La figura professionale del dottore agronomo e forestale nei sistemi di comunicazione della qualità dei prodotti agroalimentari

written by Rivista di Agraria.org | 14 luglio 2023
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri, Alberto Cardarelli

Introduzione

La figura del dottore agronomo e forestale è oramai, a parere di chi scrive e, si aggiunge per fortuna, abbastanza definita e riconoscibile sul mercato professionale, quantomeno nella interpretazione "classica": gestione dell'azienda agricola, fitoiatria, accesso a sistemi di finanziamento legati all'agricoltura, piani di concimazione, stime di beni, ecc. La dinamicità del contesto produttivo sta però definendo una nuova declinazione della figura professionale. Fermo restando la componente strutturale, l'"hardware" agricolo, rimasta immutata nei concetti e funzioni, si assiste ad un notevole e veloce incremento di complessità del contesto sociale, il "sistema operativo", dove nuove regole si impongono in breve tempo. Queste inedite attenzioni formulate dal mercato necessitano di una lettura in chiave non solo tecnica ma anche umanistica da parte del professionista, che è chiamato ad una duplice funzione:

- mediatore culturale, figura che interpreta e trasferisce le richieste del mercato all'impresa. Svolge

quindi funzione di diagnosi del contesto e previsione delle tendenze (*elemento umanistico*);
- regista per le nuove architetture produttive che consentono di cogliere le opportunità emergenti. E' la funzione che vede l'esercizio di composizione del network (*elemento tecnico*).

Usando un termine che da alcuni anni sta emergendo in ambito professionale e produttivo, seppur con tutta la fatica del nuovo: il mediatore di innovazione (*Innovation Broker*).

Il contesto

La società sta mostrando diverse sensibilità verso tematiche specifiche legate al comparto agricolo:

- aspetti salutistici degli alimenti;
- impatto ambientale del sistema produttivo;
- origine delle materie prime;
- etica della produzione.

A questi aspetti si aggiunge inoltre la necessità di una immagine aziendale basata su serietà e trasparenza. Il consumatore ha delle attenzioni verso tematiche specifiche ma vuole anche sentirsi rassicurato che le scelte operate siano riposte in "buone mani".

In particolare si stanno abbandonando alcune visioni di consumo a favore di altre. E' in pieno avanzamento la percezione del rapporto tra alimentazione e salute e, di riflesso, tra agricoltura e salute. Un alimento quindi non solo che nutre, ma che aiuta a mantenere il benessere fisico e prevenire le malattie. Arriva inoltre ad emozionare evocando ruralità e la serenità dello stile di vita correlato.

Si aggiunge poi la componente etico-ambientale legata a sistemi produttivi rispettosi della natura o all'utilizzo efficiente degli alimenti, evitando sprechi o elementi con finalità non strettamente necessarie (il caso del packaging tra gli altri).

Ma anche il concetto di "genuinità" ha una nuova interpretazione di natura "agricola", un prodotto non alterato da additivi o processi che modificano sapidità, colore, durata e altro ancora. Funzioni tecniche a scopi estetici ma oramai percepite come "disoneste", mirate solo a nascondere eventuali difettosità dell'alimento o a garantire maggiori profitti delle aziende a scapito della salute dei consumatori.

Anche dal punto di vista dell'alimentazione si sta tornando ad alimenti semplici, "acqua e sapone", contro l'eccesso di artifici. E' facile prevedere come la tendenza sarà a breve traslata ai sistemi agricoli.

L'impresa

Il sistema agricolo è da tempo oggetto di attenzione da parte dei diversi attori del contesto socio-culturale. Il consumatore, l'operatore della filiera agroalimentare, il legislatore, da diversi anni, in maniera più o meno consapevole e diretta stanno "invitando" gli operatori agricoli a diventare soggetti attivi della filiera. Il consumatore cerca maggiore trasparenza e maggiore contatto con il sistema agricolo, il fenomeno della filiera corta ne interpreta l'aspetto più evidente. Gli operatori a valle richiedono maggiore compartecipazione e garanzie mediante sistemi di assicurazione della qualità che passano attraverso schemi di certificazione proprietari o condivisi. Il legislatore, sempre con maggiore incisività, finalizza il finanziamento pubblico al rispetto dei requisiti cogenti (*condizionalità*) ed a pratiche agricole rispettose dell'ambiente (*greening*).

