioni del globo non può andare a detrimento di un'altra area e altre popolazioni: la natura non ha confini.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Sostenibilità dipende in primo luogo dalle persone

Eventuali leggi possono aiutare non risolvere.

Il singolo consumatore non solo può comportarsi in modo sostenibile per l'ambiente ma può contribuire a un comportamento sostenibile da parte di chi produce e vende grazie al potere condizionante della scelta, ossia decidendo liberamente, senza seguire il "branco" obnubilato dai media:

- cosa comprare,
- come comprare,
- dove comprare,
- quanto comprare,
- quando comprare



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Lo spreco non è sostenibile

Cosa comprare: solo ciò che si sa di poter consumare, non facendosi catturare dalla “patologia del carrello”; se è possibile i prodotti di prossimità per evitare sprechi dovuti al trasporto e a una filiera lunga;

Come comprare: portandosi dietro la “borsa della spesa” o comunque un proprio contenitore per il trasporto, evitando quindi inutili sacchetti, anche se dichiarati biodegradabili; evitando per quanto possibile un eccesso di packaging, anche se non di plastica; privilegiando lo sfuso ed evitando le miniconfezioni ogniqualvolta è possibile consumare più prodotto in tempi compatibili con la sua conservabilità;



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Lo spreco non è sostenibile

Dove comprare: possibilmente nei mercati contadini e comunque dove un rapporto umano con chi vende offre più informazioni sul prodotto e su come utilizzarlo e conservarlo al meglio;

Quanto comprare: solo quanto si sa di poter consumare senza farsi calamitare dalle offerte (comprare di più perché costa la metà non fa risparmiare se poi la metà finisce nella spazzatura);

Quando comprare: scegliere i prodotti di stagione per i quali c'è meno spreco perché non servono interventi chimico-fisici per farli crescere in condizioni non naturali o ci sono costi ed emissioni per il trasporto.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Cucinare è una pratica antispreco

Gli scarti aumentano se si limita il proprio menu a ciò che è già pronto o rapido da preparare e servire. Dedicare qualche ora settimanale in più alla cucina invece, per esempio, che a cliccare sullo smartphone, consente di utilizzare apparenti scarti di verdure e, soprattutto, tagli di carne e del quinto quarto che oggi spesso il macellaio e il norcino buttano via perché non hanno mercato. E' pure un'occasione di ritrovare straordinari sapori quasi perduti.



La Biodiversità in Italia

L'Italia è il Paese europeo che in assoluto presenta il più alto numero di specie; in particolare, essa ospita circa la metà delle specie vegetali e circa un terzo di tutte le specie animali attualmente presenti in Europa.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità vegetale agricola

La conservazione delle varietà è importante come quella delle specie.

La coltivazione di varietà autoctone, adattate all'ambiente e quindi alle condizioni pedoclimatiche e alle caratteristiche nutritive e microbiche dei terreni locali, richiede minori interventi chimici rispetto a quella di varietà che potremmo definire "industriali" corrispondenti perlopiù a bisogni di un mercato standardizzato e alimentato non da un'esigenza di cibo buono, ma di cibo "apparente", identico a standard inculcati da "malinformazione". Sono anche più produttive ma a prezzo di costi non solo ambientali ma anche economici (fertilizzanti, diserbanti, pesticidi... non sono gratuiti) che, a conti fatti, incidono sul bilancio aziendale più della maggior produzione. Una produzione agricola, poi, che trascuri l'"apparenza" pretesa dalla grande distribuzione ma sia fortemente identitaria del territorio, causerebbe minori sprechi dovuti ai trasporti e alla filiera lunga.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità vegetale italiana

La straordinaria biodiversità vegetale in Italia è una logica conseguenza della struttura del nostro paese che si inoltra, lungo e relativamente stretto, in mezzo al mare. Ma non basta: comprende la catena montuosa con le cime più alte d'Europa, vallate con diverse direzioni, alcune con dolci declivi altre profondamente incise, territori montuosi a ridosso del mare, coste impervie e coste piatte con mari profondi e mari con acque basse. E ha una storia geologica assai varia con terreni di varia origine, da quelli vulcanici a quelli dovuti al ritiro dei ghiacci e via dicendo...



