

## ACCORDO SLOWFOOD-COLDIRETTI

# Sul cibo solo scelte consapevoli

IL «FRIULI-V.G. è ricco di imprese agricole che hanno abbandonato con successo la strada della quantità per abbracciare quella della qualità, riducendo gli investimenti in macchinari e sostanze fertilizzanti e antiparassitarie, con esse l'impatto ambientale, e incrementando il valore aggiunto sull'unità di prodotto. Il problema è ora quello di difenderle con una etichettatura trasparente e di promuovere il loro percorso affinché diventino un modello per tutte le altre». Silvio Barbero, segretario nazionale di SlowFood Italia rilancia da Udine l'alleanza Coldiretti-SlowFood, «intesa che ha al centro importati valori condivisi che puntano alla difesa degli interessi degli agricoltori, dell'ambiente e dei consumatori» e che impegna entrambe le parti nella raccolta di firme a difesa delle produzioni di qualità. Grazie a queste firme è stato bloccato per ora il tentativo del ministro De Castro di cancellare l'origine del prodotto sull'etichetta di molti generi alimentari, «unico strumento in mano ai consumatori, accanto alla rintracciabilità introdotta dall'Unione europea, per fare una scelta consapevole dei prodotti con i quali nutrirsi», ha evidenziato il presidente di Coldiretti regionale, Dimitri Zbogor.

«L'etichettatura - l'ha ricordato il direttore di Coldiretti regionale, Oliviero Della Picca, che ha coordinato i lavori del convegno "Difendiamo l'etichetta" organizzato da Coldiretti Friuli-V.G. e SlowFood a Udine martedì 17 luglio - non è solo uno strumento che consente ai consumatori

di scegliere i prodotti alimentari, ma è uno strumento ancora più potente perché dà la possibilità ai cittadini di decidere indirettamente anche quale modello di sviluppo agricolo sostenere: quello di un'agricoltura industrializzata o quello di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, eco-compatibile ed etica». Barbero a questo punto ha alzato il tiro spiegando che ricercatori indipendenti, incaricati dall'Onu di studiare le prospettive dell'attuale modello di sviluppo economico, hanno dimostrato come gli orizzonti siano ormai definiti, misurabili in un paio di secoli. «In 200 anni - ha spiegato - abbiamo bruciato le stesse risorse che il genere umano ha consumato nei 5 mila anni precedenti e se corriamo con questo ritmo non ci sarà un grande futuro. D'altra parte le conseguenze - ha concluso - le apprezziamo purtroppo già oggi in termini di piogge torrenziali, uragani violentissimi, inondazioni, innalzamento dei livelli dei mari».

«Il modello di agricoltura che Coldiretti vuole - ha aggiunto il presidente regionale dei coltivatori diretti, Dimitri Zbogor - non è certo quello di porci a servizio delle multinazionali, ma quello di sviluppare le mille agricolture di qualità di cui è ricco anche il Friuli-V.G., le uniche possibili nel nostro territorio perché sono patrimonio nostro. Con esse si fa ambiente, turismo, ospitalità e viste le nostre dimensioni (non siamo gli Stati Uniti né il Brasile) non abbiamo alternative».

Occorre però lavorare ancora molto per educare produttori e consumatori

a riconoscere la qualità, ad apprezzarla. Il confronto è impari: da una parte grandi industrie che investono risorse ingenti in pubblicità e comunicazione, dall'altra migliaia di piccoli produttori che spesso operano isolati. Obiettivo di Coldiretti e SlowFood è anche quello di lavorare per creare delle filiere che premiano i prodotti italiani e allo stesso modo quelli dei paesi in via di sviluppo. Impegno dell'Università di Udine è invece - lo ha ricordato il preside della facoltà di Agraria Angelo Vianello - quello di mettere a punto «dei parametri oggettivi che permettano di definire cos'è qualità, caratteristica che deve essere poi adeguatamente protetta - ha concluso - con una corretta e trasparente etichettatura».



Nella foto la conferenza congiunta Coldiretti-Slowfood.