

il tempo dell'olio

XIV FORUM INTERNAZIONALE

L'olivicoltura e i suoi prodotti: nuove conoscenze e nuove strade

Abbazia di Spineto – Sarteano, 1-2- Novembre 2008

Sabato 1 novembre

Programma dei Lavori

PRESENTAZIONE DEL FORUM

Marilisa Cuccia –Rocco Polimeni– Arturo Zamorani

BIODIVERSITA' E CONDIVISIONE DI OBIETTIVI: INCONTRO CON LA PUGLIA

Gianfrancesco Montedoro Introduzione

Luigi Trotta Qualità e territorio della filiera olivicola pugliese

Angelo Godini L'olivicoltura Pugliese tra tradizione e innovazione

Paolo Amirante Innovazioni impiantistiche per il miglioramento della qualità dell'olio d'oliva extra vergine pugliese

Alfredo Marasciulo Biodiversità e condivisione di obiettivi: il caso Puglia

Rossella Speranza Presentazione di una iniziativa editoriale per la promozione dell'olio extra vergine di oliva come life style

LA DIETA MEDITERRANEA: PATRIMONIO CULTURALE DELL'UMANITA' SOTTO LA PROTEZIONE DELL'UNESCO?

INTERVENTI DI:

Giovanni Bittante Presidente del Consiglio del Corso di Laurea di Scienza e Cultura della gastronomia e della ristorazione. Università di Padova

Ulderico Bernardi Sociologo dei Processi Culturali

Giovanni Battista Panatta Nutrizionista Clinico e di popolazione

INTERVENTO DEL CENTRO STUDI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Carlo Vallone Un'esperienza personale di filiera corta per il controllo della qualità dell'olio di oliva

Vincenzo Rizzi Olio di oliva e gastronomia pugliese

PRESENTAZIONE

Marilisa Cuccia

Buongiorno. Eccoci di nuovo qui per il XIV Forum " *il tempo dell'olio* "

Desidero dare a tutti i presenti un caloroso benvenuto e procedere ai ringraziamenti di rito: desidero ringraziare il Comune di Sarteano che ci segue sempre con grande attenzione e generosità, in questo nostro lavoro e per la presenza e partecipazione che sempre ci dimostra. Un ringraziamento anche alla Pro Loco di Sarteano ; è doveroso inoltre un ringraziamento al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, purtroppo il foglio con la comunicazione ufficiale del patrocinio non è arrivato in tempo per farne menzione al momento della stampa del nostro programma e posso comunicarlo , a voce solo ora .

Un benvenuto particolare alla Regione Puglia che oggi è qui con noi, ospite graditissima; noi abbiamo iniziato dall'anno scorso un percorso in Italia attraverso le bio-diversità, raccogliendo il consenso di chi come noi è alla ricerca di una valorizzazione degli oli di eccellenza e del fare cultura intorno all'olio.

L'anno scorso abbiamo iniziato dalla Regione Sicilia e quest'anno invece ospite è la Puglia ; ringrazio in particolar modo Rossella Speranza che si è interessata anche di organizzare alcuni incontri e interventi .

Un ringraziamento di cuore all' Università di Padova - al corso di laurea di Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione; in particolare grazie alla Dottoressa Anna Lante che è qui con noi e al Presidente del corso, il Prof. Bittante ...e un benvenuto a tutti i ragazzi che ieri hanno fatto lo sforzo di alzarsi prima dell'alba e hanno fatto un lungo viaggio per partecipare alla giornata di studio di ieri, organizzata dalla TRE E, e venire ad ascoltare oggi il nostro forum. Lascio ora la parola al nostro Assessore alle Attività Produttive, il Dottor Rocco Polimeni , non senza ringraziare tutti i relatori che hanno accettato il nostro invito e che oggi ci daranno un prezioso contributo.

Grazie a tutti e buon lavoro.

Assessore Rocco Polimeni

Buongiorno a tutti è con vivo piacere che porto i saluti dell'Amministrazione Comunale di Sarteano e sono felice di essere qui alla XIV edizione di questo forum; che ormai è diventato un appuntamento fisso per il nostro Comune e che caratterizza, direi il nostro autunno ed ha attivato una collaborazione con l'Abbazia di Spineto in particolare modo con la Dottoressa Cuccia che spero sia di reciproca soddisfazione; ma dalle parole della dottoressa ecco non ho dubbi.

Il tema dell'olio è un tema che per il Comune di Sarteano ha una sua validità in quanto il nostro territorio è caratterizzato da questa coltura e per altro da diversi anni c'è stata una scelta da parte del Comune di aderire all'Associazione Nazionale Città dell'Olio; quindi diciamo che questa partecipazione rafforza ulteriormente il legame con l'olio e con questa coltura in particolare.

Il Tempo dell'Olio è una brillante iniziativa, una delle tante che la Dottoressa Cuccia porta avanti e che crea prestigio per l'Abbazia di Spineto, ma anche per l'intero territorio e per la nostra amministrazione; dicevo poc'anzi con la dottoressa che sono felice di queste iniziative perché danno la possibilità di fare conoscere il nostro territorio e di valorizzarlo; è una cosa alla quale, come Assessore al Turismo - perché ho anche questa delega - sono particolarmente diciamo attaccato e della quale sono fiero.

Per altro, per quanto riguarda la collaborazione, c'è stata una gentile concessione di questo luogo, di questo nome il "Tempo dell'Olio" che ci consente poi di portare avanti, al di là di questo appuntamento che ha evidentemente contenuti scientifici, un'appendice anche con risvolti più ricreativi o comunque turistici; infatti, nel ponte dell'Immacolata organizziamo un'altra serie di appuntamenti che hanno appunto la finalità di attrarre sul nostro territorio persone da fuori e che prevedono l'allestimento di mercatini con i prodotti dell'enogastronomia locale con l'apertura di taverne dove si possono degustare piatti semplici, dove viene messo in risalto l'olio del nostro territorio e una serie poi di animazioni ed eventi che fanno da contorno a questo week end, quindi io, se vi è possibile vi invito anche a partecipare a questa nostra iniziativa che appunto si sposa, è una sorta di sinergia se pur con caratteristiche con contenuti assolutamente diversi rispetto a quella che stiamo qui aprendo stamattina.

Vi ringrazio dell'attenzione, auguro naturalmente a tutti buon lavoro e a questo punto... al prossimo anno, buongiorno.

Arturo Zamorani

A me spetta dire due parole sul programma, su come si svolge la giornata e sulle intenzioni di future modifiche a "Il Tempo dell'Olio."

Se voi guardate la seconda facciata del programma, è ricca di nomi: sono i nomi dei componenti del comitato scientifico e i nomi dei relatori; a tutti vanno i miei ringraziamenti. Prendo in esame solamente cinque dei nomi dei componenti del Comitato Scientifico per mostrare passato e futuro del nostro Forum che è arrivato al quattordicesimo anno di attività

I cinque nomi sono quelli dei Presidenti di cinque Accademie: in ordine di entrata, come si suole dire, il Professore Gianfrancesco Montedoro, presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio di Spoleto; Il Professor Franco Scaramuzzi, Presidente dell'Accademia dei Georgofili; Antonio Calò, Presidente dell'Accademia Italiana della vite e del vino; il Professore Oddone Longo, Presidente della Accademia Galileiana di Scienze, Lettere e Arti di Padova e già Presidente di Homo Edens, Associazione Culturale che fa capo al Dipartimento di Storia dell'Antichità dell'Università di Padova; Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. I primi due Presidenti sono il segno della continuità de "Il Tempo dell'olio", gli altri tre indicano la volontà di volere continuare a considerare le qualità nutrizionali, salutistiche e sensoriali degli olii di oliva extra vergini italiani, inquadrandoli, però, nella Dieta Mediterranea come cornice del "Mangiare all'Italiana" che, su basi storiche e culturali, si diversifica in una meravigliosa gastronomia nelle nostre diverse Regioni

Particolare significato assume la presenza nel Comitato scientifico di Giovanni Ballarini Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina oltre che per essere i nostri anfitrioni, Franco Tagliapietra e Marilisa Cuccia, entrambi accademici dell'AIC, per avere l'Abbazia di Spineto accettato un rapporto di collaborazione con il Corso di Laurea in Scienza e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, corso dettato a Castelfranco Veneto dall'Università di Padova per il quale un Comitato Misto Accademia Italiana della Cucina – Università propone e gestisce attività formative collaterali alle attività didattiche classiche. Si spiega così la numerosa presenza in questa sala di studenti del Corso di Laurea citato

BIODIVERSITA' E CONDIVISIONE DI OBIETTIVI: INCONTRO CON LA PUGLIA

Gianfrancesco Montedoro, Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio di Spoleto

"Introduzione"

Intanto consentitemi di esprimere gratitudine alla Abbazia di Spineto ai suoi titolari per questa iniziativa che è alla XIV edizione e che non c'è dubbio per i suoi programmi, i suoi contenuti, lo spirito insomma che ha sempre, come dire, coinvolto una serie di personaggi di competenze professionali di interessi diciamo l'intera filiera, non può che portare dei contributi importanti nei confronti di un settore che a mio parere ancora non ha raggiunto quei livelli organizzativi di mercato e di valorizzazione del prodotto che meriterebbe.

La giornata ha in programma l'olivicoltura, con la storia, l'impegno, l'importanza, dell'olivicoltura Pugliese; non credo sia necessario dire molte cose sull'olivicoltura Pugliese, semplicemente perché è la più importante sicuramente rispetto a quello che è il settore nazionale; rappresenta una voce che va oltre il 30% della produzione; è la prima in assoluto vicino all'altra grande area produttiva europea che è l'Andalusia; ovviamente due olivicolture molto diverse, con obiettivi anche diversi, Sui parametri qualitativi ormai le idee sono molto chiare: la scienza e la ricerca da questo punto di vista hanno chiarito cosa vuole dire qualità dell'olio di oliva e dei grassi in generale, tutto nella tutela necessaria a garantire nei confronti del consumatore.

L'olio di oliva nel suo concetto massimo di qualità, deve soddisfare una decina di parametri -non sto qui a dettagliare, ma poi nello svolgersi di questa mattinata avremo probabilmente occasione di farlo - a me resta solo il compito di definire l'aspetto di una qualità organolettica e di una qualità nutrizionale, salutistica alla quale oggi generalmente ci si intende riferire .

Il concetto organolettico è molto ampio perché anche il quadro di riferimento ormai noto è quello di oli dolci e di oli con fruttato intenso, cioè tutta una terminologia, un glossario su questo argomento ben definito anche a livello internazionale perché ormai di olio si parla in Cile, in Argentina, in Brasile, in Sud Africa, Australia, questo per la parte americana, nella parte asiatica, in Iraq, in Afganistan, in Cina, in Giappone, per la parte più meridionale Siria, Tunisia, Marocco e così via. Ormai esiste una commissione che è il Consiglio Olivicolo Internazionale – COI che ha sede a Madrid, Ente Finanziato dall'ONU che raccoglie tutti i grandi produttori di olio e dove si codificano sostanzialmente alcune norme per il commercio mondiale dell'olio d'oliva. Quindi questo glossario è noto e il COI lo ha codificato, definendo il concetto sensoriale di olio con difetti e olio senza difetti. Olio senza difetti con un fruttato leggero che io definisco quasi dolce, fino ad un fruttato molto intenso. Il concetto di fruttato è il sapore dell'oliva né più e né meno, quindi senza grandi interpretazioni e grandi evoluzioni semantiche.

L'altra questione che si apre di cui tratteremo è quella appunto delle innovazioni. Godini sicuramente su questo ci dirà molte cose perché è uno dei colleghi del settore olivicolo che ha avviato in maniera molto consistente una sperimentazione molto ampia e approfondita. perché si sta occupando appunto di innovazioni agronomiche che debbono puntare tutte ad abbassare notevolmente i costi di produzione. qui si apre un discorso molto complicato sulla competitività, l'associazionismo, i consorzi di tutela, tutta una grossa problematica ma tutto io penso possa avere un percorso più facile per realizzare queste organizzazioni nei momenti in cui saremo anche competitivi. Cioè non è che le battaglie sulla valorizzazione, sulla vendita, sulla valorizzazione dell'olio potremmo farle solo sul problema della concorrenza, cioè della concorrenzialità del prezzo del prodotto, perché l'altra facciata è la qualità. Ma io rovescio la medaglia e dico: tutti sono disposti a riconoscerla e a pagarla questa qualità? Dobbiamo trovare un break point, un punto di incontro dove di fronte all'Australia, di fronte al Cile, di fronte alla Argentina e soprattutto la Spagna, dovremo trovarci perché quei paesi non sono nella condizione di produrre livelli qualitativi

simili a quelli che è possibile fare in Italia. Ma attenti sono tutte situazioni in cui i costi di produzione dell'olio sono la metà di quelli italiani, quindi questo è il concetto fondamentale. Infine l'altra questione importante, sulla quale il Professor Amirante una vita, è quella della tecnologia dei processi di estrazione con approcci allo smaltimento dei reflui.

Concludo qui il quadro è tecnico e scientifico, poi però ci sono tutti gli aspetti organizzativi, economici, gli interventi da parte della Regione nei di aiuti, contributi nel miglioramento organizzativo, e quindi credo che possiamo dire che su invito Professor Zamorani sono presenti anche rappresentanti delle Istituzioni Pubbliche.

In questo momento la Puglia sta facendo un lavoro enorme per la valorizzazione dell'olio: è una delle Regioni che ha un maggior carico non solo come quantità, ma anche come prodotti tipici DOP. La Puglia ha avviato un progetto per poter comunicare, comunicare, comunicare e quindi fare marketing nell'obiettivo di meglio far conoscere i propri prodotti e quindi realizzare quel valore aggiunto attraverso operazioni di mercato di vendite e di canali appunto di segmenti che sono ormai indispensabili per quadrare i bilanci di ogni tipo di olivicoltura.

Luigi Trotta, Aree delle Politiche per lo Sviluppo Rurale dell'Assessorato delle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia – Bari

“Qualità e territorio della filiera olivicola pugliese”

Io ringrazio Zamorani prima di tutto per l'invito che, che ha voluto fare e per il focus di quest'anno che è quello sulla Regione Puglia. Porto naturalmente i saluti di Giuseppe Ferro che è il direttore dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale della Regione Puglia, Giuseppe Ferro che prima di diventare direttore nella mia amministrazione è stato direttore dell'APROL, Associazione Provinciale Olivicoltori di Lecce. E' quindi persona che è cresciuta in ambito olivo con una sensibilità tutta particolare per questa coltura e per l'olio d'oliva, e quindi ci ha tenuto fortissimamente che noi fossimo presenti al di là dei suoi impegni che gli hanno impedito di essere qui.

Ricordava il professore Montedoro prima, il gran lavoro che la regione Puglia sta facendo non soltanto l'amministrazione regionale, ma tutta la Regione, tutti gli operatori, coltivatori, gli imprenditori per valorizzare questa coltura per valorizzare questo prodotto. Quindi nel titolo ho provato a metterci tutto il lavoro che appunto si sta facendo, ma ho provato a metterci anche quello che la natura ha fatto da sé: il territorio, e tutto quello che senza andare troppo lontano nel tempo, ma fermandomi a mille anni fa ecco è nato, è nato come legame d'amore e di fortissima identità tra l'olivo e la nostra regione. È un legame dalle radici profonde: già nel 1100 esiste una fiorentissima attività economica in Puglia basata sulla coltura dell'olivo, e questo spiega perché abbiamo nel nostro stemma l'olivo. È un messaggio fortissimo il fatto che abbiamo la pianta di olivo nello stemma regionale. Nel 1100 avevamo già i magazzini dei mercanti veneziani, toscani e genovesi e anche europei per il trasporto dell'olio dai porti pugliesi dove c'era già una grandissima produzione: 80.000 quintali di olio l'anno nel 1100. Un po' più tardi alcuni documenti parlavano già della qualità dell'olio di oliva pugliese. Naturalmente all'epoca l'olio era soprattutto un combustibile, era per l'illuminazione soprattutto, ma non per questo era meno prezioso, anzi era una forma davvero di ricchezza. Ricordo che una persona anziana mi raccontava come i contadini prima di dormire spegnessero la lampada ad olio dicendo "buonanotte che l'olio è caro".

La Puglia si è sviluppata già nel 1300 grazie all'olivo e al suo olio. Il Vice re di Spagna ordina l'apertura di una strada che collega la Puglia a Napoli per rendere più veloce il commercio dell'olio. Quindi da già moltissimi secoli noi avevamo una direttrice di sviluppo economico, e quindi un'identità già fortissima con l'olivo. La Puglia è importante nel quadro nazionale della produzione oleicola. Nel 2007 la Puglia ha contribuito al 33% circa alla produzione olivicola nazionale e per il

37% a quella delle regioni meridionali. Per quanto riguarda le superfici le percentuali sono ancora superiori

Questo è spiegabile dal fatto che in questi ultimi mille anni l'olivicoltura pugliese è molto forte e importante in un contesto nazionale ed in un contesto mediterraneo. In mille anni sono successe tante cose, però è si mantenuta la volontà che ha consentito a migliaia, a milioni di persone che si sono succedute nelle generazioni e che hanno coltivato questa pianta, di volerla mantenere, di volerla curare, di volerla sviluppare, di volerla impiantare ancora e quindi, sostanzialmente, di raggiungere questa sorta di primato dal punto di vista delle superfici e delle quantità. Si tratta dell'amore che i produttori agricoli in secoli e secoli di attività ci hanno messo e naturalmente del fatto delle caratteristiche pedologiche climatiche della Puglia favoriscono in modo assoluto lo sviluppo di una pianta come questa. Tra l'altro avendola differenziata con selezione naturale quando non esisteva nessun altro tipo di selezione, per l'adattabilità delle diverse cultivar dell'olivo All'ambiente pugliese.

L'olivicoltura esiste nel paesaggio agrario pugliese: la superficie olivicola pugliese è pari a circa 376.000 ettari, abbiamo detto che è un terzo di quella nazionale e oltre il 40% di tutto il Mezzogiorno. Sono pochissimo i Comuni dove la coltura non è presente o presente in forma residuale, soltanto in alcuni Comuni del foggiano e nell'alta Murgia barese dove domina la coltivazione del grano e dei seminativi in generale. In moltissimi Comuni della Puglia la superficie olivicola supera il 50% della superficie agricola utilizzata. Arrivando in aereo dalla Puglia si vede questa enorme distesa di olivi, quasi un bosco e appunto si può dire che la Puglia è interamente ricoperta da questo straordinario bosco che ha anche una funzione ambientale di grandissimo rilievo. Diranno meglio di me i Professori dell'Università di Bari che mi seguiranno, ma relativamente alla cattura della CO₂, che è uno dei principali gas responsabili del riscaldamento del pianeta, la Puglia ha un grandissimo valore aggiunto.

Ci sono voluti 1000 anni per selezionare una serie innumerevole di varietà, cinquanta, che, in una Regione come la nostra, sono davvero tantissime, con una prevalenza della varietà Coratina che domina la provincia barese oltre alla Cima di Bitonto e una parte consistente della provincia foggiana. La Peranzana è la varietà tipica dell'alto Foggiano. Nella zona che sta tra il Gargano e l'Appennino abbiamo la Daunia. l'Ogliarola Salentina caratterizza gran parte dell'olivicoltura Salentina. Dal Brindisino alla provincia di Taranto fino alla punta del Capo di Leuca abbiamo la Cellina di Nardò che si contende con l'Ogliarola una buona parte del territorio. Queste sono le varietà che prevalgono. In molti casi queste varietà stanno soppiantando gradualmente molte delle cinquanta varietà di cui parlavo, con un grave danno anche per le questioni legate alla biodiversità, cioè alla salvaguardia dell'enorme patrimonio genetico che questa pianta possiede nella nostra regione.

Percorrendo la Puglia non facciamo altro che imbatterci in piante di olivo. Ce ne sono quaranta milioni in Puglia. E' difficile parlare di una olivicoltura pugliese senza collocarla in un contesto definito: si deve parlare delle olivicolture pugliesi. Percorrendo la Puglia da nord a sud ci rendiamo conto di come questa pianta cambia completamente il paesaggio: abbiamo una olivicoltura come quella foggiana con un tipico vaso: scendendo giù nel barese cominciamo a trovare quella olivicoltura bitontina con quelle piante che sembrano un po' scheletri un po' figure di Halloween, con, con i capi a frutto che tendono verso il cielo e poi si abbassano; scendendo ancora più in giù verso la zona di Fasano, quindi al sud della provincia di Bari, cominciamo a trovare i giganti della nostra olivicoltura, gli olivi monumentali che sono dei colossi molto spesso ultra centenari con grandi sestri di impianto a formare quasi un parco agrario; scendendo nel Salento ritroviamo delle piante che sono più asciutte più protese verso il cielo anche se esse pure secolari monumentali. In conclusione è un paesaggio che cambia, come cambiano le tecniche colturali. Le tecniche di potatura, da un lato danno delle determinate forme, dall'altro consentano all'olivo di svilupparsi a globo in forma espansa, con potature ogni quattro, cinque anni fino ai dieci anni nel sud del Salento. Un aspetto importante relativamente alle potature è quello dei residui di potatura, voi

immaginate con tutti questi milioni di piante di olivo, quando arriva il periodo della potatura, che cosa significhi in termini di biomassa. Alcuni olivicoltori stanno cominciando la pratica della frantumazione dei residui della coltura, almeno di quelli meno grossi, che in qualche modo apportino sostanza organica al terreno. C'è la grossissima problematica dello smaltimento di questi residui colturali. Come Amministrazione Regionale, abbiamo portato avanti un programma che si chiama PROBIO e che è relativo alle agro energie, quindi all'utilizzo delle biomasse di origine agricola per la produzione di energia; lavorando su questo abbiamo quantificato anche il potenziale di biomassa che abbiamo sul nostro territorio. Questo è importantissimo per quanto riguarda le possibili applicazioni che le biomasse possono avere in un'ottica di impianti di tipo sostenibile, perché se parliamo di agro energia dobbiamo parlare di agro energie di territorio e quindi non ha senso parlare di impianti di energie rinnovabili che fanno venire olio di palma attraverso il trasporto navale da altri parti del mondo: energie rinnovabili probabilmente legate al sole, al vento, ma anche legate a quello che è l'attività agricola in modo sostenibile, quindi compatibile con le tradizioni con la storia, con le esigenze anche di reddito dei produttori.

Abbiamo naturalmente la possibilità in un contesto così vasto di individuare alcuni punti di forza o di debolezza del nostro sistema olivicolo regionale. I punti di debolezza quelli legati alla scarsa dimensione delle nostre aziende agricole e quindi ad una carenza strutturale di competitività di questi oliveti che fanno fatica a fare reddito, non tanto per le capacità degli imprenditori agricoli, quanto per un mero discorso di tipo quantitativo: la scarsa possibilità di meccanizzazione, poi vedremo nelle prossime relazioni, invece quanto di questo può potenzialmente cambiare e sta già cambiando in alcune realtà. I punti di forza sono la elevata qualità intrinseca dell'olio, proprio perché intrinseca, perché è frutto dell'adattamento delle varietà all'ambiente pedoclimatico, intrinseca perché è frutto esclusivamente di una trasformazione quasi primitiva di questo frutto: non esiste chimica, non esistono cose aggiunte che non siano effettivamente la semplice trasformazione del frutto in olio. Se noi questo fattore lo accostiamo a quanto la selezione naturale da parte dell'uomo ha fatto negli ambienti olivicoli pugliesi, è chiaro che non possiamo non parlare di una elevata qualità intrinseca dell'olio. Quanto questa poi sia estrinseca sono problematiche appunto a cui si accennava prima.

Numerose varietà producono oli di diverse caratteristiche e quindi quanto si possa davvero riuscire a differenziare l'olio pugliese a seconda delle esigenze del mercato, a secondo di quanto il consumatore vorrà utilizzare a tavola l'olio, è la domanda cruciale. Abbiamo l'olio piccante, l'olio fruttato da Peranzana, il dolce da Cima di Mola e di Ogliarola; questi oli possano davvero caratterizzarsi e differenziarsi tra di loro. Una notevole diffusione d'impianti moderni di lavorazione continui e a bassa temperatura. Grande punto di forza è lo stretto legame tra l'olivo ed il territorio quindi tra la cultura e la tradizione della cucina e questa pianta. Negli ultimi anni, a partire dal 2000 l'Unione Europea ha sostanzialmente cambiato direzione relativamente agli aiuti comunitari alla produzione, in particolare dell'olio d'oliva, e quindi dall'integrazione alla produzione di olio di oliva si è passati al totale disaccoppiamento, quindi al totale sgancio degli aiuti confluiti nel premio unico alla produzione. Questo ha portato ad una situazione in cui da una produzione stimolata dal premio, siamo arrivati alla disincentivazione alla produzione, ma soprattutto alla disincentivazione delle pratiche agronomiche che stanno alla base della produzione, con problemi che quali l'abbandono dei terreni, il rischio di incendi, lo spiantamento degli alberi. L'Unione Europea, resasi conto di quanto questo poteva incidere sui territori che precedentemente erano stati oggetto di un'attenta coltivazione da parte degli olivicoltori, ha emanato i Regolamenti sulla condizionalità in agricoltura, che sono quelli che sostanzialmente vogliono tutelare il territorio dalla dismissione delle pratiche colturali. Gli obiettivi in particolare per quanto riguarda gli oliveti sono racchiusi nella Norma 4-3, dedicata all'olivicoltura per evitare e per tamponare problemi di questo genere. Interessa a tutte le aziende con superficie olivate, riguarda la cura degli olivi, cioè delle piante e non soltanto degli impianti, quindi non soltanto gli oliveti ma anche le piante sparse. Gli impegni sono il divieto di estirpazione delle piante, l'eliminazione dei polloni e succhioni, la manutenzione minima delle piante da olivo, la potatura degli olivi almeno ogni cinque anni, l'eliminazione dei rovi e della vegetazione infestante. La Regione Puglia nella delibera regionale di recepimento ha inteso

però adeguare queste norme alle possibilità effettive che le aziende olivicole regionali abbiano di non gravare sui loro costi di produzione che sono già estremamente elevati, e quindi sono state stabilite delle deroghe sia per l'estirpazione delle piante di olivo in caso di reimpianto autorizzato e in caso di estirpazione autorizzate, sia in presenza di motivazioni di ordine fitosanitario o di altre motivazioni.

