

Dalla fattoria alla tavola

Paolo Manzelli

12-04-2002

Premessa:

Oggi giorno nell' ambito della costituenda "Societa' della Economia della Conoscenza" , la ricerca di un rapporto ottimale tra "sapere e salute alimentare", diviene una necessaria norma di prevenzione del benessere dei cittadini, e pertanto la "Sicurezza Alimentare" e' considerata una delle priorita' principali della Unione Europea, volta anche al fine di limitare le spese sanitarie, che grandemente incidono sul bilancio di ciascuna nazione. Pertanto diviene sempre piu' necessario che tutta la produzione agro-alimentare ed industriale del cibo, venga garantita da una certificazione della origine e della storia delle elaborazioni della produzione alimentare, dato che quest' ultima si fa sempre una materia piu' complessa, mediante il costante sviluppo di tecniche agricoltura e di allevamento intensive, che per

molti aspetti sono le piu' adeguate a soddisfare la costante crescita dei bisogni alimentari nel mondo .

La produzione Agro-industriale intensiva degli alimenti, necessita quindi di fare ricorso ad inevitabili alterazioni della produzione "biologico-naturale", rispetto alle antiche modalita' di coltivazione e

produzione che al giorno d'oggi possono solo essere riedite solo per a prodotti "Biologici di nicchia". Pertanto dobbiamo ammettere che, pur

perseguendo tentativi di costrante miglioramento delle pratiche industriali di trasformazione, nella produzione industriale di massa e' praticamente inevitabile l' utilizzazione di fertilizzanti,

antiparassitari , anticrittogamici, diserbanti .. ecc, di attuare manipolazioni chimico-industriali, con additivi, conservanti, coloranti, aromi artificiali,..., e bio-chimiche, (con ormoni, antibiotici, farmaci .), ed infine piu' recentemente ricercando una ottimizzazione della produzione bio-tecnologica mediante manipolazioni

genetiche di piante ed animali. Tutto cio' indubitabilmente accresce l' incertezza ed il rischio della salute fisica e mentale dell' uomo ed anche dell' inquinamento progressivo dell' eco-sistema . (1)

In questa complessa situazione, se vogliamo ottenere uno sviluppo eco-sostenibile della produzione alimentare intensiva , dovremo attuarne costantemente un controllo regolato da normative adeguate a diminuire i fattori di rischio sull' inquinamento chimico e biologico, al fine di porre limiti alle alterazioni nutrizionali dei cibi permesse; se il controllo costante della filiera, che va dalla produzione al consumo,(2) non sara' attuato, indubbiamente i livelli di crescita del pericolo per la salute, diverranno tali che ci troveremo di fronte ad

un progresso tecnologico e scientifico, controllato solo e soltanto da regole commerciali di Business , che potrebbe in breve tempo degenerare in un abbassamento critico della qualita' della vita e della salute dell' uomo nell' intero pianeta.

Da tutta la storia della alimentazione sappiamo che, sul valore aggiunto dello sviluppo mercato alimentare il fattore di "Qualita'" ha avuto una forte incisivita', proprio in quanto esso e' stato sostanzialmente

relativo al rapporto "sapore/prezzo" , che ha deciso il successo di concorrenza nel mercato di un prodotto. Purtroppo oggi con il raffinamento delle sofisticazioni alimentari la "Qualita' del Cibo" non puo' piu' essere essere relegata alle sole qualita' organolettiche, quelle cioe' che rendono piacevole il cibarsi ; ad esempio è ben noto che il sapore dei cibi geneticamente attualmente modificati non cambia

minimamente il sapore degli alimenti, ma in futuro potranno presentare migliori caratteristiche di gusto e profumo. Di conseguenza i fattori di valutazione dovranno adeguarsi alla piu' importante dimensione di

benessere correlabile alla salute dei cittadini. Questa differenza tra il passato ed il futuro della "Qualita Alimentare" , comporta una notevole variante di livello culturale e scientifico, che acuisce la necessita' di una crescita diffusa nella popolazione sul piano scientifico a riguardo delle relazioni tra alimentazione e salute. E'

pertanto in questa prospettiva, che la "Sicurezza Alimentare" e' divenuta al giorno d' oggi un fatto culturale-sociale determinante, cosi' che ogni produzione di alimenti dovra ' non solo essere

