

UNA QUALITÀ “STORICA” NEL DNA DEI PRODOTTI ITALIANI

Uno studio del Prof. Federico Valacchi sottolinea la valenza che ha avuto la storia sulla qualità degli attuali prodotti DOP e IGP

Parlare di “qualità” in ambito agroalimentare significa valutare i singoli prodotti in un'ottica piuttosto articolata. Il concetto di qualità che le Indicazioni Geografiche esaltano e tutelano eredita molto del suo valore da una percezione ampia, che lo lega alla continuità della produzione nel tempo e ad una dimensione culturale in senso generale, che fa di ogni prodotto non solo un genere di consumo ma piuttosto una testimonianza di civiltà. C'è insomma davvero motivo di ritenere che buona parte della “qualità” dei prodotti ad Indicazione Geografica risieda proprio in questa loro peculiare dimensione “storica”. Detto questo, resta il problema di ricostruire questa dimensione, evitando riferimenti troppo generici alla categoria di tradizione e cercando di ricondurre il concetto di originalità che costituisce tratto distintivo e qualificante dei singoli prodotti alla sua radice etimologica, l'*origine*, appunto.

La questione da risolvere quando si affronta in chiave storica la complessa realtà del panorama agroalimentare italiano non è però soltanto quella relativa alla mera ricostruzione della concatenazione di eventi che hanno condotto alla situazione attuale. Non è tanto importante, insomma, ribadire che in un libro di cucina del 1570 si citi la mozzarella o ricordare che nei registri commerciali fiorentini del Trecento come nelle fonti catastali sia attestata la diffusione del marrone del Mugello. Quello che conta, o almeno che qui ci interessa, è piuttosto comprendere le ragioni che stanno a monte di questa produzione e che radicano la produzione stessa in determinati territori nel corso del tempo, per cogliere i fenomeni complessivi nel lungo periodo e “tracciare” la continuità. Questi prodotti non sono semplicemente l'esito di procedure di lavorazione. Rappresentano piuttosto il risultato dell'evoluzione storica dei contesti e delle società da cui scaturiscono e sono in qualche modo essi stessi dei “documenti”, testimonianze di civiltà.

Ma quali sono i fattori essenziali che determinano gli assetti che noi conosciamo e segnano un sensibile spartiacque tra prodotti tradizionali e prodotti magari eccellenti per altri versi ma privi di un consolidato radicamento?

Se si tenta di rispondere a questa domanda viene al pettine il primo intricato nodo, nascosto dietro un termine per molti versi subdolo come “tradizione”. Questo concetto, talvolta abusato, qualunque sia il suo ambito di applicazione sviluppa tutta la propria efficacia solo se la intendiamo nel suo significato strettamente etimologico, che rimanda ai concetti di trasmissione e mantenimento nel tempo di determinati valori o pratiche. La tesi che qui vogliamo discutere parte dalla considerazione stessa del concetto di tradizione e da una valutazione consapevole della debolezza di questo valore quando recepito come categoria positiva (“tradizione”= qualità/affidabilità) in maniera troppo superficiale o rigida. In questo senso il pericolo da cui guardarsi è quello di ritenere ciò che ci troviamo di fronte agli occhi frutto automatico di tradizioni millenarie senza comprendere invece che spesso è il frutto di rielaborazioni recenti, quando non di rivisitazioni “ideologiche”. In tutti questi casi il valore aggiunto della tradizione risulta senz'altro depotenziato. A garantire il valore del concetto di tradizione con tutte le sue ricadute positive è invece la capacità di ricostruire una trama che si sviluppa nel tempo, una continuità insieme fisica e culturale che fa della tradizione un fattore di sviluppo e non sterile apologia del passato o, peggio ancora, strumento di marketing privo di contenuti reali. Se restringiamo l'analisi al panorama agroalimentare, l'obiettivo da porsi, risalendo a ritroso la corrente della “tradizione”, è allora quello di comprendere se, come e perché certi prodotti sono arrivati fino a noi conservando le loro caratteristiche organolettiche e il loro corredo storico e culturale, mentre altri sono andati perduti e altri ancora non possono vantare un radicamento storico altrettanto forte.