Le vie della qualità che abbiamo perseguito partono da lontano, partono da oltre dieci anni fa, attraverso il regolamento 528 del '99. E' un regolamento che ha in pratica dato il primo vero scossone alle tecniche olivicole della regione Puglia, in pratica è un regolamento che si è articolato attraverso ben sette attività che hanno coinvolto massicciamente la totalità dei tecnici olivicoli pugliesi, e una grandissima parte delle aziende pugliesi. Ha riguardato la lotta contro la mosca dell'olivo, il miglioramento delle condizioni di coltivazione e il trattamento degli oliveti. E' un grandissimo programma con una grossa assistenza tecnica agli olivicoltori e ai frantoiani, allo scopo di aumentare la qualità delle produzioni e quindi di far capire quanto fossero importanti gli aspetti della coltivazione, quelli della post-raccolta, quello dei residui della molitura. Gli effetti di questo regolamento si vedono ancora oggi; noi possiamo davvero nell'olivicoltura pugliese tracciare una linea tra quello che era prima del Regolamento e quello che è dopo il regolamento riguardo. Abbiamo lavorato anche sulla tipicità dell'olio extra vergine pugliese, che è elevata per la presenza di cinque DOP. La DOP identifica il territorio, identifica la produzione all'interno di un territorio, identifica le radici di quella produzione anche con la trasformazione che deve essere fatta all'interno del territorio. La prima DOP pugliese è stata la "Collina di Brindisi", che è stata anche la prima in Europa. Quello pugliese è un territorio completamente coperto dalla Denominazione di Origine Protetta.

E' stato portato avanti un sistema commerciale per i prodotti agroalimentari tipici di qualità, l'ultima iniziativa in tal senso riguarda il portale dei prodotti tipici di Puglia, in cui accanto ad una serie di prodotti alimentari, i prodotti dell'olivicoltura DOP sono menzionati evidenziando anche le tecniche di produzione, i produttori, le aree e le aziende in cui questi prodotti sono reperibili. Questo lavoro ancora in fase iniziale è un lavoro che trova sinergia con il marchio geografico "Prodotti di Puglia" che va a coprire l'intera superficie regionale.

Gli aspetti del biologico: la Puglia è una delle prime regioni in Italia per la produzione biologiche, con oltre centomila ettari coltivati a biologico; di questi un terzo sono prodotti dell'olivicoltura biologica. L'olivicoltura biologica ha contato moltissimo anche nella spesa comunitaria riguardo all'erogazione dei premi, per appunto i BIO. Il 46% dei premi complessivamente erogati, quindi quasi la metà di tutto il premio comunitario per il biologico, è andato all'olivicoltura pugliese. Sappiamo quanto la qualità del prodotto olio extravergine pugliese passa anche attraverso questo tipo di politiche, quanto coglie dell'aspetto del prodotto biologico, e quindi questo può essere una sorta di passepartout per alcune tipologie di mercato, per alcune tipologie di consumatori.

Le strade dell'olio analogamente hanno rappresentato nella scorsa programmazione un elemento fondamentale. Sono state finanziate otto strade dell'olio che si sono sviluppate parallelamente agli itinerari turistici pugliesi più interessanti dal punto di vista artistico, monumentale e storico fino, in qualche caso, a ripercorrere le stesse strade che facevano parte della cultura rurale contadina. Sono stati finanziati otto percorsi sui quali incontrare oliveti, aziende olivicole, frantoi, musei della civiltà contadina, osterie, locande e aziende agrituristiche e così via. Questo è una iniziativa che la Regione intende ripercorrere, integrandolo con gli aspetti della tradizione alimentare, integrando l'olio all'interno della cucina tradizionale pugliese dato che ne è da sempre parte fondamentale, anche nel nuovo piano di sviluppo rurale della Puglia 2007/2013. Un'altra azione importante ha riguardato la salvaguardia della biodiversità. Facevo riferimento al rischio di erosione genetica: abbiamo fatto un sforzo non indifferente per convincere la Commissione ad avviare un'azione per la salvaguardia della biodiversità nell'ambito della misura 214 del nuovo programma di sviluppo regionale. Le varietà che noi abbiamo individuato in prima battuta, ma il cui elenco si può allungare attraverso le rimodulazioni del programma, sono già numerose. Non è soltanto

salvaguardare le piante dal punto di vista della coltivazione in nostro intento: sicuramente sarà dato un premio agli agricoltori che si impegneranno a tenere in coltivazione piante di vecchie varietà. Soprattutto quello che intendiamo fare è un lavoro di sistema nel quale queste vecchie varietà saranno anche conservate ex situ prelevandole e saranno studiate, caratterizzate, risanate e messe in collegamento con la storia e la cultura del territorio da cui provengono per dare un quadro il più possibile completo dell'identità di queste varietà.

Riguardo al territorio, oltre all'aspetto della biodiversità, vorrei accennare alla Legge Regionale numero 14 del 2007 che tutela la valorizzazione del paesaggio degli olivi monumentali. Tale Legge è stata la prima legge al mondo che salvaguarda l'albero dell'olivo monumentale come elemento caratterizzante del territorio. L'articolo 1 della legge dice: la Regione Puglia tutela e valorizza gli alberi di olivo monumentali anche isolati in virtù della funzione produttiva e di difesa ecologica e idrogeologica, nonché quali elementi peculiari caratterizzanti dalla storia e della cultura del paesaggio regionale. Quindi è una legge in qualche modo interdisciplinare in cui gli aspetti della coltivazione e gli aspetti del territorio si integrano con quelli dell'identità stessa del popolo pugliese. Non si deve dimenticare che alcuni aspetti della valorizzazione sono importanti, ma che queste piante qualcuno le deve coltivare. Al di là dell'aspetto vincolistico legato allo scopo di frenare il commercio di piante di olivo monumentale, ha avuto anche un effetto di valorizzarne la produzione, attraverso la menzione speciale "Olio Extravergine degli olivi secolari di Puglia". C'è un programma sviluppato dal Gal dell'Alto Salento, di valorizzazione dell'olivo e dell'olio attraverso due itinerari tematici nell'Alto Salento. Le aree caratterizzate da una grande presenza di olivi monumentali in Puglia e Governatorato di Idleb in Siria, vengono collegate in un percorso che mette insieme attraverso la pianta dell'olivo due popoli, due dei tanti popoli del Bacino del Mediterraneo che affondano le loro radici nell'albero di olivo come pianta simbolo.

In Puglia ci troviamo pienamente immersi in un contesto come quello del Mediterraneo in cui abbiamo di fronte a noi e intorno a noi le altre olivicolture, quelle del Medio Oriente, quelle del Nord Africa e in cui anche lì è necessario trovare, al di là della valorizzazione dell'olio della nostra produzione nazionale, degli elementi di cultura e di storia, dei legami forti che esistono e che sono sempre esistiti dai commerci delle prime navi che hanno solcato il Mediterraneo.

Un ultimo accenno riguarda gli aspetti dell'innovazione: tutto questo che ho detto, la valorizzazione, l'identità, la cultura, il territorio, la storia, non possono prescindere dal fatto che l'olivicoltura è un'attività di grandissimo peso economico e che ci sono migliaia di produttori e di frantoiani che lavorano su un prodotto che fa reddito e che porta un grandissimo contributo all'economia regionale e nazionale. La Regione si è posta da sempre queste problematiche. Porto due esempi tra i più significativi dal punto di vista sia della metodologia sia dei temi che vengono affrontati: per la prima volta attraverso il progetto OLVIVA, progetto triennale finanziato da Regioni e dal Ministero, dodici Regioni olivicole hanno lasciato che la Puglia gestisse anche i loro soldi per portare avanti un progetto di ricerca comune. Il progetto di ricerca si svolge su tre direttive fondamentali: 1) riordinare le varietà del patrimonio olivicolo nazionale, effettuando una caratterizzazione di alcune varietà di olivo delle Regioni interessate; 2) risanare le piante di olivo da vivaio dopo avere identificato gli agenti virali; 3) migliorare le tecniche di difesa fitosanitaria in vivaio. In definitiva il progetto si propone di modernizzare quella parte che sta all'inizio di una filiera per la qualità dell'olio di oliva. Questo progetto sta andando avanti molto bene. Le dodici regioni coordinate dalla regione Puglia stanno dimostrando un grandissimo interesse e una grande partecipazione; è un progetto che mette insieme venticinque unità di ricerca in tutta la penisola e che è fortemente orientato alla divulgazione dei risultati presso i frantoiani, presso i vivaisti e presso i produttori olivicoli in generale. Vi è anche un altro progetto che è stato fatto con le Regioni delle Isole Ioniche della Grecia sulla caratterizzazione dei composti chimici organolettici tipici dell'origine geografica dell'olio, per mezzo di nuove metodologie di tipo fisico, chimico e sensoriale, nella consapevolezza che al di là della denominazione DOP degli oli, al di là dei

programmi di valorizzazione, è importante il sistema di verifica delle caratteristiche qualitative degli oli: quanto più la verifica dei dati analitici sarà implementabile, sarà economica, sarà efficace, tanto più si avrà certezza dell'identità delle produzioni olivicole.

Angelo Godini Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Università di Bari

” L’olivicoltura pugliese tra tradizione e innovazione “

Olivicoltura in Puglia significa trecentosettantacinquemila ettari, quando la seconda regione, la Calabria, segue con la metà, meno della metà della superficie olivicola che abbiamo in Puglia. Fanno tenerezza, ma diciamo, potremmo dire anche che saranno privilegiati in un futuro le Regioni come la Liguria, il Molise, le Marche, che hanno piccole superfici olivicole, per proteggere le quali sarà molto più facile mettere in atto delle misure adeguate. La produzione di olio pugliese è intorno ai duecentoventimila tonnellate e rappresenta circa il 40% di quella nazionale, l'8% della produzione olivicola mondiale. Il 50% si divide fra olio extravergine e olio lampante; secondo questa suddivisione un po' arbitraria che io mi sono permesso di fare, nel nord abbiamo soprattutto olio extravergine, alberi piccoli, potatura annuale, alternanza di produzione ridotta, la raccolta diretta dell'albero; nel sud invece alberi grandi, alternanza di produzione accentuata, turni di potatura ogni quattro - sei anni, raccattatura delle olive e quindi circa l'80% di olio di tipo lampante, lampante perché serviva per illuminare le città, le piazze, le case di tutta Europa. Possiamo dire che nel secolo diciottesimo, la Puglia era l'equivalente di ciò che oggi è l'OPEC, perché produceva il combustibile che serviva per dare luce, cioè quello che oggi è il carburante che noi usiamo per mettere nelle auto. Nel corso degli ultimi tre censimenti la superficie media della azienda olivicola si è ridotta, scendendo da 1,49 a 1,29 ettari per azienda a causa soprattutto di lasciti ereditati. Non vige in Puglia il principio del maso chiuso dell'Alto Adige e quindi, se un genitore a cinque o sei figli, ciascuno dei suoi cinque , sei figli vuole la sua parte di oliveto e di terreno e quindi, *dividi ricchezza diventa povertà*. Ciononostante bisogna dire che siamo dei latifondisti, perché la superficie media dell'azienda olivicole italiane è sotto l'ettaro, quindi con un ettaro e trenta noi pugliesi possiamo considerarci dei latifondisti.

L'ampiezza delle classi olivicole pugliesi: il 52% è inferiore ad un ettaro, pertanto non si può programmare molto, non è che si possa pretendere da agricoltori che dispongono meno di un ettaro di mettere risorse, capitali, management per migliorare. L'unica cosa che si potrebbe cominciare a fare è mettersi insieme, ma mettere insieme due teste già in Italia è difficile, in Puglia è quasi inimmaginabile.

Noi in Puglia non abbiamo una olivicoltura pugliese, abbiamo diversi modelli, diverse olivicolture che io sintetizzo con i modi di allevare gli alberi: tutte forme a vaso cilindrico, più o meno stretto o più o meno largo, legate all'ambiente, alle varietà, alla cultura degli uomini che si dedicano all'olivo. Cominciamo con **Ogliarola Garganica** che, detto fra noi, è sinonimo di Cima di Bitonto, Olio alla Barese, le quali tutte e due sono sinonimo di Frantoio. Da studi da noi compiuti con l'analisi molecolare si è messo in evidenza che il Frantoio, Ogliarola Garganica e Cima di Bitonto sono la stessa cosa. L' Ogliarola Garganica sul Gargano è allevata a vaso stretto e lungo, e il Gargano è l'unico luogo dove gli alberi di olivo sono impostati su tre branche primarie anziché sulle due classiche. Il cilindro è stretto e va su verso l'alto dato vigore alla varietà per cui è difficile poi procedere ad una raccolta che ci consenta di avere extravergini in quelle zone. La seconda zona olivicola è quella della **Peranzana**; la Peranzana da alcuni è anche detta Provenzale. Sembra infatti che sia una cultivar francese portata dalle truppe di Carlo D'Angiò nel 1100 quando arrivarono in Puglia: si potrebbe fare un'analisi del DNA per capire di cosa si tratta. Dà un olio che, che in zona viene definito fruttato; a me piace mettere insieme ciò che Da Ponte

e Mozart fanno dire a Don Giovanni e definirlo saporito, perché è un olio saporito. Gli alberi di Peranzana sono dei cilindri bassi e larghi per l'estrema divaricazione delle branche di primo ordine. Il problema grosso è dato proprio dalla divaricazione delle branche che da secoli viene praticato per tenere gli alberi bassi e facilitare la raccolta delle olive dall'albero mediante brucatura. Però questo sistema impedisce l'applicazione dei vibratori al tronco perché un albero così è molto fragile e rischia di spaccarsi. Per questo le olive nella zona di San Severo si raccolgono ancora con la brucatura classica, poi si fa la molitura nelle ventiquattro ore. Oppure con i pettini pneumatici od oscillanti. Tutto questo comporta la possibilità di raccogliere le olive senza far loro toccare terra, perché cadono su reti e vengono portate in frantoio dopo ventiquattro ore, vengono molite e si ottiene dell'olio extravergine. Scendiamo più in giù, la zona della **Coratina**, circa settantamila ettari; altra varietà che fornisce olio saporito. Qui abbiamo invece un vaso isodiametrico, più o meno l'altezza equivale alla larghezza del vaso. La Coratina viene coltivata irrigua come nella zona del Cerignolese, o in asciutto come nella zona di Andria. Quando gli alberi sono come quelli della Coratina, si è all'optimum per raccolta con il vibratore, aiutando la caduta delle olive con delle bacchette, in modo che ciò che non fa cadere il vibratore viene fatto cadere con le bacchette e nel giro di trenta secondi, cinquanta secondi l'albero è raccolto. Siccome bisogna spostare le reti e le macchine, più di venti alberi in un'ora, quando va bene, non si raccolgono. Se poi si continua ad andare avanti col tempo nelle ore, gli operai si stancano e quindi gli alberi da venti scendono a quindici per ora. Oppure si può usare l'ombrello a rovescio, però attenzione con questo ombrello a rovescio non si raccoglie mai il 100% delle olive, ma si raccoglie tra il 50% e 75%, perché non possono mettere operai con le bacchette per fare cadere il rimanente. L'alternativa potrebbe essere quella di ripassare una seconda volta con questa macchina e raccogliere quello che non è caduto la prima volta, però questo significa aumentare anche i costi. La **Cima di Bitonto** ha forme scultorie alle quali il Dott. Trotta ha fatto cenno. La Cima di Bitonto è la stessa cultivar di Ogliarola Garganica e di Frantoio. E' una cultivar vigorosa che in questi ambienti poveri con terreni superficiali perché c'è roccia affiorante gli agricoltori trattano con una curvatura delle branche, che io chiamo a coda di bue, per fare per fare sì che la linfa greggia radici che sale dalle radici verso l'alto e oltrepassa il punto di massima curvatura poi cade verso il basso, si abbia una concentrazione di la linfa che verrà elaborata dalle foglie nelle parti bassi frondose, quindi una maggiore tendenza alla messa a frutto degli alberi. **Cima di Mola** è sinonimo di Cima di Monopoli, di Cima di Fasano, di Ogliarola Leccese. E' diffusa su oltre cento mila ettari e costituisce la cultivar che dà gli Alberi Monumentali di Puglia. Sono alberi che nell'annata di carica producono anche quattro/sei quintali di olive, ma non tutti gli anni perché l'alternanza è molto accentuata. Capirete l'impossibilità di andare a raccogliere le olive dall'albero, su alberi siffatti; vengono potati ogni quattro/sei anni, io dico vengono tosati ogni quattro/sei anni, perché per un paio di anni dopo la potatura non producono. La cosa più spettacolare di questi alberi è la forma del tronco: belli, grossi, grassi, monumentali davvero. Questi alberi esistevano già molto tempo fa; un volume scritto da un bolognese, Leandro Alberti, del 1577 a pagina 245 recita: "Si veggono tanti olivi e tante mandorle piantate con tal ordine, che cosa meravigliosa da considerare come è stato possibile essere piantati tanti alberi dagli uomini" e indica in un cerchietto Fasano. La legge regionale sugli olivi multi secolari prevede la misura della circonferenza tra la base e a un metro e trenta di altezza: un olivo alla base misura quattordici metri di circonferenza, ed è vicino al cimitero di Corovigna. Da qualche anno a questa parte sono comparse nella zona di Monopoli Fasano, delle rincalzature al tronco misteriose; per alcuni tempi mi sono detto: ma che capperi servano queste cose? Poi l'ho capito, c'è l'aiola preparata e le olive vengono raccattate da terra.

allora queste aiole a cosa servono? Molto semplicemente quando le olive cadono per conto loro anziché appressarsi vicino il tronco, vengono distribuite lungo l'aiola, per cui diventa più facile poi andare a raccattarle. Per ultimo abbiamo la **Celina di Nardò** che è coltivata soprattutto in provincia di Lecce, un bosco. Uno potrebbe dire: "che maniera becera di trattare gli alberi; ma come, si lasciano questi alberi in questo modo prima della potatura". Il fatto è che i cicli di potatura qui sono anche di quattro - sei anni. Durante la potatura è anche non poco il rischio di fare queste operazioni. Sono però alberi di una bellezza, di una geometria e di una eleganza incredibili perché ogni olivo è stato messo a dimora duecento - trecento anni fa, ed è stato studiato e allevato singolarmente in modo tale da dare risultati particolari. Non esistono due alberi di olivo uguali uno all'altro, però il concetto ispiratore è stato lo stesso, la mano è stata la stessa e i criteri colturali dell'epoca sono validi ancora oggi. Vi è un quadro di un pittore tedesco che lavorò alla corte dei Borboni, Philippe Hackert, che fu incaricato dal Re delle due Sicilie di ritrarre porti di Puglia a scopi militari, nel quale è dipinto il porto di Gallipoli. Nel porto si vedono tanti velieri alla fonda che erano lì per caricare olio lampante, perché Gallipoli era il principale porto per l'esportazione di olio lampante che doveva servire per dare luce un po' a tutta Europa, la Russia di Caterina, i Re Borboni, la Prussia, l'Inghilterra.

La produzione di olive pugliesi è destinata quasi completamente all'ottenimento di olio; siamo sotto l'1% per la produzione di olive da tavola. Ci sono dei motivi, storici, culturali, strutturali, per i quali l'oliva da mensa non si può fare. Inoltre ci deve essere acqua per irrigare per avere dei calibri costanti a produzione annuale. La coltivazione di olive da tavola si fa dalle parti di Foggia e Cerignola dove c'è una olivona molto bella, ma a mio modo di vedere anche un po' troppo grossa, perché l'oliva da tavola non va mangiata a morsi, ma va messa in bocca tutta in una volta e mangiata; invece questa oliva è tanto grossa che se la metti in bocca rischi che ti vada per traverso.

Sui costi di produzione due studiosi di Perugia, Pampanini e Pignataro, hanno fatto uno studio dal quale risulta che nell'Italia centrale il costo di produzione dell'olio di oliva va da 5 a 7 euro al chilogrammo a seconda se la raccolta è meccanica o manuale, e nell'Italia meridionale invece va da 3,7 a 6,2 euro al chilogrammo. Nel sud costa di meno, perché gli alberi producono di più e forse la manodopera costa anche un po' meno.

Le quotazioni dell'olio d'oliva alla borsa merci di Bari nel biennio che va da Gennaio 2006 a Luglio 2008, per Ogliarola biologico, DOP la quotazione è al di sotto dei 3,5 euro, per biologico e DOP terra di Bari biologico e DOP da due anni - un anno e mezzo è al di sotto del 4 euro a chilogrammo. Si salva il lampante perché il costo per produrre del lampante è molto più basso e quindi è quello che ancora conviene forse coltivare. Questo dimostra che anche l'olio di qualità in Puglia non viene riconosciuto per tale, perché quelle sopra riportate sono le quotazioni ufficiali, mentre bisogna andare sotto i 3 euro altrimenti l'olio non si muove da dove è conservato. Mi si dice anche di quotazioni ferme intorno ai 2,60 - 2,70 euro. Ora se i prezzi di vendita sono questi e i costi di produzione sono quelli indicati da Pampanini e Pignataro c'è da fare solo una considerazione che vale anche per la Puglia e anche per la Toscana che fino ad oggi il sussidio dell'Unione Europea ha aggiustato i bilanci delle aziende olivicole. Questi sussidi non sono, infatti, poca cosa: l'Italia ha percepito annualmente fra il 2000 e il 2004 750 milioni di euro da distribuire alle aziende olivicole: La Puglia ha percepito 280 milioni di euro all'anno, il che significa circa 750 euro per ettaro di oliveto.

