

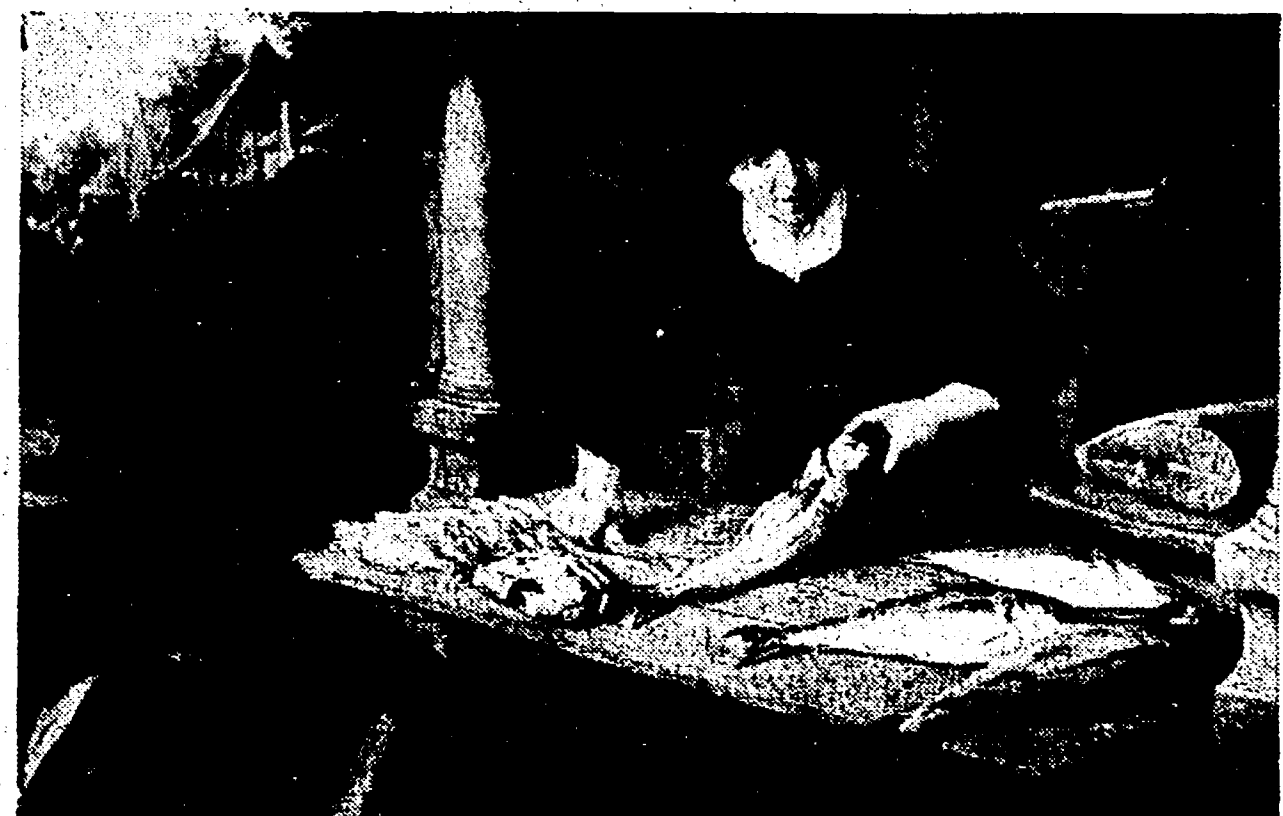
Anche per il pesce c'è stato il Medioevo ma era un'epoca d'oro

L'ultima denuncia è venuta alla Conferenza nazionale del mare che si è tenuta nelle scorse settimane a Napoli: l'Italia è tra i paesi europei agli ultimi posti nel consumo di pesce e - fatto ancor più paradossale per un Paese che ha oltre tremila chilometri di coste - buona parte del pesce che consumiamo lo importiamo dai Paesi stranieri, persino dalla Svizzera che di coste non ne ha neppure un metro.

