

SCHEMA: Italian food

La globalizzazione indica un insieme assai ampio di fenomeni, connessi con la crescita dell'integrazione economica, sociale e culturale tra le diverse aree del mondo. Come molti fenomeni contemporanei suscita preoccupazione e speranze ed appare, a causa della riduzione delle distanze ed alla diffusione della tecnologia, un tratto caratteristico del mondo attuale. Anche il cibo e l'alimentazione non si possono sottrarre all'integrazione e contaminazione tra culture alimentare differenti: ciò non manca però di suscitare qualche preoccupazione per il rischio che alcune tradizioni locali scompaiano. Alcuni enti locali pertanto hanno promosso politiche e regolamenti volti a limitare l'apertura di punti vendita e consumo di prodotti di altre culture ed incentivato la riscoperta di mercati e cibi tradizionali locali.

TESI PRO: "GLI ENTI LOCALI DOVREBBERO REGOLAMENTARE ED IN ALCUNI CASI VIETARE L'APERTURA DI PUNTI VENDITA E CONSUMO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA CULTURE DIVERSE."

TESI CONTRO: "GLI ENTI LOCALI NON DOVREBBERO REGOLAMENTARE ED IN ALCUNI CASI VIETARE L'APERTURA DI PUNTI VENDITA E CONSUMO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA CULTURE DIVERSE"

Situazione attuale, scenario, contesto.

La globalizzazione dei mercati ha determinato una diffusione globale di cibi locali. Particolarmente significativo questo fenomeno per alcuni cibi di strada (es. il Kebab), ma è presente anche nella cucina alta (diffusione di ristoranti etnici e presenza di prodotti alimentari tipici di alcune culture nella grande distribuzione). Nuovi sapori hanno invaso la nostra tavola, facendoci conoscere cucine millenarie. D'altro canto si è assistito anche ad una reazione verso la globalizzazione del cibo con una crescente attenzione verso i prodotti identificati da marchi di garanzia a protezione dell'origine locale quali: DOP (denominazione d'origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta), biologici e tradizionali. Vi sono poi i prodotti agricoli a chilometro zero, commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione.

Argomenti PRO:

- L'eccellenza della tradizione agroalimentare italiana esprime un legame del tutto particolare con i territori d'origine che va salvaguardata dalla contaminazione di altre culture alimentari.
- Le difficoltà all'adattamento dietetico, la perdita di identità gastronomica e la moda dei cibi che provengono da modelli culturali e alimentari lontani dalle tradizioni (non solo orientali, ma soprattutto occidentali d'oltreoceano) rischiano di rappresentare una confusa serie di proposte culinarie che generano inadeguatezza nella scelte dietetiche e ricadute sociali e di salute negative.

Argomenti CONTRO:

- Sapori nuovi e intriganti, prodotti che arrivano da lontano, preparazioni originali ed etniche sono ormai alla portata di tutti, perché si trovano nel negozietto sotto casa come nel ristorante etnico dietro l'angolo.
- I nuovi piatti, a volte a base di alimenti inconsueti e altri con prodotti conosciuti ma preparati in maniera alternativa, piacciono e comunque possono rappresentare un mezzo di integrazione culturale.

SPUNTI APPROFONDIMENTI:

<http://www.pubblicitaitalia.com/premiatasalumeriaitaliana/2001/5/3402.html>

<http://www.fruttanellescuole.gov.it/contenuti/la-filiera-corta-e-i-prodotti-o-km-0>

<http://www.ilfattoalimentare.it/mercato-biologico-km-0.html>