

TIPICO

A determinare la tipicità di un prodotto concorrono elementi organolettici e sensoriali facilmente individuabili, e componenti non valutabili oggettivamente, ma, certamente, ancora più importanti: i cosiddetti fattori ambientali, più conosciuti come "terroir", l'insieme delle condizioni climatiche, paesaggistiche e culturali in cui si sviluppa l'intero ciclo di produzione. Quelle stesse condizioni lo collocano all'interno di una più ampia tradizione, di un fiume di conoscenze, di esperienze, di piaceri quotidiani, che si sono trasformati nel tempo, sempre fedeli a se stessi e alla propria terra, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (vedi D.M. 18 luglio 2000). Il prodotto "tipico" è tale perché circola, perché è conosciuto, venduto, consumato altrove. Però all'estero, di solito, i nostri prodotti tipici sono ben identificati "solamente" come "prodotti italiani" senza badare alla zona di provenienza. In Italia la produzione tipica è frammentata in una gran varietà di prodotti a carattere territoriale, al di fuori di un quadro unitario, e per questo si tende a considerare il concetto di "prodotto regionale". Come all'estero la "cucina italiana" viene considerata "una"; così per noi la cucina italiana si distingue in "cucine regionali". Come noi italiani conosciamo i "formaggi francesi", in Francia essi sono collocati e ben distinti in regioni.

Per comprendere un prodotto tipico è quindi necessario "conoscere" il territorio da cui proviene, non solo dal punto di vista geografico quanto soprattutto da quello storico, culturale e umano poiché è dall'insieme di questi elementi che derivano le sue caratteristiche.

Altra controversia sulla tipicità, ad esempio del maiale (di una volta), viene meno poiché quale animale esclusivamente alimentare, sono state ottenute molte razze (o meglio, linee genetiche) ognuna con precise caratteristiche, sviluppate attraverso la selezione, le tecniche alimentari ed i sistemi di allevamento. L'uomo ha sempre modificato ed adottato i maiali, o meglio le caratteristiche delle loro carni, alle proprie esigenze nutrizionali, collegate agli stili di vita, longevità ecc. Nel passato vi era una precisa corrispondenza tra le

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

caratteristiche dei maiali da grasso e del loro grasso, e lo stile di vita delle persone che li mangiavano. Il rilevante cambiamento degli stili di vita ed il connesso cambiamento delle necessità alimentari delle popolazioni umane, soprattutto la riduzione della richiesta energetica per la diminuzione o scomparsa del lavoro fisico, senza dimenticare l'allungamento della vita media, ha portato alla necessità di adeguare le caratteristiche alimentari delle carni di maiale alle nuove esigenze della popolazione umana. Ora esiste il maiale "moderno", quello tipico di una volta con la sua carne "differente" interessa rivalutarla? Anche un "pollo tipico" di secoli fa, si può cucinare come "una volta"? Al tempo di Artusi la cottura di un pollastro durava due ore...

Fra i prodotti cosiddetti "del contadino", i salumi sono senza dubbio quelli considerati i più tipici e rappresentativi. Ebbene, va precisato che nella realtà non sono mai esistiti perché la loro preparazione avveniva ad opera di personale specializzato ingaggiato per questa necessità. Il contadino provvedeva all'allevamento del maiale, ad alimentarlo in modo adeguato fino a portarlo al giusto peso. Poi, dal momento della macellazione fino al confezionamento dell'ultimo prodotto, intervenivano macellai professionisti (chiamati norcini o in altri modi) che conoscevano bene tutte le parti degli animali, i tagli ed i muscoli, sapevano dare ad ogni parte la giusta destinazione e sapevano come lavorarla. In questa fase, i contadini svolgevano i lavori più umili: bollire l'acqua, eliminare il contenuto dell'intestino, tenere pulito il pavimento ecc. mentre i norcini si riservavano la parte più qualificante. Quando si dice che erano ottimi i salumi dei contadini si deve intendere che ottimi erano i salumi che si mangiavano nelle case dei contadini. Ma poi, erano così buoni i salumi del contadino? Se si prende ad esempio il prosciutto, le cattive fermentazioni, una volta non rare nelle produzioni artigianali, erano prevenute con un abbondante uso di sale e talvolta con acido borico, acido salicilico ecc. (oggi severamente vietati). La salatura abbondante, e perciò carne molto saporita, anzi salata, era sinonimo di casareccio...

Per prodotto tipico (o territoriale) è necessario riassumere che esso deriva dalla combinazione dei tre fattori quali: materia prima, azione umana, ambiente e, più un quarto fattore, forse il più importante: il "microbismo", cioè

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

quel mondo microbico che trasforma i prodotti alimentari, fermentandoli durante la stagionatura più o meno breve, in qualcosa di "differente"; colonie di microrganismi peculiari che si trovano nella "zona di possesso" e non altrove. Una prova tangibile si ha con la maturazione di un salume appeso in cella frigorifera a differenza di un altro stagionato in cantina o in grotta con tanto di muffe (microrganismi) adese.

