

ALTA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI LOCALI

Le filiere fragili

Carlo Petrini

Presidente Internazionale Slow Food

Razionalizzazione a
qualunque costo?

Razionalizzazione è la parola magica. E sono pochi quelli che non ne subiscono il fascino. Le maestre iniziano a dircelo quando abbiamo sei anni, che dobbiamo essere razionali. Così se poi, da adulti, ci presentano un progetto in nome e per conto della razionalizzazione, diciamo subito di sì, ancora ansiosi di compiacere la maestra. E se nella formula dell'incantesimo, quella parola viene abbinata con altre parimenti stregate - controllo, igiene - è fatta: la nostra adesione sarà totale. Sono nate così quelle che oggi si chiamano "filiera fragili". È un'espressione che si è rapidamente diffusa, perché particolarmente efficace nel descrivere quelle produzioni eccellenti ma poco protette, dal punto di vista strutturale e normativo. Produzioni locali, tradizionali, minoritarie dal punto di vista dei tonnellaggi, ma che hanno resistito a tutti i boom e a tutte le mode proprio grazie alle loro qualità intrinseche, al fatto che erano l'espressione e lo strumento di valori (anche economici) e saperi ai quali non si sapeva né voleva rinunciare per sempre. Ebbene, è anche grazie a quelle raffiche di razionalità se oggi le chiamiamo filiere fragili. In particolare è nata così la filiera fragile che riguarda i piccoli allevatori. Dalle galline alle vacche, dalle capre ai cavalli: uomini e donne sufficientemente testardi e irrazionali

da mantenere, mentre il terzo millennio si avvicinava sempre più, quelle loro attività "residuali", quelle loro razze autoctone così ben conosciute e apprezzate. Testardi, non ci sono altre parole, cocciuti al limite dell'irrazionalità, per l'appunto. Razze che crescono più lentamente, che hanno bisogno di maggiori cure: cavalli che non possono essere rinchiusi in una stalla, vacche che non possono essere munte se non c'è il loro vitello nei paraggi, capre che si alimentano con la schizzinosaggine di contesse, galline più delicate della Signora delle camelie. Ma loro niente: guarda come sono belle, dicevano, mentre i loro affezionati clienti rispondevano: senti come sono buone. Bastava questo per andare avanti, per allungare la loro filiera fino a coltivare anche i foraggi migliori per quelle bestie; così, come sembrava normale a loro che vivevano un po' ai margini di un mondo che intanto diventava sempre più razionale. Poi c'erano gli ingenui. Quelli che avevano un ristorante, e volevano servire cose buone, fatte da loro non solo nell'ultima fase, quella della cucina, ma anche in quella precedente, della produzione. E non parlavano solo delle verdure coltivate nel loro orto. Volevano servire anche i loro polli, i loro conigli, magari, qualche agnello o qualche capretto. E allora li allevavano, e quando era ora li ammazzavano, li macellavano e li cucinavano. Non si chiamava

tracciabilità, si chiamava genuinità. Ma era uguale. Anche loro erano tranquilli, gli sembrava di fare delle cose normali. A comprare la carne al supermercato, dicevano, son buoni tutti, noi siamo ristoratori, dobbiamo fare qualcosa di più e di meglio dell'impiegata che va a far la spesa dopo essere stata otto ore in ufficio. Noi la spesa la facciamo di mestiere. Anche intorno a loro il mondo intanto si faceva sempre più razionale e controllato e pulito.

E in questo riordino è sembrato normale che i piccoli macelli di paese venissero fatti "confluire" in macelli più grandi, controllati, moderni, pulitissimi,

attrezzatissimi. Meno macelli, più sicurezza - sembrava logico. Razionale per l'appunto. È successo in tutta Europa, e nessuno - nemmeno noi, i buongustai, quelli attenti - si è reso conto per tempo di quel che significava. Piccoli macelli di paese che sparivano, insieme alle sapienze della gente che ci lavorava. Ma portandosi via, soprattutto, un anello fondamentale di quella catena che permetteva a quegli allevatori testardi, a quei ristoratori ingenui di mantenere intatta la qualità dei loro prodotti.

