

INDICAZIONE GEOGRAFICA

Di Giuliano Marrucci

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

Questo è l'orzo. Quando vado a lavorare nei campi me ne prendo dietro un paio di kili e poi me lo mangio fresco, così. Per dire il lavoro del torchio, mastichi, mandi giù la clorofilla, il succo e filtri la cellulosa, hai un'energia che ti svegli altro che il caffè.

GIULIANO MARRUCCI

Quello che veramente gli da energia è la piadina che deve essere rigorosamente fatta con il suo grano macinato nel suo mulino a pietra e preparata dai più tradizionali dei produttori.

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

Questo è un chioschino artigianale di due persone, noi portiamo la farina in conto lavorazione.

GIULIANO MARRUCCI

Quindi diciamo una filiera più tradizionale di così non si può.

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

Noi siamo qui a 3 km, quindi a km 0.

GIULIANO MARRUCCI

Poi, una domenica qualsiasi, mentre vendeva le sue piadine in un mercato...

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

E avevamo fatto apporre un cartello esterno, cioè il cartello che abbiamo sempre attaccato da secoli, piadina romagnola.

GIULIANO MARRUCCI

E cosa è successo?

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

È successo che si è presentato il corpo forestale...

GIULIANO MARRUCCI

E vi hanno detto che quel nome lì non si poteva più usare?

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

Non si poteva più mettere, che ci avrebbero fatto subito la multa.

GIULIANO MARRUCCI

La multa è questa, una sberla da 4.000 euro e il tutto semplicemente perché da meno di un anno la piadina romagnola è stata registrata come marchio di indicazione geografica protetta e da allora usare quel nome senza autorizzazione è diventato un reato.

SAURO ROSSINI - FATTORIA LA RONDINE

Alla faccia anche dell'EXPO di quest'anno, valori tipici, prodotti tipici, cioè la piadina romagnola più tipica di così, io mi chiedo cosa dovevo scrivere ecco.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

4000 euro di multa è una roba un po' da via di testa! Dalla piadina romagnola all'aceto

balsamico con tanto di certificazione, è il tema della rubrica sul cibo di oggi curata dalla nostra Sabrina Giannini che dalla vetrina expo ci spiega.

SABRINA GIANNINI

Anche se sembra la via dei presepi a Napoli, in realtà siamo nel padiglione Italia, all'EXPO quindi a Milano, le statue sono i paladini del Made in Italy. A proteggere gli ambasciatori della nostra tradizione che abbiamo lasciato dentro il padiglione Italia ci sarebbero le denominazioni di origine DOP e IGP che sta per indicazione geografica protetta. Secondo il Ministro delle politiche agricole Martina rappresentano, questi marchi, la punta di diamante del nostro patrimonio agroalimentare e ne abbiamo ben 264 siamo i primi in Europa. Quindi sarebbero proprio questi marchi a tutelare l'eccellenza del Made in Italy, ma è davvero così? Giuliano Marrucci.

GIULIANO MARRUCCI

Romagna, terra di balere e di piadina.

DONATELLA RICCI - PIADAIOLA

Una volta veniva chiamato pane dei poveri.

GIULIANO MARRUCCI

La signora Maria il pane dei poveri lo fa esattamente allo stesso modo da 25 anni.

MARIA PAVIRANI - PIADAIOLA

Io uso solo la farina romagnola dei nostri contadini.

GIULIANO MARRUCCI

Quindi va direttamente al mulino, se la prende là...

MARIA PAVIRANI - PIADAIOLA

Sì.

GIULIANO MARRUCCI

Senta, e invece l'altro componente importante è il tipo di grasso che si usa, no?

MARIA PAVIRANI - PIADAIOLA

Lo strutto.

GIULIANO MARRUCCI

Lei cosa usa?

MARIA PAVIRANI - PIADAIOLA

Lo strutto romagnolo, ho il macellaio che mi fa questa roba qui, che usa la Mora Romagnola, e vado a prenderlo da lui.

DONATELLA RICCI - PIADAIOLA

La vogliamo conservare così, artigianale. Il cliente sa cosa usiamo e sa che sono solo prodotti che si tramandano da generazione in generazione.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Prodotti del genere l'Europa sostiene di proteggerli e valorizzarli concedendo il famoso marchio IGP, che sta per Indicazione Geografica Protetta, e che vieta a chi non ce l'ha di usare un determinato nome. La piadina romagnola il suo IGP lo riceve a ottobre del

2014. Ma il disciplinare è questo qua: non è necessario indicare la provenienza della farina, dello strutto e dell' olio di oliva, che non è manco detto che sia extravergine, e poi si può imbustare aggiungendo un po' di alcol, e pure surgelare, che così dura anche 12 mesi.

