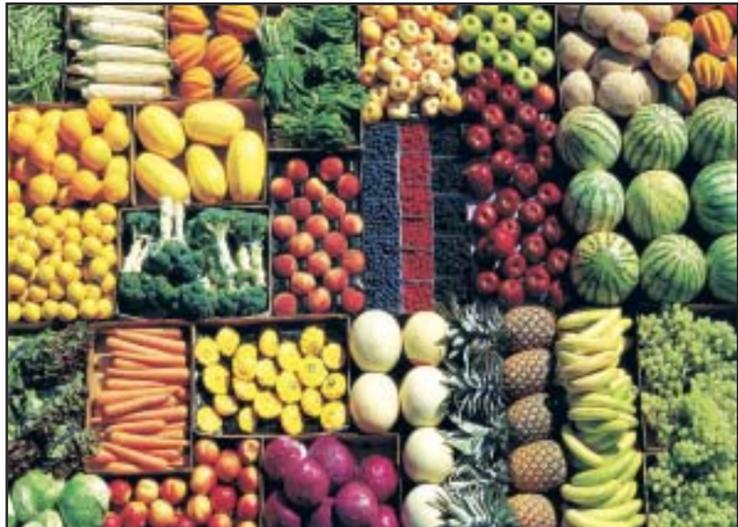


Occhio al prodotto

Perché frutta e verdura rendono niente al produttore e sono care al consumo?



Già, proprio una bella domanda. Da decenni è ormai cosa comune sentire questa lamentela da parte degli agricoltori: "a me danno pochi centesimi al chilo quando porto la mia merce al mercato, e poi la stessa arriva al consumo a livelli stratosferici!".

Cominciamo col dire che, purtroppo, la denuncia è ben motivata, ma le cause (ed i possibili rimedi soprattutto) sembrano immersi nella nebbia più profonda, e qualche responsabilità ce l'abbiamo anche noi....

Cerchiamo allora di capirci qualche cosa. A mio avviso le cause del fenomeno sono molteplici, e vanno anche a toccare aspetti assai spiacevoli e delicati, come il sospetto che in questa esagerata forbice vi sia la "longa manus" della mafia, la quale viene chiamata in causa molto spesso, ma noi ci dichiariamo non competenti in materia. Usciamo quindi dai panni degli investigatori per rientrare in quelli, certo a noi più consoni, delle persone che cercano comunque di vederci chiaro.

Causa numero uno della crescita esponenziale del prezzo dal campo al negozio è certamente la tipologia dei passaggi di mano del prodotto, molto più influente di quanto sarebbe logico aspettarsi.

Dobbiamo però chiarire subito una cosa: al momento del raccolto il vegetale quasi mai è uniforme come pezzatura, senza difetti evidenti, senza terra o insetti. Solitamente nella prima fase di distacco dalla pianta madre o nella raccolta dal terreno si prende un po' tutto e si getta in ceste di vario tipo, sia che l'operazione sia fatta a mano o a macchina. L'agricoltore fa una prima selezione, e poi "conferisce" il suo raccolto al "grossista" che gli paga pochi spiccioli al chilo. Qui entrano in azione meccanismi vari, più o meno condizionati "in loco", da personaggi vari i quali manipolano, selezionano, separano, puliscono e, talvolta, sottopongono il vegetale ad un trattamento che favorisce la successiva conservazione per alcuni giorni, ma, soprattutto, stabiliscono il livello del prezzo in modo da pagare il meno possibile all'agricoltore e tenere il prezzo finale ai massimi livelli sostenibili dal mercato (secondo loro, naturalmente). È questo il livello a cui i commercianti al minuto comprano ai mercati generali per poi rivendere al pubblico.

C'è poi il prodotto venduto tramite supermercati. Non c'è più alcuno di essi che non abbia, anche in piccole dimensioni, il reparto "ortofrutta". In tale area troviamo ancora vegetali (12 mesi all'anno, alla faccia delle stagioni!) che si possono pesare e prezzare sulla relativa bilancia e poi sigillare il sacchettino con la relativa etichetta, ma vi sono in vendita numerosissime confezioni piccole, con tanto di data di confezionamento e di scadenza, che vanno a ruba specialmente tra le persone che hanno fretta o che non hanno voglia di stare a ripulire frutta e verdura a casa.

Anche nei negozi tradizionali, ormai, tutto quanto è in vendita è ben selezionato come pezzatura, e sempre più spesso vi sono confezioni come quelle dei supermercati.

Tutto quanto sopra è stato insaccato o impacchettato nei cosiddetti "centri ortofrutta", alcuni dei quali sono grandi come città. Visto però dalla parte del consumatore, tutto ciò ha un solo nome in genovese: "siamo pieni di musse"!!! Sì, perché se una mela ha una piccola ammaccatura non la compriamo, se la frutta non ha un'aria pulitissima e lucida ci fa senso, se la verdura non è già pulita e tagliata pensiamo che sia "sporca" di chissà che, e via così. Risultato? Ci mangiamo frutta e verdura carica di ogni sorta di pesticidi e fungicidi occulti, e per comprare ciò che "ha il bollino" o ci è stato sbattuto in faccia mille volte dalla pubblicità paghiamo cifre allucinanti per una mela o per una banana o per un kiwi. E chi ha più la minima nozione sulla stagionalità dei prodotti, visto che molti di essi ci sono sempre? Possibile che non ci rendiamo conto di quanto costa tutto ciò? Da Africa e Sud America arrivano in inverno prodotti per noi estivi, dalla Spagna siamo invasi di arance, uva, pesche, per non parlare poi di avocado maracuja ed altri frutti tropicali che manco sappiamo sbucciare ma li compriamo "perché alla televisione hanno detto che fanno tanto bene (forse sono anche afrodisiaci..)".

