



Slow Food® Promozione

Premessa

Il progetto portato avanti presso gli uffici di Slow Food promozione consiste nel creare un manifesto di linee guida nel quale vengono espressi i criteri di scelta e selezione per l'ammissione dei produttori alle grandi manifestazioni.

I criteri di selezione dei prodotti e dei produttori sono stati una diretta conseguenza delle *Linee guida per la definizione di qualità alimentare secondo Slow Food*, associazione che tiene bene in considerazione la qualità dei prodotti offrendo numerose possibilità per il pubblico di assaggiare, degustare, imparare a riconoscere e apprezzare.

Dai concetti di *buono, pulito e giusto* devono nascere tutti gli altri parametri che si considerano discriminanti e indicativi di qualità, così com'è oggi intesa dal movimento.

Si tratta di stabilire per ogni categoria merceologica i fattori specifici e discriminanti che consentono di ritenere un prodotto adeguato o non adeguato.



Slow Food® Promozione

Criteria per a selezione generale degli espositori per le grandi manifestazioni organizzate da Slow Food

Impatto ambientale

1. Si favoriscono i comportamenti che non sfruttano in modo intensivo le risorse naturali e le fonti di energia non rinnovabili.
2. Si favoriscono le tecniche di trasformazione, lavorazione e distribuzione (trasporti brevi) che non inquinano l'ambiente.
3. Si favorisce materiali di confezionamento e imballaggio naturali, riciclabili e biodegradabili.
4. Si favoriscono le produzioni biologiche e biodinamiche.

Territorialità

1. Favorisce il mercato locale dal punto di vista
 - a. della conservazione delle specie e delle varietà locali
 - b. dell'approvvigionamento delle materie prime
 - c. della trasformazione e lavorazione delle materie prime
 - d. della connessione del prodotto con le caratteristiche ambientali e climatiche del territorio
 - e. della connessione tra il prodotto e la sapienza, l'abilità la cultura e il saper fare esistente in un territorio.

Tracciabilità

1. Certifica il processo completo di produzione e l'origine di tutte le materie prime utilizzate.

Naturalità

1. Garantisce che il prodotto sia composto da materie prime di provenienza naturale.
 - a. Sono ammessi solo le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche. (tabella 1)
 - b. Sono ammessi solo coloranti naturali (tabella 2)
 - c. Non sono ammessi gli esaltatori di sapidità. Per i dolci si ammette l'utilizzo di alcuni acidi (ad esempio: acido citrico, acido ascorbico) (tabella 3)
 - d. Gli emulsionanti sono ammessi solo se naturali e non derivanti da ogm (tabella 4)
 - e. Sono ammessi solo i conservanti naturali (tabella 5)
 - f. SLOW FOOD ritiene non necessaria la manipolazione genetica in qualunque fase e/o settore della produzione alimentare.

Un'attenzione particolare va riservata a salumi e formaggi come dai successivi punti I e II



Slow Food® Promozione

I. Salumi

Non dop – requisiti minimi per razze suine industriali:

- nati allevati macellati in Italia (o nel paese del produttore)
- ok per salumi tipici fatti e dichiarati (tipo Patadok)
- macellazione maiali di almeno 160 chili e 12 mesi
- allevamento meno intensivo possibile e rispettoso dei requisiti minimi di distanze (Tommaso Venturini)
- indicazione del macello di provenienza
- no antibiotici, ormoni, additivi no se non prescritti dal veterinario

Pezzo intero (prosciutto, lonza, culatello, spalla): niente oltre a sale ed eventualmente spezie o erbe aromatiche e affumicatura naturale.

Prosciutto cotto: senza polifosfati, no aromi di sintesi, gelatinizzanti, caseinati

Macinati: no zuccheri (destrosio, lattosio, polvere di latte), no addensanti, lieviti starter (salumi d’oca lo zucchero va verificato)

Ok carne, sale, spezie, aromi (indicando quali), nitrato, nitrito e acido ascorbico (E300).

