

## L'Italia mantenga il territorio nazionale libero da Ogm

di DONATO DISTEFANO\*

**P**er l'agroalimentare italiano una notizia buona (il decreto del Governo contro la coltivazione di mais Ogm) e una cattiva (i torroni della storica Pernigotti passano ai turchi). In piena stagione delle sagre – in proposito condividiamo l'idea della Confesercenti del “decalogo” che fissi le caratteristiche da dare alle sagre vere, quella di tradizione, quelle degne di (...)

CONTINUA A PAG. 10

# Per l'agroalimentare di qualità

di DONATO DISTEFANO\*

**P**er l'agroalimentare italiano una notizia buona (il decreto del Governo contro la coltivazione di mais Ogm) e una cattiva (i torroni della storica Pernigotti passano ai turchi). In piena stagione delle sagre – in proposito condividiamo l'idea della Confesercenti del “decalogo” che fissi le caratteristiche da dare alle sagre vere, quella di tradizione, quelle degne di essere sostenute e differenziate da quelle “commerciali” con il marchio di qualità delle “3S” (ovvero “sagre sicure e sostenibili”) – il mangiare italiano si conferma come successo e business. Anche per questo siamo fermamente convinti che gli Ogm non servono alla nostra agri-

coltura diversificata e saldamente legata alla storia, alla cultura, alle tradizioni delle variegate realtà rurali. La nostra contrarietà non è ideologica. Siamo, infatti, convinti che in Italia ed in Europa è possibile produrre colture libere da biotech, con beneficio per l'ambiente, la salute, nonché per migliorare il reddito degli agricoltori e degli allevatori. D'altra parte, i consumatori italiani i sono detti contrari alle manipolazioni genetiche in agricoltura. E questo conferma l'impellente esigenza che l'Italia mantenga il territorio nazionale libero da Ogm, al di là delle decisioni che verranno adottate dall'Unione europea.

Dunque l'agroalimentare, eccellenza italiana

vocata alla qualità, ha una capacità di creare valore aggiunto pari a quasi duemila euro per ettaro: il doppio di Francia, Germania e Spagna, addirittura il triplo se confrontato con la Gran Bretagna. Il dato è contenuto nel rapporto “I.T.A.L.I.A. - Geografie del nuovo made in Italy” realizzato da Fondazione **Symbola**, Unioncamere e Fondazione Edison.

Su 252 prodotti registrati tra DOP, IGP e STG, 521 tra vini a denominazione di origine controllata e garantita o a indicazione geografica tipica e 4.671 specialità tradizionali regionali, vantiamo il primato di prodotti registrati e siamo il primo paese dell'UE per numero di operatori biologici (oltre 48.000).

Quanto alle esportazioni siamo undicesimi al mondo per valore esportato, ma in 13 produzioni delle 70 monitorate l'Italia ha la leadership globale. Solo dall'export della pasta, nel 2011, il Paese ha ricavato 1,3 miliardi di euro.

Voglio rilevare che è passato del tutto inosservato un anniversario: il 12 luglio scorso abbiamo celebrato il 50esimo del Dpr 930 che istituì le Denominazioni di Origine dei Vini dando vita a un acronimo Doc che presto si affermò come sinonimo di qualità e non solo per i vini. Considero importante e, nello stesso tempo, affascinante il percorso della qualità dei nostri vini certificata da una D.O. Un percorso segnato da un successo improvviso, inaspettato, che ha reso l'acro-

nimo Doc sinonimo di qualità, e non solo dei vini. Un percorso non facile quello dei vini Doc e Docg che, nel tempo, si sono affermati come importanti e, nella maggioranza dei casi, primari testimoni dei loro territori di origine, cioè di quei contenitori straordinari di risorse e di valori come la storia, la cultura, le tradizioni, gli ambienti e i paesaggi. Testimoni soprattutto di quel patrimonio di biodiversità che rende ancor più preziosa la nostra agricoltura, con primati, nel vino come nell'olio e nell'ortofrutta, da spendere sul mercato globale dove sono sempre più numerosi i consumatori che si oppongono ai processi di omologazione messi in atto dalle multinazionali. La ricchezza della biodiversità

è non solo l'antidoto all'omologazione, ma la risposta a chi va alla ricerca della qualità e, nell'origine, trova anche la bellezza come suo naturale abbinamento.

E per tornare all'agroalimentare italiano passato in mani straniere - marchi storici per un fatturato di almeno 10 miliardi di euro dall'inizio della crisi - vale la pena ricordare tra i tanti casi nel 2011 la società Gancia, casa storica per la produzione di spumante, divenuta di proprietà per il 70 per cento dell'oligarca Rustam Tariko, proprietario della banca e della vodka Russki Standard. Queste le premesse per rilanciare i progetti che la Cia lucana da tempo ha definito sintetizzabili nello slogan "Mangiare sano mangiare luca-

no". Alla Festa dell'Agricoltura, nel 2010, a Matera da dove è scaturita la Carta di Matera, è stata presentata ufficialmente la candidatura di Matera capitale della dieta mediterranea in supporto alla candidatura di Matera capitale europea della cultura 2019. Noi continuiamo a crederci e tra le altre idee progettuali della Cia, l'iniziativa "RiConoscere l'Italia nel Piatto". L'Italia è una destinazione scelta dai turisti non solo per la storia, la cultura, l'arte e il paesaggio ma anche per l'enogastronomia, tanto da meritarsi l'appellativo di 'Patria della buona tavola'. Che si tratti di un agriturismo, di un ristorante stellato o di una trattoria di provincia, l'attenzione alla qualità dei prodotti e la fantasia

in cucina sono un tratto distintivo del 'made in Italy'. La Cia, per esaltare il valore della dieta mediterranea, propone così un vero e proprio 'viaggio del gusto nel Belpaese', attraverso la scoperta dei migliori prodotti tradizionali a marchio Dop, Igt e bio prodotti dagli imprenditori agricoli e trasformati in straordinarie eccellenze gastronomiche regionali dalle sapienti ed esperte mani di rinomati chef. Il binomio 'sapori e sapori' che contraddistinguono e rendono unica la nostra dieta mediterranea è la ricetta del successo del "mangiare sano mangiare lucano" che deve coinvolgere oltre ai ristoratori e alle associazioni di categoria degli esercenti i produttori dei prodotti tipici e di qualità.

*\*Presidente Cia Basilicata*

