

Superare il prezzo unico della materia prima alimentare

Altimenti sono solo lamenti

Roberto Rubino

La situazione politica è sempre più indecifrabile, confusa, in qualche caso avvilente. Quella dell'agricoltura non è da meno.

Incominciamo dalla fine. A inizi ottobre Trump minaccia di mettere i dazi, per controbattere gli aiuti di stato ad Airbus, su alcuni prodotti dell'agroalimentare della EU. Va da sé che la situazione diventa immediatamente preoccupante per i produttori e per i relativi Consorzi di tutela, i quali provano a prendere delle contromisure o almeno a capire a chi toccherà. Interessante vedere la reazione di alcuni di essi subito dopo l'annuncio. Il Consorzio della Mozzarella di bufala campana fa un comunicato in cui si dichiara fiducioso perché, dice, grazie ad un precedente accordo con le autorità americane competenti, non ci sarebbero stati ostruzioni e la mozzarella non sarebbe stata inserita nell'elenco. Qualcuno ha subito fatto notare che questi accordi fra le parti sono carta straccia e che invece la mozzarella non avrebbe avuto problemi perché il valore dell'export è molto marginale. Non interessa nessuno. Diversa la reazione in Sardegna. La situazione è nota: il prezzo del latte è basso, la prossima stagione non è incoraggiante e mentre gli allevatori già si preparano a nuovi scioperi, arriva dagli USA la notizia dei dazi. Che nel caso del Pecorino Romano sarebbero gravidi di conseguenze, visto che oltre il 50% della produzione viene venduta nell'America del Nord. Ad un certo punto sui giornali

dell'isola compare la notizia che probabilmente il Pecorino Romano sarà escluso perché nell'elenco non sono previsti i formaggi da grattugia. E visto che il nostro pecorino è utilizzato quasi esclusivamente per condire la pasta, ecco che le speranze sono alte. In effetti è così. In Sardegna è difficile trovare un consumatore che abbia assaggiato il pecorino Romano; negli anni passati da più parti si invitava il Consorzio a deliberare su un abbassamento della quota di sale ma inutilmente perché, veniva detto, agli americani piace così, deve essere salato perché si usa per dare sapore alla pasta. Insomma, quello che per molti è un difetto e un limite, curiosamente rischia di diventare una risorsa. Ma così non è, al momento anche il Pecorino Romano è inserito nell'elenco, salvo cambiamenti dell'ultima ora.

Comunque, almeno per una volta, la reazione è stata unanime ed ha messo d'accordo la politica e i produttori: i dazi non devono passare e se lo dovessero, la EU deve subito definire meccanismi di risarcimento del danno subito.

Quindi, da questa reazione dovremmo prendere atto che siamo contro i dazi, siamo per il libero mercato e però, se dazi ci saranno, vogliamo il risarcimento. E da chi? Dalla Comunità Europea, naturalmente. Ma in questo caso, non dovremmo parlare di aiuto di stato e quindi ci troveremo in una situazione di illegalità?

Facciamo un passo indietro. A fine agosto, con il governo appena insediato, la Ministra dell'Agricoltura Bellanova si dichiara favorevole al Ceta. Apriti cielo, i social si scagliano in contemporanea con il suo look appariscente e da ogni parte piovono impropri. Perché tanta gente, anche ben informata dei fatti, è contro il Ceta? La vulgata è che questo accordo penalizzi il made in Italy e soprattutto i piccoli produttori. Ma non siamo contro i dazi e a favore del libero scambio? A prescindere, vediamo di vederci più chiaro. Il Ceta è un accordo fra Eu e Canada e, come tutti gli accordi, una delle regole basilari è che i prodotti che vengono scambiati devono rispettare le regole del paese importatore e i marchi non possono essere contraffatti. Quindi, l'Europa ha tutto da guadagnare aumentando le esportazioni in Canada. Qualcuno obietta che solo 41 prodotti DOP sono stati

inseriti nell'elenco, dimenticando che in Italia è vero che abbiamo un numero elevato di DOP ma è anche vero che solo una minima parte di esse dispone di quantità tali da poter essere esportate. E poi l'Italia non solo ha interesse ad esportare, ma anche ad importare materie prime, perché gran parte del made in Italy è basato su prodotti trasformati: la pasta, il caffè, i formaggi, i salumi, ecc. Però abbiamo lo stesso paura, vorremmo esportare ma non importare. Un'altra accusa riguarda le contraffazioni. Ormai è un ritornello che sa di stantio: tutti ci copiano approfittando dell'italian sound. In fondo è vero, i dati dicono che ormai su un prodotto italiano almeno sette di italiano hanno solo l'etichetta. A parte che se questo è il rapporto, si potrebbe dire che sono i prodotti contraffatti che tirano quello italiano, ma poi che c'è di strano? La gran parte di queste aziende sono in mano a italiani di seconda o terza generazione. Persino in Messico gran parte dei formaggi affondano le radici in emigranti di fine secolo scorso. A Oaxaca il formaggio omonimo è una mozzarella, vicino Puebla c'è una cittadina che si chiama Chipilo dove al bar si sente parlare veneto ed è famosa per i suoi formaggi. E non è finita. In genere si afferma che la qualità di questi formaggi è modesta, più bassa degli omologhi italiani. Ma chi l'ha detto? Una ventina di anni fa andai in Argentina e proprio in quel periodo si faceva un gran parlare di queste imitazioni e soprattutto del Regianito, simile al nostro Parmigiano Reggiano ma, ça va sans dire, più scadente. Non solo ho fatto parecchie degustazioni ma ho visitato qualche azienda. Pascoli straordinari, distese enormi, pampa umida, niente inquinamento e gli animali mangiavano solo erba. Come si fa a dire che quel Regianito ha un livello qualitativo basso. Cosa ci può essere di meglio?

