

IL PIATTO E' SERVITO

Di Michele Buono e Piero Riccardi

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Buona sera, l'inchiesta di oggi parte da una domanda: qual è il prezzo giusto da pagare per un cibo, il prezzo sotto al quale non è possibile andare senza fare danni ad un intero sistema. Lo vedremo fra poco.

DA YOU TUBE "BUMBLE BEES DISAPPEARING"

"Io appartengo alla famiglia delle api, sono qui per informarvi della nostra estinzione."

DA YOU TUBE "WHAT IF THE DISAPPEARANCE OF THE BEES IS CAUSED BY..."

"Negli anni '90 sono stati introdotti dei nuovi superpesticidi. Questi provocano danni a tutti gli insetti. I superpesticidi fanno perdere la memoria e anche il senso di orientamento. Indeboliscono il sistema immunitario e distruggono l'apparato digerente."

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Che rapporto c'è fra le immagini di api che muoiono, un sugo e dei pomodori raccolti da extracomunitari? Un comune denominatore che si chiama agricoltura. Qualche giorno fa è stato pubblicato l'"Indice del Pianeta Vivente 2008", uno studio internazionale realizzato dai maggiori esperti in economia della sostenibilità. Questo studio calcola quanto consumiamo in rapporto alla capacità della Terra di rigenerarsi. Il risultato è che per esempio un italiano consuma 3 volte di più le risorse che il nostro territorio può darci. Siccome territorio vuol dire cibo, e il cibo finisce poi nel piatto, insieme a tutti i problemi e alla convinzione che abbiamo, e che è diffusa ormai, che un cibo di qualità costa caro. Il senso della puntata ruota proprio attorno a queste due parole: prezzo e costo. Con Michele Buono e Piero Riccardi cominciamo a capire qual è il costo reale di un prodotto che viene venduto ad un prezzo molto basso.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Ci prepariamo un piatto di pasta, spaghetti, pelati, olio, parmigiano. La scatola di pelati marca Gs per il nostro sugo l'abbiamo comperata a Roma, lo scontrino dice 49 centesimi. Avremmo potuto usare questa a marchio DiperDì pagata 47, o ancora questa di Standa a 59. I prezzi variano e questo potrebbe non essere strano se non fosse che andando a leggere lo stabilimento di produzione vediamo che tutte vengono dalla stessa fabbrica di Angri, in Via Nazionale 236. Quella intorno a Nocera, nel salernitano, è la Silicon Valley dei pomodori in scatola. Per tutte le fabbriche è normale lavorare conto terzi. Vale a dire i barattoli di pelati si fanno senza etichetta, il supermercato o il pastaio che vuole la sua linea ci mette su il suo marchio e il gioco è fatto. Cerchiamo di metterci in contatto con l'azienda di Angri, ma dopo varie telefonate dicono che non sono interessati ad incontrarci. Ci riceve invece il Presidente dell'A.n.i.c.a.v, l'associazione che raduna le imprese conserviere.

PIERO RICCARDI

Sono tutte uguali queste scatole?

LUIGI SALVATI - PRESIDENTE A.N.I.C.A.V

Certo... c'è il condizionamento e la grande distribuzione che chiede il marchio proprio, perché cresce con il marchio proprio.

PIERO RICCARDI

Perché poi molto spesso sullo stesso scaffale c'abbiamo 15 etichette...

LUIGI SALVATI - PRESIDENTE A.N.I.C.A.V

Prodotto per... Prodotto per...

PIERO RICCARDI

Però praticamente...

LUIGI SALVATI - PRESIDENTE A.N.I.C.A.V

E certo non è l'etichetta del produttore privato, ma è l'etichetta del... come se in quel momento fosse il contoterzista però diciamo è una esigenza che viene imposta dalla grande distribuzione. Perché c'è una differenza sullo scaffale da prodotto a prodotto? Dipende da tante cose, innanzi tutto ci sta il marchio pubblicizzato e quello non pubblicizzato, ci sta praticamente chi ha fatto un lavoro di marketing e chi no, chi si trova in zona di produzione e chi si trova lontano, pertanto c'è l'incidenza di trasporto, c'è l'incidenza di logistica, voglio dire i fattori sono tanti sicuramente.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Sicuramente la pubblicità fa lievitare il prezzo. Come questo spot che per vendere i propri pelati, vende un'immagine di Napoli, anche se la grande marca, in Campania, non possiede nemmeno uno stabilimento di produzione, si rivolge a un contoterzista campano. Cosa c'è ancora dietro un barattolo di pelati che il prezzo non ci mostra? Questa è la campagna intorno a Foggia. Siamo in agosto, i pomodori sono maturi e la raccolta è in pieno svolgimento. Dall'autostrada vediamo i camion carichi, e attorno muoversi corpi indistinti che immaginiamo essere africani, magrebini, qualche immigrato dall'est Europa. Oasi2 è una cooperativa di Trani, lavora per la Regione Puglia ad un progetto di protezione sociale per chi è stato ridotto in schiavitù o è vittima di tratta.

FELICE DI LERNIA - DIRETTORE SCIENTIFICO OASI 2

Quelli indicati con le x sono le zone degli insediamenti, gli insediamenti di immigrati, accampamenti, insomma villaggi improvvisati di immigrati che vivono, in gergo sono lo Zuccherificio, Cicerone, questo è Borgo tre titoli. Abbiamo cominciato occuparci di ragazzine, ragazze, donne vittime di tratta a scopo di sfruttamento sessuale. A un certo punto il fenomeno della cosiddetta schiavitù, che però è un concetto che bisognerebbe approfondire, diciamo che tutto il tema dello sfruttamento si è esteso anche alla condizione di lavoratore in genere.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Al computer ci mostrano i dati della presenza nei villaggi: 120 persone, 50, 250, in uno chiamato Ghetto sono addirittura in 600. Decidiamo di partire per il ghetto.

AUTISTA

Questo è un bar!

PIERO RICCARDI

Ah un bar?!

AUTISTA

Un bar, sì! Questo qua è un piccolo ristorante!

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Un piccolo recinto di sassi è il luogo di preghiera rivolto alla Mecca; un mucchio di materassi è in attesa dei nuovi arrivi. Alla fine entriamo in una baracca che funge da cucina gestita da una Maman e dalle sue assistenti. Acconsentono alle riprese ma si velano il volto, è la maman che smista i nuovi arrivi: il prezzo di un posto materasso a terra nelle baracche è l'acquisto di una cena.

PIERO RICCARDI

Quanto costa un pasto?

DONNA GHETTO

2 euro e 50.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Questo è il dormitorio, materassi per terra uno accanto all'altro, ma senza i 2 euro e mezzo per la cena, niente posto in baracca.

CLANDESTINO 1

Una settimana non ho guadagnato i soldi per comprarmela la cena, preferivo mangiare pomodori, pomodori crudi, perché non avevo i soldi per comprare la cena, duro, veramente duro, si soffre, si soffre tanto, veramente.

PIERO RICCARDI

Hai lavorato oggi?

CLANDESTINO 2

Ho raccolto pomodori.

PIERO RICCARDI

E quanto hai guadagnato?

CLANDESTINO 2

20 euro al giorno.

CLANDESTINO 1

E poi il trasporto, bisogna pagare l'auto per andare a lavoro...

PIERO RICCARDI

Quanto?

CLANDESTINO 1

5 euro, andata e ritorno.

PIERO RICCARDI

Per cercare il lavoro, come fate?

CLANDESTINO 2

Alle 3 di mattina ci andiamo a mettere sulla strada, se il camion passa e chiede lavoratori, si sale.

PIERO RICCARDI

Hai documenti?

CLANDESTINO 2

No, no, niente documenti. Se tu hai documenti tu non vai a lavorare dalle 6 di mattina alle 6 di sera per 20 euro! Se tu hai documenti vai a fare questo? Ma se non hai i documenti vai a lavorare per 20 euro dalle 6 di mattina alle 6 di sera, qual è il problema?

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Pomodori in Puglia e Campania ad Agosto, poi c'è la raccolta delle olive a Ottobre, a ruota le arance e i mandarini in Sicilia e Calabria. Ma quale è il valore di mercato di un chilo di pomodori? Trovare un produttore disposto a parlare non è stato affatto facile.

PIERO RICCARDI

Questo è pomodoro già pronto per...