E' consolidata oramai la necessità degli imprenditori agricoli di evolvere da produttori di materie prime indifferenziate a produttori di:

- alimenti destinati al consumo (prodotti trasformati);
- beni ambientali;
- servizi;

Tale assetto impone un nuovo paradigma del settore agricolo, diversificato, multifunzionale e caratterizzato da diversi percorsi di innovazione.

Questo comporta la necessità di confrontarsi con tematiche e sistemi produttivi nuovi, caratterizzati da:

- maggiore complessità delle filiere;
- abitudini di consumo che tengono conto sia di aspetti salutistici ma anche distributivi;

- valori legati all'alimento;
- aumento di patologie legate all'alimentazione (diabete, iperglicemia, obesità, criticità cardiovascolari, ipertensione, ipercolesterolemia, ecc.).

L'evoluzione della figura professionale

Il nuovo scenario vede quindi un consumatore evoluto che richiede una pari evoluzione dell'impresa agricola. Il tramite di questa rincorsa non può che essere il dottore agronomo e forestale nell'interpretazione di mediatore culturale e regista dei network produttivi.
Le tematiche professionali di maggiore attenzione non potranno che essere:

- Marketing e comunicazione;
- Certificazione (dichiarazioni di conformità);
- Legislazione;
- Gestione sistemi produttivi a basso impatto ambientale;
- Gestione verde urbano (elemento ludico e ambientale);
- Sistemi di ricerca compartecipata.

Tematiche supportate da sistemi di aggiornamento continuo, nell'accezione di esplorazione culturale delle materie definibili "di frontiera", o di percorsi professionalizzanti o abilitanti verso nuove attività consulenziali.
Assistiamo quindi ad una nuova frontiera professionale del dottore agronomo e forestale, che codifica i messaggi del contesto socio-culturale in termini di leggi, norme, attitudini, abitudini, pratiche, incentivi e altro ancora e si attiva nel condizionare il modo in cui gli attori interagiscono mediante visioni condivise. Questo tipo di figura non è più consulente individuale, quanto piuttosto un intermediario sistemico in grado di gestire relazioni di tipo collettivo.

I Sistemi di certificazione

Area di nuova frontiera e di particolare interesse professionale è rappresentata dai sistemi di certificazione o, in termini ancor più generali, dichiarativi. Infatti, se da un lato le modalità produttive sono di primaria importanza, è diventato elemento di criticità la *garanzia* dello standard per quanto attiene il processo o le caratteristiche del prodotto. L'attività di auditor o di assistenza alla certificazione dei prodotti agroalimentari è quindi campo di sicuro interesse e competenza del dottore agronomo e forestale. Verificare o gestire la conformità dei sistemi produttivi agricoli è una delle aree con maggiori opportunità e potenzialità professionali del momento. Inoltre, l'agronomo, grazie alla specificità delle competenze ed alla consapevolezza del processo, può fornire non solo elementi tecnici, ma anche aspetti comunicativi legati alle tradizioni territoriali. Standard legati all'agricoltura integrata, agricoltura biologica, BRC/IFS, igiene e sicurezza, rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, denominazioni di origine, disciplinari di produzione specifici rappresentano l'arena di una nuova battaglia basata sui concetti di *garanzia e comunicazione* dei valori culturali, ed etici ma anche ambientali e nutrizionali, finalizzati a soddisfare le esigenze di un consumatore consapevole ed evoluto.
Per concludere, le richieste innovative del mercato non possono che trovare conforto nei sistemi di certificazione a garanzia della qualità. E' insita nei sistemi dichiarativi l'affidabilità e la lealtà comunicativa in termini di coerenza tra qualità intrinseca e percepita. Sono pertanto strumenti di enorme valore gestionale e comunicativo che però deve essere ben interpretato dai consumatori e adeguatamente comunicato dalla filiera.

La professione al servizio dell'informazione. La scelta degli alimenti

E' con questo spirito, di innovazione e di curiosità che, con alcuni colleghi, e grazie al contributo di tante occasioni professionali, abbiamo deciso di dedicare un nostro lavoro editoriale al **consumatore**. Una semplice guida di orientamento nella scelta di prodotti alimentari, ma soprattutto nel tentativo di iniettare fiducia verso un settore che ne merita in gran quantità. In effetti, l'acquisto di un prodotto alimentare rimane un momento importante, delicato, quasi sacrale, e che può impattare in maniera significativa sulla nostra salute e su quella del pianeta. Non è questa la sede di un discorso circa la corretta alimentazione che lasciamo alle figure professionali competenti. CI siamo invece soffermati sui criteri che possono aiutarci ad operare una scelta consapevole.
Un primo fondamentale criterio da prendere in considerazione è legato ad una scelta basata su due aspetti:

- I nostri valori, ovvero in cosa crediamo (o non crediamo), come siamo;
- I nostri obiettivi (cosa vogliamo), quindi salute, piacere, dimagrire, contenere alcune criticità, una sana longevità, ecc.