Le cause che hanno portato a questa assurda situazione sono molteplici, ma tutte si ricollegano alla errata politica della pesca che è stata condotta dai governi italiani negli ultimi vent'anni.

Questo settore è stato infatti lasciato a lungo in condizioni di arretratezza, con enorme spreco e grande distruzione di ricchezza.

Anche per questo l'Italia è un Paese nel quale il pesce non figura tra gli alimenti più consumati. Se si eccettuano alcune regioni costiere, i cui abitanti consumano pesce con regolarità una o più volte alla settimana, nelle restanti parti d'Italia il pesce è un alimento da consumare eccezionalmente, per molti soltanto quando si va al ristorante.



Eppure il pesce è stato per secoli uno dei cibi principali degli italiani. Il prof. Massimo Montanari che insegna storia agraria medievale all'università di Bologna nel suo recente libro «L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo» documenta che il pesce era nel periodo preso in considerazione estremamente diffuso in tutta Italia. Nel Medioevo, infatti, l'attività della pesca ebbe un'importanza del tutto particolare e il pesce conobbe livelli di consumo neppure lontanamente paragonabili né con l'età precedente né con quella successiva.

«Ciò avvenne in primo luogo - osserva Massimo Montanari - per un motivo molto ovvio: di pesce ce n'era in grandissima abbondanza ovunque. Si pescava infatti dappertutto, nel mare, nei laghi, nei fiumi, nei canali, nei paludi, in qualsiasi corso d'acqua. Le acque erano in genere un po' e proprio perché di buona qualità, come il bosco e il brughiera lo erano di selvaggina. Oggi - osserva Massimo Montanari - la pesca paga i danni provocati dall'urbanesimo e dall'industrializzazione che sono particolarmente gravi: l'inquinamento delle acque, o vengono scaricati tutti i rifiuti di una organizzazione economica speciale incapace di reintegrarli con il risultato della devastazione di tutti gli equilibri naturali.

Ma non era soltanto l'abbondanza a fare diventare il pesce uno degli alimenti principali degli italiani durante il Medioevo. Nel suo saggio, Montanari sottolinea anche motivi di ordine diverso, non economici ma culturali, legati cioè a quella che durante il Medioevo fu l'unica scultura ufficialmente riconosciuta: la religione.

Mai come in quel periodo il consumo di prodotti ittici è stato tanto alto - Oggi abbiamo toccato il fondo: siamo il Paese europeo che consuma meno pesce, e, nonostante i 3.000 chilometri di coste, lo importiamo anche dalla Svizzera

«La cultura cristiana - si legge infatti nel saggio - esercitò in proposito una duplice influenza, sul piano simbolico e sul piano prelettivo. Per quanto concerne il primo punto di vista, è da rilevare il ruolo singolare dei pesci e dei pescatori nella tradizione biblica: si pensi alla figura degli apostoli, già pescatori, trasformati in "pescatori d'anime". In tal modo, tramite i testi evangelici e il rito che essi danno alla pesca e al pesce quella attività e quella durezza alimentare finiscono con l'oltrepassare il loro significato terreno e accedono ad una nuova scala di valori, mistici e sacrali. Senza dubbio ancora maggiori erano gli effetti pratici del secondo dei due aspetti di cui andiamo parlando: quello prelettivo. In questo caso, infatti, l'influenza della cultura cristiana non si limitava al piano dottrinale, ma entrava nella sfera del comportamento individuale, in un settore cioè sul quale il controllo delle autorità ecclesiastiche poteva essere esercitato con maggiore efficacia che non sul piano delle idee. Si tratta, come è chiaro, del precepto dell'astinenza dalla carne, cui tutti i cristiani erano tenuti per un certo numero di giorni all'anno; e nel Medioevo il numero di questi giorni era molto alto, 120-130 all'anno, ossia, in media, uno su tre. Vi erano compresi tutto il periodo dell'avvento e della quaresima; i giorni delle principali

feste liturgiche; i venerdì e il sabato di ogni settimana.

