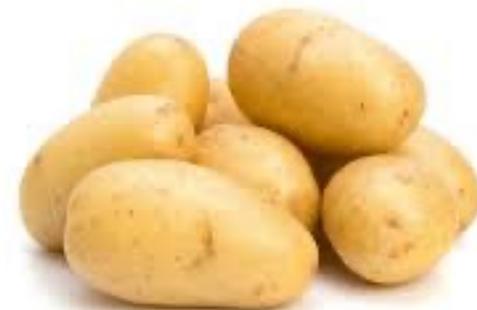


Origine e diffusione degli alimenti più consumati nel mondo



Scuola secondaria di I grado
I.C. "Via Ceneda"

Docente
Dott. Ivano Sferrazza

La biodiversità agricola

La biodiversità agricola è una risorsa essenziale per la vita ed è costituita dall'insieme delle risorse genetiche che sono alla base dell'agricoltura e della produzione del cibo.

Nonostante la sua importanza, la biodiversità agricola ha subito progressivamente una drastica riduzione.

Nel corso dei millenni, gli agricoltori hanno acquisito tecniche di coltivazione per oltre 10.000 specie differenti di piante.

Tuttavia, oggi, sono coltivate solo 150 specie: da 12 di queste deriva il 90% della produzione di cibo.

I soli riso, frumento, mais e patate sono responsabili della metà dell'alimentazione mondiale.



MAIS (*Zea mais*) → origine geografica America Centrale

Fu Colombo nel 1492 a scoprire il mais nel Nuovo Mondo e a portarlo in Spagna, da dove si diffuse in tutta Europa, Africa settentrionale, Medio Oriente, India e Cina.

Il mais è poi divenuta una delle coltivazioni più importanti nelle regioni tropicali e sub-tropicali del mondo. Il crescente utilizzo del mais come alimento di base fu dovuto a una migliore resa per ettaro rispetto al grano, la segale e l'orzo. Grazie al suo basso costo, il mais divenne l'alimento più diffuso e la fonte primaria di energia e proteine per la gente più povera, in particolare in campagna e tra i ceti sociali non privilegiati.

Oggi i maggiori produttori mondiali di Mais sono Stati Uniti, Messico, Brasile, Argentina, Cina e India.

La produzione di mais in Italia negli anni 2008-2012 ha oscillato tra 7,8 e i 9,7 milioni di tonnellate.



Utilizzo del del mais

Alimentazione umana



Alimentazione animale



Produzione di energia



FRUMENTO (*Triticum*) → origine geografica Mesopotamia

Il frumento era in origine una graminacea selvatica chiamata einkorn. Circa 10.000 anni fa questa pianta rappresentava l'alimentazione fondamentale delle società di cacciatori/ raccoglitori in Mesopotamia e nelle valli del Tigri e dell'Eufrate in Medioriente, nell'area chiamata della Mezzaluna Fertile.

La grande quantità di semi che si poteva ottenere da queste piante convinse quelle popolazioni a creare villaggi stanziali e segnò l'inizio dell'agricoltura moderna. Oggi gli alimenti sono costituiti più da varietà moderne di frumento, gradualmente modificato nel corso dei secoli, che da qualunque altro cereale.

Oggi il grano si coltiva soprattutto in America Settentrionale, in Europa, in Cina e in India.



Utilizzo del del frumento

Alimentazione umana

Frumento tenero



Frumento duro



I 10 maggiori produttori di <i>triticum</i> nel 2018		
Paese		Produzione (tonnellate)
	Cina	131.440.500
	India	99.700.000
	Russia	72.136.149
	Stati Uniti	51.286.540
	Francia	35.798.234
	Canada	31.769.200
	Pakistan	25.076.149
	Ucraina	24.652.840
	Australia	20.941.134
	Germania	20.263.500
	Mondo	735.179.776

L'Italia produce annualmente circa otto milioni di tonnellate di frumento.

