

"TIPICO MA NON TROPPO"

Di Emilio Casalini

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Cosa ci spinge a pagare un prezzo più alto per un cibo? Quando è buono e inimitabile. Per esempio il pistacchio DOP di Bronte. Ne producono 1500 tonnellate in questa piccola città della Sicilia ma lo troviamo ovunque. Come è possibile?

E il prosciutto Bazzone dovrebbe produrlo solo in Garfagnana dove allevano 120 maiali. Come fa ad essere presente nei migliori negozi di Italia? In Francia e perfino in Inghilterra?

GIUSEPPE BONADONNA – CHEF

È un prosciutto, secondo me, molto particolare, molto buono. La lavorazione rispetto al prosciutto toscano è un pochettino meno dolce e non troppo salato.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

È diventato famoso, grazie a Slow Food che nelle valli della Garfagnana e del Serchio ha creato uno dei suoi presidi per valorizzare questo prodotto tipico.

ANDREA BERTUCCI - RISTORATORE

Che un prodotto non è che sia difficile, è che diciamo è meglio da amatore. Per quello io cerco sempre di prenderlo intero, perché proprio...

EMILIO CASALINI

Quanto viene alla fine in vendita al pubblico?

ANDREA BERTUCCI - RISTORATORE

Dai sette agli otto euro l'etto. Oppure intero dai 40 ai 50 euro al chilo.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Il prezzo alto è giustificato dal fatto che il prosciutto viene esclusivamente da questi maiali allevati allo stato semibrado, fino a quando raggiungono i 200 chili, nutrendosi esclusivamente di farro, castagne e ghiande. Le loro carni vengono macellate dai tre produttori certificati Slow Food.

LUIGI ANGELINI – MACELLAIO

Io sono un piccolissimo produttore, vedi come è il paese. Se sono rimasto solo io che fa questo lavoro qui. E io lavoro con la gente del posto e qualche cliente diciamo che viene di fuori...

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

L'ottanta per cento dei Bazzoni viene prodotta invece dall'antica norcineria di Rolando Bellandi.

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Si lavora con la zampa ed è il taglio più lungo per cui si chiama Bazzone perché può fare questo. Perché ha la bazza.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

La bazza in dialetto significa un mento allungato come la forma di questo prosciutto, stagionato almeno 24 mesi e venduto con il marchio Slow Food.

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Presidio perché sono maiali nostri quindi la filiera è compresa dalla A alla Z. Abbiamo un paio di produttori piccoli, che lavorano roba di eccellenza, uno a Parigi e uno a Londra, però non grandi numeri perché i grandi numeri noi non li possiamo fare purtroppo.

EMILIO CASALINI

Quanti ne fate adesso di prosciutto?

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Di presidio quattro, cinquecento all'anno.

EMILIO CASALINI

Ok.

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Quindi cinquantamila circa l'anno. 250 maiali, quindi 500 prosciutti.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Il garante dovrebbe essere Slow Food che ha il controllo sulla filiera, ma non sui numeri perché dai documenti emerge che i maiali per tutti i produttori insieme sono molti di meno dei 250 dichiarati da Bellandi.

ALESSIO PEDRI – RESPONSABILE PRESIDIO SLOW FOOD

Il produttore autocertifica quelle che sono le provenienze degli animali e poi naturalmente queste autocertificazioni ne rispondono poi alle, agli organi competenti, non certo a Slow Food.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Di fronte ai documenti anche Bellandi ci comunica che i numeri sono diversi.

AL TELEFONO ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

C'è scritto che faccio 180 pezzi.

EMILIO CASALINI

180 prosciutti.

AL TELEFONO ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Sì, bravo.

EMILIO CASALINI

Eh. Tu mi hai detto 500 nell'intervista... vuoi dire che non sai quanti prosciutti fai?

AL TELEFONO ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Voglio dire che mi sono sbagliato. È una mia intenzione di fare 500 pezzi. Comunque, te lo mando, poi fai quello che ritieni meglio. Va bene?

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Bellandi ha utilizzato la potenza del marchio Bazzone che ha registrato a proprio nome nonostante la normativa del ministero delle Politiche Agricole non consentirebbe ai prodotti tradizionali di essere registrati da un privato. Può vendere così con il nome Bazzone una seconda linea di prosciutti realizzati nelle Marche con maiali di allevamento tradizionale sui quali pone la sua etichetta con la parola "selezione."

EMILIO CASALINI

Che cosa vuol dire questa parola "selezione"?

