Cinzia Ciolli

Pulita dentro e fuori

COSÌ VORREMMO CHE FOSSE LA FRUTTA SULLE NOSTRE TAVOLE

Pulita dentro e fuori



CI È ARRIVATA QUESTA LETTERA.

Sono un camperista socio del Camper Club Nicese e, quindi, anche iscritto al Coordinamento Camperisti, ma, prima di tutto, sono un agricoltore. Mi ha colpito ciò che ho letto sulle arance spagnole e mi fa immenso piacere sapere che c'è chi cerca e consiglia di consumare frutta di stagione. Essendo un produttore di mele, vorrei darvi il mio punto di vista. Purtroppo molte volte sono i consumatori con le loro pretese a costringere certe lavorazioni. Mi spiego meglio. Se si vuole frutta bella, grossa, liscia, verde com'è in pianta, bisogna fare molti interventi chimici, usare concimi, usare cosmetici, conservanti postraccolta e frigoconservare. lo faccio parte di un consorzio di tutela di un marchio che si impone di commercializzare mele a bassissimo o nullo residuo chimico ma ci sono moltissime difficoltà. La nostra è una piccola associazione formata da 10 persone con una produzione totale di circa 10.000 quintali annui, con periodiche analisi sulla frutta raccolta, nonche siamo l'unico marchio di frutta presente nel territorio astigiano., Personalmente (per mia convinzione) cerco di fare di più: non uso assolutamente conservanti in postraccolta e non faccio frigo-conservazione.

Ciò comporta il vantaggio di una mela sana e gustosa ma anche questi svantaggi:

- 1) esteticamente è meno attraente,
- 2) qualche frutto marcisce,
- 3) tende ad appassire anche se non perde sapore,
- 4) diventa molto gialla.

Le conseguenze sono ovviamente immaginabili: i negozi non acquistano frutta se non è perfetta o lo fanno a prezzi stracciati.

I consumatori privati, se non conoscono il prodotto o me personalmente, si orientano su quelle che all'apparenza sono esteticamente più fresche.

In conclusione, nel nostro Paese, lavorando in favore della salute, c'è un aumento di costi ed un calo di entrate.

Non vorrei essere costretto anch'io ad adeguarmi alle richieste puramente estetiche che l'attuale mercato impone.

Scusi se mi sono dilungato eccessivamente. Distinti saluti,

> Mauro Roggero San Marzano Oliveto (AT)

CARISSIMO MAURO, grazie per l'intervento ed affrontiamo il tema che è "Salute ed inquinamento". La tua analisi fotografa oggettivamente la situazione, pertanto, non disperiamoci ma vediamo quello che si può fare, attivando una sinergia tra il tuo consorzio, la tua Regione, la tua Provincia, il tuo Comune, le Associazioni, gli Organi di Informazione e tutti coloro che

ci leggono. Per essere uniti dobbiamo avere un comune bagaglio composto di "verità indiscusse" altrimenti si rischia di far perder tempo alle persone, di perdere la strada. Proviamo a fare un elenco delle verità di base e che potremo limare, implementandole con il tempo e l'esperienza.

- 1) Consumare un prodotto di stagione è a tutela della salute pubblica.
- 2) Al cittadino conviene limitare i consumi, investendo tali risparmi acquistando un prodotto sano anche difronte ad un maggior prezzo.
- 3) Eviteremo il consumo di tonnellate di carburante per trasporto, conservazione, smistamento, nel caso il prodotto venga commercializzato all'interno della propria area territoriale. Evitare consumo di carburante, oltre al risparmio economico, comporta il ridurre drasticamente l'inquinamento atmosferico ed acustico da traffico, conservando il bene della salute. Non si tratta di una nuova "autarchia" ma semplicemente di evitare assurdi sprechi e danni solo per soddisfare il palato di coloro che acquistano guardando all'aspetto, allo stravagante, all'esotico.
- 4) Il consumo di un prodotto nella stessa area territoriale consente di valorizzare una cultura tradizionale.
- 5) Il consumo di un prodotto nella stessa area territoriale consente di sviluppare una iniziativa tesa a differenziare le colture.

Per arrivare a sviluppare il consumo di un prodotto nella propria area territoriale occorre mettere in sinergia questi soggetti:

1) il produttore. Suo compito è attivare contatti con gli altri soggetti, sollecitando la preparazione di un "Pro-

74 - DICEMBRE 2000 51