

L'altra informazione

Pensieri critici di Caterina Pennesi

La terra dei cachi. «Italia sì, Italia no»

I primi filosofi greci posero come problema principale l'*archè* ossia l'origine della vita.

Per alcuni era l'acqua, per altri il fuoco, insomma ognuno diceva la sua, ma questo insieme di teorie dimostrava l'atavico desiderio dell'uomo di conoscere l'origine delle cose.

E se l'origine del cibo non rappresentava un problema per gli uomini primitivi, che cacciavano le proprie prede, lo è divenuto per le società attuali.

I Regolamenti comunitari accolgono il bisogno di conoscenza del consumatore e cominciano a legiferare sulla tracciabilità delle carni.

Si inizia con i bovini, poi gli ovicaprini, i suini e i volatili per finire con il latte.

Restano esclusi i conigli, ma tanto sono già penalizzati dalla tassonomia che li nomina lagomorfi o duplicidentati; tanto vale lasciarli stare.

Tutto è chiaro e trasparente, di ogni alimento si sa dove l'animale sia nato, vissuto e morto e del latte si sa persino il luogo di mungitura, tanto che per i prodotti nazionali si potrà scrivere "origine: Italia". L'Italia s'è desta!

Ma c'è sempre chi sa fare il gioco delle tre carte e se per il latte è ancora prematuro saggiare il successo nell'applicazione del Decreto, l'obbligo di segnalazione dell'origine per le carni di agnello risale al 2013. Con il Regolamento 1337 vengono infatti stabiliti persino i limiti temporali di permanenza in un Paese per l'acquisizione della nazionalità, insomma tutto è chiaro.

Ma se si fa un giro per le macellerie soprattutto nel periodo pasquale, ci si accorge subito che tutta questa chiarezza non è così palese per il consumatore, perché la tracciabilità documentale non è tanto evidente, quanto le scritte esposte sulla nostranità delle carni.

Il furbo commerciante infatti sa che il marchio made in Italy non è famoso al mondo solo per la moda e la Ferrari, ma anche per il cordone sanitario che garantisce i nostri prodotti alimentari.

E proprio questo cordone sanitario - così aspramente contrastato da molti Paesi dell'Unione europea, che tendono a smi-
nuirne la valenza proponendo figure alternative ai veterinari con altri sistemi di controllo in virtù della libera circolazione delle merci - tiene e fa sì che i consumatori abbiano fiducia nei prodotti italiani e li richiedano.

Quindi, se il mercato richiede prodotti italiani, prontamente partono dai Paesi dell'Est Europa tir carichi di agnelli ungheresi, Polacchi o Bulgari, che percorrono lunghi tragitti per arrivare ai mattatoi italiani, sì da riportare impresso nelle carni il tanto agognato marchio IT.

Tali importazioni, che incidono nel prezzo del mercato penalizzando il prodotto italiano, presentano dei rischi sanitari a causa degli eventi stressanti, cui sono sottoposti gli agnelli nel trasporto, con possibilità di diffusione di malattie infettive per caduta delle difese immunitarie con riacutizzazioni di malattie silenti o virulente di patogeni normalmente presenti come commensali.

Ma è tutto calcolato, l'importatore sa che le perdite dovute alla mortalità degli animali nei tragitti, la presenza di lesioni, ferite ed ecchimosi più o meno estese, la riduzione del tempo di conservabilità delle carni, la minor resa al macello, la qualità finale sarà ripagata da quel piccolo bollo ovale impresso sulla spalla dell'agnello, che conferisce al prodotto italianità e raddoppio del valore al banco.

A questo punto, se i commercianti di carni dovessero spiegare al pari dei filosofi greci che cosa è l'*archè*, risponderebbero che l'*arché* è il timbro CE.