Questa è la situazione attuale, cosa ci attende nei prossimi anni? La produzione mondiale di olio d'oliva è intorno a duemilioni e ottocentomila tonnellate come media fra 2001-2007, (la fonte è quella della COI), il 98% della produzione di olio di oliva, si realizza nel sud dell'Europa e nel nord dell'Africa, con propaggini in Medio Oriente, Turchia, Siria,

Giordania. Produzione e consumi negli ultimi quindici anni, sono aumentati di pari passo e si prevede un ulteriore aumento dei consumi dell'olio d'oliva; si spera di arrivare a tre milioni e mezzo di tonnellate, dopo di che dopo di che i consumi si arresterebbero. Basta dire che i consumi sono in aumento per dire i nostri olivicoltori ne beneficerebbero? Dipenderà da come ci si collocherà sul mercato il nostro olio e da quale sarà il prezzo internazionale dell'olio di oliva, perché oramai anche l'olio di oliva ha un prezzo internazionale. Del questi 98% prima citato, l'80% viene realizzato in Europa. Molti segnali indicano che il prezzo mondiale dell'olio extravergine è destinata a stabilirsi fra i tre e i quattro euro, quindi al di sotto di quelli che sono i nostri costi di produzione. Questo lo dicono due fratelli Salazar che sono i proprietari SOS Cuetara, quella impresa che ha acquistato di recente tre marchi italiani, Carapelli, Sasso e Bertolli rilevandoli da Unilever e che oggi tratta olio di oliva per un miliardo e quattrocento milioni di euro, ed è quella che fa il mercato mondiale. I fratelli Salazar affermano che se noi vogliamo incrementare i consumi nel mondo di olio di oliva presso i Paesi che non lo consumano normalmente, Nord America e Nord Europa ad esempio, dobbiamo fare in modo che i nostri oli arrivino sugli scaffali della grande distribuzione a prezzi competitivi con le sostanze grasse di altra origine. Per cui alla produzione l'olio non può superare i 3/4 euro al chilo; non è una bella situazione; è piuttosto drammatica soprattutto se pensiamo a una scadenza che non sia il 2013, ma il 2010. Nel 2010 verrà consolidata l'area di libero scambio, in base agli accordi di Barcellona del 1995, fra quindici Paesi dell'Europa e undici Paesi del Nord Africa e del vicino Oriente. In proposito ho potuto cogliere il TG1 delle ore 20 del 22 ottobre, nella c'era una intervista rilasciata dall'Ingegnere Carlo De Benedetti, che disse: noi dobbiamo pensare alla nostra vicina Cina che è quel territorio che va dal Marocco, al Medio Oriente che è costituita da 700 milioni di abitanti i quali hanno bisogno, chiaramente, dei prodotti dell'industria Europea. L'Ingegnere Carlo de Benedetti fa queste affermazioni, il presidente Nazionale della CIA, ne fa di queste altre: "dovremo fare i conti con l'area di libero scambio, non se ne sta parlando, nemmeno alla Commissione Europea dove si parla di tutto meno che di questo". E' chiaro che l'area del libero scambio prevede che l'industria europea debba esportare i propri prodotti, ivi comprese le macchine olearie che si producono in Italia, però quei paesi devono pagare quello che acquistano; Alcuni lo pagano, come l'Algeria o la Libia col metano, altri con il petrolio, altri con i prodotti della loro agricoltura e con lo stesso olio d'oliva che si produce nel Nord dell'Africa. Il buontemponone di turno potrà obiettare, vogliamo forse contestare il principio della libera circolazione delle merci? Assolutamente no, tuttavia non possiamo non tener conto di un fatto che quando parliamo di ortofrutta fresca e di olio da olio, parliamo di coltivazioni che richiedono decine e decine di giornate lavorative per ettaro all'anno, e allora ecco che noi ci mettiamo fuori perché rispetto al costo della manodopera italiana o europea da 5 a 10 euro all'ora se andiamo dall'altra sponda vediamo che la stessa manodopera costa 40/60 centesimi all'ora, e non a caso multinazionali e imprese e banche hanno delocalizzato nel Nord Africa (in Marocco Giovanni Zanzi Vivai, in Turchia la ditta De Nadai di Padova) in previsione del fatto che con l'apertura del mercato quei Paesi produrranno ed esporteranno tutto quello che avranno senza pagar dazio in Europa. Ma allora dice lo stesso buontemponone, avete i sussidi dell'Unione Europea, perché continuate a lamentarvi? E' chiaro, ci sarà questa situazione, ma voi trarrete beneficio dai sussidi dell'Unione Europea. Allora aspettiamo il 2014, la fine dell'attuale PAC, che aggraverà il quadro. Allora ecco la domanda che ci dobbiamo porre: visti i costi di produzione, visti i prezzi di vendita ce la farà la nostra olivicoltura a reggersi senza le stampelle di Bruxelles? E' pensabile che lo Stato Italiano o le Regione possano tirare fuori l'equivalente di 200 milioni di euro con i tempi che corrono, con la crisi che abbiamo oggi e che avremo ancora, che ci porteremo

avanti per qualche anno? Se i prezzi sono quelli che abbiamo visto prima per l'olio di qualità, la DOP, l'olio biologico, si salverà l'unica la produzione di nicchia, quella famosa produzione di nicchia che non raggiunge il 2% - 3% della produzione olivicola nazionale, e io sono contentissimo che questa produzione di nicchia vada avanti per conto suo, anzi vorrei che diventasse il 10% il 20% il 30%, però come responsabile del settore arboricoltura; per quanto riguarda, invece, il settore di ricerca, io mi devo preoccupare anche del 60%, 70%,80% di olivicoltura che non dà olio di nicchia.

Qualcuno afferma che il miracolo verrà dalla modifica del regolamento dell'Unione Europea 1019 del 2002, che riguarda l'etichettatura. Le opinioni sono controverse: alcuni dicono che chiarezza non ne verrà fuori, anzi col marchio europeo, se la provenienza deve essere l'Europa come Unione, potrebbe succedere di tutto ed il contrario di tutto. Allora si proporrà un problema che anche io anticipai nel '99, quello di realizzare delle oasi paesaggistiche di olivicoltura protetta e non intendo solo di alberi monumentali della zona di Fasano e Monopoli, ma delle bellissime forme di Bitonto, anche delle forme di San Severo, anche della Coratina. Bisognerà fare delle scelte, cosa che sempre dei sacrifici. Questo si dovrà fare solo rivedendo e attenuando il contenuto di due leggi, il Decreto Legislativo luogotenenziale del Luglio del '45 e la legge del Febbraio del 1951 che ribadisce il concetto anche se modifica gli articoli 1 e 2 di quel decreto-legge del '45. Nel 1950 la popolazione italiana addetta all'agricoltura era il 42%, in Puglia arrivavamo al 60%; oggi siamo al 10%. Le pressioni che avevamo cinquant'anni fa, sessant'anni fa, di braccianti che chiedevano giustamente lavoro, oggi non ci sono più. Il Dottor Trotta ha detto della dilatazione dei tempi di potatura, forse avrebbe dovuto aggiungere la motivazione che non c'è più tanta manodopera, e quindi la manodopera viene a potare quando la trovo, quando è disponibile, perché non ce ne più tanta, a meno che non si voglia autorizzare manodopera extracomunitaria a lavorare in nero.

Ricapitolando, vista la paventata, stabilizzazione del prezzo dell'olio extravergine intorno a 3/4 euro al chilogrammo, l'imminente apertura delle frontiere per l'olio extravergine dall'altra sponda del Mediterraneo, il taglio dei sussidi, il persistere solo in Italia di leggi contro l'abbattimento di olivi e oliveti dico che le prospettive della nostra olivicoltura non sono rosee, anzi sono fosche. Ci si può aggrappare alla zattera della olivicoltura super intensiva? L'abbiamo vista nel 1999, ce ne siamo, io e il collega Franco Bellomo, "innamorati" perché abbiamo intuito che forse, lì c'era una soluzione, perché questo modello si fonda sulla meccanizzazione pressoché totale delle operazioni colturali. Si scende sotto le dieci giornate lavorative per ettaro per gestire un vigneto dalla messa a dimora delle piante alla potatura di allevamento, alla potatura di produzione, al diserbo con campagna antideriva, alla raccolta con le stesse macchine che vendemmiano l'uva da vino, adattate per l'olivo. Possiamo paragonare queste macchine a qualcosa che è cambiata anche nella agricoltura estensiva, quando il grano si mieteva a mano e oggi invece ci sono le mietitrebbie. Quando si parla di olivicoltura superintensiva ci sono molte cose ancora da approfondire e altrettante da chiarire, però consentite a me di essere orgoglioso, per il fatto di essere uscito dalla irresolutezza e di essere stato il primo a dire "io ci provo". Molti ne parlano, però come ha già detto il Presidente Montedoro, gli unici che si stanno operando in questo settore siamo noi in Puglia, forse perché sentiamo di più il problema perché abbiamo 375 mila ettari di oliveti, non abbiamo i 5 mila, i 10 mila o i 150 ettari della provincia di Trieste che si è fatta anche la DOP Tergeste, con 150 ettari di oliveti.

Vi ringrazio per la paziente attenzione.

**Paolo Amirante Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi
Agroforestali e Agrozootecnici – università di Bari**

“Innovazioni impiantistiche per il miglioramento della qualità dell’olio d’oliva extravergine pugliese”

Un ringraziamento alla struttura che ci ospita e un ringraziamento a te Gianfranco per le gentili, parole legate anche ad un rapporto di collaborazione che data credo da venticinque anni e che ha riguardato anche aspetti in cui la sera a casa tua, a la sera casa mia, si continuava a discutere dei problemi che stiamo agitando oggi.

Noi abbiamo puntato soprattutto su questo, cioè dobbiamo fare olio di oliva di eccellenza, perché olio scadente non è il caso proprio di farlo; non c'è la possibilità di un raffronto con le valutazioni economiche di altre tipologie di olio, quindi dobbiamo puntare sulla qualità. Dobbiamo puntare sull'eccellenza; chiaramente è difficile poter vendere l'eccellenza a certi costi e tenendo conto delle situazioni attuali di mercato. Indubbiamente le tecnologie di raccolta sono un po' variegata e noi abbiamo pensato che da questi alberi secolari è impossibile continuare a fare dell'olio scadente, quindi abbiamo messo a punto delle macchine con piattaforme trainate da trattori con torrette elevatrici con la possibilità che gli operai vengono posizionati in prossimità delle chiome più alte attraverso pettini vibratorii possano raccogliere anche da alberi secolari le olive in ottimo stato di qualità e da questi alberi noi siamo riusciti a fare oli con 0,1 – 0,2 di acidità e con antiossidanti dell'ordine di duecento, trecento mg di piliifenoli: quindi oli di altissima qualità.

È chiaro che è molto importante agire sull'epoca di raccolta; dobbiamo cercare di anticipare quanto più è possibile perché riusciamo a guadagnare in fenoli totali nell'ordine del 20%-30%. Se anticipiamo la raccolta, tutti i parametri di qualità risultano migliorati, per tutte le varietà. Facendo un confronto fra olive raccolte dall'albero a mano si può avere un olio di 0,5 di acidità contro i 2,5

dell'olio dalle stesse olive raccolte da terra. L'olivicoltura intensiva in linea di massima può essere competitiva con l'olivicoltura superintensiva, però io non ritengo che questa possa essere la via giusta anche se va perseguita là dove è possibile fare una riconversione che, secondo me, è possibile solo in zone estremamente limitate. Quindi se noi vogliamo continuare a mantenere il territorio agricolo (ci sono leggi regionali in Puglia che tutelano gli olivi secolari) dobbiamo pensare a olivicolture alternative. Questo va bene per le zone dove si può fare, ma riguarda una quantità minima perché non possiamo pensare di arrivare a frantoi di tipo spagnolo con una meccanizzazione così elevata che consente di avere quattro - cinque linee con impianti di settanta tonnellate/ora. Allora noi abbiamo puntato su una olivicoltura con alberi tradizionali e secolari là dove è possibile andare con gli scuotitori di branca e fare una raccolta di tipo selettivo con un solo sistema di raccolta. Io posso andare benissimo (anche perché le piattaforme costano relativamente poco) in un oliveto dove è possibile andare con lo scuotitore io vado con lo scuotitore, dove non è possibile, io vado con le piattaforme e le torrette, o addirittura posso integrare i due sistemi sugli stessi alberi. E' possibile migliorare lo scuotitore in modo da andare anche su piante monumentali? Io vi assicuro che lo abbiamo fatto; è vero che ci potrebbe essere il rischio che qualche branca si rompe, ma il rischio è molto limitato perché si è agito sulla riduzione del peso delle testate. Ricordo che le prime testate pesavano sei, settecento chili, mentre ora pesano qualche decina di chili. Si è agito anche sulla frequenza delle vibrazioni, usando vibrazioni a bassa dislocazione e a più elevata frequenza, e fare in modo che questa sollecitazione sia data non con spostamenti definiti, ma con energia inerziale in modo da seguire la possibilità dell'albero di oscillare; questo riduce di molto il rischio di rotture dei tronchi. Nel fare un confronto fra la capacità di lavoro degli scuotitori e reti con i bio elevatori, si deve tenere conto anche della qualità dell'olio che poi si ottiene: una differenza c'è di circa il doppio o il triplo, quindi quello 0,5 può diventare 0,5-1,5, ma non un valore elevatissimo. Inoltre tenendo conto che questi valori di acidità non sono per unità di prodotto ma sono per pianta, se queste piante hanno un'alta produttività, la acidità per quintale di prodotto scende da 1,6 a 0,9. Allora perché spiantare degli alberi secolari per mettere coltivazioni superintensive, quando possiamo recuperare olivi che hanno una storia?

C'è stato sempre un forte legame fra l'olivicoltura pugliese e l'olivicoltura toscana. Nel 1835 il fratello di Garibaldi venne a Bari per portare l'olio di oliva pugliese in Toscana e a Nizza, e creò una linea di commercializzazione che è proseguita nel tempo ed esiste tuttora. Poi costruì la Casa Bianca di Garibaldi nell'isola di Caprera. In realtà si dice che Garibaldi facesse soldi commercializzando l'olio pugliese e con quei soldi abbia costruito la palazzina bianca. La palazzina bianca e l'azienda agricola hanno un significato perché l'olivicoltura è un fatto anche di immagine oltre che di qualità: noi non vendiamo solo l'olio pugliese, ma vendiamo immagine.

Però io mi vorrei soffermare un po' di più anche sui grossi progressi che abbiamo fatto noi nel settore della impiantistica olearia. L'olivicoltura italiana ha un peso determinante perché tutte le macchine si costruiscono in Italia anche se i capitali investiti non sono più capitali italiani purtroppo; sono tutte macchine pensate e costruite da italiani e molti con collaborazioni interdisciplinari. Io ricordo che il primo brevetto di centrifuga per olio (ormai le presse sono quasi scomparse) è del 1962; le prime centrifughe sono state utilizzate in Umbria, in Toscana e in Puglia. Io ritengo che una delle vie che noi dovremo seguire è quella delle diversificazioni della qualità dell'olio. Adesso esistono due oleifici in Puglia: uno si trova tra Cisternino e Ostuni si chiama D'amico e l'altro sta a Incoronata a Foggia, che fanno olio da paste snocciolate e ne vendono abbastanza a prezzi sostenuti e secondo me è un olio di eccellenza, è un olio diverso, è un olio che costa di più. Non dobbiamo pensare che tutta la Puglia debba fare olio denocciolato, ma quella è una nicchia di mercato che va portata avanti.

Noi in Italia abbiamo inventato il decanter a risparmio di acqua, il primo decanter che è stato costruito e la prima macchina centrifuga. Sono dei passi evolutivi importanti: aggiungere poca acqua non significa soltanto avere inventato una nuova tecnologia per ridurre la quantità di acqua di vegetazioni come molti pensano, ma siccome molti degli antiossidanti dei fenoli si disciolgono

nell'acqua, lavorando con meno acqua mi ritroverò molti più fenoli nell'olio. perché se io metto molta più acqua significa che nel decanter per quel tempo per cui è impostato, la pasta ci sta molto meno, quindi più acqua metto, meno tempo sta l'olio a separarsi dalle particelle e quindi una parte di questo olio rimane imbrigliata nella sansa e si perde; quindi lavorare con troppa acqua, significa migliorare la qualità, ma anche migliorare le rese.

Sui decanter si sono fatti molti miglioramenti costruttivi, sono state introdotte le barriere e la parte cilindrica ha assunto una dimensione prevalente il che significa che con gli stessi costi faccio un decanter che mi fa almeno il 15%, il 25% di produttività in più, perché riesco a inserire nello stesso spazio, invece che tre segmenti cilindrici, ne inserisco quattro e quindi aumento del 25% la produttività. Con la barriera, poi, io consento che le particelle solide passino al di sotto per cui ho una netta separazione fra le fasi solide e la fase liquida e in questo modo posso ottimizzare il funzionamento del decanter. Agendo su un decanter che ha la possibilità di far variare il numero di giri della coclea posso incrementare la produttività e ottimizzarla a secondo della quantità di olive da lavorare, e agendo sull'aggiunta di acqua e anche sui tempi e le temperature, posso cambiare notevolmente le caratteristiche qualitative dell'olio. I valori più alti dei fenoli totali si trovano a basse temperature di gramolazione e con bassi di tempi di permanenza nella gramola. Quindi se voglio agire sulla qualità dell'olio posso abbassare le temperature della pasta nella gramolatrice e ridurre i tempi di permanenza e aumento i fenoli totali.

E' molto importante agire sulla differenziazione dei sistemi di lavorazione: non dobbiamo pensare che una linea di lavorazione in frantoio sia una linea bloccata dove lavorano sempre le stesse macchine. Noi ci stiamo orientando ad avere due sistemi di frangitura, e tre possibilità diverse di gramolazione e agire sul decanter con poca o molta acqua. In questo modo c'è la possibilità di usare una molazza o un frangitore a martello o a denti; se io uso un frangitore a martelli frantumo tutte le cellule in modo molto intenso, e darò la possibilità all'olio di avere molti più fenoli con una differenza anche da 400 a 200 mg, perché l'olio stratificato all'interno della molazza a contatto con l'ossigeno parte dei fenoli si ossidano e l'olio diventa molto più dolce. Allora se io voglio avere un olio più dolce uso la molazza, se io voglio un olio più piccante e amaro, io uso un frangitore meccanico: quindi non è vero che va sempre meglio il frangitore meccanico o va sempre meglio la molazza. Io posso accoppiarli.

Noi stiamo tentando di convincere i frantoiani a montare due tipi di frangitore e di mettere anche la denocciolatrice. Noi non ci siamo innamorati del denocciolato, ma ci siamo innamorati della possibilità di fare con le stesse olive diversi tipi di olio, per andare incontro alle esigenze del mercato o al gusto dei consumatori. Ancora la gente non riesce a capire se un olio è buono o cattivo e compra in relazione al prezzo e allora se andiamo così noi abbiamo già perso in partenza. Io sono contrario a definire l'abbattimento del costo come elemento fondamentale per risolvere i problemi dell'agricoltura italiana, ma dobbiamo fare uno sforzo anche di preparare i consumatori sia in Italia sia all'estero verso oli di qualità.

La possibilità di governare la qualità dell'olio non riguarda solo il sistema di frangitura ma anche il sistema di gramolazione. Io posso avere delle gramole aperte come le vecchie gramole, o posso avere delle gramole chiuse o posso avere delle gramole di nuovo tipo circolari. a parità di tempo mi dà un contatto più intimo con l'ossigeno e quindi i fenoli si riducono, sia perché in parte si ossidano e sia perché in parte si disciolgono nell'acqua. Se chiudo il coperchio e lavoro in una atmosfera controllata senza togliere ossigeno, l'ossigeno cala in mezz'ora dal 21% al 10%. Pertanto il processo di lavorazione delle olive, non è solo un processo di estrazione, ma è anche un processo di trasformazione, determino anche la quantità di componenti minori che non sono solo fenoli, perché io devo cercare di produrre anche gli aromi attraverso un minimo degradazione molecole più piccole sono quelle danno l'aroma che noi sentiamo, il profumo.

Se si mette dell' azoto nella gramola si ha un incremento fortissimo degli antiossidanti del 20%-30% mediamente a seconda delle varietà, però si ha un olio senza profumo. Allora conviene lavorare con l'azoto? Secondo me no, perché l'olio non è fatto solo di antiossidanti -certo gli

antiossidanti sono importanti - ma è fatto anche di equilibrio del gusto col profumo, quindi è molto importante che avvenga un minimo di ossidazione per consentire la formazione degli aromi.

Stiamo sperimentando una nuova linea che ha tre sistemi di frangitura in parallelo e gramole di tipo chiuso che funzionano con degli scambiatori di calore a fascio tubiero che girano prima in un senso e poi nell'altro, in modo tale da avere un rapporto tra massa della pasta e superficie molto basso, cioè una superficie di scambio molto forte, per cui si può portare la pasta nella gramola in temperature in pochissimo tempo, e, a parità di tempo, si ha la possibilità di ridurre molto la temperatura perché lo scambio è molto attivo e quindi l'acqua si trova a tre, quattro gradi di differenza, al limite anche solo a due, rispetto alla pasta. Quindi c'è la possibilità di non provocare difetti da scottatura per contatto della pasta con una superficie calda, ma si può lavorare a temperature molto, molto basse. Si dice che gli enzimi iniziano ad attivarsi dopo i venticinque gradi, poi decadono, quindi se si voi lavora a quaranta gradi, si fa resa, ma si fanno oli pessimi. Noi stiamo tentando di vedere che cosa succede lavorando intorno ai venticinque gradi o addirittura a qualche grado in meno, per fare degli oli di qualità estrema.

Secondo me noi dobbiamo coniugare l'aspetto dell'olivicoltura di qualità al paesaggio; il paesaggio rappresenta anche un'esca pubblicitaria per far conoscere a chi viene in Italia questi oli meravigliosi e diversificati che noi produciamo, affinché ne parlino agli amici quando ritornano ai Paesi di origine. Noi sappiamo vendere molto poco la nostra immagine; secondo me ci troviamo per questo in una situazione di difficoltà verso la quale dobbiamo tentare di agire lavorando insieme; lavoriamo troppo separatamente! Chi decide a livello legislativo, chi decide a livello regionale sulle politiche, chi fa la ricerca più tecnologica chi fa la ricerca più meccanica. Dobbiamo riunirci tutti insieme e cercare di trovare delle soluzioni perché non è possibile che un prodotto di eccellenza non venga valorizzato. Questo è un prodotto di eccellenza che dobbiamo portare avanti.

Alfredo Marasciulo, Capo Panel ed esperto di valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini

“ Biodiversità e condivisione di obiettivi: il caso Puglia”

La parola *biodiversità* nasce come *diversità biologica* e già nei primi anni ottanta viene modificata in *biodiversità* che ha un appeal maggiore verso chi ascolta. E' una misura della diversità relativa tra organismi presenti in ecosistemi diversi ma non c'è universalità sulla sua definizione, nonostante il Summit Mondiale di Rio de Janeiro nel '92, definisca genericamente il concetto di biodiversità come diversità genetica di specie o di ecosistema. In rapporto all'olio extravergine di oliva, che cosa vuole dire biodiversità? In che cosa si manifesta la biodiversità? In sostanza biodiversità per un extravergine significa moltitudine di caratteristiche, di aromi di sapori che discendono da una grandissima varietà di olive, da una grandissima varietà di differenze climatiche ambientali e da una grandissima varietà di differenze ottenute dai sistemi di produzione.

In altre parole non esiste un olio extravergine di oliva, esistono tanti oli extravergini di oliva e la biodiversità è l'espressione di queste differenze: La tipizzazione di un prodotto contrapposta alla sua standardizzazione, il collegamento univoco di un prodotto ad un'area geografica che può essere ristretta o più o meno ampia, caratterizzata quindi da molteplicità di cultivar, da differenze di parametri climatici ambientali, da differenze derivanti da parametri culturali e da tecniche di produzione. Biodiversità quindi come tipizzazione.

La conseguenza ultima della biodiversità è una grande varietà di oli extravergini, che hanno differenti caratteristiche qualitative sia dal punto di vista chimico sia dal punto di vista organolettico e che rendono il singolo extravergine un prodotto unico e irripetibile.

Questa è la situazione generale, vediamo ora in che cosa consiste la biodiversità dell'olio di oliva vergine di Puglia.

La Puglia ha un grande patrimonio olivicolo, ha più di trecentocinquanta mila ettari coltivati ad uliveto, più di mille duecento frantoi attivi, un numero di piante e una quantità di olio prodotta molto difficile da calcolare con precisione: circa cinquantacinque milioni di alberi di olivo di cui una parte abbastanza rilevante di alberi secolari, e dai tre a cinque

milioni di alberi addirittura millenari. Ciò si traduce in un gran numero di varietà di olivo (cultivar) differenti: Più di cinquanta.

Limitiamo, per comodità, la nostra attenzione soltanto ad un'analisi delle DOP che coprono tutto il territorio pugliese.

Abbiamo cinque DOP suddivise in sottozone che portano sul mercato dieci differenti prodotti a denominazione di origine protetta. Dal nord al sud abbiamo il Dauno che interessa la provincia di Foggia; il Terra di Bari, il Colline di Brindisi, il Terre Tarantine e il Terra d'Otranto. Le cinque province pugliesi sono quindi interessate da cinque differenti DOP.

Se andiamo a vedere le cultivar di riferimento prese dal disciplinare delle singole DOP, vediamo che ci sono differenze sostanziali fra varietà coltivate.

Il Dauno si divide in quattro sottozone: nell'Alto Tavoliere abbiamo cultivar Peranzana o Provenzale; nel Basso Tavoliere cultivar Coratina; nella sottozona Gargano abbiamo la Ogliarola Garganica; nel Sub Appennino abbiamo Ogliarola, Coratina e Rotondella. Eviterò di annoiarvi dicendovi quali sono le varietà delle altre sottozone, sono dati che si ricavano facilmente dai disciplinari. Quello che voglio evidenziare è come in una sola regione, nonostante sia la più grande produttrice di olio, pur limitando la nostra attenzione solo alle D.O.P., ci siano dieci varietà di olio differenti, ottenuti da varietà di olive differenti che hanno delle caratteristiche organolettiche differenti.

Sino ad ora, i relatori che mi hanno preceduto ed io stesso, abbiamo parlato di biodiversità, abbiamo parlato di qualità, di tipizzazione contrapposta alla standardizzazione, ma il problema principale è che restano dei concetti molto teorici e l'unica condizione necessaria affinché il valore di questi concetti diventi un valore reale è che il consumatore, cioè colui il quale premierà gli sforzi della produzione, acquistando il prodotto, percepisca queste differenze, anzi non solo le percepisca, ma sia in grado di dare un valore economico alle stesse.

Per capire la portata di quanto ho appena detto, proviamo a guardare i dati di un'indagine "ASTRA" commissionata da Bertolli circa tre anni fa, che ci aiuteranno a capire quanto il consumatore italiano, (che poi in realtà è lo specchio del consumatore mondiale), conosca il prodotto che va ad acquistare al supermercato: l'86% degli italiani non ha idea di come si produca un olio. Cosa vuol dire questo dato statistico? l'86% degli italiani non ha idea dello stretto e diretto collegamento che c'è fra oliva ed olio, non ha idea del fatto che l'oliva sia un frutto, che come tutti i frutti ha un ciclo di vita, di crescita, di sviluppo, di maturazione, che va raccolta una volta l'anno e molita, ma per il fatto che trova l'olio in vendita durante tutto l'anno, ritiene che l'olio si produca tutto l'anno.

