

Il caso

I contadini alla guerra del latte senza frontiere

CARLO PETRINI



UNA fila di camion al Brennero. Uno via l'altro. Pomodorini olandesi, direzione: Cerignola, Foggia. Prosciutti olandesi, direzione Modena. Cagliate tedesche, direzione Napoli. Non c'è dunque nulla sotto il vestito del Made in Italy? Il luogo scelto ieri da Coldiretti per la protesta del latte già la dice lunga sulla situazione dell'agroalimentare italiano: se la qualità e la "realità" del Made in Italy, ma soprattutto il diritto dei consumatori a sapere quel che acquistano, non si difendono in un campo o in un mercato ma dove passano i Tir, qualcosa sta sfuggendo al controllo di consumatori e politici. Di sicuro invece hanno tutto sotto controllo gli attori di un sistema produttivo e distributivo di impostazione industriale, che dalla non identità dei prodotti alimentari in circolazione possono solo guadagnare. Il sogno di un'Europa senza frontiere è un sogno antico, che si è realizzato nella nostra epoca e di cui dobbiamo essere fieri. Ma per difendere questo sogno, occorre mettersi al lavoro per la costruzione dell'Europa dei territori. Territori fatti di comunità e produttori di piccola e media scala e di qualità, che oggi si trovano in una situazione di totale *débâcle*.

LLATTE è emblematico: importiamo quasi la stessa quantità di latte che produciamo; dove vanno a finire quei milioni di quintali di latte non italiano? In quali formaggi "tipici", in quali confezioni di latte Uht? E soprattutto: da dove vengono? Ogni paese ha proprie regole, propri livelli di sicurezza

Per salvare il sogno di un'Europa senza barriere bisogna prima difendere il valore dei territori

alimentare, normative igieniche, sostanze permesse o vietate nell'alimentazione degli animali. Solo se sappiamo da quali paesi viene il latte che c'è nel nostro bicchiere o nel nostro formaggio potremo dire di aver scelto come nutrirci.

La storia del latte e del formaggio non va verso la chiarezza: un regio decreto del 1925 definisce il formaggio come "prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato". Era semplice, chiaro. A quasi ottant'anni da quel decreto il regolamento comunitario del 2004 dice che va bene anche se si trasformano prodotti già trasformati. Nel 2007 si consentono anche non meglio identificate "sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte".

Ve lo ricordate quel detto latino che diceva "divide et impera"? Qui non siamo al dividi e regna ma al "confondi e guadagna". Un formaggio è fatto con il latte crudo. Ma se è fatto con la trasformazione di quel prodotto fatto con latte crudo, è formaggio lo stesso. Ma se oltre al latte crudo aggiungo **latte in polvere**, caseine, proteine o "sostanze necessarie" è sempre formaggio. E sull'etichetta troverò sempre le solite tre parole: latte, caglio, sale. Latte: certo, in qualche sua vita precedente, quella roba è stata latte. Non si sa prodotto dove, non si sa cosa hanno man-

giato quegli animali. Obbligo di chiamare formaggi solo quelli davvero fatti con il latte? No. La Francia ci sta provando: chiamerà formaggi quelli fatti con il latte e "specialità casearie" quelli fatti con caseine, **latte in polvere**, e via derivando. Ma a suo rischio e pericolo, perché ogni tentativo di difendere la qualità di un prodotto nazionale viene interpretato a livello comunitario come "concorrenza sleale" nei confronti di chi, non avendo un prodotto di qualità da tutelare, trae beneficio dall'appiattimento verso il basso. Caglio: se sul latte si gioca a far confusione, sul caglio il silenzio è totale. I microorganismi che compongono il caglio sono quelli più semplici da modificare geneticamente. Obbligo di indicare in etichetta se il caglio è **Ogm Free**? Nessuno. Obbligo di indicare se è caglio chimico, vegetale o animale? Nessuno. E anche sul sale informazioni zero.

Certo, i formaggi Dop hanno disciplinari un po' più rigidi e la tracciabilità in quei casi è più garantita. Tuttavia per la produzione di Dop si utilizzano circa 50 milioni di quintali di latte all'anno. Ne produciamo più del doppio. E ne importiamo 85 milioni. Il mondo dell'agroalimentare di qualità sa che non si fa qualità né economia se non si lavora per la promozione delle differenze, per l'esplicitazione, nei prodotti, dei territori. Finché il vino è rimasto "bianco o rosso" non c'è stata Langa, non c'è sta-



to Chianti. E finché i consumatori non sapevano andare più in là del "bianco o rosso" potevano acquistare vino al metanolo e pagarlo per buono. Occorre lavorare su due fronti: le norme, che devono andare nella direzione della tutela delle specifi-

Servono norme chiare e più consapevolzza da parte dei consumatori

cità, la vera forza di questa Europa, e l'educazione dei consumatori, che hanno la responsabilità politica di dove vanno i loro soldi, e per assumersela devono avere informazioni, cultura e competenza.



QUIRINALE
Napolitano
al Quirinale

Al Quirinale

**Napolitano agli chef dei potenti
"Viva la cucina tradizionale"**

CAPRESE di mozzarella originale e spigola all'acqua pazza. Altro che quegli anonimi *tourmedos* che hanno tutto lo stesso sapore da Helsinki a Johannesburg. Giorgio Napolitano esalta i valori della cucina tradizionale. «Vanno salvaguardate e difese, la globalizzazione non può significare un appiattimento», ha detto ricevendo al Quirinale gli chef del Club 'Chef des Chefs'