

LA PRODUZIONE



Italia, boom del biologico ma non c'è un tetto massimo ai veleni

BARBARA PALTRINIERI

Finalmente dati incoraggianti dal mondo agricolo: in Italia nell'ultimo decennio si è registrato un calo dei pesticidi utilizzati, che passano dai 1400 mila quintali del '90 ai 1100 mi-

la del '98, accompagnato da un vero boom dell'agricoltura biologica. A tutto vantaggio dell'ambiente e della salute. Infatti se da una parte fra le cause della riduzione di antiparassitari c'è un calo generale delle superfici totali destinate all'agricoltura, dall'altra non bisogna

mentando, passando dalle 31 mila nel '97 alle quasi 50 mila odierne, con un continuo trend positivo. E merito di questo sta anche nelle misure agro-ambientali introdotte in Europa con il regolamento 2078, che prevede finanziamenti maggiori di circa il 25 per cento per le produzioni biologiche, che riescono, in questo modo, a compensare le perdite sul mer-

trascurare che il numero delle aziende biologiche è andato progressivamente aumentando dovute ai prezzi più alti dei prodotti. Anche se a tutt'oggi in Italia la superficie occupata da agricoltura biologica rappresenta appena l'8 per cento di quella totale agricola, è tuttavia un segnale positivo, perché l'impatto ambientale di questa antichissima pratica umana, incide sulla biodiversità, sull'erosione dei suoli, senza contare gli enormi consumi di acqua, che sfiorano il 60 per cento del totale. Tuttavia una delle ripercussioni maggiori deriva dall'impie-

go di prodotti chimici. A questo proposito si deve segnalare un aumento di circa il 5 per cento, dal '90 al '98, nell'uso dei fertilizzanti azotati di sintesi, di cui solo una piccola parte viene utilizzata dalla pianta, mentre il rimanente va a inquinare le falde acquifere sottostanti. Non meno dannosi sono i pesticidi: basti pensare che possono essere necessari anche 7-8 anni per avviare la procedura di riconversione verso il biologico di un terreno coltivato in modo intensivo →

Festival e meeting tra Francia e Italia per proporre itinerari e riflessioni legate al territorio e alle sue tradizioni



Le nuove adesioni puntano al Mezzogiorno. Contattati già la Palestina, Israele e Turchia



L'ISTITUZIONE Il «Conservatoire» dal Bouche-du-Rhone a Cesenatico

■ L'insieme dei Membri del Conservatorio delle Cucine Mediterranee perché essi dividono la stessa volontà di difendere la cultura mediterranea si impegnano a mettere in pratica e a sviluppare azioni che mirano a valorizzare i prodotti del territorio, i mestieri dell'agricoltura, la cucina di qualità e più generalmente il patrimonio culinario, turistico e culturale dei paesi mediterranei. Il Conservatorio delle Cucine Mediterranee è un'insieme organizzato di istituzioni pubbliche e private, d'organismi e di persone, che funzionano in rete il cui centro è nella regione del Bouche-du-Rhone.

Ogni partner, sul suo territorio, si augura di lavorare all'elaborazione di progetti che rispettino i principi e gli obiettivi contenuti nella Carta costitutiva del Conservatorio:
1) preservare e arricchire le capacità e le espressioni della cultura mediterranea nei settori agroalimentari, dalla produzione alla distribuzione;
2) assicurare la continuità e la promozione delle culture, dei prodotti e delle ricette locali più strettamente legati alla vita e alla storia di un territorio.
Il Conservatorio delle cucine del Mediterraneo deve essere un luogo di riflessione multidisciplinare sulle cucine mediterranee, di pratica culinaria, di incontro di professionisti con lo scopo di migliorare la qualità dei servizi e di formare il pubblico alla conoscenza della qualità dei prodotti e delle cucine del Mediterraneo, di valorizzare i prodotti e i luoghi di produzione di gastronomia e di educazione al gusto.

