

Produzione primaria e alimenti tipici

Agostino Macrì
Ivana Purificato



Origine tipicità

- I prodotti tipici nascono dalla esigenza di conservare gli alimenti per i periodi dell'anno difficili
- Si tratta di conserve, prodotti essiccati, salumi, formaggi, ecc.
- Per la loro conservazione si utilizzano mezzi fisici (calore), chimici e microbiologici



Conservazione

- I vari metodi sono spesso combinati tra loro e sono il frutto di esperienze maturate nel corso dei secoli
- Tali metodi sono stati studiati ed è stato possibile “industrializzare” le produzioni.
- Esempi sono il parmigiano, il prosciutto, il grana, ecc.



Filiera

- Ogni prodotto tipico deve comunque essere il frutto di una filiera produttiva ben definita che trova la sua origine nel territorio
- Essenziali sono i disciplinari di produzione



Problemi delle produzioni tipiche

- Difficoltà nel reperimento delle materie prime di origine territoriali
- Reperibilità microrganismi per gli alimenti derivanti da processi fermentativi
- Problemi di carattere sanitario
- Industrializzazione
- Commerciabilità



Materie prime

- Contrazione produzioni vegetali (cereali) e ripercussioni anche sull'alimentazione animale
- Difficoltà a reperire materie prime vegetali in tutti i periodi dell'anno e conseguenze per industria conserviera
- Graduale scomparsa allevamenti tradizionali



Materie prime II

- Produttività modesta e costi elevati
- Insufficiente territorio (vedi apicoltura)
- Difficoltà nel reperimento manodopera
- Difficoltà a rispettare le norme produttive comunitarie
- Difficoltà nel mantenimento di standard merceologici costanti



Microrganismi

- I formaggi ed i salumi stagionati traggono la loro tipicità oltre che dagli ingredienti e dalla lavorazione, anche da microrganismi.
- La loro caratterizzazione e mantenimento è quindi fondamentale per mantenere i caratteri specifici dei diversi alimenti



Condizioni igieniche

- I criteri produttivi “tradizionali” non sempre sono conformi alle norme che sono state definite dalla UE e ciò rende difficile produrre alimenti con i requisiti igienici adeguati



Commercializzazione

- La commercializzazione, soprattutto nella grande distribuzione, dei prodotti tipici è condizionata dalla difficoltà di mantenere produzioni costanti nel tempo e di rispettare parametri quali-quantitativi conformi alle vigenti leggi



Cosa fare?

- Arrestare il declino delle produzioni primarie vegetali ed animali con misure di sostegno (infrastrutture, facilitazioni economiche, deroghe legislative, ecc.) e con l'introduzione di tecniche innovative.
- Razionalizzare le tecniche di trasformazione anche utilizzando le nuove acquisizioni scientifiche



Cosa fare? II

- Sviluppare progetti di ricerca finalizzati alla valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche
- Tali progetti per avere successo dovrebbero però trovare una “cabina di regia” ai più alti livelli politici per evitare la frammentazione delle risorse come invece di solito avviene