Nei rapporti con gli altri grassi di origine vegetale, buona parte degli italiani, quasi il 50%, ritiene che per friggere o per cucinare in genere si debba preferire l'olio di semi, perché è più leggero. Il termine leggero associa al sapore che ha l'olio extravergine, contrapposto alla mancanza di sapore degli oli raffinati, quindi degli oli di semi. Leggerezza associata al concetto di digeribilità e contrapposta al concetto di pesantezza. Il fatto che io stia sottolineando che il 44% degli italiani ritiene che in frittura sia più consigliabile l'utilizzo di olio di semi, piuttosto che quello di oliva, sta a significare che tale convinzione sia del tutto errata.

In un momento in cui si guarda tutti alla linea, un terzo degli italiani crede che l'olio di oliva contenga più calorie rispetto agli oli di semi. Cioè un terzo degli italiani pensa che l'olio extravergine faccia ingrassare più degli oli di semi, mentre la realtà è che tutti i grassi danno lo stesso apporto calorico, tutti i grassi di origine vegetale e di origine animale, quindi sono circa nove calorie per grammo.

Chi mi ha preceduto ha parlato di polifenoli: la metà degli italiani non sa cosa siano i polifenoli e non sa soprattutto quale effetto essi abbiano e, soprattutto quale importanza abbiano nell'alimentazione.

La cosa più divertente e triste allo stesso tempo è che il 67%, cioè i due terzi degli italiani, ritengono che il gusto piccante (in realtà parlare di gusto è un errore, perché non è un gusto fondamentale il piccante ma è una sensazione derivante dall'irritazione delle mucose generata dagli antiossidanti che si percepisce assaggiando un olio) sia sinonimo di olio con acidità elevata e quindi danno una valenza negativa alla sensazione di piccante ed al gusto dell'amaro. Il gusto dell'amaro e del piccante sono considerati dei difetti dell'olio, un qualcosa da evitare. Amaro e piccante che invece sono la manifestazione della presenza dei polifenoli, il vero valore aggiunto dell'olio extravergine. Se fate mente locale alle pubblicità anche recenti di molte marche commerciali, si sottolinea "il sapore dolce e che non pizzica in gola", cioè si sottolinea un qualcosa che snatura le naturali caratteristiche che l'extravergine dovrebbe avere.

Senza parlare più di percentuali, la realtà è che molti italiani non conoscono il prodotto, non conoscono la differenza fra un olio extravergine di oliva ed un olio di oliva.

Mi capita molto spesso di chiedere ai consumatori cos'è l'olio extravergine, cerco di farmelo spiegare e di chiedere la differenza che c'è fra olio extravergine di oliva ed olio di oliva per capire il grado di conoscenza che i consumatori hanno del prodotto. Naturalmente quello che sto per dirvi, non ha nessun valore statistico, quindi prendetelo per quanto tale, e magari per rendervi conto di quanto sostengo provate a domandare voi stessi ai consumatori, agli amici, ai conoscenti che differenza c'è fra olio extravergine di oliva ed olio di oliva. Una grandissima parte delle persone alle quali lo chiedo mi rispondono semplicemente che l'olio extravergine di oliva è la prima spremitura delle olive, l'olio di oliva è invece la seconda spremitura.

A me piace a questo punto fare un esempio che aiuta a capire meglio che cos'è l'olio extravergine di oliva. Naturalmente in casa non abbiamo la possibilità di prendere le olive, di raccogliercle dall'albero, di spremerle e di valutare il prodotto che ne viene fuori; abbiamo però la possibilità di farlo con un altro frutto. Non dimentichiamo infatti che l'olio extravergine di oliva è la spremitura di un frutto, niente di più, niente di meno. Noi siamo abituati a spremere le arance, allora io domando: dopo che avete spremuto l'arancia la prima volta, potete spremerla ancora per ottenere un'altra spremuta ottenuta da una seconda spremitura di arance? Naturalmente no. Nell'olio è esattamente la stessa cosa. Quando un frutto che viene spremuto, la prima spremitura di questo frutto è la prima ed al tempo stesso l'unica.

Naturalmente in quelle che abbiamo chiamato sanse, resta una percentuale di materia grassa che deve essere recuperata, ma non è recuperando quel materiale grasso che faremo una seconda spremitura di un frutto, avremmo invece una estrazione del grasso dalle sanse.

Anche il significato del termine spremitura a freddo (o prodotto a freddo) non è ben chiaro al consumatore che è ulteriormente confuso dallo stesso.

In questa sede però non è il caso di analizzare tutte le errate convinzioni sul prodotto ma è sufficiente ribadire quanto il consumatore medio non conosca il prodotto e le sue caratteristiche.

Ci domandiamo ora che conseguenza ha questa scarsa conoscenza del prodotto?

La conseguenza immediata è che il consumatore non è in grado di dare un valore ai differenti oli presenti sul mercato, e la scelta di acquisto è pertanto, determinata non in base alla qualità reale del prodotto, ma in base alla qualità percepita, qualità percepita che

può dipendere dalla bellezza della bottiglia, dal prezzo, dalla provenienza geografica del prodotto e da chissà quali altri fattori.

Noi (pugliesi) siamo in questo svantaggiati, perché (è triste dirlo) l'immagine del prodotto di Puglia non ha la forza di altri prodotti come ad esempio quelli Toscani.

Onore al merito di chi meglio di noi è riuscito ad investire su un'immagine che poi ha mantenuto con l'alta qualità dei prodotti.

Riassumendo, il consumatore effettua le proprie scelte di acquisto in base a elementi che molto spesso poco hanno a che vedere con la qualità reale del prodotto, ma hanno a che fare con una qualità percepita che, è influenzata da tantissimi fattori differenti. Allo stesso tempo questa mancanza di conoscenza del prodotto e di incapacità del consumatore di dare un giusto valore alla qualità, influenza il comportamento dei produttori che non hanno un incentivo, uno stimolo economico a differenziarsi ed a produrre qualità, dal momento che il mercato non riesce a dare il giusto valore ai loro sforzi.

In questo "clima" di incertezza e di confusione circa le caratteristiche degli extravergini, si aggiunga poi che, come abbiamo visto negli interventi precedenti, l'evoluzione della tecnica produttiva, l'evoluzione della tecnica di coltivazione è stata, dopo duemila anni di sostanziale immobilismo, molto rapida negli ultimi cinquanta anni, si è passati cioè da una produzione che aveva come unico obiettivo un aumento delle rese ad una produzione che ha come obiettivo il miglioramento delle caratteristiche qualitative analitiche ed organolettiche del prodotto.

Si è investito molto e sono stati fatti grandissimi progressi, contestualmente il gusto del consumatore non si è evoluto di pari passo, perché nessuno si è preoccupato di informare il consumatore di questi cambiamenti con il risultato che quest'ultimo è rimasto ancorato molto spesso a convenzioni di mezzo secolo fa.

Così non è raro constatare che il consumatore va alla ricerca di prodotti con caratteristiche ben diverse da quelle dei prodotti attuali e che implicitamente non invogliano il produttore a migliorarsi.

Alla luce di queste considerazioni appare evidente come l'obiettivo comune nel caso Puglia sia la creazione di una coltura di prodotto.

In economia, ci sono due modi per portare avanti un prodotto:

il primo sistema è quello di spingerlo, (cosa che in questo caso si traduce in una serie di iniziative volte a ridurre i costi di produzione, aumentare la qualità, investire in tecnologia, investire in comunicazione);

l'altro modo è quello di far sì che sia il consumatore a tirarlo perché ne riconosce autonomamente caratteristiche e qualità.

Sino ad ora abbiamo analizzato tanti modi di stringere, adeguare, eliminare i costi superflui, puntare su coltivazioni intensive e comunque puntare su una riduzione di costi che ci permetta di essere concorrenziali rispetto ad economie differenti dalla nostra (ma che puntano allo stesso mercato); la riduzione di costi non necessari è una politica ottima, ma non è una politica sufficiente. Il consumatore infatti non deve farsi carico di costi derivanti da inefficienze della nostra agricoltura, però quand'anche si riuscisse ad eliminare tali inefficienze correremmo il rischio di non risolvere il problema, perché se il consumatore non fosse capace di apprezzare le differenze e di dare un valore alle stesse, ci troveremmo di nuovo in concorrenza con economie magari efficienti come quella alla quale miriamo e con costi di produzione più bassi, quindi sposteremmo soltanto nel tempo il problema attuale.

La cultura di prodotto è la soluzione ai problemi.

Bisogna far sì che il consumatore sia in grado di percepire le differenze, sia in grado di conoscere le caratteristiche del prodotto e dare un giusto valore alle stesse. Questa cultura

di prodotto associata ad una economia che porti alla riduzione dei costi di produzione è la strategia vincente, ed è una strategia che però implica l'impegno di tutti, l'impegno dei produttori, l'impegno dei trasformatori, l'impegno delle istituzioni, l'impegno degli esperti di settore, l'impegno dei media, perché creare una cultura di prodotto e soprattutto una cultura di prodotto che dovrà sovvertire le credenze, le convinzioni radicate da decenni, non è un qualcosa di facile da raggiungere.

I risultati però saranno quelli sperati, il consumatore diventerà l'unico giudice del prodotto, capirà le differenze e autonomamente capirà che un olio che costa poco, è possibile che valga poco, così come non è detto che un olio che costa tanto valga realmente tanto.

In tal modo si otterrà allo stesso tempo che il produttore ed il trasformatore saranno invogliati dalle richieste del mercato a produrre qualità perché il consumatore sarà disposto a pagarla di più.

Abbiamo parlato di scarsa conoscenza del prodotto da parte del consumatore, ma non abbiamo ancora analizzato il grado di conoscenza del prodotto da parte di chi lo produce..

La verità è che il consumatore non è l'unico che conosce il prodotto, in quanto anche una parte della produzione si trova esattamente nella stessa situazione;

Anche questo lo dico per esperienza personale, quindi con una valenza statistica alquanto ridotta.

Per quello che ho potuto osservare negli ultimi quindici anni, avendo la fortuna di girare per frantoi, ed avendo la fortuna inoltre di essere componente della giurie di molti premi nazionali e internazionali (cosa che mi ha permesso assaggiare decine se non centinaia di campioni provenienti da tutte le parti di Italia e del mondo), ho constatato come diversi produttori non avessero una grande conoscenza del prodotto.;

Cosa vuol dire tutto ciò? Vuol dire che il produttore che inviava i propri campioni per concorrere al premio, non era consapevole del fatto che concorreva con un prodotto, privo delle caratteristiche per essere classificato come extravergine. In altre parole: non conosceva il prodotto e confondeva le regole della tradizione e la passione con la quale aveva lavorato, con le corrette tecniche di produzione. Il risultato di questo "equivoco" era che circa il 40%-50% dei campioni che partecipavano ai concorsi non erano extravergini, ma erano dei lampanti o dei vergini

In realtà, la "non conoscenza" del produttore è un qualcosa che si sta risolvendo, le produzioni migliorano qualitativamente di anno in anno e comunque questo problema è un qualcosa che mi preoccupa di meno perché, nel momento in cui il consumatore sarà in grado di percepire la qualità del prodotto, di dare alla stessa un valore e la premierà acquistando il prodotto, tutti i produttori spinti dalla logica di mercato, in un arco di tempo estremamente ridotto, saranno sollecitati a migliorarsi e lo faranno sulla base di risultati economici concreti.

Ripeto, tutti gli attori del processo devono avere una parte attiva, quindi anche le istituzioni devono creare cultura del prodotto.

Abbiamo visto per esempio in Puglia tante iniziative, finanziamenti, creazioni di strade dell'olio, politiche volte al miglioramento qualitativo e tutto ciò va tutto benissimo; tutto ciò che è creazione di cultura di prodotto va benissimo, gli esperti devono insegnare ai consumatori a riconoscere le caratteristiche del prodotto, e allo stesso tempo devono insegnare ai produttori a correggere eventuali errori di produzione, che determinano problemi analitici organolettici.

Possiamo paragonare il frantoiano ad un direttore di orchestra, che ha tanti musicisti e tanti strumenti da organizzare e coordinare e, per ottenere un prodotto ottimo, deve far suonare tutti al momento giusto nel modo giusto;

Abbiamo visto come la qualità di un prodotto sia influenzata dallo stato di salute delle olive, dalle tecnologie di raccolta, dai tempi di stoccaggio delle olive prima della molitura, e da ciascuna delle fasi della molitura, quindi dalla frangitura, dalla gramolazione, dall'estrazione, dalla separazione e dallo stoccaggio. Il frantoiano direttore d'orchestra deve far funzionare tutto perfettamente all'unisono per ottenere un prodotto eccellente; è altrettanto vero però che se non cerchiamo un prodotto eccellente, cioè il prodotto che vinca i premi, ma cerchiamo un prodotto buono senza difetti, il frantoiano probabilmente ha qualche anno, qualche campagna di tempo per perfezionarsi in ogni singola fase, imparando dai propri errori.

Naturalmente è necessario essere umili, avere voglia di confrontarsi, di imparare da qualcuno che può insegnare qualcosa, e non arroccarsi su posizioni, tradizionaliste che dicono, io l'ho sempre fatto così, mio padre l'ha sempre fatto così, mio nonno l'ha sempre fatto così, io sono frantoiano da generazioni e continuerò a farlo sempre così.

Il produttore, per resistere sul mercato deve abbandonare la logica di standardizzazione del prodotto, ma promuovere la diversità, la differenziazione, il collegamento al territorio, il collegamento alla varietà (cultivar) specifica, il collegamento a qualsiasi qualcosa, cioè essere l'unico che offra qualcosa di diverso e di irraggiungibile.

Concludendo, secondo la mia personale opinione, la creazione di cultura del prodotto in tutti i modi e a tutti i livelli (chiamiamola trasversale come si usa dire negli ultimi anni) è l'unica possibilità per l'intero settore di continuare ad esistere sul mercato.

Rossella Speranza Esperta di marketing e promozione dell'alimentazione mediterranea

"Presentazione di un'iniziativa editoriale per la promozione dell'olio extravergine d'oliva come life style"

Innanzitutto vorrei ringraziare Marilisa Cuccia e Arturo Zamorani per avermi rinnovato l'invito a partecipare a "Il tempo dell'olio" che non solo mi dà l'opportunità di tornare nella splendida tenuta di Spineto ma rappresenta altresì un grande stimolo nel mio percorso professionale che riguarda la valorizzazione dell'alimentazione Mediterranea, e conseguentemente la promozione dell'olio extravergine di oliva.

Io sono pugliese, ma sono sempre vissuta fra due mondi: da una parte la Puglia alla quale sono naturalmente molto affezionata e dove mantengo la mia residenza principale e dall'altra il mondo anglosassone in particolar modo il mondo americano dove ho studiato venti anni fa specializzandomi in agribusiness in California. Il riferimento all'America è stato costante nella mia professione poiché ho riscontrato nel tempo che proprio quel mondo ha riconosciuto nella dieta mediterranea quelle peculiarità in termini di gusto e di proprietà salutistiche che l'hanno resa il modello nutrizionale per eccellenza.

Da anni organizzo eventi in Italia e all'estero molti in Puglia, molti in sud Italia e altri negli Stati Uniti, in Giappone, in Nord Europa al fine di promuovere l'olio e la dieta mediterranea. Alcuni di questi sono sponsorizzati dalle Istituzioni; ho lavorato in stretta collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia per una decina di anni. Non mi considero un'esperta dell'olio, ma sicuramente un'amante dell'olio; non considerandomi un'esperta dell'olio non ho mai pensato di proporre a un editore un libro sull'olio, ma è stato l'editore che è venuto da me; nello specifico una giovane editrice di Galatina, fra l'altro conterranea di Vallone, che è un produttore qui presente, mi ha allettato dicendo "ma perché non fai un libro sull'olio?" Questa proposta si è concretizzata in occasione di una visita in una masseria: è lì che abbiamo trovato una convergenza, diciamo una convergenza concettuale, nella suggestione di una masseria, una delle tante

belle masserie che ci sono in Puglia. Il relatore che mi ha preceduto, parlava del frantoio di Ostuni, benissimo noi l'estate scorsa stavamo insieme a questi amici in una delle masserie del gruppo San Domenico, quindi ci troviamo in Agro di Fasano, Savelletri, masseria Cimino, una masseria lasciata assolutamente intatta e solo leggermente rivisitata da un *interior decorator*, che, pur mantenendo inalterata la suggestione mediterranea con tanto bianco e quindi rispettando la storia di questo edificio, l'ha reinterpretata con un tocco di stile minimalista.

E' lì pertanto che è nata l'idea di un libro che sposasse un percorso concettuale dell'olio con una location così suggestiva.

(Slides)

Abbiamo voluto curare l'aspetto estetico dell'olio, abbiamo esaltato la bellezza dell'olio, proprio come colore, qualcosa che ricordi un *life style* pulito ed essenziale: ecco l'olio non solo come gusto, salute, ma anche come stile di vita. La copertina, perdonatemi, la copertina è un po' una provocazione, è una copertina diciamo che rappresenta una licenza più che poetica, una licenza artistica, dove abbiamo una parete della masseria Cimino in cui ci sono degli oli in contenitori trasparenti. È in quarta di copertina abbiamo inserito questa tavola mediterranea che può anche sembrare la tavola di un'isola greca, dove al posto del vino abbiamo messo l'olio accompagnato dalle parole di Neruda tratte dalla famosa "Ode all'olio" che poi vi leggerò brevemente in italiano.

Un elemento che mi ha ispirato nel definire lo stile di questa opera editoriale è stato un ristorante a New York, che si chiama "Fig & Olive", è di proprietà di un francese della Provenza. Lì io ho trovato concretizzato un messaggio efficace dell'olio rivolto anche un pubblico molto giovane. Non esiste un posto al mondo, dove io sia andata dove il commensale è così allettato ad assaggiare gli oli che vengono presentati in queste vaschette stilizzate bianche, cioè l'olio spagnolo, l'olio francese, l'olio italiano e via dicendo; quindi ecco, ho cercato di rubare quell'idea e ho cercato di trasferirla in questo libro.

Passiamo all'indice: come ho sviluppato l'indice, (mi dispiace è in inglese; ci sarà anche la versione in italiano ma il pdf che avevo oggi, era in inglese...) Innanzitutto ho intitolato il libro "olio di oliva, ragione e sentimento", parafrasando il famoso romanzo di Jane Austen, quindi "Olive Oil Sense and Sensibility".

Questo è l'indice del libro, ve lo traduco, ma è facile da capire, a parte la premessa che mi è stata preparata da una famosa giornalista americana, fra l'altro la più famosa che promuove la cucina mediterranea, Nancy Jenkins, c'è la mia introduzione con quelli che sono cenni anche alla mia infanzia; quindi l'introduzione alla masseria, perché mi sembrava opportuno introdurre il lettore a alla location del libro. Poi parlo dell'olivo, della raccolta quindi della molitura. Alfredo Marasciulo mi ha affiancato in questo percorso perché il mio sforzo era quello, da una parte di dire delle cose precise e esatte, ma di fare in modo che il lettore non dovesse studiare... volevo dire delle cose esatte, puntuali, però sufficientemente divulgative, senza sforzare molto il lettore, quindi naturalmente quando ho parlato dell'olivo, ho dato anche cenni storici e ho spiegato, analogamente a quanto ha fatto prima di me il Professor Godini, come nella nostra regione, ci sono effettivamente degli olivi che sembrano addirittura appartenere a specie differenti: gli ulivi di Bitonto sono diversissimi da quelli del Salento...

Quando parlo della molitura esprimo pochi concetti essenziali: la molitura tradizionale (quella con le molazze) quella meccanica, quindi spiego e definisco l'olio extravergine di oliva, cosa si intende per olio extravergine di oliva? A questo proposito vorrei dire una cosa, questo è un libro prevalentemente fotografico, quindi tutto ciò che dico è accompagnato dalla suggestione delle fotografie, ho poco tempo per farvele vedere comunque spero un domani di darvele personalmente.

Per quanto riguarda la seconda parte questa costituisce la sezione gastronomica: ho infatti inserito un ricettario, sono ricette molto semplici dove si utilizza prevalentemente olio a crudo, dove non parlo delle, non so, verdure con l'olio di oliva, ma ribalto il concetto: parlo dell' **"l'olio d'oliva con"** cioè dimostro come l'olio extravergine di oliva può essere associato a tutti gli alimenti in modo diciamo estremamente efficace, naturalmente poi essendo l'olio protagonista in tutte queste ricette, alla fine di ogni ricetta propongo un tipo di olio, quello fruttato leggero, quello fruttato medio, o quello fruttato intenso. Le ricette partono dalla classica bruschetta fino ad arrivare all'olio d'oliva nei desserts.

Affronto anche il discorso delle conserve in olio di oliva, degli oli di oliva aromatizzati e di come...ah un'altra cosa importante per l'olio extravergine...come il consumatore, quali sono gli elementi che deve considerare quando si trova degli oli di oliva sullo scaffale, d'accordo? Quindi come leggere le etichette, come conservare l'olio e via discorrendo... Il libro contiene altresì due appendici, una molto tecnica, che mi è stata curata appunto da Alfredo Marasciulo e sono le domande frequenti e un'altra sulla dieta mediterranea curata da Dun Gifford Presidente di Oldways di Boston.

Nella speranza di mostrarvi nella prossima occasione la versione definitiva del libro vorrei concludere con l'ultima parte dell' "ode all'olio di oliva" di Neruda, che io trovo molto bella e che dice ***"non solo il vino canta, anche l'olio canta, vive nella sua luce matura e tra le buone cose della terra io seleziono olio la tua inesauribile pace, la tua essenza verde, che discende dalle sorgenti dell'ulivo"***.

LA DIETA MEDITERRANEA: PATRIMONIO CULTURALE DELL'UMANITA' SOTTO LA PROTEZIONE DELL'UNESCO?

Prof. Giovanni Bittante Presidente del Corso di Laurea in Scienza e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, Castelfranco Veneto – Università di Padova

Grazie Arturo, ringrazio ovviamente la Sig.ra Cuccia, per avermi chiamato oggi, vi chiederete come mai uno come me che è di Bassano del Grappa si trova all'Abbazia di Spineto, ma a parte appunto ricordare Bassano, il Grappa, le montagne, gli alpini, il ponte etc., qualcuno dice Bassano della Grappa, allora arriviamo già in tema più enogastronomico, in realtà per andare a Bassano del

Grappa c'è la Conca degli Ulivi in mezzo lì a Pove, piccolo areale, ma in cui da sempre si produce olio. A parte questo ovviamente, scusate le battute, il tema è assolutamente stimolante, spesso il Ministro Luca Zaia che fra l'altro è sempre da quelle parti a non tanta distanza, rilancia delle idee ad effetto diciamo, no?

Si tratta ora di affrontare il problema se e quanto un'idea come questa possa essere utile e stimolante, possa avere anche una concretizzazione. Quando noi parliamo di alimentazione, di alimenti, di qualificazione, di promozione degli alimenti, di solito si pensa che ne so: ad una tecnologia di produzione e allora abbiamo magari il brevetto, oppure un disciplinare di produzione, abbiamo delle indicazioni, dei marchi IGT Indicazione Geografiche Tipiche e già passiamo dal prodotto all'ambiente, al territorio, ad una zona. Con le DOP e le DOC ovviamente il rapporto con il territorio si rafforza nel senso che include di più anche la parte storia, tradizione, cioè si recupera un prodotto che doveva esistere doveva avere delle caratteristiche; passando da prodotti a piatti abbiamo sempre il disciplinare di produzione: si è parlato recentemente della pizza napoletana o della pizza margherita, delle produzioni gastronomiche tipiche come elementi di qualificazione, ma di diete non si era ancora parlato, di qualificazione di una dieta.

Dieta o cucina?

Dieta richiama ovviamente gli aspetti medici, nutrizionali i rapporti con la salute, e quindi da questo punto di vista è importante recuperare questi elementi: ma dieta è cultura? Quali sono i rapporti fra natura e cultura? Tipico dell'approccio culturale soprattutto mittel europeo è distinguere tra questo mondo naturale che è il pianeta e quello che ci sta intorno con tutte le sue leggi con tutte le sue cose, e il mondo culturale che è sovrapposto al mondo naturale cui è collegato direttamente. E allora abbiamo questi due mondi, non porto via il lavoro ad Ulderico, che vivono in stretta correlazione e certamente da sempre cibo, gastronomia è cultura non è solo natura. Se il cibo fosse solo natura noi mangeremmo probabilmente un mangime oggi o un preparato come quei "Pets Food" che troviamo al supermercato assolutamente bilanciati, indicati per sesso, età, attività sportiva, eventuali patologie etc.,etc., no? ma non parleremmo di gastronomia e non parleremmo nemmeno di cucina.

Quindi la gastronomia come la cucina è cultura. Come tale non è blasfema l'idea di dieta mediterranea Patrimonio Culturale dell'Umanità.