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Selezione vuol dire che ce ne sono da noi e nostri maiali.

EMILIO CASALINI

Ma chiunque pensa "selezione" che è una cosa speciale Bazzone, come, che ne so Brunello Riserva.

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

È una selezione non è riserva. È una selezione. Selezione vuol dire selezionare i maiali da dove viene fatto prosciutto.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Cioè si chiama selezione perché selezionano i maiali.

EMILIO CASALINI

E di questi quanti invece ne fate?

ROLANDO BELLANDI – TITOLARE ANTICA NORCINERIA

Di questi se ne fanno 2/3000.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

E questa seconda linea di prosciutti normali viene presentata sulle stesse pagine web dove troneggia il marchio Slow Food. Ma non avendo più i limiti imposti dal disciplinare, se ne possono produrre migliaia pezzi che vengono venduti ovunque.

DARIO DONGO – AVVOCATO ESPERTO DIRITTO ALIMENTARE

Certo è che nel momento in cui si va invece a corrompere questa immagine tutelata, questa filiera, questo tratto di filiera, ecco che si va a distruggere il lavoro svolto nel corso di decenni da parte di coloro che hanno lavorato per costruire un'immagine virtuosa del prodotto e di ciò che vi si racchiude.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

È il rischio che potrebbe correre anche il pistacchio. Se ne produce soprattutto in Iran, Usa e Turchia, ma una piccola parte della produzione mondiale ce l'abbiamo in Sicilia. Una piccola cittadina alle pendici dell'Etna, Bronte. Piccola con un brand famoso in tutto il mondo e qui il pistacchio è ovunque.

BIAGIO SCHILIRÒ – PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PISTACCHIO DI BRONTE DOP

È un tipo di coltivazione che in un certo qual modo, coinvolge tutta la popolazione, cioè tutti i brontesi ne hanno, diciamo, un beneficio.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

L'oro verde è questo frutto che nasce dall'innesto della pianta del pistacchio sul terebinto, un arbusto che cresce tra le rocce vulcaniche su cui bisogna arrampicarsi per raccoglierlo.

LAURA PRESTIANNI – COOPERATIVA SMERALDO

La raccolta qui è molto difficoltosa perché il terreno non permette una fruizione meccanica, appunto dei macchinari.

BIAGIO PRESTIANNI – PRESIDENTE COOPERATIVA SMERALDO

Un operaio, in media, può raccogliere 20 chili di prodotto commerciabile, al giorno. Quindi già un 25% circa se ne va per il raccolto.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

E la raccolta avviene solo ad anni alterni, per la scelta degli stessi coltivatori che bloccano la germinazione delle piante.

BIAGIO PRESTIANNI - PRESIDENTE COOPERATIVA SMERALDO

Quando è così, vede, è un colpo farla saltare con il dito. Si è andato a togliere propriamente le gemme da frutto l'anno di scarica.

ALFIO PAPARO – VICEPRES. CONSORZIO TUTELA PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Abbiamo anche, diciamo, una lotta quasi biologica perché togliendo tutti i frutti nell'anno di scarica, gli insetti che vanno a cibarsi del pistacchio, non avendo di che nutrirsi, muoiono.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Raccolgono i frutti ogni due anni per avere sempre qualità altissima. Per questo nel 2009 l'Unione Europea ci ha riconosciuto il DOP, la denominazione d'origine protetta.

BIAGIO SCHILIRÒ – PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PISTACCHIO DI BRONTE DOP

Avendo avuto una certa notorietà, ovunque c'è pistacchio, ognuno cerca di approfittarne, diciamo, del nome di Bronte.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Solo quest'anno su 24 controlli, cinque hanno riscontrato illeciti. Le confezioni evocavano in modo ingannevole il pistacchio di Bronte. Ma c'è un modo per evocare Bronte senza essere fuorilegge.

BIAGIO SCHILIRÒ - PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA PISTACCHIO DI BRONTE DOP

La nostra DOP riguarda la materia prima, il prodotto grezzo, le maggiori, diciamo, eventuali sofisticazioni e abusi avvengono sui trasformati.

BIAGIO FALLICO - DOCENTE AGRONOMIA UNIVERSITÀ CATANIA

Chi non vuole utilizzare pistacchio DOP ma, poiché fa una riduzione in granella, in farina, fa una piccola trasformazione, questo consente di dire "prodotto e confezionato a". Magari evocando una DOP. Per esempio "prodotto e confezionato a Bronte".

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Lo sa bene la guardia forestale che, negli ultimi anni, ha effettuato una serie di sequestri.

