

# “No al Dop facile” quando il bollino non vuol dire qualità

Lo stop alla Igp per la Piadina romagnola rilancia la necessità di tutelare le produzioni artigianali

CARLO PETRINI

**Q**UANDO una Igp o una Dop non proteggono il prodotto che davvero ha un legame con la storia e le tradizioni di un territorio, allora l'utilizzo di questi strumenti, che la legislazione europea mette a disposizione, è scorretto e lesivo della leale concorrenza.

L'autenticità non può essere creata ad arte da un'indicazione e da un bollino: ecco cosa ha stabilito recentemente il Tar del Lazio rispetto alla domanda di riconoscimento della Igp Piadina Romagnola. E lo ha fatto sulla base di un'analisi nata nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Ecco cosa è successo. Nel gennaio 2012, la Gazzetta ufficiale italiana pubblica il disciplinare della Piadina Romagnola Igp. Si tratta della proposta che un'associazione di produttori ha formulato e, attraverso la Regione Emilia Romagna, sostenuto davanti al ministero delle Politiche agricole. L'associazione di produttori è fatta da gruppi alimentari importanti e il testo che viene pubblicato lo rispecchia: viene prevista, accanto a quella artigianale, la produzione industriale della piadina, attraverso macchine per fare i dischi di pasta (altro che mattarello!), niente ingredienti del territorio, possibilità di lunga conservazione, sotto vuoto, in atmosfera protettiva o mediante il freddo.

Il disciplinare rivendicava la storia vera della piadina, con grande foggio di richiami a preparati tradizionali e addirittura a Giovanni Pascoli. Però tutti questi richiami erano alla consuetudine casalinga, tutt'al più artigianale della piadina: un prodotto preparato e consumato fresco, sul territorio, da acquistare appena uscita dal testo di un "piadaro" (o più spesso una «piadara») per essere mangiata subito.

Capito il trucco? Faccio un'associazione di produttori industriali; rivendicolastoriadiunapro-

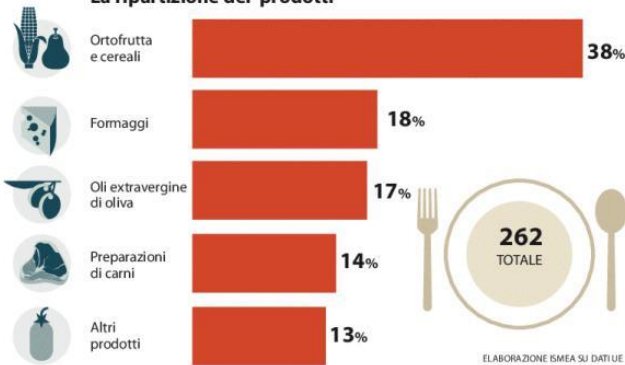
duzione artigianale, ottengo il riconoscimento Igp e a questo punto l'autenticità a chi apparterrà? A chi ha fatto la storia o a chi ha ottenuto il bollino? E dopo che l'Unione Europea avrà accordato la protezione, alla denominazione o alla indicazione geografica, chi potrà permettersi i costosi processi di certificazione? Non certo i produttori artigianali, dai piccoli numeri, sebbene dalla grande storia.

Lo abbiamo già visto all'opera questo meccanismo perverso, che forse a Napoli chiamerebbero «cornuti e mazziati», ma il senso lo capiscono bene anche nelle valli intorno a Sondrio.

Lassù, uno scempio analogo a quello che oggi incontra il freno di un giudice, si consumò oltre dieci anni fa: in Valtellina il Bitto si era fatto da secoli solo in alpeggio, dove le vacche mangiavano solo foraggio, trasformato nei "calecc", usando latte vaccino (e un po' di caprino) prodotto dalla pregiata razza orobica. Arrivò la Dop e, per garantire i "promotori" del riconoscimento, il Bitto divenne producibile in pianura, usando latte ottenuto anche dando alle vacche integrazioni alimentari varie, senza aggiunte di latte caprino.



## La ripartizione dei prodotti



## Le prime 10 Dop e Igp



Fucosi che il Bitto della tradizione divenne indistinguibile dal Bitto Dop fatto in pianura, secondo il disciplinare, ma contro la storia. Dopodiché solo i caseifici dalle centinaia di forme poterono permettersi la certificazione che serve per rivendicare il bollino della Dop e ai casari delle malghe fu vietato di far riconoscere il loro storico Bitto, nel mare magnum del "nuovo" Bitto. Altri prodotti hanno fatto la stessa fine.

La questione non è meramente tecnica, ma molto di più: una questione di sistema, di pensiero addirittura. Che cos'è la verità quando si riflette sulla tipicità, sulla tradizionalità di una produzione? Il caso della Piadina Romagnola, come quello del Bitto, suggeriscono l'urgenza di risolvere più di un problema nell'utilizzo di strumenti come Dop e Igp.

Questi riconoscimenti non si adattano bene alle produzioni tradizionali: spesso di piccola scala, che hanno difficoltà a sostenere l'iter per ottenerli. E allora è gioco forza coinvolgere qualche "big", che non ha magari la storia, ma le risorse economiche. Sembra la classica unione che fa la forza. Peccato che alla fine, esperienze alla mano, ci si trovi di fronte al classico patto leonino descritto da Fedro.

E aggiungo una nota che potrà stupire qualcuno, ma contribuisce a chiarire qualche possibile dubbio residuo. Come gastronomo e come attivista considero come una grave sciagura la protezione accordata a cibi che non sono realmente, eccellenti, tradizionali: in una parola, degni della tutela cui i loro produttori aspirano. Non credo affatto che sia un valore di per sé aumentare le Dop e le Igp italiane, se a queste tutele non corrisponde reale valore da proteggere, veri saperi e territori che si rispecchino in un cibo che da essi deriva.

Dobbiamo promuovere certificazioni capaci di attestare tutto il percorso produttivo e di codificarne i passaggi, le materie prime e il reale collegamento con la tradizione. Altrimenti, molto meglio delle protezioni ufficiali, conviene promuovere altre forme per codificare i sistemi di produzione (il lavoro ad esempio fatto da *Slow Food* in questi vent'anni con il progetto dei Presidi va in questa direzione).

**GLI ABUSI**  
L'abuso di questi strumenti è scorretto e lesivo della concorrenza

**I MARCHI**  
Dobbiamo promuovere certificazioni che attestino i legami con il territorio

