



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

COMUNICATO STAMPA

Firenze, 8 ottobre 2009

Prodotti alimentari e il falso mito dei microorganismi autoctoni

I prodotti alimentari fermentati (vini, formaggi, salumi) sono quelli che più si prestano alla divulgazione di ciò che il prof. Paolo Giudici (ordinario all'Università di Modena e Reggio), in una lettura ai Georgofili, ha definito un mito: sostenere che certi alimenti DOP, IGT o DOC sono unici in quanto fermentati attraverso microorganismi autoctoni è una sorta di favola che ha successo perché è credibile, fa leva su sentimenti comuni e diffusi come il narcisismo ed il campanilismo, e dà al consumatore l'illusione di acquistare delle emozioni insieme al prodotto in sé.

Tuttavia, ribadisce il relatore, questa non è scienza.

Nell'affermazione che certi prodotti alimentari nazionali siano unici ed identitari di un territorio (ad es. il lardo di Colonnata, la pizza napoletana, il pomodoro Pachino), si compiono delle semplificazioni scientifiche e questo atteggiamento, diventando base della politica agricola nazionale, può anche risultare nocivo al sistema economico.

Due esempi particolarmente esemplificativi: il pomodoro Pachino viene prodotto con semi importati da Israele; la pizza non sarebbe pensabile senza un tipo di farina (manitoba) selezionata in Canada.