Da allora molti secoli sono passati e la società si è radicalmente trasformata. Di tutte quelle tradizioni è rimasto soltanto una generica sollecitazione a consumare il pesce il venerdì, giorno della settimana nel quale ancor oggi le peschere fanno i migliori affari. Contrariamente a quanto avveniva nel passato gli italiani di oggi mangiano poco pesce e pochi italiani mangiano pesce. Il consumo procapite viene valutato sui 9 chilogrammi di prodotto, contro i 13 della media europea. A livello di mercato la domanda appare concentrata sulle specie pregiate di fondo (orate, branzini, sogliole) che commercialmente consentono ampi margini che vengono accentuati da una tecnologia di pesca che ha seguito e assecondato questa deformazione del mercato al punto che oggi in Italia in nessun settore esiste una intermediazione parassitaria come in quello della pesca. Gli interventi governativi - così come si sono attuati nell'ultimo trentennio - sono risolti nella incentivazione della costruzione di nuovi pescherecci in prevalenza armati a strascico, cioè idonei alla cattura delle specie di fondo con uno sfruttamento dei banchi di pesce bianco al di sopra delle capacità riproduttive della popolazione ittica - hanno portato al risultato di ridurre il numero e la estensione dei banchi stessi e conseguentemente il flusso del pescato verso il consumo, nonché il rincaro di un prodotto che un tempo era di elevato consumo.

Per contro non è stato incrementato lo sforzo di prelievo degli stocks di pesce azzurro (acciughe, sardine) che allo stato attuale potrebbe sopportare, sia pure entro determinati limiti e condizioni, un maggiore sfruttamento. In un vero e proprio fallimento si è risolta la campagna pubblicitaria «Il mare ci nutre meglio», lanciata lo scorso anno dal ministero e che non ha avuto successo perché concepita senza la partecipazione delle forze produttive del settore.

Estremamente limitata è anche l'acquacoltura, che dovrebbe essere il modo di popolarizzare i corsi d'acqua in un avvenire non lontano. L'Italia che nel campo della pesca aveva nei secoli passati un primato estremamente interessante, si trova oggi ad essere un paese in cui questo settore di primaria importanza è dominato non dagli interessi dei consumatori e dei produttori, ma da quello dei grandi importatori e delle multinazionali dei surgelati.

Bruno Enriotti

SOTTO IL TITOLO: Adriean van Oostede. Le pescherecce, Rijksmuseum, Amsterdam.

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Sede Reggio Emilia

Sintesi della relazione del presidente del Consorzio on. Mora alla riunione generale dei consorziati del 28 novembre 1981

PREMESSA

A meno di un mese dalla conclusione della corrente annata, si entra nella fase dei bilanci che se non saranno veri e propri consuntivi, costituiscono pur sempre un'attendibile stima. Infatti, per quanto sorprese ci possa riservare ancora il mese che ci separa dalla conclusione formale dell'annata in corso, sembra già di poter individuare alcune linee di tendenza che oltre ad avere caratterizzato l'annata agraria e casearia in oggetto, sembrano dominare il quadro economico anche per i prossimi sei-dodici mesi.

Le indicazioni che scaturiscono dalle più recenti analisi congiunturali relative all'andamento della nostra economia per il 1981 sono all'insegna della incertezza. Infatti, anche se c'è una maggioranza che asserisce che il ciclo economico segna una fase di ristagno che prelude ad una possibilità di ripresa, teoricamente già entro l'anno, l'indicatore prezzi, di solito molto sensibile all'andamento della domanda, non ha, di recente, funzionato in modo univoco.

Sono infatti in molti a ritenere che il rallentamento della domanda interna, favorito anche dalle ripetute frenate imposte dal governo alla domanda globale, sia attraverso la vigorosa e pesante stretta creditizia che ha, fra l'altro, duramente penalizzato il settore agricolo, sia e soprattutto con l'introduzione del deposito previo all'importazione, abbia prodotto qualche effetto relativamente al raffreddamento del tasso di inflazione, così come è opinione diffusa che stante la situazione economica generale non sia sufficiente cercare di attenuare le cause inflattive ed a domanda con manovre finanziarie tendenzialmente recessive, ma occorra una più ampia ed organica serie di misure, anche impopolari, se si vuole ridare slancio non effimero alla complessa macchina produttiva.