RINALDO BONTEMPI*

Sapori di Mediterraneo

Un Conservatorio dei cibi e della cucina del Sud Europa

La storia del Mediterraneo è la storia di innumerevoli popoli, accomunati da un ambiente naturale che ha fornito loro risorse analoghe. Secoli di traffici e commerci hanno fatto conoscere da una sponda all'altra i diversi modi in cui venivano utilizzate, influenzando così la cultura dei vari paesi e, in particolare, l'ambito gastronomico. È perciò legittimo parlare delle Cucine del Mediterraneo, bensì sapendo che non si tratta di un insieme di ricette uguali dovunque, ma dell'impiego spesso simile di quelle risorse, messe a disposizione da un territorio con caratteristiche ecologiche e climatiche uniformi.

Da sempre l'olio d'oliva, i cereali, le carni bianche, il pesce, i legumi e il vino costituiscono la base delle cucine dei popoli mediterranei, cui si sono armonicamente aggiunti il pomodoro, la patata, i fagioli e il peperone.

Le Cucine del Mediterraneo includono tutti i sapori che i suoi abitanti hanno saputo inventare per gustare appieno il piacere del cibo. Oggi però questi sapori sono seriamente mi-

nacciati da un incessante processo di globalizzazione che, all'insegna del consumismo, del fast-food e degli ipermercati, tende a cancellare la peculiarità. Tuttavia c'è chi non rassegna e si muove per difendere la Cucina del Mediterraneo, nonché per agire contro la disinformazione e la mancanza di cultura alimentare che purtroppo contraddistinguono una buona parte dei consumatori: il 29 settembre 1998, su iniziativa del *Conseil Général des Bouches du Rhône*, è sorto ad Arles il *Conservatoire des Cuisines de la Méditerranée*, i cui fondatori sono arrivati da diversi

paesi affacciati sul *mare nostrum*, dal Libano al Marocco. Per l'Italia hanno partecipato e aderito la provincia di Forlì-Cesena, la provincia di Genova, la Confesercenti di Cesena e l'Associazione dei Ristoratori di Cesenatico.

Dopo la fase necessaria di consolidamento, è ora indispensabile aprire la strada per nuove adesioni, soprattutto sul fronte Sud del Mediterraneo (sono stati avviati contatti in Turchia, Israele e Palestina), ma anche in Italia, nelle «grandi» regioni mediterranee del Mezzogiorno.

Il *Conservatoire* riunisce persone e

istituzioni pubbliche e private che intendono mantenere viva la memoria agro-alimentare dei sapori, delle pratiche e delle espressioni della cultura materiale tipiche del Mediterraneo. L'associazione di Arles non vuole restare l'unica, poiché auspica e sostiene la creazione di una rete di *conservatoires* locali, come il Conservatorio delle Cucine Mediterranee - sezione Federata del Genovesato, che si costituirà lunedì 7 febbraio a Genova. Il *Conservatoire* centrale, una sorta di *primus inter pares*, il carattere transnazionale dell'iniziativa e fornisce, su richiesta, consulenza e aiuto ai *conservatoires* locali, che gestiscono in totale autonomia la propria attività e sono tenuti esclusivamente al rispetto dei

principi ispiratori. Ma il *Conservatoire* non guarda solo al passato, né si prefigge di custodire gelosamente una tradizione considerata intoccabile: la sua filosofia ne afferma infatti la valenza culturale, economica e scientifica. Non si tratta quindi di una mera reazione di chiusura di fronte al pericolo di invasione da parte del modello nutrizivo anglosassone, giacché il *Conservatoire* si propone di valorizzare la qualità delle materie prime del Mediterraneo, di promuovere il turismo, di discutere e approfondire i te-

mi legati all'alimentazione e alla produzione di alimenti, dalla storia del cibo, che è anche storia di civiltà, alle questioni dietetiche, dalla tutela dell'ambiente alle ripercussioni sull'economia, sempre adottando una prospettiva che includa il bacino mediterraneo. In quest'ottica organizza, fra l'altro, occasioni di incontro e confronto gastronomico ed è facile immaginare che ne possano nascere nuove idee, nuovi piatti, forse persino nuovi gusti: l'innovazione è benvenuta, purché mantenga i livelli qualitativi che caratterizzano le Cu-