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Negli orti, nei campi, nei frutteti

Se i nostri prati, i nostri boschi, i nostri fondali, persino le rocce delle nostre montagne ospitano questa straordinaria diversità vegetale, è sorprendente la Biodiversità in agricoltura: non è possibile quantificare le varietà di piante orticole, cerealicole e da frutto. Basti pensare, per farsene un'idea, a quante cultivar di uva da vino e di olive. Ebbene, le altre piante che coltiviamo non sono meno diversificate e le varietà antiche spesso sono di grande importanza per la resistenza alle malattie, alle intemperie, alla siccità.



Una risorsa per il gusto e per la salute

Molto spesso le varietà antiche di frutta e verdura ci fanno provare sensazioni dimenticate. Hanno un loro gusto, un loro aroma, una loro consistenza ben diverse dai sentori omologati delle varietà dell'industria agricola che ci vengono imposte. E il pane fatto con grani antichi, per esempio, sa ancora di grano, non solo di "forno". Ma ancora più importante è l'aspetto salutistico, non solo perché richiedono meno trattamenti inquinanti, ma perché, meno manipolate, sono difficilmente portatori di intolleranze.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità animale

La Biodiversità animale è un patrimonio da valorizzare non solo dal punto di vista naturalistico ma anche da quello dell'allevamento, che trae indubbi vantaggi dalla preservazione delle diverse specie, anche ittiche, potenzialmente allevabili, ma soprattutto da quella delle razze delle specie già di indubbio interesse zootecnico, la cui sopravvivenza è necessaria per il patrimonio genetico nazionale e internazionale.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità animale in Italia

Il MiPAAF (2007) elenca la presenza di 26 razze bovine, 42 ovine, 27 caprine, 17 equine, 6 asinine e 6 suine, ufficialmente riconosciute.

A queste si devono aggiungere le razze avicole (polli, oche, anatre, tacchini, piccioni), che, nel complesso, ammontano a circa 50.

Oggi, grazie a una maggiore attenzione e sensibilità, si sono identificate più di 30 razze bovine autoctone, 70 caprine, 60 ovine, 20 equine, 8 asinine riconosciute, 7 suine riconosciute (ma si sta cercando di identificarne e salvarne molte altre).

La tutela della Biodiversità zootecnica

La conservazione della Biodiversità nelle specie di interesse zootecnico non è una problematica recente ma è soprattutto negli ultimi anni che si è raggiunta una maggiore consapevolezza della necessità di mantenere la variabilità genetica entro le razze e di valorizzarle e sfruttarle nel contesto dei sistemi di produzione. L'importanza della Biodiversità degli animali in produzione zootecnica è oggi ampiamente riconosciuto come dimostrano i programmi di conservazione messi in atto dai diversi Paesi e in particolare quello messo in atto a livello mondiale dalla FAO.

Le razze autoctone

Le razze autoctone rappresentano un patrimonio culturale e biologico frutto di anni di storia a testimonianza della cultura delle popolazioni rurali oltre a costituire un materiale di inestimabile valore per la ricerca scientifica. Attualmente la sopravvivenza delle razze locali è legata a diverse motivazioni quali la loro migliore adattabilità a condizioni ambientali difficili, un più elevato valore di mercato della loro produzione rispetto alle produzioni di tipo industriale, una migliore qualità dei prodotti.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Razze autoctone: identità e qualità

Oggi in Italia e più in generale in Europa non si tratta più di produrre sempre maggiori quantità di alimenti, ma occorre orientarsi verso la qualità identificata non solo per un maggior pregio organolettico e/o nutrizionale ma pure per la diversità.

Da questo stato di cose può venire un forte aiuto all'opera di conservazione delle razze locali attraverso lo sviluppo di produzioni tipiche. Tali prodotti devono mantenere, quando inseriti nel circuito commerciale, una loro chiara identità e protezione e, in particolare, non devono perdere il legame con il territorio e con la tradizione da cui derivano, come accade invece per i prodotti industriali.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La tutela della Biodiversità zootecnica

La conservazione delle razze locali si lega a concetti di sviluppo sostenibile dove la difesa delle risorse genetiche va di pari passo con l'incremento del reddito degli allevatori. In base a ciò la valorizzazione della Biodiversità, potrebbe portare a sviluppare, di pari passo con l'attività di conservazione e la messa in sicurezza delle diverse razze a rischio estinzione, iniziative volte alla produzione e alla commercializzazione di prodotti di eccellenza.



