

## VALORIZZARE TIPICITA' ED ECCELLENZE AGROALIMENTARI

Non sono un addetto ai lavori e questo mi può aiutare a dire anche qualche cosa scomoda.

Vorrei dare un taglio molto concreto al mio intervento, provando a fare un po' di esempi per poi cercare di sintetizzare qualche conclusione di carattere più generale.

### LAMBRUSCO

Qualche anno fa ho partecipato a Castelvetro ad un "pubblico processo" al Lambrusco, che veniva accusato di non essere un prodotto d'eccellenza. Io ero un testimone dell'accusa.

Sostenni la tesi che il lambrusco, che certamente è un prodotto tipico, non poteva essere un prodotto d'eccellenza per la semplice ragione che i produttori di lambrusco tradizionalmente hanno giocato ad un gioco diverso da quello di "fare un prodotto d'eccellenza".

Hanno giocato al gioco di fare quantità a basso costo e hanno vinto, anzi stravinto, grazie:

- alle altissime rese per ettaro (anche 300 quintali per il sorbara, contro i 30-40 dei grandissimi cru) che consente un vitigno fra i più prolifici;
- la raccolta indifferenziata delle uve e, spesso, conferimento in cooperativa, dove vengono miscelate con quelle di altri produttori, con risparmi sui costi di fabbricazione;
- la produzione con il metodo charmat, con rifermentazione in grandi contenitori, abbandonando la fermentazione in bottiglia;
- ad un riferimento al territorio tutto affidato all'uso del marchio DOC, vissuto soprattutto come mezzo di protezione da contraffazioni ed imitazioni: è lambrusco se ha la DOC;
- fino all'eccesso del lambrusco in lattina di Giacobazzi: la *red coca cola* che sbarca in America e viene volutamente accostata ad una bevanda universale, all'emblema dell'omologazione del gusto.

Ovvio che i produttori di lambrusco siano rimasti spiazzati dalla grande rivoluzione della qualità del vino italiano che si accompagna al mutamento epocale degli atteggiamenti di consumo: si beve meno ma meglio, c'è grande competenza e voglia di cultura del vino.

Non tutti però sono rimasti spiazzati, certo non il compianto Beppe Bellei che mentre Giacobazzi faceva la coca cola rossa, guardava allo champagne e cominciava a proporre il suo lambrusco sfecciato, rigorosamente a fermentazione in bottiglia, come lo champenoise da uve lambrusco.

Quasi nessuno ha seguito la strada di Beppe, ma molti produttori di lambrusco hanno aperto gli occhi in questi ultimi anni e fatto molte cose per migliorare il prodotto:

- con una maggiore attenzione al vigneto, al cru (Vigna del Cristo);
- una forte riduzione delle rese (soprattutto in collina per il grasparossa)

- investimenti in tecnologia delle cantine: inox, temperature controllate ed igiene;
- investimenti nel marketing: nel prodotto da *blend* di uve, nei nomi, nelle etichette affidate ad artisti, nelle manifestazioni promozionali, come Lambrusco Mio;
- nelle cantine che si mettono l'abito buono e diventano luoghi da frequentare, dove realizzare eventi, spesso agriturismi.

Ma questo processo virtuoso per arrivare ad un prodotto d'eccellenza a mio avviso deve ancora insistere molto su tre aspetti che qualificano il lambrusco come prodotto di questo territorio:

- 1) il vitigno** il lambrusco è un vitigno autoctono, che c'è solo qui e si devono ancora scoprire o forse riscoprire tutte le potenzialità di questo vitigno, quale è il migliore lambrusco: credo che in questa riscoperta debbano aiutarci i vecchi modenesi, i pochi rimasti, che possono ricordare il lambrusco com'era prima degli anni cinquanta;
- 2) la vigna**, intesa come microzona con un terreno con le sue specificità e caratteristiche;
- 3) la tecnica**: non bisogna disperdere il know how della fermentazione naturale in bottiglia, il patrimonio delle migliaia di modenesi che si facevano il lambrusco in casa o lo compravano in damigiana e lo facevano rifermentare in bottiglia in casa, con la luna calante. Occorre una consorceria del lambrusco che raccolga, tuteli e diffonda questo patrimonio di abilità e conoscenze che rischia di andare disperso.