Tempi minimi di stagionatura per i salumi

Calabria	
Capocollo di Calabria	100 giorni
‘Nduja	1 anno
Pancetta di Calabria	4/8 giorni di salatura, 30 giorni di stagionatura
Salsiccia di Calabria	30 giorni
Soppressata di Calabria	45 giorni

II. Prodotti caseari - formaggio

Al Salone solo vendita di formaggi a latte crudo

Territorialità	<p>Almeno il 50% della produzione esposta in sede di manifestazione fieristica deve essere a latte crudo</p> <p>Il sale usato per la salatura deve essere marino di provenienza nazionale</p> <p>Prodotti addizionati con spezie devono essere tradizionali della zona di produzione.</p> <p><u>Titolo preferenziale:</u></p> <p>Si privilegia l’utilizzo di latte proveniente dalla mungitura di razze autoctone</p> <p>Si privilegia l’utilizzo nell’alimentazione del pascolo (giornaliero \stagionale) e\o del fieno locale.</p> <p>Si privilegia l’utilizzo di latte crudo filtrato trasformato direttamente nei locali aziendali.</p>
Naturalità	<p>Il caglio quando utilizzato deve essere di provenienza animale o vegetale. Non si accetta l’utilizzo di caglio sintetico</p> <p>Non è ammesso l’utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante e di fermenti lattici (se non quelli autoprodotti). Nessun trattamento chimico in crosta è ammesso (antimuffe, antiacari, paraffina) ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro...). Eventuali coperture sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.</p>



Slow Food® Promozione

	Nell'alimentazione degli animali sono vietati gli insilati. Nel burro non è ammesso l'utilizzo di coloranti (annatto E 160b).
--	--

I. Additivi alimentari

Tabella 1

Aromi		
<p>Un aroma è la caratteristica sensoriale data da un cibo o da un'altra sostanza derivante dalla combinazione di odore e sapore. L'aroma tipico di un alimento, di una spezia, di una pianta aromatica è conferito da specifiche sostanze naturalmente presenti in essi.</p> <p>Nel campo dell'industria alimentare, al fine di riprodurre, standardizzare o rafforzare certi aromi, alcune sostanze naturali o prodotte per sintesi chimica sono aggiunte ai cibi.</p> <p>La legge (d.lgs n. 107 del 1992) non consente una netta distinzione in etichetta tra un aroma naturale e uno artificiale, o meglio, consente una chiarezza a dir poco limitata. <u>Per i prodotti alimentari per i quali specifiche norme prevedono l'aromatizzazione con soli aromi naturali è consentito anche l'impiego delle sostanze aromatizzanti identiche (vedi distinzione sotto).</u> Questo fa sì che il naturale mentolo, ad esempio, derivante dall'olio essenziale estratto dalle foglie di menta, possa essere sostituito con l'aromatizzante natural-identico derivato dalla sintesi chimica di laboratorio del batterio <i>Pseudomonas putrida</i>, che con le foglie di menta non ha nulla a che fare. In etichetta, però, tanto il primo, quanto il secondo possono essere iscritti come "aromi naturali"</p>		
Sostanze aromatizzanti:		
Naturali	Natural-identiche	Artificiali
Ottenuti con procedimenti fisici (ad es. distillazione, l'estrazione), processi enzimatici, o processi microbiologici (come la fermentazione, la torrefazione o l'essiccazione.	Ottenuti per sintesi chimica di laboratorio: a mezzo di procedimenti chimici si ottengono sostanze chimicamente identiche alle originali presenti in natura.	Ottenuti per sintesi chimica di laboratorio ma non identica chimicamente ad una sostanza presente in natura.
Preparazioni aromatiche:		
<p>È un prodotto diverso dalla sostanza aromatizzante naturale: si ottiene tramite procedimenti fisici, processi enzimatici o microbiologici. A partire da materie di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali per la preparazione di prodotti alimentari come l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione.</p>		
Aromatizzanti di trasformazione:		
<p>Sono prodotti ottenuti dal riscaldamento per 15 minuti a non più di 180° di una miscela di elementi organici che non hanno necessariamente di per sé delle proprietà aromatizzanti e di cui almeno uno contiene azoto amminico (derivato dall'ammoniaca) e un altro uno zucchero riduttore. È difficile sapere con accettabile precisione cosa contengano queste sostanze aromatizzanti di trasformazione.</p>		
Aromatizzante d'affumicatura:		
Trattasi di estratti di fumi impiegati nei procedimenti d'affumicatura degli alimenti. Ma		



