

L'agricoltura e l'industria della zona padana propongono i loro prodotti eccellenti

# Il tipico e il doc entrano nei menu di tutto il mondo

## I programmi della Regione Emilia Romagna a sostegno della promozione all'estero

Si farà promozione delle tipicità dell'Emilia Romagna su scala nazionale e internazionale. Il fatto è che alcuni prodotti pur molto conosciuti genericamente, non hanno il supporto di una promozione organica, che assicuri di rivolgersi ai mercati più opportuni e interessanti. La Regione Emilia Romagna, quindi, ha già deliberato appositi programmi di sostegno a gruppi o consorzi di aziende che presentano progetti specifici. Selezionando questi progetti, sarà possibile intervenire in modo qualificato per l'exportazione del "made in Italy".

L'azione della Regione si articola in due direzioni: progetti orizzontali e azioni verticali secondo che si tratti di un prodotto in modo generico, ad esempio, il prosciutto di Parma, o invece un marchio quale il "prosciutto di Parma".

La Regione Emilia Romagna, quindi, ha già deliberato appositi programmi di sostegno a gruppi o consorzi di aziende che presentano progetti specifici. Selezionando questi progetti, sarà possibile intervenire in modo qualificato per l'exportazione del "made in Italy".

estera (Francia Germania e Inghilterra) film sui principali prodotti agro-alimentari, collegamenti con gli uffici esteri e la collaborazione con i Icc (Istituto per il commercio estero) per quanto riguarda corsi di formazione del personale e settimane enogastronomiche sui principali centri d'affari.

Queste azioni partono dalla considerazione che fino ad oggi i produttori si sono concentrati sulla qualificazione del prodotto piuttosto che sulla cura del mercato, investendo per ora percentuali irrisorie del loro fatturato in promozione ed esempio, da alcuni dati disponibili emerge che per la pubblicità del formaggio grana i produttori investono in pubblicità lo 0,05% del fatturato, quando la Coca Cola ne investe il 5%. Questo dimostra che la preoccupazione per l'immagine e la costruzione del mercato sta emergendo solo ora, e che ha necessità di essere appoggiata da organismi che rappresentino l'interesse generale. D'altra parte le tipicità emiliane godono di una notorietà, di un

credo altissimo hanno incontrato il gusto in modo sovrano e nello stesso tempo hanno peculiarità tali da non essere facilmente imitabili. Inoltre, prodotti poco conosciuti e tipici di alcune zone meritano un'attenzione che ancora una volta trascende lo specifico locale e si colloca nella fascia che rappresenta dovunque l'eccellenza di una data zona per condizioni climatiche e per capacità produttive e imprenditoriali: per tecnologie appropriate e innovative. Infine dall'Emilia Romagna escono prodotti facilmente inseribili in quel quadro che viene chiamato genericamente "dieta mediterranea". Pensiamo all'industria conserviera del pomodoro e della frutta che ha la massima concentrazione nazionale tra Parma e la Romagna. I formaggi dal parmigiano reggiano ai pecorini al latte fresco proveniente da una zona ad alta concentrazione di stalle sociali e ad alcune lavorazioni tipiche della carne suina: il prosciutto di Parma prima di tutto ma anche altri tipi di salumi una dieta mediterranea in piena regola quindi che va gustosamente valorizzata.



Sulle colline in Romagna maturano formaggi di gran classe

## Sapore di latte fresco e un tocco di pecorino

Bere latte rimane di moda e, sebbene il ricordo di Chernobyl sia ancora vivo nella gente, gli abituali consumatori sono assai fedeli. Tutto sommato, infatti, il latte è considerato perfino indispensabile non solo per i bambini, ma anche per gli anziani e per la gente che lavora. Anche in questo campo però, l'industria tende a prendere il sopravvento, non perché qualcuno pensi ancora di andare a prendere il latte dal contadino, ma perché il latte trattato con procedimenti industriali che lo rendono più conservabile ma meno gustoso è sempre più richiesto a scapito del latte fresco. D'altronde, fino a qualche decennio fa, il latte era pressoché sconosciuto in alcune zone del sud Italia, dove non erano diffusi gli allevamenti zootecnici. La grande virtù dell'industria, e del suo trattamento UHT per sterilizzare il latte, fu di diffonderlo dovunque. Oggi però la comodità d'uso e la grande diffusione sul mercato del latte UHT ha fatto in un certo modo perdere il gusto del latte fresco. Il quale - parola di intenditori - ha un sapore più pieno, corposo, anche quando non c'è nessuna differenza in quantità di grassi rispetto al latte sterilizzato. Per incentivare proprio il consumo di latte fresco, la Regione Emilia Romagna intende proporre una campagna per far conoscere e apprezzare la produzione locale. Il latte fresco