Un grande lambrusco a fermentazione in bottiglia: prende dal territorio la biodiversità del vitigno e l'identità culturale della tecnica ed è perciò, gioco forza, straordinario testimone, in giro per il mondo, dell'unicità di quel territorio.

### **Prosciutto e salumi**

Il Prosciutto di Modena ha la DOP come il Parma ed il San Daniele ma non ne ha assolutamente la fama.

Non perché sia meno buono: il mio amico Giorgio Antonioni mi ha fatto assaggiare dei grandi prosciutti di Modena.

E forse il problema non è neanche quello della differenziazione del prodotto: di una maggiore scoronatura e della sua influenza sul sapore, come sostiene qualche produttore.

Anche qui il problema è che bisogna attingere alla grande tradizione della norcineria modenese, dei *pcar*, che affonda le sue radici nei secoli.

Bisogna salvaguardare la *pcaria*.

Come nel lambrusco: questo territorio può fare ancora dei grandi prosciutti e dei grandi salumi se sa conservare la tradizione delle centinaia di famiglie che allevano, uccidono il maiale e fanno salami, ciccioli, coppa di testa, cotechini, pancette, lardo, prosciutti.

Ciò che deve distinguere il prosciutto di Modena è che a comprarlo non sbagli mai: se è di Modena è eccellente.



Ma per fare questo bisogna partire solo da maiali allevati qui, come si faceva nelle famiglie, secondo tradizione.

Quando ci sono prosciutti, salami, cotechini eccellenti, ben riconoscibili, targati come prodotti tradizionali di Modena, poi si possono fare anche le quantità anche se, permettetemi, non riuscirò mai a capire come si possa fare a Modena una buona ventricina del vastese. Qui bisogna fare i prodotti per cui c'è una storia e una tradizione.

### **PARMIGIANO REGGIANO**

Vorrei ricordare la svolta degli anni '50. Anche qui: fare più quantità a minor costo. La creazione degli stalloni, l'avvento delle vacche di razza frisona, la razza lattifera per eccellenza. Ma vorrei anche ricordare le sovrapproduzioni, la difficoltà ad avere prezzi che remunerino due anni di stagionatura, l'agricoltura assistita.

Ma anche animali trasformati in macchine da latte, con una vita produttiva sempre più breve, stressati, che si ammalano più facilmente, fanno fatica a figliare, hanno sempre più bisogno di integratori alimentari.

Ma anche qui, per fortuna, si è cominciato a capire che occorre cambiare rotta:

- la produzione biologica;
- il benessere animale;
- le stagionature più lunghe;
- e, soprattutto, premiare lo sforzo del singolo produttore. Cominciare a distinguere il prodotto migliore.

Un giorno mi chiamano dalla sede di Slow Food a Bra e mi chiedono se posso procurare alcuni campioni di parmigiano reggiano delle migliori aziende modenesi per una degustazione cieca insieme ai parmigiani di Reggio Emilia. Bene, il migliore è risultato proprio un formaggio modenese, prodotto dal Caseificio Hombre, qui vicino, non a caso un'azienda che ha fatto della produzione biologica e del benessere animale due aspetti centrali della sua attività.

Ma sul tema del parmigiano reggiano, non posso non fare un accenno al progetto di Slow Food sul presidio della vacca bianca modenese.

Quali sono le ragioni che ci hanno spinto?

- 1) Perché salvare una razza autoctona a serissimo rischio d'estinzione (poco meno di 300 capi nell'anagrafe AIA, già considerata estinta in base ai criteri FAO) è un valore in sé, tanto più per la comunità modenese, perché sarebbe l'unico animale che porta la denominazione "modenese";
- 2) Perché è una razza autoctona che vive nella pianura e nella montagna (a Fellicarolo, frazione dell'appennino modenese ai confini con la Toscana è chiamata la "regina di Fellicarolo") probabilmente da molte centinaia di anni ed è estremamente adattata al territorio ed all'ambiente: salvarla è un elemento importante nella conservazione del territorio e del paesaggio agrario;
- 3) E' una razza non specialista per eccellenza: è l'animale, buono per tutti gli usi, da lavoro, da carne e da latte;