Faccio un passo ancora più indietro. A fine 2018, in coincidenza con la crisi del prezzo del grano, scoppia anche quella del riso. I prezzi del riso che viene dall'Asia sono più bassi e subito i risicoltori italiano vanno in crisi. Di qui la protesta e la pronta risposta della EU. «Il Sole 24 Ore» del 4 dicembre 2018 titola: Riso dalla Cambogia e Myanmar; a gennaio tornano i dazi. Quindi, la ricca padania, la cui agricoltura indirettamente o direttamente è anche sovvenzionata dalla comunità europea, non riesce a reggere la concorrenza e chiede i dazi per il riso di due paesi poveri, i cui contadini non ricevono alcun

contribuito dallo Stato. È la storia di sempre, si è forti con i deboli e deboli con i forti. Non possiamo protestare contro Trump e ce la prendiamo con i paesi dell'est asiatico. Certo, altri tempi quando Diocleziano mandava le legioni in Provenza per sradicare le vigne. Si vede che i francesi erano già forti nel settore enologico e non è certo servita l'azione di Diocleziano per bloccare l'avanzata della enologia francese.

Quindi, siamo per i dazi.

Volendo possiamo andare ancora più indietro. Negli anni passati spesso abbiamo assistito a blocchi della frontiera ad opera di allevatori che protestavano contro le importazioni di latte e carne: lamentavano i prezzi delle materie prime più bassi rispetto all'Italia e chiedevano maggiori protezioni. E pensare che quei prodotti venivano da paesi comunitari, dove almeno lì, il libero scambio è nell'ordine delle cose.

Che lettura possiamo dare di questa schizofrenia collettiva che, una volta tanto, accomuna destra e sinistra? Noi ci vantiamo tanto della nostra gastronomia, ormai non c'è programma televisivo che non parli di cucina e di made in Italy con enfasi quasi fastidiosa, eppure il settore è debole, debolissimo, tanto da tremare ad ogni stormir di fronde. Solo qualche esempio.

Il prezzo delle materie prime è unico per ciascuna di esse. Unico in tutto il mondo perché viene regolato da una borsa merci localizzata chissà dove. Ora sappiamo che la qualità del prodotto trasformato dipende dalla qualità della materia prima. Se il prezzo è unico, tutto è uguale e anche se non lo è, non abbiamo gli strumenti culturali per fare scelte mirate. Se tutto è uguale non c'è qualità. Aristotele nella Metafisica dice che la qualità è innanzitutto differenza. Noi invece non solo accettiamo il prezzo unico ma pretendiamo che i produttori, tutti, ricevano lo stesso prezzo. Esempio paradigmatico è quello della Sardegna. Tutti quelli che scendono in piazza e tutti quelli che cercano di tenerli a freno chiedono e offrono un prezzo unico per tutti, in tutta la Sardegna.

Ma se la materia prima non è tutta uguale cosa fa la differenza e come si misura? Non lo sappiamo. Allora se

un industriale o anche piccolo imprenditore volesse produrre un pane o una pasta che avesse sapore e odore, che grano dovrebbe scegliere? Non lo sappiamo, gli industriali si soffermano solo sulla proteina, che con l'aroma non hanno niente a che fare. Quindi la qualità del pane e della pasta avviene ad insaputa dei produttori e dei consumatori. Ci spieghiamo allora perché, ad intervalli regolari, un manipolo di persone cerca di bloccare, nei porti di Bari o di Pozzallo, le navi canadesi che trasportano grano, con l'accusa che è ricco di glifosate. E la qualità? È migliore o peggiore di quello italiano? Non lo sappiamo, anzi quello canadese contiene più proteina del nostro e quindi è migliore. Invece non lo è, ma devi cambiare unità di misura. La qualità, il profumo e il gusto dipendono dalla resa per ettaro e siccome gran parte dei grani italiani hanno bassa resa, sono certamente migliori. Ma bisognerebbe saperlo, invece andiamo dietro il flauto di chi inneggia alla proteina.

E per finire, ci sarebbero i disciplinari di produzione delle DOP. Quasi tutti i consorzi di tutela cercano di migliorarli. In Italia non ne conosco uno che lo abbia migliorato intervenendo sui fattori di produzione, che incidono a loro volta, sul livello qualitativo. In Francia, almeno nel settore dei formaggi, praticamente tutti hanno messo un paletto ai mangimi delle vacche: massimo 5 kg/capo/giorno. Una vera rivoluzione, che sta portando in alto la qualità del latte. Noi invece preferiamo modificare i disciplinari sulle questioni commerciali, per poter vendere senza troppi vincoli. L'ultimo scandalo è stato quello del prosciutto di Parma e del San Daniele.

Il problema quindi non è la concorrenza sleale, i costi di produzione più bassi dei paesi terzi, le nostre regole severe. *Cuentos de velorio* dicono i venezuelani, chiacchiere da veglia funebre. Dobbiamo riprendere il percorso della qualità, eliminare il prezzo unico della materia prima e pagarla in relazione al suo livello qualitativo. Domineremmo in tal modo la qualità delle nostre produzioni e allora avremmo più consapevolezza dei nostri limiti e soprattutto del nostro potenziale. L'importante è non stare sempre con il cappello in mano.

Roberto Rubino

Ricercatore del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (Cra), è tra i maggiori studiosi europei delle proprietà del latte. Presidente dell'ANFOSC, associazione nata per tutelare e valorizzare i formaggi prodotti esclusivamente con il latte di animali allevati al pascolo. Autore di numerose pubblicazioni di carattere divulgativo.