GIAMPIERO GIORDANI – ASS. VAL. PIADINA ROMAGNOLA

L'IGP, come l'hanno fatta qua, è stata fatta solamente per l'industria, richiesta dall'industria e confezionata per l'industria.

GIULIANO MARRUCCI

Cioè non l'hanno chiesta i piccoli produttori tradizionali.

GIAMPIERO GIORDANI – ASS. VAL. PIADINA ROMAGNOLA

L'hanno chiesta gli industriali della piadina.

SABRINA GIANNINI

E prima di questo IGP che cosa succedeva?

ELIO SIMONI – PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PIADINA ROMAGNOLA

Succedeva che la chiamavano piadina romagnola tutti.

SABRINA GIANNINI

Quante piadine fa la sua società?

ELIO SIMONI – PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PIADINA ROMAGNOLA

Noi facciamo circa 70-80 mila al giorno, non sono poche.

GRAZIANO GOZI – DIR. CONFESERCENTI CESENATE

Mentre chi ha il chiosco magari da decine di anni collocato nel territorio potrebbe non poter più chiamare la sua piadina, piadina romagnola.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Sergio, nel cuore di Rimini, al marchio ha deciso di rinunciare.

SERGIO GNASSI - PIADAIOLO

Invece di tutelarli, adesso come adesso, questo marchio mi scredita: nella nostra ricetta della nostra piada noi ad esempio aggiungiamo un pizzico di latte che non è contemplato dal disciplinare dell'IGP, quindi dovrei stravolgere la mia ricetta per poter rientrare nell'IGP.

GIULIANO MARRUCCI

Il paradosso è che alla fine potrebbe succedere che uno apre un chiosco qua accanto, si compra la piada al supermercato e la riscalda e basta, e lui è IGP e te no.

SERGIO GNASSI - PIADAIOLO

In poche parole fungerebbe il marchio IGP come specchio per le allodole.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Ma anche tra gli industriali c'è chi è rimasto a bocca asciutta, qui siamo alla CRM di Modena.

GIULIANO MARRUCCI

Voi lo rispettate il disciplinare dell'IGP...

PATRIZIO MARCHETTI - CRM

La nostra ricetta è in linea con quella del disciplinare, fatta eccezione di un componente che è il lievito: noi preferiamo usare il lievito di birra anziché usare quello chimico che è quello che viene menzionato nel disciplinare.

GIULIANO MARRUCCI

E quindi cambierete lievito e chiederete l'IGP?

PATRIZIO MARCHETTI - CRM

No, noi l'IGP non lo possiamo chiedere in quanto siamo fuori dall'area individuata dal disciplinare come area tipica.

GIULIANO MARRUCCI

Scusi ma che differenza c'è tra una piadina fatta industrialmente nell'area tipica e una fatta industrialmente qua?

PATRIZIO MARCHETTI - CRM

Non ci sono differenze, se un prodotto industriale è fatto in Romagna, fatto a Modena, o a Milano o addirittura in Germania non c'è differenza.

GIULIANO MARRUCCI

Che il prodotto industriale non ha i requisiti per richiedere l'IGP l'ha affermato anche il Tar del Lazio a marzo del 2014.

GIULIANO MARRUCCI

E quindi a questo punto questo marchio IGP per la piadina romagnola non esiste più.

GAETANO FORTE - AVVOCATO

In realtà esiste perché la procedura a livello comunitario ha seguito il suo corso, ed è arrivata a conclusione con la pubblicazione anche in gazzetta ufficiale.

GIULIANO MARRUCCI

Quindi nel dubbio ora voi non uscite più con un prodotto che si chiama piadina romagnola.

PATRIZIO MARCHETTI - CRM

Esatto, abbiamo dovuto sospendere questo prodotto in via prudenziale.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

ORA la piadina la vende, ma prende una multa se la chiama romagnola, perché l'area geografica è importante, ma solo per la trasformazione, non per la materia prima.