RISO (*Oryza sativa*) → origine geografica Indonesia e Indocina

I primi resti di riso coltivato venuti alla luce risalgono a 7.000 anni fa e sono stati trovati in Cina orientale e in India nord-orientale, ma altri reperti archeologici risalenti a 15.000 anni fa hanno dimostrato che il riso selvatico era a quel tempo un'importante fonte di alimentazione in alcune zone delle odierne Thailandia, Vietnam, Corea, Cina e di alcune isole del Sud-est asiatico. Dall'Estremo Oriente il riso intraprende solo dopo millenni la sua diffusione verso Occidente, approdando in Mesopotamia, dove è coltivato nel IV secolo a.C., per giungere in Europa come prodotto alimentare con Alessandro il Grande. Fu portato in Italia dagli arabi e dopo essere stato usato per secoli a scopi terapeutici, iniziò ad essere coltivato anche a scopo alimentare. Nel tempo la risicoltura si sviluppò maggiormente nell'area lombarda, dove la presenza di terreni allagati offriva le condizioni ideali per la sua coltivazione. Il riso costituisce il cibo principale per circa la metà della popolazione mondiale ed è alla base delle cucine dell'Asia. Viene coltivato in quasi tutti i paesi del mondo.



Utilizzo del del riso



Alimentazione umana



CACAO (*Theobroma cacao*) → origine geografica America Centrale

Gli Indios usavano il piccolo chicco marrone di questa pianta per preparare una bevanda amara ma gustosa conosciuta con il nome di 'xocoatl' o 'chocolatl', da cui derivano i nomi "cacao" e "cioccolato". Per l'imperatore azteco Montezuma questa bevanda era riservata ai guerrieri e all'élite e possedeva un carattere solenne poiché era considerata "gradita dagli dei". Per questa ragione il botanico svedese Linneo assegnò a questa specie il nome di *Theobroma cacao* che significa "cibo degli dei". La cioccolata giunse in Spagna nel Cinquecento e poi si diffuse in Europa. Il maggior sviluppo delle coltivazioni di cacao si ebbe nell'Ottocento, quando gli inglesi introdussero le piantagioni nell'odierno Ghana. La costa centro-occidentale dell'Africa è oggi la più grande area produttrice di cacao del mondo, ma coltivazioni redditizie si trovano anche nel Centro America e in Indonesia



Utilizzo del cacao

Alimentazione umana



Tre le grandi zone dove viene coltivato in grandi quantità, in particolare:

Cacao americano: Brasile, Colombia ed Ecuador e Venezuela

Cacao asiatico: Indonesia e Sri Lanka.

Cacao africano: Ghana, Camerun, Nigeria, Costa d'Avorio e Madagascar.



Uso della buccia



Concime

POMODORO (*Lycopersicon esculentum*) → origine geografica America Centrale e Meridionale

Il pomodoro è una pianta originaria delle basse altitudini andine e veniva coltivato dagli Aztechi in Messico. Proprio questa popolazione diede al pomodoro il nome di “tomatl”, che significa “frutto polposo”. La salsa di pomodoro era parte integrante della cucina azteca. I conquistadores spagnoli modificarono il nome della pianta in “tomate” e lo introdussero in Spagna, all’inizio del Cinquecento. In Europa all’inizio della sua introduzione aveva valore ornamentale viste le bacche color oro. Le prime sporadiche segnalazioni di impiego del suo frutto come alimento commestibile simile alla melanzana, fresco o spremuto e bollito per farne un sugo, si registrano in varie regioni dell'Europa meridionale del XVII secolo. Antonio Latini, nel suo *Lo scalco alla moderna* del 1692, descrive la ricetta della «salsa di pomodoro alla spagnuola» diffusa nella cucina napoletana. Soltanto alla fine del Settecento la coltivazione a scopo alimentare del pomodoro conobbe un forte impulso in Europa.