Senza voler entrare nel merito di questioni tecniche e giuridiche assolutamente fuori luogo in questa sede, un caso emblematico (e utile a meglio definire il nostro tipo di approccio) è quello delle molte imitazioni di prodotti italiani, a cominciare dal parmigiano. Ciò che manca alle imitazioni non è semplicemente la qualità organolettica ma piuttosto quella qualità che deriva agli origi-



nali dal loro radicamento storico: i disciplinari di produzione, se li si legge in controtuce, sono sì dei documenti tecnici ma sono in qualche modo il risultato “culturale”, oltreché tecnico, di un lungo processo evolutivo che ha costruito nel tempo le competenze e gli strumenti necessari a determinare quella qualità che contraddistingue il prodotto da imitazioni che non godono dello stesso retroscena storico. Per conseguire l'obiettivo che ci si poneva sopra, occorre quindi tentare di comprendere quali siano i fattori determinanti nella catena di trasmissione e quali siano i parametri da tenere sotto controllo per mantenere inalterati determinati equilibri a garanzia della qualità complessiva. La prima dimensione è senza dubbio quella cronologica, sia pure intesa non tanto come capacità di individuazione del termine *a quo* per ogni prodotto, quanto come possibilità di valutare la continuità nel tempo di tutti gli altri elementi che conferiscono qualità ad un prodotto. Come è fin troppo noto tracce di molti di questi prodotti emergono fin dalle fonti più antiche e si legano a precisi modelli di sviluppo. Ma il fatto che alcuni prodotti siano citati nei testi latini piuttosto che nei trattati di agronomia o nei documenti che danno conto delle mense principesche rinascimentali, ha un valore relativo o al massimo evocativo e non è automatica garanzia di qualità e continuità.

Detto del tempo, inteso soprattutto come elemento di monitoraggio della continuità, altro elemento decisivo con cui confrontarsi – sia pure nella sua poliedricità – è quello legato alle specificità storiche del contesto territoriale di produzione e alle modalità di utilizzazione del suolo. Sono il territorio e la storia del territorio a creare i presupposti del quadro che ci troviamo di fronte. La prevalenza e la continuità nella produzione sono strettamente legati al territorio e all'uso che nei secoli ne è stato fatto, assecondando o meno le caratteristiche naturali e i modelli economici e tecnologici dominanti. L'esigenza di sfruttare al meglio il territorio, indipendentemente dagli esiti che nei diversi casi essa ha avuto, contribuisce a disegnare il territorio stesso, influenza le “strategie agricole” e crea presupposti tangibili per il re-

ale radicamento dei prodotti nei contesti di riferimento. L'antropizzazione che recupera spazio e ridefinisce il paesaggio è al tempo stesso causa ed effetto di un processo che finisce con il cristallizzarsi e creare i presupposti per la stabilizzazione del quadro agroalimentare.

Se fin qui abbiamo sia pure sommariamente valutato il ruolo di due fattori essenziali quali tempo e spazio, trattandoli in qualche modo in maniera distinta, bisognerà a questo punto cercare di valutare congiuntamente questi e gli altri fattori che caratterizzano la storia della cultura alimentare, spostando il ragionamento verso il terreno accidentato e complesso della storia economica.

Se tentiamo per esempio di applicare questo modello ad un dato momento che potremmo collocare all'inizio dell'età moderna, ci si accorge che a partire da quella fase si assiste in Italia, con rare eccezioni, ad un progressivo ripiegamento del modello economico complessivo che ha innegabili riflessi sugli assetti agrari e costituisce il maggior presupposto della affermazione di prodotti di nicchia, che per molti versi sono gli antenati dei nostri IGP.

antropizzazione continuità dimensione storica

Sotto la spinta delle richieste del mercato interno, ma anche di quello estero, la produzione agricola da un lato si “localizza” e si specializza, dall'altro inizia a trasformare la sua specializzazione in un fattore di qualità.

Accanto alle richieste dei mercati, un altro indicatore importante che orienta il consolidarsi di determinate produzioni è quello relativo al consumo e all'autoconsumo. Fattori questi che legano le specificità del territorio, oltreché alle esigenze di mercato, ai modelli alimentari e al sostentamento della popolazione. Rileggere la storia dei consumi alimentari da Braudel in poi significa in molti





