

PREFAZIONE

L'Italia per la sua collocazione geografica, per le condizioni agro-pedo-climatiche, per la diversità delle piante sia coltivate che selvatiche e per la ricchezza delle specie rare, rappresenta uno dei centri di origine e di diversificazione più interessanti per la produzione agro-alimentare. E' infatti il paese europeo che presenta la maggiore biodiversità, per numero di specie e di sistemi ecologici.

Il mantenimento della biodiversità agricola è legato non solo al numero delle specie esistenti, ma anche alla diversità genetica all'interno di esse. Nel corso degli anni si è assistito al progressivo affermarsi di quelle specie e varietà vegetali ed animali che, per le loro caratteristiche di elevata produttività e resistenza, rispondevano alle necessità imposte da una moderna agricoltura/allevamento: si è così determinata la progressiva scomparsa, o il forte ridimensionamento, di genotipi ritenuti non interessanti dal punto di vista della produzione.

Dati diffusi dalla Commissione Europea nel 2007 mostrano come a causa della perdita di habitat, dell'inquinamento e dello sfruttamento agricolo intensivo, i 2/3 degli agroecosistemi europei corrono il rischio di essere causa delle varietà e specie introdotte che hanno sostituito quelle tradizionali, il 75% della diversità genetica delle coltivazioni agricole a livello mondiale è scomparsa. Circa 10.000 specie di piante sono state usate in passato per la coltivazione agricola e utilizzate per l'alimentazione umana ma non più di 120 specie coltivate forniscono oggi più del 90% degli alimenti destinati all'alimentazione umana. La diminuzione della biodiversità agricola in Europa può indurre una potenziale perdita di diversità nutrizionale e, forse, di qualità nutrizionale della dieta. Recentemente nella valutazione della qualità degli alimenti e della sicurezza alimentare vengono presi in considerazione aspetti non convenzionali, quali cambiamenti nei processi di produzione, di trasformazione industriale, di distribuzione e il rispetto dell'ambiente e della biodiversità, intesa come numero delle specie animali e vegetali nella biosfera, ovvero come diversità genetica.

Inoltre, la sensibilità dei consumatori rispetto alle caratteristiche qualitative degli alimenti è fortemente cresciuta, come pure il legame verso alimenti legati alle radici culturali tipiche della tradizione italiana, evidenziando così l'importante legame tra biodiversità e nutrizione. Diverse iniziative internazionali riguardano la biodiversità alimentare e nutrizionale con lo scopo di promuovere l'uso sostenibile della biodiversità in programmi che contribuiscono alla nutrizione umana e alla sicurezza alimentare. Nasce quindi l'esigenza dello studio del rapporto tra biodiversità e stato di salute nell'uomo, per enfatizzare il ruolo importante che svolge la biodiversità per la nutrizione e la nutrizione per la biodiversità al fine di

permettere il recupero sia da parte dei produttori che dei consumatori delle produzioni autoctone e tradizionali del sistema agro-alimentare italiano. Attraverso il coordinamento di iniziative interregionali e nazionali si cerca di recuperare l'interesse dei produttori e dei consumatori verso produzioni e prodotti tradizionali dell'agro-alimentare italiano che oggi rischiano di scomparire sostituiti da prodotti di recente costituzione e di minor pregio, aventi un valore qualitativo spesso inferiore rispetto a quello della varietà/specie di origine. A tal fine il progetto strategico *“Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana, BIOVITA”*, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha come obiettivo generale quello di verificare se i prodotti sia di origine vegetale che animale, ottenuti con differenti metodi di produzione, possano avere caratteristiche intrinseche, sino ad ora non considerate, che li rendano comunque distinguibili e diversi da analoghi comuni. Il lavoro, organizzato in azioni verticali e orizzontali interconnesse tra loro, è stato indirizzato allo studio di *“prodotti a denominazione di origine protetta e prodotti tipici tradizionali”* provenienti dalle filiere ortofrutticola, lattiero-casearia, olivo-oleica e ittica. Le azioni verticali hanno preso in esame i fattori pre e post raccolta, le pratiche agricole realizzate e le modalità di conduzione dell'allevamento, mentre compito delle azioni orizzontali è stato quello di indagare le valenze salutistiche di prodotti tipici, la relazione tra caratteristiche sensoriali e qualità percepita dai consumatori e l'influenza degli stili di vita sulle preferenze dei consumatori.

I risultati ottenuti riportati nella presente pubblicazione *forniscono una “fotografia” della qualità nutrizionale e degli aspetti salutistici* dei prodotti studiati e contribuiscono a dare ai consumatori una maggiore consapevolezza sulla qualità, intesa come valore aggiunto dei prodotti ottenuti con differenti sistemi di produzione agricola e di allevamento; *sostengono e valorizzano i prodotti tipici* come quelli oggetto della ricerca che sono non delocalizzabili e l'economia locale e territoriale, atto che va nel senso della protezione dell'occupazione e del reddito in diverse aree dell'Italia; possono essere utili *per favorire il posizionamento dei prodotti sul mercato nazionale ed internazionale*; consentono un proficuo *aggiornamento della Banca dati e delle tabelle di composizione* degli alimenti (ex INRAN). Infine, l'insieme di questi risultati permette di delineare ulteriori azioni di intervento per la *valorizzazione e il mantenimento della biodiversità dei prodotti agro-alimentari italiani*.

Sono davvero grato ai coordinatori delle unità operative esterne, ai responsabili scientifici e a tutti i partecipanti per l'ottimo lavoro svolto e mi auguro che questa pubblicazione conclusiva possa costituire il punto di partenza per lo sviluppo di nuove idee progettuali.

In qualità di coordinatore generale un sentito e doveroso ringraziamento va al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che con il supporto economico delle attività di ricerca, ha saputo mostrare nuovamente grande considerazione e fiducia nei confronti dell'Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CRA NUT).

Auspico pertanto che i risultati del progetto "Biovita" possano servire a rilanciare una forte collaborazione tra il mondo della ricerca scientifica e quello della produzione per un migliore posizionamento sul mercato dei prodotti agro-alimentari italiani non solo per il consumo interno ma anche per la loro diffusione sul mercato estero.

Il coordinatore generale

Giuseppe Maiani