

## Premiato il consorzio "Nero di Calabria"



## Una porcata d'autore

di Oreste Pareise

Qualche spiraglio di speranza viene dall'agricoltura, un settore considerato strategico insieme al turismo, ma che stenta a dare un contributo significativo al superamento della crisi. Le ragioni sono storiche a causa dell'individualismo nella produzione che genera una polverizzazione dei prodotti per la mancanza di disciplinari e di forme associate che assicurino uniformità dei prodotti e garantiscano la qualità.

Il vino, l'olio, i fichi e i derivati del suino sono certamente delle eccellenze, ma si stenta ad avere quantità e qualità accettabili per essere presenti nelle grandi strutture commerciali, che ormai costituiscono gli strumenti più diffusi per la distribuzione dei prodotti.

Anche se lentamente, qualcosa sta cambiando. L'enologia è oggi una realtà che ha consentito di migliorare tanto le tecniche vinicole quanto la conservazione e la commercializzazione hanno consentito di migliorare la qualità e ampliare la gamma delle offerte con prodotti riconoscibili e apprezzati sul mercato.

Un caso un pò paradossale è proprio quello dei salumi. Quelli calabresi hanno una lunga tradizione e un apprezzamento testimoniato da tutti i viaggiatori che si sono avventurati in queste lontane contrade nel corso degli ultimi secoli. Ma la stragrande maggioranza del "salame calabrese" è prodotta in fabbriche del Nord, che utilizzano il nome ma niente resta nella regione, tanto che la grande maggioranza di salame calabrese consumato nella regione proviene da stabilimenti milanesi. Per non parlare dei fichi. In qualsiasi enciclopedia del buon tempo antico era riportato che la provincia di Cosenza era il primo produttore al mondo di fichi secchi lavorati in vario modo. I terreni adibiti a ficheto sono ormai tutti abbandonati e per continuare la produzione i frutti necessari sono importati dalla Turchia o dalla Grecia.

In queste condizioni un riconoscimento ad un prodotto agricolo calabrese non solo costituisce un motivo di speranza che qualcosa possa cambiare nell'immediato futuro, ma testimonia una vitalità insospettata e insospettabile. Intanto vi è un rinnovato interesse per l'agricoltura da parte dei giovani, e oggi si può pensare che andiamo incontro ad un rinnovamento degli addetti, dagli im-

**In una regione allo stremo qualche soddisfazione viene dal settore agricolo che vede riconosciuto e premiato lo sforzo di migliorare i suoi prodotti. Il salame da sempre costituisce una eccellenza, come oggi è riconosciuto anche a livello nazionale**

ditori ai salariati che si svolge sul binomio giovani-immigrati. I nuovi imprenditori, infatti, utilizzano tecniche di coltivazione moderne con una forte incidenza di strumenti meccanici e si servono in misura sempre maggiore di manodopera extra-comunitaria, oggi sfruttati e ridotti in condizioni miserevoli. Rosarno docet. Il tempo non passa invano, però, e domani avranno un ruolo sempre più importante e determinante nel settore. Abbiamo una quota importante nel biologico e la gamma di prodotti aumenta di anno in anno, inseguendo i capricci del mercato. Alcune produzioni, come quella delle castagne, sono ormai diventati marginali, sostituite da altre che hanno una maggiore penetrazione sul mercato e una maggiore redditività. Dispiace per il valore culturale perduto, poiché costituivano una componente naturale del nostro paesaggio, ed un importante componente culturale. Bisogna tuttavia riconoscere che al di là di qualche sagra autunnale e di qualche caldarrosta nei centri commerciali non hanno più una funzione economica significativa. Peraltro, persino le castagne delle sagre sono in buona parte... d'importazione.

Tra disillusioni di un mondo perduto e nuove opportunità si colloca il premio ricevuto dal Consorzio Nero di Calabria da parte dell'"Accademia delle 5T". Il primo aspetto positivo

è che sia premiato un Consorzio e non un produttore singolo o addirittura individuale. Un segno che anche nella regione è possibile superare l'individualismo esasperato e cooperare per migliorare qualità e quantità. Non è peregrino ricordare che il Consorzio nasce per usufruire dei finanziamenti europei che la Regione aveva destinato alle filiere. Si è indubbiamente sprecato molto, ma qualcosa alla fine è rimasto.

Il nero di cui si parla è il tipico suino di Calabria, caratteristico per la sua rusticità poiché veniva allevato allo stato brado alimentandosi con prodotti naturali come patate, ghiande, castagne, fagioli, fave secche e con la somministrazione di cereali come orzo, granone e cereali fioccati. L'abbandono di gran parte dei terreni collinari e montani consente oggi un allevamento estensivo allo stato semibrado per ottenere un prodotto di alta qualità. Le sue carni sode sono molto pregiate e la resa è molto interessante, poiché dalla sue carni sode si ottengono pregiatissimi salumi e prosciutti immediatamente riconoscibili per sapore e fragranza.

L'Accademia delle 5T è, come si legge sul suo sito, un movimento culturale che vuole valorizzare Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza. Esso raccoglie tutti coloro (contadini, commercianti, ristoratori, casari, norcini, maestri distillatori, vignaioli, fornai, pastori) che producono o somministrano prodotti legati al territorio e che si distinguono per tradizione e/o tipicità del prodotto.

Sotto la presidenza di Guido Stecchi, noto giornalista specializzato in enogastronomia, agroalimentare e turismo, autore di numerosi libri, ha organizzato il Campionato Italiano del salame, che ha ottenuto il patrocinio del Mipaaf, la cui manifestazione finale si è svolta all'Eur nel Salone delle Fontane.

Per la prima volta un prodotto calabrese ha ottenuto un posto ragguardevole, con il lusinghiero terzo posto assoluto attribuito alla salsiccia rossa dolce al finocchietto del Consorzio Nero di Calabria. Tredici regioni in gara su diciotto protagoniste nelle semifinali; ben sette le regioni premiate: Toscana, Abruzzo, Calabria, Emilia Romagna, Molise, Veneto, Trentino. Ma la vittoria è stata giocata davvero sul filo del rasoio, centesimi di punto hanno diviso i contendenti. E' stata una finale caratterizzata da un livello qualitativo altissimo, con molti prodotti che hanno sfiorato il massimo punteggio.

Interessante la conferma di quanto si era già intuito nelle semifinali: grande successo dei prodotti a base di suino nero, con la Cinta senese al primo posto. In particolare, è di rilievo il terzo posto assoluto della salsiccia al finocchietto del Consorzio Nero di Calabria, che in un solo anno ha mietuto successi in tutta Italia. La consegna del premio è stata effettuata da Beppe Bigazzi. Altrettanto prestigioso il riconoscimento alla "soppressata piccante", prodotta dalla cosentina Azienda Agricola Romano, risultata la migliore tra le soppressate del sud. Nell'ambito della kermesse romana, l'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria accompagnava le eccellenze regionali; un progetto ambizioso, quello dell'Accademia, volto alla valorizzazione delle produzioni locali legate soprattutto al territorio.

Il turismo enogastronomico è una delle poche forme di attività economica in crescita costante, e che si afferma nelle regioni del centro nord come economia importante. Con tale visione e tali intendimenti va letta l'importante presenza dell'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche di Calabria - sostenuta com'è auspicabile da Enti e Istituzioni regionali - la quale per prima ha creduto che nelle eccellenze di questa terra si nascondano i fermenti di uno sviluppo economico anche e soprattutto ecosostenibile.