

# ENERGIA PER LA VITA E CAUTELE PER LA SALUTE

IL RAPPORTO TRA PRODUZIONE AGROALIMENTARE E AMBIENTE È DINAMICO, CONTRADDITTORIO E CONFLITTUALE. LE AGENZIE AMBIENTALI AFFRONTANO QUOTIDIANAMENTE QUESTIONI RELATIVE ALLA RELAZIONE ALIMENTAZIONE-SALUTE-AMBIENTE, PER TENERE SOTTO CONTROLLO GLI IMPATTI E PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DEL SISTEMA.

**T**ra le sfide più importanti, a livello globale, la sostenibilità del ciclo dell'alimentazione rappresenta probabilmente la più importante e la più eticamente significativa.

Il rapporto tra produzione agroalimentare e ambiente è intrinseco e dinamico, spesso ambivalente, talvolta contraddittorio, frequentemente conflittuale.

Pur basandosi su meccanismi biologici naturali fondamentali, l'agricoltura di oggi non esisterebbe, in misura larghissima, senza la "assistenza tecnologica" che la ha definitivamente traghettata, talvolta inconsapevolmente, nel mondo dell'industria, con evidenti criticità nell'uso delle risorse ambientali. L'agricoltura, come la conosciamo oggi, è in bilico tra un'immagine di naturalità e bellezza e di distorsione dell'ecosistema. La produzione agroalimentare non rappresenta solo il modo per rispondere a un bisogno fondamentale, ma è anche espressione di culture ed è connotata da un legame profondo con la specifica realtà ambientale nella quale nasce. D'altro lato, si assiste a una graduale conversione delle produzioni, con perdita di specificità e omogeneizzazione su scala globale. La produzione agroalimentare è la sostanziale fonte dell'*Energia per la vita*,

riprendendo il tema di Expo2015, ma porta con sé consistenti motivi di cautela per la salute umana.

Si compone così il triangolo alimentazione-salute-ambiente, che gli operatori delle Agenzie per la protezione dell'ambiente affrontano quotidianamente nel corso delle loro attività, e che hanno voluto discutere tra di loro e con gli *stakeholders* durante Expo2015.

La discussione sul ruolo delle agenzie ambientali in questo settore non è comunque solo un episodio collegato a Expo2015 o all'Anno internazionale dei suoli, dichiarato dalla Fao, ma è un atto necessario per la definizione delle proprie identità nel delicato passaggio di riforma del Sistema delle agenzie.

Nate dal referendum del 1991, le agenzie si sono sviluppate e hanno consolidato la loro identità attorno al controllo delle pressioni ambientali, a supporto della corretta applicazione delle leggi e alla valutazione dello stato dell'ambiente, quale strumento per la definizione delle *policy* ambientali.

Anche il settore agroalimentare, come ogni altro settore produttivo, è sottoposto al ruolo ispettivo delle Agenzie regionali, e le attività di monitoraggio delle

agenzie hanno creato la consapevolezza dell'impatto delle produzioni agricole e zootecniche su ogni comparto ambientale.

Le agenzie, però, si sono sovente spinte oltre, mettendo a disposizione la propria capacità di interpretare le dinamiche ambientali per definire il rapporto tra stato di un contesto territoriale e salubrità degli alimenti, e ciò corrisponde con chiarezza e coerenza alla vocazione e al ruolo delle agenzie nel sistema della prevenzione sanitaria.

Ma quali sono le altre funzioni svolte dalle agenzie nel campo degli alimenti? Come descrivere il rapporto tra agenzie e controllo degli alimenti, all'alba di una possibile nuova visione del loro ruolo e della loro identità nel campo del controllo ambientale?

