



Il punto

del presidente FIPE

Lino Enrico Stoppani

Le eredità di Expo

Expo è finita, con unanimi apprezzamenti e consensi che ne confermano il grande successo, nonostante le preoccupazioni, le incertezze, i ritardi e (purtroppo) anche gli scandali che ne avevano accompagnato il percorso di avvicinamento.

Le eredità che lascia sono tangibili e diffuse, in primis la “Carta di Milano” consegnata al Segretario Generale dell’ONU Ban Ki-Moon, contenente principi, valori e precisi impegni che dovranno orientare le politiche economiche mondiali, sulla sostenibilità delle produzioni, sulla salvaguardia dell’ambiente, sulla rimozione del paradosso dell’abbondanza, che porta alla disequilibrata distribuzione dei beni, per contrastare poi fame, sete e malnutrizione, ma anche per affrontare i bisogni di un mondo che avrà una popolazione in crescita.

Su questi temi, i 140 Paesi partecipanti hanno sviluppato le loro migliori energie, in campo scientifico, culturale e politico, affinché l’occasione di Expo non fosse banalizzata alla sola promozione dei brands nazionali, ma sfruttata, piuttosto, per dare qualificati contributi inerenti al tema “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”, portando le proprie competenze, esperienze e aspettative, poi condivise sui tavoli di confronto che la regia di Expo ha alimentato.

E’ uscita sicuramente una maggiore consapevolezza sui temi del cibo e dell’ambiente, grazie anche alla straordinaria frequentazione dell’evento, una nuova volontà ad intervenire sulle numerose mancanze e debolezze che questi argomenti presentano, ma soprattutto un rinnovato tessuto di relazioni internazionali in campo scientifico, culturale, professionale e politico, che favoriranno i successivi interventi sul tema e che confortano sul futuro del mondo.

Expo ha messo in vetrina anche la Ristorazione, capace non solo di generare business, ma anche di sviluppare ragionamenti ed iniziative sulla responsabilità sociale, sul tema degli sprechi e della sostenibilità

della filiera agro-alimentare, sul concetto di cibo come fonte di benessere e salute, che influisce sulla qualità della vita delle persone, oltre al rafforzamento del ruolo sociale della Tavola, come elemento centrale della convivialità e dello stare insieme.

Expo ha valorizzato il “Food in Italy”, chiamando i nostri grandi cuochi ad assumere il ruolo di “testimonials” delle numerose eccellenze del nostro Paese. Siamo ovviamente contenti per i nostri straordinari campioni, a cui finalmente viene riconosciuto un titolo ed un ruolo primario nella promozione enogastronomica dell’Italia.

Il Ministro dell’Agricoltura Maurizio Martina, delegato del Governo su Expo, ha promosso il “Food Act”, un patto tra Governo e Ristorazione per migliorare e rafforzare il settore, riconoscendone l’importanza, ed impegnandosi a favorire l’accesso al credito, a semplificare la burocrazia, per esempio sugli stages, a contrastare le contraffazioni e le frodi alimentari, a valorizzare la funzione turistica del comparto, investendo cioè sulla Cucina Italiana come fattore di attrazione e di sviluppo economico del Paese.

Expo ha portato anche a discutere sul futuro del cibo che cambia, con i ragionamenti che hanno interessato insetti, alghe o alimenti prodotti in laboratorio con l’uso di nanomateriali, da molti visti come provocazione o come semplice boutade. Sta di fatto, però, che l’Unione Europea, dopo 18 anni, ha rivisto proprio in Expo il Regolamento per aggiornare le procedure per l’autorizzazione dei “nuovi cibi”, invitando l’EFSA (Authority per la sicurezza alimentare) a raccogliere l’innovazione e le esperienze di molti paesi.

Contemporaneamente l’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ha inserito la carne rossa e gli insaccati nella lista delle sostanze più cancerogene, mettendo in discussione certezze e consolidate abitudini del mondo occidentale.

Ne vedremo, quindi, delle belle anche a tavola, gusti e stomaco permettendo!

Cordialmente.