

Celebrare il Made in Italy: un patrimonio che nutre il mondo

Il **15 aprile** celebriamo la **Giornata Nazionale del Made in Italy**, un'occasione per riconoscere il valore di ciò che produciamo, esportiamo e raccontiamo al mondo. Tra i protagonisti indiscussi c'è la filiera agroalimentare, sempre più centrale nell'economia nazionale. Oggi questo comparto genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano, con un fatturato che ha raggiunto i 586,9 miliardi di euro: +8,4% rispetto al 2021 e +29% sul 2015. In un contesto segnato da crisi sanitarie e tensioni internazionali, è stata proprio la qualità del Made in Italy agroalimentare a trainare la crescita.

In questo contesto, abbiamo raccolto le voci di tre esperti: il **Prof. Michele Carruba**, presidente del nostro Comitato Scientifico; la **Dott.ssa Anna Cane**, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL; e il **Prof. Giuseppe Pulina**, Professore Ordinario di Etica e Sostenibilità degli Allevamenti presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari.

Giornata Nazionale del Made in Italy: tra salute, scelte politiche e identità culturale

Intervista a Michele Carruba

In occasione della Giornata Nazionale del Made in Italy, abbiamo intervistato il Prof. Michele Carruba, presidente del nostro Comitato Scientifico, per esplorare il legame profondo tra la Dieta Mediterranea, la salute pubblica e il ruolo delle scelte politiche – comprese quelle legate ai dazi e alla regolazione dei mercati globali.

Oggi si parla molto di longevità come indicatore di sviluppo. In che modo lo stile di vita – e in particolare l'alimentazione – incide sulla nostra aspettativa di vita?

La longevità è uno dei principali indicatori di sviluppo sociale, più ancora che economico. I Paesi con un'aspettativa di vita più lunga sono quelli che hanno scelto di investire nella qualità della vita, nella prevenzione e nella salute pubblica. I fattori che influenzano questo parametro sono numerosi: ambiente, cultura, genetica, condizioni socioeconomiche. Un ruolo sempre più cruciale è affidato alla capacità di investire in ricerca e innovazione: è attraverso la scienza che si sviluppano soluzioni concrete per migliorare salute, alimentazione e qualità della vita. Su questo l'Italia può – e deve – fare di più: attualmente investiamo in ricerca e sviluppo solo l'1,43 del PIL, a fronte dell'1,98% della Cina e il 2,88% degli USA. Colmare questo divario, significherebbe rafforzare le basi della nostra salute futura e valorizzare il potenziale scientifico e produttivo del Paese.

Ma è soprattutto lo stile di vita a fare la differenza: incide da solo per circa il 50% sull'aspettativa di vita, rendendolo il fattore modificabile più potente che abbiamo. Alimentazione e attività fisica sono in grado di attivare i nostri geni, come dimostra l'epigenetica. Ciò significa che anche chi ha una predisposizione genetica può migliorare la propria aspettativa di vita grazie a scelte quotidiane consapevoli.

In che modo la politica può contribuire a tutelare la salute pubblica?

La politica può influenzare – e modificare – tutti i fattori che incidono sulla longevità: l'ambiente, la cultura, l'accesso alla scienza, la mobilità e persino gli stili di vita. Investire, per esempio, nel verde



pubblico, nelle piste ciclabili o in campagne culturali sull'alimentazione può fare la differenza per la salute pubblica. Ma attenzione: serve una politica intelligente. Intendo una politica che valorizzi la nostra cultura alimentare, non che la penalizzi con strumenti obsoleti e inefficaci come Nutriscore, tasse di scopo o dazi.

L'Italia ha un patrimonio unico: la Dieta Mediterranea. Non solo riduce il rischio di malattie cronico-degenerative, ma aumenta l'aspettativa di vita. Considerata non soltanto come un regime alimentare ma come una filosofia di vita equilibrata, è capace di integrare scelte alimentari, motorie e psicofisiche, orientando il cittadino verso comportamenti consapevoli. Oggi, però, nonostante l'interesse crescente a livello globale, l'aderenza alla Dieta mediterranea è in crisi. Si stima che meno del 15% della popolazione aderisca pienamente ai suoi principi. Le cause sono molteplici – ambientali, politiche, culturali, sociali – e stanno progressivamente minando uno degli elementi che ha reso l'Italia un punto di riferimento mondiale per la longevità. È vero, il nostro Paese resta ai vertici delle classifiche, ma non è più in cima.

L'Italia è anche un esempio in tema di sicurezza alimentare. Quanto conta questo aspetto per la salute pubblica?

L'Italia, oltre a essere famosa per la salubrità della Dieta mediterranea, vanta una lunga tradizione in materia di sicurezza alimentare, con normative severe che ci hanno protetti da gravi crisi sanitarie. L'alimentazione è sana non solo per le sue proprietà nutrizionali, ma anche se è sicura nei processi che trasformano le materie prime in alimenti. Questa cultura della sicurezza, diventata parte integrante del patrimonio normativo europeo, rappresenta un asset fondamentale del Made in Italy. È la prova concreta di come la politica possa fare prevenzione, non solo economia.