Utilizzo del del pomodoro

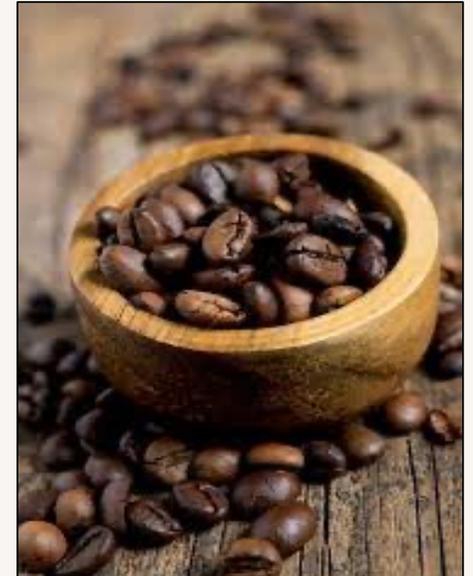


Alimentazione umana



CAFFÈ (*Coffea*) → origine geografica Etiopia

La pianta dalle bacche rosse, da cui si ricava la bevanda del caffè, è originaria dell'Etiopia. Popolazioni nomadi dell'Etiopia cominciarono a sperimentare alcune preparazioni tratte dalla pianta come sostentamento per gli spostamenti nel deserto. Nel 1200 furono gli arabi a sperimentare la tostatura dei chicchi per ricavare la polvere e, dopo la bollitura in acqua, una bevanda. La bevanda fu introdotta nello Yemen nel XIV secolo da dove si diffuse rapidamente in tutto l'Oriente. Furono i Veneziani a introdurla poi in Occidente e, proprio a Venezia, nella metà del Seicento, furono aperti i primi locali europei per la sua degustazione. Con la diffusione della bevanda crebbero anche le coltivazioni della pianta, ovunque il clima lo permettesse, nelle colonie inglesi, francesi e olandesi, in Guyana francese e olandese e poi da qui al Brasile. Oggi le coltivazioni più redditizie si trovano in America Centrale e nel nord del Sud America; altre in Africa centrale e Sud-est Asiatico.



Utilizzo del caffè



Alimentazione umana



PATATA (*Solanum tuberosum*) → origine geografica America meridionale

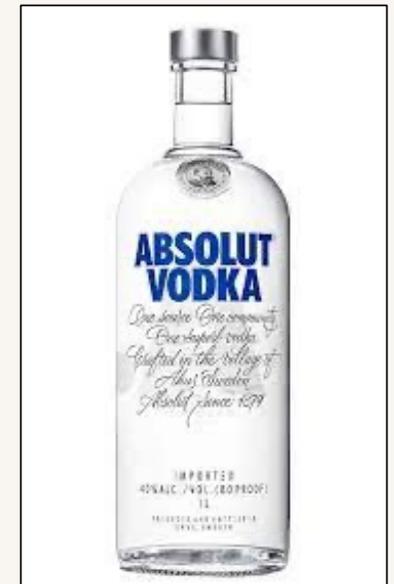
La patata è originaria del Sud America, dove gli Indios delle Ande per 5.000 anni l'hanno coltivata e continuamente migliorata al fine di eliminarne il gusto amaro e la tossicità. Alcune varietà primitive di patata hanno costituito la principale fonte di nutrimento in quest'area fin dal 200 d.C. Prima della conquista spagnola, la sua coltivazione si estendeva solamente sulle altitudini Andine, dalla Colombia al Cile. Fu introdotta in Spagna dalla Colombia o dal Perù nella metà del Cinquecento, per arrivare poi in Inghilterra verso la fine del sedicesimo secolo e poi nel resto d'Europa. La crescente diffusione di questa pianta nel mondo si deve al suo straordinario adattamento alle diverse condizioni climatiche che le permette di essere coltivata praticamente ovunque. Le produzioni maggiori si registrano nell'America Settentrionale, in Russia, India e Cina e in Europa.



Utilizzo della patata



Alimentazione umana



OLIVO (*Olea europaea*) → origine geografica Asia minore

L'olivo o ulivo è un albero da frutto che si presume sia originario dell'Asia Minore e della Siria, poiché in questa regione l'olivo selvatico spontaneo è diffuso sin dall'antichità, formando delle foreste sulla costa meridionale dell'Asia Minore. Qui, appunto, i Greci cominciarono a coltivarlo scoprendone le sue grandi proprietà, cui diedero il nome speciale di ἔλαια che i Latini fecero olea.

Fu utilizzato fin dall'antichità per l'alimentazione. Le olive, i suoi frutti, sono impiegati per l'estrazione dell'olio di oliva e, in misura minore, per l'impiego diretto nell'alimentazione.

La coltivazione di olivo e la produzione di olio di oliva sono diffuse in massima parte nell'area del Mediterraneo. L'Unione europea nel suo complesso occupa l'80% della produzione mondiale di olio di oliva. I maggiori produttori europei sono Spagna, Italia, Grecia e Portogallo. L'olio estratto dalle olive è la base della cucina e della dieta mediterranea.



Utilizzo delle olive

Alimentazione umana



Cosmetica



Grazie per l'attenzione e ricordatevi sempre che:

“Man ist, was er isst” “L'uomo è ciò che mangia”



Ludwig Feuerbach, 1862

Il cibo che consumiamo influenza sia il fisico che il nostro modo di essere e di pensare; dalla qualità e di quello che ingeriamo dipende il nostro benessere fisico, mentale, emozionale e spirituale. L'alimentazione è stata, ed è tuttora, la base che ha reso possibile il perfezionarsi della cultura umana.

È fondamentale quindi saper scegliere gli alimenti giusti per garantirsi una vita più lunga e un'ottima salute fisica e mentale.