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Questo è pronto per essere lavorato per la conserva, il pelato. Prodotto fresco da pelare, per pelatura.

PIERO RICCARDI

Questo quindi viene raccolto oggi, caricato...

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Sui camion, trasportati a Napoli e lavorati domani.

PIERO RICCARDI

Prezzo? Ci hanno detto....

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Il prezzo stabilito quest'anno 10 centesimi, 11 ...

PIERO RICCARDI

Al chilo?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Al chilo...

PIERO RICCARDI

Ed è buono?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Con un'oscillazione del 20, 25%.

PIERO RICCARDI

E' sufficiente per rientrare delle spese o no?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

No. No perché le produzioni si sono abbassate, i terreni sono stanchi, le produzioni si attestano intorno a 700, 800 quintali di media, quindi un prezzo di 8 mila euro che restano, per la produzione ce ne vogliono 9 mila!...

PIERO RICCARDI

Il prezzo?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Lo stabiliscono altri.

PIERO RICCARDI

Lo stabiliscono altri.

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Non stabilisce il prezzo chi produce. Lo stabiliscono le organizzazioni di categoria o i gruppi di potere.

PIERO RICCARDI

Come si fa a produrre con 10 centesimi?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Il prodotto... allora... la quantità è quella che la terra ti può dare, perché ormai, anche i terreni sono stressati come noi che viviamo la campagna, quindi un'alternativa alla stanchezza la devi dare, come l'uomo.

PIERO RICCARDI

E che gli si dà?

GAETANO AMORICO - PRODUTTORE AGRICOLO

Gli si danno i dopanti, per avere una prestazione eccellente alla pianta gli diamo le droghe, i dopanti, per fare aumentare la produzione.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Che sistema di produzione di cibo è quello che ha bisogno di tutto questo? Di quale sistema alimentare i lavoratori migranti sono un ingranaggio?

PIERO RICCARDI

Nel caso dei pelati chi è il padrone del prezzo?

LUIGI SALVATI - PRESIDENTE A.N.I.C.A.V.

Il nostro comparto ha una debolezza finanziaria e tante volte purtroppo deve cedere il prezzo anche se forse non è remunerativo.

PIERO RICCARDI

A chi si cede?

LUIGI SALVATI - PRESIDENTE A.N.I.C.A.V.

A chi si cede, si cede a chi dall'altra parte è bravo a comprare, magari fa viaggiare il discorso finanziario in una certa maniera e giustamente quello è un momento un poco particolare, noi speriamo sempre che questo non debba esistere. È chiaro che quando ci sono le centrali d'acquisto che scendono sul mercato, magari c'è uno che compra, gli altri confluiscono, è una forza.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Grande distribuzione e Centrali d'acquisto, nel giro pochi anni, il 70% del cibo che finisce sulla nostra tavola passa attraverso di loro. Noi consumatori entriamo in un supermercato oppure in un altro e non sappiamo che se i marchi dei supermercati sono tanti, loro i supermercati, si sono raggruppati attorno a cinque supercentrali d'acquisto, che fanno il mercato. Intermedia ha fatto da apripista negli anni '90 e raduna i marchi Auchan, Sma Crai, Pam, Metro, Bennet, Lombardini e Sun. Ha sede alle porte di Milano nel centro Colleoni di Agrate Brianza.

PIERO RICCARDI

A che serve una supercentrale?

FEDERICO CONTI – PRES. COMITATO TECNICO INTERMEDIA 1990

La supercentrale serve a stipulare degli accordi di fornitura al fine di ottenere il prezzo più competitivo possibile che poi dopo viene da noi riversato a vantaggio del nostro consumatore finale, prezzi e promozioni vantaggiose.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Non è proprio vero dire che la grande distribuzione applica il prezzo più competitivo per il consumatore. Anche la Banca D'Italia dice che nell'ortofrutta i supermercati hanno dei costi altissimi, dovuti agli scarti, al trasporto, alla logistica, però sono loro a fare il prezzo. Ora qual è il prezzo sotto il quale non è possibile andare senza sottopagare chi ci lavora o snaturare un equilibrio. La storia che adesso vi mostreremo è emblematica. Dalla primavera ad oggi su 1 milione di alveari in Italia, 200 mila sono spariti. E non è tanto una questione di miele, che uno dice: "Lo possiamo prendere dalla Cina", il fatto è che le api impollinando i fiori, danno vita ai frutti. Ad Einstein è attribuita la frase che se tutte le api morissero all'uomo resterebbero 4 anni di vita. Non è bello!

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Piemonte, Fontaneto d'Agogna è in provincia di Novara. Qui la coltivazione tipica è il mais, mais per mangimi animali. Qui i coniugi Piemontesi hanno la loro azienda di miele, solo qui, la scorsa primavera avevano 300 alveari, ne sono sopravvissuti due, ma sono decimati e non passeranno l'inverno.

ALESSANDRO PIEMONTESE - APICOLTORE

Qua sono in apiario, purtroppo la foto è in definizione è pessima, si vede che ho in mano un gruppo di api morte prelevate di fronte agli alveari stessi.

PIERO RICCARDI

Le avete fatte con un telefonino queste?

ALESSANDRO PIEMONTESE - APICOLTORE

Sì, sì, sì, noi siamo arrivati sprovvisti di tutto e abbiamo trovato una brutta sorpresa. L'avvelenamento principale che siamo riusciti ad analizzare di cui abbiamo i riscontri analitici è successo a maggio. Al 7 il mio vicino ha seminato i campi attorno a casa mia, paradossalmente ha seminato anche i miei terreni con semi conciatati e l'8 gli alveari morivano.

PIERO RICCARDI

Ha seminato con mais?

ALESSANDRO PIEMONTESE - APICOLTORE

Ha seminato con del mais trattato e conciatato con neocotinoidi in particolare con Thiametoxam.

LORELLA REALE

Come fa a sapere che conteneva?

ALESSANDRO PIEMONTESE - APICOLTORE

Ho parlato immediatamente con... è un vicino di casa, è un mio amico, mi ha dato il sacchetto delle semi conciate e sul sacchetto, questa è la targhetta...questo è mais conciatato della Pioneer, conciatato con Cruiser, è il nome del neonicotinoide il contenuto principale è Thiametoxam. Noi abbiamo fatto così fare l'analisi. Qua abbiamo i risultati, l'avvelenamento è stato riscontrato con livello molto elevato, di 7,4 PPB, parti per miliardo è un livello spaventoso.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

"Concia", per il vocabolario è un trattamento delle sementi che serve ad impregnare il seme di una certa sostanza, così che la pianta che cresce è tutta avvelenata per 2 mesi e oltre, una specie di mela di Biancaneve, che uccide gli insetti, ma quali? Milano, il quartier generale di Agrofarma è nel palazzo di Federchimica. Sulle porte l'aquila di Confindustria. Presidente di Agrofarma è Luigi Radaelli, prestato da Syngenta, uno dei colossi dei pesticidi mondiali, tra l'altro sono loro che producono il Thiametoxam che è stato ritrovato nelle api morte del signor Piemontesi.

PIERO RICCARDI

A che servono questi neonicotinoidi?

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

I neonicotinoidi sono...

PIERO RICCARDI

Ci sono varie malattie mi pare del mais, noi stiamo parlando principalmente poi del mais?

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

Noi stiamo parlando del mais e della bietola in Italia e marginalmente anche della patata e servono per controllare le giovani piante di mais nelle prime fasi di vegetazione dagli attacchi degli insetti terricoli, degli insetti che possono dare dei danni notevolissimi attaccando appunto l'apparato radicale o la prima parte del fusto tenga presente che...

PIERO RICCARDI

La Diabrotica?

