

LA SCIENZA AL SERVIZIO DEL CONSUMATORE

Da tempo impegnata nella corretta informazione non solo della filiera ma anche del consumatore, Compag interviene nel denunciare come per cercare di attrarre l'interesse di quest'ultimo si tende a fornire informazioni negative, a volte anche a discapito della correttezza dell'informazione stessa, ribaltando dati positivi

Sempre più i consumatori italiani ed europei dimostrano una grande sensibilità nei confronti del cibo, alla ricerca di diete e prodotti che garantiscano un elevato standard qualitativo.

Molto spesso però vengono immesse all'interno del sistema di informazione delle comunicazioni sulla cui attendibilità è bene porsi delle domande. Le cosiddette *fake news*, le notizie false o comunque le notizie che seppure non false vengono proposte in modo da alterarne il vero significato. Sono di questa natura, ad esempio, le campagne contro l'impiego della chimica in agricoltura. Tra le altre ricordiamo lo slogan "pesticidi nel piatto" che ha avuto grande spazio mediatico pretendendo di demonizzare l'agricoltura convenzionale a vantaggio di una presunta quanto fantomatica "agricoltura naturale". È pur vero che la scienza, essendo scienza, non fornisce la verità assoluta, ma sicuramente utilizzare questo assioma per ribaltarne totalmente le risultanze è un'operazione che diversi gruppi lobbistici fanno a discapito dei consumatori di cui hanno la pretesa di porsi come paladini.

Un principio che viene spesso addotto per corroborare l'assioma di cui sopra è la prevenzione. Un principio quest'ultimo, fondamentale per garantire la sicurezza dei cittadini. Ma negare le risultanze delle conoscenze scientifiche, in quanto risultanze non assolute e quindi soggette a possibili aggiustamenti o modifiche, in nome della prevenzione appare un'operazione contraddittoria e controproducente.

Viceversa il pensiero scientifico moderno associa il dato ottenuto sperimentalmente al principio della prevenzione per valutare l'entità del rischio e considerare come sicure le sostanze che presentano un rischio "basso", a sua volta determinato su basi scientifiche.

Se così non fosse entreremmo in un circolo vizioso, basti pensare che i vegetali naturalmente producono sostanze che sono tossiche per l'organismo. L'EFSA è l'agenzia europea con sede a Parma che si occupa della sicurezza alimentare e che tiene monitorato tutto quanto arriva sulle tavole dei cittadini europei. Naturalmente lo fa su basi scientifiche e quindi fornisce delle ragionevoli certezze non certo delle certezze assolute. Le conoscenze scientifiche vengono continuamente aggiornate attraverso l'affinamento delle metodologie che permettono di individuare fenomeni sconosciuti fino a poco tempo fa. In un recente studio l'Efsa ha evidenziato e studiato gli alcaloidi prodotti da alcune piante di uso comune e che entrano nella dieta quotidiana come i cereali o gli ortaggi, ma soprattutto le infusioni delle tisane. Tali alcaloidi sono sostanze che possono avere effetti molto negativi per l'organismo umano e gli animali in genere. Se il principio di precauzione fosse applicato in maniera estensiva queste nuove acquisizioni scientifiche avrebbero un effetto devastante sul comportamento alimentare dei cittadini. Gli istituti scientifici, invece, acquisiscono le nuove conoscenze per monitorare ed eventualmente orientare i consumatori sulla base della valutazione del rischio che tiene conto di diversi parametri quali la concentrazione di effettivo pericolo, la dose giornaliera, gli effetti acuti e cronici ecc. In questo consiste la differenza tra *fake*

news, oggi tanto utilizzate come specchio per le allodole perché fanno audience, e l'informazione corretta. Distinguere le *fake news* per il cittadino comune non è semplice ma tanto per dare un'indicazione ricordiamo che una struttura credibile quale la BBC (ente televisivo nazionale inglese) si è data un codice etico per cui l'informazione proveniente da un istituto accreditato blocca tutte le altre che sono degradate a livello di *fake news*. Quindi la fonte è l'elemento di discernimento fondamentale. In un ulteriore studio l'Efsa ha evidenziato le tossine prodotte da funghi "Alternaria" che si comportano da malattie di diverse piante come pere, pomodori, cereali. Tali tossine non si trovano solo sul vegetale colpito, frutto, verdura o altro, ma anche nella materia apparentemente sana e nei prodotti alimentari derivati. La contaminazione può avvenire anche semplicemente per contatto e può essere prodotta dal fungo presente sul vegetale anche se questo non manifesta i sintomi della malattia.

Queste tossine possono essere molto pericolose, non solo quelle prodotte da "Alternaria" ma anche da altri funghi quali "Fusarium". Alcuni anni fa quintali di latte prodotto in Pianura Padana sono stati gettati al macero, su richiesta delle unità sanitarie locali, perché risultavano contaminati da tossine presenti sul mais utilizzato come mangime delle vacche.

La prevenzione da tali contaminazioni che possono essere subdole, quanto i divulgatori delle *fake news*, in quanto non manifeste, è un elemento fondamentale per un'alimentazione sana e qualitativamente superiore. La prevenzione consiste nella difesa delle colture con prodotti testati e monitorati da organi scientifici che in maniera autorevole ne consentono l'impiego e verificano che la presenza eventuale sugli alimenti non superi la soglia stabilita con criteri scientifici. È il concetto di rischio stabilito dalla ponderazione tra dati scientifici e principio di precauzione.

L'agricoltura convenzionale italiana ha tutti i requisiti di organizzazione e conoscenze scientifiche per garantire il consumatore sulla qualità di questi prodotti che sono tra i più qualificati ed apprezzati a livello planetario.