cine del Mediterraneo, la cui identità presenta tante sfaccettature che ancora in pochi conoscono e va salvaguardata perché lo merita. Tra le prossime iniziative segnaliamo *Les Banquets Philosophiques* (marzo-aprile, Marsiglia e Aix en Provence), *Femmes en Méditerranée* (giugno, La Fenière e Lourmarin in Provenza), *Il Primo Festival del Cibo da Strada* (giugno-luglio, Cesenatico), la partecipazione del *Conservatoire* al Salone del Gusto (novembre, Torino), la sua presentazione a Torino, in occasione del Salone del Libro (maggio), e a Marsiglia, in occasione del Summit Europeo sul Mediterraneo che si terrà in autunno.

Come scrive Jean Giorno, la gastronomia è un formidabile incentivo al turismo: «La cucina fa conoscere il paesaggio. Il paesaggio aiuta a comprendere la cucina». Il cibo dunque è molto più del «cibo»: è storia, cultura, ecologia, benessere, commercio, ricerca, arte, viaggio, creatività, piacere... soprattutto nel Mediterraneo.

*Presidente del *Conservatoire des Cuisines de la Méditerranée*

Appuntamenti in Provenza a Marsiglia E a Torino il Salone del Gusto

LA SANITÀ

BARBARA PALTRINIERI

«La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività», si legge all'articolo 32 della nostra Costituzione. Una tutela che passa anche e soprattutto dai controlli degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. E oggi, che a livello europeo c'è la volontà di costituire una Autorità che fornisca al governo comunitario la base scientifica su cui orientare le direttive per la sicurezza alimentare, nel nostro paese a prima vi-

sta si direbbe che i cittadini possano stare tranquilli. È dal tempo del vino al metano, che non si rilevano grossi scandali, della portata di mucche pazze e diossine varie che di recente hanno toccato l'Europa.

Ma nell'Italia che conta tanta convinzione si schiera per la tutela della sicurezza alimentare, i controlli sono

davvero attenti e scrupolosi?

A tale proposito il prossimo 1 aprile è una data da ricordare, perché termine ultimo entro il quale anche le piccole aziende, con meno di 5 operai, dovranno adeguarsi alla normativa vigente in materia di autocontrolli sull'igiene dei prodotti alimentari. Il decreto legisla-

vo 155 del 26 maggio 1997, con cui sono state recepite le direttive europee 93/43/CEE e 96/3/CE infatti prevede che sia il responsabile delle stesse industrie produttrici il garante dei controlli igienici sanitari, in tutte le fasi di produzione, di deposito e di commercializzazione degli alimenti. Una legge importante,

che garantisce una maggiore sicurezza, ma che purtroppo non ha avuto applicazione immediata. Per le industrie si stabilì infatti un lasso di tempo di 12 mesi per adeguarsi, che arrivò a 18 mesi per le aziende a struttura mobile (come i mercati), mentre le piccole imprese ne sono ancora esonerate fino al prossimo 1

aprile. «Da tutta questa serie di controlli serrati sono esclusi i prodotti doc, che hanno tecniche di produzione incompatibili con le norme vigenti», sostiene Carlo Corra, avvocato esperto in legislazione degli alimenti. «Anche in questi casi sarebbe necessaria una forma di adeguamento alle minime

norme igieniche richieste, altrimenti nel momento in cui 15 persone andranno all'ospedale per aver mangiato uno di questi prodotti, scatterà il panico, e ci accorgeremo che le specie microbiche patogene non concedono né deroghe né proroghe».

A questo punto viene da chiedersi, chi controlla il controllore, in che modo, cioè, sono previsti i controlli ufficiali alle aziende. In Italia il decreto legislativo 123 del marzo 1993, identifica i molteplici organismi responsabili in materia. →