GIANLUCA FERLITO - COMANDANTE NUCLEO OPERATIVO CORPO FORESTALE CATANIA

Era frode in commercio, quello che ha filmato poco fa era la "sfiziosità siciliana", quindi il chiaro riferimento ad un prodotto siciliano che siciliano non era perché era, mi pare, che fosse turco o siriano. Se lei fa caso quello è un prodotto che viene sgusciato e impacchettato. Quindi là avevano torto marcio e non hanno avuto modo di difendersi assolutamente. Avevamo ragione in pieno e sia il tribunale del riesame che la Cassazione penale ci ha confermato la bontà della nostra attività.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Ma questi erano pistacchi interi. È andata male invece quando hanno compiuto un sequestro di prodotti semilavorati.

GIANLUCA FERLITO - COMANDANTE NUCLEO OPERATIVO CORPO FORESTALE CATANIA

Abbiamo perso in un sequestro fatto assieme alla Guardia di Finanza a Bronte su di una ditta che lavorava pistacchio siriano e turco credo, ma soprattutto siriano, e che fa un prodotto semilavorato, e in etichetta metteva "prodotto e confezionato a Bronte". Noi comunque abbiamo eseguito il sequestro solo che abbiamo perso al tribunale del riesame che ha accolto il ricorso della ditta.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

La ditta in questione si chiama "Valle dell'Etna" e produce sia un pesto di pistacchio che un tritato di pistacchio. Prodotti che poi troviamo in moltissimi supermercati.

NUNZIO SPANÒ - COMMERCIALISTA DITTA "LA VALLE DELL'ETNA"

Bronte è il luogo di lavorazione del prodotto, una cosa è indicare la lavorazione e quindi la sede dell'impresa, una cosa è far capire che quel prodotto sia di Bronte. Nel marchio non c'è mai Bronte.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

In realtà nelle pubblicità che campeggiano lungo le strade il nome "Bronte" è al centro dei loro prodotti. Così come lo stemma della Sicilia sulle confezioni di pistacchio tritato di cui non sappiamo l'origine. Ma è tutto regolare: lo consente la legge.

NUNZIO SPANÒ - COMMERCIALISTA DITTA "LA VALLE DELL'ETNA"

Può capitare, con queste norme un pochettino poco chiare, che si inserisce un prodotto non locale.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Anche in questo show room di un'altra ditta troviamo sul prodotto il marchio Bronte, eppure, a quanto avevamo capito, non doveva essere possibile se non è DOP certificato.

EMILIO CASALINI

Voi scrivete "made in Bronte".

CLAUDIO LUCA – TITOLARE AZIENDA BACCO

Sì.

CLAUDIO LUCA – TITOLARE AZIENDA BACCO

Per la normativa che tutela il DOP, mi sembra un po' strano vedere scritta la parola Bronte.

CLAUDIO LUCA - TITOLARE AZIENDA BACCO

La parola Bronte la puoi scrivere perché è indicata tra le bandiere come luogo di produzione, quindi è staccato dalla dicitura "pistacchio" e dalla dicitura che possa coinvolgere o dare qualche confusione al consumatore. Non è che la parola Bronte sia illegale.

EMILIO CASALINI

No però il riferimento, nella stessa immagine, pistacchio e la parola Bronte potrebbe dare una suggestione.

CLAUDIO LUCA - TITOLARE AZIENDA BACCO

Il disciplinare dice che dove c'è la parola principale, cioè l'indicazione che potrebbe essere croccante, può essere pesto, la parola del luogo di produzione deve essere staccato, con caratteri più piccoli, in modo da non ingenerare confusione.

DARIO DONGO - AVVOCATO ESPERTO DIRITTO ALIMENTARE

Le regole ci sarebbero. Quando un prodotto viene presentato come "made in", made in Italy, made in Sicily, made in Bronte, ma l'ingrediente primario ha invece un'origine diversa, si dovrebbe dare conto della diversità tra il paese d'origine, ossia il luogo dove il prodotto è stato realizzato, e il paese di provenienza delle materie prime.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Le regole ci sono che vietano di prendere il prosciutto dalle Marche o i pistacchi dall'Iran che saranno magari anche sicuramente buonissimi e scriverci però Garfagnana o Bronte perché poi si vendono più cari. Ma deve farle applicare la Commissione Europea da 5 anni, ma non lo fa. E allora, alla fine, abbiamo queste situazioni che valgono per una lunga lista dei nostri prodotti tipici.