

GdM 6/9/07

Primo incontro a Montalbano Jonico per rilanciare l'agrumicoltura locale

«Staccia» nell'arca dei sapori

Per la storica arancia metapontina si aprono le porte di Slow Food?

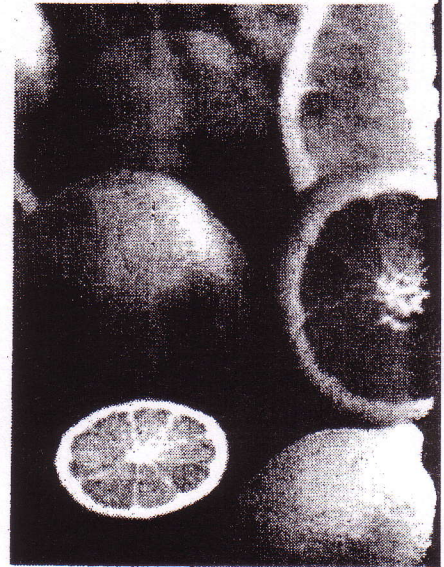
ENZO PALAZZO

● **MONTALBANO JONICO.** Si aprono le porte del "Presidio Slow Food" per l'arancia Staccia di Tursi-Montalbano? L'antico frutto dell'economia agricola della Val d'Agri, che di fatto è già entrato nell'Arca dei Sapori, potrebbe diventare, entro il 2008, il primo presidio Slow Food del Metapontino e il quarto in Basilicata (gli altri sono la melanzana rossa di Rotonda, il caciocavallo podolico lucano e l'oliva Maiatica di Ferrandina). Potrebbe essere la rivincita di un territorio che con la coltivazione degli agrumi ha fatto la storia dell'agricoltura in Basilicata, prima di essere un pò soppiantato più che dalle capacità agrimensorie di altre realtà, da una decadenza culturale dei contadini del posto e da una evidente distrazione delle politiche agrarie della Regione. A Montalbano, nella sede del Cea di Legambiente, che partecipa al progetto di rilancio della "Staccia" con il suo presidente, **Arturo Caponero**, si è infatti già tenuto un primo incontro tra **Antonio Gatto**, presidente del Consorzio di tutela, **Giuseppe Mele** dell'Alsia, l'ente che ha creduto in questo progetto di rilancio, e **Linda Nano**, responsabile nazionale Slow Food. La presenza di una dirigente di primo livello dell'associazione onlus e no-profit creata da Carlo Petrini, a tutela dei prodotti che da secoli legano l'uomo e la sua produzione al loro territorio, dovrebbe da sola dirla lunga sull'effetto che una prima "spremuta" di "Staccia" ha già stimolato dalle parti di Bra, provincia di Cuneo, sede di questa multinazionale etica del gusto.

Il Presidio Slow Food potrebbe essere la fortuna e il rilancio di questa gustosa, succosa

e grossa arancia fatta sparire dal mercato - e quasi anche dai campi, se non fosse stato per pochi e passionali coltivatori - dal Fast Food imperante degli ultimi decenni che si nutre e ci nutre di quantità e convenienze insipide, quasi mai di sapore. Bruciando storia, cultura, genia agricola, identificazione col territorio e fatturati possibili proprio non difendendo e non promuovendo a dovere i prodotti specifici come la "Staccia", che ha il solo torto di maturare in primavera e non a novembre, come tutte le arance selezionate dal nostro mercato sempre più frettoloso e omogeneizzante. La "Staccia" è, invece, saporita nel gusto, piena nel succo, spesso nella buccia (ottima per far i candidi) e originale nella sua insolita forma sferica con i poli schiacciati, proprio come il globo terrestre. Una metafora, se vogliamo, della sua vera appartenenza alla Terra e agli uomini che la lavorano.

L'interesse e la filosofia di Slow Food stanno nel cercare di far comprendere il legame e l'appartenenza tra prodotto e territorio con la possibilità di creare, pubblicizzandone i requisiti, una catena di economia che va dal recupero della produzione alla diffusione e alla trasformazione su mercati specifici. Ora sta alle amministrazioni locali dare il loro appoggio al presidente del Consorzio di tutela e agli agricoltori che vi aderiscono, creando un catasto delle coltivazioni di Staccia ancora esistenti e definendo l'area di coltivazione specifica. Una prima vera possibilità di saggiare volontà e interessi sarà l'incontro organizzato per sabato nella sede del Cea, in via Roma a Montalbano, tra gli amministratori dei comuni interessati e gli attori iniziali di questa iniziativa: il Consorzio di tutela, l'Alsia e Legambiente.



L'associazione che difende le bi

● **MONTALBANO JONICO.** «Slow Food» è nel 1986 da Carlo Petrini. Dopo circa 20 anni 40.000 persone in Italia e più di 80.000 in 130 filosofia di Slow Food, come si legge sul sito nel promuovere «il diritto al piacere, a tav come risposta al dilagare del fast food e del «studia, difende e divulga le tradizioni a nomiche, per consegnare il piacere di o future». La finalità è anche quella di con verso la qualità e le scelte produttive. Att pubblicazioni (l'associazione è anche casa (Terra Madre), le manifestazioni (Salone de Fish) e la sua Università degli studi di Sci Slow Food «difende la biodiversità, i di sovranità alimentare e si batte contro l'ome l'agricoltura massiva, le manipolazioni gen a un buon piatto ci sono scelte operate nei nelle vigne, nelle scuole, nei governi».

IAGAZZETTA DI BASILICATA

Direttore responsabile: **LINO PATRUNO**

Vice direttore: **GIUSEPPE DE TOMASO**

Edisud S.p.A. - Via Scipione l'Africano, 264 - 70124 Bari

REDAZIONE DI MATERA

via Cappelluti, 4/b.

Tel. 0835/251311 - Fax 080/5502350.

E-mail: redazione.matera@gazzettamezzogiorno.it

Sito internet: www.iagazzettadelmezzogiorno.it

Pubblicità: **Publikompass Matera, via Cappelluti, 4/b.**

Tel. 0835/331548 - 251336 - Fax: 0835/251316.

Necrologie: www.gazzettanecrologie.it

Gazzetta Affari: 800.659.659 - www.gazzettaffari.com

Reg. Trib. Bari n. 885 del 22.11.1987

ale e cende



SALE

In tempi di mercati globali, di omologazione forzata, non tutto è perduto. La qualità nella diversità ha ancora un futuro. Gli agrumi come la staccia di Montalbano Jonico rientra a pieno titolo in questo percorso che, per usare un termine impegnativo, salverà i nostri palati e il gusto di cibarsi con frutta, in questo caso agrumi, che non sono altro che quello rappresentano.

SCENDE

Consumatori sempre più allarmati, pieni di remore, frenati negli acquisti. È una spirale senza fine. Più i prezzi salgono, e più lente sono le mani che corrono verso i portafogli. Una reazione prevedibile, ormai si conta pure il centesimo.