ELIO SIMONI – PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PIADINA ROMAGNOLA

Non possiamo scrivere materie prime locali, di nessun genere, non è opzionale, non lo prevede proprio, è vietato.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Anche a Recco hanno chiesto l'igp per la loro strepitosa focaccia al formaggio, ma per avere il prodotto piu' tipico possibile avevano deciso di utilizzare soltanto latte tracciato ligure e olio extravergine italiano .

MAURA MACCHIAVELLO - PRESIDENTE CONSORZIO FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO

Perché c'era anche un discorso di raccolta del latte negli allevamenti liguri, un pochino

di più ci costava.

GIULIANO MARRUCCI

Costava, ma il sacrificio avrebbe dato l'opportunità di valorizzare il latte di allevamenti locali, come quello a Marinella di Sarzana.

FRANCO SOLDAINI – MARINELLA S.P.A.

L'avrebbe data anche agli altri allevatori dell'entroterra genovese, che sono costretti a vendere il latte a dei prezzi irrisori io da consumatore mi sentirei più tutelato ad avere un prodotto locale.

GIULIANO MARRUCCI

A Bruxelles invece evidentemente tutelano altri interessi e impongono di togliere dal regolamento l'obbligo di utilizzare latte ligure e olio italiano.

GIULIANO MARRUCCI

Ma non è un po' paradossale che per ottenere un marchio di qualità Bruxelles chiedi di rinunciare a un pezzo di qualità.

FRANCO SOLDAINI – MARINELLA S.P.A.

Eh, questo è il marchio.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Ma il re degli IGP è lui, l'aceto balsamico di Modena, un marchio che frutta 700 milioni di euro l'anno. Alla base del suo successo c'è uno dei prodotti d'eccellenza del nostro Paese.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Partendo da un quintale d'uva si ottiene, alla fine, circa mezzo litro di aceto dopo 25 anni, questo è il vero nettare, questo è quello da cui è partita tutta la storia dell'aceto balsamico.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

E questo è il prodotto tradizionale, che da 15 anni ha la sua DOP, e costa centinaia di euro al litro. Poi è arrivata l'idea commerciale, 5 anni fa: bastava togliere "tradizionale" e ottenere il bollino IGP.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

La prima cosa da studiare per una DOP e IGP è proprio il legame storico col territorio. Ed era già un prodotto che a differenza del tradizionale, fatto solo con mosto, era fatto ma e questo lo ripeto, dai tempi dei romani, era fatto con aceto di vino miscelato con mosto.

SABRINA GIANNINI

Ma chi certifica che la vostra ricostruzione storica sia giusta?

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

La commissione europea quando ha fatto la valutazione del disciplinare.

SABRINA GIANNINI

La commissione europea quindi conosce la tradizione di Modena.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

La commissione europea studia gli atti...

SABRINA GIANNINI

Complimenti eh.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

No, prima il Ministero delle politiche agricole.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Ministero che ha sponsorizzato questa variante popolare che oggi vende 100 milioni di litri l'anno e che ha creato un danno a quello tradizionale che dai 15.000 litri venduti oggi è crollato a 6.000.

GIULIANO MARRUCCI

Cioè, io qui mi trovo un IGP a 2,15€ alla bottiglia. 4,30€ al litro. 4,78€ al litro. 5€ al litro.

PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Neanche la materia prima mi è capitato anni fa in una fiera di una persona che mi chiedeva una quotazione per delle bottiglie di balsamico di Modena IGP, gli ho chiesto, scusi, mi dica lei "ah, io sono intorno agli 85 centesimi a bottiglia", gli ho detto, "sì, io la bottiglia gliela posso dare, poi guardiamo che cosa ci mettiamo dentro, perché quel prezzo lì è la bottiglia vuota, neanche l'acqua del canale a noi costerebbe quei soldi lì".

GIULIANO MARRUCCI

Il primo passo per risparmiare è l'uva.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Che io l'uva la coltivi a Modena piuttosto che in Grecia o in Argentina, ai fini del disciplinare è uguale, l'importante è che provenga da uno dei 7 vitigni consentiti.

GIULIANO MARRUCCI

Tra i vitigni consentiti c'è anche il San Giovese.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

A Modena storicamente San Giovese non esiste.

GIULIANO MARRUCCI

E quindi che senso ha?

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Ci saranno zone dove questa tipologia di uva ha un costo sufficientemente basso.

GIULIANO MARRUCCI

Poi c'è la raccolta, che tradizionalmente andrebbe fatta a mano.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Quindi l'uva va intorno ai 16-17 euro al quintale come raccolta, la raccolta meccanizzata costa dai 3 ai 4 euro il quintale.

