

Dalla Via delle Spezie alle alghe asiatiche, la sicurezza degli alimenti d'oltre frontiera

Secoli prima dell'era cristiana era noto l'intenso traffico commerciale tra le civiltà del Mediterraneo e quelle insediate sull'Oceano Indiano sulle rotte della antica "Via delle Spezie". Grano, farro, olivo e persino la vite sarebbero arrivati in Europa dal Vicino Oriente. Dall'America sono arrivati mais, patate, pomodori, peperoni, peperoncini, la maggior parte delle varietà di zucche e di fagioli, l'avocado, il cacao e la vaniglia. Sono solo alcuni esempi di alimenti che fin dall'antichità hanno costituito merce di scambio e hanno cambiato abitudini alimentari di milioni di persone. Casi anche gravi di intossicazione hanno rafforzato il bisogno di controllo.

12

Secondo lo storico Fernand Braudel *"le piante coltivate non smettono di viaggiare e di rivoluzionare la vita degli uomini"*. Infatti, dalla rivoluzione agricola, lo scambio commerciale delle piante coltivate usate nell'alimentazione è stato uno dei determinanti dello sviluppo delle civiltà.

Le piante coltivate hanno sempre viaggiato sin dal neolitico, quando dalla mezzaluna fertile sono state introdotte in Europa, accompagnate da un insieme di conoscenze, tecniche e strumenti, rappresentando le prime vere *"esportazioni-importazioni"* di prodotti alimentari. Grano, farro, olivo e persino la vite sarebbero arrivati in Europa dal Vicino Oriente con questi primi spostamenti. Fenici, greci e romani svilupparono le loro civiltà insieme ai loro scambi commerciali lungo il Mediterraneo.

Secoli prima dell'era cristiana era noto l'intenso traffico commerciale tra le civiltà del Mediterraneo e quelle insediate sull'O-

ceano Indiano sulle rotte della antica *"Via delle Spezie"*.

Le Crociate intensificarono gli scambi con l'Africa del nord e il Medio Oriente. Le flotte delle Repubbliche marinare, in particolare Venezia, trasportavano poi le spezie verso i porti italiani.

Durante il Medioevo avviene un ulteriore sviluppo agro-alimentare, quando la civiltà islamica porta in Occidente tecniche agricole, sistemi di irrigazione e *"importa"* prodotti come lo zucchero, il riso, l'arancia e il limone.

Anche la melanzana di origine indiana fu *"importata"* nel Mediterraneo dagli arabi i quali diffusero – se non inventarono – la pasta secca a partire dalla Sicilia.

Nel quattrocento lo sviluppo della navigazione favorì la ricerca di nuove vie commerciali. I portoghesi, con la circumnavigazione dell'Africa, aprirono una nuova via marittima che raggiungeva l'Oriente evitando i Paesi arabi; fondarono colonie in India e da lì *"importavano"* le spezie.



Alla ricerca di una nuova via delle spezie, Colombo salpò per le Indie, navigando verso ovest e scoprendo invece l'America.

Dall'America arrivarono mais, patate, pomodori, peperoni, peperoncini, la maggior parte delle varietà di zucche e di fagioli, l'avocado, il cacao e la vaniglia.

Il peperoncino sostituisce il pepe nelle cucine contadine del sud dell'Europa e viene introdotto in India, da dove ora è principalmente importato.

E infine il caffè, diffuso in Europa dai turchi solo in Età moderna.

La maggior parte dei prodotti alla base delle abitudini alimentari europee hanno origine medio-orientale o asiatica o americana. Infatti sono stati portati da altri luoghi e introdotti a seguito di grandi eventi socio-culturali, politici ed economici, in parte simili alla globalizzazione.

L'attuale globalizzazione è caratterizzata dalla facilità di spostamento di persone, merci e idee; oltre che da notevoli scambi commerciali facilitati dal minor costo delle produzioni nei Paesi terzi e dalla conseguente maggior

convenienza delle importazioni concorrenziali di prodotti.

In tale contesto si rende ancor più necessario garantire il rispetto delle norme di igiene e sicurezza dei processi di produzione, trasformazione e trasporto dei prodotti alimentari anche importati.

La *sicurezza alimentare* è una questione antica la cui evoluzione è andata di pari passo allo sviluppo delle piante coltivate e delle tecniche di conservazione degli alimenti. L'evoluzione delle conoscenze ha influito in modo rilevante sul controllo della sicurezza e delle disponibilità alimentari. Non è stata comunque esente di rischi e di gravi conseguenze.

Ne è un esempio la fine di una spedizione geografica inglese, sparita nel 1845, e che solo nel 1984 si è riusciti a collegare a un'intossicazione collettiva da piombo dovuta all'imperfetta saldatura delle scatole di carne, confezionate secondo il metodo Appert, presenti nelle provviste delle navi.

La sicurezza alimentare, nell'accezione iniziale, era riferita alla disponibilità adeguata di ali-



Porto di Ravenna

FOTO ARCH. APPARVISTA

menti (*food security*); in seguito il concetto si è esteso comprendendo la salubrità o igiene e la garanzia di non tossicità degli alimenti (*food safety*). Ora sicurezza alimentare, *food safety*, è una espressione che ha significato globale, includendo gli aspetti quantitativi e qualitativi.

La sicurezza alimentare, intesa in senso globale, è anche garanzia di *sicurezza nutrizionale*. La disponibilità di *alimenti sicuri* è stata una delle principali cause del miglioramento delle condizioni di salute degli esseri umani che si è verificato negli ultimi decenni.