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

Per esempio la Diabrotica, la Diabrotica è un lepidottero di recente introduzione in Europa, con cui bisogna fare i conti e avere ovviamente dei mezzi tecnici disponibili per combatterlo. La Diabrotica è ad oggi il patogeno più pericoloso per il mais.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Eppure questo studio del 2006, firmato dal professor Furlan dell'Università di Padova, massimo esperto in Italia nel campo, dice che non serve. Lo studio si intitola "L'inefficacia della concia dei semi con insetticidi come soppressori della Diabrotica". In pratica, i dati sperimentali rivelano che imidacloprid, fipronil, thiametoxam, non hanno ridotto il numero di insetti nei campi in monocoltura e conclude: "Queste strategie sono inutili nel contenimento della Diabrotica e nei programmi di eradicazione". Più chiaro di così. Ma non basta. Su questa rivista specializzata, il presidente dei Sementieri dice: "Il 70% delle sementi vendute in Italia sono ormai conciate". Ma nella pagina accanto, il presidente dei maiscoltori italiani dichiara: "Per la prima volta quest'anno in Lombardia abbiamo registrato danni da Diabrotica". Dunque la quasi totalità delle sementi vendute in Italia sono conciate e la Diabrotica aumenta e per la prima volta fa danni. La regione Piemonte, allarmata per la moria, butta giù un protocollo per i prelievi, allerta i veterinari delle Asl che intervengono immediatamente, congelano le api morte e le portano all'Istituto Zooprofilattico di Asti. Il dato che viene fuori è chiaro.

PAOLA MOGLIOTTI – IST. ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE PIEMONTE LIGURIA-VALLE D'AOSTA

Il dato conclusivo è stato che si sono rilevate 24 positività su 27 campioni esaminati.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

24 su 27 e cosa trovano?

ADRIANO ROSSO - PERITO CHIMICO IST. ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

Il Clothianidin, il Thiametoxam, l'Imidacloprid tutte sostanze che vengono da bibliografia usate per concia delle sementi specie del mais.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Che attorno a questi pesticidi si giochi una succosa partita ce lo dicono questi dati. A scorrere l'ultimo bilancio di Bayer Crop Science, vediamo che il Poncho, nome commerciale del Clothianidin, è il best seller con un +98,1%. Stessa cosa per Syngenta, il suo Cruiser, il Thiametoxam appunto, tira vendite e utili, e Syngenta annuncia di investire su questi prodotti per il loro straordinario successo, per passare in 4 anni da 1,2 miliardi di dollari a 3 miliardi e mezzo. Che ne pensa Agrofarma dei risultati dello zooprofilattico di Asti?

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

La presenza di neonicotinoidi nell'ape non è di per se la assolutamente certezza della morte, Le faccio un esempio, se Lei o io usciamo di qua e c'è un incidente stradale e moriamo e poi ci fanno l'analisi del sangue e trovano il colesterolo alto potrebbero concludere che sono morto per il colesterolo, cioè non c'è un'automatica correlazione e poi soprattutto non si conosce il livello di esposizione cioè non si conosce come mai l'ape è entrata in contatto con il neonicotinoide.

PIERO RICCARDI

C'era il mais, la semina del mais!

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

Ma questo non è possibile, nel senso che se il prodotto viene impiegato secondo le raccomandazioni d'impiego non dovrebbe esserci esposizione, non dovrebbe esserci esposizione.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Non dovrebbe esserci esposizione dice il presidente di Agrofarma, non dovrebbe. Eppure basta leggersi questo articolo scientifico, firmato Università di Udine e Cra del Ministero dell'Agricoltura. S'intitola: "Dispersione nell'ambiente del conciante Gaucho durante la semina del mais". I filtri di carta sugli scarichi della seminatrice hanno evidenziato la presenza di imidacloprid emesso dalla seminatrice. E conclude: "La semina è da considerare operazione inquinante". Torino, Facoltà di Agraria, osservatorio di apicoltura diretto dal professor Manino.

AULO MANINO - ENTOMOLOGO UNIVERSITÀ TORINO

Specie se è una giornata di vento questa polvere può viaggiare anche decine di metri e quindi contaminare le risorse alimentari che le api stanno raccogliendo, in questo modo le api vengono avvelenate perché recuperano queste polveri.

PIERO RICCARDI

E come muoiono le api?

AULO MANINO - ENTOMOLOGO UNIVERSITÀ TORINO

Le api muoiono perché questi insetticidi bloccano la trasmissione degli impulsi nervosi, per cui le api perdono la capacità di movimento e se rimangono bloccate per un certo tempo muoiono fondamentalmente o perché non riescono più a respirare, si bloccano anche i muscoli della respirazione, oppure perché non riescono più a controllare la perdita di acqua dal loro organismo e muoiono disidratate.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Qui il professor Manino ci mostra i dati di uno studio non ancora pubblico.

AULO MANINO - ENTOMOLOGO UNIVERSITÀ TORINO

Per esempio nel caso del Thiametoxam, l'ultimo, si vede che la dose consigliata per i trattamenti sono soluzioni che contengono 100 ppm di principio attivo.

PIERO RICCARDI

100 particelle...

AULO MANINO - ENTOMOLOGO UNIVERSITÀ TORINO

Per milione, quindi diluito 1 a diecimila, e in questo caso la mortalità è al 100% sia dopo 24 ore che dopo 72 ore. Poi abbiamo diluito questi prodotti e per arrivare a una diluizione che non causasse mortalità nelle api si è dovuto diluire fino a un duemillesimo della dose iniziale.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Prendiamo ora i dati dell'apicoltore Piemontese, nelle sue api era stato trovato 7,39 microgrammi per chilo che fa 0,739 nanogrammi per ape. Secondo lo studio del professor Manino, è ragionevole pensare che l'ape del signor Piemontese sia morta per il conciante.

DALLA MANIFESTAZIONE APICOLTORI DELL'8/4/2008

MANIFESTANTE

Una richiesta immediata che è quella: "Le molecole che uccidono le api devono essere tolte dalla circolazione".

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Il 17 settembre scorso il Ministero del Lavoro e della salute si muove e firma un decreto sulla sospensione cautelativa per la concia di sementi di clothianidin, thiametoxam, imidacloprid e fipronil. Dal sito dell'Unione Europea scarichiamo la lista di prodotti su cui è ammesso usare i neonicotinoidi tra cui: arance, limoni, mandarini, mandorle, nocciole, mele, pere, albicocche, ciliegie, pesche, prugne, uva da tavola, uva da vino, fragole. Eppure la sospensione della concia basta perché i colossi chimici Basf, Bayer e Syngenta, dicano che non ci stanno. Il 24 settembre Agrofarma emette un duro comunicato in cui ripete che non esistono evidenze scientifiche ed evoca lo spettro di parassiti infestanti che i maiscoltori non potranno più controllare. Ma i concianti non fanno diminuire la presenza di Diabrotica nei terreni, che giorno dopo giorno invece aumenta. Eppure una soluzione definitiva e semplice ci sarebbe, una soluzione che non costa nulla, come prescrive il Gruppo di Lavoro Ministeriale sulla Diabrotica: "Per quanto concerne le semine nelle zone con popolazione elevata di Diabrotica, si ricorda che solo la rotazione, sostituisce qualsiasi trattamento al terreno e/o al seme". In pratica non seminare mais dove l'anno prima è stato seminato mais.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Il Ministero della Salute in via cautelativa aveva vietato alla Bayer, Basf e Syngenta l'utilizzo dei concianti a base neurotossica. Loro hanno fatto ricorso e il 19 novembre scorso il tar del Lazio lo ha respinto, con la seguente motivazione: "L'interesse di preservare i cicli naturali delle piante e della frutta attraverso le api è prevalente agli interessi economici delle aziende agrochimiche". La rotazione, dicono coloro che di agricoltura se ne intendono, è il primo principio in base al quale il terreno rimane sano. Se un insetto che si nutre delle radici del mais l'anno dopo trova l'erba medica sparisce, da solo, senza bisogno di troppi trattamenti. Che non sono eliminabili, ma se a fare il prezzo è il contadino decide lui come coltivare, se il prezzo lo fanno altri, sono altri a decidere cosa deve usare e quante volte. Allora come si fa a stabilire qual è il prezzo giusto di un pomodoro o di un pacco di pasta?

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

La campagna che stiamo attraversando si trova nelle Marche tra Urbino e Fossombrone, i campi arati sono pronti per le semine, ci sono vigne, erba medica per gli allevamenti, e poi soprattutto grano, duro, biologico. Ma 35 anni fa non era così.

GINO GIROLOMONI - FONDATORE MONTEBELLO BIO

L'ultimo contadino di quest'area, ce n'erano venti, se n'è andato via nel 1971 quando sono arrivato io, è come se m'avesse passato il testimone, e questa cosa a me piace ricordarla perché è andata proprio così, ma era l'ultimo già se n'erano andati tutti nei 10, 15 anni precedenti, quindi quella sfida e le materie prime, perché le dobbiamo vendere a un prezzo che non decidiamo noi? Non possiamo provare? Facciamole in un altro modo, e quindi metodo biologico...

