

*Estratti tratti dal libro "Cibo – la sfida globale"*

*Paolo De Castro*

I buoni risultati conseguiti nella lotta alla fame nell'ambito del primo Obiettivo del millennio (MDG) delle Nazioni Unite, soprattutto dopo il terremoto dei prezzi del quinquennio 2008-12, e la necessità di darsi nuovi obiettivi per il benessere dell'umanità hanno favorito una rinnovata consapevolezza sul tema della lotta alla malnutrizione, che deve affiancarsi a quella contro la sottanutrizione propria dell'accezione storica della food security.

La definizione di *food security* elaborata nel World Food Summit del 1996 fa già riferimento alla necessità di avere accesso ad alimenti nutrienti, oltre che sufficienti. Di recente, però, ha ottenuto più di un riconoscimento politico.

L'evoluzione che ha portato l'ampliamento concettuale dalla "*food security*" alla "food and nutrition security», nella consapevolezza generale è visibile nelle iniziative dei Grandi della terra. Se la dichiarazione dei leader del G8 nel summit di Hokkaido del 2008 faceva riferimento alla sola «global food security», quattro anni dopo, nel 2012 al G8 di Camp David, il presidente Usa Barack Obama lanciava la New Alliance for Food Security and Nutrition. Nel 2013, in uno degli eventi collaterali del summit G8 di quell'anno, presieduto dal Regno Unito, un gran numero di governi ha siglato il Global Nutrition for Growth Compact.

Fuori dai circoli specializzati, la comunità internazionale è diventata consapevole che non basta rendere accessibili e disponibili al maggior numero d'individui un certo ammontare di calorie, ma servono anche diete capaci di apportare il fabbisogno minimo di micronutrienti (principalmente vitamina A, ferro, zinco e iodio) e il più possibile bilanciate. Oltre la quantità anche la qualità del cibo. Questo ha diverse implicazioni. In primo luogo, consente di comprendere la malnutrizione in tutte le sue forme, dalla sottanutrizione alla sovranutrizione (*undernutrition, overnutrition*), dal deficit di nutrienti all'obesità, a ogni latitudine in cui questi problemi si manifestino. In secondo luogo, rimette in gioco la nozione di "qualità" alimentare che, di solito, viene intesa in due modalità principali. La prima è sinonimo di eccellenza e unicità, ed è in genere associata a prezzi al consumo più alti. Può avere ricadute sociali positive se i suoi sistemi produttivi sono adeguatamente organizzati e regolati. Il regime normativo dell'Ue sulla qualità (che include le certificazioni che tutelano l'origine dei prodotti come Dop e Igp) è il più sofisticato al mondo e permette di connettere le competenze tradizionali ai mercati internazionali.

C'è una seconda definizione di qualità alimentare generalmente accettata, quella di «qualità conformità», che si è evoluta insieme agli enti di certificazione e alle catene globali del valore: «La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche del prodotto che gli conferisce l'attitudine a soddisfare i bisogni espressi o impliciti dei clienti» (secondo la nota definizione Iso degli anni ottanta). Funzionale allo scopo di vendere beni e servizi, è una definizione dinamica perché i suoi contenuti variano con i «bisogni espressi o impliciti» dei consumatori. Questo ha portato, per esempio, ad aumentare gli standard sanitari degli alimenti in tutto il mondo e a certificazioni di qualità che, sempre seguendo l'evoluzione dei consumi, incorporano standard ambientali o di sostenibilità sociale. Questi due approcci vengono spesso contrapposti. I seguaci più agguerriti della prima nozione di qualità considerano la standardizzazione dei processi produttivi alla base degli scambi globali un'arbitraria riduzione di complessità, un'omologazione che soffoca la ricchezza e la varietà della produzione locale. Ma gli standard sono solo strumenti, ciò che permette di passare dall'idea alla prassi, routinizando e semplificando tutti i processi, i prodotti e le pratiche che consentono di scambiare beni e merci. Il problema non è lo standard in sé, che può essere progettato

in modo sofisticato o meno, ma la capacità (il potere) di negoziarlo con gli altri attori del mercato, comprese le istituzioni e i vari enti di regolamentazione.

A entrambi gli approcci sulla qualità, tuttavia, manca qualcosa. La definizione di qualità come eccellenza e unicità è troppo sbilanciata sul prodotto. L'altra definizione, invece, finisce per portare al consumatore qualsiasi cosa, cose egregie e cose che lo sono decisamente meno, costi quel che costi.

Nessuna delle due definizioni tiene abbastanza in conto il processo. Vogliamo dire che accanto alla qualità che si definisce attraverso il target commerciale e quella orientata al prodotto, si sta sviluppando un concetto di qualità alimentare diverso, all'insegna dell'imprenditoria e dell'innovazione sociale in agricoltura che gli standard devono essere in grado di valorizzare.

Questa è la «qualità» di cui abbiamo bisogno, all'insegna della capacità di produrre «meglio», oltre che in modo sufficiente: con meno impiego di risorse a parità di out-put. Un concetto di qualità che si applichi a tutte le fasi del processo produttivo e un concetto di responsabilità sociale che vada oltre l'impresa per abbracciare la matrice delle relazioni tra le imprese.