

Sardo (Slow Food): «Nei Paesi industrializzati i sapori si stanno appiattendo»

La filosofia di Slow Food è chiara a tutti: il piacere alimentare va salvaguardato, educando il gusto e ricercando le produzioni lente, ricche di tradizioni e sostenibili. Da quando è partita, sul finire degli anni Ottanta, l'associazione è cresciuta in tutto il mondo e ha creato una serie di attività e presidi che hanno scongiurato la scomparsa di molte razze animali, produzioni agricole e tradizioni alimentari. In Italia sono 193 i Presidi Slow Food che tutelano, ad esempio in Lombardia, produzioni come il Violino di capra della Valchiavenna, lo Stracchino all'antica delle valli Orobiche o il Grano saraceno della Valtellina. In un mondo dove la globalizzazione appiattisce i sapori e standardizza il palato, cerchiamo di capire con **Piero Sardo, presidente della Fondazione per la biodiversità di Slow Food**, quanto la nostra tradizione alimentare rischi di andare alle ortiche.

Il made in Italy agroalimentare esiste ancora?

«Sì, ma è sempre più a rischio. Pensi che su 4mila, un migliaio di Pat, Prodotti Agroalimentari Tradizionali, rischiano di scomparire. Fuori dai marchi di qualità, per esempio, è ormai pressoché impossibile definire con certezza se un prodotto sia, o no, italiano».

Ma anche sui marchi di qualità esiste qualche scappatoia. Cosa pensa dell'Igp, Indicazione geografica protetta?

«Più volte l'ho definito un marchio truffa perché per ottenerlo basta semplicemente che "almeno una fase del processo produttivo" sia effettuata in una particolare area. Questo consente, ad esempio, di importare pomodori dall'estero, di inscatolarli e lavorarli in un'area specifica, e di venderli come Pomodori Pachino Igp. Che poi i produttori lo facciano o no è altra storia, vero è che la legge glielo consente. La stessa cosa vale per i Salumi Brianza Igp, la cui carne viene dall'estero, o per la Bresaola della Valtellina Igp dove la materia prima arriva dal sud America».

Mentre sulle Dop possiamo stare tranquilli?

«La Denominazione d'origine protetta dà una garanzia su tutta la filiera produttiva quindi, per esempio nel caso del San Daniele, i capi devono venire da un'area delimitata, dove devono essere effettuate tutte le fasi di trasformazione ed elaborazione».

E per quei prodotti non garantiti da un marchio di qualità?

«Le carni vengono importate dall'estero e, spesso, mischiate con quelle italiane. Tutto legale, sia ben chiaro. Come lo è, per esempio, l'importazione di latte di pe-

cora dalla Romania che, ultimamente, sta mettendo in crisi molti produttori di pecorino sardo e romano».

Sull'utilizzo del latte in polvere cosa ci dice?

«Un anno fa l'Ue ha legittimato l'aggiunta massima del 5% nella produzione di formaggi. Pensi che costa un quarto rispetto al latte fresco. La realtà è che, sempre di più, ci ritroviamo a mangiare prodotti che sanno di "pappe alimentari"».

Intende dire prodotti che non hanno più il sapore di una volta?

«Esattamente. Uno storico della cucina sostiene che i Paesi industrializzati stiano andando verso sapori che ricordano quelli della "pappa infantile", tutti simili, con un gusto dolciastro, non aggressivo e poco piccante».

Esiste un prodotto, su tutti, che ci può dare la portata di quanto sia cambiata la nostra tradizione?

«I ceci, per esempio. Ne eravamo i primi produttori al mondo, poi abbiamo iniziato ad importarli perché non eravamo competitivi. Oggi il 90% di quelli in scatola viene dal Canada, mentre quelli secchi dal sud del Mediterraneo, Tunisia e Marocco. I prezzi la dicono lunga. I nostri costano 4,50 euro al chilo, quelli stranieri 1 euro. Durante la strada si sono perse aziende, mugnai, tradizioni e sono scomparsi i mulini da macina».

Ci si accorge della differenza?

«Mah, chi può dirlo. Credo che solo un gastronomo raffinato possa rendersene conto».

E sui tartufi?

«Qui la legge, al contrario, vieta l'importazione dall'estero, ma è evidente che non si riesce ad impedire le frodi commerciali. Per fare un controllo, per scoprire se un tartufo è italiano o straniero, si dovrebbe procedere con un prelievo del Dna, ma il gioco non vale la candela e gli Istituti di vigilanza hanno ben altro da fare».

I prossimi obiettivi di Slow Food?

«Raddoppiare i Presidi in Italia nell'arco di qualche anno. Sarebbe ancora poco, perché arriveremmo a tutelare appena il 10% delle produzioni a rischio, ma occorre tentare di salvaguardare il nostro patrimonio alimentare. La partita per il futuro si gioca oggi».



Piero Sardo