E i dazi? Possono avere un impatto sulla salute, oltre che sull'economia?

Assolutamente sì. I dazi imposti su prodotti simbolo della Dieta mediterranea – come olio d'oliva, pasta o formaggi stagionati – non rappresentano solo una minaccia per l'economia italiana: sono un danno per la salute globale. Prendiamo il caso degli Stati Uniti: da un lato, come abbiamo visto prima, investono massicciamente in ricerca e sviluppo, dall'altro tassano proprio quei prodotti che potrebbero aiutarli a prevenire le principali malattie croniche. È un paradosso.

Chi impone dazi su questi prodotti non colpisce solo un comparto economico, ma priva i cittadini di un'opportunità di salute. Il Made in Italy non è soltanto un'etichetta: è un patrimonio culturale, scientifico e nutrizionale che merita di essere difeso anche – e soprattutto – per ciò che rappresenta in termini di salute pubblica.

Olio d'oliva, icona del Made in Italy

di Anna Cane

L'olio d'oliva è il prodotto tipico della Dieta Mediterranea, il modello alimentare più salutare al mondo. Oltre alle sue proprietà salutistiche, l'olio d'oliva esprime tutta una serie di valori che lo rendono un'icona del Made in Italy. Territori, paesaggi, persone, sapori, profumi, stili di vita, culture e molto altro ancora. Non esiste un altro prodotto che racchiuda in sé così tante e importanti simbologie che richiamano il nostro Bel Paese. L'Italia vanta un patrimonio di biodiversità ineguagliabile dagli altri Paesi produttori, seppur più importanti a livello di volumi. Sono più di 500 le cultivar italiane che si traducono in una immensa varietà di profili sensoriali.

Ma l'Italia vanta anche un altro primato, quello delle expertise olearie, tipiche di quel “saper fare italiano”, che hanno fatto conoscere l'olio d'oliva nel mondo. Ed è proprio grazie a queste competenze che l'Italia olearia riesce a far fronte a situazioni di alternanza produttiva e carenza di materia prima,



selezionando i migliori oli nei diversi Paesi produttori e creando blend con i profili idonei ai diversi Paesi di destinazione, con abitudini di consumo anche molto diverse tra loro.

Gli uliveti in Italia producono infatti circa un quarto del fabbisogno totale tra consumo interno ed export. Negli ultimi anni il trend dei consumi si è molto spostato verso l'extra vergine che, oltre al suo contenuto di acidi grassi monoinsaturi, è ricco di antiossidanti, in particolare polifenoli e vitamina E.

Le ricerche scientifiche in ambito medico durano ormai da diversi decenni e fanno sì che l'olio extra vergine sia l'alimento più studiato nel campo della salute umana e sia l'unico alimento per il quale sono state dimostrate inequivocabilmente le attività cardioprotettive. Altre proprietà in ambito di prevenzione oncologica, di riduzione dell'insorgenza di diabete e di patologie neurodegenerative sono in fase di studio con risultati preliminari molto promettenti.

Gli italiani allevatori del Made in Italy

di Giuseppe Pulina

Forse pochi sanno che “italiani” deriva da “vitaliani”, allevatori di vitelli, come erano anticamente chiamate le popolazioni della penisola. Un'origine che racconta molto se è vero che il primo prodotto “Made in Italy” non è stato un vestito, un mobile o un'opera d'arte, ma la carne. Seguita poi dal latte, dai formaggi, dai salumi e perfino dalle pelli, settore in cui ancora oggi godiamo del primato mondiale per qualità e manifattura.

La nostra storia, intrecciata con una geografia variegata e generosa, ha regalato all'Italia una biodiversità animale senza pari. Solo tra i bovini si contano oltre 80 razze diverse, espressione di territori e tradizioni che cambiano da valle a valle, da isola a isola. Così sono nati paesaggi zootecnici spettacolari, dalle malghe alpine sospese tra cielo e roccia, ai meriagos della Sardegna che parlano ancora la lingua antica della pastorizia.

Così come da un grande mosaico di culture abbiamo ereditato una tradizione salumiera tra le più ricche al mondo, con centinaia di preparati, quarantatré dei quali riconosciuti come DOP o IGP, testimonianza di un'arte che unisce tecnica e passione, memoria e innovazione. Il Made in Italy delle nostre carni e salumi è prima di tutto bontà, che rivela l'arte di allevare bene gli animali e di trasformarne con cura i prodotti, ma è anche garanzia di qualità nutrizionale e sicurezza alimentare, valori sempre più centrali nel consumo consapevole. Non ultima c'è la sostenibilità, quella vera, fatta di gesti quotidiani e di equilibrio con la terra, perché pascoli e boschi delle aziende di allevamento assorbono CO₂ in quantità tale da compensare completamente le emissioni climalteranti del ciclo produttivo di tutta la zootecnia nazionale. Per questo il Made in Italy zootecnico non è solo un marchio di origine, ma è soprattutto un modo di custodire le nostre radici, portandole nel futuro con rispetto per gli animali, per l'ambiente e per quella cultura del Bel Paese che ci rende, ancora oggi, “vitaliani”.