

Voglio iniziare questo intervento prendendo spunto da due articoli recentemente pubblicati su Repubblica e su Slow. Nel primo articolo, a firma di Licia Granelli del 27 ottobre u.s. si fa riferimento alla conferenza internazionale sull'ambiente recentemente tenutasi a Parigi dove Sarkozy ha dato inizio ad una grande campagna di sensibilizzazione sull'importanza del ridurre, per quanto possibile, il trasporto delle merci alimentari, e quindi dell'emissione di CO2 in atmosfera. E' una svolta storica perché la Francia ha un forte peso sulle politiche agricole Comunitarie. La cosa eclatante è che non si sono limitati a dare delle indicazioni, ma sono direttamente passati alla operatività dell'azione promuovendo un'etichetta che oltre a riportare le specifiche alimentari, riporteranno anche il costo in CO2. CASINO (F) e TESCO (GB), chi opera nel settore della GDO sa che sono due delle più grandi catene europee prevedendo, già per la prossima primavera, l'inserimento in scaffale di oltre 70.000,00 prodotti a ridotta emissione di CO2.

Il secondo articolo che mi piace citare è ricavato da un'intervista a Rolando Manfredini, responsabile qualità e sicurezza alimentare di Coldiretti, articolo presente nel numero 30 della rivista dell'Associazione di Brà. Nel testo dell'intervista ci sono due principi che non ci dobbiamo dimenticare, il primo è legato all'importanza dell'etichetta, non possiamo pensare di mantenere la grande qualità della nostra produzione alimentare impedendo che questa venga liberamente indicata sulla confezione del prodotto. Se leggiamo semplicemente il prezzo al prodotto senza avere la possibilità di capire di che prodotto si tratta, abbiamo fatto in modo che la nostra tanto decantata qualità alimentare scompaia. Solo persone esperte possono capire che differenza c'è fra il pomodoro italiano e quello cinese, e la stessa cosa possiamo dire fra passata Italiana 100% e passata solo prodotta in Italia.

Semplificando potremmo dire che la nostra più grossa preoccupazione è legata al fatto che non conosciamo in che modo è ottenuta quella produzione, che spesso il basso costo di produzione non è legato solo al ridotto costo della manodopera, dobbiamo però anche renderci conto che in questo modo mettiamo in ginocchio la nostra agricoltura, perché non gli permettiamo di difendersi con le stesse armi.

Ecco perché voglio di Manfredini riportare una frase che si sposa in maniera forte con il principio della Comunità del Cibo che stiamo sviluppando come Slow Food, Manfredini dice che "Una Comunità è tale solo se pensa alla propria sopravvivenza nel futuro" è

oggi noi, purtroppo ci stiamo dimenticando della nostra sopravvivenza, non siamo in grado di progettare un mercato locale valido che, prima di commercializzare fuori il proprio prodotto, cerca di collocarlo sul territorio.

Possiamo a questo punto dire che stiamo cercando di lavorare in merito alla tutela delle nostre produzioni agricole, ma dobbiamo fare di più, dobbiamo lavorare per aiutarli sui mercati locali.

Stiamo cercando di aumentare le opportunità di sbocco delle nostre produzioni, diminuendo le difficoltà burocratiche, dopo oltre due anni di lavoro, lo scorso 27 luglio, al Ministero della Sanità, è stato sottoscritto un importante protocollo con il Ministro Turco e con la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva per lavorare sulle filiere fragili, quelle filiere che escono dal grande mondo dell'agro industria e si affidano unicamente alla tradizione e alla cultura dei singoli territori.

Sono filiere queste, com'era qui a Brisighella prima del lavoro del COPAF sulla Mora di Romagna, che non riescono a raggiungere numeri in grado di influenzare le economie complessive di un territorio, ma che sono capaci di determinare un reddito integrativo in grado di permettere, alle nostre piccole aziende di montagna, di sopravvivere.

A questo punto credo sia possibile iniziare a pensare che forse anche in agricoltura c'è bisogno di un po' di sana irrazionalità: se razionalizziamo tutto siamo costretti a rinunciare ad una cospicua parte delle nostre tradizioni, della nostra cultura e, inevitabilmente, delle nostre produzioni agricole di qualità.

Il protocollo sulle filiere fragili, sottoscritto dal Ministro Turco, dovrebbe indurci a riflettere sul perché esistono queste filiere, e per quale motivo non riusciamo a trovare strade, se non quelle straordinarie, per mantenere in vita queste produzioni di estrema qualità sia alimentare che sociale.

Quando nella produzione di salumi, ma la stessa cosa vale per formaggi o altri derivati alimentari, ci troviamo ad affrontare il processo produttivo utilizzando quale unica via quella della "STERILIZZAZIONE" significa che non c'è più la competenza e la professionalità, per produrre diversamente, come natura comanda. Sicuramente in un

primo momento ci saranno maggiori difficoltà da affrontare, ma si manterrà in vita un processo produttivo in grado di apportare valore aggiunto al prodotto.

La mia competenza è più vicina alla produzione dei latticini e ciò che più mi colpisce è la normalità con la quale si “**PASTORIZZA**” il latte per poi reinsere gli enzimi” che naturalmente già possiede. Siamo nuovamente al paradosso. Rendiamo sterile una materia prima di elevatissima qualità e poi reinsertiamo gli enzimi per riuscire a caseificare correttamente e non incorrere in problemi sanitari.

In Provincia di Forlì - Cesena, grazie al contributo della Provincia e delle Comunità Montane, che ancora ringrazio per il loro prezioso contributo, si è iniziato ad affrontare il processo in maniera diversa. Si cerca di analizzare il rischio nel processo produttivo in modo che gli agricoltori imparino a capire dove si possono verificare contaminazioni intervenendo solo in questi punti di crisi. Con questo sistema si riesce a ridurre drasticamente le spese di realizzazione dei laboratori di trasformazione mantenendo invariata la sicurezza alimentare del prodotto.

Un secondo PARADOSSO dei nostri tempi a cui voglio dedicare una breve parentesi, è dedicata ai macelli pubblici. Attualmente siamo infatti in una fase, come ho prima sottolineato, dove l'agricoltura, e quella di montagna in maniera particolare, soffre di scelte fatte in periodi diversi da quelli odierni, dove tutto, per essere più razionale, doveva essere centralizzato. Con questo sistema si è determinata una crisi violenta di una delle uniche possibili forme di agricoltura di montagna: quella estensiva. Il PARADOSSO sta nel fatto che i macelli pubblici, uniche strutture indispensabili ad una economia sostenibile caratterizzata dalla filiere corte, come indica la Comunità Europea, non possono essere sostenute dai finanziamenti dell'ultimo piano di sviluppo rurale. Dobbiamo, per norma, mantenere in vita un tessuto sociale in crisi, ma non possiamo, per norma, farlo.

Forse, è vero, che l'unico motivo per cui ha senso vivere è per godere di una sana irrazionalità.

Grazie