sembra «più fresco» se si sa che proviene da allevamenti della zona e si ha quindi la certezza che è passato pochissimo tempo dalla mungitura.

Con questa operazione la Regione intende tra l'altro sostenere gli allevamenti emiliani, che stanno subendo fortemente la concorrenza internazionale, i cui costi di produzione sono molto più bassi.

Diverso il discorso sui formaggi, altro tema su cui la tipicità regionale dell'Emilia Romagna si può affermare in specie per un prodotto, il pecorino della Romagna. Ancora non conosciuto come merita fuori dalla sua zona di produzione, questo formaggio merita un lancio in grande stile. Nei forlivesi infatti si esiste una tradizione di pastorizia «importata» alcuni decenni fa proprio dalla Sardegna. La loro arte antica, sommata alla qualità degli allevamenti ovicaprini esistenti fin qui, ha dato origine a un formaggio di grande qualità, considerato qualitativamente molto pregiato. La lavorazione avviene ancora in modo artigianale, in tantissime piccole aziende. Si parla però della formazione di un consorzio per la commercializzazione, e del rapporto con alcune catene distributive, nonché di un marchio di qualità e provenienza. Si tratta di un'organizzazione che, adeguatamente sostenuta, riuscirebbe a far conoscere una tipicità nuova e interessante.

Da Parma l'emblema del Made in Italy gastronomico

## Un velo di prosciutto nella dieta della salute

E' uno dei caposaldi della tradizione gastronomica non solo parmigiana, né italiana, ma internazionale il prosciutto di Parma, con la sua corona ducale (i parmigiani non dimenticano mai i loro «Farnese») considerato il messaggero del made in Italy alimentare. La sua fama deriva da un antico procedimento, secondo cui si prendono le cosce dal maiale grasso (intorno ai 150 kg) allevato secondo rigorosi parametri in fatto di alimentazione, e si procede alla salagione, antichissimo metodo di conservazione della carne. Poi le caratteristiche cosce passano alla stagionatura, controllata periodicamente da tecnici specializzati - paragonabili ai nasi' dei grandi profumieri che con l'apposita stecca d'osso verificano il grado di maturazione della carne. L'aria delle colline

parmensi, profumata dal mare Ligure non lontano dovrebbe fare il resto. Ma c'è un ma... e sono gli americani. Il grande successo di pubblico che il Parma riscuote tra gli americani quando lo assaggiano qui, corrisponde a una difficoltà fortissima di penetrazione in quel mercato. Già dell'aria delle colline loro non si fidano, così hanno imposto forme di condizionamento artificiale, e poi richiedono particolari tecniche di macellazione. Con queste regole rigidissime, occorrerebbe trasformare tutta la struttura locale di lavorazione carni per adeguarla alle richieste Usa. Senza contare i controlli sanitari. Insomma, una barriera tipicamente protezionistica. A tutto questo si aggiungono grosse difficoltà per l'andamento dei prezzi in Italia, dal momento che stagionare

prosciutti richiede fortissimi investimenti in termini di capitali fermi a magazzino durante il periodo della stagionatura (almeno dodici mesi).

Per questo la Regione Emilia Romagna ha deciso di sostenere la promozione sui mercati esteri: la produzione e la tutela del marchio è affidata al consorzio del prosciutto di Parma che raccoglie i produttori e gli stagionatori della zona. L'indiscussa qualità anche nutrizionale del prodotto lo rende adatto alla concezione di fitness oggi imperante, una trasparente fetta di prosciutto, profumata, e con poche calorie della carne, quel niente di grasso che dà solo sapore costituisce lo spunto o la carne ideale per chi vuole restare in forma. E senza contare quel grande profumo di tradizione.