Ed allora introduciamo questo argomento ricordando proprio, i Patrimoni Culturali dell'Umanità, perché di solito siamo abituati a pensare ad un monumento, ad un'opera letteraria, ad un quadro ad una chiesa, anche una città. Nella mia città, a Padova, Patrimonio Culturale dell'Umanità è il giardino botanico, l'orto botanico dell'Università; che è già un insieme di esseri viventi. La cultura e la natura incominciano ad avere qualcosa di più in comune, qui, non qui dentro ma appena usciamo, siamo dentro ad un Patrimonio Culturale dell'Umanità; San Quirico e la Val d' Orcia, quattro anni fa è stata dichiarata Patrimonio Culturale dell'Umanità; quindi il paesaggio, la cultura, l'arte che c'è dentro è un Patrimonio Culturale dell'Umanità. Ecco quindi che il concetto di Patrimonio Culturale non è solo la cultura così come la intendiamo in senso molto stretto, ma incomincia ad inglobare proprio cose che sono anche molto più vicine al mondo naturale, al paesaggio sicuramente, all'ambiente sicuramente, perché no a quello che mangiamo? Ecco quindi per incominciare a discutere di questi temi: che cosa è un Patrimonio Culturale, cosa è cultura, cosa è natura non possiamo che iniziare invitando il Prof. Ulderico Bernardi ad affrontare questo tema; lui che da sempre si è occupato dei rapporti fra cultura, sociologia, comportamento umano, alimentazione storia; lui che essendo Responsabile del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina che è Istituzione Culturale della Presidenza della Repubblica, può più degnamente di chiunque altro presentare questi aspetti ai presenti. Prego Ulderico.

Ulderico Bernardi Sociologia dei Processi Culturali – Università di Ca' Foscari, Venezia; Responsabile del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina.

Difficile senza occupare l'intero pomeriggio, ma d'altronde dobbiamo provare a sintetizzare queste tematiche in una maniera che sia soddisfacente, ma allo stesso tempo senza rinunciare all'apertura che comportano perché questo tema dell' alimentazione come Patrimonio Culturale dell'Unesco ,e non solo, evidentemente si allarga a comprendere mitologia, storia, conoscenze tecnologiche. Abbiamo visto, per quanto riguarda l'olio nell'interessante mattinata, come ci siano stati forti progressi in ottima illustrazione delle tecnologie contemporanee per la produzione dell'olio, ma nello stesso tempo abbiamo sentito Marasciulo che ha parlato molto chiaramente di un certo ritardo fra ciò che è la percezione dell' eccellenza ormai raggiunta dal punto di vista innovativo tecnologico, e la percezione del valore di queste eccellenze da parte della persona comune, del consumatore, di quella persona che non è solo consumatore di alimenti e viaggi. Proprio nel campo del turismo, la maggiore industria del mondo contemporaneo, noi sappiamo quanto si è evoluto il consumatore di viaggi, il turista. Oggi si parla nella letteratura di thoughtful consumer, di consumatore pensoso cioè difficile, pretenzioso, una volta si accontentavano di andare al mare e in montagna. Adesso non basta, anche chi va nelle grandi spiagge, a Jesolo o sulle Dolomiti non si accontenta di respirare la buona aria e di fare il bagno. Vuole andare a vedere Venezia, vuole andare a vedere nell'entroterra, assaggiare i prodotti dell'entroterra e così via. L'esigenza si è fatta molto più avanzata ovviamente, però bisogna educare questo consumatore, bisogna anche indirizzarlo, aiutarlo a conoscere; ecco allora che il consueto meccanismo della persistenza culturale nel mutamento dei tempi deve essere mantenuto in equilibrio altrimenti rischiamo di avere un avanzamento eccessivo sulla base dell'innovazione ed un ritardo nell'attenzione o addirittura una ripulsa della tradizione che pure è indispensabile.

La storia non si inventa, noi italiani abbiamo dalla nostra la ricchezza di storie sterminate, da un capo all'altro dell'Italia, ma non sappiamo, e lo si diceva anche stamattina, non sappiamo proporre nel giusto modo. La Francia in questo è stata "birbantemente" più capace; quello che per noi talvolta è dato per scontato per i francesi diventa qualcosa da portare alla massima capacità di percezione da parte delle persone. Ora nel parlare del dieta mediterranea noi abbiamo qualche motivo di soddisfazione da tempi lunghi sulla dieta anglosassone del bisteccone di quattro dita con un doppio whiskey, l'abbiamo avuta vinta: la pasta, il pane, l'olio, il vino, una volta voi non lo sapete, non per causa altra che sia quella anagrafica, ma nei film di trenta anni fa quando si vedevano scene casalinghe di party negli Stati Uniti, la gente aveva in mano il whiskey e soda o al massimo il Martini, adesso ha il vino bianco, il vino rosso. Anzi addirittura hanno imparato a distinguere i diversi tipi di vino; abbiamo fatto in quel senso un grande passo avanti, anche sul piano commerciale; l'Italia oggi vanta negli Stati Uniti un'immagine molto importante portata dai nostri ristoratori che devono combattere continuamente con le insidie dei falsi prodotti italiani ahimé, ma noi abbiamo dalla nostra la storia. Guai a noi tuttavia se ce ne facciamo, come dire, un monopolio di posizione, se riposiamo sugli allori, cosa che rischia di fare Venezia certe volte, perché per esempio con la politica turistica che fa oggi è quasi suicida; ma per tornare al nostro discorso sempre in termini molto sintetici, il fatto che si proponga la dieta mediterranea come Patrimonio Culturale Mondiale dell'Unesco, rappresenta un'opportunità straordinaria all'interno di un momento particolarmente delicato e importante per il mondo. E' un'opportunità di fare avanzare il valore dell'interculturalità nella situazione di multiculturalità che da sempre è presente nel mondo. Ma la multiculturalità è un dato di fatto; anche l'Italia è sempre stata multiculturale ed è oggi la sua ricchezza. Ma è il passaggio dal dato di fatto della multiculturalità al valore della interculturalità che va compiuto e questo è difficile perché quando si tratta di valori, naturalmente entriamo in ambiti di grande sensibilità e talvolta di scontri viscerali e tuttavia questo dobbiamo aggiungere: in un pianeta che è sempre di più coinvolto nella interculturalità, ma contrariamente a quanto prevedevano gli apocalittici trenta anni fa non è vero che si è dato luogo con i processi di mondializzazione ad un'omologazione (vi ricordate Pasolini che ha detto tante cose giuste ma non tutte?) e ad un appiattimento sullo stesso modello culturale. Non è così, anzi i processi di

mondializzazione hanno sollecitato l'orgoglio dell'appartenenza alle singole culture. Tante è vero che oggi la tematica dei così detti prodotti tipici che non sono altro che bandiere di identità sventolate davanti al mondo, è molto forte. Ora l'interculturalità da questo punto di vista vuol dire poter proporre sul mercato planetario cose diverse, perché se non si conserva questa diversità non c'è nemmeno la possibilità di scambiare: scambiano e si scambiano cose diverse. Se tutto fosse uguale non si scambierebbe nulla. Il meccanismo profondo del turismo è appunto la curiosità verso il diverso, il diverso nel paesaggio, il diverso nell'alimentazione, il diverso nell'arte e così via. Ecco che allora anche la dieta mediterranea posta al confronto con le altre tipologie di diete ha un suo ambito di grandissima importanza, un ambito ripeto valoriale, non solo commerciale, e quindi la dimensione culturale della fenomenologia che stiamo affrontando deve essere assolutamente recuperata. Finora è stato più che altro sotto stimato, non è che non comprendessimo l'importanza che so io della presenza Greca ad Otranto o nelle Grotte della Murgia come templi primigeni di culture ancora preistoriche. Ma non ce ne curavamo a sufficienza, non sapevamo trarre da questi elementi culturali di grandissimo interesse perché hanno migliaia e migliaia di anni, l'occasione per fare di queste tradizioni il supporto alle innovazioni, all'eccellenza che si diceva prima in termini salutari, tecnologici e così via. Perché il problema del mondo contemporaneo è quello, come abbiamo cercato di dire, di come aprirsi agli altri rimanendo se stessi, quindi conservando il radicamento in una identità a cui nessuna cultura umana è disposta a rinunciare perché il presupposto di ogni cultura è la sua diversità, e noi certo siamo esseri umani tutti, ci mancherebbe altro, ma ognuno di queste comunità di cultura ha costruito un suo universo di riferimenti culturali specifici, una sua visione del mondo che ha portato a trovare soddisfazione ai bisogni essenziali di spiritualità (non solo di quelli materiali naturalmente) in modo specifico. Allora la specificità, la tipicità diventa un presupposto indispensabile per un mantenimento dell'umanità nella sua caratterizzazione di umanità come tale. Certo ci sono altre diete che potrebbero essere ricondotte in qualche maniera ad un paragone di similitudine con la nostra; pensiamo alla cucina cinese: da questo punto di vista, forse è la più prossima a questa nostra realtà o almeno a quello che vorremo diventare, perché la cucina cinese vede l'importanza, capisce il valore della identità alimentare e ne fa una questione che mette insieme sia l'aspetto materiale che quello non materiale, lo Yang e lo Ying, sia la salute spirituale che la salute materiale. Quindi ha una percezione che va oltre la semplice animalesca questione della nutrizione.

Siamo davanti appunto ad una percezione di identità alimentare che è, non dimentichiamolo mai, quella parte di identità più fortemente avvertita da ogni portatore di cultura cioè da ogni essere umano. Tante volte abbiamo detto che nello studiare la fenomenologia della migrazione, noi possiamo riscontrare come l'ultimo elemento culturale specifico a perdersi è quello dell'identità alimentare. Si dimentica la lingua, si dimenticano certi rapporti, ma quando si vuole ribadire un'appartenenza nelle circostanze straordinarie si ricorre ai piatti di casa. Questo lo fanno nella quarta, quinta generazione gli emigranti: Stati Uniti o Brasile del Sud con i nostri emigranti, o Australia, ovunque noi ritroviamo che nel momento della celebrazione, della ritualità tornano i piatti della tradizione e questo ci dice quanto sia importante. Allora è chiaro che noi ci ritroviamo di fronte a fenomeni complessi, ancora più complessi quando ci sono seimila o più anni di storia, che hanno visto arrivare seguendo la direzione del sole con la religiosità arcaica della Madre Terra o della Dea Madre anche dalla Mesopotamia, dal vicino Oriente, dall'altra sponda del Mediterraneo alla nostra, quei rudimenti che porteranno poi alla dieta mediterranea di cui stiamo parlando. Tanti millenni sono trascorsi, tanti intrecci si sono compiuti, tanti naturalmente miscelamenti e ibridazioni si sono compiuti. Oggi noi vantiamo con orgoglio piatti che sono della nostra tradizione diciamo, ma in realtà provengono da altre tradizioni che noi abbiamo accettato e introdotto dentro la nostra, fatto sta che in questo crogiolo si sono fuse un insieme di competenze, conoscenze, gusti e valutazioni che hanno oggi preso il nome di dieta mediterranea, per cui noi condividiamo con i popoli che si affacciano su questo grembo materno che è il Mediterraneo per tutte le culture, non solo del Medio Oriente ma anche dell'Europa, una serie di conoscenze che condividiamo volentieri: non parliamo della pizza, della pasta, per non dire del pomodoro, per la pizza indispensabile, etc., etc.. Ora stiamo ancora ricevendo con le ultime migrazioni in Italia. Ricordo ancora le prime volte che si sono viste a Treviso sui panifici i cartelli con scritto qui si vende Pane Arabo, non più di una

decina di anni fa forse meno che più, è arrivato il pino arabo è arrivato il kebab, è arrivato il cous cous, ma il cous cous era già arrivato in Sicilia mille anni fa voglio dire, la pasta araba e cinese a seconda se accettiamo l'una o l'altra nazione erano arrivate prime ancora. L'olio: l'olio è un elemento fondamentale di questa dieta anche se non fa parte della triade dei cibi fermentati con il formaggio, il pane ed il vino, costituisce un elemento alimentare culturale primordiale vorrei quasi dire, certamente ancestrale per noi, magari per certe regioni italiane segnate più dal burro o dal lardo che dall'olio. Ma non dimentichiamo, lo ha citato prima Bittante, che la Repubblica di Venezia esportava olio, quindi da Bassano e dal Garda soprattutto fino quasi al Friuli, perché sotto il Consiglio ancora oggi ci sono gli uliveti a Vittorio Veneto. Noi abbiamo una presenza di questo elemento-alimento fondamentale. L'olio non è un prodotto fermentato però è un prodotto che vanta la medesima o forse maggiore antichità dei prodotti fermentati. Bisognerebbe per la verità aggiungerne anche un altro che fa parte degli antichi alimenti di questa area culturale del pianeta: il miele, che con il miele ovviamente usato per tanto tempo anche in termini di ritualità e di religiosità e tra l'altro rientrando se vogliamo fra i prodotti fermentati perché con il miele si produceva l'idromele, che era pur sempre un qualche cosa di fermentato, caro a Mario Rigoni Stern che se lo faceva nella sua casa, sopportando la puzza terribile che fa quando viene fatto fermentare.

Aspetti tutti ripeto che hanno una serie di motivazioni importanti su cui richiamare l'attenzione culturale di coloro che producono perché, se sono cambiati i produttori, bisogna fare attenzione anche al mutamento dei consumatori, e il consumatore ovviamente va aiutato a capire queste innovazioni che rispettano la tradizione, perché non fanno che impreziosirla ancora di più, di renderla ancora più eccellente. Ora, in questo senso se parliamo dell'insieme dei prodotti che vengono a formare questa dieta, abbiamo un campo molto vasto da seminare, dico da seminare proprio perché finora l'attenzione per l'aspetto culturale della produzione alimentare era sempre stato trascurato. Badate bene, io appunto, bontà di Bittante che ha richiamato il fatto, mi interessa da molto tempo di questi problemi da un punto di vista antropologico e sociologico; ma da sempre e fino a quella fatidica decina o poco di più di anni fa, o poco meno in questo caso, chi all'interno dell'Università si occupava da questo punto di vista delle identità alimentare veniva considerato bizzarro o peggio. Per carità, parlare di introdurre materie di studio che riguardassero al di fuori della Facoltà di Agraria gli alimenti, era assolutamente assurdo. Per fortuna con una serie paziente di interventi, dove hanno influenza anche questa volta purtroppo, sono bravissimi in questo, i francesi, la loro letteratura sociologica che per prima si è occupata in chiave socio-antropologico di alimentazione, Fischler tanto per fare un nome; ma poi anche in Italia sono spuntati degli studiosi: Camporesi tanto per ricordarne uno in maniera particolare, poi Montanari etc., che hanno introdotto l'interesse per questo.

Tenete ben presente che adesso c'è l'Università del Gusto di Slow Food o c'è l'Università appunto a Castelfranco e ci sono dei Master riguardanti il cibo, ma ripeto sono tutte cose di cinque, sei anni, quindi c'è un grande ritardo culturale su questo, un grande ritardo di proposizione e dunque di comunicazione; allora anche qua ricordate il pensiero antico, diceva Agostino "comunicatio facit civitatem". E' la comunicazione, è la diffusione della conoscenza che crea una determinata civiltà, se non abbiamo questa diffusione e questa attenzione per il legame fra la dimensione culturale e la dimensione non culturale o extra materiale che dir si voglia, certamente l'efficacia della trasformazione viene quanto meno mortificata.

Allora ecco che va benissimo fare un convegno come questo, va benissimo fare delle Facoltà, dei Corsi di Laurea in questi termini, vanno benissimo queste esperienze come l'Abbazia di Spineto o qualche altra che è sorta in questi ultimi anni, ultimi decenni perché ce ne è qualcuna in giro, vanno benissimo, perché richiamano l'attenzione sulla realtà globale intorno al cibo, quindi promuovono la consapevolezza delle diversità che del resto è già in moto fra coloro che possono permettersi anche di scegliere tra le opportunità e di non accontentarsi del nutrimento. Negli Stati Uniti per esempio fino a una quindicina di anni fa c'erano solo i ristoranti italiani, che poi voleva dire di solito "trattoria" con le tovaglie a quadretti bianchi e rossi, la candela infilata sulla bottiglia

vuota di vino e spaghetti pummarola 'n coppa, questo era tutto, negli Stati Uniti adesso ci sono ristoranti che mettono fuori "North Italian Cuisine" non per fare l'esaltazione della cucina del nord, ma per dire che si comincia a distinguere che si comincia a capire. I nostri emigranti che si portavano dietro le nostre specialità, i prodotti tipici certe volte avevano delle delusioni terribili, ricordo un nostro emigrante che è partito con qualche quattrino ed ha detto: cosa posso fare per cercare di fare qualche soldo quando arrivo in Brasile, erano i primi del '900, ma potrei portare dei prodotti tipici perché ormai ci sono tanti italiani: è arrivato al porto di Santos con una pezza intera di gorgonzola ed il doganiere ha detto "lei ha del formaggio putrefatto, a mare immediatamente"; si capisce che oggi non succedrebbe più perché anche il doganiere di Santos sa che esiste un formaggio come il gorgonzola.

I passi avanti sono stati molti ma sul piano dell'educazione, come diceva prima benissimo Marasciulo, al capire il valore della diversità sul piano del consumo alimentare siamo ancora agli inizi, anche se non siamo più ai tempi dei quali si parlava stamattina con Antonio Calò del vino bianco o nero: questa era la carta dei vini dei nostri ristoranti; oppure del formaggio: latteria fresco o stagionato. Queste cose non ci sono più naturalmente, però ripeto noi abbiamo un formidabile potenziale culturale che possiamo ancora utilizzare per la promozione dei nostri prodotti solo se siamo consapevoli della durezza del confronto, perché ormai anche la nostra emigrazione ha portato non solo la qualità del vivere in giro per il mondo, ma ha portato anche molti nostri bravi produttori a produrre in Australia, in Nuova Zelanda, in Messico o in Inghilterra. Quindi dobbiamo capire che il confronto si fa molto severo: in sostanza, ma ripeto quel che ho detto all'inizio, la storia non si inventa. Noi abbiamo certe capacità di gusto che ci fanno dire: beh il made in Italy non è un'invenzione, è un qualche cosa che viene da una quasi spontanea inclinazione all'arte, al gusto. Ricordava Corrado Alvaro che quando un italiano cammina per una città si fa da sé un corso di storia dell'arte fra le strade di una qualsiasi cittadina. I temi sono ovviamente molti da questo punto di vista, credo abbiamo iniziato a fare delle considerazioni che comprendono e si riallacciano a quanto ci è stato detto stamattina e credo anche a quanto verrà dicendo fra poco il collega correlatore. Grazie.

Giovanni Battista Panatta Nutrizionista Clinico e di Popolazione – Università di Ferrara

Ci vien chiesto dal Prof. Bittante, moderatore di questa Tavola rotonda: «Può esser proposto all'UNESCO di dichiarare la dieta mediterranea patrimonio culturale dell'umanità»? Il che, più estensivamente, potrebbe anche voler dire: può un abito alimentare acquisire un valore ideale tale da far parte del patrimonio culturale di un popolo ed esser trasmesso come retaggio ai posteri? Personalmente, e non sono certo il solo, penso proprio di sì. D'altra parte, nella notte dei tempi, il mio Maestro e io (Mancini & Panatta, 1973) avevamo scritto in proposito: «La storia dell'alimentazione è ricca di significati culturali. Gran parte degli aspetti peculiari delle civiltà primitive sono determinati da forme elementari di attività, tutte volte alla ricerca del cibo. Per millenni, l'uomo si è servito della sua mano soltanto per procacciarsi il cibo, per difendersi dalle belve e dagli altri uomini, per porsi al riparo dagli infiniti pericoli di un ambiente ostile. Ma nella ricerca, nella trasformazione, nella conservazione degli alimenti, così come nella difesa dalle difficoltà ambientali, è andato sviluppando l'intelligenza e affinando la sua manualità. E di questo lungo e penoso travaglio ha lasciato infinite tracce. Persino le prime manifestazioni d'arte figurativa sono in qualche modo associate alle pratiche dell'alimentazione, come testimoniano le raffigurazioni di animali e di scene di caccia del Paleolitico. Del pari, il disegno, il modellamento e il perfezionamento degli utensili necessari alla cottura e alla conservazione degli alimenti hanno concorso, nel Neolitico, a far sorgere e sviluppare l'arte della ceramica ».

E noi tutti sappiamo bene che l'alimentazione dell'uomo, si ricollega di continuo con le maggiori manifestazioni dell'immaginario. Ad esempio, al *digiuno* è universalmente attribuito un significato di penitenza e mortificazione, se non addirittura di protesta e

ribellione. L'*astinenza* era ed è tuttora considerata dalla Chiesa una virtù e la *gola* un peccato capitale. Nel IV secolo, San Gerolamo non sosteneva forse che: «...*si vis perfectus esse, bonum est vinum non bibere et carnem non manducare*»? Al contrario, ogni evento importante non era e non è celebrato con un *convivio*, con un *simposio*? Situazioni, entrambe, nelle quali l'atto "del mangiare e del bere assieme" assume un significato di socialità che va ben al di là dall'azione elementare, per quanto fondamentale, dell'ingestione di un cibo o di una bevanda, arricchendosi di contenuti emozionali, culturali o anche soltanto edonistici, comunque genericamente gratificanti per l'animo umano. L'alimentazione dell'uomo, definita da Seppilli (1984) «la risposta sociale a un bisogno biologico», asconde connotazioni materiali e culturali, a cavallo tra *reale*, *magico* e *immaginario*.

Tra il *reale* del soddisfacimento di un bisogno biologico, il *magico* dell'incorporazione, in un'azione di per sé elementare, di valori simbolici (sacrali e religiosi) trascendenti le pulsioni materiali della fisiologia, e l'*immaginario* delle valenze storico-culturali e comportamentali legate alle pratiche alimentari. L'uomo, nell'alimentazione, cerca elementi di gratificazione edonistica e di valenza simbolica (*immaginario* = prestigio) che possono decorrere (almeno nelle società opulente) in modo del tutto indipendente dal contenuto assoluto in nutrienti di un alimento (*reale* = pregio). In merito scrive Mischa Titiev (1963): «Non c'è società, inclusa la nostra, che [nel definire il suo modello alimentare] si sia preoccupata, *in primis*, di analizzare scientificamente tutti gli elementi nutritivi del suo ecosistema e poi di scegliere quelli più adatti a soddisfare i suoi bisogni fisiologici. Al contrario, l'antropologo culturale, ovunque si guardi attorno, deve prender atto dell'esistenza di preferenze alimentari fondate su valori simbolici, autocostruiti, che nulla hanno a che fare con la nutrizione». La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 2

Così, poche esperienze della vita ideale dell'uomo, ad eccezione forse di quelle attinenti alla sfera magico-religiosa e di quelle legate al sesso, sono così intensamente dominate dalla superstizione, dal pregiudizio, dai tabù, dalle convinzioni erronee come l'alimentazione. Che è poi quello che, con parole non diverse, affermava lo Stefansson già nel 1921: «...*unless it be religion, there is no field of human thought where sentiment and prejudice take the place of sound knowledge and logical thinking so completely as in dietetics*». È questo del *sacro*, che sovente s'intreccia col *magico*, tra gli aspetti più intriganti per chi studia le relazioni che governano le scelte alimentari dell'uomo. Ad esempio, quanto di reale e di immaginario c'è nei precetti sanciti nella *Torà*¹? Quanto di reale e quanto di immaginario c'è nella *kasherut*²? Come ben si sa la *kasherut*, oltre a distinguere tra alimenti proibiti e permessi, contempla tutta una serie di proibizioni riguardanti le modalità d'abbattimento degli animali³, vieta il consumo di alcune parti anatomiche e detta norme dettagliate in merito alla conservazione e alla cottura degli alimenti. In proposito, in *Levitico*, XI, è riportato un dettagliatissimo elenco, esteso per ben quarantasette versetti, di animali permessi e proibiti e là rimandiamo chi voglia approfondire l'argomento⁴. Qui mi limiterò a una breve *summa* di queste norme, quali si possono leggere in un bel saggio di Luciano Caro (1993), Rabbino Capo della Comunità ebraica ferrarese: «Tra i quadrupedi sono permessi quelli che hanno lo zoccolo diviso e sono ruminanti. Tra i volatili... sono proibiti i rapaci e quelli che si nutrono di carogne. Tra gli animali acquatici sono permessi solo quelli che hanno pinne e squame. Sono poi permesse alcune specie di locuste». Tutti gli animali non compresi in questa classificazione, maiale incluso, sono proibiti. Ancora tra le proibizioni, il Caro elenca: il «divieto assoluto di cibarsi di sangue... di consumare alcune parti di grasso⁵... di cibarsi di membra tolte ad animale vivente... di mangiare il nervo sciatico⁶... di cibarsi di animali

permessi ma affetti da malattie o difetti fisici... di mescolare carne con latte⁷ ... di cibarsi di sostanze pericolose per la salute... di alimenti non preparati da ebrei...». 1 O Pentateuco, costituito dai i primi cinque libri della Bibbia: *Genesi, Esodo, Levitico, Numeri, euteronomio*.

2 O *kashrùth*: da *kasher*, buono, opportuno, adatto. Com'è noto, con questo termine s'indica l'insieme delle

regole alimentari ebraiche che disciplinano la scelta dei cibi, soprattutto d'origine animale.

3 Gli animali (siano essi quadrupedi o volatili) devono esser sacrificati con la tecnica della *shechità*, che ne

limita la sofferenza e garantisce il completo dissanguamento della carcassa.

