



EcoBioNews

Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

Intervista a Sonia Porreca, biologa, esperta in sicurezza alimentare Il "bio"? E' il "metodo" più sicuro

Il ricorso alle tecniche naturali ed i controlli previsti dalle norme vigenti consentono di tutelare il consumatore con elevati standard di qualità

Il "bio", modernamente inteso come alimentazione, agricoltura e cultura del biologico, ha compiuto in Italia 35 anni. L'esigenza del ritorno ad una sana alimentazione e la riscoperta di sapori ormai dimenticati ("caspita, ha lo stesso sapore di quello che mangiavo da bambino") hanno decretato il successo di una pratica, quale quella legata alle produzioni biologiche, che, oltre ad offrire, attraverso i rigidi protocolli imposti per la certificazione biologica, grande affidabilità sulla qualità e genuinità del prodotto, ha anche dato la possibilità di fare un passo indietro nel tempo, tornando a quelle origini che, spesso, offrono sensazioni ancora da preservare. Della necessità del biologico e delle garanzie offerte dal suo sistema a vantaggio dei consumatori ne parliamo con Sonia Porreca, biologa, esperta in sicurezza alimentare e consulente di numerose aziende agroalimentari dotate di certificazione di Qualità come Agricoltura Biologica, Global Gap, ISO 22000.

Qual è il "rapporto" tra gli attuali operatori ed imprenditori del biologico e chi, come i nostri nonni, si dedicava alla terra mezzo secolo fa?

"Il mondo del biologico ha come equatore la passione e le pratiche genuine che i nonni contadini, inconsci e spinti dalla povertà, hanno attuato per colmare dei vuoti essenziali e giornalieri della tavola. Oggi giorno queste passioni si sono trasformate in tradizioni.



Tanti sono i nipoti che hanno ereditato conoscenze, ed i rami giovani di quell'albero genealogico non hanno che potuto assorbire, per predisposizione genetica, l'attrazione e un potenziamento sensoriale verso la Terra. Quei nonni hanno generato i nostri imprenditori, che si prendono cura della terra attraverso il computer e la rete".

I tempi, però, sono cambiati...

"Sicuramente, tornando a quanto detto prima, i nostri nonni non hanno potuto contare su procedure e normative che hanno l'intento di riqualificare la qualità e la genuinità, aggettivi che nel corso

dello sviluppo mondiale sono stati abbandonati e riconosciuti solo come pezzi archeologici, preservandoli in un contesto di mercato che impone una rapidissima immissione del pro-

Nel riquadro in basso a sinistra Sonia Porreca, biologa, esperta in sicurezza alimentare

Oltre alla qualità, quindi, fondamentali risultano anche i controlli sull'igiene delle procedure e produttive...

"Sicuramente. E' il sistema HACCP a rappresentare, oggi, il metodo più economico ed efficace per limitare o annullare i fenomeni di intossicazione alimentare. Tale sistema è stato recepito in Italia con il decreto legislativo n.155 del 26 Maggio 1997, emanato in attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. La realizzazione del sistema, rispetto al tradizionale controllo della qualità, è basata sull'applicazione di una metodologia fortemente

innovativa che ha come principio la prevenzione. A differenza del controllo della qualità, dove le ispezioni sui prodotti finali sono eseguite a campione e, quindi, in maniera non sistematica, il metodo HACCP studia il prodotto/processo, ne analizza i punti critici e stabilisce le procedure di monitoraggio e controllo lungo tutta la filiera produttiva".

Possiamo affermare, quindi, che, nel mondo del biologico, normative e genuinità del prodotto costituiscono un binomio inscindibile...

"Per quanto possano sembrare due binari distinti la legge e la natura, sono le aste parallele dello stesso binario su cui viaggia il treno più prezioso, composto da carrozze che trasportano singolarmente fattori essenziali e il motore che le spinge è la genuinità di cui oggi il Biologico è il rappresentante eletto, capace di mettere insieme con umiltà e decisione sia la legge che l'agricoltura".

Giuliano D'Antonio

Norme e genuinità del prodotto sono un binomio inscindibile