casi andare davvero al cuore di quella "tradizione" che conferisce "qualità storica" a molti prodotti, una qualità figlia di una oggettiva genuinità garantita dall'ineluttabilità della produzione. La storia dei consumi è storia di contrapposizioni: ricchi/poveri, città/campagna e si traduce in qualche modo in specializzazione e tipicità: esemplare in questo senso il caso del pane, bianco per le classi agiate delle città e prodotto invece con farine che poi sarebbero diventate classici esempi di tipicità nelle campagne e per i meno abbienti. Ma parlare di consumi significa introdurre un'altra variabile importante che è quella geografica. Il confronto tra pianura e montagna, tra Nord e Sud rinvia ad altrettanti modelli di gestione del territorio e delle risorse e individua nei diversi ambiti produzioni agroalimentari fortemente radicate e caratterizzate. Parlare di nord e di sud, di pianura e di montagna, insomma di quel complesso polimorfismo storico, istituzionale, sociale ed economico che caratterizza la vicenda italiana pone anche l'obbligo di valutare quale impatto abbia avuto su questa consolidata e articolata "tradizione" il processo di unificazione nazionale. Va detto subito che l'Unità d'Italia non rappresenta in questo senso una cesura con il passato bensì si pone come momento di continuità nella tradizione, seppur con profondi e radicali cambiamenti nell'andamento produttivo e commerciale dei singoli prodotti. Il dibattito degli anni successivi all'Unità si è prestato e si presterebbe a molte considerazioni sui possibili modelli di sviluppo e sulle trasformazioni che si imponevano all'Italia agricola in quella fase. Ma dalle pieghe di quel dibattito emerge anche la consapevolezza che "i prodotti naturali d'Italia, venduti grezzi com'escano dal grembo della natura, o dalle rozze mani dei nostri agricoltori, trasportati oltr'Alpe, lavorati e disgrossati da intelligenti artieri, vengono ricomprati dagli italiani a triplicato prezzo. Conservare la concatenazione e la solidarietà e l'arte è stato il mezzo che ha reso ricca e potente fra tutte le nazioni la Francia e l'Inghilterra". Una consapevolezza assolutamente moderna, che rimanda al ruolo della continuità dei processi produttivi e che, quando parla di conservare *concatenazione*, *solidarietà* e *arte*, già allude ad un modello di utilizzazione del patrimonio agroalimenta-

re che ha davvero molto a che fare con quello di cui noi ci occupiamo. Dal Regno alla Repubblica, però, i prodotti italiani conoscono forse più che in ogni altro momento storico grandi difficoltà. Complici anche le vicende politiche e belliche e le trasformazioni globali del sistema economico, alla fine l'Italia si converte in (sedicente) potenza industriale, per miopia politica e non solo. Le campagne conoscono periodi di abbandono e diventa palpabile il rischio di veder reciso quel cordone ombelicale che lega i prodotti alla loro secolare "tradizione". In questo senso – e in una dimensione storica ancor prima che economica – sembra lecito riconoscere alla battaglia per la difesa della qualità dei prodotti a Indicazione Geografica un ruolo che va ben oltre la tutela dei "sapori tipici". Proteggere questa qualità significa infatti salvaguardare un patrimonio culturale fatto di azioni, strumenti e memoria ma al tempo stesso intravedere, come di fatto sta già avvenendo, una possibile terza via capace di dare quelle risposte articolate e solide (della solidità della tradizione, verrebbe da dire) che proprio la congiuntura attuale richiede. Ciò anche in considerazione del fatto che quello che comunque sembra emergere è il tratto sostanzialmente continuo della tradizione agroalimentare italiana, certo influenzato e talvolta messo a rischio dalla molteplicità di fattori che siamo venuti elencando ma capace, almeno in certe sue componenti, di mantenersi sostanzialmente fedele alle sue radici. Ai fini di una valutazione di quella qualità da cui siamo partiti, la profondità cronologica ha un'importanza relativa. Quello che conta è l'aderenza "filologica" nel tempo di determinati prodotti ai contesti e alle esigenze che li hanno generati. Il discrimine qualitativo tra prodotti "tipici" ed altre tipologie di prodotti da un punto di vista culturale, ma non solo, risiede proprio qui, nella loro capacità di sopravvivere a modelli di sviluppo successivi senza perdere mai il contatto con le loro "origini". E in questo senso l'attenzione storica al fenomeno è sicuramente un elemento fortemente qualificante ai fini della valutazione della qualità dei prodotti e di un approccio alla tipicità e alla tradizione libero dai condizionamenti di un merchandising gastronomico di bassa lega.

GLOSSARIO

Antropizzazione: parola di derivazione greca (*ánthrōpos* = uomo). Processo mediante il quale l'uomo modifica l'ambiente naturale, per renderlo più consono ai propri fini. La colonizzazione umana di territori naturali comporta sempre, o quasi, alterazioni dell'ambiente preesistente. La realizzazione di un sentiero battuto in un bosco, o anche solo piantare un albero, sono interventi che rendono un territorio antropizzato, in quanto lo modificano con ripercussioni in campo biologico/spaziale a breve/lungo termine.