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Biologico come la pasta prodotta nel pastificio cooperativo sul cucuzzolo del Montebello, che da il nome alla pasta. 5 milioni di fatturato, 60 dipendenti e il progetto di raddoppiarlo. Uno dei figli di contadini che se n'erano andati via è il signor Fattori. Uno dei primi a tornare.

PIERO RICCARDI

Perché è importante per voi il pastificio?

PIERFRANCESCO FATTORI - AGRICOLTORE MONTEBELLO BIO

Per noi il pastificio è fondamentale. Perché noi qui non eravamo più imprenditori in proprio, che gestivamo il nostro lavoro, eravamo solo una pedina, un dente di un ingranaggio nel quale all'inizio decideva uno e alla fine decideva un altro, il commerciante o la linea di distribuzione alla fine, il detentore delle sementi all'inizio, tu eri solo una pedina in mezzo ti dicevano quanto dovevi guadagnare, di modo che era un incentivo per mandarti via, e difatti l'iniziativa della cooperativa è stata proprio questa, quella di coltivare l'intento e riuscire a mantenere la popolazione i contadini in questo posto ubicati qui radicati con la speranza di gestire i frutti del loro lavoro, cosa che non avviene se tu sei scorporato, perché se tu hai l'industria che ti prepara il seme, l'industria che ti organizza il commercio, che ti organizza la vendita, che ti organizza la concimazione, che ti organizza anche l'assistenza per la pensione, anziché mandarti avanti l'azienda per farti un'assistenza tecnica, sei finito.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Dunque, semplicemente, stabiliscono quanto deve costare una spiga di grano per essere una spiga di grano. A Roma il pacco da mezzo chilo lo abbiamo trovato a 1 euro e 29, quanto un marchio non bio di qualità alta. 30 centesimi più di Barilla, 6 centesimi in più ogni porzione da 100 grammi.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Perché è meglio una pasta biologica, perché è meglio il vostro grano?

PIERFRANCESCO FATTORI - AGRICOLTORE MONTEBELLO BIO

Ma scusi cioè cosa è meglio, è semplice, capire cosa è meglio, lo capisce anche un profano che non è un agronomo né uno scienziato. Vuol mettere se Lei fa il pane o la pasta con un cereale che non ha avuto 5 trattamenti di concime chimico, che non ha avuto 3 trattamenti di

diserbante, che non ha avuto la concia nel seme! Semi sani che si riproducono da noi e li riseminiamo noi, concimazioni organiche, quindi non troviamo i fertilizzanti nei piatti, pesticidi che non ritroviamo un'altra volta nei piatti, quando uno prende l'esempio della frutta che è il più plateale vedi poi cosa ti porti, senza contare il basso impatto ambientale.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Roma sede di Legambiente. Qui ogni anno si pubblica il dossier: "Pesticidi nel piatto", che raccoglie solo dati ufficiali delle Arpa regionali, cosa viene fuori? Che a parte un 1% di cibi illegali, il 47% della frutta contiene 1 o più residui di pesticidi.

PIERO RICCARDI

Significa che circa una metà della frutta comunque ha più...

RINA GUADAGNINI - BIOLOGA LEGAMBIENTE

Ha 1 o più residui, che sono entro i limiti di legge, per i quali però non si sa quali sono gli effetti nel momento in cui troviamo molti residui sullo stesso campione di frutta, ci sono dei casi eclatanti, ci sono i campioni da record cosiddetti, carbendazim, dimetomorf, procimidone, exoconazolo, exiattox, folpet, metiocarb, miclobutanil e penconazolo, sono i nomi di 9 presidi di pesticidi trovati su un unico campione di uva bianca, che è stata prelevata nella provincia di Catania e analizzata nel laboratorio di Ragusa. Campioni di pera con oltre 5 principi attivi segnalati in Emilia Romagna, una banana con 6 residui in Lombardia, è un problema che noi solleviamo da anni perché in tutti i rapporti pesticidi che abbiamo fatto negli anni diciamo che c'è un caso critico, quello del multi residuo, e che è quello dei bambini, perché bisogna dire un'altra cosa, che il limite massimo di residuo viene calcolato come effetti di grammi di principio attivo su chilogrammi di peso corporeo. Il limite si calcola facendo base su un uomo adulto di circa 70 chili, la situazione è ben diversa e con risvolti sanitari ben diversi, per quanto riguarda un bambino o addirittura un nascituro.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Di studi ce ne sono pochi, uno di questi è italiano: ha monitorato l'esposizione di 195 bambini senesi ai pesticidi organo fosforici, tra i più usati in agricoltura. Prima di partire per Siena abbiamo chiesto all'Istituto Superiore di Sanità quali siano i pesticidi più pericolosi da togliere subito dal commercio.

ALBERTO MANTOVANI - TOSSICOLOGO I.S.S DIP. SANITÀ ALIMENTARE E ANIMALE

Le posso dire che c'è una forte attenzione a livello europeo verso la limitazione di sostanze usate da molto tempo, ma con una forte tossicità a dosi anche piuttosto basse come sono gli insetticidi organo fosforici.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

In attesa che le autorità europee si decidano ce ne andiamo a Siena a incontrare la dottoressa Aprea della Asl 7. L'esperimento consisteva in questo: ai 195 bambini tra i 6 e gli 8 anni di una scuola senese, è stato chiesto cosa avessero mangiato il giorno prima, poi si è raccolta la loro urina e si è analizzata, cercando gli organo fosforici.

CRISTINA APREA - DIRIGENTE CHIMICO USL 7 - SIENA

Il primo dato è che non c'è un'urina nella quale almeno uno dei 6 non sia presente, va bene, ma spesso sono presenti tutti e 6 quindi significa che il bambino è esposto non a uno, ma a diversi insetticidi organo fosforici. Il problema è che negli ultimi anni si conoscono anche effetti cronici per queste sostanze, cioè effetti dovuti all'assorbimento ripetuto anche di piccole quantità giorno dopo giorno. Chiaramente i bambini sono più suscettibili degli adulti e quindi la presenza di queste sostanze è sicuramente da evitare.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Torniamo ad Agrofarma.

PIERO RICCARDI

Sta aumentando questa medicalizzazione dell'agricoltura?

LUIGI RADAELLI - PRESIDENTE AGROFARMA

Io devo smentirla, perché i dati del nostro settore, ho il rapporto Istat proprio qui con me, dice che i consumi, gli impieghi di Agrofarma, ci sono costantemente diminuiti negli ultimi 20 anni.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Ma se scorriamo in dettaglio i dati, ci accorgiamo che la verità è un'altra. Quello che in realtà diminuisce sono rame e zolfo soprattutto quello che ha fatto l'agricoltura dal tempo dei romani. Ma gli erbicidi organo fosforici che nel '92 erano al 7° posto, nel 2003 salgono al secondo; gli sterilizzanti del suolo dal 97esimo posto al 6°, 91 posizioni scalate in 11 anni. E siccome la terra è sempre più sterile e le piante da sole non riescono più a crescere ecco che i regolatori della crescita passano dal 70° posto al 7°. Ma la prova evidente che la chimica in agricoltura continua a crescere sono i bilanci dell'agrochimica: Syngenta + 28, Bayer + 17,8. Negli stessi giorni in cui i bilanci familiari di noi consumatori non reggevano l'aumento di 20 centesimi per un pacco di pasta, i loro bilanci crescevano con numeri a due cifre. Stessa cosa per la regina delle sementi modificate: Monsanto + 44%, per non parlare dei re dei fertilizzanti, Mosaic + 141%, Sinochem + 95. La Pioneer, del colosso chimico DuPont, annuncia di quadruplicare in Italia i laboratori per produrre nuovi ibridi di mais. L'Italia è il primo utilizzatore di mais in Europa, non per farci polenta, ma per ingrassare qualche milione di maiali e polli nella pianura padana, polli da portare al macello in 36 giorni, invece dei 140 se fossero allevati liberi, polli, da vendere a prezzi sempre più bassi. Ma il mais ora, ci dicono, che serve anche per produrre biocarburanti. Ecco cosa pensa il Presidente di Pioneer: *"Crediamo molto nello sviluppo dei biocarburanti anche perché sono in tanti a credere che le persone in futuro preferiranno mangiare meno piuttosto che smettere di guidare le proprie automobili"*. Riprendiamo i dati Eurostat, stavolta relativi ai pesticidi usati in vigna in Italia: lo zolfo dal 1992 è diminuito del 300%, ma al secondo posto è salito il mancozeb, aumentato del 150% dal '92 a oggi. Che cos'è il Mancozeb? Il Mancozeb è il prezzemolo dei pesticidi. Prendiamo i dati delle patate, dalle 4 tonnellate di mancozeb del '92 siamo alle 79 del 2003. Nel castello di Bentivoglio alle porte di Bologna c'è l'Istituto Ramazzini, prestigioso e indipendente Centro Studi Internazionale di ricerche sul cancro. Milioni i dati relativi a 200 sostanze chimiche analizzate, una mole imponente di dati. Uno degli studi riguarda proprio il mancozeb.