certificata coerentemente ad una rintracciabilita' di filiera, in modo da garantire benessere e salute a partire dall' origine alla tracciabilità del successivo trattamento industriale dei prodotti per la loro commercializzazione , ma inoltre ogni normativa di tracciabilita di filiera, dovra' essere posta in sinergia con una ampia crescita culturale ottenibile mediante un sistema di educazione permanente dei cittadini, volto al fine di realizzare un effettivo apprezzamento

sociale dei nuovi criteri di "Qualita' Alimentare", in modo tale da rendere possibile un esercizio di controllo cognitivo esteso sulla "Sicurezza Alimentare" per ottenere , (come ha detto con una sintesi

efficace il Presidente della Commissione Europea Prof Romano Prodi) una complessa capacita' sociale di verifica che vada "DALLA FATTORIA ALLA TAVOLA".

Progetto "OGM-Food & Bio pollution Certification"

Il Laboratorio di Ricerca Educativa ed il PIN- della Universita' di Firenze , sulla base di tale premessa, hanno sviluppato assieme ad un vasto partenariato transnazionale un progetto Europeo - **LEONARDO 2002** di Formazione in rete internet, sia Professionale che di Educazione permanente, organizzato al fine di attuare le condizioni di formazione

adeguate a dare sviluppo a criteri innovativi di "SICUREZZA ALIMENTARE" acquisibili da entrambi i fronti:

a) quello della innovazione di capacita' professionali di operatori di rete telematica, capaci di attuare e promuovere un sistema di controllo della Qualita' degli alimenti tramite la tracciabilita' delle filiere della produzione alimentare ed al contempo

b) di dare sviluppo ad un fattore di crescita educativa diffusa in campo alimentare, che riguarda le relazioni e le concezioni piu' aggiornate che correlano la nutrizione alla salute dei cittadini.. (3)

Il suddetto progetto denominato sinteticamente "OGM" per la tracciabilita' di filiera di produzioni concernenti Organismi Geneticamente

Modificati , ovvero di produzioni prive di alterazioni biotecnologiche, (4) dara' vita a nuovi profili professionali di operatori per la tracciabilita' delle filiere alimentari abilitati per realizzare capacita' di lavoro finalizzate ad offrire garanzie sul valore nutrizionale dei cibi; inoltre il progetto "OGM" sara' attuato in sigergia con il dare sviluppo ad una ampia condivisione di conoscenze, che sia generatrice di una appropriata crescita culturale nell' ambito della formazione permanente sul rapporto alimentazione/salute, in modo che il lavoro svolto sulla tracciabilita' e rintracciabilita' della produzione alimentare, possa essere in diretta sintonia con un miglioramento del benessere mente-corpo dei cittadini; obiettivo quest'ultimo che indubbiamente dipende dalla crescita di significato dell' importanza della relazione che accomuna "Sapori/Saperi " ai criteri di benessere relativi alla "Salute", e non piu' limitati al piacere della degustazione del cibo. La azione di educazione permanente in rete telematica interattiva del Progetto "OGM", verra' quindi incentivata prendendo inoltre in attenta considerazione il recupero e alla diffusione dei patrimoni culturali propri delle tipicita' eno-gastronomiche della culinaria di ciascuna regione e paese, che altrimenti rischiano di omogeneizzarsi ed estinguersi nella globalizzazione dei mercati, mentre essi fanno indubbiamente parte delle diversita' creative di ciascuna identita' individuale e sociale dei popoli della terra , che ben si correla a fattori nutrizionali storicamente riconosciuti di valore ottimale dalle varie tradizioni popolari del mondo.

OBIETTIVI del Progetto Leonardo 2002 "OGM" (5)

- **OBIETTIVO STRATEGICO** : la sicurezza alimentare non comprende unicamente gli aspetti tecnici ed organizzativi della certificazione di qualita' , ma è parte integrante di un cambiamento della formazione professionale innovativa ed anche di una educazione permanente necessari ad unire capacita' specialistiche e responsabilita' "Culturali e Sociali", entro un sistema diffuso in rete internet, ma al tempo stesso geograficamente diversificato, finalizzato a dare promozione alle tematiche della "Tracciabilita' e Rintracciabilita' " delle filiere alimentari con modalita' appropriate allo sviluppo della "economia della conoscenza". In particolare la rintracciabilita' degli Alimenti Geneticamente Modificati, rendera' piu' agevole il monitoraggio degli effetti degli OGM sulla salute dell'uomo e dei rischi connessi all' inquinamento biologico in caso di inaspettati effetti collaterali. In ragione di ciò divengono necessarie professionalita' innovative e strumenti divulgativi di una cultura della "Sicurezza Elementare", tali che connettano la produzione degli alimenti con il management della alla società dell'informazione, coordinando il sistema di produzione AGRO-Alimentare alle molteplici relazioni tra "Fornitori e Clienti" nelle nuove condizioni di evoluzione del Mercato di NET-WORK di Impresa, che sono capaci di favorire nuove dimensioni del vantaggio competitivo della produzione nell' ambito complesso ed articolato di un ampio ventaglio di tradizioni culturali e culinarie della Europa. .

