

Il confronto Incontro con il presidente dell'Accademia dell'Agricoltura il 7 aprile

Alimenti e salute, il business del futuro tra qualità e affari

E Cantelli Forti lancia il codice etico

Nutriceutici, ovvero alimenti che fanno bene alla salute. Vanno di moda, se ne parla anche in occasione del Cosmoprof in corso alla Fiera. Ma dove sta il limite su ciò che è giusto consentire al produttore per reggere la concorrenza e ciò che bisogna garantire al consumatore in termini di sicurezza e qualità? È su questo, ovvero su un codice etico nel business del futuro che si chiama cibo, che l'Accademia nazionale dell'agricoltura, antica e prestigiosa istituzione di cui ha da poco preso le redini Giorgio Cantelli Forti, vuole accendere i riflettori. Lo farà lo stesso presidente lunedì 7 aprile alle 10 nella sala dello Stabat Mater dell'Archiginnasio per l'inaugurazione del 207esimo anno accademico.

Nutriceutici, ma non solo quindi. Ci stiamo avviando verso l'Expo 2015 incentrato sul cibo e Bologna diventerà la sede di Fico, la Fabbrica italiana contadina, la Disneyworld del cibo

voluta da Oscar Farinetti di Eataly e da Andrea Segrè presidente del Caab. «Stiamo cercando di pareggiare la nostra bilancia commerciale con i nostri prodotti che siano di qualità e sicuri — spiega Cantelli Forti, farmacologo di fama, già presidente della facoltà di Farmacia e tra i massimi esperti di tossicologia —, in questa ottica la proposta dell'Accademia è di migliorare l'intera filiera delle produzioni agricole in termini di qualità e sicurezza. Perché così chiedono il programma europeo Horizon 2020 e i Pac, i contributi europei all'agricoltura, nonché i loro corrispettivi negli Stati Uniti (Farm Bill). Dal concetto di aiuti all'agricoltura si sta passando a quello di aiuti alla filiera della nutrizione nell'interesse della qualità e della sicurezza del prodotto».

Da un lato c'è il consumatore che chiede la garanzia del prodotto, perché non solo non contenga inquinanti ma anche che si sappia cosa contiene. Si

pensi alle esigenze dei celiaci, degli intolleranti al lattosio, degli allergici in senso lato che pretendono garanzie sul contenuto di un certo prodotto. Dall'altra parte però c'è il produttore agricolo che vuole potenziare il suo prodotto per vincere la concorrenza sul mercato. Cosa è lecito fargli fare? «L'Accademia lancia la proposta di riflettere su questo tema e lo fa come parte terza, senza interessi — spiega ancora Cantelli —. E senza preclusione sui temi, compresi quelli si cui più si discute come l'impiego degli Ogm nell'agricoltura, una sorta di demone di fronte al quale è giusto chiedersi: chiudiamo le frontiere o stiamo solo dando un danno agli agricoltori?».

L'Accademia lancerà questo stimolo alla discussione e al dibattito dall'alto della sua storia e del suo prestigio. Fondata nel 1807 per iniziativa dell'agronomo conte Filippo Re e con la denominazione di Società Agraria del Dipartimento del Reno, ave-

va l'obiettivo di «promuovere esperienze e metodi di coltura utili al miglioramento dell'agricoltura in generale». Nel 1911 la Società venne riconosciuta come Sezione agraria dell'Ateneo bolognese ma tra il 1812 e il 1822 dovette sospendere la sua attività. Nel 1938 la Società cambiò la sua denominazione in Accademia di Agricoltura e, nel 1940, in quella di Reale Accademia di Agricoltura. La denominazione attuale risale al 1960. E proponendo un accordo etico tra il produttore e il grande mondo della cooperazione attivo nella trasformazione e nella distribuzione inaugurerà lunedì il nuovo anno accademico.

Marina Amaduzzi
marina.amaduzzi@rcs.it

La proposta dell'Accademia è di migliorare l'intera filiera delle produzioni agricole in termini di qualità e sicurezza



Peso: 23%