



Stefano Mischia, gebürtiger Römer von 46 Jahren, ist seit 22 Jahren als Handelsberater einiger wichtigen italienischen Lebensmittelfirmen auf dem deutschen Markt tätig.

Spesso sentiamo parlare di concetto di qualità alimentare, ma poche volte diamo a ciò la giusta importanza. Il nostro benessere dipende, oltre che da una regolare attività fisica, da una dieta sana ed equilibrata. Quindi è molto importante scegliere bene gli alimenti. La dieta mediterranea, ad esempio, amata ed apprezzata in tutto il mondo, offre una grande varietà di prodotti, adatta ai gusti dei palati più esigenti. Mangiare all'italiana è diventato sinonimo di "dieta mediterranea" per eccellenza: una cucina ricca, fantasiosa, al tempo stesso leggera ed alla portata di tutti.

Ma attenzione: non sempre "mangiare all'italiana" vuol dire rifarsi alla cucina tradizionale del Belpaese. E' nell'attenta selezione degli ingredienti ed al loro corretto utilizzo che ne scaturisce un prodotto degno dell'appellativo "italiano". Molto spesso, purtroppo, si trovano nei supermercati prodotti che richiamano l'Italia ma che con la cucina italiana non hanno nulla a che vedere; o come invece – in alcuni ristoranti - si stravolgono ricette originali per adattarle al gusto locale.

Cosa fare quindi, per non essere raggirati ed essere sicuri di consumare un prodotto originale e di qualità? Innanzitutto diffidare dai prodotti venduti a prezzo basso: la qualità intrinseca del prodotto ha un prezzo sotto il quale non è lecito andare. Perché il prezzo che vediamo allo scaffale racchiude in sé diverse variabili, che danno forma e sostanza alla "qualità": 1) il prodotto sano, la cui esatta provenienza deve essere certificata (leggi "filiera" di produzione), 2) l'imballo, che deve garantire l'integrità del prodotto, 3) il controllo qualità (QC), composto da un team di esperti che hanno la responsabilità di controllare l'integrità dell'intero ciclo produttivo. Se una di queste variabili viene a mancare, si acquista qualcosa che può nuocere alla salute. Negli ultimi tempi abbiamo notato un aumento dei prezzi al consumo di cui i media hanno molto parlato: aumenti trasversali, che hanno toccato sia il comparto caseario, sia i derivati dei cereali (pane, pasta, biscotti), sia i vini che le conserve di pomodoro.

Occorre precisare che per molti anni questi prodotti non hanno subito aumenti di prezzo al consumo, poiché spesso è stato lo stesso produttore ad assorbirli. Può sembrare strano ma è così. Un grande problema è poi stato l'aumento della domanda da parte di Paesi che finora avevano snobbato il nostro modello di alimentazione: con l'aumento della ricchezza, Paesi come la Cina e l'India hanno iniziato a consumare gli ingredienti base della cucina mediterranea. Ad una forte domanda, rispetto ad una produzione che è rimasta invariata, ne è scaturito un aumento dei prezzi delle materie prime. Il comparto cerealicolo ha poi ulteriormente sofferto a causa di una speculazione scaturita dalla domanda di bio-combustibili, che è andata ad intaccare le scorte mondiali di cereali.

Occorre però non farsi prendere dal panico, ed immaginare che prima o poi i prezzi si assesteranno dopo questi bruschi rialzi; è l'effetto della globalizzazione che ha interessato tanti altri settori.

Un errore da evitare in questi casi è quello di orientarsi su prodotti che costano meno, senza preoccuparsi dell'aspetto qualitativo. E' bene tenere presente che è meglio risparmiare su beni immateriali, ma non su ciò che si consuma, perché il nostro organismo, la nostra salute, è molto più importante. Quindi è giusto trovare, nella vasta gamma di prodotti che oggi il mercato ci offre, quel giusto rapporto qualità/prezzo senza scendere a pericolosi compromessi che il prezzo basso nasconde sempre. In questa scelta il Vostro negoziante di fiducia potrà esserVi d'aiuto, ed a lui potrete chiedere quei prodotti il cui contenuto qualitativo potrà essere certificato e garantito. Mangiare sano si può, al giusto prezzo e, ripeto, diffidate dai prezzi bassi!