4 Una lista di animali *puri* e *impuri* si trova anche in *Deuteronomio*, XIV, 3-21.

5 «23 Non mangiate alcun grasso né di bue né di pecora né di capra. 24 Il grasso di una bestia morta da sé o

sbranata da una fiera, si potrà adoperare a qualunque altro uso, ma non ne dovete

mangiare. 25 Così pure chiunque mangi del grasso di animale offerto in sacrificio al

Signore, sarà reciso dal suo popolo. 26 Non mangiate sangue né di uccelli né di bestiame,

ovunque abitate. 27 Chiunque mangerà del sangue, sarà reciso dal suo popolo» (*Levitico*,

VII, 23-27). 6 Sulle ragioni e sull'interpretazione di questa proibizione cfr. *Genesi*, XXXII,

25-33 («33 Per questo gli Israeliti, fino ad oggi, non mangiano il nervo sciatico, perché

l'angelo aveva toccato Giacobbe nell'articolazione della coscia, nel nervo sciatico») e M.

Ventura Avanzinelli (1993). 7 Il precetto è ripetuto per ben tre volte nella Torà – in *Esodo*,

XXIII, 19, in *Esodo*, XXXIV, 26 e in *Deuteronomio*,

XIV, 21 – e sempre con le stesse parole: «Non cuocere il capretto nel latte di sua madre»

(sul significato del precetto, cfr. S. Servi, 1993). In termini di applicazione pratica, è

proibito mangiare carne e derivati (*bessari*) e latte e derivati (*chalavi*) nello stesso piatto,

ma persino nello stesso pasto. Prima di poter mangiare un cibo *chalavi* dopo un pasto

bessari è necessario far trascorrere un certo lasso (da tre a sei ore). Per contro, tra «...un

pasto *chalavi* e uno *bessari* non è necessario attendere lo stesso tempo (ma è sufficiente

sciacquarsi la bocca e lavarsi le mani), a meno che non si tratti di formaggi stagionati più

di sei mesi, nel qual caso si applica la stessa regola relativa all'intervallo tra un pasto

bessari e uno *chalavi*» (cfr. Servi, 1993). Una conseguenza «...rilevante per

l'organizzazione della vita quotidiana è la norma secondo la quale, di regola, un alimento

bessari non può essere cucinato o servito in recipienti o utensili che sono serviti per

cucinare un alimento *chalavi* (e viceversa). Ciò fa sì che in una famiglia o in una mensa

kashèr esistano due set completi per la conservazione, la cottura e il servizio in tavola di

alimenti *bessari* e *chalavi* (contenitori, pentole, posate, piatti) ...facilmente identificabili per

forma e per colore... gli utensili *bessari* e *chalavi* devono essere lavati separatamente,

meglio se in due lavandini distinti... e utilizzando utenLa

dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 3

«Qual è il significato di tutte queste disposizioni?» si chiede il Caro. Sulla scorta del parere

di autorevoli studiosi della *Torà*, il Caro mostra di propendere per una spiegazione

trascendente, non dettata da esigenze igieniche o salutistiche; scrive, infatti: «...i precetti

scandiscono il ritmo della grigia e monotona esistenza di ogni giorno... Non si deve

pertanto ricercare la motivazione specifica delle norme della *Torà*... Il significato

del precetto sta nello sforzo che l'uomo compie per eseguirlo solo in quanto imperativo

divino. Se nella norma vi fosse una qualche utilità, l'uomo applicandola servirebbe il

proprio interesse. Pertanto ogni tentativo di dare alla precettistica significati igienici,

sociali, morali o razionali, la viene a vuotare della sua essenza. Le norme della *Torà* sono

un mezzo per sottomettere la natura dell'uomo alla volontà divina».

Naturalmente, tra gli stessi israeliti, non tutti sono d'accordo su questa interpretazione. Ad esempio, il Corcos (1993), che è sì ebreo ma anche chirurgo, sostiene che, proprio lo studio della medicina, lo ha portato al convincimento che: «dietro alla regola della *kasherut* si nascondesse in realtà una rigorosa impostazione dietologica derivata da un livello culturale avanzato». Alcuni precetti della Torà, si sono trasferiti in altre culture e li rinverremo ad esempio nel Corano. Nella Sura V, *La mensa* (Cfr. Peirone, 1979) è prescritto: «*Haram* sono dichiarati per voi: carne d'animale morto di morte naturale; sangue e carne di maiale; carne d'animale su cui fu invocato altro nome diverso da quello di Dio; animale soffocato; bestia ammazzata a colpi di bastone, e per caduta, o perché incornata o quella sbranata da belva feroce (a meno che abbiate il tempo di sgozzarla ritualmente proprio prima che muoia)...». Peraltro con un saggio pragmatico correttivo: «Ah, dimenticavo: se qualcuno si vede obbligato durante il tempo di carestia a mangiare alimenti *haram* e teme di commettere peccato, sappia che il Dio è colui che perdona, è pieno di misericordia». La cultura occidentale – che, nella classicità greca e romana e preromana e nel cristianesimo e nell'ebraismo, riconosce i valori fondanti – è ricca di richiami ai significati simbolici del cibo. Si pensi soltanto di quale e quanto *fantastico* siano pervasi il pane, il vino, l'olio. Nel *Salmo 104: 15* ...il vino che allietta il cuore dell'uomo; l'olio che fa brillare il suo volto e il pane che sostiene il suo vigore. In *Ecclesiaste, IX, 7: 7 Va'*, mangia con gioia il tuo pane, bevi con cuore allegro il tuo vino...

In *Siracide*⁸, XXXI, 25–29, dove lo scriba gerosolimitano Gesù di Siriach canta le lodi del vino, pur non nascondendone la pericolosità, qualora se ne abusi: 25 Non fare il bravo con il vino, perché il vino fu la rovina di molti... 27 Il vino è vita per l'uomo, purché tu lo beva con misura. Che vita è mai quella di chi non ha vino? Poiché fu creato per la gioia degli uomini. 28 Letizia del cuore e diletto dell'anima è il sili (spugne, spazzole, ecc.) distinti. Vi è anche l'uso di conservare i due set di utensili (*bessari* e *chalavi*) in armadi o cassetti separati; e di riporre alimenti *bessari* e *chalavi* su due piani distinti del frigorifero, coprendo i contenitori con carta stagnola. Tovaglie, tovaglioli, e quant'altro di stoffa serve in tavola e in cucina, deve essere destinato esclusivamente ad alimenti o *bessari* o *chalavi*, ma per tali oggetti la destinazione può essere cambiata dopo un normale lavaggio» (*ibidem*).

8 O Ecclesiastico. La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 4 vino bevuto a tempo e a misura. 29 Amarezza dell'anima è il vino bevuto in eccesso, per passione e per sfida. Nei Vangeli, il pane e il vino dell'Ultima Cena arrivano a trasfigurarsi nel pane e nel vino della *nuova alleanza*, nel sangue e nella carne del Cristo (Matteo, XXVI) 9:

26 Or, mentre mangiavano, Gesù prese del pane, lo benedisse, lo spezzò, lo diede ai suoi discepoli e disse: «Prendete e mangiate, questo è il mio corpo». 27 Poi, preso il calice, rese le grazie e lo diede loro dicendo: «Bevetene tutti, 28 perché questo è il mio sangue, della nuova alleanza, il quale sarà sparso per molti in remissione dei peccati».

A voler restare nel simbolismo della transustanziazione, si potrebbe ricordare una stupenda pagina d'Ignazio Silone (1949), tratta da *Fontamara*: «...la sola cosa veramente bella [della chiesa] era il quadro dell'Eucaristia, sull'altare: Gesù aveva in mano una pagnottella di pane bianco e diceva: Questo è il mio corpo. Il pane bianco è il mio corpo. Il pane bianco è figlio di Dio. Il pane bianco è verità e vita. Gesù non alludeva né al pane di granoturco, che mangiano i cafoni¹⁰, né a quell'insipido surrogato di pane che è l'ostia dei preti. Gesù aveva in mano un vero pezzo di pane bianco e diceva: Questo qui (il pane bianco) è il mio corpo. Cioè, Dio, la verità, la vita. E voleva dire: Chi ha il pane bianco, ha

me (Dio). Chi non ha pane bianco, chi ha solo pane di granoturco, è fuori della grazia di Dio, non conosce la verità, non ha vita. Come i porci, come gli asini, come le capre, si nutre d'impurità. Per chi non ha pane bianco, per chi ha solo pane di granoturco, è come se Cristo non fosse mai stato. Come se la redenzione non fosse mai avvenuta. Come se Cristo dovesse ancora venire. E come non pensare al nostro grano, coltivato con tanta fatica...? Noi l'avevamo coltivato con il nostro sudore, ma noi non l'avremmo mangiato. Noi avremmo mangiato pane di granoturco.

Però Cristo, dall'altare dicendo: Questo è il mio corpo, non ci indicava un pezzo di pane di granoturco, ma una bella e dorata pagnottella di pane bianco.

E l'invocazione del "Pater noster": Dacci oggi il nostro pane quotidiano non si riferisce certamente al pane di granoturco ma al pane di grano. E il pane della canzone del sacramento: "O vivo Pan del ciel " non è pane di granoturco, ma pane di grano».

Sul valore del pane bianco nell'immaginario dei poveri, come non ricordare un'altra commossa ironica pagina da *Fontamara*, dove si narra di San Giuseppe da Copertino?

«...Questo santo dunque era un cafone e si fece frate, ma non riuscì mai ad imparare illatino; quando gli altri frati recitavano i salmi, egli rendeva onore alla Vergine, dovunque si trovasse, anche in chiesa, facendo capriole. Maria Santissima doveva divertirsi un mondo a quello spettacolo innocente e per incoraggiarlo e premiarlo gli diede il dono della levitazione. Da quel momento le sue capriole arrivavano senza difficoltà fino al soffitto. San Giuseppe da Copertino morì in età avanzata, dopo una vita di dure privazioni. Si racconta che quando comparve di fronte al trono divino, Iddio che lo conosceva di fama perché ne aveva sentito tante volte parlare dalla Vergine e che perciò gli voleva bene, lo abbracciò e gli disse: «Tutto quello che vuoi, lo metto a tua disposizione. Non vergognarti di domandarmi quello che più ti piace». Il povero Santo rimase assai turbato da quella offerta: «Posso domandare qualunque cosa?» chiese timidamente.

9 Cfr. anche Marco, XIV, 22-24; Luca, XXII, 14-20; Paolo di Tarso, *Prima Lettera ai Corinzi*, XI, 23-26.

10 «Io so bene che il nome di cafone, nel linguaggio corrente del mio paese, sia della campagna che della città, è ora termine di offesa e dileggio: ma io lo adopero in questo libro nella certezza che quando nel mio paese il dolore non sarà più vergogna, esso diventerà nome di rispetto, e forse anche di onore» (Silone, 1949). La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 5

«Qualunque cosa» gli rispose il Padre Eterno incoraggiandolo. «Quassù in cielo comando io. Quassù posso fare quello che mi pare. E io ti voglio veramente bene; qualunque cosa mi domanderai, ti sarà concessa.» Ma San Giuseppe da Copertino non osava esporre la sua richiesta. Egli temeva che i suoi desideri immoderati suscitassero la collera del Signore. Solo dopo molte insistenze da parte di Lui e dopo che Lui gli ebbe dato la parola d'onore che non si sarebbe arrabbiato, il Santo espose quello che desiderava:

«Signore, un gran pezzo di pane bianco». D'esempi di *magico-religioso* nelle pratiche alimentari, la letteratura è piena. Mi piace qui citarne uno solo, per la gustosa sapidità *bertoldesca* che lo pervade. Orbene, alcuni antichi ricettari di cucina raccomandavano che la scansioni dei tempi di cottura fosse effettuata a suon di *Pater, Ave e Gloria*. E sin qui niente di strano. Solo che i *Pater, Ave e Gloria* dovevano esser recitati ad alta voce e *foderati*. Ripetendo cioè ogni parola della preghiera: «...a scopo evidentemente apotropaico» afferma il Faccioli (1966). A noi l'uzzolo d'immaginare la scena.

La cucina – è ancora Silone (1950) a descriverla ne *Il seme sotto la neve* – è «...oscura, bassa e ampia. Dal soffitto pendono, legati a pertiche parallele, prosciutti salami salsicce corone di cipolle d'agli di peperoni di sorbe di funghi messi a seccare. Utensili in rame,

caldai marmitte padelle casseruole tegami pignatte graticole... riverberano il fuoco». Sin qui Silone. Nel vasto camino appeso a una pesante catena su grossi ceppi ardenti, brontola sommerso un gran cocchio, in un baluginare di monachine che vanno turbinando e languendo per la tenebrosa cappa di pietra. Innanzi al fuoco, in un raggio di luce pulviscolata, che piove da una finestruccia, luccicante sul nero fuliginoso della parete bisunta, a sorvegliare la cottura, assiso su un rustico seggiolone impagliato, sta un fraticchione lucido e rubicondo, che, il rosario in una mano, un mestolone di legno nell'altra, sul borbottio della pentolaccia, *fodera* le sue preghiere: «*Pater Pater, noster noster... Ave Ave, Maria Maria... Gloria Gloria, Patri Patri...*». E via di questo passo, sino a raggiungere due scopi non da poco: cuocere la zuppa a puntino e tenere lontano il diavolo! Per la soddisfazione della carne e la pace dell'anima! Una chiave di lettura diversa, laica questa volta, del simbolico in alimentazione, c'è data in *Vino e Pane* da Silone (1955), sempre lui, in una delle sue pagine più intense: «Il pane è fatto da molti chicchi di grano... Perciò esso significa unità. Il vino è fatto da molti acini d'uva, e anch'esso significa unità. Unità di cose simili, uguali, utili. Quindi anche verità e fraternità, sono cose che stanno bene assieme».

«Il pane e il vino della comunione» disse un vecchio. «Il grano e l'uva calpestati. Il corpo e il sangue». «Per fare il pane ci vogliono nove mesi» disse il vecchio Murica. «Nove mesi?» domandò la madre. «A novembre il grano è seminato, a luglio mietuto e trebbiato». Il vecchio contò i mesi: «Novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, giugno, luglio. Fanno giusto nove mesi. Per maturare l'uva ci vogliono anche nove mesi, da marzo a novembre ». Egli contò i mesi: «Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, ottobre, novembre. Anch'essi fanno nove mesi».

«Nove mesi?» domandò la madre. Essa non vi aveva mai riflettuto. «Lo stesso tempo ci vuole per fare un uomo...». Alimenti permeati, al pari del pane, del vino, dell'olio, del sale, di forti valenze simboliche sono le frutta. Scrive Massimo Aliverti (1989): «L'importanza della frutta è prima di tutto simbolica e direttamente connessa al culto degli alberi che fu probabilmente una delle prime espressioni del sentimento magico religioso dell'uomo primitivo. In un mondo ricoperto da fitte e oscure foreste, abitato da ignoti e pericolosi animali, l'uomo primitivo collegava l'albero (il quale da un lato sprofonda le sue radici nel terreno, dall'altro innalza i suoi rami al cielo) al mondo sotterraneo e a un sistema di forze primordiali di cui non capiva la natura ma di cui intuiva l'immanenza. Per i primi uomini il bosco rappresentava il luogo sacro per eccellenza... ».

Il frutto, continua l'Aliverti (1989): «che rappresenta dapprima la massima espressione di vitalità della pianta e poi ne costituisce la parte più caduca e marcescente, dando infine origine con i semi in esso contenuti a una nuova pianta, è stato spesso investito di significati simbolici di fecondazione, di nascita e di resurrezione dopo la morte ...Fin dalle prime comunità umane di raccoglitori e poi di agricoltori, il frutto fu quindi caricato di un simbolismo magico-religioso connesso alla vita, alla nascita e alla rinascita...».

Così, metaforicamente, ha finito col costituire l'immagine simbolica della fertilità, della fecondità, del concepimento: «*fructus ventris tui...*». «Nell'immaginario collettivo del mondo contadino la frutta [è] associata a quell'idea di abbondanza, di ricchezza e di prestigio che essa pure aveva avuto all'inizio. Così si immaginava il paradiso ripieno di ogni tipo di frutto... ancora oggi, la frutta è associata al concetto di festa e di premio: in molte zone rurali i bambini trovano la mattina dell'Epifania calze piene di agrumi e di frutta secca; è molto diffusa ...la credenza che mangiare dell'uva il primo giorno di gennaio porti felicità e fortuna per l'intero anno; l'albero della cuccagna... è in realtà un albero i cui frutti... si sono già magicamente

trasformati negli oggetti del desiderio degli astanti...» (Aliverti 1989). Quando ci si addentri nell'universo delle tradizioni popolari contadine, «il simbolismo della frutta come significante di amore, sessualità e fecondazione» (Aliverti, 1989) è ovunque elemento comune e ricorrente del mondo magico del mito e della favola. Dalla mela di Eva¹¹ al pomo di Paride e delle tre dee (con tutto lo sconquasso che ne seguì), alla mela di Biancaneve, alle tre noci – o nocciole o castagne o cedri o arance o melagrane che fossero – alle tre melarance, insomma, de *L'amore delle tre melarance* (da Carlo Grossi elevate all'empireo letterario e da Sergei Prokofiev magicamente e deliziosamente trasfigurate in musica), e giù giù di secolo in secolo, di cultura in cultura, sino alla *big apple*, simbolo fantastico e fantasmagorico di New York.

Appare dunque evidente, asserisce Jean Ritchie (1950), che: «...il cibo, per il suo ruolo fondamentale nella lotta per l'esistenza, ha un significato nella nutrizione dell'uomo che travalica quello elementare d'assicurare il nutrimento necessario all'organismo, riverberandosi così su molti aspetti del suo comportamento. L'alimentazione si accompagna strettamente a sentimenti ben definiti come la sicurezza e il prestigio. Ha un posto importante nelle pratiche religiose. È intimamente connesso ad innumerevoli superstizioni e pregiudizi. Può suscitare pertanto molteplici contrastanti emozioni: piacere, invidia, fiducia e anche fanatismo violento. Di tutto questo complesso sistema d'interrelazioni occorre tener conto allorché si voglia modificare un abito alimentare».

11 Cfr. Genesi, III, 1-7: 1

Il serpente ...il più astuto di tutti gli animali della campagna ...chiese alla donna: «È vero che Iddio vi ha detto: Non mangiate del frutto di tutti gli alberi del giardino?». 2 La donna rispose al serpente: «Noi possiamo mangiare del frutto degli alberi del giardino; 3 solo del frutto dell'albero che è nel mezzo del giardino, Iddio ha detto: Non ne mangiate, anzi non lo toccate, altrimenti morrete!». 4 Allora

il serpente disse alla donna: «No, voi non morrete; 5 anzi, il Signore sa che, qualora ne mangiate, si aprirebbero gli occhi vostri e diventereste come Dio, conoscitori del bene e del male». 6

La donna intanto aveva osservato che l'albero era buono a mangiarsi, piacevole all'occhio e desiderabile per acquistare il sapere. Colse quindi del frutto, ne mangiò e ne dette anche a suo marito che stava con lei e anch'egli ne mangiò. 7 Si aprirono allora gli occhi di tutt'e due e s'accorsero d'essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero delle cinture».

La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO?

7 Nell'ultimo scorcio degli anni '80, alla fase espansiva dei consumi alimentari, caratteristica dei due decenni precedenti, è andata pian piano sostituendosi un'attenuazione significativa della domanda alimentare: tra le cause, la *saturazione fisiologica* della domanda stessa. Avviene così, come aveva già preconizzato la Ritchie, che le scelte alimentari, non più obbligate da esigenze materiali, siano condizionate da pulsioni emozionali, che nulla hanno a che fare con una razionalità, per così dire, nutrizionale. Sulla scelta degli alimenti intervengono elementi irrazionali ed emozionali: le preferenze individuali, la libertà di scelta delle economie di mercato, i messaggi pubblicitari occulti e palesi, la ricerca di valori di salubrità e naturalità, incerti quanto vaghi, l'emulazione di modelli *altri* più attraenti. E più attraenti, proprio perché *altri*.

Si è verificato così il fenomeno del rifiuto degli alimenti poveri: irrazionalmente poveri, poi, solo perché associati a un'immagine ancestrale di miseria, emarginazione, abbandono, da cancellare dalla memoria. O il paradosso di scelte indotte, anziché dal pregio nutrizionale, dal prestigio che certi alimenti hanno agli occhi del consumatore. La conseguenza più evidente è che, nell'acquisto degli alimenti, il consumatore spesso trascura «il "principio

edonistico" del raggiungimento del massimo risultato con il minimo sforzo, che nel settore alimentare può essere espresso così: scegliere nel comporre la razione alimentare ...tra gli alimenti di pari valore biologico, quelli di minor costo, e viceversa, tra gli alimenti di ugual costo, quelli di più alto valore biologico» (Galeotti, 1966). Ma questo presupporrebbe una diffusa, capillare conoscenza, non foss'altro, dei principi elementari della nutrizione umana: ahimè, ignoti ai più! Qualche esempio? Con la speciosa giustificazione che «*fa ingrassare!*», è in forte calo il consumo del pane: specie nelle pezzature più grosse (pagnotte) e nelle varietà tradizionali, confezionate con farine grezze ricche di fibra (*casereccio*). Viceversa in forte crescita sono i prodotti da forno (grissini, *cracker*, ecc.), con valore calorico più che doppio! Le leguminose

secche sono praticamente sparite dalla mensa quotidiana: forse perché su di esse pesa la taccia

infamante di *carne dei poveri*. Che dire poi della preferenza accordata dai giovani ai maleolenti *cheese-burger* piuttosto che alle bistecche di manzo? Al *ketchup* piuttosto che alla consueta casalinga salsa di pomodoro? Alle *soft-drink* o alla birra piuttosto che al vino? O dell'inclinazione di molti consumatori per le frutta esotiche, per le verdure d'Oriente, per i

semi di soia, per i germogli di bambù, per le misteriose, esoteriche, catartiche raffinatezze di una *nouvelle cuisine* dagli occhi a mandorla? Allo stato dei fatti, in Italia, come del resto in tutti i Paesi dell'emisfero boreale, s'impone l'esigenza ineludibile di contenere alcuni consumi alimentari a favore di altri: che, in alternativa, potranno essere o di maggior pregio nutrizionale o, dello stesso pregio ma più vantaggiosi sotto il profilo economico (è la già citata regola di Galeotti "del conseguimento del massimo risultato con il minimo sforzo"). Perché ciò si realizzi è però necessario trovare quelle motivazioni di prestigio e quelle stimolazioni comportamentali, cui prima si faceva cenno. In questo senso, un ruolo chiave lo potrebbe svolgere la *dieta mediterranea*, di cui sono universalmente riconosciuti i benefici a confronto con altri modelli alimentari. Anche se non manca chi è o era convinto del contrario. Vedi Piero Camporesi (1992), che, in uno dei tre saggi che facevano parte del volumetto *Le vie del latte dalla Padania alla steppa*, quello intitolato *Mediterraneo e dieta padana*, se la pigliava appunto con la dieta mediterranea: «La nuova retorica nutrizionale ha un potere irresistibile e il bombardamento televisivo quotidiano ne ha dilatato enormemente l'egemonia catturando gli occhi di molti Italiani che ormai sembrano aver rinunciato agli altri sensi. Nel regno delle apparenze non solo le tradizioni cambiano ma, quando è utile, addirittura s'inventano. È il caso di quest'ultima trouvaille che va sotto il nome di "dieta mediterranea", una specie di codiLa dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 8 ce dietetico artificiale, o di vangelo della buona novella alimentare che apre la strada alla felicità e alla salute terrena del consumatore moderno liberandolo dal peso del passato... il regimen lombardo e padano-veneto sta subendo gli oltraggi dell'estremismo dietetico oggi di moda, del fondamentalismo salutistico intollerante d'improvvisati, dispeptici ayatollah [sic!] che fanno balenare diaboliche immagini d'inconsistenti paradisi artificiali (costruiti sulle rovine del naturale), regolati da una illimitata monotonia, in nome di una fantomatica qualità della vita pianificata dalla gelida e lugubre visione di un mondo completamente ospedalizzato. Fra le più perfide e demoniache insinuazioni messe in circolazione con raffinata malizia dai falsi profeti del "mondo nuovo" spicca quella della speranza di vita (lunga), dell'età media nazionale protratta e dilatata, della longevità assicurata grazie alla polizza magica della cosiddetta dieta mediterranea. Nella "foglia", nella pizza, nei rigatoni al basilico, nelle paste industriali al pomodoro giacerebbe nascosta la ricetta dell'elisir di lunga vita... [Di contro] ...la "linea lombarda" oggi sembra in difficoltà, in difficoltà il sistema alimentare

padano nel suo insieme. Il "paes della busécca"... , il largo paese degli stufati e delle trippe..., il paese della costoletta, dei brasati, del burro e dei grassi formaggi, delle rane e delle tinche, del nebbione opprimente... e delle galaverne, sembra minacciato da uno striminzito sole di pasta rosseggiante di pomodoro, la pizza». Nientemeno! E pensare che noi nutrizionisti – ayatollah fondamentalisti e intolleranti, ancorché, posso assicurare, non dispeptici e non improvvisati – pur consapevoli che la dieta mediterranea non sia la salvifica, che non sia l'elisir di lunga vita e neppure la polizza magica per viver cent'anni "più sani e più belli", insomma che non sia la panacea universale, eravamo e siamo rimasti incrollabilmente fedeli alla certezza che sia almeno tra le più vantaggiose. Nell'eresia e nell'errore indotti *in primis* da Ancel Keys (1980, 1981, 1986), che antesignano si era avveduto sin dal primissimo dopoguerra dei vantaggi di un'alimentazione parca, quale quella tradizionale degli italiani del sud e dei greci. Nell'eresia e nell'errore perseveranti di fronte alle prove incontrovertibili di conferma delle prime intuizioni di Keys. Nell'eresia e nell'errore pervicacemente indotti dall'osservazione che, al passaggio da una dieta con caratteristiche mediterranee a una nordica, aumenta drasticamente l'esposizione alle malattie del benessere, altrimenti note con il poco lusinghiero appellativo di *malattie da civiltà occidentale*: stipsi, appendicopatie, litiasi biliare, patologie non infettive del grosso intestino (diverticolosi e tumori benigni del retto, ma anche carcinomi del colon), obesità, diabete, gotta, dislipemie, aterosclerosi, malattia coronarica. Comunque, per non farla troppo lunga: la dieta mediterranea meriterebbe di esser dichiarata patrimonio culturale dell'umanità, da porre addirittura sotto la protezione dell'UNESCO? Di primo acchito, la risposta che mi sgorga spontanea non può esser che sì. Però poi mi vien da pensare: ma a stretto rigor di termini *esiste* una dieta mediterranea? Vale a dire un modello alimentare mediterraneo unico per tutte le popolazioni rivierasche di questo mare antico? Che, in questo, forse aveva ragione Camporesi quando asseriva che: «...nessuna delle genti che vivono ai bordi di questo glorioso mare (il Mediterraneo) l'ha mai conosciuta (la dieta mediterranea) e tanto meno praticata. Se è vero che esistono molteplici sistemi alimentari e diversissime cucine mediterranee che possono in qualche modo essere lontanamente apparentate, le differenze fra costa e costa, fra paese e paese rimangono fortissime».

