

Roberta Dameno, Paolo Alberto Leone

*Tradizione e innovazione
in produzioni agricole di qualità*

Nella società contemporanea, molte sfide si pongono sul delicato equilibrio tra tradizione e innovazione. La ricerca di un punto in equilibrio tra queste due dimensioni, apparentemente opposte, porta a riflettere sul valore delle nostre radici socio-culturali in relazione alla necessità di apportare migliorie nei prodotti e nella vita delle persone e all'importanza di creare le condizioni per accettare i cambiamenti che il progresso tecnico e la necessità di tutelare i diritti delle persone – primo fra tutti il diritto alla salute – mettono in atto.

Nel settore agroalimentare, trovare il punto di equilibrio è diventato sempre più difficile dal momento che la tradizione e l'innovazione sembrano entrare direttamente in conflitto. Ma è realmente così? Per poter rispondere in modo adeguato alla domanda è necessario, innanzi tutto, fornire una definizione dei due termini.

Con il primo termine – tradizione – si intende il perpetrare e, quindi, la conservazione del savoir faire di coltivazione, di allevamento e di produzione che sono propri di un territorio a partire dalla storia dei luoghi, dalle consuetudini e dalla unicità e dalla tipicità dei prodotti.

Con il secondo termine - innovazione – si considera l'apporto di migliorie ai prodotti – nel caso specifico alimentari – lungo tutta la filiera: dai metodi di coltivazione, di allevamento e di trasformazione, ai processi di confezionamento delle materie prime e degli eventuali elaborati, fino alle strategie di distribuzione.

Che si parli in generale di consuetudini e in particolare di consuetudini riguardanti il cibo, la tradizione rispecchia e allo stesso tempo ci offre stabilità, continuità, senso di identità e di appartenenza territoriale. Ogni società, infatti, costruisce il proprio futuro avendo come base – e ispirandosi ad essi – i valori che vengono tramandati di generazione in generazione.

L'innovazione, invece, ci spinge a guardare avanti, a esplorare nuove strade, a sfidare le convenzioni e a cercare soluzioni creative ai problemi che ci circondano. Per essere culturalmente accettata, però, l'innovazione deve essere sempre coerente e rispettosa delle radici socioculturali presenti in ogni collettività o almeno essere percepita come tale. Se così non fosse aumenterebbe in modo rilevante il rischio di conflitto sociale e di disgregazione delle comunità.

Per fare un esempio, è sufficiente pensare a come le strategie di marketing propongono alcuni prodotti insistendo sul fatto che questi siano “fatti come una volta, nel rispetto della tradizione”, anche se così non è e non potrebbe nemmeno essere. Infatti, tutti i prodotti alimentari hanno subito e subiscono innovazioni sia per adeguarsi ai mutamenti della domanda e renderli più appetibili, sia, e ancora di più, per mantenerli consumabili e salubri più a lungo: spesso i prodotti “fatti come una volta” non potrebbero neppure essere più commercializzati, perché non più adeguati agli standard di sicurezza e salubrità indicati dagli ordinamenti giuridici.

In questo contesto così descritto, ci sembra utile riflettere sugli aspetti paradossali di alcune parole che vengono utilizzate nella narrazione legata al cibo e dal possibile effetto perverso che la tutela e la valorizzazione del territorio producono sull'ambiente in cui avviene la produzione.

In questo scritto faremo delle riflessioni su alcuni termini, a titolo esemplificativo, per mettere in evidenza, da un lato, come il linguaggio comune e il linguaggio giuridico non indicano sempre il medesimo significato e come il linguaggio della politica utilizzi questi termini a volte in modo retorico ed enfatico

e, dall'altro lato, come alcune pratiche possano generare delle contraddizioni a livello ambientale e socioculturale.

1. Tradizione: il valore della parola

Il termine tradizione è una delle parole che viene sempre utilizzata quando si parla di cibo. Si deve però osservare che questa parola ha molti e differenti significati.

