

Ma una ricetta esiste mangiamo i prodotti di casa

CARLO PETRINI

UNAMICO produttore di ortaggi che ha i suoi terreni nella piana d'Albenga mi ha raccontato una storia pazzesca: un camion della grande distribuzione è venuto una domenica, di sera, a ritirare i suoi carciofi per portarli a Milano. Il venerdì successivo il produttore va al supermercato che sta a 100 metri da casa sua e cosa ci trova al banco delle verdure? Avete indovinato: riconosce le sue cassette, i suoi carciofi erano in vendita lì dopo aver deambulato una settimana per la piana Padana.

SEGUE A PAGINA V

DALLA PRIMA DI CRONACA

MA LA RICETTA BUONA ESISTE I PRODOTTI LOCALI

ICASI sono due: o ai carciofi piace viaggiare, oppure il sistema che sta dietro alla maggior parte del cibo che arriva in casa nostra sta rasentando la follia. In un'Italia in cui gli alimenti sembrano destinati a continui e irreversibili aumenti di prezzo non appena si forma un po' di brina nei campi, non appena il clima fa le sue bizzie per il surriscaldamento globale o quando c'è una rivolta di campesinos in Messico, il consumatore pare ormai condannato a subire senza nessuna possibilità di difendersi. Invece il modo di difendersi c'è, è meno complicato di quel che si pensi: mangiare il più possibile locale.

Immaginate cosa sarebbe successo se quei carciofi fossero rimasti nella piana di Albenga: gli Ingauni avrebbero potuto mangiare carciofi più freschi, magari appena colti, a un prezzo sicuramente minore. Ne avrebbero guadagnato gusto, salute e portafogli. Secondo uno studio della Coldiretti, dei circa 467 € al mese che ogni famiglia ha destinato per gli acquisti di alimenti e bevande, oltre la metà, per un valore di ben 238 Euro (51 per cento), va al commercio e ai servizi, 140 (30 per cento) all'industria alimentare e solo 89 (19 per cento) alle imprese agricole. Nel caso di Albenga dunque il prezzo di quei carciofi sarebbe stato di almeno la metà se gli abitanti si fossero recati a comprare direttamente dal mio amico produttore. Magari il mio amico avrebbe potuto venderli a un prezzo lievemente più alto, con conseguente guadagno maggiore per lui a fronte comunque di un risparmio per il consumatore finale. In più probabilmente avrebbero conosciuto il mio amico, e pian piano avrebbero potuto instaurare un rapporto di reciproca fiducia, con la sicurezza di sapere sempre esattamente cosa si trovano nel piatto. Non parliamo dei vantaggi per l'ambiente, visto che i carciofi si saranno evitati alme-

no due viaggi Albenga-Milano in camion, con conseguenti emissioni nell'atmosfera.

Mangiare locale e seguendo il ritmo delle stagioni non è difficile: c'è anche chi ha provato a farlo in maniera rigorosa per una settimana, e per di più vivendo in città. È sufficiente eliminare i cibi fuori stagione, informarsi dal rivenditore sulla provenienza della merce e scegliere quella più prossima che, sorpresa, spesso è meno cara e decisamente più buona. Poi magari ci si concede una gita in campagna il fine settimana: sono già tanti i contadini che vendono al dettaglio presso la propria azienda verdure, frutta, formaggi, miele, latte fresco.

Il loro numero cresce sempre di più, perché chi prova i sistemi a filiera corta o chilometri zero ne apprezza immediatamente i vantaggi, sia dal lato della domanda sia dal lato dell'offerta. In Italia siamo fortunati ad avere ancora tanta campagna e tanti bravi piccoli produttori, usciamo di casa e andiamo a conoscerli: è il più grande favore che possiamo fare a noi, all'ambiente e ai contadini.

CARLO PETRINI