MORANDO SOFFRITTI – DIR. FONDAZIONE B. RAMAZZINI

I risultati del nostro studio hanno dimostrato come il mancozeb sia in grado di produrre vari tipi di tumore, in particolar modo leucemie, tumori mammari, epatocarcinomi e tumori della ghiandola di zimbardo. Che cosa ne è derivato dai nostri studi, che il mancozeb continua ad essere utilizzato e che le normative che avrebbero dovuto scattare a seguito dei nostri risultati non si sono verificati.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Eppure secondo Eurostat nelle vigne italiane è più che raddoppiato in vent'anni. Ma il problema non è solo italiano. Parigi, Rue de Malte, al numero 40 c'è la sede del Movimento per i diritti delle generazioni future. Si sono chiesti: *"Se nelle vigne europee che coprono il 3% della superficie agricola si sparano il 20% di tutti i pesticidi, nel vino cosa troveremo?"*

FRANCOIS VEILLERET - PESTICIDES ACTION NETWORK EUROPA

Con i nostri colleghi europei abbiamo analizzato qualche decina di bottiglie di vino rosso e abbiamo mostrato che il 100% dei vini che deriva da viticoltura intensiva conteneva residui di pesticidi. In questo vino di Borgogna abbiamo trovato 5 differenti pesticidi. Questi per esempio sono possibili cancerogeni, ma anche questo, questo è tossico per la riproduzione e lo sviluppo del feto e questo interferisce con gli ormoni. Questo per la Borgogna. Per il Bordeaux abbiamo trovato una bottiglia contaminata con...uno, due, tre, quattro...9 residui differenti, un cocktail tossico. A livelli a volte molto alti come in questo Bordeaux di alta qualità, c'era un livello di Pirimetanil di 233,8 microgrammi per litro che è 2 mila 333 volte il limite ammesso nell'acqua, nell'acqua da bere, di rubinetto. Più di 2 mila 300 volte, inaccettabile per una sostanza classificata possibile cancerogena.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

9 pesticidi in un vino della Borgogna, ma anche pere con 5 principi dall'Emilia Romagna, melanzana con 6 residui, pomodorini a grappolo con 8 e 7 residui contemporaneamente. Tutti nei limiti ammessi per la singola sostanza, il problema sono le miscele, i cocktail che non vengono mai studiati.

MORANDO SOFFRITTI – DIR. FONDAZIONE B. RAMAZZINI

Se una persona non è esposta ad amianto e non fuma il rischio di cancro del polmone mettiamo che sia 1. Se una persona è esposta ad amianto e non fuma il rischio di cancro polmonare è di circa 10 volte. Se fuma e non è esposta ad amianto il rischio è di circa 13, 14, 15 volte, ma se fuma ed è esposta ad amianto il rischio arriva a 50, 60 volte. Per cui quando si dice, beh, noi studiamo gli effetti cancerogeni di 1 sostanza ad altissime dosi, è vero, ma è un'unica sostanza che noi studiamo. L'uomo è esposto a micro quantità di tante sostanze cancerogene, le quali si potenziano l'una con l'altra ed è per questo che la nostra era è caratterizzata da questa rapida crescita della incidenza dei tumori e delle patologie degenerative.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E dire che il vino ad esempio potrebbe essere prodotto usando semplicemente i vecchi rame e zolfo. Qui siamo nelle colline del Chianti senese e questa è l'azienda Pàcina. Stefano Borsa produce qui il suo vino senza i pesticidi chimici di sintesi.

STEFANO BORSA - AGRONOMO AZIENDA PACINA

Praticamente non c'è malattia, non c'è macchie di peronospora, non c'è oidio, i grappoli sono omogenei, belli, sani, siamo a circa due settimane dalla vendemmia in questo momento.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

L'uva è indubbiamente sana, ma i costi? Si possono raffrontare i costi tra la coltivazione bio e quella convenzionale?

STEFANO BORSA - AGRONOMO AZIENDA PACINA

I costi diminuiscono per la buona pratica agronomica, quindi la pianta mantenuta sana questo fa risparmiare l'utilizzo di prodotti.

PIERO RICCARDI

Stiamo parlando tra biologico e convenzionale? Cioè il biologico può costare a parità di uva...?

STEFANO BORSA - AGRONOMO AZIENDA PACINA

A parità di uva di quantità e di qualità deve costare di meno, deve costare di meno, perché i prodotti costano di meno, se ne usano di meno, perché la pianta sta meglio.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Anche in cantina niente lieviti selezionati clonati in laboratorio, niente enzimi chimici, niente acido muriatico nel mosto, niente fosfati per alimentare gli enzimi. E queste sono le analisi della dogana canadese dove Borsa esporta il vino: nessun residuo.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

La parola chimica non è sinonimo di inquinante, nocivo, pericoloso. Come la parola biologico non vuol dire in assoluto puro e naturale. La differenza, banalizzando, è che con il metodo convenzionale si medicalizza e quindi si inaridisce il terreno, mentre con l'altro utilizzando dei prodotti che sono più compatibili mantiene il terreno in equilibrio e la pianta si ammala di meno. Chi utilizza questo metodo dice *"a parità di qualità e quantità un vino biologico deve costare meno"*. Di fatto si paga di più perché poi c'è poca distribuzione e ci si specula. Un prezzo però, ovvero quello che paghiamo alla cassa, nasconde sempre un costo, e lo vedremo con l'esempio del Parmigiano Reggiano. Per comprenderlo meglio passiamo prima dall'università di Siena, dove il Prof. Enzo Tiezzi, cattedra di chimica di fama internazionale, ha cominciato ad occuparsi di economia e di impronta ecologica. Che cos'è e cosa c'entra la chimica con l'economia.

ENZO TIEZZI - CHIMICO FISICO UNIVERSITÀ SIENA

Attenzione, perché i nuovi indicatori di sostenibilità hanno bisogno di chimica fisica, per cui tutti gli indicatori sono indicatori complessi che contengono l'economia ma contengono anche l'energia, i flussi energetici, le risorse.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E difatti nel dipartimento di Chimica Fisica del professor Tiezzi lavorano in squadra economisti, ingegneri, matematici, biologi, agronomi, insieme per calcolare uno dei nuovi indicatori internazionali di sostenibilità: l'impronta ecologica. In pratica quando si produce qualcosa noi consumiamo un pezzetto di Pianeta, sia perché sottraiamo risorse, acqua, petrolio, sia perché restituiamo scarti alla terra: CO₂, diossina. Calcolare l'impronta ecologica significa trasformare in spazio, territorio consumato, tutti gli elementi che servono per produrre qualcosa. Questa estate il gruppo di lavoro ha calcolato l'impronta ecologica di due vigne: una biologica e una convenzionale e le ha comparate.

VALENTINA NICCOLUCCI - CHIMICA UNIVERSITÀ SIENA

Noi la chiamiamo in gergo la "lista della spesa", cioè nella fase agricola gli imput che sono necessari, oltre al vigneto quindi, sono i fertilizzanti. Dopodiché abbiamo la fase della cantina dove abbiamo ovviamente bisogno di acqua, di elettricità, di sostanze chimiche, di lavoro umano e di acciaio per i macchinari. L'ultima fase d'imbottigliamento, e quindi abbiamo il vetro, la carta per l'etichette, la colla, l'alluminio...

PIERO RICCARDI

I tappi...