Considerazioni a parte merita poi il problema dei prezzi concordati. In questa materia infatti con le soluzioni governative recentemente adottate, si assiste ancora una volta ad una forte penalizzazione dell'agricoltura, la quale, ancorché non responsabile della inflazione, risulta di fatto la più colpita per il solo motivo di rappresentare l'anello più debole di una catena che registra una forte tensione.

Per tornare al nostro tema principale, relativo al settore agricolo, le più recenti valutazioni dell'Istat indicano, per il 1981, un calo della produzione lorda vendibile, in cifra aggregata e in termini fisici, intorno al 2%.

Si tratta di un'indicazione di massima che peraltro risulta coerente con il risultato complessivo della scorsa annata nella quale era stato registrato il più basso tasso di crescita degli ultimi tre anni ed era stato attribuito tale risultato all'instaurarsi di una fase di attesa recessiva.

Per quanto concerne il comparto zootecnico in particolare si deve parlare di un'annata difficile conseguente ad una situazione terribilmente intricata. Lo stato di salute delle aziende zootecniche, strette in una morsa di costi esplosivi e prezzi non remunerativi, è a dir poco non consolante. Infatti, anche se a fine anno non tutte le stalle chiuderanno in perdita, come si è purtroppo verificato per la decorsa annata, il clima psicologico nel mondo degli allevatori è ancora dominato da un malcelato senso di sfiducia. Ne fanno fede, tra l'altro, la grave caduta delle vendite di macchine agricole e di apparecchiature zootecniche nelle aree più tipiche delle zootecnie da latte, da un lato, e il calo dei consumi di mangimi, dall'altro.

ANDAMENTO PRODUTTIVO DEL COMPRESORIO DEL PARMIGIANO-REGGIANO

Per quanto concerne le tendenze della produzione nel comparto del formaggio grana, i dati disponibili, anche se alcuni sono ancora ufficiosi, evidenziano per il 1980 un calo produttivo per tutte le sorti merceologiche. E ciò in contrasto sia con i valori fatti registrare a livello del settore lattiero-caseario nazionale, sia e soprattutto con la forte tendenza aumentativa riscontrata a livello comunitario e mondiale.

In particolare la produzione di formaggio grana nella decorsa annata casearia ha conseguito nelle tre sorti merceologiche i seguenti volumi produttivi: parmigiano-reggiano 633.329 quintali (-10,79%), grana padano 820.000 quintali (-13,13%), grana verengo di zona tipica 161.503 quintali (-16,12%). Il dato aggregato per l'annata casearia 1980 registra pertanto un volume produttivo di 1.614.832 quintali, con una diminuzione percentuale complessiva sull'anno precedente pari al 12,54%.

Si tratta di un calo produttivo veramente ingente, sia in termini assoluti che relativi. Sono dati che si commentano da soli e che denunciano con durezza i termini della grave crisi che negli ultimi due anni si è abbattuta sul comparto zootecnico dei due comprensori del grana. Infatti, per trovare un calo produttivo del formaggio grana di così rilevante entità bisogna risalire rispettivamente al 1974-75 (-13,5%) e al lontano 1967-68 (-16,9%), che con è purtroppo noto agli esperti e agli addetti ai lavori, rappresentano le annate coincidenti con le più gravi crisi cicliche subite negli ultimi tre lustri dai comparti dei formaggi grana, nonché dell'intero settore lattiero-caseario italiano.

Le informazioni statistiche relative alla corrente annata confermano, sia pure in misura un po' attenuata, il perdurare della tendenza negativa nella produzione. Infatti al 31 agosto 1981 il parmigiano-reggiano faceva registrare un calo di produzione in termini aggregati del 6,09% rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente.

