

Consiglio Provinciale di Reggio Emilia, seduta del 28 febbraio 2023

Intervento di Marco Signori, consigliere-capogruppo di Provincia Progressista, per il punto 5 all'ordine del giorno "Ordine del giorno presentato dal Consigliere Marco Signori - gruppo Provincia Progressista con oggetto 'Cultura alimentare'", di cui espressamente si richiede l'inserimento o l'allegazione a verbale

Solo per introdurre brevemente l'ordine del giorno ci preme sottolinearne la relazione con la peculiarità del territorio di riferimento che più ancora di altri risulta lesa e penalizzata da campagne di sostituzione alimentare, peraltro già viziate in radice da pesanti distorsioni di fatti ed elementi reali, indirizzate de facto a negare la ricchezza, la virtù e le buone pratiche di un modello considerato esemplare e invidiato in tutto il mondo, che è anche uno dei fondamenti storici e culturali dell'identità locale.

Nella precedente seduta del 16 febbraio scorso fu unanimemente approvato un ordine del giorno teso a promuovere e valorizzare una delle produzioni tipiche del territorio, sostenendo la candidatura della tradizione dell'aceto balsamico a patrimonio culturale immateriale UNESCO.

Riteniamo che il testo qui proposto, fatte salve le differenze di contesto, sia similmente indirizzato.

Diamo lettura del testo.

Premesso che

- è da tempo in atto una martellante, pervasiva campagna mediatica internazionale mirata a promuovere il consumo di insetti e relativi derivati anche presso i popoli che per cultura alimentare consolidata rifiutano l'entomofagia;
- tale campagna, in corso anche in Italia, tipicamente assume a strumentale presupposto il problema reale dell'esorbitante impatto sull'ecosistema determinato dagli allevamenti di animali da carne, problema questo magistralmente evidenziato da Jeremy Rifkin già nel 1992 e passato in non cale per decenni;
- il problema suddetto potrebbe essere affrontato, a titolo di solo esempio, incrementando l'assunzione di proteine vegetali e contrastando lo spreco alimentare sottostante alle ragioni del "mercato" e dei relativi profitti, che papa Francesco il 29 gennaio scorso ha denunciato equivalere a un terzo circa di tutto il cibo prodotto al mondo;
- l'insistente spinta al consumo di insetti, identificato come soluzione precipua al summenzionato problema, suscita interrogativi anche inquietanti riguardo alle sue finalità autentiche, visto e considerato che i relativi effetti, senza parere peraltro risolutivi, impattano violentemente sulle culture alimentari tipiche dell'occidente e in particolare su quelle più raffinate come l'italiana e, per quanto in particolare riguarda il territorio provinciale di riferimento, sull'emiliana;
- la cultura alimentare è un elemento fondativo essenziale della complessiva identità culturale dei popoli e dei territori, anche in termini di coesione sociale nel momento in cui essa risulta in fattore di afferenza comunitaria;

considerato che

- col Regolamento di esecuzione 2023/5 della Commissione UE, il 3 gennaio scorso veniva autorizzata l'immissione sul mercato della polvere parzialmente sgrassata di carcassa di grillo domestico, chitina

compresa, quale nuovo alimento utilizzabile fra l'altro nella preparazione di pane, cracker, grissini, biscotti, pasta, salse, pizza, minestre e bevande simili alla birra, con autorizzazione esclusiva alla vietnamita Cricket One Co. Ltd. a immettere detta polvere sul mercato UE per un periodo di cinque anni;

- già in precedenza in sede UE risultavano autorizzate per uso alimentare le tarme o larve gialle della

farina e la locusta migratoria, mentre col Regolamento di esecuzione 2023/58 della Commissione UE il 5 gennaio scorso si aggiungeva come quarta specie la larva del verme della farina minore, la cui commercializzazione in ambito UE è stata autorizzata in via esclusiva per cinque anni alla società olandese Ynsect NL B.V. avente sede in Francia, con possibilità di utilizzo per la preparazione di barrette ai cereali, pane e panini, cereali trasformati e da prima colazione, porridge, premiscele secche per prodotti da forno, prodotti a base di pasta secca, prodotti a base di pasta farcita, siero di latte in polvere, minestre, piatti a base di cereali o di pasta, piatti a base di pizza, noodles, snack diversi dalle patatine, patatine fritte e non, cracker e grissini, burro di arachidi, panini salati pronti al consumo, preparati a base di carne, prodotti sostitutivi della carne, prodotti sostitutivi del latte e dei prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di cioccolato, integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE destinati alla popolazione adulta;

- altre otto richieste di autorizzazione all'immissione sul mercato alimentare di insetti e simili e loro derivati pendono presso la UE;

- seppure allo stadio iniziale, e con meno clamore, è pure in atto una campagna di promozione del consumo alimentare della cosiddetta "carne sintetica" e, in prospettiva, del cosiddetto "latte sintetico", mentre resta notevole la spinta all'introduzione sistematica negli alimenti di organismi geneticamente modificati (OGM) e più insidiosa, per effetto delle norme UE sulle comunicazioni in etichetta, va facendosi la presenza di detti organismi pur se in quantità ridotte negli alimenti anche di base già in vendita;

rilevato che

- in Italia, dove il ministero dell'agricoltura e delle foreste o delle politiche agricole e forestali è stato recentemente gratificato dell'impegnativo appellativo accessorio "della sovranità alimentare", non senza suscitare speranze soprattutto presso gli operatori del settore, appetto alla sempre più tambureggiante e pervasiva campagna pro entomofagia hanno iniziato a levarsi voci critiche anche autorevoli;

