

Il fatto

Ottimi i risultati della sperimentazione
Ora l'extravergine punta al marchio Dop
In grande sviluppo anche le officinali

Parma si riscopre terra di ulivi Il nuovo olio nasce sulle colline

GIAMPIERO CASTELLOTTI

FORMAGGIO, SALUMI, MINESTRE, VINI: CON L'OLIO E LE ERBE OFFICINALI PARMA ORA CHIUDE IL CERCHIO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Obiiettivo: il riconoscimento, nel giro di qualche anno, dell'origine protetta (Dop) per l'olio dell'Appennino parmense. Come a dire: scontate le paste asciutte, ineguagliabile il parmigiano, garantiti i salumi, Parma completa la dieta mediterranea anche con il re dei condimenti.

Un ambizioso progetto che non può che partire dalla "Valle degli ulivi", un giovane uliveto sperimentale di circa trecento piante - inserito nei dieci ettari dell'azienda agricola Gavinell, a tre chilometri da Salsomaggiore - che partecipa al programma di ricerca congiunta tra la facoltà di agraria dell'università di Parma e il Cnr di Scandicci.

«Vanto del nostro ateneo è di aver orientato, primi in Emilia, una ricerca sul territorio per il recupero della storia agricola ma anche per incentivare il ritorno di un antico prodotto da esibire in futuro, l'olio Dops, sottolinea orgoglioso il professor Andrea Fabbri, dell'università di Parma, tra i responsabili del progetto.

L'esperimento, che punta al ritorno dell'agricoltura tipica del luogo, è già in buona parte riuscito. Smentendo i più scettici che non avrebbero scommesso una lira sull'inserimento di ulivi, seppur sperimentali, in un sito con temperature anche di dieci gradi sotto zero. A tre anni dall'innesto, invece, le piante godono di ottima salute, hanno già fruttificato e le olive a breve offriranno il prezioso liquido. «Certo, di solito l'ulivo vegeta in climi temperati - riconoscono Adriano Grolli e Vittorio Cupola, rispettivamente sindaco e assessore all'agricoltura di Salsomaggiore, entusiasti per un'iniziativa che rafforza il logo "città del benessere" per il proprio centro termale -. Ma le colline della zona, esposte al sole e nella posizione a terrazza, costituiscono un ottimo habitat per la coltura».

A confermare l'antico legame tra l'Appennino parmense e l'ulivo c'è una ricca bibliografia. I documenti attestano che il 28 novembre 1258 il podestà di Parma obbligò le famiglie contadine a «piantare 20 piante di ulivo da farsi seguire da altre 10 piante messe in dimora ogni anno», mentre, nelle colline di Contignacco, le piantagioni fornivano l'olio per le lampade votive dell'intera diocesi. In un testo del 1861, il medico Valentini confermava la presenza delle piante. Poi, con l'avvento della moderna

INFO

Tebio Pecoraro revoca patrocinio

Il ministero delle Politiche agricole ha revocato il patrocinio alla prima mostra-convegno internazionale sulle biotecnologie "Tebio" che si svolgerà dal 24 al 26 maggio a Genova. «Secondo la nuova filosofia del ministero - dice il ministro Alfonso Pecoraro Scanio - in materia di principio di precauzione e biotecnologie, come d'altronde esposte dal presidente del Consiglio Amato nel suo discorso al Parlamento, ho ritenuto inopportuno concedere il patrocinio a "Tebio"». Le stesse 150 sigle (dal Wwf ai centri sociali, da Pax Christi alle botteghe equo-solidali) che hanno indetto "Mobilitatebio" hanno subito espresso la loro soddisfazione per il provvedimento.



agricoltura, viti e gelsi hanno avuto la meglio sull'ulivo. Ma ora si torna alle origini e, se tutto andrà bene, altre aziende agricole della zona sono pronte a seguire l'esempio di Salsomaggiore. Anche perché la Gavinell è uno dei tanti fiori all'occhiello della provincia.

Il binomio territorio-benessere, da sempre leit-motiv nella terra di Maria Luigia, è pienamente rispettato dalle molteplici iniziative portate avanti dall'azienda sotto il segno della tradizione. Un dinamismo il cui titolare, Luciano Prampolini, ha nel Dna: è il discendente diretto di quel Camillo Prampolini, tra i fondatori del Partito socialista emiliano.