VALENTINA NICCOLUCCI - CHIMICA UNIVERSITÀ SIENA

E i tappi. Tutte queste risorse che noi abbiamo elencato qui, hanno unità di misura diverse. I risultati? Dimostrano che l'impronta ecologica per bottiglia di vino risulta essere circa 7 metri quadrati per il vino da uva biologica, mentre l'impronta ecologica è 13,98 quasi 14 metri quadrati, per quanto riguarda la produzione convenzionale.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Per produrre una bottiglia di vino consumo 7 metri quadrati di Pianeta con agricoltura biologica, il doppio, 14 metri quadrati con agricoltura convenzionale. Il doppio, ma il prezzo non me lo dice. Perché? Università Federico secondo di Napoli. Facoltà di Economia.

MARIA FONTE - ECONOMISTA AGRARIA UNIV. NAPOLI

Si è affermata una ideologia di mercato per cui ha valore solo ciò che ha una valutazione sul mercato. Nella misura in cui la disponibilità delle risorse naturali era gratuita o a costi bassissimi come il costo dell'acqua, diciamo, allora la risorsa si è sovrautilizzata, portando a una degradazione a un esaurimento delle risorse. Si è esaurita la fertilità del suolo in tanti processi produttivi agricoli portando alla desertificazione. La soluzione che spesso si propone, quando si fanno questi discorsi, allora vabbè trasformiamo in merce anche, il suolo, le risorse naturali, diamo un valore di mercato. Il mio punto di vista non va neanche in quella direzione. Diciamo l'agricoltura biologica è il tentativo invece di ristabilire le condizioni in cui le risorse naturali sono utilizzate, utilizzate con metodo che permette la loro rigenerazione.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Beni comuni gratis sovrasfruttati, allora cosa mi sta costando di più tra questo vino biologico e questo convenzionale? E il discorso si può estendere ai nostri pelati e alla nostra pasta.

ENZO TIEZZI - CHIMICO FISICO UNIVERSITÀ SIENA

Io penso che il punto di fondo sia che l'economia classica è tutta impostata sulla crescita e su Pil. Il Pil non è un parametro in grado di misurare la sostenibilità, ci vogliono nuovi indicatori. Se te distruggi il terreno, distruggi i pesci del mare, prendi più pesci di quelli che il mare è in grado di riprodurre, tagli più alberi di quelli che la natura è in grado di riprodurre in realtà la generazione sfruttata è il futuro, sono le future generazioni. Il nostro pianeta è un pianeta

finito, non può esistere una crescita infinita su un pianeta finito. Una crescita economica infinita, il Pil, non può esistere su nessun pianeta che è finito.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Dunque, se tutto questo, il prezzo sulla scatola dei miei pelati o di questa pasta non me lo dice, ritorniamo alla domanda iniziale: "Chi è il padrone dei prezzi?" Germania, Wuppertal Institut, centro studi sul clima, ambiente ed energia.

WOLFGANG SACHS - SOCIOLOGO WUPPERTAL INSTITUTE

Succede oggi che in tutta questa catena del cibo il ruolo dei grandi distributori è diventato sempre più importante, quindi la concorrenza fra i distributori, il loro potere sui fornitori di cibo, fa sì che i prezzi siano sempre più bassi e così sono già da tempo anche oggi, come dire, sono responsabili di questa pressione economica che è sui contadini che poi spinge i contadini a come dire, produrre al prezzo più basso possibile con tutte le conseguenze disastrose che ne consegue, consegue perché il prezzo basso sfortunatamente ha costi alti.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Il prezzo basso sfortunatamente ha costi alti, dice il professor Sachs. La storia del Parmigiano Reggiano in Italia è esemplare.

SPOT PARMIGIANO REGGIANO

"Dopo 2 anni di stagionatura è finalmente pronto. Adesso, provate il nostro Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi a 9 e 50 al chilo, adesso!"

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

L'azienda Scalabrini produce Parmigiano Reggiano. Trecento ettari di prato per il foraggio, la stalla e il laboratorio che produce 12 forme al giorno.

PIERO RICCARDI

Con quello si fanno due forme?

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Sì. Adesso viene divisa.

PIERO RICCARDI

Quanto latte c'era qua dentro?

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Mille e cento litri.

PIERO RICCARDI

Undici quintali per fare due forme.

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Che a stagione ultimata verranno sui quaranta chili. Per fare un chilo di formaggio circa 16 litri di latte usiamo.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Latte di altissima qualità, perché così stabilisce il disciplinare del Consorzio del Parmigiano Reggiano: latte lavorato appena munto perché è vietato refrigerarlo, e vietati i conservanti, ma il latte è buono e sano solo se le mucche mangiano fieno, e non mangimi, fieno prodotto dall'azienda.

PIERO RICCARDI

Concime organico...

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

E acqua...basta!

PIERO RICCARDI

Non c'è nient'altro?

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Non c'è nient'altro. Fra l'altro la nostra azienda tutti i terreni sono condotti con metodo biologico.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

16 litri di latte per un chilo di Parmigiano, poi le forme devono stagionare 24 mesi di media e quanto offre il mercato?

UGO SCALABRINI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Facciamo fatica a fare i 7 e 30.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

7 e 30 al chilo, non paga neppure i 16 litri di latte che occorrono, ma il discorso diventa ancora più pesante per quelle aziende del Consorzio che stanno in montagna, sull'Appennino emiliano.

PIERO RICCARDI

Quanto viene pagato oggi?

MARCELLO CHIESI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Attualmente il Parmigiano Reggiano a noi, Parmigiano Reggiano di 12 mesi, viene pagato 7 euro e 20, prezzo che è ben sotto ai costi di produzione.

PIERO RICCARDI

E quanti sono i costi di produzione invece?

MARCELLO CHIESI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Costi di produzione, consideri che per riuscire a pagare le spese dobbiamo arrivare almeno a 8 euro e mezzo, 9 euro.

PIERO RICCARDI

E chi lo fa il prezzo?

MARCELLO CHIESI – PROD. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Il prezzo purtroppo ce lo fanno i commercianti che vengono ad acquistare le nostre partite, lo fa la grande distribuzione che facendo delle offerte delle promozioni stracciate vengono poi da noi a chiederci il prodotto a dei prezzi molto più bassi di quello che dovrebbero essere.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Promozioni, come in questa pubblicità che abbiamo trovato nella nostra cassetta della posta: Parmigiano Reggiano 8 e 90.

GIUSEPPE ALAI – PRES. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

La Grande Distribuzione in Italia ha una quota dell'80% delle vendite e di questo 80% il 72% viene venduto in promozione. Ovviamente è uno di quei prodotti di grande attrazione per i clienti dei negozi della grande distribuzione e la grande distribuzione si contende a propria volta il consumatore e di conseguenza diventa una sorta di prodotto civetta in grado di attrarre considerevolmente una quantità elevata di clienti.

PIERO RICCARDI

Voi siete i padroni del prezzo?

FEDERICO CONTI - PRESIDENTE COMITATO TECNICO INTERMEDIA 1990

Assolutamente, no.

PIERO RICCARDI

Perché il Parmigiano Reggiano viene venduto sottocosto? Che cos'è un prodotto civetta?

FEDERICO CONTI - PRESIDENTE COMITATO TECNICO INTERMEDIA 1990

Un prodotto civetta è un prodotto che noi vendiamo ad un prezzo estremamente appetibile per avere appunto appeal nei confronti del nostro consumatore finale.

PIERO RICCARDI

Cioè per dare un prodotto che costa meno del suo valore..

FEDERICO CONTI - PRESIDENTE COMITATO TECNICO INTERMEDIA 1990

Non che costa meno del suo valore, costa quanto a nostro avviso è il suo valore.

PIERO RICCARDI

No, volevo dire, il Parmigiano Reggiano che non può abbassare al di sotto di una certa soglia i suoi costi che deve fare?

FEDERICO CONTI - PRESIDENTE COMITATO TECNICO INTERMEDIA 1990

Deve produrre di meno.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Così, da profana, se i produttori di parmigiano producono di meno dovranno aumentare il prezzo e diventerà un prodotto per pochi, e allora come si fa poi a riempire i supermercati di parmigiani civetta? Verrebbe da dire, se decidete di vendere un prodotto di qualità a poco perché così si attirano i consumatori che poi magari acquistano anche altro, fatelo un po' a vostre spese, senza tosare il produttore, visto che poi il parmigiano per essere considerato tale non può scendere sotto ad un certo standard.