Innanzitutto, con il termine tradizione si può far riferimento alle pratiche agricole tradizionali. In questo caso la tradizione ha il potere di conferire un valore intrinseco a ciò che rappresenta, radicandolo nel tessuto culturale e storico di una comunità. Le pratiche agricole, la produzione di un vino, di un formaggio, di un salume tramandate di generazione in generazione acquisiscono una profondità e un significato che vanno al di là del mero gesto o della consuetudine. Questo patrimonio di conoscenze e di abilità intrecciate alla storia di luoghi e di prodotti conferisce, quindi, un'identità unica e autentica alle tradizioni agricole locali e viene utilizzata per valorizzare la biodiversità delle materie prime e la qualità dei prodotti che ne derivano. È importante sottolineare il fatto che non è necessario che le pratiche agricole tradizionali siano realmente rispettose della biodiversità e in grado di offrire prodotti di qualità superiore, ciò che importa è la loro capacità evocativa e la percezione dei consumatori.

Poi, il termine tradizione può far riferimento ai modi tipici di un determinato territorio di preparare e di elaborare i prodotti locali, creando la cucina tipica e tradizionale. In Italia è importantissimo il ruolo della cucina tipica e delle ricette tradizionali nella creazione delle identità e delle differenziazioni culturali. Il modo di preparare, di trasformare e di conservare i prodotti non solo rappresenta l'identità di un contesto geografico, ma contribuisce a rafforzare i legami tra le persone che nate in quel contesto ora non ne fanno più parte. Si pensi a come assume un ruolo importante la cucina tradizionale tra le persone emigrate.

Inoltre, il termine tradizione è direttamente richiamato dall'ordinamento giuridico che ne definisce il significato e i confini. In particolare, l'articolo 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173 istituisce la categoria dei "prodotti tradizionali" come quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, di conservazione e di stagionatura risultano consolidate nel tempo e il Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 stabilisce che possono definirsi consolidate nel tempo le metodiche che vengono praticate sul territorio, in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali, per un periodo di almeno 25 anni. Il termine tradizione, per il diritto, esprime un periodo di tempo relativamente recente, soprattutto se si pensa all'importanza che lo stesso termine assume nei contesti geografici e socio-culturali.

2. Innovazione: una sfida per resistere

Come si diceva precedentemente l'innovazione può contribuire ad arricchire ulteriormente il valore della tradizione, aprendo nuove prospettive, stimolando la creatività e rinnovandone le forme attraverso cui si esprime. La ricerca scientifica, settore apportatore di innovazione per antonomasia, per esempio, può fornire non soltanto nuove tecniche per definire al meglio i disciplinari dei prodotti, ma anche contribuire a ridurre gli sprechi, che rappresentano uno dei punti critici delle produzioni lungo tutta le fasi delle filiere, dalla produzione alla distribuzione finale.

Inoltre, l'innovazione rappresenta un elemento dinamico e vitale, capace di introdurre migliorie continue nei processi delle filiere agroalimentari. Mediante la ricerca, lo sviluppo tecnologico e l'adattamento alle esigenze del mercato e dell'ambiente, l'innovazione apporta nuove soluzioni, ottimizzando le risorse disponibili, migliorando la sostenibilità e la qualità dei prodotti e rispondendo alle sfide del cambiamento climatico.

Trovarsi tra tradizione e innovazione significa, quindi, bilanciare il rispetto per il passato con la volontà di adattarsi ai cambiamenti del presente. Non si tratta necessariamente di sce-

gliere una dimensione a discapito dell'altra, ma di integrarle per creare una sintesi che possa guidarci verso un futuro sostenibile economicamente, socialmente e culturalmente. Se questa sintesi avviene allora tradizione e innovazione si incontrano e si arricchiscono reciprocamente.

La capacità di integrare il rispetto per le radici storiche e culturali con la volontà di adattarsi alle sfide e alle opportunità del presente e del futuro rappresenta la sfida continua di coloro che operano nel mondo dell'agricoltura e della produzione alimentare. Alcuni produttori esemplificano questo atteggiamento dicendo che "innovazione fa parte della tradizione", perché si deve considerare che da un lato cambiare qualcosa non significa eliminare il passato e dall'altro lato che l'innovazione è sempre stata presente nella storia dell'umanità e le pratiche agricole sono sempre state oggetto di cambiamenti e progresso tecnologico.

La questione che ci si deve porre è: fino a che punto è possibile innovare, apportando migliorie al prodotto, rimanendo all'interno del solco della tradizione?