Non disponiamo di informazioni statistiche attendibili circa la tendenza dell'andamento produttivo in atto nel comprensorio del grana padano nei primi mesi della corrente annata casearia, anche se le sensazioni degli esperti, visto che la produzione del latte registra anche in questo comprensorio un calo del 4-5%, è di una stagnazione o di un lieve calo nel flusso produttivo del grana padano rispetto all'analogo periodo dell'annata precedente.

SI AVVIA CON IL 1982 LA FASE SPERIMENTALE DEL PROGRAMMA DI AUTODISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEL GRANA

A coronamento di un lungo iter istruttorio, durato oltre due anni, siamo oggi, grazie all'impegno congiunto delle organizzazioni cooperative e professionali dei produttori agricoli, del Comitato nazionale produttori latte, dei Consorzi di tutela più direttamente interessati, delle Regioni nelle quali insistono i comprensori di formaggi grana e dello stesso MAF, in grado di parlare di autodisciplina con un programma sperimentale complessivamente definito nelle linee essenziali.

La scelta dell'autodisciplina quale strategia fondamentale per affrontare e superare le devastanti crisi cicliche del comparto del grana costituisce, tra l'altro, il fatto nuovo più significativo del voluminoso pacchetto di proposte congiunturali e strutturali scaturite dal nutrito dibattito sulla crisi che ha visto la partecipazione completa delle organizzazioni agricole che associano i produttori italiani di latte.

Lo schema di autodisciplina, anche se calato nell'area volontaristica, costituisce uno strumento strategico teso ad affrontare una parte dei mali cronici che affliggono la nostra economia lattiero-casearia ed indica alcune linee direttrici per cercare di debellare con efficacia la minaccia delle crisi cicliche.

Lo sforzo che un tema così importante e qualificante ha comportato e comporterà è tale che si rende necessaria la collaborazione di tutti per raggiungere l'obiettivo dinamico di un migliore equilibrio tra produzione e consumo dei prodotti lattiero-caseari leader del comparto a partire dal formaggio grana con i suoi più affermati assortimenti mercantili.

Significativo ci sembra il fatto che il programma di «autodisciplina» abbozzato dalle organizzazioni dei produttori agricoli d'innanzi e con la stretta collaborazione dei Consorzi di tutela del grana padano e del parmigiano-reggiano, che prevede una espansione nella produzione di latte ed una più razionale destinazione dello stesso fra i derivati lattieri, si fonda con l'obiettivo dei singoli piani di produzione dei caseifici che sono i veri protagonisti del programma e che con la loro condotta possono determinare il successo o meno di questo importante programma.

Si tratta di una misura con la quale si punta ad espandere l'azione di difesa e di tutela della produzione del parmigiano-reggiano anche alla sfera dell'economico. Il programma sperimentale di autodisciplina, prevede l'assegnazione, in via istruttoria e sperimentale, ad ogni caseificio del comparto di un obiettivo produttivo per la campagna casearia 1982.

Con riferimento alle quote di spettanza per ogni singolo comprensorio, definite nell'ambito del CNPL, l'obiettivo di produzione nazionale pari a 1.600.000 quintali per il 1982 viene ripartito con la seguente caratura:

- al comprensorio del parmigiano-reggiano (compreso il verengo) 51%;
- al comprensorio del grana padano 49%;

Da tale attribuzione discendono le seguenti quote comprensoriali di produzione:

- comprensorio del parmigiano-reggiano (compreso il verengo) q. 816.000;
- comprensorio del grana padano q. 784.000.

CRITERI DI AUTODISCIPLINA

La Commissione che ha operato a livello del comprensorio del parmigiano-reggiano per la redazione di un documento comune valido per i produttori di parmigiano-reggiano e verengo di zona tipica, ha individuato i seguenti criteri di autodisciplina:

- 1) suddivisione a livello provinciale delle quote di produzione sia di parmigiano-reggiano che di verengo;
- 2) esplicitazione degli obiettivi di produzione per ogni caseificio. A questo proposito si è sottolineato che in tale ripartizione propedeutica che comporta scelte non facili, siano esclusi da ogni vincolo produttivo i caseifici ubicati nelle zone di collina e montagna (per la loro individuazione si potrebbe fare riferimento alle norme che escludono i caseifici dal pagamento del prelievo di corresponsabilità). Inoltre per seguire la dinamica in atto sia a livello delle stalle che a quello dei caseifici è necessario siano adottati d'intesa con gli interessati dei criteri di riproporzionamento delle quote di caseificio, per tenere conto del processo di ristrutturazione e concentrazione in atto negli stabilimenti di trasformazione, avuto riguardo ai piani di settori regionali.

