

CHIMICA E ALIMENTAZIONE: UNO STIMOLO ALL'INTERDISCIPLINARIETÀ IN VISTA DI EXPO 2015?

Matteo Guidotti
CNR-ISTM, Milano



MILANO 2015

La città di Milano e l'Italia tutta si stanno preparando all'appuntamento del 1° maggio per l'inaugurazione dell'Esposizione Universale 2015 con un percorso a tappe serrate via via più frenetico. Il tema di EXPO, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", era stato fissato alla fine del 2006, in un periodo in cui la situazione di stagnazione economica attuale era ancora di là da venire; l'argomento principale sembrava dunque riguardare solo, su ampia scala, le grandi sfide che il pianeta Terra dovrà affrontare nei prossimi decenni, per garantire un'adeguata disponibilità delle risorse alimentari per tutta quella parte di popolazione mondiale che si trova nei Paesi in via di sviluppo e che ogni giorno fatica per sopravvivere. Negli ultimi due anni però, con il graduale peggioramento del potere d'acquisto di molte famiglie italiane e con il rallentamento generalizzato di svariati comparti dell'economia, tra cui anche il settore agro-alimentare, il motto di EXPO sta acquistando una valenza diversa anche per il cittadino italiano, a livello locale. A fronte infatti di consumi di generi alimentari per il nostro Paese che hanno visto una flessione tutto sommato modesta (-1,1%, nel 2014 - fonte: Istat), si registra una crescente preoccupazione per il calo della qualità del cibo consumato, con numeri sempre più allarmanti di casi di contraffazioni e sofisticazioni alimentari (+248% delle frodi negli ultimi 6 anni - fonte: dossier NAS), con un danno, non solo per l'immagine del prodotto italiano, ma soprattutto per la salute del consumatore. Questi fenomeni preoccupanti sono stati riscontrati soprattutto nella distribuzione finale del prodotto e nella ristorazione dove molti, per mantenersi competitivi in un mercato talvolta senza scrupoli, hanno cercato di abbassare i prezzi in modo fraudolento, trascurando del tutto la qualità, le garanzie d'origine e la salubrità dell'alimento. A questa situazione di difficoltà economica, si sono poi assommate, nell'annata 2014, condizioni meteo-climatiche avverse che hanno colpito duramente molti settori agricoli, facendo diminuire drasticamente la produzione di generi di qualità di produzione nazionale (si pensi all'anomala e devastante diffusione, quest'anno, di parassiti nelle colture dell'olivo, degli agrumi o delle castagne).

Grazie anche ai mezzi di informazione di massa, che stanno rivolgendo una crescente attenzione a tutto ciò che riguarda la produzione, la trasformazione e la scelta di cibo di qualità, si sta dunque facendo strada nell'opinione pubblica l'idea che talvolta il risparmio nell'immediato, basato sull'acquisto di generi di qualità nutrizionali scadenti o di provenienza dubbia, possa poi tradursi in problemi (e costi) sul lungo periodo in termini di salute e di qualità della vita.

In questo scenario i chimici e la chimica possono, e devono, avere un ruolo chiave non solo per controllare tutta la filiera produttiva del cibo di qualità, ma anche, di concerto con biologi, medici, veterinari e agronomi, per formare e guidare il grande pubblico verso la scelta di prodotti intrinsecamente più adeguati alle necessità fisiologiche del singolo organismo, presentando la possibilità di trattamenti non farmacologici, basati su un'alimentazione calibrata e funzionale, che risultino in un aiuto per le malattie più diffuse che affliggono la popolazione soprattutto nelle aree più ricche del mondo (problemi cardiovascolari, alterazioni metaboliche, obesità ecc.).

A tal fine, anche *La Chimica e l'Industria*, che già nel settembre 2013 aveva dedicato un numero speciale a "Chimica & Alimentazione", vuole presentare, in questo numero e in quelli che seguiranno lungo il periodo di apertura di EXPO Milano 2015, alcuni contributi non solo di chimici, ma anche di specialisti in altri ambiti, per fornire spunti di contatto interdisciplinare tra esperti di varia estrazione e ricercatori attivi nella vasta area dell'alimentazione, affinché le luci che si stanno accendendo a Milano a partire da maggio possano diventare un'occasione di avvicinamento tra un comparto produttivo forte del nostro Paese e l'ampia costellazione di eccellenze nella ricerca che troppo spesso si rivolgono solamente al mondo accademico.