Mangiare bene, fa bene alla salute, questo lo sanno proprio tutti. Quindi in via generale non dovrebbero esserci due cibi, uno di qualità per chi può sborsare e uno scarso per gli altri. Tanto più quando non dipende dalla tua volontà. Parliamo di mense pubbliche, dove chi pianifica non può ignorare che un investimento sulla salute può costare un po' di più all'inizio ma alla fine ti fa risparmiare. Basta pensare a come si mangia negli ospedali. Secondo le statistiche nel 10% dei casi il prolungamento delle degenze è dovuto proprio a cattiva alimentazione. Cominciamo con le mense scolastiche, con quelle comunali del Comune di Roma che in questo caso sono da 7 anni un esempio unico al mondo.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Siamo in una delle 740 scuole comunali che dal 2001 hanno lanciato una sfida: dare un cibo di qualità ai bambini.

UOMO

Come somministrazione del lunedì, abbiamo "delizie fresche dell'orto, gnocchetti alla marinara ed il polpettone di tacchino.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

150 mila i pasti al giorno, ma tutto, stabiliscono i loro capitolati d'appalto, deve essere biologico, pasta, pomodoro, olio extravergine, tutto biologico, come la frutta e la verdura di stagione, e poi prodotto il più vicino possibile. Costo a pasto 5 euro. Caro?

SILVANA SARI – DIR. DIPARTIMENTO SCUOLA ED EDUCAZIONE ROMA

Noi riteniamo che si debba avere uno sguardo di pianificazione nel lungo periodo. Se voi pensate che oggi una degenza in un ospedale italiano medio costa dai 5 ai 7, 800 euro,

PIERO RICCARDI

Al giorno?

SILVANA SARI – DIR. DIPARTIMENTO SCUOLA ED EDUCAZIONE ROMA

Al giorno, io praticamente con 2 giorni di degenza riesco a pagare il cibo per un bambino nelle nostre mense, per tutto l'anno, quindi io credo che è importante intanto investire sulla salute e non sulla malattia.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E i risultati? Nelle mense bio delle 740 scuole non c'è più stata una tossinfezione. E con alcuni accorgimenti, piatti in porcellana, posate di metallo, bicchieri di vetro, sono sparite di colpo 9 tonnellate di rifiuti di plastica al giorno. Unico esempio al mondo di queste proporzioni, le mense bio di Roma sono studiate da americani, inglesi, scandinavi come modello economico.

SILVANA SARI – DIR. DIPARTIMENTO SCUOLA ED EDUCAZIONE ROMA

Rappresentiamo una delle dieci realtà agroalimentari più importanti in Italia. Ed è per questo che noi abbiamo cercato di avere il biologico ma anche la filiera corta e la filiera dedicata. Quindi è fondamentale anche per il rispetto dell'ambiente.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E' tanto vero il discorso di investire sulla salute e non sulla malattia che, secondo una stima di Coldiretti, i problemi di malnutrizione, visite, medicine, ricoveri costano alla nostra Sanità 23 miliardi di euro l'anno. Ospedale di Asti. Anche qui da un anno, la mensa è cambiata.

GIOVANNA RUO BERCHERA - RESPONSABILE CUCINE OSPEDALE CARDINAL MASSAIA ASTI

Abbiamo passato di verdure con legumi, terrina di ricotta e verdure, l'insalata di carne cruda, di razza bovina piemontese, verdure miste al forno, frutta fresca di stagione e il tutto condito con olio extravergine d'oliva. Niente olio di semi perché l'abbiamo proprio escluso dalle forniture.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Sembra il menu di un ristorante. Sono le sei di mattina i fornitori scaricano i loro prodotti. Di nuovo frutta e verdura a chilometri zero consegnata ogni tre giorni direttamente da 40 produttori locali di qualità, che Coldiretti ha riunito in cooperativa.

AGRICOLTRICE

Questo è il primo anno.

AGRICOLTORE

La prima gara che io ho partecipato.

LORELLA REALE

Perché prima negli appalti...

AGRICOLTORE

No perché prima gli appalti non andavano a cercare dei piccoli produttori... la mia è una azienda a conduzione familiare, cerca di fare meglio che può.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Tanto meglio che la carne di questo produttore l'ospedale la serve cruda ai suoi pazienti. Prodotti freschi rigorosamente di stagione, mentre prima era quasi tutto surgelato e poi prodotti biologici, formaggi di qualità legati al territorio, olio extravergine. Un totale di 1700 pasti al giorno fra degenti e mensa dei lavoratori.

MARIA LUISA AMERIO - DIR. DIETETICA OSPEDALE CARDINAL MASSAIA ASTI

Noi sappiamo perché sono stati fatti tantissimi studi che il 40% dei pazienti europei ammessi in un ospedale sono malnutriti e questo ha delle conseguenze gravi perché la malnutrizione comporta una riduzione delle difese immunitarie quindi il paziente può andare più facilmente incontro a delle infezioni ospedaliere. Il paziente avrà un ritardo nella riparazione delle ferite chirurgiche. E' stato calcolato ed è stato verificato, soprattutto nel Regno Unito, che un paziente malnutrito mediamente su 6 giorni rimane un giorno in più.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E allora, facciamo un po' di conti.

LUIGI ROBINO - DIR. GENERALE OSPEDALE CARDINAL MASSAIA ASTI

Se uno fa un ragionamento prettamente sul pasto, oggi il pasto ha circa il costo di 1 euro in più, ogni pasto costa 1 euro in più fatto a filiera corta anziché con le normali condizioni di ristorazione collettiva e quindi con i surgelati. Quell'euro in più però è guadagnato dal fatto che ogni giorno di degenza qui dentro fa 500 euro quindi, guardi, basta 1 che mi sta 1 giorno in meno...mi avanza per 500 pasti.

LORELLA REALE

E chissà che non riuscirete!

LUIGI ROBINO - DIR. GENERALE OSPEDALE CARDINAL MASSAIA ASTI

Secondo noi sì, è la scommessa, siamo convinti che ridurremo le degenze medie in forza di queste condizioni qua.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Guadagna l'ospedale e ne guadagna l'agricoltura, anzi gli agricoltori.

GIORGIO FERRERO - PRESIDENTE COLDIRETTI ASTI

Un cliente che paga in modo regolare e anche regolare nelle forniture consente di programmare l'attività e questo è fondamentale ancora più di cercare speculazioni sugli altri prezzi in momenti di picco.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Gli agricoltori possono mantenere i prezzi stabili perché possono programmare le semine e ridurre gli sprechi, non dovendo rimanere in balia di un mercato che un giorno compra e il giorno dopo no, perché magari quel giorno le zucchine vengono dall'Africa.

PIRO MONTASANTINO - AGRICOLTORE

Quest'anno abbiamo avuto difficoltà per vendere le patate, a 3 centesimi al chilo addirittura, 5 centesimi. E l'insalate siamo alle stesse condizioni con le verdure parlando di lattughe, scarole...e tirare avanti così.

PIERO RICCARDI

Cioè prezzi?

PIRO MONTASANTINO - AGRICOLTORE

Ma non si aggira nemmeno il prezzo molte volte si fresa, si butta via il prodotto.

PIERO RICCARDI

Si fresa cioè si sotterra?

PIRO MONTASANTINO - AGRICOLTORE

Si sotterra.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Anche questo gruppo di agricoltori del napoletano si sono uniti e hanno deciso che da questo mercato dovevano uscire. Con l'aiuto dell'Istituto del Germoplasma della Regione Campania sono state recuperate le vecchie varietà locali.

BRUNO SODANO - AGRICOLTORE

Questo è il vero San Marzano, quello là riconosciuto dall'Unione Europea. Questa è la melanzana tipica di Napoli, questa è la papaccella.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

La cosa di cui vanno fieri è che non devono neppure più comprare le piantine clonate di peperoni e pomodori e pagare così i diritti alle multinazionali che brevettano ibridi sterili.

BRUNO SODANO - AGRICOLTORE

Il seme lo riproduciamo noi personalmente perché con queste qua è possibile riprodurre il seme.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

E non dipendono dai signori dei concimi e dei diserbanti perché fanno le rotazioni, lasciando riposare i terreni. Ma la cosa sorprendente di questa storia è che di tutte le verdure e i frutti che vediamo non ne verrà sotterrata nemmeno una. Tutto è già venduto al momento della semina, ai Gas, gruppi di acquisto di consumatori. Oggi è giorno di consegna e queste sono le cassette con i prodotti appena raccolti.