Slow Food® Promozione

l'aromatizzazione di affumicatura non ha nulla a che vedere con il naturale aroma di affumicato che un tradizionale procedimento di affumicatura conferisce al cibo.

Tabella 2

Coloranti alimentari (etichetta E100-E181)
Un colorante alimentare è una sostanza, o un insieme di sostanze usate per migliorare l'aspetto dei prodotti alimentari, specie quelli di produzione industriale. Molti coloranti alimentari, tra cui quelli derivati dall'anilina (detti coloranti azoici), sono vietati perché cancerogeni. I coloranti alimentari, distinti in naturali e sintetici, vengono aggiunti alle bibite analcoliche, alle caramelle, ai budini, alle creme, ma anche ai formaggi, alla margarina, ai prodotti conservati sotto aceto o sott'olio, alle marmellate e a molti altri alimenti.

Tabella 3

Esaltatori di sapidità (etichetta da E620 a E640)
Questi additivi mirano a rendere un alimento più appetibile a palato esaltandone il sapore. Alimento che altrimenti avrebbe ben poche qualità organolettiche. Molti hanno come base il glutammato: glutammato monosodico (E621), monopotassico (E622), diglutammato calcico (E623), glutammato monoammonico (E624) e diglutammato di magnesio (E625).
Tra di essi il più utilizzato e discusso è il glutammato monosodico, ingrediente fondamentale, ad esempio dei dadi da brodo, dei cracker, dei salatini e dei vari snack.
Ad esaltare il gusto dei prodotti dolciari provvedono poi vari acidi come l'ascorbico, il citrico, il tartarico, il lattico e l'acetico.

Tabella 4

Emulsionante (Etichetta: E400 - E495)
Sostanza capace di favorire la formazione di emulsioni diminuendo la tensione superficiale tra due liquidi immiscibili come ad esempio l'olio e l'acqua. In alcune emulsioni naturali, come il latte, l'emulsionante è sostituito da sostanze naturali. Essi modificano la struttura dei grassi, riducono la viscosità, aumentano l'aerazione nei prodotti da montare, interagiscono con il glutine nel conferire ossatura e volume. Gli additivi alimentari emulsionanti svolgono un ruolo importante nella fabbricazione di prodotti quali margarina, maionese, salse cremose, caramelle, molti alimenti confezionati, insaccati ed una vasta gamma di prodotti da forno. Nella produzione di gelato si usano emulsionanti derivati da acidi grassi quali mono e di-gliceridi.

Naturali	Sintetici
tuorlo d'uovo, lecitina di soia: la lecitina si trova in abbondantemente nei semi di soia e in quantità minore anche negli olii vegetali, nel tuorlo d'uovo, nelle noci, nei cereali. Quella di origine vegetale fornisce grassi polinsaturi, quella di origine animale fornisce invece grassi saturi.	Sostanze chimiche sintetiche, che hanno strutture molto simili ai prodotti naturali.

Tabella 5

Conservanti (escludiamo in questa sede i trattamenti conservanti quali alte e basse temperature, essiccazione, affumicatura ecc...) (etichetta E200-E297)
Sono sostanze aggiunte agli alimenti, per evitarne il deperimento a causa dell'azione di microrganismi o dell'ossidazione da parte dell'ossigeno contenuto nell'aria. Gli antiossidanti fanno dunque parte della famiglia dei conservanti: prevengono e ostacolano l'irrancidimento e le variazioni di colore.

