



Agroalimentare e Biodiversità, il convegno



di Giuseppe Di Palo

Agroalimentare e biodiversità. Una questione che, negli ultimi anni, sta assumendo sempre più rilievo nella società attuale. Perplexità e dubbi hanno i consumatori in merito a tale realtà, ed è su queste incertezze che, ieri pomeriggio, hanno voluto offrire uno spiraglio di luce diversi esponenti della Copagri (Confederazione Produttori Agricoli) ed alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise in un convegno intitolato "l'agroalimentare. Quale salute? Quale Sicurezza?".

Al microfono della sala conferenze allestita per l'occasione, presso il Grand Hotel Rinascimento in Campobasso, si sono susseguite le voci di illustri ospiti, esperti del mondo e dell'industria agroalimentare.

Dopo la presentazione ad opera del presidente regionale Copagri, rag. Mario Messere, la parola è passata al moderatore del meeting, Egisto Iammatteo - Consigliere del Cda dell'Associazione Olivicola Ampo.

Primo rilevante intervento è stato quello del dott. Michele Paduano - Preside dell'ordine degli Agronomi del Molise - il quale ha illustrato il significato del concetto di biodiversità: "il termine indica diversità della vita. Nel nostro contesto nazionale la biodiversità viene spesso percepita negativamente in quanto considerata un qualcosa di diverso dalla norma. Ciononostante, la biodiversità viene esaltata soprattutto nelle feste e nelle sagre paesane dove spesso il termine diventa sinonimo di tradizione e di prodotti tipici locali. Inoltre, biodi-

versità vuol dire anche salvaguardia delle specie, siano esse animali o vegetali".

In seguito, ha esposto la propria tesi il dott. Fabio Pilla - docente della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise. L'argomentazione del docente dell'Unimol ha avuto ad oggetto la tipicità, l'autenticazione e la tracciabilità dei prodotti alimentari con parametri genetici. In particolare, il prof. Pilla ha illustrato il concetto di qualità affermando che, spesso, questa viene attribuita maggiormente a prodotti locali poiché la tipicità garantisce unicità organolettica.



giano – genera insicurezza alimentare poiché porta i consumatori ad allontanarsi dal luogo di produzione. In tal modo, i clienti finali di un prodotto si ritrovano a

In questa accezione la biodiversità è concepita come controllo di qualità sul processo che porta un prodotto dalle origini alla tavola del consumatore. Un'ulteriore tesi è stata esplicitata dal dott. Angelo Belliggiano – Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Ambientali e Microbiologiche, area Economico/Giuridica dell'Università del Molise – in merito alla percezione della sicurezza alimentare e sui nuovi modelli di organizzazione della produzione.

A chiudere l'evento, gli interventi del dott. Emanuele Marconi – Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise e Presidente della Società Italiana Scienza e Tecnologia Alimentare – il quale ha illustrato i principali fattori di qualità di un prodotto alimentare ed il bisogno di valorizzare i prodotti tipici della nostra realtà regionale, e del rag. Fernando Galasso che ha parlato di sicurezza sul lavoro.

Presenti all'incontro anche il dott. Alessandro Rinaldi – Rappresentante Copagri Nazionale – e, anche se con un po' di ritardo, Nicola Cavaliere, Assessore Politiche Agricole Regione Molise. Pertanto, la tipicità (o biodiversità) veicola l'immagine di un territorio. Ciò può permettere alla nostra regione di far spiccare la propria figura in quanto ricca di storia, tradizioni e prodotti caratteristici.

“Lo sviluppo economico – ha dichiarato il prof. Belliggiano – genera insicurezza alimentare poiché porta i consumatori ad allontanarsi dal luogo di produzione. In tal modo, i clienti finali di un prodotto si ritrovano a dover concedere la propria fiducia << a scatola chiusa >> ad un produttore ed al suo lavoro”.