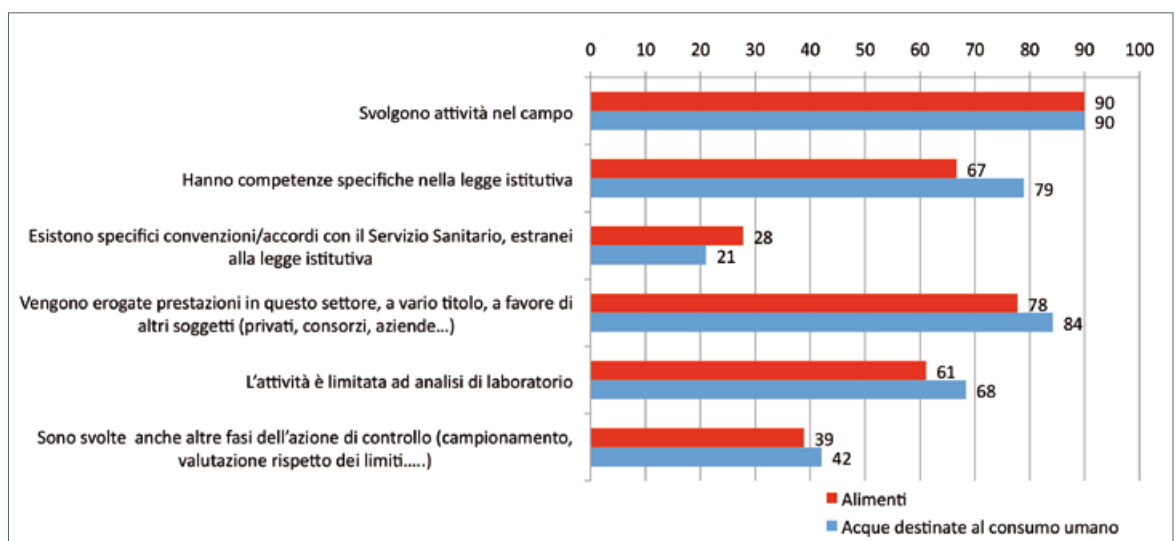
Quale premessa alla discussione sul ruolo delle agenzie nel campo agroalimentare, è sembrato utile descrivere in modo sintetico, attraverso alcuni semplici indicatori, le attività delle Agenzie in questo settore (vedi *figura 1*).

Il contributo delle Agenzie nel campo degli alimenti è senza dubbio da considerare significativo. È chiaro che le agenzie ambientali esprimono, in

FIG. 1  
AGENZIE AMBIENTALI  
E ALIMENTI

Impegno delle Agenzie nel campo degli alimenti. I dati sono espressi come percentuale di agenzie, distinguendo le attività relative agli alimenti rispetto a quelle relative alle acque destinate al consumo umano.

I dati sono stati raccolti nel primo semestre del 2015 e descrivono la situazione di 20 agenzie ambientali su 21.



molti casi, un ruolo di integrazione o di sostituzione di funzioni proprie del servizio sanitario.

Sono diverse le cause di questa situazione, apparentemente in controtendenza rispetto al significato e agli esiti del referendum del 1991: vanno da un'esigenza, pragmatica, di non duplicare strutture di laboratorio nel separare le funzioni ambientali rispetto a quelle sanitarie all'atto della costituzione delle agenzie, alla visione strategica di unitarietà tra materie contigue nell'area della prevenzione.

Quali sono state le conseguenze dello svolgimento di attività nel campo degli alimenti sui compiti primari delle Agenzie ambientali? Vi è stata una compromissione della propria efficienza, vista la limitatezza delle risorse a disposizione? Come ha inciso su questa situazione la fonte di finanziamento delle Agenzie, essenzialmente sanitaria? I quesiti, e le riflessioni che li hanno generati, non sono né teorici, né fuori luogo, considerato che, attraverso le proprie valutazioni e studi svolti in ambito AssoArpa, le agenzie ambientali non hanno posto le attività nel campo degli alimenti tra le proprie funzioni primarie e prioritarie; il testo di legge in discussione in questi mesi, presso il Parlamento, sul nuovo sistema di protezione ambientale italiano sembra escludere dalle funzioni delle Agenzie queste attività.

Piuttosto che discutere, comunque, di quello che non appartiene alle prerogative

delle agenzie ambientali, appare opportuno riflettere sui ruoli che, in modo totalmente omogeneo con il loro mandato, le agenzie possono e devono svolgere nei confronti del ciclo agroalimentare.