Gli obiettivi possono quindi essere:

- Edonistici, di orientamento
    - individuale,
        - il piacere del gusto, la ricerca dei sapori;
        - salutistici, la volontà di mantenere uno stato di salute grazie al contributo anche di una corretta alimentazione;
    - o sociale (il piacere di apparire).
- Etici, legati a voler lasciare il pianeta in condizioni migliori di come lo abbiamo trovato.

I valori sono legati a ciò in cui crediamo ed alla sensibilità verso certe tematiche che possiamo sentire. Se ci soffermiamo ad un gruppo di valori a valenza etica ci troviamo ancorati fondamentalmente ai seguenti aspetti:

- la salvaguardia dell'ambiente,
- la salvaguardia degli animali,
- la salvaguardia delle persone.

Elementi di sicuro interconnessi tra di loro e, nel contempo, con il nostro benessere, ma verso i quali potremmo avere una diversa, e del tutto legittima, attenzione.
La scelta degli alimenti deve per prima cosa essere indirizzata attraverso questi due grandi aspetti:

A quali valori etici rispondo scegliendo un alimento?

- tutela delle persone (lavoratori, aziende, ecc.),
- tutela dell'ambiente in generale,
- tutela delle risorse idriche,
- tutela degli animali
- Quali sono i miei obiettivi?
- soddisfare il palato,
- manifestare il mio status,
- mantenere/Migliorare la mia situazione di salute,
- migliorare il mondo.

Per prima cosa, con alcuni minuti di riflessione dobbiamo chiarire a o noi stessi quali sono i nostri principi ed i nostri obiettivi nella selezione degli alimenti che acquistiamo, e poi consumare. Senza aver chiaro questi aspetti non potrò mai fare una scelta consapevole.
Non c'è giudizio in questo, ognuno di noi è libero di scegliere in base a ciò che crede e che vuole. Non giudichiamoci e non giudichiamo. Scegliamo con consapevolezza lo stile alimentare che rispecchia i nostri valori.
Occorre sottolineare che non esistono principi o obiettivi degni o indegni, sono solo diversi e tutti, nel rispetto degli altri, leciti. Ma se non fissiamo questo aspetto saremo ostaggio delle mode o dei sentimenti. Bellissimi nel vissuto ma che possono allontanarci dall'essere noi stessi.
Scegliere alimenti che non rispecchiano i nostri principi andrà sempre a creare una sorta di conflitto interiore e non godremo della scelta ma la vedremo sempre come una imposizione, una cura e non un piacere.

Donato Ferrucci. Agronomo e Master in Diritto Alimentare, ha iniziato a occuparsi di certificazione e legislazione alimentare nel 2000, in collaborazione con Bioagricert srl. Docente ITS Academy per Sistemi qualità, Tecniche di audit e Certificazione dei prodotti agroalimentari. Membro della redazione di rivistadiagraria.org. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri. Agronomo, libero professionista, Dottore di ricerca in "Economia e Territorio". Si occupa di consulenze tecnico-legali nei contenziosi, supporta le imprese nell'iter delle certificazioni agroalimentari e svolge

analisi tecnico economiche dei processi produttivi. Sugli stessi temi svolge docenze rivolte a operatori e tecnici del comparto agroalimentare. Collabora con l'Università degli Studi della Tuscia. Per info: Google "Nicolò Passeri Agronomo".

Patrizia Salusti. Tecnologo Alimentare, consulente per la Sicurezza e Qualità Alimentare nell'ambito delle certificazioni cogenti e volontarie. Sugli stessi argomenti è docente negli ITS Academy e collaboratrice scientifica presso l'Istituto per la BioEconomia (IBE CNR) per la valorizzazione nutrizionale e sensoriale della biodiversità vegetale. È giudice sensoriale e membro della giuria della Rassegna Nazionale Farina di castagne.

Per caricare gratuitamente:
Scegliere un prodotto alimentare di qualità 7 regole e tanto sentimento >>>