«È vero, qui le aziende rappresentano veri e propri laboratori di idee», ammette Prampolini, ispirato da un paesaggio che nulla ha da invidiare ai migliori scori toscani. Non a caso il veronese Renzo Allegri, una trentina di libri alle spalle e tra gli sceneggiatori del film tv su Padre Pio, su una limitrofa collina si è

ritagliato il proprio invidiabile eremo. «Ma il segreto - prosegue Prampolini - è anche nella straordinaria collaborazione tra i vari organismi di questo straordinario territorio: dalle facoltà universitarie alle imprese, dagli enti locali ai soggetti formativi.

Si punta seriamente al recupero delle colture autoctone e alla salvaguardia dei patrimoni naturali».

Il progetto degli ulivi è quindi solo la punta di un iceberg. Con analoghe caratteristiche, nell'immancabile solco della tradizione,

si lavora per altre "nicchie" produttive, ad esempio le piante officinali. Parma vanta profonde radici nel settore erboristico, i primi corsi risalgono addirittura al 1931. Pertanto non è un caso che l'università abbia istituito, dal 1997, il diploma in tecniche erboristiche nell'ambito della facoltà di farmacia, diventato un punto di convergenza d'interessi. Attraverso il progetto europeo Leader II, gestito da Soprip, sono stati messi a bando incentivi indirizzati alle aziende intenzionate ad aprirsi alla coltivazione delle erbe officinali. Inoltre Agriform di Parma, società di formazione non profit, gestisce corsi annessi al diploma che hanno ottenuto il supporto della Regione e il finanziamento dal Fondo sociale europeo. «Si tratta di sinergie che si completano anche in virtù dell'orientamento della pubblica amministrazione, che asseconda le iniziative e promuove una più diffusa produzione nel settore delle piante», conferma Lamberto Colla, responsabile per Agriform del corso.

Anche in questo caso l'azienda

Gavinell riveste un ruolo di primo piano: sul fronte delle piante aromatiche e officinali ha attivato una convenzione con la facoltà di farmacia dell'università di Parma, permettendo agli studenti universitari di effettuare stage in azienda. Parallelamente su questi terreni è nato il progetto di ricerca biofarmaceutica in piante officinali di cui è responsabile scientifico il professor Alberto Bianchi. Inoltre l'azienda, grazie alla competenza di Paolo Prampolini, 34 anni, figlio di Luciano e diplomato erborista, ha organizzato un giardino delle erbe officinali - impostosi a livello internazionale - che è punto di raccolta di oltre 250 specie, alcune molto rare e autoctone. Come la lavanda bianca di Salsomaggiore, ricca di canfora, fornita agli stabilimenti termali per le proprietà curative delle articolazioni. Sono stati inoltre realizzati un piccolo museo della civiltà contadina, un'officina e una sala conferenze. È anche iniziata la commercializzazione di 61 essenze (il sito dell'azienda è www.gavinell.com).

«Qui abbiamo la conferma che la salvaguardia ambientale rimane il migliore investimento per il futuro: didattico, culturale ma anche a livello di redditività - conclude Prampolini -. Inseriti nei circuiti naturali delle terme di Salsomaggiore-Tabiano, delle produzioni alimentari tipiche, degli inalterati centri medievali con i più alti tassi di qualità della vita e del parco fluviale dello Stirone, celebre per gli affioramenti fossiliferi, nella zona rappresentiamo l'ennesimo polo d'attrazione. Settimanalmente, grazie anche a un apposito servizio di bus navetta, siamo visitati da centinaia di persone provenienti soprattutto dai centri termali. Una platea che si allarga, grazie all'iniziativa "cuola in fattoria", realizzata con il concorso della Provincia di Parma e di diversi provveditorati: ospitiamo ragazzi di scuole emiliano-romagnole e lombarde di ogni ordine e grado, i quali non solo apprendono segreti e proprietà delle piante, ma assistono alla dimostrazione pratica della messa a dimora degli alberi d'ulivo». Iniziativa che è servita anche a schiarire le idee a quel ragazzino milanese - è capitato davvero - il quale riteneva che le mele fossero fatte a macchina. Vittima non di un libro di Marcello D'Orta, ma solo di metropoli sempre più voraci.

