

## Abstract tesi

Master Universitario in “**SOSTENIBILITA’ DEL TERRITORIO E DELLA FILIERA AGROALIMENTARE**”  
A.A. 2014-2015

Autore: **Simone Benedetto Pirruccio**

**Titolo della tesi: Analisi della certificazione kosher quale strumento di vantaggio competitivo per le aziende agroalimentari piemontesi e la relazione della normativa religiosa in rapporto alle crescenti istanze di sostenibilità socio-ambientale.**

Lo scopo di questa tesi è approfondire un aspetto che sfugge a molte ricerche empiriche sul decision making: il valore della religione nel forgiare pratiche routinarie nell’ambito dei consumi.

La dimensione religiosa è in grado di produrre un frame work capace di rendere la quotidianità liquida più comprensibile, offrendo tecniche e strumenti per l’interazione socio economica. Per una convergenza apparentemente fortuita, un sigillo kosher da risposta a molti dei trend attuali di consumo.

La scrupolosità dei controlli, insieme alle peculiarità delle restrizioni dietetiche della certificazione ebraica han fatto sì che questa nicchia sia riuscita ad intercettare la domanda di diverse tipologie di consumer cui un ampio segmento è rappresentato da coloro che sono affetti da intolleranze alimentari ed allergie oltre ad i vegetariani. La rintracciabilità è sempre stata un cardine delle certificazioni kosher ma non era tenuta in conto da nessun altra pratica fino alla sua recente introduzione, né dalle normative statali né dagli operatori economici del settore alimentare.

L’etichetta è il Caronte che traghetta questa indagine attraverso le fasi che caratterizzano la produzione, i passaggi di distribuzione fino ad arrivare al cliente finale.

Una delle protagoniste di questo studio è una bottiglia, tra le più vendute d’America, il Moscato Blu Bartenura, che viene seguita in un percorso from fork to field non solo aiutandoci a comprendere i passaggi della filiera e l’esplosione del kosher come fenomeno commerciale, ma rendendo la semantica del politeismo alimentare manifesta.

Nel tentativo di tratteggiare un quadro più preciso si è optato per analizzare da vicino cinque aziende piemontesi. I business case approfonditi, tra cui viene annoverata anche l’impresa simbolo del successo agroalimentare piemontese nel mondo, Ferrero, provano a delineare una prospettiva d’indagine più dettagliata sulla certificazione kosher sia nelle criticità produttive sia quale strumento di diversificazione del prodotto.

In conclusione si pone una lente d’ingrandimento sulla relazione tra kosher e sostenibilità, con l’obiettivo di stabilire se esista un’armonia tra le due visioni attraverso un esame sulla normativa religiosa e sui suoi risvolti tangibili nella contemporaneità.

La religione ebraica offre un sistema di norme che si muovono nella direzione di una sostenibilità ante-litteram, se tali precetti vengono rilette in una prospettiva contemporanea, sulla scia di esempi quale il progetto Hazon, potrebbero divenire uno strumento d’avanguardia in tutela del pianeta.

Il modello fallimentare si rivela invece voler avanzare verso forme di iper-certificazione: sufficiente sarebbe seguire la corretta tradizione rabbinica realizzabile attraverso il solo rispetto della tzedak quale strumento di perfezionamento personale e collettivo.