



L'altra informazione

Pensieri critici di Caterina Pennesi

Fuori tempo massimo

La protezione civile sta realizzando, con la collaborazione degli Istituti zooprofilattici e dei servizi veterinari dell'Umbria e delle Marche un progetto volto al recupero delle attività produttive di allevamenti e imprese alimentari in caso di calamità.

Scopo di tale procedura è far sì che le imprese disastrose da eventi avversi rimangano inattive, fuori mercato, il tempo minimo favorendo un recupero di produzioni e di vendite il più celere possibile.

Oggetto di studio di questo ambizioso progetto sono la filiera latte e carne partendo dagli allevamenti lattiferi e suinicoli. Per un pronto recupero di aziende e imprese occorre conoscere delle stesse la logistica, l'approvvigionamento idrico, alimentare e della materia prima latte, le risorse e la prevenzione da contaminazioni per la sicurezza alimentare. Gli eventi disastrosi sono sia naturali come alluvioni, terremoti, incendi sia dovuti a fattori umani come problemi informatici con perdita dei dati, scioperi, cattiva pubblicità ecc..

Il calcolo è semplice. Tanto più a lungo una ditta resta fuori dal mercato, tanto più è probabile che questa vi rientri con gravi difficoltà perdendo in competitività. Per contrastare tale paradigma è necessario valutare il tempo massimo fuori servizio che un'impresa può permettersi prima di avere gravi danni economici, determinando risorse e priorità. Due sono gli anni concessi per realizzare tale progetto e i "creativi" sono al lavoro. La difficoltà è nel contenere in un'unica linea di comportamento situazioni tra loro estremamente diversificate come tipologia, dimensioni e management di allevamenti e imprese.

Il progetto si riassume in una corsa contro il tempo che, pur consapevole del fatto che il tempo non può esser fer-

mato, prova almeno di stare al suo passo arginando il più possibile i danni. Tale programma trova similitudini con la nostra situazione, perennemente in balia di eventi calamitosi non di ordine naturale, ma politico, determinati dagli interessi commerciali dell'Unione europea. L'inesorabile corsa alla perdita della nostra personalità e professionalità condotta dalle decisioni di altri "creativi", ci porta fuori mercato oltre il tempo massimo per il recupero. Così al mattatoio vige il "vedere ma non toccare", la legislazione sul benessere animale alla macellazione ci impone misurazioni di ampère, pistole e vocalizzazioni con perentoria severità nel rispetto della sensibilità degli animali, focalizzando però altrove il rispetto della sensibilità nel caso delle macellazioni rituali, gli audit possono essere commissionati a ditte esterne, i reportage televisivi sulle frodi alimentari osannano solo i graduati in divisa e le commissioni che esaminano il nostro operato, ci addebitano un'incestuosa fratellanza con l'OSA e documentazioni scarse e malfatte perché archiviate «*su fogli sciolti non graffiati e non cuciti in un documento unico*». Eppure se si valuta l'impatto economico dell'attività di controllo e si analizza il rapporto costi/benefici, si deduce che un abbassamento degli standard qualitativi delle risorse può non essere più in grado di prevenire tossinfezioni alimentari, zoonosi, blocchi dell'export e respingimenti al confine di partite alimentari o animali.

Per il resto, siamo disposti a frequentare un corso di applicazioni tecniche per imparare a graffiare i fogli dei documenti e, per quanto riguarda "l'affratellamento con l'OSA", dipende dalle prestanze fisiche nostre e altrui.

Ma questa è *privacy*.