OBIETTIVI FORMATIVI: di conseguenza il Progetto Pilota "OGM" si propone di attuare un sistema di NET. learning (e.learning network

cooperativo) (6), di livello transnazionale, finalizzato a due principali obiettivi di formazione in rete:

a) promozione di modelli educativi per la realizzazione di Profili professionali innovativi per operatori del settore agroalimentare, integranti le capacità

manageriali necessarie alla attivazione di condivisione di conoscenza (siglata mediante rapporti contrattuali e capitolati) con quelle di natura tecnica, commerciale ed organizzativa - che legano fra loro gli

attori delle filiere ai canali di distribuzione alimentare per attuare la tracciabilità qualitativa della produzione

b) la realizzazione di un sistema modello di NET-Learning di formazione ed aggiornamento

permanente, per diffondere e disseminare una "Cultura della Tracciabilità e Rintracciabilità dalla produzione al consumo", capace di far riflettere operatori economici e consumatori sulle relazioni

cognitive che correlano qualità, salubrità, e sviluppo della società della economia della conoscenza.

OBIETTIVI DIDATTICI : Saranno predisposti al fine di assicurare una integrazione professionale tra management economico e conoscenze

scientifiche e normative, per una organizzazione di "team-study on line" organizzata con modalità di NET-Learning. I contenuti dei due approcci formativi saranno forniti a due differenti livelli di apprendimento (professionale e divulgativo) e tratteranno principalmente dei seguenti argomenti:

- Divulgazione delle Basi Neurobiologiche della Nutrizione.

- Diffusione e crescita delle tematiche scientifiche in relazione a "Salute&Benessere"

- Criteri e normative e case studies per la programmazione della Certificazione di Qualità (ISO 9002-VISION) delle Filiere Agroalimentari

-Tracciabilità della qualità: tramite i capitolati siglati e programmati ed il loro monitoraggio.

- Criteri e normative per Certificazione di Qualità filiera BIO-Agroalimentare

- Problematiche di Ecologia nella Produzione Agroindustriale (Biologica) e Bio Tecnologica (e analisi delle eventualità di Bio-Pollution Genetica della produzione OGM.)

- Metodologie di coordinamento nelle relazioni "clienti/fornitori" nel quadro ai nuovi bisogni di divulgazione della conoscenza scientifica e tecnologica dei consumatori.

- Case study e modelli di "Net- Economia" della Società della Conoscenza correlati alla Rintracciabilità della produzione Alimentare e loro relazioni con lo sviluppo dell' Agri-turismo, Ecoturismo, e.Commerce di prodotti locali di nicchia...ecc..

Metodi e Tecniche di Lavoro del Progetto "OGM"

Facendo tesoro della considerazione che la qualità nutrizionale e la sua

certificazione costituisce l' elemento centrale dell' evoluzione del mercato Agro-industriale, i "metodi e tecniche di ricerca" dei

processi formativi innovativi di "Networking e.learning" (Net-Learning)

sviluppati dal progetto pilota "OGM", verranno integrati con analisi di mercato e delle conseguenti esigenze di sviluppo occupazionale ed imprenditoriale del settore Agro-Alimentare. È ormai noto che il

concetto di "Qualità", non si applica esclusivamente al prodotto di una particolare azienda agricola, ma a tutto il processo di produzione ed al relativo trattamento ed elaborazione successiva della informazione nelle

varie fasi della catena alimentare, ivi compresi i sondaggi d'opinione dei consumatori sulle tematiche che riguardano l' inserimento di Organismi Geneticamente Modificati nel cibo. Pertanto i metodi di lavoro del progetto OGM tenderanno a valorizzare l' ampio contesto di

attività specialistiche del settore Agro-alimentare dei partner, in conformità con gli obiettivi formativi e la utilizzazione innovativa degli strumenti per la comunicazione e la gestione dell'informazione la