Dato le peculiarità dei due comprensori interessati alla produzione del formaggio grana, la metodologia di applicazione dell'autodisciplina, rispettivamente per il parmigiano-reggiano e per il grana padano, può subire delle variazioni di tipo funzionale.

Per dare al programma stesso ed ai produttori interessati una maggiore credibilità e funzionalità è stata prevista una «Giunta di coordinamento» con sede a Mantova, già insediata e presieduta dal prof. Mario Tonino Gerola, che ha tra l'altro il compito di verificare il rispetto degli obiettivi aziendali di produzione nei due comprensori e che costituisce pertanto uno strumento di reciprocità per la corretta applicazione delle norme che regolano l'autodisciplina.

Il programma sperimentale prevede anche misure incentivanti l'autodisciplina e misure dissuasive per i non aderenti. Si tratta di misure prevalentemente amministrative che potranno avere una maggiore incisività se saranno supportate da una base giuridica costituita da un D.M. del MAF in avanzata fase di studio.

Stando «brassavola» delle disposizioni che si «proporzionano» alla realizzazione di un programma così ambizioso, ma siamo anche convinti che si tratta di una sfida importante che se sarà portata avanti congiuntamente dai Consorzi interessati e dalle organizzazioni cooperative e professionali, con l'appoggio della stragrande maggioranza dei produttori, può rappresentare la chiave di volta per impostare su basi nuove ed avanzate una linea di difesa strategica delle stalle e dei caseifici dei due comprensori, cioè dei redditi dei due terzi degli allevatori italiani.

IL MIGLIORAMENTO DELLO STANDARD QUALITATIVO DEL LATTE PRODOTTO NEL COMPRESORIO E LO STUDIO DI NUOVE TECNOLOGIE DI CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE DEL PARMIGIANO-REGGIANO, PUNTI DI FORZA DEL NUOVO PROGRAMMA TRIENNALE DELL'UFFICIO TECNICO

Le contrastanti necessità di impedire da un lato ulteriori aggravii dei costi di produzione del latte ed in particolare dei costi di alimentazione delle lattifere e di migliorare dall'altro lo standard qualitativo del latte stesso, impongono decisioni difficili che in definitiva rappresentano lo scotto che occorre pagare alla aumentata produttività delle lattifere.

Per queste ragioni il Laboratorio consortile sta perseguendo approfondite ricerche sulle nuove tecnologie di affinamento dei formaggi che si vanno diffondendo rapidamente nel comprensorio e continua a controllare la qualità degli alimenti zootecnici.

Nuove tecniche di alimentazione delle bovine si vanno comunque profilando anche per le nostre possibilità, seppure si prefigura piuttosto remota l'utilizzazione in termini di beneficio economico di sottoprodotti dell'industria agro-alimentare.

In un contesto così ricco di problematiche l'atteggiamento di maggiore responsabilità e coerenza nei riguardi della tutela della qualità del formaggio non può al momento, in mancanza di valide alternative, che essere quello di conferire maggiore incisività alla iniziativa che il Consorzio persegue da quasi un trentennio, vale a dire quella di giungere seppure su basi volontaristiche ad una valutazione economica del latte fondata sulla sua qualità.

Il miglioramento qualitativo del latte appare comunque come un obiettivo inderogabile non solo per mantenere i caratteri chimici, fisici e organolettici più rispondenti per le nostre necessità, ma soprattutto per migliorare i caratteri microbiologici soggetti ad un lento ma continuo scadimento in funzione dei nuovi modelli di organizzazione aziendale con riflessi preoccupanti quando si pensi alla influenza negativa di questo fatto sulle caratteristiche del siero-innesto che rappresenta oggi uno dei punti di forza della produzione casearia e che la quasi totalità dello scarto è fondamentalmente di natura microbiologica.

