

L'origine del cibo. Identità, Autenticità, Contraddizioni

L'indicazione di origine è uno degli elementi più carichi di significato: i consumatori vi attribuiscono aspettative di qualità, autenticità e sicurezza, costruite su conoscenze, culture e talvolta preconetti.

Il tema dell'origine del cibo occupa un posto centrale nella ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), istituzione fondata nel 2004 con un approccio strutturalmente interdisciplinare che unisce scienze umane, scienze sociali e bioscienze. È un tema che si presta per sua natura all'interdisciplinarietà: si intreccia con il diritto, l'antropologia, la sociologia dei consumi, l'economia e le scienze sensoriali.

Indicazioni in etichetta e aspettative dei consumatori

I prodotti alimentari sono acquistati quotidianamente, e in larga misura in contesti di vendita "muti" — ovvero, i supermercati — dove l'etichetta è il principale veicolo di informazione. Ciò che vi è scritto, o rappresentato visivamente, ha conseguenze rilevanti in termini sia di consapevolezza del consumatore sia di strategie dei produttori.

L'indicazione di origine è uno degli elementi più carichi di significato: i consumatori vi attribuiscono aspettative di qualità, autenticità e sicurezza, costruite su conoscenze, culture e talvolta preconetti. Il semplice passaggio da «prodotto in Italia» a «prodotto in Toscana» genera risposte di mercato diverse, a dimostrazione di come l'origine non sia una variabile neutra nella comu-

nica alimentare.

Qualità oggettiva e qualità percepita

Il nesso tra qualità agroalimentare e territorio si sviluppa su due piani distinti. Il primo è quello degli attributi oggettivamente misurabili: composizione, processo produttivo, e così via. Il secondo è quello della qualità percepita, costruita culturalmente: ogni sistema alimentare è radicato in un territorio e in una tradizione, ma si confronta ormai con mercati globali che ibridano e mescolano le provenienze. Nell'origine convergono attributi eterogenei — autenticità, tradizione, sostenibilità, identità, appartenenza ad una comunità — che il consumatore tende a interpretare come segnali di qualità complessiva, secondo quella che Italo Calvino descriveva come la tendenza a "mangiare il territorio". La sostenibilità si è affermata come attributo sempre più inscindibile dalla qualità: non è possibile oggi discutere di eccellenza agroalimentare senza includere la dimensione ambientale e sociale del processo produttivo. Anche in questo caso, però, il nodo critico rimane la percezione del consumatore, che deve essere educato a riconoscere e valorizzare questo attributo.

Il progetto PRIN: un approccio interdisciplinare

La ricerca più recente su questi temi si è sviluppata nel progetto PRIN — “L’origine del cibo: identità, autenticità, contraddizioni” — condotto con un team interdisciplinare di sociologi, antropologi, storici e giuristi. L’obiettivo è duplice: indagare le dinamiche della scienza dei consumi in ambito alimentare e produrre orientamenti utili per policy maker e legislatori.

Il progetto parte dalla considerazione secondo cui il tema dell’origine è il risultato di un’interazione tra tre categorie di attori con interessi non sempre convergenti. Le istituzioni devono bilanciare la tutela delle culture alimentari territoriali con le esigenze della libera circolazione delle merci e del commercio internazionale. I produttori utilizzano l’etichetta sia come strumento di trasparenza sia come leva di comunicazione commerciale e di posizionamento. I consumatori attribuiscono all’origine territoriale un valore qualitativo, esprimendo istanze che il sistema normativo deve saper interpretare.

Comunicazione simbolica e indicazioni geografiche

Una linea di ricerca specifica riguarda la comunicazione simbolica dell’origine: non l’indicazione testuale, ma i riferimenti visivi — colori nazionali, bandiere, monumenti, simboli — che evocano un territorio di provenienza, talvolta in modo implicito. Questi elementi vengono utilizzati anche quando il prodotto è il risultato di una filiera che attraversa più paesi, o quando un prodotto culturalmente associato a uno Stato viene prodotto interamente altrove. L’analisi comparatistica rivela soluzioni molto diverse adottate nei vari ordinamenti europei ed extraeuropei.

Il tema delle indicazioni geografiche — DOP e IGP in particolare — rappresenta un capitolo rilevante nell’ambito della tutela della qualità agroalimentare. I disciplinari di produzione sono il frutto di complesse negoziazioni tra produttori di dimensioni e strategie diverse, e il sistema delle indicazioni geografiche convive con un insieme più ampio di strumenti: presidi Slow Food, denominazioni comunali, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, marchi di certificazione. È nell’insieme di questi strumenti, nella loro complementarità e nelle loro contraddizioni, che si gioca oggi la partita della qualità agroalimentare (in Italia e non solo).