Dalla lotta integrata prodotti con riconoscimento

## Un marchio per frutta senz'ombra di pesticidi

Made in Emilia Romagna, questo potrebbe essere un marchio di garanzia per la frutta che esce dai campi in cui si fa lotta integrata. Quando si pensa a un "ipotetico concetto di "naturalità" la prima cosa che viene in mente è la frutta. Subito dopo ci si ricorda dei mille trattamenti chimici che, tra campi, alberi e raccolto questa frutta subisce. Senza contare le questioni ambientali. A partire da questi presupposti, su iniziativa regionale, si parli alcuni anni fa con la sperimentazione di trattamenti di lotta guidata su circa duemila aziende dell'Emilia Romagna. La lotta integrata consente di ridurre al minimo i trattamenti chimici e quindi di produrre frutta immune da residui. Oggi è tempo che questi prodotti siano fatti conoscere per quelli che valgono, differenziandoli dagli altri. L'opinione pubblica è senz'altro più sensibile a questi argomenti e disposta perfino - ma questo non è il caso della frutta emiliana - a lotte integrate - ad acquistare un prodotto meno bello ma più sano.

La frutta e la verdura costituiscono una voce importante del modo di alimentarsi degli italiani, neppure la forte ascesa dei surgelati ha inciso in profondità su questa abitudine, unanimemente considerata dai dietologi un pregio importante per l'apporto di vitamine, di zuccheri e sali minerali all'organi-

amo. Dall'Emilia Romagna provengono le varietà più diffuse di frutta e ortaggi. Città in particolare mele e pere, pesche e susine - su cui da tempo si sono applicati i principi della lotta guidata, e le colture di serra. La Romagna è specializzata nelle fragole di serra e in tutta la regione sempre sotto tunnel si coltivano asparagi pregiati.

Per quanto riguarda il lancio dei prodotti "sicuri", in quanto indenni da residui di antiparassitari, il primo frutto previsto è la pesca. La Regione Emilia Romagna intende apporre un apposito marchio di qualità e garanzia per il consumatore. La gestione di questo marchio sarà affidata al Cooover, il consorzio per la valorizzazione dei prodotti ortofruttili della Regione, cui aderiscono le associazioni dei produttori e i sindacati degli esportatori. Le strutture per i controlli avranno sede presso le due sedi principali, il Centro Operativo Ortofrutticolo di Ferrara e la Centrale Ortofrutticola di Cesena, che raccolgono e commercializzano la frutta dei soci. Qui troveranno precisa collocazione anche i laboratori di controllo che rilasceranno la certificazione. In questo momento le difficoltà riguardano l'informaticizzazione, che consentirà di elaborare rapidamente il lavoro di analisi e controllo. Ma ormai il processo è avviato e ci sono le premesse per un buon successo di pubblico.

Cura dei campi e nuove tecnologie dell'industria conserviera

## Dal sole padano pomodori mediterranei

Un fortunato slogan pubblicitario di qualche anno fa relativo ai prodotti Arrigoni asseriva che potevano essere acquistati «a scatola chiusa». Ora che il marchio Arrigoni di proprietà di una grande cooperativa, la Parmasole, il margine di tranquillità del consumatore è certamente aumentato. Alla Parmasole il controllo sulla qualità del prodotto inizia dall'origine, cioè dalla coltivazione. Uno dei capitoli più inquietanti per il consumatore di prodotti alimentari trasformati è quello degli antiparassitari chimici usati in agricoltura. Tali sistemi di lotta ad insetti e funghi, se impiegati indiscriminatamente (come a volte accade), lasciano tracce nocive negli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. In questo senso l'integrazione tra cooperativa agricola e coop di trasformazione offre una notevole garanzia a chi acquista le conserve di frutta e pomodoro provenienti dagli stabilimenti Parmasole. I nostri controlli iniziano in campagna - spiegano i fatti i tecnici dell'azienda - Forniamo assistenza specializzata ai nostri produttori segnaliamo loro i fitofarmaci e gli anticrittogamici e gli minimamente sospetti di tossicità, li sensibilizziamo a ridurre al massimo i trattamenti. Insomma, non solo sappiamo da dove vengono i prodotti che lavora-