CANADA

In pericolo 500.000 foche

Stop alla strage di foche in Canada. Nonostante il governo nel 1987 abbia fissato a 200.000 la quota massima di foche cacciabili, quest'anno saranno almeno 500.000 quelle uccise per le loro pelli o la carne, mentre altre decine di migliaia rischieranno la vita imprigionate nelle reti dei pescatori. Lo sostiene la Lav, che promuove la campagna "Rinunciare alla pelliccia è un atto d'amore". La Lav ha avviato un "corteo telematico" (romef@dfait-maeci.gc.ca) e inviato una lettera-appeallo all'ambasciatore del Canada in Italia, Jeremy Kinsman, in cui chiede di «esprimere al suo governo la ferma condanna degli italiani, insieme alla rinuncia a visitare il Canada come estrema forma di boicottaggio». «Le foche vengono uccise a bastonate - afferma Roberto Bennati, della Lav - scuotate ancora vive, davanti agli occhi delle loro stesse madri, alle quali i cacciatori strappano perfino gli occhi per evitare d'essere attaccati: una pratica già giacchiante già ampiamente condannata in passato».

si lavora per altre "nicchie" produttive, ad esempio le piante officinali. Parma vanta profonde radici nel settore erboristico, i primi corsi risalgono addirittura al 1931. Pertanto non è un caso che l'università abbia istituito, dal 1997, il diploma in tecniche erboristiche nell'ambito della facoltà di farmacia, diventato un punto di convergenza d'interessi. Attraverso il progetto europeo Leader II, gestito da Soprip, sono stati messi a bando incentivi indirizzati alle aziende intenzionate ad aprirsi alla coltivazione delle erbe officinali. Inoltre Agriform di Parma, società di formazione non profit, gestisce corsi annessi al diploma che hanno ottenuto il supporto della Regione e il finanziamento dal Fondo sociale europeo. «Si tratta di sinergie che si completano anche in virtù dell'orientamento della pubblica amministrazione, che asseconda le iniziative e promuove una più diffusa produzione nel settore delle piante», conferma Lamberto Colla, responsabile per Agriform del corso.

Anche in questo caso l'azienda

UMBRIA

«Un modello per l'Europa»

«L'Umbria rappresenta un laboratorio privilegiato per sperimentare lo sviluppo sostenibile e può essere un modello per l'Europa». Parola di Richard S. Levine, dell'università del Kentucky, che - dopo aver eletto Todi quale città più vivibile del mondo - intervenendo al convegno internazionale di Legambiente sulla "forza delle aree deboli", torna a promuovere Todi e le piccole città italiane. «Hanno nella loro storia e nelle loro tradizioni - afferma Levine - la forza e la chiave del successo per combattere la globalizzazione. Negli Stati Uniti l'unico valore rimasto è quello del profitto e dell'efficienza. Un sistema che non porta da nessuna parte e consuma le risorse per il futuro dei nostri figli».

TERRA COTTA

Alla guerra dello struklji tra Caporetto e Cormons

STEFANO POLACCHI

C'è un piatto che suscita polemiche e battaglie, un piatto che l'inesorabilità della storia ha reso "di confine", un piatto divertente, mai uguale. Insomma: alla "guerra dello Struklji", Caporetto non sarà mai vittoriosa. Parliamo, appunto, di quello strano raviolo o raviolino o raviolone, o fetta tipo "salame" - ormai utilizzato come dolce, che caratterizza la



Slovenia e, ovviamente, tutta la zona del Friuli-Venezia Giulia di confine. Abbiamo incontrato lo struklji a Buttrio, tra Cormons, Udine e Cividale. Toni Gomicek, vice-governatore di Slow Food Slovenia, ne prende in mano uno: «Vedi questo? Ti sfido a trovarne uno uguale». Mostra un piccolo struklji, estratto da una scatola di lavorazione artigianale: è un dolcetto con un ripieno a base di frutta secca, cannella, zucchero e uvetta, simile all'interno alla "cugina maggiore", la "gubana", torta secca costituita da una sorta di sala-