La tutela della Biodiversità zootecnica

L'intero territorio italiano è stato culla di un numero rilevante di razze e popolazioni animali, frutto della diversità di ambienti, del clima e dell'agricoltura che caratterizzano il territorio nazionale, le quali purtroppo hanno con il passare degli anni subito numerose perdite. Per evitarne di ulteriori è necessario svolgere una azione di sostegno per fare in modo che i tre aspetti legati a area geografica-tipo genetico-produzioni rappresenti un vero e proprio sistema culturale che comprende componenti proprie della storia, della tradizione, degli usi e dei costumi di un territorio.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità microbica

Ovvero delle fermentazioni.

Se il concetto di diversità tra razze animali o cultivar vegetali è abbastanza immediato da comprendere, resta più ostico capire come dei microrganismi, magari unicellulari come i lieviti, possano manifestare all'interno della medesima specie differenze tali da condizionare addirittura i profumi e i sapori dei cibi. In realtà la Biodiversità microbica è ancora più importante da tutelare perché condiziona tutte le altre. Già la mappa microbica dei terreni è fondamentale, ma possiamo andare ben oltre, basti pensare che nel nostro corpo – e quindi anche in quello degli altri esseri viventi di cui ci nutriamo – ci sono più microrganismi delle nostre cellule.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La Biodiversità microbica

I microrganismi sono alla base della catena alimentare, per cui condizionano tutti i passaggi successivi. Già in lavori pubblicati alla fine del secolo scorso si è paventato un impoverimento della Biodiversità microbica causato dall'abbandono o quasi, almeno nelle città, del lievito madre in panificazione sostituito quasi in toto dal lievito di birra prodotto industrialmente, nonché dall'uso di lieviti selezionati, anch'essi prodotti industrialmente e uguali in tutto il mondo, in enologia. L'uso di microrganismi selezionati, soprattutto se provenienti da luoghi diversi, minaccia la Biodiversità perché la selezione pretende anche, giocoforza, la capacità del nuovo arrivato di imporsi alla popolazione autoctona di fatto estinguendola o rendendola inefficace.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

La diversità culturale

Un prodotto tradizionale non è solo il frutto della Biodiversità che, nel tempo, ha imposto all'uomo certe scelte. Ma è pure il prodotto della storia di un Territorio, del movimento delle genti, della capacità di integrazione tra le genti, della genialità di qualcuno che ha aperto strade nuove, della casualità di qualche evento, delle risorse ambientali non agroalimentari che hanno portato o tolto ricchezza e risorse... Tutti fattori che hanno determinato e determinano la cultura di un Territorio, quindi anche e soprattutto quella del cibo.

La diversità culturale in Italia

Il nostro paese è quello, al mondo, che può vantare maggiore diversità culturale: al centro di un mare che è sempre stato, per il suo clima e le sue risorse, una calamita per tutti i popoli, non ha rivestito solo interesse per il suo territorio ma anche per la sua posizione strategica. Per questo motivo ha visto per ben più di 10000 anni un continuo flusso di genti che si sono sovrapposte e integrate portando ciascuna il proprio bagaglio di Tradizioni, soluzioni, risorse, credenze, valori, conoscenze...



Dalla diversità la creatività

Questo continuo apporto di idee e genetico è stato la matrice della creatività degli Italiani, spesso della genialità.

Unendo questa vocazione alle risorse della Biodiversità ecco che ha avuto origine il nostro primato nelle arti, a cominciare dalla più povera ma essenziale, quella del buon mangiare.

I nostri contadini, pescatori, pastori con le loro donne sono così anch'essi i primi artigiani, qualche volta artisti, del cibo buono e sano tipicamente italiano.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

L'Accademia delle 5T

Prima di concludere è utile un breve cenno alla nostra accademia e alla sua storia.

L'Accademia delle 5T è un movimento culturale che si concretizza in un'associazione senza scopo di lucro di aziende e persone che producono o somministrano prodotti agroalimentari legati al Territorio e che si distinguono per Tradizione e/o Tipicità, rispettando la Naturalità e la Sostenibilità.



