

PRODOTTI TRADIZIONALI

Regole che spesso si rivelano grottesche in nome dell'igiene rischiano di eliminare i piaceri del palato

«In un'osteria romana» di Wilhelm Marstrand e, a destra, una litografia del XIX secolo



PIETRO STRAMBA-BADIALE

L'ordinanza è categorica: d'ora in poi le mamme non potranno più portare a scuola le loro torte per le festuciole in classe dei loro figli. Se feste ci saranno, dovranno essere solo a base di dolci di pasticceria o, magari, di merendine preconfezionate. Il diktat, per il momento, riguarda solo un piccolo paese della Sicilia, il cui sindaco è pronto a sfidare il grottesco pur di salvaguardare - o così almeno sembra credere - la salute dei suoi elettori, soprattutto quella dei suoi futuri elettori, tenendoli alla larga dalle antigeniche produzioni alimentari casalinghe. Un piccolo caso isolato, che però ben esemplifica una delle più recenti ossessioni di legislatori e amministratori: salvarci dai mille pericoli che, a sentir loro, si annidano tra il fornello e il frigo, tra la pentola e il piatto.

L'ordinanza anticambiella - questo è l'aspetto più preoccupante - non è insomma l'isolata alzata d'ingegno d'un sindaco stravagante o smanioso di pubblicità, ma una scelta perfettamente coerente con l'ultimo parlo in materia di igiene alimentare, un decreto legislativo che dallo scorso 1° luglio, recependo una direttiva europea del 1994, impone una serie infinita di vincoli e di controlli su tutto il percorso di un alimento, dalla produzione della materia prima alla sua trasformazione, allo stoccaggio, al trasporto e alla vendita. Una normativa che - pur dettata dalle migliori intenzioni - rischia di produrre effetti grotteschi quando non addirittura drammatici.

Nessuno, ovviamente, intende difendere produttori immersi nella sporizia, negozianti con i banchi frigoriferi che non funzionano, trasportatori che trattano il latte come se fosse benzina. Ma l'ossessione dell'igiene a ogni costo non tiene conto di un dato fondamentale: il cibo, tutto il cibo, è - dovrebbe essere - materia vivente, che cresce, si trasforma, matura fino a diventare quella delizia che spesso è solo grazie all'interazio-

Signore, gradisce un uovo insaccato?

I pericoli dell'industrializzazione forzata

ne tra la materia prima - carne, latte, verdura, uova -, i condimenti con cui viene a contatto e i lieviti, i batteri, le muffe che, lungi dall'essere dei contaminanti, sono parte integrante e indispensabile del processo produttivo. Dimenticarsene vuol dire rinunciare - e obbligare tutti a rinunciare - a un qualcosa che prima ancora che un piacere per il palato è una parte tutt'altro che secondaria della nostra cultura, della nostra stessa storia.

Ne sanno qualcosa gli svizzeri, che si sono trovati alle prese, ben prima di noi, con norme che obbligavano a produrre il Gruyère in asettiche stan-

ze piastrellate o zincate in cui i batteri non riuscivano più a sopravvivere e a formare l'aroma e i buchi per i quali quel formaggio è giustamente famoso. Allo stesso modo, è impensabile una vera fontina valdostana maturata lontano dalle sue assi di legno (orrore! Il legno, con tutti quei pori, può nascondere chissà quanti e quali microbi), un lardo di Colonnata lontano dalle sue vasche non precisamente sterili (per fortuna), un pecorino di fossa fuori della sua fossa, un aceto balsamico tradizionale (quello vero, non quello addizionato di aceto di vino e caramello che si

trova al supermercato) non lasciato a riposare per anni e decenni nelle sue botti di ciliegio e di altre essenze.

Quel che si rischia di perdere - le modifiche introdotte con un esamotage la scorsa settimana al Senato, che peraltro saranno forse approvate non prima dell'autunno, sembrano ancora troppo parziali per essere davvero efficaci - è insomma un patrimonio considerevole, fatto di sapori ma anche di saperi tramandati magari per secoli, quei sapori e quei saperi che hanno fatto della cucina italiana un unicum in Europa, che sta anche alla base (grazie ai cuochi «importa-

ti» da Caterina de' Medici) della cucina francese e proprio in questi anni sta influenzando e modificando le abitudini alimentari di mezzo continente.

La logica che sta dietro le nuove norme è quella dell'industrializzazione forzata del settore agroalimentare. Solo aziende di grandi dimensioni possono permettersi gli investimenti richiesti dai nuovi protocolli. E quindi nel nostro futuro si profilano - lo paventa anche il ministro delle Risorse agricole, Paolo De Castro - una standardizzazione del gusto, un appiattimento dei sapori, in una parola

un impoverimento complessivo della nostra cultura materiale. Senza alcuna garanzia di non ritrovarsi comunque nel piatto un pollo alla diossina con contorno di patatine geneticamente modificate e insalate ai pesticidi. Non si può certo disconoscere il ruolo di primissimo piano che la grande industria ha giocato e gioca nell'affrancamento del nostro paese dalla sottoalimentazione: per dar da mangiare regolarmente a quasi 60 milioni di italiani non bastano certo le uova del pollaio della signora Gina e le zucchine dell'orto del signor Clemente. Ma quel che a molti appare inaccettabile è la trasformazione di una opportunità in una sorta di obbligo. Condotto con la falsa convinzione, sapientemente inculcata, che i prodotti semilavorati, modificati, quasi quasi predigeriti siano più convenienti, più sani e più comodi di quelli tradizionali. Tra un risotto liofilizzato e uno «normale» la differenza di costo è nulla, quella di tempo di preparazione minima, quella igienica, se non si è degli incoscienti, nulla.

già sodo? Grazie alla formulazione assai vaga del decreto, alcune Asl hanno deciso di vietare la produzione e il consumo di formaggi di latte crudo. Perché? Probabilmente perché ignorano che il latte crudo, se proveniente da animali sani e se correttamente manipolato, è sicurissimo. Per questi «esperti», invece, bisognerebbe usare solo latte pastorizzato, cioè morto, al quale va poi necessariamente aggiunto caglio sintetico.