Tre sono gli assi sui quali le agenzie ambientali già esprimono il loro prezioso contributo, in sintonia con la propria natura e vocazione, relativamente al ciclo delle risorse alimentari:

- 1) tenerne sotto controllo gli impatti, sia agendo come organismo di garanzia per il rispetto della normativa nell'ambito delle proprie funzioni e competenze, sia fornendo un quadro puntuale e completo dello stato dell'ambiente rispetto agli impatti caratteristici del settore, a uso del decisore di *policy*, attraverso le attività di monitoraggio e *reporting*
- 2) proteggerlo, tutelando l'ambiente, suo substrato essenziale, contro le aggressioni dell'inquinamento che ne compromettono la qualità
- 3) promuoverne la sostenibilità, mettendo a disposizione le proprie risorse, conoscenze ed esperienze in un dialogo con gli imprenditori del settore per il continuo miglioramento delle *performance*.

Queste iniziative e queste tendenze, per altro, sono già evidenti nel quadro delle attività delle Agenzie ambientali, e gli interventi della conferenza realizzata da AssoArpa nel contesto di Expo2015 ne sono testimonianza.

Altrettanto, questa manifestazione rappresenta in maniera concreta la



volontà delle Agenzie di dare ogni contributo possibile per un'evoluzione del proprio sistema in modo coerente con le più profonde esigenze dei cittadini nel campo della prevenzione, per un equilibrio dei ruoli, per il dialogo con tutti gli attori della protezione ambientale.

#### Giuseppe Sgorbati

Direttore tecnico scientifico  
Arpa Lombardia

Si ringraziano i colleghi autori delle relazioni esposte nel corso della conferenza, per la completezza e la profondità dei lavori presentati, che hanno offerto concreti elementi di riflessione al dibattito in corso. Si ringraziano inoltre, in modo particolare, i colleghi Giorgio Mattassi, Andrea Poggi, Stefano Tibaldi, Marinella Vito, Franco Zinoni, componenti del Comitato scientifico della conferenza per il contributo essenziale alla sua progettazione e realizzazione.

## LETTURE



### 50 ANNI DI MIGLIORAMENTO GENETICO ALL'ALMA MATER STUDIURUM. 100 NUOVE VARIETÀ DI PIANTE DA FRUTTO E VITE

A cura di Silvano Sansavini e Stefano Lugli, Pàtron editore, Bologna, 2015.  
Gratuito fino a esaurimento scorte.  
Richiedere a [silvano.sansavini@unibo.it](mailto:silvano.sansavini@unibo.it).

50 anni di miglioramento genetico all'Alma Mater, 100 nuove varietà e pagine e pagine di immagini, dati, bibliografie. Sembrerebbe

una fredda rivista dell'efficiantissima macchina di ricerca e produzione di brevetti agroalimentari dell'Università di Bologna dagli anni 60 a oggi. Invece no. Le pagine parlano di pionierismo e del duro lavoro in frutticoltura, che una compagine di ormai famosi tecnici, ricercatori e professori ha svolto con determinazione per sviluppare e consolidare quella biodiversità agraria, ora tanto invocata, ma allora schiacciata dagli interessi della produzione di massa e dalla supremazia commerciale d'oltremare.

Si badi bene che il fine produttivo è stato il filo conduttore anche di questa tutta emiliano-romagnola impresa, con errori ed esaltazioni di perfezionismo, citati; ma alla base di questo lavoro esisteva ed esiste la consapevolezza di un territorio, di una potenza naturale e una unicità genetica di cui ora si va in cerca e si magnifica.

La qualità oltre la quantità, si capisce. In questa luce, le pagine dedicate alle singole varietà appaiono un corollario tecnico, distinto e ben documentato, preciso e netto nei dettagli pomologici; ma sono anche testimonianza di una storia, che vale ancora la pena di combattere per molte motivazioni. È quindi questo, un libro sul passato e sul futuro: per liberare i tanti dall'idea che i nuovi ricercatori viaggino su una strada non segnata e per sostenere questi ultimi nell'approdare a nuove varietà, produttive, ma resistenti, organoletticamente migliori, che soddisfino, perché no, anche le richieste della nutraceutica. O frutti che oggi abbiano la capacità di resistere agli impatti del cambiamento climatico, rispondano alle nuove richieste della sostenibilità e delle tendenze del consumo consapevole. Una frutticoltura che sorregga la produzione e il benessere del settore agroalimentare della regione. Affidandosi casomai ai geni antichi dei frutti dimenticati, oltre che alle ricerche più avanzate della manipolazione genetica. Un volume agile, come dicono gli illustri autori; da leggere al volo e "da assaporare" anche a tavola, aggiungo.

Lucio Botarelli, Arpa Emilia-Romagna