

Nel Veneto: i prodotti dell'agroalimentazione

Di manifestazioni dedicate ai "Saperi" e soprattutto ai "Sapori e soprattutto ai "Sapori" ce ne sono tante ormai; nell'ordine delle migliaia ogni anno; ed anzi si può affermare che l'Italia è prima al mondo in questo tipo di iniziative, visto che la "materia prima" davvero non ci manca. Bisogna dunque scegliere, selezionare, guardarsi intorno con attenzione anche critica, cercando di non cadere nella "trappola" della mera pubblicità fine a se stessa.

Ed è questo contesto che accettiamo l'ottima indicazione contenuta in un "fascicolo" che ci sembra proprio tra i migliori, tra i più "funzionali" in giro su questo versante; intitolato "La Valorizzazione dei prodotti agroalimentari", curato dall'Assessorato alle attività produttive, agricoltura e alimentazione della Provincia di Venezia (all'epoca Assessore Giuseppe Scaforo).

L'opuscolo - grosso formato, belle foto, 42 pagine, con allegato CD - viene definito (e ci sembra giustamente) come "priorità strategica" per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari del territorio; non solo quelli della provincia di Venezia. Il curatore della pubblicazione, Andrea Zaina, e l'Assessore regionale Giancarlo Conta, fanno notare che, per il vino, già dalle fine degli anni '80 esisteva una specifica e consolidata legislazione, certamente non si può dire lo stesso per i prodotti agroalimentari. Vi si è provveduto successivamente e gradualmente, anche sotto l'impulso della normativa comunitaria.

Ma non c'è niente di meglio della valorizzazione che avviene "attraverso gli itinerari nel territorio di origine". Il fascicolo è ricchissimo di richiami puntuali della legislazione, sia italiana che Europea e riporta cifre e sigle del massimo interesse per chi volesse approfondire. Si risponde a domande tipo quelle che "imperversano" nelle trasmissioni televisive in materia; il "disciplinare" nel radicchio di Treviso; del formaggio di Tolmino (Tolminc) e via dicendo. Da studiare; e non solo da leggere.

= La Valorizzazione dei prodotti agroalimentari - Andrea Zaino - progetto INTERREG "Prodotti di qualità", coordinato da GAL Venezia Orientale e realizzato con i Comuni di Mirano e Caorle e con l'Istituto per l'Agricoltura e la Veterinaria di Gorizia e Koper(Collaboratori: Roberto Favara, Renzo Galatto, Giancarlo Pegoraro, Giulia Volpi, Francesco Ardeti, Francesco Guarnieri).

A cura di Pino Rauti