L'Accademia delle 5T: la breve storia del movimento

L'Accademia delle 5T nasce alla fine del 2004 come evoluzione di un'idea destinata a mettere insieme le Comunità Montane rappresentative di alcune terre d'eccellenza nella cultura enogastronomica italiana: le difficoltà burocratiche nel mettere insieme enti pubblici hanno spinto a preferire un'associazione mista di operatori del settore ed eventuali enti pubblici.

Dopo la presentazione ufficiale nello stand della Regione Toscana alla BIT di Milano del febbraio 2005, il primo impegno fu di realizzare una serie di rassegne gastronomiche nei ristoranti.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Il Campionato del salame e il giornale

Un passo importantissimo fu già la nascita nel 2005 del Campionato Italiano del Salame, che ha ottenuto il patrocinio del MIPAAF e si rivelerà fondamentale nel far emergere i produttori più sensibili alla naturalità del prodotto e soprattutto consapevoli dell'importanza di rispettarne Tradizione e diversità.

Nel 2006 si decise di dare supporto in qualità e credibilità al periodico Sapori d'Italia. Dopo anni di pubblicazione prima come rivista esclusivamente in abbonamento poi in edicola, la crisi dell'editoria ha portato a un ripensamento e l'Accademia ha interrotto la collaborazione.



Alcune iniziative e progetti

- "La Giornata del Miele" il 7 dicembre, giorno di S.Ambrogio, protettore delle api,
- "Antipasto all'Italiana", premio destinato alle scuole alberghiere per sensibilizzare alla conoscenza del territorio,
- "Ristorante SolGoloso", presso Vinitaly a Verona,
- "Trasparenza", premio riservato ai ristorante con il menu più esaustivo
- Merenda o Merendine", progetto di informazione sulla salubrità di ciò che diamo ai nostri figli
- "Come Leggere le Etichette",
- i progetti europei MEET e Routes, nell'ambito del programma comunitario Leonardo-VETPRO.

Alcune iniziative e progetti

- "Area espositiva formativa Biodiversità e Tipicità" a Vinitaly nel padiglione Sol&Agrifood,
- Tre convegni scientifici sul tema dei salumi e dei maiali di razze antiche a Wurocarne 2018,
- Organizzazione e gestione della parte scientifico-culturale del Simposio Trionfo del gusto di Roma,
- "L'Artigiano del 2000", premio riservato all'operatore del buon mangiare virtuoso nel rispettare i valori delle 5 T con metodi innovativi,
- "Tanto arrosto e poco fumo", premio riservato ai ristoratori con le giuste priorità,
- "Enciclopedia dei Prodotti Tipici" on line,
- Il libro "A Tavola con Leonardo",
- Il libro "Fette di bontà"



VerOKeys10

Nell'ambito di questa collaborazione l'Accademia delle 5T ha ideato e coorganizzato nel campus universitaria, il 5 dicembre 2014, il fondamentale evento VerOKeys10, giornata celebrativa per ricordare, nel decennale della scomparsa contemporanea di Ancel Keys e Luigi Veronelli, questi due personaggi che hanno fortemente inciso sul successo del made in Italy e, contemporaneamente, festeggiare il decennale del primo corso di laurea in Scienze Gastronomiche.

Con questo evento l'Accademia delle 5T ha inteso evidenziare un significativo passaggio di testimone tra due grandi uomini e una nuova professione istituzionalizzata, quella del Gastronomo.

L'evento è stato insignito della Medaglia del Presidente della Repubblica.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

I motti dell'Accademia delle 5T e del made in Italy autentico: filiera colta ed etichetta corta

Filiera colta

La filiera corta, ovvero senza passaggi intermedi inutili tra produttore e consumatore, è un concetto che il consumatore ha compreso: il passaggio successivo è conoscere la storia e i protagonisti della filiera e la loro origine, perché il valore dei nostri prodotti non è solo legato all'oggettiva superiorità organolettica ma pure al fascino legato a storia, paesaggio, persone.

Etichetta corta

Innanzitutto devono essere limitati al massimo gli additivi, poi un buon prodotto valorizza la materia prima principale e, spesso, tanti ingredienti servono a mascherarne una mediocre qualità.