Pertanto non lamentiamoci troppo se i prezzi sono cari: forse c'è la mafia che li gonfia, certo c'è una catena troppo lunga, ma essa è così estesa principalmente anche perché la mamma "al bambino dà la frutta col bollino" o il papà che si lancia nella spesa non sa

comprare altro che ciò che è reclamizzato. La nonna, poi, ci mette del suo. Dopo aver esclamato piena di saggezza: "io, quando ero piccola, coglievo la frutta dagli alberi e me la mangiavo così com'era!" compra poi tutto "firmato", pulito e magari anche prelavato per la figlia "che non ha tempo" ed i nipotini che "poverini" sono di difficili gusti.

Se ci facessimo un po' più furbi, e comprassimo anche frutta e verdura meno griffata e pre-trattata, probabilmente obbligheremmo il cosiddetto "mercato" a tenerne conto, risparmiando, e nessuno morirebbe avvelenato, anzi!

Chiediamoci anche che fine fa la frutta e la verdura "fuori pezzatura" (ma buonissima) o con qualche piccolo difetto. Parte di essa va all'industria conserviera (ma anche lì le pretese sono tante, per cui non è poi un grande sbocco per i coltivatori). Molta merce va in beneficenza a comunità religiose o altre realtà assistenziali a cui arrivano quantità a volte grandi, e diventano cibo per molti o conserve. Ma permane il grande scandalo dei vegetali buttati via, schiacciati con i cingoli dei trattori degli stessi agricoltori perché ridiventino terreno, come magrissima consolazione per chi li ha guardati crescere ogni giorno. Io trovo che sia una vergogna orrenda, uno schiaffo alla povertà, un effetto perverso del cosiddetto "mercato" che deve, per forza, essere sostenuto nei prezzi, perché, diciamo chiaro, si teme molto di più un crollo dei prezzi che gli aumenti!

Pietro Pero

Michele Caldarera replica allo sfogo di Franco Bampi

Caro Professore, sento un insopprimibile ardore polemico (affettuoso comunque, anzi affettuosissimo, estimatorio) nei tuoi confronti, dopo avere letto (e riletto) il tuo pezzo sull'ultima edizione del nostro Gazzettino ("Franco Bampi si sfoga").

E ti firmi Franco Bampi - uno degli ultimi Patrioti liguri.

Scusa, ma gli altri ... "resistenti" oltre te, chi sono?

Sei un po'catastrofico! Non temere, la Liguria resterà, è troppo suggestiva per scomparire... fagocitata dal Piemonte (o Limonte). La Liguria resterà con il suo lamentoso e piagnucolante esercizio di... "maniman", di coloro cioè che anziché rimboccarsi le maniche e assumere coraggiose iniziative specie economiche, aspettano di vedere come si mette... "maniman".



La storia passata della Liguria la conosciamo (quasi) e ormai conosciamo anche il carattere dei liguri e dei genovesi in particolare! Orgoglioso ma attendista, speculatore ma tremendamente restio a guardare oltre la siepe.

Innanzitutto le "palanche"!

Nel frattempo "gli altri" operano, verificano, coltivano idee realizzabili, ma i liguri (e i genovesi) stanno ostinatamente a guardare, a vedere come va, "maniman".

Poi arriva Celentano e ti dice come stanno le cose.

E tu strabuzzi gli occhi, soprattutto perché nessuno ti dice "è vero", ma "tutti" rivendicano ed esaltano e proclamano la purezza, la limpidezza e la "bluità" del mare ligure. Tutti si incazzano, nessuno si assume colpe.

Stai tranquillo professor Bampi, la Liguria resterà, come la Facoltà di Ingegneria dell'Università di Genova che però sarà una propaggine del Politecnico di Torino e tu prenderai ordini e direttive dal tuo "pari grado" di Torino che, nel frattempo, ha avuto la lungimiranza autoconservatrice di "guardare oltre le Alpi", mentre tu sei rimasto prigioniero dei ... "maniman".

Sono stato recentissimamente a Torino: la Metropolitana è pronta con scale mobili di accesso che sono uno splendore; carrozze ferroviarie d'ultimo grido; a Genova Brignole e Principe le scale mobili (due a Principe e tre a Brignole) sono sempre ferme o comunque raramente funzionano e le carrozze FS sono vecchie e maleodoranti. Come mai Professore, come mai?!!

Con affetto, Michele Caldarera (siculo di origine e sampierdarenese per quarantennale residenza).

LA MARINELLA

Pizzeria



"La Marinella"
Pizzeria - Ristorante - Bar
Tavola fredda e calda
Piazza Vittorio Veneto 3 r.
Ge - San Pier d'Arena
Tel. 010 6429999

Locale climatizzato
Si accettano tutti i tickets

Da lunedì a venerdì a mezzogiorno menù fisso a 10 euro
con bevanda inclusa

Pizza con bufala e bevanda 8 euro - Grigliate di carne e pesce
Non si paga il coperto

Su richiesta serate a tema e organizzazione feste
Aperti per dopo teatro su prenotazione

PROMOZIONE ESTIVA SCONTO 35% SU TUTTI I VINI
PRESENTI PER RINNOVO LOCALI