In ogni modo, la possibilità che gli alimenti vengano contaminati da sostanze chimiche o microrganismi o isotopi radioattivi, sussiste già dal momento della produzione primaria e rimane fino al consumo.

Rischi di contaminazione, vecchi e nuovi, rappresentano continue sfide. All'inizio del 2007 si sono verificati in Inghilterra e nel Galles episodi di tossinfezione, collegati alla contaminazione da *Salmonella senftenberg* in basilico fresco coltivato e confezionato in un Paese terzo.

Nel dicembre 2006, negli Stati Uniti si sono registrati due casi di botulismo associati al consumo di tofu fermentato. Il tofu fermentato e i prodotti fermentati a base di fagioli sono gli alimenti che più frequentemente risultano associati ai casi di botulismo in Cina.

Episodi eclatanti di contamina-

zione ambientale su vasta scala si sono verificati negli ultimi decenni (Seveso, Chernobyl, Bophal ecc.) con conseguenze sulla sicurezza alimentare.

Esistono poi problemi meno visibili, ma ugualmente gravi come il rischio di MCJ (malattia di Creutzfeldt-Jakob) nell'uomo correlato con la BSE (*bovine spongiform encephalopathy*) negli animali.

Le micotossine – che si sviluppano su pistacchi, arachidi, noci, nocciole, mais, cereali, germogli di soia, mangimi per animali, frutta secca e spezie – risultano anche associate a gravi danni per la salute dell'uomo.

Si possono riscontrare elevati livelli di residui di pesticidi, in seguito a trattamenti fitosanitari non corretti, così come elevati livelli di nitriti e nitrati collegati all'utilizzo di fertilizzanti.

Metalli pesanti (mercurio, piombo e cadmio) provenienti da scarichi industriali possono contaminare gli alimenti.

La diossina, sottoprodotto della trasformazione di sostanze chimiche, dell'incenerimento o della combustione, è stata riscontrata nei mangimi alcuni anni fa e nel 2007 è stata ritrovata nell'additivo *guar gum* importato dall'India, utilizzato come addensante in diverse produzioni (gelati, formaggi, salse, yogurt, alimenti dietetici).

Casi di intossicazioni letali da metanolo associati al consumo di acquaviti, di produzione domestica, sono avvenute in Sicilia,

principalmente nelle comunità rumene e polacche.

E poi si è riscontrato arsenico nelle alghe provenienti da Paesi asiatici e i coloranti Sudan I, II, III e IV nel peperoncino importato dall'India.

Alcuni gravi episodi sono ancora oggetto di discussione, come quello avvenuto in Spagna nel 1981 con oltre 20.000 casi di intossicazione e più di 300 morti, correlati all'ingestione di olio di colza.

Gli alimenti possono anche provocare reazioni allergiche; le più frequenti risultano associate al consumo di uova, soia, latte, arachidi, pesce, crostacei, frumento, kiwi, pomodoro, fragole.

Infine è da segnalare l'impegno necessario nel campo comune "*sicurezza alimentare e sicurezza farmaceutica*", richiesto da una grande varietà di prodotti "erboristici - salutistici", e anche degli integratori alimentari.

Tutto questo, e molti possibili altri casi, sottolineano la necessità di considerare la garanzia della sicurezza alimentare come un obiettivo prioritario delle politiche di sanità pubblica.

È un obiettivo che richiede la convergenza di interessi e competenze diverse. Dai ricercatori che studiano nuove tecnologie e nuovi prodotti, ai responsabili della regolamentazione per la loro immissione sul mercato, a coloro che organizzano e controllano la catena di produzione degli alimenti, rispettando anche i requisiti di qualità, a coloro che vigilano sulla corretta applicazione delle norme di igiene e sicurezza in tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione, compresa l'importazione.

La Ue ha compiuto uno sforzo legislativo per definire norme relative ad aspetti tecnici, produttivi, qualitativi, di controllo



13

ufficiale degli alimenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti e la libera circolazione in tutti i Paesi membri, superando le discipline nazionali. E questo vale anche per i prodotti importati da Paesi terzi.

Sono in vigore norme generali (pacchetto igiene) e norme specifiche, in continuo aggiornamento, che contemplano la maggior parte dei contaminanti esemplificati sopra e la cui completa applicazione contribuirà a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti lungo la catena alimentare.

È nell'attuazione del controllo ufficiale dei prodotti alimentari non di origine animale in fase di importazione che l'Usmaf dà il suo contributo in questo settore. Nel 2007 gli alimenti hanno rappresentato il 53% del totale delle partite controllate da questo Ufficio e il 48% di tutti gli alimenti erano soggetti ai controlli previsti per le micotossine da decisioni CE.

Maria Scorziello
Ufficio Sanità marittima aerea e di frontiera (Usmaf), Bologna
Ministero della Salute



Bazar delle spezie di Istanbul

BIBLIOGRAFIA

- A. Guigoni, *L'alimentazione mediterranea tra locale e globale, tra passato e presente*, in A. Guigoni, R. Ben Amara (a cura di), Saperi e sapori del mediterraneo, AM&D ed, Cagliari 2006
- E. Lanzola, G. Piva, *Evoluzione della sicurezza alimentare nella storia dell'uomo*, in E. Lanzola, G. Piva (a cura di) I temi della nutrizione. Dal campo alla tavola, Èlite Communication ed, Torino 2004