

[| Stampa |](#)

Intervista doppia: OTACL e Slow Food insieme per l'agricoltura di piccola scala

Il Presidente di Slow Food Campania, Giuseppe Orefice e il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, Salvatore Velotto, raccontano i motivi del connubio tra le due realtà e i risultati auspicati.

Giuseppe, nasce un'alleanza tra Slow Food e i tecnologi alimentari: come si inserisce nel panorama delle attività associative da sempre legate alla valorizzazione delle produzioni tradizionali di eccellenza?

Slow Food Campania ha la necessità di fornire risposte concrete alle istanze che nascono dai territori e dai diversi attori della rete associativa. Sempre più spesso tali istanze riguardano le difficoltà e gli ostacoli che si presentano nel già complicato lavoro del "produttore di cibo di piccola scala".

Tali difficoltà sono di diversa natura ma alla base di ognuna di queste c'è, da un lato, la forte volontà di fare le "cose per bene" e nel pieno rispetto della normativa dall'altro la quasi impossibilità di rispettare prescrizioni redatte non tenendo conto della scala produttiva e della salvaguardia delle specificità del prodotto.

I tecnologi alimentari per formazione ed esperienza possono fare tanto per salvare il tessuto di micro aziende agro alimentari che costituisce il punto di forza del made in Italy.

In che modo Slow Food può offrire il proprio contributo alla crescita professionale dei tecnologi alimentari?

Slow Food con la sua rete fortemente radicata sul territorio può offrire ai tecnologi alimentari la possibilità di cimentarsi in sfide complesse che, da un lato, contribuiscono alla loro formazione professionale e dall'altro rappresentano un campo di ricerca e azione realmente stimolante con la concreta possibilità di incidere sulla vita e sulla crescita di realtà produttive dall'indiscusso valore.

Presidente Velotto, i tecnologi alimentari e le produzioni tradizionali di eccellenza valorizzate da Slow Food: qual è il rapporto tra di esse e qual è il futuro delle produzioni agroalimentari tradizionali?

Per i Tecnologi alimentari le produzioni tradizionali sono il risultato di attività agricole di piccola scala che presentano caratteristiche particolari dovute alla combinazione di materie prime locali e di tecniche tradizionali di produzione tramandate nel tempo. In virtù di ciò, il Tecnologo alimentare sostiene la valorizzazione dei prodotti tipici locali poiché quest'ultimi rappresentano un elemento decisivo per lo sviluppo endogeno dei sistemi territoriali, in considerazione delle importanti ricadute economiche e sociali che producono. Il Tecnologo alimentare è tenuto quindi a garantire, per le produzioni tipiche, elevati standard qualitativi al fine di assicurare la sicurezza alimentare. Il futuro delle produzioni tradizionali è positivo. La natura collettiva del prodotto tipico e la sua capacità di valorizzare l'identità, la qualità e la cultura di un territorio sta conducendo alla affermazione di nuove reti di relazioni sociali che orientano le scelte di sviluppo locale verso questioni che riguardano la sostenibilità dello sviluppo, della qualità della vita e la valorizzazione delle identità territoriali.

Quali risultati si attende dal gruppo di lavoro condiviso che OTACL sta creando con Slow Food Campania e Basilicata?

La costituzione di un attivo network caratterizzato dallo stesso fine, cioè quello di coadiuvare agricoltori e piccoli artigiani nell'interlocuzione con gli enti preposti al controllo ed alla garanzia della salute pubblica e dell'igiene degli alimenti. Tutto ciò non può che essere una nota positiva nello scenario attuale. Il risultato fondamentale sarà orientare le piccole aziende alla salvaguardia culturale delle tradizioni produttive. I fattori rilevanti nel determinare la tipicità del prodotto agroalimentare possono essere raccolti intorno a tre assi: la specificità delle risorse locali impiegate nel processo produttivo; la storia e la tradizione produttiva; la dimensione collettiva e la presenza di conoscenze condivise a livello locale.

La capacità di comunicazione di slow food può avvalersi della figura professionale del tecnologo alimentare collaborando in ciascuna azione prevista dai 3 assi generando, altresì, attributi che potremmo definire virtuosi ovvero connaturati a ciò che il prodotto tipico e tradizionale esprime nell'ambito dei processi di trasformazione dei sistemi agroalimentari e della loro tutela (naturalità, resistenza alla massificazione dei consumi, difesa delle produzioni di piccola scala per avere lo stesso diritto della grande industria transnazionale). Il "coproduttore" che riconosce il valore di questi attributi sarà disposto a pagare un maggior valore per il prodotto tipico non solo rispetto ad un prodotto della stessa categoria merceologica, ma anche rispetto a prodotti dotati di caratteri chimico-fisico-organoleptici simili aventi una origine territoriale diversa o non identificabile permettendone il mantenimento e lo sviluppo del Sistema Agroalimentare Locale di riferimento. Gli aspetti igienico sanitari hanno spesso equivocato se non in alcuni casi vessato tali preparazioni alimentari facendo addirittura scomparire o gravando enormemente sui costi di produzione. Per difendere e tutelare prodotti alimentari tipici e tradizionali, occorre qualificarli e caratterizzarli per poi correlare sapientemente un'adeguata analisi dei rischi che permetta un'ideale gestione delle procedure di salubrità alimentare.