Se ne sono resi conto loro, questo sì, da subito. Hanno capito subito che, se dopo aver passato mesi ad allevare i loro agnelli con ogni attenzione, li devono caricare su un camion e deportare a 200 km di distanza, facendoli spaventare, facendoli stancare, riempiendo il loro sangue e le loro carni di tossine, allora tutto il lavoro è perso. Bisognerebbe, una volta che gli animali sono arrivati fino là in quello stato, lasciarli riposare, perchè gli passi lo spavento, se no addio sapore, il loro grasso diventa più acido, i cuochi non li vorranno più. E dove li porti gli agnelli a pascolare in una zona che

non è tua, come ti organizzi, dove ti sistemi. Niente, amen, pazienza, al macello e via, come se nei mesi precedenti si fosse scherzato. E comunque ci vuole il camion per l'andata, e per il ritorno ci vuole un sistema refrigerato che consenta di mantenere la catena del freddo. Sono costi: il che, tra l'altro significa perdere per strada un bel pezzo di razionalità.

Forse invece che di razionalità era meglio parlare di convenienza di pochi ma potenti al prezzo della scomodità di molti ma invisibili; invece di parlare di ottimizzazione era meglio parlare di industrializzazione



del processo che concentra grandi numeri (ma ora lo sappiamo, questi vent'anni di scandali alimentari ce lo hanno insegnato: sono i grandi numeri a fare i grandi rischi) e dimentica quelli che non possono né vogliono far parte della "lobby della carne". E i ristoratori? Qualcuno prova ancora a tirare il collo in proprio a una gallina allevata nel cortile, ma lo fa a suo rischio e pericolo. Se tiri il collo a tua moglie non perdi nemmeno la reversibilità della sua pensione, ma se porti in tavola una faraona che non sia stata macellata "razionalmente" puoi essere marchiato a vita come uno "sporaccione", di cui non ci si può

fidare e chissà che batteri ci sono in quella cucina.

Possiamo ammettere di aver peccato di disattenzione? Possiamo fare un passo indietro? Certo è difficile, e soprattutto bisogna partire dalla critica di quella "razionalità" che ci era sembrata così rassicurante. Ma la piccola scala ha bisogno di un po' di razionalità in meno e un po' di normalità in più. Se davvero vogliamo proteggere le razze autoctone, la qualità di certe produzioni, di certe tradizioni e di certi sapori, dobbiamo accettare il fatto che le misure devono essere proporzionate, perché ogni anello di

quella filiera fragile si tiene con l'altro se l'altro ha la stessa dimensione e la stessa forza.

Alcuni ci stanno già provando: ad esempio, nella zona dell'appennino forlivese, dove si alleva la vacca Romagnola, quattro piccoli macelli (Santa Sofia, Premilcuore, Modigliana e Brisighella) stanno cercando di recuperare la loro memoria e le loro funzioni, con un sistema che li veda coinvolti nel reciproco supporto, ma anche dediti ognuno al loro piccolo pezzetto di territorio. Certo, sono progetti, che per diventare realtà hanno bisogno di

volontà e di denaro.

Ma ormai abbiamo visto, in tanti settori e a tanti livelli, che non si può far conto solo sempre sulle grandi autostrade, sulle grandi arterie. La vita vera, la salute dei tessuti e dei territori, deve far conto non solo sulla circolazione principale ma anche su quella periferica: ci abbiamo provato a viaggiare solo su grandi autostrade, ma il rischio era quello di non arrivare mai davvero da nessuna parte e soprattutto di lasciar morire di inedia e di aridità tutto quello che stava intorno ad esse. Senza contare il fatto che intanto noi morivamo di noia. E di razionalità.