C'è chi pensa di difendere le produzioni tradizionali a suon di denominazioni d'origine protetta e di disciplinari. Con risultati talvolta grotteschi. C'è chi propone di vietare di chiamare pesto tutto ciò che non è prodotto con basilico e olio di provenienza ligure, e che potrebbe al massimo chiamarsi «sugo al basilico». C'è chi vuol vietare di chiamare pizza tutto ciò che non corrisponde al centigrammo a un certo disciplinare. Teoricamente, si potrebbero chiamare «tagliatelle al ragu alla bolognese» solo quelle preparate secondo il disciplinare delle tagliatelle (ingredienti, lunghezza, larghezza, spessore) e quello del ragu depositati presso la camera di commercio di Bologna. E così via. In un crescendo di protezionismi, lacci e lacciuoli che moltiplicano le difficoltà e i costi soprattutto per le piccole aziende artigiane. Un contributo vero alla salvaguardia dei prodotti tradizionali potrà forse venire, paradossalmente, dalla più moderna delle tecnologie: Internet. Da un anno a questa parte si stanno moltiplicando i siti, seri e affidabili, che offrono on line prodotti ormai quasi dimenticati, facendoli conoscere e rivivere: negozi virtuali per cibi robustamente reali.

LA LEGGE

Norme che «ingrassano» i consulenti

La parola chiave è Haccp, un acronimo inglese che sta per «Hazard Analysis and Control of Critical Points», vale a dire «Analisi del rischio e controllo dei punti critici», una serie di protocolli che discendono da quelli studiati fin dal 1959 dalla Nasa per garantire l'igiene degli alimenti destinati agli astronauti.

A prevederle l'adozione è ora il decreto legislativo 155 del 26 maggio 1997 (entrato in vigore lo scorso 1° luglio), che recepisce l'analoga direttiva comunitaria del 1994. In pratica, chiunque tratti a fini commerciali un alimento in ogni sua fase deve autocertificare, attraverso il deposito di un piano di autocontrollo, l'igiene delle sue procedure in base a sette principi: identificazione dei rischi potenziali di contaminazione; determinazione dei punti di controllo necessari a eliminare il rischio; individuazione dei «limiti critici» (l'esempio più classico è quello delle temperature minime e massime di celle e banchi frigo); installazione di sistemi di

monitoraggio dei punti critici; prefigurazione delle operazioni da compiere in caso di superamento dei limiti critici; elencazione delle procedure e dei test di verifica del sistema di autocontrollo; compilazione del manuale aziendale di autocontrollo e di tutte le fasi di lavorazione.

Una serie di adempimenti che - pur condivisa da tutti nelle sue linee generali e di principio - rischia di suonare a morto per decine di produzioni che da secoli caratterizzano la cucina italiana e le nostre abitudini alimentari e per migliaia di piccole aziende, non in grado di affrontare i notevoli costi, spesso superiori al loro intero fatturato annuo, di ristrutturazione e adeguamento (non tutti necessari, non tutti ragionevoli, non tutti chiari e univoci) che le nuove norme comportano.

Un emendamento alla legge comunitaria 1999, approvato lo scorso 29 luglio dalla commissione Affari costituzionali del Senato e ora in attesa di approvazione, il prossimo autunno, in aula, introduce regole semplificate per le aziende di più piccole di-

mensioni che producono o vendono alimenti che richiedono particolari lavorazioni tradizionali. Un passo avanti, dicono Slow Food e Legambiente, promotori di un appello a difesa dei prodotti tipici. Ma solo un passo avanti.

Più decisive dovrebbero essere le deroghe che le Regioni, in base al decreto legislativo e alla normativa comunitaria, possono fissare per i prodotti più a rischio. Per mettere produttori e commercianti al riparo dalle sanzioni, gli elenchi sarebbero dovuti essere pronti alla fine di giugno. Ma finora solo due Regioni - Marche e Basilicata - hanno stilato gli elenchi, e solo per i formaggi, mentre la Liguria li ha per ora annunciati, anche in questo caso solo per i formaggi. E nel frattempo a trarre beneficio dalla nuova normativa è soprattutto la selva di «consulenti» ai quali le aziende, grandi e piccole, sono di fatto costrette a rivolgersi a caro prezzo per redigere i complicatissimi e minuziosi manuali di autocontrollo, uno per ogni prodotto e per ogni processo produttivo. P. S. B.

TECNOLOGIA
E QUALITÀ
Ma Internet
può far
conoscere
e vendere
prodotti tipici
e dimenticati

l'Unità

Un quotidiano utile di Politica, Economia e Cultura

ABBONARSI ...È COMODO

Perché ogni giorno ti sarà consegnato il giornale a domicilio e se vorrai anche in vacanza.

...È FACILE

Perché basta telefonare al numero verde 167.254188 o spedire la scheda di adesione pubblicata tutti i giorni sul giornale.

...È CONVIENE

ABBONAMENTO ANNUALE

7 numeri	510.000	(Euro 263,4)
6 numeri	460.000	(Euro 237,6)
5 numeri	410.000	(Euro 211,7)
1 numero	85.000	(Euro 43,9)

ABBONAMENTO SEMESTRALE

7 numeri	280.000	(Euro 144,6)
6 numeri	260.000	(Euro 134,3)
5 numeri	240.000	(Euro 123,9)
1 numero	45.000	(Euro 23,2)