mo ma interveniamo nella loro produzione. In alcuni casi, come nel settore ortofruttilicolo destinato alla surgelazione, il controllo è strettissimo, dalla semina in poi condizionando le tecniche colturali e i trattamenti da applicare. Dei 626 soci della Parmasole un centinaio sono cooperative, da cui proviene il 90% del materiale lavorato. E tutte le coop oltre ad avvalersi del contributo dei tecnici della Parmasole partecipano al progetto di «Lotta integrata» promosso dalla Regione Emilia Romagna. Si tratta di un complesso programma tendente a ridurre al minimo l'intervento antiparassitario eseguendo non più «a calendario» cioè in epoche fisse dell'anno, ma sulla base di precisi criteri scientifici. Tra l'altro si considera il ciclo biologico degli organismi utili e di quelli dannosi si compiono rilievi periodici per valutare l'effettiva presenza dei diversi parassiti e la possibilità di una loro insorgenza in base al clima. Il trattamento viene effettuato solo se la specie dannosa è presente in dimensioni tali da giustificare il costo dell'intervento. Inoltre attraverso la scelta attenta dei prodotti da impiegare e dell'epoca di impiego si cerca di salvaguardare il più possibile i nemici naturali dei parassiti delle colture. Il progetto regionale ha determinato in 14 anni la



## Condiremo la pasta solo con passata

Nel settore della trasformazione del pomodoro sono state adottate numerose innovazioni tecnologiche che hanno permesso la produzione di un prodotto estremamente comodo per chi deve cucinare la pasta. Essa si ottiene con un procedimento tecnologicamente più complicato rispetto al concentrato e al pelato. Attra-

verso macchinari appositi il pomodoro viene spopolato privato di bucce e semi, trattato termicamente col procedimento Hst, per sterilizzarlo proprio come si fa col latte e poi avviato alla raffinazione mediante una speciale passatrice. Così il pomodoro assume consistenza e fluidità e il colore rosso resta fisso. Essendo sterilizzato il

pomodoro può essere conservato confezionato secondo l'andamento del mercato. Questo succede alla Parmasole dove quattro silos da 500 tonnellate permettono di confezionare un prodotto sempre fresco, in base all'andamento del mercato. La passata viene addizionata a basilico o misto di verdure secondo richiesta. Infatti la passata è un prodotto base perfetto per essere condito con aromi. Di fatto al consumatore finale fa buon effetto vedere sull'etichetta pomodoro al 100% senza neppure l'aggiunta di sale. Il consumo di passata di pomodoro, subito pronta senza bisogno di nessuna cottura è aumentato dal 1983 ad oggi del 37% e la Parmasole spartisce con solo due altre aziende oltre la metà del mercato. Dal punto di vista del confezionamento il mercato sta decretando il successo del cartone poliacoppiato sebbene la lattina sia ancora importante. Cartone e vetro hanno fatto il loro ingresso trionfante nell'industria conserviera grazie alla loro qualità ecologica e al fatto che il consumatore odierno è molto sensibile. Certo inconvenienti ce ne possono essere anche qui: il pomodoro conservato in vetro è sensibile alla luce e tende a ossidarsi (quindi a carni) e a scolorire mentre la lattina, dopo una lunga conservazione un paio d'anni tende a cedere sostanze non del tutto commestibili. Ma il consumatore finale può stare già tranquillo con il cartone poliacoppiato analizzato costantemente rivela di essere uno dei contenitori più sicuri in assoluto.

L'esperienza dell'azienda modenese

## Vino facile e frizzante a marchio Civ

L'uniformità di gusto di anno in anno è uno dei requisiti del vino imbottigliato in quantità industriali e che fa staccare il naso a qualche metro dal vino del contadino. In realtà un onesto bere medio (contrapposto ma non tanto al «Bareaito» dal titolo della raccolta di schede di grandi vini ad opera della rivista «La Gola» uscito di recente) è una richiesta diffusa e una pratica corrente. E sui bere medio si catalizzano richieste abbastanza simili in tutte le parti d'Italia al di là delle tipicità regionali. Anzi la distribuzione industriale è riuscita a portare su tutte le volte sapori e colori un tempo conosciuti esclusivamente nella zona di origine. E questo il caso di un'azienda cooperativa di Modena la Civ & Civ che ha diffuso il lambrusco e alcuni altri vini prettamente locali sulle tavole di tutta Italia. Il vino è diventato un prodotto industriale e come tale viene trattato con tecnologie che assicurano la costanza delle caratteristiche migliori del prodotto stesso.