A questo interrogativo è possibile dare più risposte a seconda dei contesti e delle persone a cui si fa riferimento. Per esempio, per il consumatore abituato al prodotto tradizionale un'innovazione potrebbe essere vista come uno snaturamento e una deviazione dal solco tradizionale e pertanto considerata non accettabile. Per chi si occupa di sicurezza e salute dei prodotti alimentari, invece, l'innovazione che apporta migliorie sotto questi due aspetti è senz'altro vista come positiva e pertanto da accettare anche se modifica in modo significativo la tradizione. A questo proposito si deve osservare a titolo di esempio come anche la normativa europea sulle indicazioni geografiche e i regimi di qualità consente l'innovazione all'interno dei disciplinari di produzione nel momento in cui essa garantisca e attui una maggiore sostenibilità del prodotto.

3. Le certificazioni geografiche: dalla denominazione all'effetto pratico

La normativa europea identifica le denominazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e IGT (Indicazione Geografica Tipica) come delle certificazioni relative alla qualità e alla tradizione di specifici prodotti avente come origine non solo i Paesi europei ma anche i Paesi extraeuropei. Il regolamento europeo, infatti, prevede che possano essere oggetto di certificazione anche i prodotti extraeuropei.

I sistemi di certificazione quali le DOP e le IGP rappresentano in modo chiaro il principio che lega il territorio di produzione alla migliore realizzazione di un cibo di qualità superiore. Il diritto europeo, di fatto, definisce i prodotti di qualità come quelli che possono essere certificati come appartenenti a un'area geografica determinata o come quelli prodotti in territori prossimi a chi li consuma: DOP, IGP e prossimità alimentare sono gli elementi oggettivi della qualità.

Tuttavia, queste certificazioni possono anche spingere verso il monopolio di alcune colture, con conseguenze negative per il paesaggio, l'ambiente e la biodiversità.

In Italia ci sono esempi emblematici di questo fenomeno. Tra i tanti, uno è rappresentato dai nocciolati nelle Langhe e in particolare nell'Alta Langa in provincia di Cuneo (Codignola, 2023). La crescente domanda di nocciole, incentivata dalla certificazione per la Nocciola Piemonte IGP, ha portato all'espansione intensiva delle coltivazioni di noccioli¹ gratificando i proprietari dei terreni anche con un aumento del valore catastale.

Un altro esempio ci viene dai vitigni della varietà Glera nella zona di produzione del vino Prosecco, un'area rinomata per la produzione di questo celebre vino DOP e DOCG, che sta subendo una trasformazione simile a quella dei nocciolati del-

1. Allegato tecnico del Piano Corilicolo Nazionale 2022/2025

le Langhe. La forte domanda di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e di Prosecco DOP ha, infatti, incentivato la conversione di terreni, una volta destinati a boschi o ad altre colture, alla viticoltura intensiva. Questo fatto ha comportato una trasformazione significativa del paesaggio collinare, con la scomparsa di elementi naturali e tradizionali, oltre ai potenziali rischi di erosione del suolo e perdita di biodiversità ecologica. Queste espansioni colturali hanno comportato una perdita della biodiversità locale e della tradizionale varietà di colture, contribuendo altresì a trasformare il paesaggio collinare, rendendolo sempre più uniforme.

Un ulteriore esempio di questo snaturamento ecologico e paesaggistico si trova nella Pianura Padana dove la monocoltura di mais - favorita da politiche agricole mirate e dai disciplinari di prodotti a marchio di origine animale - ha portato a una riduzione della diversità colturale. Nonostante negli ultimi venti anni ci sia stata una riduzione in termini numerici di ettari di suolo coltivato, non si può non constatare che le estese coltivazioni di mais abbiano potuto contribuire all'impoverimento del suolo, alla diminuzione della fauna locale e all'aumento dell'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, con effetti negativi sull'ambiente e sulla salute.

A proposito di perdita di biodiversità, un ulteriore caso emblematico si sta verificando oltralpe. Infatti, in Francia la tradizione casearia è minacciata da una crisi che coinvolge alcuni dei suoi formaggi più conosciuti, il Camembert de Normandie AOC e il Roquefort AOC. Questa crisi è dovuta alla scelta e all'utilizzo di determinati ceppi di microrganismi caseari, che stanno alterando sia la produzione che il gusto di questi formaggi (Harmi, 2024). In questo caso, si potrebbe in pratica parlare di una e vera e propria monocoltura microbica.