GIULIANO MARRUCCI

E dentro ci va?

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Tutto quello che c'è sulla pianta.

GIULIANO MARRUCCI

Tanto poi basta filtrare e tutto torna al suo posto.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Il problema è che all'interno del filtro mi rimarrebbero oltre alle impurità buona parte dei profumi e degli aromi. Io non voglio, alla fine del processo, un'acqua dolce.

GIULIANO MARRUCCI

Anche alla tradizionale cottura del mosto l'IGP ammette un'alternativa a basso costo.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Il prodotto viene semplicemente disidratato, parliamo di un prodotto con caratteristiche semplicemente diverse.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Tanto poi si allunga tutto con aceto di vino di tutto il mondo, che da disciplinare può arrivare fino all'80% del prodotto.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'aceto di vino può essere massimo 80% e minimo 10%, quindi almeno il 10% di aceto di vino ci vuole.

SABRINA GIANNINI

Ma massimo 80.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

Il massimo 80.

SABRINA GIANNINI

Però, io che compro l'aceto non lo posso sapere.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

Dovrebbe girare la bottiglia, guardare gli ingredienti, se viene prima mosto cotto o mosto concentrato vuol dire che la maggior parte del prodotto, almeno il 50%, è del mosto. E quindi l'aceto di vino è sotto il 50%.

SABRINA GIANNINI

Cioè io devo fare questa deduzione, devo...

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

Guardare gli ingredienti...

SABRINA GIANNINI

Devo deciptare l'etichetta.

FEDERICO DESIMONI – DIRETTORE CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

È una cosa interessante.

GIULIANO MARRUCCI

Cioè, lei fa un prodotto con solo il 20% di mosto.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Assolutamente no, il mio prodotto ha mediamente dal 60 al 70% di mosto.

GIULIANO MARRUCCI

Cioè, con un aceto che ha il 20% di mosto che prodotto si fa?

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

E per finire l'invecchiamento da disciplinare può durare anche solo 60 giorni, magari passati dentro botti grandi come appartamenti.

GIULIANO MARRUCCI

Non è a contatto con il legno, quindi.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Non è assolutamente a contatto con il legno e quindi sicuramente è un passaggio quello che è previsto si dal disciplinare, però è quasi ininfluenza.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Tanto poi si aggiunge fino al 2% di caramello, e tutto torna a posto.

GIULIANO MARRUCCI

Colorante, caramello, antiossidante. Colorante, caramello. Qui si sottolinea il fatto che qui non ci sono coloranti.

GIULIANO MARRUCCI FUORI CAMPO

Peccato sia l'unica cosa che troviamo in etichetta, perché la provenienza dell'uva, la percentuale del mosto e quanto e dove è invecchiato, son tutte informazioni che il disciplinare dell'IGP vieta espressamente di scrivere.

GIULIANO MARRUCCI

Quindi sullo scaffale il suo prodotto che ha questi requisiti e un aceto commerciale che costa 3/4 euro al litro, non riesco a capire la differenza.

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Assolutamente no.

GIULIANO MARRUCCI

E questo non danneggia un produttore?

GUIDO PALTRINERI – PRODUTTORE ACETO BALSAMICO

Assolutamente sì.

SABRINA GIANNINI

L'Indicazione Geografica Protetta è un modo per tutelare il Made in Italy dalla contraffazione. Il problema è quando è un italiano che copia un altro italiano. E ovviamente sono le eccellenze quelle copiate. Viene fatto un lifting, un ritocco, alla tradizione. E questo è per poter vendere molto di più. Ricordiamo che il Made in Italy

nell'agroalimentare esporta 35 miliardi di euro all'anno. Eppure abbiamo lasciato passare un regolamento che penalizza il Made in Italy. Infatti, a dicembre è entrato in vigore un regolamento europeo che non prevede l'obbligo di indicare in etichetta lo stabilimento di produzione, questo ovviamente è un vantaggio per chi produce il Made in Italy, ma in Romania. Ed è soprattutto un danno per i consumatori, per la produzione dell'indotto dell'agroalimentare, e per coloro i quali subiranno una fortissima concorrenza sleale. Ma è anche uno svantaggio proprio per i piccoli, per le eccellenze. Per le statuine.

MILENA GABANELLI IN STUDIO