In effetti, seppure al fondo della dieta mediterranea si trovino sempre gli stessi alimenti di base – cereali, leguminose, ortaggi, frutta, pesce, formaggi e latticini, olio d'oliva, vino – le preparazioni e le presentazioni alimentari variano profondamente tra una e l'altra delle popolazioni rivierasche. Tante per quante sono le cento regioni che si affacciano su questo mare antico. Stilemi alimentari contigui ma non eguali, ognuno specchio fedele della cultura e delle usanze originarie. E su tutti a primeggiare il nostro modello: quello, per intenderci che mi La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 9 piace chiamare *mangiar all'italiana*. Sobrio ma non povero, gustoso, ammaliante, vario, salubre. Uno degli equivoci, però, nel quale spesso s'incorre, discettando di *mangiar all'italiana*, è quello di confondere il modello di oggi, come pure mi capita di leggere, con l'*alimentazione degli italiani del sud attorno agli anni '50*. Pur rifacendosi a prodotti antichi, dell'antica dieta contadina il modello attuale conserva ben poco. «Mangiare all'italiana, nella sua attuale accezione, è tutt'altro affare dall'alimentazione del popolo minuto di Napoli di fine ottocento: così come tramandataci attraverso le descrizioni di Achille Spatuzzi e Luigi Somma (1863), o di Errico De Renzi (1863), o di Luigi Manfredi (1893). E nulla ha a che spartire con l'alimentazione dei *métayer de la Toscane*, dei mezzadri toscani d'Ubaldo Peruzzi (1879). E nemmeno ripete il modo di mangiare dei cafoni marsicani di *Fontamara* o de *Il seme sotto la neve*. O di quelli calabresi di Corrado Alvaro. O di quelli lucani del *Cristo si è fermato a Eboli*¹². E

niente ha a che vedere con l'alimentazione degli scarriolanti ravennati, partiti alla bonifica di Ostia Antica. O dei braccianti pellagrosi di San Donà di Piave, studiati da Francesco Mancini nel 1937. O delle popolazioni rurali del Cilento, quale mi fu dato rilevare agli inizi degli anni '60. E ancor meno con l'alimentazione contadina meridionale d'inizio novecento, quale traspare (siamo nel 1907, addì 5 di ottobre) nelle parole antiche dello sconosciuto contadino analfabeta di Francesco Saverio Nitti¹³, tale Cajafa Nicola fu Giuseppe di anni 54 da Lagonegro: "Non ho mangiato mai carne. La bocca mia "non sa" la carne di vacca o di pecora. Ho provato solo carne di porco...". Quasi che quella di porco, consueta e vile all'immaginario di Cajafa Nicola fu Giuseppe – e vile, proprio perché consueta – non fosse stata nemmeno carne: Non ho mangiato mai carne...» (Panatta, 2004). Se *mangiar all'italiana* è *mangiar naturale*, questo non significa rifuggire dalla tecnologia o rinnegarla. E non ce ne sarebbe motivo. Le tecnologie alimentari, infatti, non sono per principio nemiche della o contrarie alla *naturalità* degli alimenti. La tecnologia della *surgelazione*, ad esempio, consente all'uomo del nostro tempo, di poter disporre, in qualsiasi momento dell'anno, di ortaggi *freschi* (freschi, ebbene sì, anche se surgelati), che conservano pressoché per intero il valore nutritivo originario, avendo in più il vantaggio di poter essere offerti a prezzi relativamente contenuti (ben diversi da quelli riservati alle *primizie* o alle *tardizie* e, comunque, a ogni prodotto fuor di stagione). Che poi, quanto alla supposta naturalità degli alimenti del buon tempo antico, occorrerebbe anche qui operare tanti *distinguo* e sfatare tanti miti. Il pane e il latte, all'immaginario collettivo, rappresentano alimenti *naturali* per eccellenza. E pure, a pensarci, così non è. Si ponga mente, ad esempio, a quante trasformazioni va incontro un chicco di frumento, dal momento che lascia la spiga a quando compare sulla mensa quotidiana in forma di una bella *pagnottella* di pane dorato e croccante. A parte la molitura, quella della panificazione è indubbiamente una tecnologia *soft*, ma pur sempre, e sin dall'origine, una tecnologia articolata e complessa, che nella fase della lievitazione acquista addirittura il carattere di sofisticata *biotecnologia*. E che dire del latte? Che, dalla mungitura (di per sé atto innaturale) al confezionamento asettico (che è già una *mild technology*), passa attraverso una serie non piccola di operazioni e 12 «...Di solito non si fa fuoco, la sera, neppure nelle case dei ricchi, dove bastano gli avanzi del mattino, un po' di pane e formaggio, qualche oliva e i soliti fichi secchi. Quanto ai poveri essi mangiano pan solo, tutto l'anno, condito qualche volta con un pomodoro crudo spiacciato con cura, o con un po' d'aglio e olio, o con un peperone spagnolo, di quelli che bruciano, un *diavolesco*...[11] pane nero di qui, fatto di grano duro, in grandi forme di tre o cinque chili, che durano quasi una settimana, cibo quasi unico del povero e del ricco; rotonde come un sole, o come una messicana pietra del tempo» (cfr. Levi, 1945). 13 Intervista di Francesco Saverio Nitti (5 ottobre 1907), in FS Nitti (1968), pag. 29. La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 10

passaggi di risanamento e conservazione, alcuni dei quali a contenuto tecnologico certamente non basso: dalla filtrazione, alla centrifugazione, alla supercentrifugazione, alla refrigerazione, alla congelazione, alla pastorizzazione, alla sterilizzazione (a voler escludere le tecniche non consentite in Italia: ultrasuoni, radiazioni, ossigeno, ozono, acqua ossigenata, ecc.). Analogo ragionamento potrebbe farsi per il vino, per i formaggi, per lo yoghurt e così via. E qui si potrebbe dare la stura – ma non è mia intenzione farlo qui – alla diatriba sugli OGM, sugli organismi geneticamente modificati.

Una tecnologia, se impiegata correttamente, selettivamente, prudentemente, non toglie *naturalità* e, quel che più conta, nemmeno *salubrità* agli alimenti: che anzi sotto il profilo igienico ne possono sin guadagnare. E, del pari, non ne depaupera esageratamente il patrimonio nutritivo: seppure una perdita relativa di nutrienti è lo scotto da pagare in

qualsiasi procedimento di conservazione o trasformazione, sia esso domestico o industriale. *Mangiar all'italiana*, dunque, come *antico nuovo* modo di alimentarsi: che rivaluta sì cibi, derrate, preparazioni culinarie tradizionali, ma che, alle spalle, ha anche quell'altissimo contenuto tecnologico e d'innovazione, cui prima accennavo. Stile alimentare che non trascura il buono, il profumato, il bello e che, a un tempo, non dimentica le esigenze quotidiane del consumatore di oggi: igienicità, salubrità, naturalità, gustosità e, se lo vuole, anche rapidità d' esecuzione. Modello rispettoso delle diversità regionali si riconosce nella matrice unificante tutta mediterranea della civiltà del pane, dell'olio e del vino e tutta europea della sofisticazione tecnologica più fine e attuale (Cfr. Panatta, 1992, 2004). E "dunque di tutti i dunque", sono dell'idea che è il *mangiar all'italiana* a dover esser dichiarato patrimonio dell'umanità: con o senza UNESCO.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. (1993), *La kasherut. Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi*, Ed. Gruppo Mosè Maimonide, Comunità ebraica di Ferrara e USL 31 Ferrara, pp. 1-70.
- Aliverti M (1989), La frutta nella medicina popolare, in Atti del *Convegno di Studi Frutta e Salute*, Società Italiana di Storia della Medicina, Massa Lombarda 4 giugno 1989, Massa Lombarda, pp. 14-21.
- Camporesi P (1992), Mediterraneo e dieta padana, in Camporesi P (1992), *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa*, I Coriandoli, Garzanti Ed, Milano, pp. 103-130.
- Caro L (1993), La Kashrut. Le norme alimentari ebraiche. Considerazioni introduttive, in AA.VV. (1993), *La kasherut. Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi*, Ed. Gruppo Mosè Maimonide (Comunità ebraica di Ferrara) e USL 31 Ferrara, pp. 7- 13.
- Corcos L (1993), Kasherut o dietologia? in AA.VV. (1993), *La kasherut. Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi*, Ed. Gruppo Mosè Maimonide (Comunità ebraica di Ferrara) e USL 31 Ferrara, pp. 15-24.
- De Renzi E (1863), *Sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli*, pp. 1-124, Accademia Pontaniana, Stamperia R. Università, Napoli.
- Faccioli E (1989), Cucina, igiene alimentare e dietetica nell'opera di Michele Savonarola, in Atti del Convegno su *Alimentazione e cultura nell'Italia padana tra medioevo ed età moderna*, Ferrara 9-10 marzo 1989.
- Galeotti G (1966), L'alimentazione del lavoratore dal punto di vista economico, in *Aspetti biologici e sociali dell'alimentazione del lavoratore*, a cura di G Galeotti, A Granati & F Mancini, Istituto Italiano di Medicina Sociale, Roma, cap. XVI, p. 191.
- Keys A (1980), *Seven Countries – A multivariate analysis of death and coronary heart disease*, A Commonwealth Fund Book, Harvard University Press, Cambridge, MA, & London.
- Keys A, Aravanis C, van Buchem FSP, Blackburn H, Buzina R, Djordjevic BS, Dontas AS, Fidanza F, Karvonen MJ, Kimura N, Menotti A, Nedeljkovic S, Puddu V, Punsar S, Taylor HL (1981), The diet and allcauses death rate in the Seven Countries Study, *Lancet*, ii: 58-16.
- Keys A, Menotti A, Karvonen MJ, Aravanis C, Blackburn H, Buzina R, Djordjevic BS, Dontas AS, Fidanza F,

Keys MH, Kromhout D, Nedeljkovic S, Punsar S, Seccareccia F, Toshima H (1986), The diet and 15-year death rate in the Seven Countries Study, *Am J Epidemiol*, 124: 903-915.

La dieta mediterranea: patrimonio culturale dell'umanità sotto la protezione dell'UNESCO? 11

Levi C (1945), *Cristo si è fermato a Eboli*, G Einaudi Ed., Milano.

Mancini F, Panatta GB (1973), Alimentazione, in *Enciclopedia Medica Italiana*, vol 1, col 1096-1120, USES, 2^a ed., Firenze.

Manfredi L (1893), Sull'alimentazione delle classi povere del popolo in Napoli, *Annali dell'Istituto di Igiene sperimentale dell'Università di Roma*, 3: 37-91.

Nitti FS (1968), *Scritti sulla questione meridionale. Inchiesta sulle condizioni dei contadini in Basilicata e in Calabria*, Ediz. Naz.le delle Opere di FS Nititi, a cura di P Villani & A Massafra, vol. IV-I, Laterza Ed., Bari, p. 29.

Panatta GB (1987): Evoluzione dei consumi alimentari in Italia nel secondo dopoguerra, Simposio su *La frutta come alimento: problemi dell'informazione*, Eurofrut '87, Ferrara 14/10/1987, *La Pianura*, 4/87: 25-37.

Panatta GB (1992): Image et réalité en alimentation, Rapport au Symposium *Le modèle alimentaire italien: innovation dans la tradition*, ICE, Paris 17 settembre 1992, *La Pianura*, 3/92: 3-6.

Panatta GB (2004), La qualità nutrizionale della dieta mediterranea, in Atti Convegno *L'agricoltura dell'area mediterranea: qualità e tradizione tra mercato e nuove regole dei prodotti alimentari – Profili giuridici ed economici*, Pisa, 14-15 novembre 2003, a cura di A Germanò, Giuffrè, Milano, pp. 227-37

Peirone F (1979), *Il Corano*, introduzione, traduzione e commento (a cura di-), Oscar Mondadori, Documenti #33, Milano, vol I, pp. 187-209.

Peruzzi U (1879), *Métayer de la Toscane*, in: F Le Play, *Les Ouvriers Européens*, Tome 4e, *Les Ouvriers de l'Occident*, Ch. 3e, pp. 121-182, 2e édit., Alfred Mame et Fils, Tours.

Ritchie JSA (1950), Teaching better nutrition, *FAO Bull No 6*, Roma.

Seppilli T (1984), Alimentazione, cultura, società, in *Nutrizione umana*, a cura di F Fidanza & G Liguori, Idelson, Napoli, cap. 20, p. 463.

Servi S (1993), La proibizione di "carne nel latte", in AA.VV. (1993), *La kasherut. Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi*, Ed. Gruppo Mosè Maimonide (Comunità ebraica di Ferrara) e USL 31 Ferrara, pp. 25-36.

Silone I (1949), *Fontamara*, A Mondadori Ed., Milano.

Silone I (1950), *Il seme sotto la neve*, A Mondadori Ed., Milano.

Silone I (1955), *Vino e pane (1935-36)*, Narratori italiani, 1^a Ed., A Mondadori Ed., Milano.

Spatuzzi A, Somma L (1863), *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli*, pp. XVI + 168, Accademia Pontaniana, Stamperia R. Università, Napoli.

Stefansson V (1921), *The Friendly Arctic*, Mac Millan, London.

Titiev M (1963), *The Science of Man*, 2nd ed., Holt, Reinhart & Winston, New York.
Ventura Avanzinelli M (1993), Il divieto relativo al nervo sciatico. Interpretazioni, in AA.VV. (1993), *La kasherut. Le norme alimentari ebraiche: aspetti e problemi*, Ed. Gruppo Mosè Maimonide (Comunità ebraica di Ferrara) e USL 31 Ferrara, pp. 43-54.

INTERVENTO DEL CENTRO STUDI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Carlo Vallone: Olivicoltore in Galatina – Lecce

“Un’esperienza di filiera corta per il controllo della qualità dell’olio d’oliva all’azienda Agricola Santi Dimitri in Galatina (Lecce)”

Sono Carlo Vallone dell’Azienda Agricola Santi Dimitri, azienda vitivinicola, olivicola e olearia e cerealicola a Galatina in provincia di Lecce. Io volevo raccontare quella che è stata la nostra esperienza, esperienza che stiamo maturando in questo settore che è estremamente segmentato e complesso e non sempre governato da regole razionali, dovute all’irrazionalità dello stesso settore. Santi Dimitri è una realtà giovane, pur essendo nata da quella che era l’azienda agricola di famiglia che risale alla fine del 1600, però il marchio Santi Dimitri è stato costituito nel 1996, che è stato per il Salento un momento di grande fermento, quindi di nascita di nuove aziende, di consolidamento delle antiche aziende, ma comunque di riconversione del settore vinicolo e oleario. Santi Dimitri nasce del ‘96 ed è importante per noi come azienda giovane e comunque volendo concretizzare un progetto, un progetto di valorizzazione delle nostre produzioni agricole, riuscire a tracciare una strategia a lungo termine. come poter tracciare una strategia unendo quello che era la tradizione con il futuro se non con la ricerca? ed in questo mi sento di ringraziare gli Istituti che ci hanno appoggiato e con i quali abbiamo potuto portare avanti questi progetti di ricerca e sviluppo, in primis l’Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto, nella persona del Prof. Calò, il CNR di Perugia, l’Istituto di Ricerca sull’Olivicoltura, il CNR di Lecce, l’Istituto delle Produzioni Alimentari, l’Istituto del Germoplasma di Bari del CNR.

L’azienda è piuttosto diversificata, un’azienda che si estende per duecento ettari con una forte connotazione vinicola ed olivicola. Oltre alla colture viticole ed olivicole abbiamo anche del

seminativo e del bosco e da questo anno abbiamo iniziato a produrre anche dei legumi. È un'azienda biologica, a filiera corta, cosa molto importante perché dall'inizio abbiamo voluto dare questo imprinting all'azienda. Il tema che vorrei io affrontare oggi è un tema relativo alle difficoltà che un'azienda delle nostre dimensioni deve affrontare, confrontandosi con un mercato veramente molto competitivo, comunque in cui giocano attori di varia configurazione.

Ho parlato di ricerca e sperimentazione per poter avere un'identità e quindi anche cercare di avere una visibilità, ma anche avere un legame con quello che poi sarebbe stato il futuro del settore, abbiamo aderito e siamo grati che ci sia stata data questa possibilità, a vari programmi di sviluppo tra cui quello finalizzato al recupero di varietà, di ecotipi storici di Negroamaro, con la direzione scientifica dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto con la Camera di Commercio di Lecce, con il CNR di Perugia l'Istituto di Ricerca sull'Olivicoltura; abbiamo introdotto delle varietà a sviluppo contenuto, la cosiddetta favolosa "FS17", varietà innovativa per la nostra terra. Però abbiamo voluto affiancare a quelle che erano le nostre le nostre cultivar tradizionali ovvero Ogliarola e Cellina, anche una varietà che era, per così dire, eterodossa. Nell'ambito cerealicolo, con la direzione scientifica dell'Istituto del Germoplasma del CNR di Bari, abbiamo sperimentato e selezionato una varietà di farro che adesso commercializziamo. Da quattro anni siamo partner dell'Istituto delle Produzioni Alimentari del CNR di Lecce in un programma di sperimentazione sui lieviti derivati dalle uve autoctone di Negroamaro e Primitivo e quindi lieviti naturali che vengono poi implementati nella produzione degli stessi vini di Negroamaro e Primitivo. Devo dire che i risultati sono molto interessanti e incoraggianti; nell'arco di uno, due anni potrebbero essere implementati nella produzione definitivamente.

Per descrivere quella che adesso sono le difficoltà o le opportunità che un'azienda delle nostre dimensioni vive giornalmente confrontandosi con il mercato, ho preparato un'analisi SWOT, SWOT vuol dire che vengono analizzati i punti di forza e i punti di debolezza, le opportunità ma anche i rischi. Inizierei dai punti di debolezza. Abbiamo detto un mercato segmentato, un mercato con molti attori, un mercato in cui comunque l'informazione non è completa o comunque è difficile comunicarla. Quindi un'azienda come la nostra le maggiori difficoltà che ha incontrato erano quelle di accesso ai mercati, di avere sufficiente visibilità, un marchio sufficientemente forte da avere un suo appeal. Condizione endemica del mercato pugliese sia vinicolo che olivicolo è una forte polverizzazione dell'offerta. A questo dovremmo aggiungere anche dei limiti dovuti proprio alla dimensione aziendale, quindi un limite di budget da investire in comunicazione, comunicazione che adesso è diventata fondamentale per la diffusione del marchio del prodotto, ma anche di una filosofia di produzione. Un lungo periodo di consolidamento del marchio sia dal punto di vista finanziario sia dal punto di vista di costruzione dell'immagine ha dilatato i tempi; il periodo di payback in agricoltura è sempre stato lungo e si è ulteriormente allungato per via della confusione che adesso regna sul mercato. Questo cosa vuol dire che anche la diffusione del prodotto è comunque limitata e quindi il processo di consolidamento di un'immagine, di un marchio anche questo deve subire una dilatazione dei tempi. Abbiamo parlato di azienda agricola a filiera corta; l'azienda agricola a filiera corta ha due criticità fondamentali: la rigidità dei costi e la conseguente rigidità delle politiche commerciali; questo fa sì che si restringa quello che è il bacino d'utenza dei consumatori che poi possano o vogliono acquistare il prodotto.

In aggiunta a tutto questo l'azienda agricola deve affrontare una serie di rischi tra cui il rischio endemico, il rischio meteorologico, il rischio imprenditoriale ed agronomico. Ora dopo, come si suole dire, dopo la tempesta c'è sempre il sole, passiamo ai punti di forza. Cosa può offrire un'azienda verticale o a filiera corta? Tracciabilità, quindi la valorizzazione del prodotto. Trasparenza nei processi produttivi perché è in qualsiasi momento dimostrabile quale è l'origine dei prodotti che vengono offerti. Questo ci permette, di impostare dei criteri qualitativi piuttosto alti e quasi con un approccio direi da talebano, potersi attenere a dei disciplinari di produzione e quindi non solo di produzione ma anche di controllo. I processi decisionali in un'azienda delle nostre dimensioni, quindi un'azienda di famiglia una family company come dicono gli americani, sono piuttosto brevi e questo comporta anche un coinvolgimento diretto dei familiari che poi insomma

lavorano nella stessa azienda. Quindi c'è una personalizzazione del servizio e del prodotto, quindi un'identificazione del produttore con il prodotto nella condivisione di un'esperienza di vita agricola, come è stato fatto in Toscana già tanti anni fa.

Parliamo di rischi: il rischio connesso ai punti di debolezza di questo settore è un rischio di visibilità, quindi visibilità insufficiente, pochi mezzi per poter comunicare il prodotto, e quindi il rischio anche di invisibilità totale sul mercato. Soprattutto in considerazione del fatto, che al mercato si stanno affacciando una serie di competitor piuttosto agguerriti quali gli australiani con delle produzioni di tutto rispetto di olio extra vergine di oliva. A questo poi diciamo non tutti i mali vengono per nuocere, perché i prodotti agricoli hanno una forte connotazione territoriale quindi andare verso una specializzazione con un forte legame con il territorio. cosa che abbiamo cercato di fare sin dall'inizio.

Attraverso questa specializzazione ed identificazione con il territorio si può anche avere una diversificazione, una differenziazione rispetto al prodotto standard. Per intenderci, il Negroamaro che è il nostro vitigno più popolare allevato nel Salento o allevato in un'altra parte del mondo ha caratteristiche organolettiche completamente differenti. Quindi il Negroamaro del Salento avrà delle caratteristiche particolari e così si può dire delle cultivar olivicole. Il fatto di avere un'azienda di dimensioni contenute e quindi di poter investire il 100% sulla qualità e sul controllo della filiera è un'opportunità per accedere a canali privilegiati e naturalmente come dicevo prima scherzando, con un approccio da talebano, poter offrire un servizio e un prodotto quasi personalizzato. C'è da dire che c'è una nuova tendenza, e un nuovo interesse per le aziende agricole, soprattutto le aziende agricole a filiera corta, da parte di operatori, quindi anche gruppi di acquisto. Questa fiducia che si costruisce con un rapporto più diretto con il consumatore, è fondamentale che venga poi coltivata e consolidata.

Infine ma non per ultimo c'è il settore dell'enoturismo o dell'elaioturismo, chiedo scusa se la definizione non è del tutto esatta, perché dovrei dire del turismo rurale. Abbiamo visto e abbiamo riscontrato che c'è un crescente interesse nei confronti delle aziende agricole in cui poter fare l'esperienza della vendemmia, della raccolta delle olive, della vita di campagna e devo dire con mio grande piacere a settembre abbiamo ospitato un gruppo di 20 turisti giapponesi che hanno voluto vendemmiare a mano le uve. E' stata un'esperienza veramente diversa tanto che li ho invitati a venire dal 3 di Agosto quando iniziamo la vendemmia per poi portare avanti la campagna vinicola con loro. Per loro sì, ma per noi no...