Sostanze naturali	Sostanze di sintesi	
Zucchero, sale, aceto, olio	Antimicrobici e antiossidanti I conservanti alimentari antimicrobici vengono a loro volta suddivisi in conservanti	Azione conservante secondaria Comprendono sostanze impiegate primariamente ad
Lo zucchero (saccarosio) e il sale (cloruro di sodio) hanno l'effetto di sottrarre l'acqua, rendendola inutilizzabile da		

Slow Food Promozione s.r.l.
sede legale: via Vittorio Emanuele II, 248
12042 Bra (Cn) - telefono 0172/41.96.11 - fax 0172/41.36.40
capitale sociale Euro 115.000,00 i.v. Tribunale di Alba Reg.Soc. 6166 C.C.I.A.A. Cuneo 162724
P. IVA 02220020040 e C.F. Società con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento di Slow Food Italia
Internet Site: www.slowfood.it



Slow Food® Promozione

<p>parte dei microrganismi, l'aceto causa un abbassamento del pH dell'alimento e l'olio sottrae ossigeno. Per tutti l'effetto finale è di impedire la proliferazione dei batteri con meccanismi di tipo battericida o batteriostatico.</p>	<p>alimentari innocui, conservanti alimentari accettabili e conservanti alimentari da riservare al trattamento in superficie dei prodotti. Tra i conservanti alimentari innocui si possono citare solo l'<i>acido sorbico</i> (E200 in etichetta, anche come sorbato di potassio o di sodio) con effetto antibatterico e antifungino; il <i>propionato di potassio</i> (E283, azione antimuffa); il <i>propionato di calcio</i> (E282) usato per contrastare la crescita di batteri e muffe nel pane. Poiché pochi sono i conservanti alimentari veramente "innocui", si ricorre alla denominazione di conservanti alimentari accettabili per indicare sostanze il cui uso può avere effetti indesiderati se si superano determinati limiti. Tra questi ricordiamo: l'<i>acido benzoico</i> (E210) i <i>benzoati di sodio</i> (E211), di <i>potassio</i> (E212), di <i>calcio</i> (E213) l'<i>aldeide formica</i> (E240) e l'<i>anidride solforosa</i>. Infine tra i composti destinati al solo trattamento in superficie si cita il <i>difenile</i> (E230) molto impiegato per la conservazione di alcuni frutti freschi, il quale può, attraversando la buccia dei frutti, diffondersi nella polpa: è tossico a concentrazioni elevate</p>	<p>altro scopo: miglioramento del colore del prodotto (per esempio, nitriti e nitriti impiegati nelle carni e nei salumi), mantenimento delle condizioni di equilibrio acido-basico (acido acetico, acetati), ostacolo all'instaurazione di fenomeni ossidativi e fermentativi.</p>
--	--	---

Tra gli additivi alimentari alcuni possono essere prodotti anche con l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati, tra questi: E 101 *riboflavina*, E 101a *riboflavina5-fosfato*, E 150b-d *caramello* (non 150a *caramello*), E 153 *carbone vegetale*, E 160d *licopene*, E161c *criptoxantina*, E 306 *tocoferolo*, E 307 *alfa-tocoferolo*, E 308 *gamma-tocoferolo*, E 309 *delta-tocoferolo*, E 322 *lecitina*, E 330 *acido citrico*, E 415 *gomma di xantano*, E 471 *mono- e digliceridi degli acidi grassi*, E 472 *esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi*, E 473 *esteri saccarici degli acidi grassi*, E 475 *esteri poliglicerici degli acidi grassi*, E 476 *poliricinoleato di poliglicerile*, E 477 *esteri di propano-1,2 -diol di acidi grassi*, E 491 *sorbitolo monostearato*, E 507 *acido stearico*, E 620 *acido glutammico*, E 621 *glutammato monopodico*, E 622 *glutammato monopotassico*, E 623 *diglutammato di calcio*, E 624 *glutammato monoammonico*, E 625 *diglutammato di magnesio*.