«Da qualche anno la richiesta del mercato è concentrata sui bianchi piuttosto che sui rossi forti e sui frizzanti. Il successo del lambrusco è un esempio di questa tendenza. Tuttavia per ottenere vini di qualità garantita senza tradire le caratteristiche di tipicità dicono alla Civ & Civ, occorre operare in profondità. Il

vino è già fatto al momento della vendemmia. Questo ha significato per i viticoltori in zona di Modena che conferiscono la loro produzione alla cooperativa subire un grande processo di selezione. Si era no accumulati vitigni non idonei provenienti da incroci o da zone diverse come nel caso deli uva d'oro ferrarese. Negli ultimi anni il processo di sostituzione è stato ampliato e con il supporto di enotecnici in campo è stata migliorata la gradazione zuccherina e l'acidità e altri parametri fondamentali per ottenere un vino di qualità. L'assistenza tecnica si fa in collaborazione con l'Apca ed ancora alla Civ e abbiamo un programma di installare centrali telefoniche che mettano in contatto gli agricoltori direttamente con la cantina. Le assistenze si concentrano nei percorsi della potatura e della concimazione. Siamo quindi per l'adozione di prodotti biologici. Da quest'anno i soci lavoreranno con il Bazzani. Ora cerchiamo di nuovi adatti a un mercato giovane. L'immagine del vino è cambiata, quello del contadino non dà garanzie di qualità mentre non tutti si possono permettere grandi vini. Infatti tutti i giorni sul lavoro. Meglio un frizzantino leggero però che la Coca Cola in fin dei conti la dieta mediterranea è fatta di olio pomodoro e uva».

di grandi dimensioni che operano nelle cantine sono in grado di selezionare perfettamente le uve e di lavorarle bene. «Stiamo da tempo insistendo sul fatto di limitare la quantità della produzione e favorire di una maggiore qualità. Noi come Civ attraverso le cinque cantine di lavorazione imbottigliamo il 30% del vino che si produce nel modenese da 4.500 soci ritiriamo infatti 90.000 quintali di uva tra Modena e la Pampa Imola. Ridurre la produzione non è un fatto facile da accettare tuttavia noi intendiamo premiare chi produce meglio in fase di lavorazione tutte le uve sono tenute separate zona per zona. Alcuni vini come il Bianco di Castelfranco Doc hanno lavorazioni particolarmente delicate. Per tutti i vini comunque facciamo pigiatura soffice e usiamo lieviti selezionati per la fermentazione. Abbiamo fatto grossi investimenti nelle nostre cantine per introdurre la tecnologia del freddo che è l'unica che garantisce la qualità del prodotto senza ricorso a prodotti chimici. La stabilizzazione del vino si ottiene esclusivamente con mezzi fisici come la filtrazione a freddo niente additivi di nessun genere». Il risultato di tutto ciò sono 40.000 ettolitri di vino in bottiglia ogni anno. «L'assistenti si fa in collaborazione con l'Apca ed ancora alla Civ e abbiamo un programma di installare centrali telefoniche che mettano in contatto gli agricoltori direttamente con la cantina. Le assistenze si concentrano nei percorsi della potatura e della concimazione. Siamo quindi per l'adozione di prodotti biologici. Da quest'anno i soci lavoreranno con il Bazzani. Ora cerchiamo di nuovi adatti a un mercato giovane. L'immagine del vino è cambiata, quello del contadino non dà garanzie di qualità mentre non tutti si possono permettere grandi vini. Infatti tutti i giorni sul lavoro. Meglio un frizzantino leggero però che la Coca Cola in fin dei conti la dieta mediterranea è fatta di olio pomodoro e uva».