Nel prossimo biennio dunque l'Ufficio tecnico consortile approfondirà, sorretto anche dalle misure CEE che dovrebbero essere confermate, questi aspetti avviando una azione di coordinamento per ciò che concerne una possibile, funzionale applicazione del pagamento del latte in base alla qualità.

Un secondo punto di rilevante importanza concerne lo studio delle possibilità concrete di arrivare ad una commercializzazione su vasta scala del nostro formaggio preconfzionato in modo caratteristico, possibilmente unico e soprattutto senza alterarne i peculiari caratteri organolettici.

POTENZIALE LE INIZIATIVE PROMOZIONALI IN FAVORE DELL'EXPORT DEL PARMIGIANO-REGGIANO

L'interesse e le attese che i nostri produttori annettano al tema dell'export del parmigiano-reggiano sono tali che il Consorzio ha deciso di affrontare l'argomento con maggiore grinta e determinazione per verificare la fattibilità di una nuova e moderna politica di promotion a favore del parmigiano-reggiano.

Da questa rinnovata offensiva promossa dal Consorzio in tutte le sedi competenti sono scaturite delle indicazioni strategiche ed operative che confrontate con le esperienze acquisite da chi opera professionalmente nel settore, hanno portato alla definizione di alcune linee di politica promozionale che gli organi del Consorzio hanno fatto proprie.

Si tratta di un ventaglio di iniziative messe a punto con la collaborazione costante dei tecnici e dei responsabili dell'ICE, cioè dell'Ente al quale sono stati demandati fra l'altro i compiti di unificare le attività di promotion anche dai formaggi italiani. I fondi che sono stati reperiti dalle diverse fonti: MAF, Mincomes, ICE, CEE e dallo stesso Consorzio sono stati congelati in progetti, per quanto possibile integrati ed unificati, che saranno realizzati nei seguenti Paesi: Germania Federale, Svizzera, Spagna, USA.

Un successo nato dalla qualità

Perché Nutella, Kinder, Mon Chéri e Tic Tac hanno tanto successo in più di 50 Paesi nei 5 continenti? Semplice. Milioni e milioni di persone sanno riconoscere la genuinità nelle cose buone che mangiano. Amano quei nuovi prodotti che rispondono alle loro aspettative. Cercano un'alimentazione varia e razionale.

Nati dall'idea di dare qualcosa di buono in modo nuovo, i prodotti Ferrero sono fatti di cioccolato, zucchero, latte, nocchie, mandorle, ciliegie, miele e altre cose genuine: tutte garantite di altissima qualità dai più severi controlli all'origine.

Accolti subito come buone idee originali, sono stati presto così preferiti da diventare leader nei rispettivi settori.

E non solo in Italia.

In Europa, per esempio, Nutella è leader nelle creme da spalmare, Kinder negli alimenti per ragazzi, Mon Chéri nelle praline al liquore, E Tic Tac è il confetto più venduto nel mondo.



Un successo così vasto vuol dire anche investimenti nelle ricerche. Studi sull'alimentazione. Tecnologie sempre più avanti. E' ovvio. Vuol dire confezioni esclusive igieniche e consegne ultrarapide per portare le "cose buone" sempre in perfetta freschezza. Dovunque. E nei Paesi più lontani (Australia, Ecuador, Puerto Rico...), vuol dire creare stabilimenti propri.

Da 35 anni la Ferrero è nella storia dell'alimentazione. Perché i suoi prodotti rispondono alle esigenze di un mercato in evoluzione: tradizionale nella genuinità, rivoluzionario nelle tecniche di produzione e negli orientamenti dietetologici.

Questa filosofia impegna oggi migliaia di uomini negli stabilimenti Ferrero dove altre idee nuove stanno diventando le cose buone per l'alimentazione degli anni 80!

FERRERO
idee nuove, cose buone