## Slow Food® Condotta di Modena

- 4) E' stata la principale razza bovina in provincia di Modena fino all'avvento della frisona: il grana che si mangiava era fatto con latte di bianca modenese, la carne bovina che si mangiava era quella di bianca modenese.
- 5) La bianca è stata sacrificata sull'altare di un modello di agricoltura che privilegia la quantità (le rese), la riduzione dei costi, la specializzazione, che industrializza la produzione agricola, ed è invece il simbolo di un'agricoltura d'altri tempi, figlia di saperi contadini tramandati per generazioni, che rispetta il territorio e gli animali: quando le cattedrali erano bianche anche le vacche erano bianche.
- 6) Il latte della bianca (come quello della rossa reggiana) è qualitativamente superiore a quello della frisona. Il gap di quantità può essere ridotto: attualmente i capi di bianca normalmente producono 45 quintali di latte contro gli 80 della frisona, ma i capi migliori già producono 65 quintali per anno.
- 7) La carne di alcune fassone di bianca è di straordinaria qualità: già testata in una decina di cene anche con degustazioni cieche con la romagnola. In un passaggio del "Ghiottone Errante" la carne di vitella bianca modenese veniva citata come la migliore d'Italia.
- 8) Secondo gli allevatori di bianca, l'animale non solo è più integrato nell'ambiente ma non ha tutti i problemi della frisona.
- 9) Quello prodotto con latte di vacca bianca sarebbe l'unico parmigiano reggiano a potersi chiamare anche modenese.

In sintesi, salvare la bianca è anche realizzare una grande operazione di riqualificazione e di marketing territoriale.

### **ACETO**

Ai miei amici dell'aceto balsamico di Modena che fanno business ad hanno creato a Modena la più grande concentrazione di acetifici del mondo, non c'è bisogno di sottolineare l'importanza dell'aceto balsamico tradizionale di Modena per lo sviluppo ed il successo delle loro attività. Lo hanno capito da un pezzo!

Ed allora ricordiamo gli elementi che hanno permesso di creare questo grande prodotto di eccellenza:

- Un prodotto che affonda le proprie radici nel lontano passato di questo territorio;
- Eccellente, unico, da un punto di vista organolettico;
- Con una tecnica di produzione altrettanto unica e legata al rispetto delle stagioni, delle generazioni, di un senso della vita che premia uno sforzo tenace, continuo, intelligente;
- Figlio del clima rigido dell'inverno ed afoso ed umido dell'estate modenese;
- Utilizza un vitigno locale come il trebbiano di spagna, un tempo utilizzava l'uva d'oro.
- Va sottolineato lo straordinario ruolo dalla consorteria dell'aceto balsamico che ne ha codificato la ricetta, la tecnica di produzione, che con i suoi corsi insegna a produrre ed assaggiare, che gestisce il Palio di San Giovanni per il migliore aceto al quale partecipano migliaia di persone che hanno la loro piccola acetaia di famiglia;
- Un prodotto che deriva da una grande tradizione di cucina col sapore agrodolce: basti pensare alla sua materia prima, al mosto cotto con cui si fanno anche i sughi, la saba, il savor.



Volendo cercare di generalizzare le indicazioni che emergono dai pochi esempi fatti, mi sembra di poter affermare che l'eccellenza agroalimentare, non può fare a meno di

### **Valorizzare i saper fare tradizionali**

Ho parlato della fermentazione in bottiglia, della pcaria, del grana, dell'acetaia, ma potrei parlare per ore, a cominciare dalle *rezdore* con la sfoglia, le crescentine, il gnocco per proseguire con le centinaia di ricette della tradizione;

### **Valorizzare la biodiversità**

Ho parlato di lambrusco, di vacca bianca, ma potrei parlare di gallina modenese, dei cultivar autoctoni della ciliegia (quanti ne ricordano i nomi? Dalla moretta al nero I e nero II, all'anella, al durone della marca), di pere, mele (le campanine, le ruggine), castagne, miele, frutti di bosco...

