

La "tradizione" essenziale anche nell'agroalimentare

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Tra Milano e Palermo, in due giornate "ad alto livello" quanto a titoli dei partecipanti, confronto aperto sull'«universo alimentare in Europa e nel Mediterraneo» in occasione del secondo incontro internazionale, dal titolo "Sicilia madre mediterranea".

Si è discusso - come dai giornali - su invito della fondazione Buon Ricordo e della Regione Sicilia "di come l'isola e i suoi prodotti possono affrontare la globalizzazione. E la risposta dei presenti è stata una: la qualità «dato che certo - ha sottolineato Ayman Korra, dell'Associazione per il miglioramento dell' export ortofrutticolo (Heia) egiziano - i prezzi nei Paesi meno sviluppati sono più bassi.

«Però - ha aggiunto Franco Iseppi, coordinatore scientifico dell'incontro - gli altri non hanno il nostro territorio, il che non significa soltanto il clima ma quell'insieme di tradizioni, costumi, e stile che fanno dei nostri prodotti unici». Prodotti unici che vanno fatti conoscere e difesi dalle "imitazioni".

«.NOI siciliani - ha commentato Felice Crosta, dirigente generale dell'assessorato all'Agricoltura della Regione - siamo convinti di fare i migliori prodotti del mondo, e spesso è vero. Abbiamo olio, vini, l'unica oliva da mensa Dop italiana. Però lo sappiamo solo noi:

dobbiamo farlo sapere anche agli altri».

L'obiettivo finale? Spiegare quello che c'è dietro ai prodotti, come è accaduto con il prosciutto di Parma che ha impiegato anni a far capire agli americani che non è semplicemente maiale crudo e che quindi può essere importato senza problemi per la salute, e per il parmigiano che ha a fatica convinto gli europei di non essere il nome di tutti i formaggi grattugiati.

«Un ruolo importante in questo - ha concluso il presidente della Fondazione Buon Ricordo e del Touring Club - potrà giocarlo anche. il turismo».