

# Le riserve alimentari come stili di vita

di **Giorgio Osti**

*Università di Trieste*

Le filiere agroalimentari più evolute a fronte della doppia sfida derivante dalla globalizzazione dei mercati e dalla persistenza di corporazioni professionali e oligopoli industrial-commerciali, hanno puntato da diversi anni sulla differenziazione dei prodotti. Ciò significa sostanzialmente “qualità certificata” a partire dai luoghi di coltivazione, dalla salubrità dei cibi, dal rispetto di modalità di produzione ecosostenibili. Emblematica in tal senso la richiesta di tracciabilità dei prodotti. In realtà, la qualità certificata provoca una elevata burocratizzazione delle filiere senza che si garantisca il raggiungimento degli obiettivi di fondo: tenuta economica delle imprese agricole e sicurezza alimentare. La strada alternativa è rappresentata dall'autoregolazione e dai patti di filiera, i quali a loro volta sono sottoposti alle tentazioni sia di produttori che di consumatori di attuare comportamenti opportunistici (free riding, acquisti e vendite al di fuori del patto).

L'idea qui sostenuta di analizzare la gestione delle riserve alimentari viene utilizzata per verificare a) se la sopraddetta lettura delle filiere agroalimentari regge, se in altre parole, la dinamica delle riserve alimentari si uniforma a una delle due tendenze previste, b) se un potenziamento delle riserve a tutti i livelli – dal produttore al consumatore passando per i centri di stoccaggio - può essere una via per raggiungere le finalità di “nutrire il pianeta”, così come sono poste nel call for paper.

L'ipotesi-guida è che un affinamento e allo stesso tempo un ripensamento delle pratiche di stoccaggio dei cibi possa essere un fattore importante nella più generale esigenza di nutrire il pianeta. Tecniche e stili di stoccaggio a tutti i livelli della filiera agroalimentare entrano infatti nella prospettiva di programmare meglio le produzioni, ridurre gli sprechi, salvaguardare i valori nutrizionali, riducendo altresì l'ossessione – tutta moderna - per la tracciabilità e la differenziazione dei cibi.

Su un piano più teorico va notato che una malintesa idea di fluidificazione del cibo attraverso il mercato finisce per trascurare il complementare ruolo degli stock alimentari. Questi ultimi non sono scomparsi grazie ad un apparato distributivo efficiente e ubiquitario, ma più sottilmente hanno cambiato forma grazie all'organizzazione modulare della filiera. Ciò permette di immagazzinare e trasportare cibi in modi molto vari per una vasta gamma di stili di consumo. E' così possibile studiare le filiere agroalimentari, inclusive del momento finale del consumo, attraverso la particolare lentezza delle modalità di stoccaggio. Due esempi storici sono l'inscatolamento del cibo e la sua refrigerazione. Attualmente, le modalità di conservazione del cibo sono innumerevoli e interagiscono in maniera relativamente indipendente con le corporazioni e gli oligopoli della filiera agroalimentare. Casi interessanti sono quelli dei cereali, immagazzinati come pasta, e del pesce azzurro, conservato in vari modi – vetro, latta, catena del freddo - non ultimo nei mangimi.