me di pasta lievitata ripiena arrotolata su di sé e - nella maggior parte dei casi - passata al forno. La gubana deve il suo nome alla tipica forma acciambellata: guba, infatti, significa piega. «È un classico esempio delle guerre che si possono fare in nome delle tradizioni di una pur piccolissima porzione di territorio - spiega Giulio Colomba, vicepresidente di Slow -. Qui c'è un consorzio degli artigiani che lavorano la gubana, gli struklji (questo è il nome nel dialetto degli sloveni della Venezia) e dolci simili: ormai sono rimasti appena in quattro e si stanno accanendo l'un contro l'altro perché non riescono a stabilire la "vera" ricetta della gubana. Una disputa dalla soluzione semplicissima: non c'è "una" ricetta. È il classico dolce di base, che permette mille variazioni».

Si è svolta due anni fa l'ultima "disputa dello struklji", ed è stata vinta da una donna che ha presentato una ricetta stranissima. Gli struklji - caldi e cotti nell'acqua bollente, come ravioli con un ripieno dolce - sono stati serviti caldi su una base di carne secca affumicata e bollita e rape (brovada, in friulano) lasciate inacidire sulle vitanacce. «Era il piatto fatto dalla suocera quando

si sposò, in una zona lontana da Caporetto. La signora aveva resuscitato il tipico piatto delle feste, un piatto unico con ingredienti ricchi e costosi (uvetta, noci, cannella, miele) e che con il suo dolce gratificava il palato - racconta Toni -. Ora gli struklji sono quasi esclusivamente un dolce. Ma nascono, appunto, come piatto delle feste».

Le tipologie di struklji: a pasta lievitata o no, con farina bianca o mista a farina di grano saraceno. Ripieno: dolce - con frutta secca, noci o noccioline, mele o pere o uvetta o prugne e cannella, miele, marmellata, latte e pan grattato, rum o grappa - o salato, con ricotta, in origine di malga, ma anche formaggio fresco e erbe; ma la ricetta può essere usata anche con lo zucchero. Se il raviolino è molto piccolo si può friggere (pasta lievitata); altrimenti si passa al forno o si può bollire in acqua e servirlo caldo ricoperto di pan grattato e burro e cannella. Può essere anche arrotolato come un salame, avvolto in un panno e bollito, poi servito a fette. Qui vi proponiamo la versione della zona di Bergin, vicino a Caporetto: ce la spiega lo chef del ristorante "Franco" di Staro Selo, David Terpin (0038.665.848025: se andate

non dimenticate carta d'identità o passaporto!).

LARICETTA Struklji dolci

Ingredienti. Pasta: mezzo kg. di farina 00; 2 dl. di acqua bollente con un pizzico di sale. Ripieno: mezzo kg. noci sgusciate e sbriciolate; 2 hg. di pane grattato; 1 dl. latte bollito con 100 gr. di zucchero e una stecca di vaniglia che poi si toglie; buccia di limone grattugiata, cannella, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaio di marmellata, un po' di rum o di grappa, una manciata di uvetta secca. Si meschia il tutto per avere un composto consistente che va diviso in piccole palline. La pasta va lavorata con l'acqua bollente e molto velocemente, deve avere una consistenza poco più dura di quella della pasta per il pane. Vastesa molto calda e riempita col ripieno, come per dei raviolini, si fa un buco su un lato e si gettano in acqua bollente per 5 minuti. Si sciolano e si servono caldi con pane grattato, burro fuso e cannella.

W W F

Il Panda in maglia rosa

Anche il "Panda" in bici nella carovana del Giro d'Italia, in nome dell'ambiente, della mobilità sostenibile e per promuovere l'uso della bicicletta. Dopo il successo dell'analoga esperienza nella passata edizione, il Wwf, insieme a Federtrasporti e Fiab, ha annunciato che l'avvenimento sportivo sarà l'occasione per lanciare un grande messaggio volto alla tutela e alla valorizzazione del Belpaese e per promuovere sistemi di trasporto sostenibili per l'ambiente, in particolare attraverso lo sviluppo delle piste ciclabili e l'uso della bici in città». Un autobus del Wwf seguirà da vicino il Giro, mentre su un camper d'appoggio verranno consegnati alcuni riconoscimenti, in positivo e in negativo.