In particolare, il Camembert de Normandie AOC, celebre per la sua crosta fiorita candida e la consistenza cremosa, sta subendo una trasformazione organolettica a causa dell'impiego di ceppi di *Penicillium candidum* selezionati per la loro uniformità e capacità di resistenza alle variazioni di colore. Infatti,

questi microrganismi, se da un lato facilitano una produzione uniforme su larga scala e garantiscono una maggiore sicurezza alimentare, dall'altro rischiano di standardizzare e impoverire il profilo aromatico del formaggio, riducendo la complessità dei sapori che da sempre caratterizza il Camembert tradizionale.

Analogamente, la produzione del Roquefort AOC, famoso per le sue venature blu e il sapore deciso, è influenzato dalla scelta di ceppi specifici di *Penicillium roqueforti*. La selezione di questi microrganismi punta a garantire una qualità costante e un controllo preciso della maturazione del formaggio. Tuttavia, questa pratica può portare a una riduzione della diversità microbica, elemento chiave per lo sviluppo delle caratteristiche organolettiche uniche del Roquefort AOC. La conseguenza è una possibile omogeneizzazione del gusto, che ne compromette l'identità distintiva.

Queste scelte tecniche, sebbene siano spesso dettate da esigenze di mercato e di sicurezza alimentare, stanno quindi causando una crisi che minaccia la ricchezza e la varietà del patrimonio caseario francese. Per salvaguardare la qualità e l'autenticità di formaggi come il Camembert de Normandie AOC e il Roquefort AOC, è essenziale trovare un equilibrio tra l'innovazione tecnologica – come, per esempio, l'applicazione di tecniche di editing genomico sui ceppi microbici, oppure il ricorrere a microrganismi utilizzati per la produzione di altri formaggi – e il rispetto delle pratiche tradizionali riportate dai disciplinari di produzione. Promuovere la biodiversità microbica locale e valorizzare i metodi artigianali può rappresentare una soluzione per preservare la tipicità e l'unicità di questi prodotti, che sono parte integrante della cultura gastronomica francese e internazionale.

Dagli esempi fatti si evidenzia il paradosso della valorizzazione del patrimonio agroalimentare a scapito della biodiversità e del paesaggio.

In sintesi, sebbene le denominazioni a marchio rappresentino un'importante valorizzazione delle eccellenze agroalimentari italiane, è cruciale bilanciare queste esigenze con la tutela del

paesaggio e della biodiversità. Infatti, la promozione di pratiche agricole sostenibili e la diversificazione delle colture possono senza dubbio contribuire a mitigare gli effetti negativi delle monoculture, preservando così anche la ricchezza e la bellezza del territorio e del paesaggio italiano.

In conclusione, dalle considerazioni fatte in precedenza risulta importante sottolineare il fatto che, nella ricerca dell'equilibrio tra tradizione e innovazione, non vengano ignorati i limiti etici, morali e culturali che possono emergere e rappresentare dei fattori di resistenza al processo di innovazione. Ciò che per gli attori all'interno di un determinato contesto può sembrare un progresso innovativo positivo, per altri potrebbe costituire una violazione dei principi fondamentali così importante da minare la stessa coesione sociale. In questi casi è cruciale esaminare attentamente le implicazioni di qualsiasi cambiamento proposto, valutando non solo il suo potenziale benefico, ma anche i suoi possibili rischi e le sue conseguenze negative.

Riferimenti bibliografici

Allegato tecnico del Piano Corilicolo Nazionale

2022/2025 <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://nocciolare.it/wp-content/uploads/2022/11/AllegatoTecnicoPIANOSETTORE-CORILICOLO-1.pdf&ved=2ahUKEwjznI7C382MAxVAnf0HHUchO-cQFnoECBUQAQ&usg=AOvVaw0z51nPstq3m16P3BdoDf4d>, (consultato il 31 marzo 2025).

Codignola, A.,

19 gennaio 2023, *Nocciole: azione legale per proteggere il Lago di Vico dalle monoculture dei fornitori di Ferrero*, in «Il fatto alimentare», <https://ilfattoalimentare.it/monocolture-nocciole-lazio-ferrero.html> (consultato il 31 marzo 2025).

Harmi, M.,

10 gennaio 2024, *Le roquefort et le camembert en voie d'extinction?* in «CNRS Le journal», <https://lejournal.cnrs.fr/articles/le-roquefort-et-le-camembert-en-voie-dextinction> (consultato il 31 marzo 2025).

Articolo redazionale,

7 febbraio 2019, *La maledizione della nocciola*, in «La nuova ecologia», <https://www.lanuovaecologia.it/la-maledizione-della-nocciola/> (consultato il 31 marzo 2025).