### **Come si può distinguere l'eccellenza gastronomica o, meglio ancora, la qualità (che è un concetto più ampio) gastronomica**

Vorrei qui riportare il parere di Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food:

non è la qualità industriale, la conformità a standard prefissati o la qualità intesa come sicurezza, tracciabilità del prodotto, garanzia sulla provenienza e sul rispetto di norme, tutti concetti che rimangono sullo sfondo

un prodotto è di qualità se è **buono, pulito e giusto**

**buono** - innanzitutto viene il piacere che è un fatto biologico: ci sarà pure una ragione per cui si gode a mangiare e perché anche e soprattutto nei periodi di fame più nera sono nati piatti dal gusto straordinario: se un prodotto non è buono al palato non è di qualità;

**pulito** – è importante conoscere la provenienza delle materia prima, la sostenibilità ambientale della sua produzione, il rispetto della biodiversità e del benessere animale;

**giusto** – occorre una conoscenza del processo di trasformazione, verificare il rispetto delle culture e delle tradizioni locali, dei saperi contadini, per apprezzare a pieno l'impegno e lo sforzo di chi lavora, e dargli il giusto riconoscimento, anche in termini di prezzo.

Soltanto per i prodotti che meritino almeno la sufficienza in tutte e tre questi aspetti si può cominciare a parlare di qualità, e di eccellenza se meritano il massimo dei voti.

Da queste definizioni emerge chiaramente che



- C'è bisogno di una grande opera di educazione del gusto, che supplisca al venir meno di quel legame fra le generazioni, tra nonni e nipoti, in cui allo stesso tempo si trasmetteva il saper fare e la cultura per saper riconoscere la qualità;
- C'è un forte legame biunivoco fra i prodotti di qualità (o d'eccellenza) ed il territorio che li esprime: i prodotti di qualità promuovono il territorio ed il territorio promuove i prodotti di qualità.

C'è bisogno di mettere permanentemente in rete le centinaia di esperienze di produttori di qualità ed i luoghi in cui operano, le cantine, le acetaie, i caseifici, i laboratori, i campi.

Ma le istituzioni pubbliche devono comprendere che, così come per la grande tradizione della motoristica è importante creare un luogo come il Museo casa natale Enzo Ferrari, allo stesso tempo per la grande tradizione agroalimentare modenese serve un luogo altrettanto evocativo.

## **VILLA SORRA**

Questo luogo a mio avviso esiste ed è VILLA SORRA

- È sì una villa storica con uno straordinario giardino romantico ottocentesco;
- Ma era anche la dimora di campagna dei Sorra, la villa per la villeggiatura, con una estesa ed efficiente azienda agricola: ancora oggi ci sono il caseificio, la ghiacciaia, l'acetaia, la cantina;
- Nei terreni si produce il foraggio per la stalla dell'Istituto agrario Spallanzani di Castelfranco Emilia, che ha sede nell'area di Villa Sorra;
- E' di proprietà pubblica;
- E' oggetto di un progetto del FAI, che prevede esplicitamente un recupero delle vecchie funzioni produttive, accanto a nuove funzioni di tipo museale, documentale, ricreativo, formativo, promozionale..

Sviluppando questo progetto, Villa Sorra potrebbe:

- luogo per l'esposizione e la degustazione dei prodotti, sede delle iniziative promozionali dei consorzi e dei produttori;
- museo e centro di documentazione multimediale della storia della gastronomia e dell'agricoltura modenese,
- scuola di formazione per i saper fare della tradizione, in collaborazione con lo Spallanzani ma anche con le scuole alberghiere,
- azienda agricola per la tutela della biodiversità modenese: dalla vacca bianca, alla gallina, agli alberi da frutta in via d'estinzione, alla ricerca sui lambruschi o altri vitigni;
- centro di una rete di promozione turistica del territorio basata sulla valorizzazione delle tipicità ed eccellenze agroalimentari, sulla visita ai luoghi di produzione.



# Slow Food®

Condotta di Modena

Io sono sardo e i miei genitori non sapevano spiegarsi perché dopo la laurea avessi deciso di rimanere a Modena e non tornare in Sardegna, perché per loro il lavoro e i soldi non sono mai stati lo scopo della vita. Vi sembrerà strano ma hanno cominciato a capire ed apprezzare davvero Modena quando:

- li ho portati il mattino presto al caseificio a veder fare il parmigiano;
- gli ho fatto visitare un'acetaia dell'aceto balsamico tradizionale;
- li ho portati in una cantina, in un magazzino di stagionatura del prosciutto;
- nelle tante osterie e trattorie che ancora oggi esistono.

Se hanno capito loro, credo che possano capirlo molte altre persone.