diffusione delle Ricerche & Sviluppo sulla bio-diversità e sulle misure di salvaguardia alimentare per la salute e l'ambiente nel World Wide Web . Tali metodologie ed analisi complesse saranno impiegate per definire le esigenze di diverse figure professionali, sempre

più specializzate e diversificate, che oltre a possedere solide basi bio-tecnologiche e scientifiche, possano essere capaci di proseguire in un lavoro di "team on line" per la ricerca e sviluppo sul management cognitivo finalizzato alla organizzazione e diffusione delle conoscenze avanzate nel settore del mercato " Agro-alimentare di Qualita' ", dove per poter accedere alla grande distribuzione, e' divenuto necessario che le aziende sappiano soddisfare criteri che presuppongono una tracciabilita e rintracciabilita' di filiera , ottenibile entro un complesso processo di offerta e di trattativa dalla produzione al confezionamento alla preparazione culinaria, in un complesso processo di domanda ed offerta e di trattative convenzionate, nel quale entrano in gioco molteplici fattori normativi e multi -culturali.

RISULTATI ATTESI

La realizzazione di in sistema innovativo di "NET-Learning on line", e di una "Demo" del progetto di formazione professionale e permanente tradotta nelle lingue dei partners, funzionale alla promozione degli obiettivi e dei contenuti di formazione ed educazione permanente del progetto pilota "OGM", ponendo particolare attenzione al coinvolgimento delle Piccole e Medie Imprese Agro-Industriali delle zone rurali in Europa e negli altri Paesi dei Partner Trans Europei.

- La creazione di un Consorzio Trans-nazionale, aperto a nuove adesioni, per promuovere un "NET-LEARNING COMPANY" internazionale sulle nuove metodologie di formazione on line, finalizzato a identificare le emergenze cognitive e promuovere e valorizzare scelte formative strategiche nel settore della "Sicurezza Alimentare".
- La ottimizzazione di un piano di sviluppo del Progetto Pilota "OGM" per la successiva auto-sostenibilita economica futura , ottenibile per tramite una procedura di espansione in "Franchising" del know how innovativo di NET-Learning inizialmente acquisito.
- Un ampio "Programma di Disseminazione" dei risultati parziali e finali in rete , e sui mass media, verra' organizzato trimestralmente dal Progetto Pilota "OGM", al fine di promuovere una "Cultura della Tracciabilita r Rintracciabilita' delle Filiere Agroalimentari" , ed ottenere una mirata divulgazione delle conoscenze scientifiche e normative del settore, finalizzata a contribuire alla crescita di una forte aggregazione tra produttori, distributori e consumatori , per attuare una prospettiva di sviluppo competitivo di elevata Qualita', garante di una effettiva Sicurezza Alimentare.

BIBLIO LINK

- (1) Alimentazione a rischio : www.edscuola.it/archivio/lre/mad-cow.html
- (2) Tracciabilita' di Filiera : www.agroqualita.it/tracciabilita
- (3) www.programmaleonardo.net/leo2/leonardo2.htm (Codice: I-02-B-P-PP-120211) .
- (4) OGM-Free : www.legambiente.org/campagne/docs/intervento_peri.pdf
europa.eu.int/comm/food/fs/biotech/biotech01_it.pdf
- (5) OGM-Project: www.edscuola.com/archivio/lre/ogm2.html
- (6) Net-Learning : <http://www.edscuola.it/archivio/lre/netlearning.html>
www.edscuola.it/archivio/lre/creadig.html

[http://www.chim1.unifi.it/group/education/index.html" target"> PAOLO MANZELLI](http://www.chim1.unifi.it/group/education/index.html)

Education Research Laboratory / EGO-CreaNET

Via Maragliano 77 -50144 - Firenze - Italia

COMMENTI

silvia ottolenghi - 23-04-2002

Sono un' insegnante di scienze laureata in biologia e specializzata in genetica molecolare. L' articolo è indubbiamente di "largo" interesse, il problema degli "ogm" deve essere a portata di comprensione di tutti perchè la spesa è fatta in minima parte da informatici esperti e da casalinghe/i che sanno correttamente di ing. gen. Il gusto, lo slowfood, il recupero delle tradizioni, la filiera, la conoscenza deve essere di TUTTI. Abbiamo un gruppo che lavora per la formazione dalla base. e crediamo nella sicurezza. Ci scriva.

Commento :mi inquieta il nome del progetto "OGM"!!!

NoN è troppo riduttivo rispetto ai Suoi obiettivi?