- Luigi Scordamaglia, amministratore delegato della Fondazione Filiera Italia, poche settimane fa affermava quanto segue: "Mangi pure gli insetti chi ha voglia di esotico, ma è un gioco in malafede promuoverli per una dieta sostenibile in alternativa alla nostra. Nessuna riserva, ci mancherebbe altro, per chi voglia assaggiare 'cibi' esotici, lontani dalla nostra cultura. Sbagliato e diseducativo, però, presentarli come alimenti sostenibili da scegliere in alternativa alla nostra dieta perché meno impattanti sull'ambiente. Si tratta di affermazioni false perché la nostra dieta non è solo di qualità, ma a basso impatto ambientale. Inoltre va considerato che molti insetti contengono numerosi elementi antinutritivi che ostacolano il normale assorbimento dei nutrienti, riducendone l'efficienza nutrizionale, per non parlare delle sostanze chimiche contaminanti e causa di intossicazione come quella avvenuta nel 2007 in California per consumo di cavallette importate dal Messico, sostanze spesso presenti in questi insetti, dato che molto spesso essi sono importati da paesi con standard di sicurezza nettamente inferiori ai nostri";

- il medesimo Luigi Scordamaglia sottolineava conclusivamente quanto segue: "Basta proporre cibi

sintetici o esotici lontani dalla nostra cultura come panacea 'green' per l'alimentazione del futuro, la nostra dieta fatta di qualità, sicurezza, cultura, territori e sostenibilità è il modello ideale da valorizzare e proteggere".

- secondo un'indagine di Coldiretti/Ixe pubblicata nello scorso gennaio la grande maggioranza degli italiani ancora oggi respinge l'introduzione degli insetti dell'alimentazione umana: il 54% si dice contrario, il 24% indifferente, il 16% favorevole (il restante 6% non risponde);

- nel commento all'indagine suddetta si osserva fra l'altro quanto segue: "Al di là della normale contrarietà degli italiani verso prodotti lontanissimi dalla cultura nazionale, l'arrivo sulle tavole degli insetti solleva dei precisi interrogativi di carattere sanitario e salutistico ai quali è necessario dare risposte, facendo chiarezza sui metodi di produzione e sulla stessa provenienza e tracciabilità considerato che la maggior parte dei nuovi prodotti proviene da paesi extra UE, come il Vietnam, la Thailandia o la Cina, da anni ai vertici delle classifiche per numero di allarmi alimentari";

- secondo notizie di stampa la filiera agroalimentare nazionale complessivamente movimenterebbe oltre 560 miliardi di fatturato indotto e questa pare una ragione plausibile di ostilità da parte di concorrenti, in particolare corporation transnazionali del cibo industriale, visto che dappertutto nel mondo si mangia italiano, che gli alimenti tipici italiani sono ovunque apprezzati al punto di essere addirittura oggetto di truffaldini tentativi di imitazione, che il modello italiano di dieta alimentare viene diffusamente adottato anche nei luoghi più remoti;

- secondo dati presentati in occasione del Forum dell'agroalimentare italiano tenutosi a Bormio il 17 e 18 giugno 2022, la filiera agroalimentare è la prima in Italia per valore aggiunto generato tra i principali settori del cosiddetto "Made in Italy", e la seconda in Europa per incidenza del relativo valore aggiunto sul PIL che è pari al 3,9%, seconda solo alla Spagna che raggiunge il 4,7%, mentre il fatturato dell'aggregato ha raggiunto nel 2021 un valore di 204,5 miliardi di euro (+3,8% dal 2015) e occupa 1,4 milioni di persone, di cui 483.000 nell'industria del cosiddetto "Food&Beverage" e 925.000 nel comparto agricolo, con un valore aggiunto - inteso come contributo diretto al PIL - di 65 miliardi di euro;

- secondo dati pubblicati nel 2022 da Symbola, Fondazione per le qualità italiane, la nostra agricoltura è tra le meno ecotossiche in Europa, con una quantità di emissioni pari a 30 mln di tonnellate di CO2 equivalenti, nettamente inferiori a quelle di Francia (76 mln), Germania (66 mln), Regno Unito (41 mln) e Spagna (39 mln), inoltre fra il 2011 e il 2018 ha ridotto del 20% l'uso di pesticidi a fronte di un aumento in altri paesi europei (segnatamente Francia e Germania), ha fortemente incrementato l'utilizzo e la produzione di energie rinnovabili e ha ridotto i consumi di acqua;

considerato che

- il territorio provinciale è storicamente connotato da molteplici eccellenze alimentari tipiche che ne promuovono l'immagine nel mondo e che inoltre, tanto sotto il profilo del turismo enogastronomico

quanto per i ritorni economici delle produzioni, commercializzate in tutta Italia e largamente esportate, il settore agroalimentare costituisce per vocazione un fondamentale punto di forza del territorio stesso,

il Consiglio provinciale

esprime preoccupazione per i molteplici effetti negativi che, segnatamente sul territorio di riferimento, rischiano di determinarsi per effetto della campagna di sostituzione alimentare in essere e dichiara il proprio appoggio ai produttori e agli altri operatori del settore agroalimentare reggiano tradizionale che

tanto sempre hanno fatto e fanno per dar lustro a questo territorio in Italia e nel mondo, sottolinea il carattere virtuoso, ancorché costantemente perfettibile, del modello che essi rappresentano e dichiara la propria disponibilità alle azioni specifiche di tutela e di sostegno della tradizione agroalimentare locale che possano rendersi opportune.