Benissimo, è molto importante per concludere gli sforzi di ogni azienda agricola, di ogni operatore del mercato che sia un'azienda agricola, un commerciante piuttosto che un imbottigliatore, comunque è fondamentale che ci sia una politica agraria coerente con quelli che sono gli obiettivi di produzione; non si parla solo di una politica regionale ma di una politica nazionale, e che ci sia comunque un confronto veramente costruttivo ma anche critico con quelle che sono le politiche europee. Una maggiore informazione e comunicazione del prodotto, di quello che si è, dagli interventi di oggi è risultata forse una delle componenti più importanti del settore olivicolo. Permettetemi di rilevare la necessità anche di un un maggior supporto da parte delle Istituzioni, inteso come un dialogo più diretto; purtroppo non sempre le associazioni di categoria riescono a trasmettere le esigenze delle singole aziende. Un dialogo diretto, per quanto mi rendo conto possa essere complesso, potrebbe veramente mettere in evidenza quelle che sono le criticità del settore e naturalmente, per collegarmi all'olio, al life style piuttosto che all'alimentazione, un più solido rapporto tra quello che è il territorio ed il prodotto. Vi ringrazio.

Vincenzo Rizzi Centro Studi della Delegazione di Bari dell'Accademia Italiana della Cucina

“Olio di Oliva e Gastronomia Pugliese”

Diciamo gastronomia pugliese un po' in generale ; ma, non si può parlare di gastronomia pugliese senza considerare l'olio; poco fa il Professore Godini diceva che esiste la civiltà del burro al disopra de Rubicone, ed è vero, per noi esiste la civiltà dell'olio. Il burro non esiste nella nostra tradizione culinaria e non esisterebbe, poco fa lo diceva anche Rossella Speranza stamattina, non esisterebbe una cucina pugliese senza l'olio, che sia l'olio cotto che sia l'olio crudo o che siano le olive che sono presenti in tantissime ricette, in tantissimi piatti della nostra tradizione. Ma prima di entrare nello specifico di alcuni piatti, di alcune tipicità pugliesi, che secondo me hanno una storia abbastanza interessante che i pugliesi sicuramente conoscono, ma forse chi non è della Puglia non conosce, spero di dire qualcosa che può essere interessante. Prima dicevo, volevo un attimo collegarmi agli interventi che mi hanno preceduti in particolare all'affascinante, lo dico senza alcuna piaggeria, relazione del Professor Panatta

Vorrei partire soprattutto dal discorso della mancata italianità della cucina, non esiste in effetti una cucina italiana; forse chi ha tentato per primo di italianizzare il linguaggio della cucina, perché noi non ci dobbiamo dimenticare che nel momento in cui andiamo a studiare o ad analizzare le tipicità gastronomiche, noi andiamo anche ad analizzare delle tipicità linguistiche. Esistono per esempio dei prodotti o dei piatti, che sono intraducibili, perché esiste sì il corrispettivo, nel senso che io dico i lampascioni per esempio, di cui parlerò fra un secondo, non sono lamponi come molti credono, il nome scientifico è muscari o cipollotti, ma che niente hanno a che fare dal punto di vista etimologico, con la resa in vernacolo che abitualmente noi conosciamo. Dicevo chi forse per primo, ha tentato di italianizzare la gastronomia, la lingua della gastronomia è Pellegrino Artusi il quale alla fine dell'ottocento con la sua scienza in cucina, con la sua Scienza in Cucina ha un po' omologato o ha deregionalizzato la cucina in Italia, con un progetto culturale che era dietro molto preciso. Non a caso parliamo della fine dell'ottocento, quindi a dieci, venti anni di distanza dall'unità effettiva del paese; però Pellegrino Artusi, visto che qui bisogna parlare di Puglia, Pellegrino Artusi non parla di Puglia, c'è la cotoletta alla Milanese, ci sono alcuni piatti meridionali come la pasta al forno alla siciliana, che sarebbe la pasta alla Norma, ma non ci sono tantissimi piatti italiani che noi tutti conosciamo, l'amatriciana per esempio, ma non ci sono assolutamente piatti pugliesi. Quindi forse la cucina pugliese è stata fino a qualche decennio fa, forse anche di più, un po' sconosciuta. Questo era uno dei punti che mi interessava, ma ce ne sono altri molto interessanti, toccati dal professor Panatta, non solo ma anche da tutti gli altri professori che hanno parlato prima di me. per esempio il discorso della tradizione, che cos'è in effetti tradizione e che cosa è tipicità. Spesso è un falso mito, esattamente com'è un falso mito la cucina italiana; basta pensare che tutta una serie di prodotti che noi consideriamo autoctoni, sono diventati autoctoni perché li produciamo, come le patate, i peperoni, le melanzane, i pomodori, che sono presenti nella nostra terra di Puglia e sono presenti nei nostri piatti, che sono arrivati in Italia e in Europa dopo la scoperta dell'America, per cui non hanno un'origine nostra. E' altra cosa quindi la cucina per esempio nel cinquecento; la cucina del cinquecento era la cucina delle corti, Messisbugo parlava della Corte d'Este, Bartolomeo Scappi parlava dei banchetti papali nella Roma del cinquecento e c'è uno storico pugliese che si chiama Luigi Sada che per esempio parla dei banchetti di Bona Sforza nel meridione in parte a Bari, in parte a Napoli. Quindi prima di tutto vediamo che c'era un'enorme disparità tra il cibo dei nobili e il cibo dei poveri, che spesso erano avanzi. Non dico ghiande ma quasi. Secondo non c'è nessun rapporto reale tra quello che si mangiava nel cinquecento nelle varie corti e nelle varie regioni, con la tradizione che noi oggi consideriamo tipica delle varie regioni; quindi anche questo è un discorso da approfondire, cioè la tipicità di cui noi oggi parliamo, è una tipicità che risale al settecento, all'ottocento non va più giù, l'unico piatto che per altro in qualche modo unificava come dice anche Massimo Montanari, che ho sentito è stato citato poco fa, l'unico piatto che unificava le varie corti, è il così detto “bianco mangiare”, che per altro è un piatto medievale addirittura, con una componente unica (perché poi le varianti che erano infinite) che erano le mandorle: mandorle, latte, ma anche quello è un piatto oggi improponibile, cioè è anche impossibile ritrovare la diretta continuità di quel piatto se bene non esiste più, non esiste più una continuità diretta nel senso che poi le cose sono enormemente

cambiate, per ingredienti, per il gusto, per l'uso dello zucchero che c'era per esempio in tutta la cucina cinquecentesca che è andato poi via, via perso.

Veniamo dunque alla cucina pugliese all'olio, con una piccola parentesi, per quanto riguarda la cultura dell'olio in Puglia, e chi vive in Puglia lo sa: è da almeno cinque o sei anni che in quasi tutti i ristoranti non c'è più quella orrenda oliera, spesso unta e bisunta, totalmente anonima, con l'olio da una parte e l'aceto dall'altra, ma adesso nei ristoranti e anche quelli di non altissimo livello portano l'olio con l'etichetta il che mi sembra già un passo avanti, non solo per quanto riguarda la cultura del vino, ma anche la cultura dell'olio perché le due culture secondo me devono procedere parallelamente.

Dicevo prima che non deve esistere una cucina pugliese senza olio, basti pensare alle cose più banali, la bruschetta diceva Rossella stamattina, ma non solo, ma i sottolio, noi abbiamo ad esempio tutta una tradizione di ortaggi sottolio, i quali ortaggi sottolio, sono molto vari, perché noi abbiamo carciofi e pomodori ovviamente, ma anche lampascioni, ma anche fave, anche cavolfiori e in alcuni ristoranti si trovano i sottolio fatti dalla mamma, dalla zia che sono la dimostrazione di come per noi l'olio è un alimento gastronomico fondamentale, un alimento oltre che un condimento. E un'altra cosa ce lo fa capire immediatamente proprio nel periodo Settembre, Ottobre quando è diffusissimo l'uso delle olive fritte come antipasto. L'oliva fritta, fritta nell'olio ovviamente, o i peperoni cruschi in Basilicata, che è nostra cugina da un punto di vista delle abitudini alimentari e gastronomiche, il peperone crusco che viene leggermente scottato nell'olio perché deve restare croccante friabilissimo addirittura. Beh, i lampascioni per esempio o i funghi sottolio; pensate per esempio all'importanza dei funghi cardoncelli, i nostri funghi cardoncelli che hanno anche un nome scientifico che io non ricordo. Si chiamano cardoncelli perché spesso si trovavano vicino ai cardì selvatici ed erano tipici, dico erano, perché oramai non ci sono quasi più, della zona di Castel del Monte, quindi la Murgia alta, tra Minervino, Altamura, Gravina, Spinazzola, ma spesso, anzi spesso, il reiterato spietramento perché rubavano le pietre per portarsele per costruirsi le case, ha fatto sì che i funghi cardoncelli ormai non esistano più. E quindi spesso quelli che noi troviamo come cardoncelli veri, sono sì cardoncelli ma sono stati coltivati in terreno adatto alla coltivazione del fungo cardoncello, ma non sono spontanei. Quelli veramente, totalmente spontanei sono limitatissimi; sottolio sono buonissimi ma sono anche buoni con la pasta, saltati in padella, olio, aglio peperoncino, qualche pomodorino a ciliegina e il fungo naturalmente. È un piatto semplice, con ingredienti base, un piatto povero però un piatto che ha una sua identità, un suo sapore e senza l'olio ovviamente non potrebbero esistere. Così come i lampascioni, i lampascioni originariamente (a proposito, diceva il Prof. Panatta che l'alimentazione veramente povera dei contadini, era quello che trovavano) erano un prodotto che si trovava; adesso si coltiva, ma prima si trovava perché quando l'agricoltura era artigianale a mano, veniva fuori spontaneamente, e allora gli aratori raccoglievano i lampascioni e li mangiavano a casa, fritti, bolliti, all'agro, in vario modo, comunque sia, con la carne, nella teglia con l'agnello al forno; quando mangiavano carne, mettevano i lampascioni insieme alle patate e ai funghi.

Il lampascione è un bulbo, un bulbo che originariamente nasce selvatico, il nome italiano è muscari. Leggermente amaro, molto lassativo, a volte può anche provocare un po' di meteorismo tra l'altro, che non è piacevolissimo. L'importante è non mangiarne in quantità eccessiva per evitare spiacevoli incidenti.

Un altro piatto significativo proprio di questo mangiare di quello che si trova, è la così detto capriata o incapriata che poi corrisponde al macco; anche il macco è citato dal Montanari nei suoi libri sull'alimentazione italiana: cioè il purè di fave. Il purè di fave che nella nostra tradizione, abbastanza antica, viene unito alle erbe che poi in genere le cicorielle selvatiche; nelle case, in Puglia si mangia spessissimo, cicorie selvatiche e purè di fave. Ovviamente il filo d'olio d'extra vergine di oliva è indispensabile. Ma il piatto originario era un piatto unico, perché un piatto contadino, un piatto povero con tutto quello che si trovava e che doveva essere sufficiente a sfamare un'intera famiglia, un solo piatto che servisse da pranzo completo. Il piatto era composto

da: crostini, pane rafferma bruciato, abbrustolito sul fuoco, le olive, la cipolla rossa quella di Acquaviva o simile e i peperoni verdi, i cosiddetti cornaletti fritti. Così c'era il piatto completo e per altro c'è Sada, quel Sada che citavo prima a proposito del banchetto di Bonasforza che dà un consiglio: dice che bisogna prendere la fetta di pane e con la fetta di pane raccogliere il purè mentre con la forchetta ad uno ad uno abbinare poi l'ingrediente vegetale all'ingrediente purè, cioè l'erba o l'oliva al pane, al purè che non deve essere toccato dalla forchetta ma deve essere solo toccato dal pane.

Altra caratteristica, tipicità nostra come forse tutti sanno sono le cime di rapa, le cime di rapa che però non sono verdura spontanea, non esistono cime di rapa spontanee, sono tutte coltivate, sono simili ai broccoli per chi non abbia mai visto le cime di rape pugliesi, ma leggermente diverse, un po' meno intenso, un po' meno scuro e vengono fatte in vari modi, per esempio le cime di rapa possono accompagnare benissimo carne, salsicce e certe pietanze di cui parlerò dopo a base di agnello. Ma la morte, come suole dirsi, delle cime di rapa, sono o stufate o con le orecchiette e anche qui l'olio mi sembra assolutamente indispensabile, perché le cime di rapa stufate magari sopra una buona fetta di pane di Altamura e un filo d'olio sopra, secondo me sono un piatto di assoluta prelibatezza e anche dignità gastronomica, insomma con una identità precisa e con un gusto molto intenso.

Orecchiette e rape, orecchiette e cime di rapa, immagino che sappiate tutti cosa sono: una pasta fatta in casa. In alternativa alle orecchiette gli "strascinati" una pasta allungata, o i cavatelli tutta pasta fresca, tutta pasta fatta in casa; per le orecchiette con le rape in genere viene soffritto olio, aglio, acciughe, dopodiché viene buttato questo soffritto sulla pasta e le rape che sono state lessate separatamente perché i tempi di cottura non sono gli stessi e quindi si rischia o che la pasta diventi una colla immangiabile o che le rape siano eccessivamente dure. Quindi lessate separatamente, unite e poi viene buttato sopra questo olio soffritto in genere con l'acciuga. In genere però la ricetta vera prevede anche, come diceva il Prof. Godini, il pane fritto, la mollica di pane fritto sopra e qualcuno ci aggiunge anche un pomodorino ciliegina, come diciamo noi scattato, cioè leggermente aperto in maniera che venga fuori un po' di sugo. Pare che la zona di produzione migliore, il luogo in cui vi sia la produzione migliore di cime di rape sia a Minervino Murge, a due passi da Castel del Monte, dove per altro hanno anche altri prodotti molto interessanti. Qualcuno poco fa mi chiedeva del tempo di cottura.

Lo stesso discorso vale per un altro piatto tipico nostro che è la pasta con i cavoli, con i cavoli bianchi. Anche lì ovviamente c'è il discorso della cottura del cavolo e della cottura della pasta e poi anche lì c'è ovviamente una base di olio che viene soffritto, alcuni mettono l'acciuga altri mettono la pancetta, pancetta o guanciale, tipo quello che usano a Roma per la carbonara, e non c'è però, tranne in pochissime varianti, non c'è la presenza del pomodoro in genere, comunque è un altro piatto meno noto delle cime di rape, che rappresenta la nostra cultura.

Fondamentale poi è anche l'uso dell'olio sui piatti a base di legumi, noi abbiamo tutta una serie di tradizioni di legumi, anche lì molto importanti perché poi le contaminazioni sono infinite, anche con l'oriente; per esempio basti pensare al riso, patate e cozze che è un piatto tipico barese ma in realtà a molto a che fare, sia con il cous cous che con la paella spagnola. Comunque tornando ai legumi dicevo noi abbiamo una tradizione di legumi e abbiamo un legume che è sempre stato considerato un legume povero che si chiama cicerchia e che molti non conoscono e che nasce quasi spontaneo. Ricordo che il Preside, il vecchio Preside della scuola dove io insegno, mi raccontava che il padre contadino di Bitonto a 20 km da Bari, dove ci sono tantissimi oliveti e dove per altro c'è una qualità di oliva molto importante che è la nostra Coratina, lui si ricordava che il padre, appunto contadino, contadino proprietario di uliveto, andava ad estirpare la cicerchia, perché si temeva che questa cicerchia assorbisse l'acqua che serviva invece per le coltivazioni molto più preziose come quella appunto dell'olivo e quella del mandorlo, perché intorno a Bitonto ci sono sia ulivi che mandorli. Quindi questa cicerchia per un certo periodo, soprattutto negli anni del dopoguerra è stata considerata un legume minore, un legume di serie "b"; ora invece tutto

sommato, la stanno rivalutando; ci sono addirittura ristoranti che fanno in alternativa al purè di fave, il purè di cicerchia. Oltre naturalmente a piselli secchi che sono molto diffusi per esempio nella zona salentina, fagioli e ceci.

A proposito di ceci non posso non citare anche in onore dell'amico Salentino, "Ciceri e Tria" che ovviamente necessita dell'olio di oliva sopra; ma c'è un particolare interessante, che cosa sono i tria? I tria, per chi ha mangiato il piatto qualche volta, sono delle striscioline di pasta che vengono fritte nell'olio, una parte fritta una parte lessa, e questa pasta ha un'origine dal punto di vista lessicale antichissima. Se nessuno l'ha mai letto vi consiglio di leggere un libro che si chiama "Con gusto" scritto da un tale John Dickie che è un giovanissimo però validissimo Professore dell'Università di Londra che ha scritto due libri, questo ultimo "Con gusto" l'anno scorso pubblicato da Laterza, il primo era sulla mafia perché lui è uno studioso dell'Italia, il secondo è sulla gastronomia pugliese, pardon sulla gastronomia italiana in genere e dice cose molto interessanti su tutta la gastronomia italiana dall'epoca di Ruggero II, Ruggero II dei Normanni fino a Petrucci di Slow Food. Parla di tutta una serie di fenomeni, tra cui anche di fenomeni come i tortellini di Giovanni Rana o il ricettario di Sofia Loren, o la cucina futurista, o la taverna del Santo Palato fondata durante il periodo futurista da un amico di Martinetti. E' è un libro molto interessante e lui ricorda per quanto riguarda questo discorso dei tria, ricorda che c'era un pastificio appunto nella Sicilia normanna, c'era un pastificio fondato dagli arabi che faceva un tipo di pasta simile a quelli che poi sono diventati i vermicelli che si chiamava "ittria", quindi l'origine da un punto di vista linguistico mi sembra indiscutibile, da "ittria" a "i tria" leccesi. Io penso che la derivazione non possa essere messa in discussione anche se poi altri sostengono che l'origine degli spaghetti non sia "Ittria vermicelli" ma sia cinese attraverso Marco Polo e Venezia. Secondo John Dickie è più fantasiosa questa seconda ipotesi, è più valida quella invece dell'origine arabo - normanna - siciliana.

Per quanto riguarda sempre i legumi ci sono due piatti molto importanti che in realtà sono due varianti dello stesso piatto, o per lo meno due varianti della stessa idea di piatto, ancora una volta la cucina povera, quello che si trova, mangiare gli avanzi. Uno è il pancotto foggiano, pane raffermo tenuto a bagno e verdure e legumi, l'altro sono i morsi salentini, morsi o cecamariti, non so quale sia l'origine di questi due termini: cecamariti forse stava a dire dare un abbaglio al marito per nascondere magari qualcosa, può darsi. Comunque questi piatti hanno tante varianti, hanno tante varianti proprio perché la filosofia che c'è dietro, è quella di consumare tutti gli avanzi, di legumi di verdure e quindi il pane raffermo perché il pane non si butta, quindi il pane raffermo si utilizza. In genere per esempio nella ricetta salentina troviamo piselli secchi, fagioli, ceci e poi o rape o cicorie, qualche volta anche lenticchie. È ovvio che ci vuole l'olio e in qualche caso ci vuole anche l'olio santo, cioè l'olio reso piccante dai peperoni in infuso.

E visto che ho ancora, spero di avere ancora due minuti, vi parlerei di un qualche piatto di secondo; piatti di secondo che hanno una tradizione in Puglia e all'interno dei quali l'olio naturalmente ci sta bene, anzi direi valorizza i sapori. Nell'interno, quindi Murgia prevalentemente, carne ovina, perché noi abbiamo una limitata tradizione di maiale ma prevalentemente noi abbiamo una tradizione di carne ovina e in particolare nella zona della Murgia esistono ancora due piatti che si chiamano la pecora alla rzzaul e l'agnello in cutturid, mi spiego subito. La pecora alla rzzaul prende il nome dal contenitore in cui veniva cotta; la rzzaul sarebbe l'anforetta di creta mentre i cutturid è la pentola di creta che si cucina tuttora sul fuoco appesa sul fuoco, sul fuoco vivo, di legna. L'origine, proprio la prima origine di questo piatto è legata alla transumanza, cioè i pastori che stavano fuori molti mesi per la transumanza, ad un certo punto, magari in occasione di qualche ricorrenza, per esempio arrivava Pasqua e non potevano arrivare a casa, ammazzavano una pecora, la facevano a pezzi come se fosse una sorta di spezzatino, la infilavano nell'anforetta, dentro questa anforetta mettevano acqua e erbe spontanee che raccoglievano via via, quindi erbe murgiane e lasciavano cuocere 24 ore sotto la cenere questa anforetta; in questa maniera la pecora nell'acqua si ammorbidiva, le erbe lasciavano i loro aromi e quindi la carne si impregnava di questi aromi vegetali delle erbe spontanee e quindi si sentiva meno l'afrore un po' intenso

dell'ovino e si assumevano tutti questi aromi vegetali Ma oggi ovviamente non si fa più così, chi lo fa sono pochi; esistono persone soprattutto della zona del Minervino, sempre l'alta Murgia, che in genere la fanno così: chiudono l'anfora, mettono la carne con l'acqua e con tutte le erbe che possono trovare, ovviamente non saranno le stesse dei pastori dell'800, però voglio dire sono erbe nostre, chiudono completamente in maniera che l'aroma resti tutto dentro e mettono l'anforetta in un camino ad una certa distanza dal fuoco e la tengono 12 ore, o 8 ore a seconda della grandezza del contenitore. In effetti il procedimento di cottura resta lo stesso, perché con il fuoco vicino piano piano questa pecora si cuoce nell'acqua e negli aromi. Il periodo migliore per mangiare pecora e agnello è Pasqua ma soprattutto giugno, il periodo migliore è proprio giugno. Il cotturiello invece è l'agnello che viene cotto con le verdure; in alcuni casi, per esempio a Minervino, poiché sono molto orgogliosi a Minervino delle loro rape, lo fanno con le rape; in altre zone lo fanno con altre verdure, il criterio è sempre quello di usare le verdure spontanee, quelle che ci sono. In alcuni casi mettono il finocchietto spontaneo, ad Altamura per esempio mettono il finocchietto spontaneo della Murgia, ma ecco la filosofia che c'è dietro è sempre quella di utilizzare ciò che è di facile reperibilità. Dimenticavo di dire gli oli che vanno bene con questi piatti, che cambiano da piatto a piatto perché, sui ciceri e tria o sul pancotto o sui morsi leccesi noi magari mettiamo un olio di forte sapidità, no? molto saporito, addirittura un po' aggressivo, ci sta bene, è chiaro che invece su un piatto di pesce anche come quello che sto per descrivervi che è comunque un piatto di grande sapidità ci vuole un olio più leggero, più morbido. Ovviamente i contadini usavano quello che avevano, l'olio che facevano loro o che faceva il vicino. Però per avere una valorizzazione piena di questi piatti è chiaro che noi oggi andiamo a cercare di abbinare l'olio che non sovrasti il sapore ma lo esalti tutta al più.

Sulla fascia costiera uno dei piatti che mi sembrano significativi è il brodetto, lo scorfano in brodetto con la pasta spezzata. la cosa è interessante a parte lo scorfano che voi sapete un tempo era un pesce povero adesso costa quanto il dentice, con la differenza che però molto spesso il dentice è di allevamento mentre lo scorfano forse non lo è, anzi sicuramente lo scorfano non lo è. Il discorso della pasta spezzata è divertente perché risale ad un'abitudine, quando cioè i pastai vendevano nei negozi la pasta sfusa, i rimasugli di pasta che rimanevano nel cassetto non erano vendibili, perché soprattutto i clienti più danarosi volevano la pasta sana, questi rimasugli venivano raccolti e venduti alle povere massaie che prendevano questa pasta e la usavano per la zuppa di pesce, per la zuppa di verdura, per la zuppa di legumi, un po' con il criterio, siamo qui in Toscana, il criterio della ribollita: ancora una volta utilizzare gli avanzi. Questo piatto che tutt'ora è un piatto molto saporito, ha come variante immediata la vera e propria zuppa di pesce, dove però non c'è la pasta, ci sono più pesci, c'è sempre comunque lo scorfano, anche lì l'olio ci vuole assolutamente ma che sia un olio molto morbido. Un'ultima cosa perché è un piatto nostro natalizio molto significativo che è il capitone. Noi abbiamo la zona di Lesina, il Lago di Lesina che è presidio Slow Food per l'anguilla. Il capitone sarebbe l'anguilla grande femmina. I procedimenti per cucinarla diffusi in Puglia soprattutto in periodo natalizio sono due: o alla brace che dove l'anguilla viene spaccata in due e cotta sulla brace e poi un filo d'olio, o tagliata e messa in uno spiedino e tra un pezzo e l'altro dell'anguilla va una foglia di alloro e sopra naturalmente un filo d'olio. Ovviamente questo procedimento è interregionale, però io sto parlando naturalmente della nostra anguilla, quella di Lesina che ha una sua identità. C'è quella di Comacchio che è altrettanto importante. Così come la cosiddetta scapece; la scapece è un procedimento che viene usato per molti pesci, non solo per l'anguilla, e che praticamente è la marinatura: il capitone viene prima fritto nell'olio e poi marinato con l'aceto, ed è un procedimento antico: il 28 febbraio del 1240 Federico II scriveva alla curia di Foggia per chiedere il pesce fresco di Lesina da far preparare alla iscapeciam dal suo cuoco Berardo; probabilmente era già il procedimento che noi tuttora conosciamo come procedimento appunto della scapece e però si trattava del 1240, quindi insomma, almeno un dato veramente antico ce l'abbiamo. Grazie.