PIERO RICCARDI

A quanto lo vendete questo cesto?

BRUNO SODANO - AGRICOLTORE

Questo cesto qua lo vendiamo a 10 euro.

PIERO RICCARDI

E quanto pesa una cassetta di queste?

BRUNO SODANO - AGRICOLTORE

Questo qua indicativamente sarà più di 10 chili.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

10 chili 10 euro, 1 euro un prodotto per l'altro, che sia pomodoro San Marzano, peperoni, melanzane. Al servizio sms consumatori del Ministero dell'Agricoltura proviamo a chiedere il prezzo giusto consigliato per le melanzane.

VITO AMENDOLARA – DIR. REGIONALE COLDIRETTI CAMPANIA

Melanzana....è quasi immediato, quasi in tempo reale. Al produttore vie dato 0,36, ingrosso 1 e 03 e viene venduto a 1 e 30 al sud, 1 e 90 al nord, 1 e 65 al centro.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

36 centesimi al produttore, 1 e 65 per il consumatore. Il segreto della vendita diretta è tutta qui, vendere e comprare melanzane appena raccolte a 1 euro significa che ci guadagna l'agricoltore e il consumatore. Arrivano gli altri produttori, ognuno con le cassette miste già confezionate. Caricano il furgone e si parte, destinazione, Napoli centro.

PIERO RICCARDI

Qui in Campania quanti Gas ci sono, quanti gruppi d'acquisto?

VITO AMENDOLARA – DIR. REGIONALE COLDIRETTI CAMPANIA

Praticamente 4 che sono tutta la struttura della Rai, la Telecom, gli impiegati i dipendenti della Camera di Commercio e con i dipendenti del Cral della regione Campania.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Questo è il Gas della sede Rai di Napoli.

PIERO RICCARDI

In quanti siete adesso?

DIPENDENTE RAI NAPOLI, CAPO GRUPPO D'ACQUISTO SOLIDALE (G.A.S)

Mah, dunque nella terza settimana siamo arrivati a 200 ordinazioni.

PIERO RICCARDI

La motivazione è perché risparmiate o perché la qualità è maggiore?

DIPENDENTE RAI NAPOLI, CAPO GRUPPO D'ACQUISTO SOLIDALE (G.A.S)

Forse le 4 cose insieme.

PIERO RICCARDI

Cioè quali sono?

DIPENDENTE RAI NAPOLI, CAPO GRUPPO D'ACQUISTO SOLIDALE (G.A.S)

La qualità, il costo, l'organizzazione, che non mi pare poco, e praticamente il non spreco.

PIERO RICCARDI

Quindi la qualità può essere per tutti?

DIPENDENTE RAI NAPOLI 2 - GRUPPO D'ACQUISTO SOLIDALE (G.A.S)

Sì la qualità...bisogna organizzarsi.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Sulla strada verso Roma facciamo una deviazione e usciamo a Capua. Qui c'è un Farmer's market che è addirittura all'interno di un Centro Commerciale. All'ingresso un cartellone indica i prezzi del giorno. Nella prima colonna il prodotto, poi il prezzo del farmer's market, poi il prezzo del sito ministeriale sms consumatori e l'ultima colonna è il risparmio. Tutte cifre da meno 30% in su.

MARCELLO DE SIMONE - DIRETTORE COLDIRETTI CASERTA

Sono tutti prodotti nell'arco di circa 15, 20 chilometri dal punto in cui vendiamo il prodotto.

PIERO RICCARDI

Tutta roba di stagione?

MARCELLO DE SIMONE - DIRETTORE COLDIRETTI CASERTA

E' tutta assolutamente roba di stagione.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Prezzo giusto significa allora cibo giusto, e un cibo è giusto se chi ci lavora riceve una paga adeguata. Dai dati Istat, sono stimate in nero il 60% delle ore lavorate in agricoltura, e poi ancora clandestini, immigrati e spesso l'intreccio è con la malavita. L'Aiab, associazione storica del biologico italiano e il sindacato Uil hanno lanciato il marchio "Qualità Lavoro".

STEFANO MANTEGAZZA - SEGRETARIO GENERALE UILA

Abbiamo pensato che un settore avanzato come quello del biologico potesse proporre ai consumatori a fianco alla certificazione sulla qualità del prodotto anche quella della qualità dei rapporti di lavoro. Può sembrare un diritto scontato quello di un lavoro certo e remunerato in maniera equa ma siccome in agricoltura non lo è, questa diventa secondo noi una scelta vincente.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Arvalia, azienda biologica di Viterbo ha aderito al marchio. Produce ortaggi e i suoi 11 dipendenti sono tutti regolari.

PIERO RICCARDI

Da quanto tempo è che lavora?

LAVORATRICE

Sono quattro anni.

PIERO RICCARDI

In questa azienda?

LAVORATRICE

Si, si.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

C'è anche un profugo afgano, Zaki.

PIERO RICCARDI

E' molto che stai in Italia?

ZAKI

1 anno che sto in Italia.

PIERO RICCARDI

In italia?

ZAKI

Si.

PATRIZIA MERLINO - AGRICOLTRICE

Prima era tirocinante. Poi ha compiuto 18 anni ed è rimasto e l'abbiamo assunto con contratto agricolo sempre.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Arvalia ha un negozio di vendita diretta a Viterbo città.

PIERO RICCARDI

I prezzi come sono?

CLIENTE 1

I prezzi io li trovo estremamente convenienti.

CLIENTE 2

Accettabili, contenuti.

ANDREA FERRANTE - PRES. A.I.A.B.

Tutte queste esperienze di filiera corta si stanno facendo ovunque non nei centri storici per pochi lo stiamo facendo nei mercati di periferia.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

Tre volte a settimana, Arvalia distribuisce su Roma: ristoranti, supermercati bio. Università di Bologna, questa è una delle facoltà di Agraria più importanti in Italia. Anche qui in facoltà professori, dottorandi, dipendenti hanno organizzato un Gas, un gruppo d'acquisto di cibi biologici. Il preside è Andrea Segré, gli giriamo la domanda. "La qualità può essere per tutti?"

ANDREA SEGRÉ - PRESIDE FACOLTÀ DI AGRARIA UNIV. BOLOGNA

Quello che noi vogliamo dimostrare è che in realtà i prezzi dei prodotti nel nostro Gas sono assolutamente competitivi, usiamo questa parola che a me non piace molto di competizione, ma così ci intendiamo, rispetto a quelli dell'ipermercato vicino. Questi sistemi locali non sono la soluzione definitiva del problema, certo incominciano ad essere un forte passo avanti e si possono estendere, cioè non devono essere delle nicchie di pionieri o di idealisti o di qualcun altro che insomma vuole fare il diverso, no, potrebbero essere la normalità.

PIERO RICCARDI FUORI CAMPO

La nostra pasta è pronta. Il piatto è servito. Nella mente le parole del testamento di Justus Von Liebig, il chimico tedesco che a metà dell'800 introdusse la chimica in agricoltura: "*Confesso volentieri che l'impiego dei concimi chimici era fondato su supposizioni che non esistono nella*

realtà. Questi concimi dovevano condurre a una rivoluzione totale dell'agricoltura. Il concime di stalla doveva essere completamente abbandonato, e tutte le sostanze minerali asportate dalle coltivazioni dovevano venire rimpiazzate con concimi minerali. Il concime avrebbe permesso di coltivare sullo stesso campo, con continuità e in modo inesauribile, sempre la stessa pianta. Nella mia cecità, ho creduto che nella meravigliosa catena delle leggi che uniscono la vita alla superficie della terra, ci fosse un anello mancante e che io potevo rimpiazzarlo.”
(Justus Von Liebig, Darmstadt, 12 maggio 1803 – Monaco di Baviera, 18 aprile 1873)

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Sono passati 150 anni e chissà se oggi farebbe le stesse considerazioni. Comunque il direttore generale di una asl e una direttrice scolastica dimostrano che non è vero che la sostenibilità ha dei costi troppo alti, che conviene pagare un euro in più per il pasto di un bambino o di un paziente, e se acquisti da un produttore che non sta troppo lontano da te ci può guadagnare anche lui, senza bisogno magari di utilizzare extracomunitari in nero. E produci quel che serve senza buttare via nulla. Sono piccole conquiste che aprono nuove soglie.