I motti dell'Accademia delle 5T e del made in Italy autentico: km vero e chimica zero

Km vero

Il km 0 è un messaggio nato in Inghilterra per un'alimentazione più sostenibile ovvero che, rispettando le stagioni e privilegiando il prodotto locale, limiti gli sprechi energetici. Il valore del messaggio è indubbio ma nel limite di ciò che è generico, ovvero non deve penalizzare la diversità determinata dalle diverse origini di diversi prodotti. Ecco, invece, l'importanza del motto **km vero**, ossia la trasparenza su origini e provenienze.

Chimica zero

Innanzitutto devono essere limitati al massimo gli additivi, poi un buon prodotto valorizza la materia prima principale e, spesso, tanti ingredienti servono a mascherarne una mediocre qualità.



I nostri obiettivi

Come si difende la qualità vera?

Informando e promuovendo

Difendere significa informare, formare e promuovere. L'Accademia delle 5T persegue prima di tutto valori etici.

L'informazione partecipata accresce le competenze dei produttori e valorizza lo spirito critico dei consumatori, la promozione permette di trasmettere i valori su cui si fonda il lavoro di agricoltori, artigiani, bottegai responsabili e interpreti di una cultura in sintonia con la natura e sul territorio con la convergenza di piacere, salute e rispetto per l'ambiente.

L'Accademia delle 5T si sforza di far comprendere che la qualità vera è in antitesi con la standardizzazione che viene esaltata dai media perché l'ambiente è mutevole e la diversità ne è una conseguenza.



Pertanto l'Accademia delle 5T nasce con tre obiettivi principali

**ESSERE UN SODALIZIO PER LA DIFFUSIONE DEI PRODOTTI,
DELL'ACCOGLIENZA, DELL'INFORMAZIONE DI QUALITÀ CHE SI RICHIAMO
AL BENE DEL TERRITORIO**

**ESSERE UNO STRUMENTO DI FORMAZIONE DEGLI ASSOCIATI E DI
COLORO CHE VORREBBERO ASSOCIARSI PER DAR LORO GLI STRUMENTI
CULTURALI E TECNICI PER RISPETTARE I VALORI DELL'ACCADEMIA SENZA
RINUNCIARE A UN CORRETTO REDDITO D'IMPRESA**

**ESSERE UN MOVIMENTO CULTURALE CHE OPERI PER LA TUTELA PRESSO
GLI ENTI NAZIONALI E COMUNITARI DELL'INTEGRITÀ E QUALITÀ DEI
PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI**



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Gli stakeholders dell'Accademia delle 5T

Dagli operatori agli enti, dai privati alle istituzioni:
gli stakeholders dell'Accademia delle 5 T sono
contadini, commercianti, ristoratori, casari, norcini,
maestri distillatori, vignaioli, fornai, pastori,
consorzi, imprese, associazioni, enti pubblici... tutti
coloro che si attengono a un preciso

DISCIPLINARE ETICO

e che si impegnano quindi a difendere il patrimonio
enogastronomico italiano, tutelando l'eccellenza, la
naturalità, la salubrità e la diversità - in una parola
la genuinità - del Made in Italy.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

Vantaggi nel sodalizio culturale

Il consumatore:

Associandosi al club degli Amici delle 5T, ottiene la possibilità di entrare in un circuito informativo e formativo sulla qualità dell'alimentazione riscoprendo i prodotti tradizionali di ogni territorio.

L'impresa il negozio, il consorzio:

trovano un bacino di utenza che ne garantisce la continuità di sbocco.



Vantaggi nel sodalizio culturale

Il mondo dell'ospitalità:

allarga le potenzialità del proprio servizio.

La comunità:

ottiene interesse e frequentazione verso realtà territoriali, prodotti, servizi che altrimenti, da soli, rischierebbero di non apparire, di rimanere sconosciuti. Inoltre ottiene maggiore rispetto e valore nei confronti del proprio ambiente e di coloro che in tale contesto si impegnano a favore di un'alimentazione sana e senza additivi.



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza

E PER CONCLUDERE...

Teniamo sempre presente che:

DIVERSITA' è il presupposto della
buona qualità

Tutto ciò che è STANDARD ben che
vada è mediocre



Accademia delle 5T

Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza