

L'AQUILA: SALONE DEI PARCHI, OBIETTIVO SALVARE LA BIODIVERSITA'

4 Maggio 2013



L'AQUILA – Quanto conta la biodiversità in Italia? Che futuro ha e, soprattutto, che presente vive il patrimonio florofaunistico sul territorio nazionale?

Sono state queste le domande che hanno animato il convegno odierno del Salone dei Prodotti Tipici dei Parchi, in corso fino a domani presso l'ex stabilimento Italtel dell'Aquila.

Un convegno nato in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la biodiversità che ha scattato una fotografia piuttosto allarmante della situazione attuale, attraverso i dati sulla biodiversità a rischio o estinta, ma che ha anche acceso più di una luce sul futuro dei parchi e dell'economia del territorio.

A moderare i lavori Luigi Vicinanza, direttore generale Finegil, che ha più volte rimarcato l'esigenza di una tutela intelligente, che protegga, ma fortifichi e crei futuro all'ambiente e a quanti investono sulla qualità in esso ricompresa.

L'apertura è stata affidata a Piero Sardo, a capo della Fondazione Slow Food per la biodiversità, dopo i saluti del vice sindaco e assessore alla Protezione civile e ambiente del Comune dell'Aquila, Roberto Riga.

“Ogni tre ore sparisce un elemento di biodiversità. Ogni anno, in Italia se ne estinguono oltre 26 mila – ha detto Sardo ricordando la costruzione del primo Atlante dei prodotti tipici, uscito nel 2002 – Bisogna necessariamente coniugare sostenibilità e qualità per riportare in vita sapori, odori, prodotti che rischiamo di perdere e che in molti casi abbiamo già perduto. Anni fa ci imbarcammo in un'avventura con Legambiente e Federparchi, scovare e raccontare le tipicità presenti nel 20 per cento di territorio protetto italiano rappresentato dai Parchi. Sono stati due anni di viaggi e assaggi da cui è nato un libro favoloso che raccoglieva 870 prodotti tipici, selezionati fra quasi 2.200 prodotti investigati: un patrimonio spendibile che valeva e vale una cifra ipotetica straordinaria”.

“C'è un però – ha aggiunto Sardo – le produzioni locali vivono se vivono i territori dove operano e sono uniche, perché il territorio non è riproducibile. Ma se un governo non salva questi territori, l'impresa è impossibile”.

Sardo spiega, ripercorrendo una scelta operata dallo Stato anni fa, quella di trasformare la pianura Padana in una monocoltura di mais, da Torino a Venezia: “Oggi attraversiamo una landa morta mantenuta in vita artigianalmente per produrre mais che nel migliore dei casi nutre animali, nel peggiore, fa biodisel – ha concluso il presidente della Fondazione Slowfood – La biodiversità che sparisce indica che in Italia è stata scelta un'altra strada”.

Ma sul fronte della tutela e del recupero di specie estinte, sia che si tratti di flora, fauna o prodotti, ci sono i parchi, come quello del Gran Sasso-Monti della Laga, attivissimo: “In collaborazione con Slow Food siamo andati comune per comune a ricercare la produzione tipica, patrimoni da salvaguardare, che dovevano salire nell'arca del gusto, per scongiurarne l'estinzione – ha raccontato Silvia De Paulis, responsabile del servizio Agro-Silvo-Pastorale dell'ente parco – Così abbiamo salvato prima il pecorino di Farindola e la mortadella di Campotosto, poi, sempre con Slow Food, abbiamo fatto la stessa cosa

con la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio e il canestrato di Castel del Monte. Le politiche di Slow food sono politiche che dentro un parco scendono benissimo, perché il buono, pulito e giusto sono tre parole che devono portare produttori e consumatori a capire e sostenere il trionfo: buono perché mangiare un prodotto deve essere un piacere, pulito perché deve anche essere sostenibile, giusto perché deve contenere la giusta retribuzione per chi lo produce e il giusto prezzo per chi lo deve comprare. Il Parco è un presidio di tutto questo, con le politiche che può fare e con la rete di agricoltori custodi per salvare dall'estinzione specie che sono il vero valore aggiunto dell'economia abruzzese e italiana in tempi di crisi".

Oltre ai parchi ci sono anche i Gal, i Gruppi di azione locale, avamposti per la promozione del territorio: "Siamo intermediari fra l'Europa e il territorio - ha esordito Giuseppe Paris, direttore generale del Gal Gran Sasso Velino - abbiamo risorse per stimolare qualità e iniziative rivolte a tutte le anime del territorio, che vengono impiegate anche per salvare la biodiversità e stimolarne la comunicazione, perché i progetti a tutela si moltiplichino. Abbiamo fondi per quasi 6,5 milioni di euro che stiamo usando a vantaggio del territorio e dei soggetti che vi operano per costruire una chance per tutti".

Anche il parco nazionale della Majella e del Morrone è attivo sulla tutela, così come ha sottolineato Simone Angelucci, dell'ufficio biodiversità che ha lanciato però un monito: "I parchi non possono sostituirsi alle istituzioni, spesso, però lo fanno. La sinergia deve funzionare, ritagliando ad ognuno il suo ruolo. I parchi si trovano in una fase di elaborazione di una nuova visione del territorio ma devono procedere secondo le competenze che appartengono loro".

Al convegno ha partecipato anche il parco nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise che, dopo aver riconosciuto di aver puntato forse troppo sulla tutela delle specie più che sullo sviluppo economico, sociale e culturale della biodiversità contenuta nel parco, ha chiesto tramite il suo rappresentante, Carmelo Gentile, agli altri parchi presenti di fare rete: "Per tutelare i camosci e gli orsi abbiamo perso il pecorino di Pescasseroli o la pastinaca. È arrivato il momento di riportarle in vita questi prodotti e con l'aiuto degli altri parchi questa impresa può essere possibile, insieme a quella di aiutare il Parco di più antica data a recuperare il territorio e i progetti di biodiversità perduta".

In contemporanea con il convegno, nell'area degustazioni, le provocazioni di Carlo Cambi, il grande animatore del Salone, giornalista, scrittore, autore televisivo che da anni racconta l'enogastronomia come fenomeno culturale e politico anche attraverso le sue Guide del Mangiar Rozzo, che ha intrattenuto gli studenti dell'istituto agrario dell'Aquila con il suo "iPhone-iEat", contrapponendo due modelli di consumismo, quello da status e l'altro, più vitale, legato alla storia delle proprie abitudini alimentari.

"Cambiamo ogni tre mesi un cellulare, non possiamo non interessarci alla qualità del cibo che ci consente di vivere. In questo paese ci si dimentica volentieri della stratificazione culturale dentro il mondo rurale e spesso si considera la campagna come luogo pittoresco. In realtà la campagna è il luogo della qualità. Il tentativo che vogliamo fare con il Salone è far osservare a chi mangia che mangiare è un atto sociale, economico e politico, che si può mangiare benissimo usando i prodotti agricoli di prossimità che nascono nelle aree protette. Un esperimento che intende dare il senso della centralità politica del consumo, della consapevolezza dell'acquisto e del valore delle cose che contano".