Parlando di "tipico", viene di conseguenza collegarlo alla "qualità", il cui "termine" è: caratteristiche nutrizionali, igieniche, organolettiche, tecnologiche ed economiche di un prodotto alimentare; ambedue sono la base dei prodotti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) e S.T.G. (Specialità Tradizionale Garantita).

La D.O.P. è un marchio di qualità che viene attribuito ai prodotti le cui peculiari caratteristiche dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali) sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile. Per un prodotto D.O.P., le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in una area geografica delimitata.

La I.G.P. è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali la determinata qualità, la reputazione o le caratteristiche organolettiche dipendono dall'origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono in un'area geograficamente determinata. Per ottenere la I.G.P., quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce I.G.P. deve attenersi alle rigide regole stabilite nel disciplinare di produzione. La differenza significativa con i prodotti D.O.P. è che le materie prime possono anche provenire da un'altra regione o la trasformazione può essere completata altrove. Per fare un esempio, Pantelleria è famosa per i suoi capperi sotto sale: si possono lavorare sull'isola capperi provenienti anche da altre zone, per poi commercializzare il prodotto finito come "Capperi di Pantelleria I.G.P.". La carne per la "Bresaola della Valtellina I.G.P." arriva, in grandi quantità dall'Argentina e dal Brasile ecc.

La S.T.G. è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare è legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le S.T.G. dalle D.O.P. e dalle I.G.P.

Esistono anche i "prodotti locali", dove per "locale" si intende una categoria di prodotti tipici o tradizionali che si caratterizzano per l'esiguità della produzione, per la mancanza di ogni disciplinare o protocollo o capitolato e per l'estrema variabilità delle tecniche di produzione.

Un prodotto alimentare, dunque, per essere tipico, e di qualità, deve possedere caratteristiche nutrizionali, igieniche, organolettiche, tecnologiche ed economiche. C'è da tenere presente, però, che nel caso di un formaggio di qualità, come uno di quelli denominati a D.O.P. possono avere, nel loro disciplinare, una specificazione della tipicità. Ad esempio, fermo restando che la Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. debba essere prodotta in un certo modo, nulla dovrebbe vietare l'apposizione di un marchio che ne attesti la sua derivazione dall'area del Volturno o da quella del Sele, dal lago di Lesina ecc., o derivato da "latte crudo". La gestione D.O.P. tuttora concepita, non può essere completamente scissa come qualità di zona. Per il Pecorino Romano D.O.P., ci sarà differenza tra quello prodotto nel Lazio e quello sardo? Il Pecorino Siciliano D.O.P. nella sua genericità comprende tutti i vari pecorini prodotti meravigliosamente nell'intera Sicilia, però non aderenti alle situazioni locali di terroir, microclima, pascoli, razze ovine ecc. Il Gorgonzola D.O.P. fatto industrialmente ad una pasta con quello ancora tradizionale ed artigianale prodotto a latte crudo e a due paste. Il Parmigiano Reggiano D.O.P. prodotto con il latte delle vacche di razza Frisona (alte rese ma estranea alla classicità del prodotto), ed il latte delle vacche locali dal mantello rosso o fromentino (biondo – colore dorato del frumento) cosiddette "storiche. Ad un formaggio di qualità si può arrivare solo seguendo una "virtuosa" filiera, dall'ambiente, all'animale, all'uomo senza escludere nessun passaggio perché la qualità è la risultante dell'intero percorso.

Del termine "qualità" ne abbiamo fatto fin troppo uso. Sembrava che la vita dovesse cambiare in funzione di questa nuova filosofia, che doveva sostituire la "quantità" con prodotti di livello più elevato. Ma, al di là dell'enunciazione di principio, ci si è accorti che la quantità non è per nulla diminuita, e la qualità viene celata dietro i furbi di turno, gli improvvisatori, i dilettanti e, spesso, i truffaldini. Questi personaggi circuiscono il potenziale cliente facendo leva sull'ignoranza dell'acquirente che spesso non sa scegliere, non sa valutare il giusto rapporto tra qualità e prezzo, ma si lascia allettare solo dal prezzo basso, nonché dall'imbonitore di turno.

Uno dei metodi per salvaguardare lo sprovveduto consumatore è quello della "qualità di filiera"; si tratta di un'impostazione produttiva aziendale di elevata capacità professionale e di altrettanta elevata tecnologia in tutti i tasselli della produzione, ossia in tutta la filiera. Non è detto che questa filiera sia di solo appannaggio "industriale". Se un produttore alleva suini di razze attentamente selezionate, in ambiente idoneo, con alimentazione sperimentata, con controlli sanitari sistematici; se la lavorazione dei prosciutti avviene con altrettanta professionalità, igiene, in ambiente idoneo, in tempi giusti. Se l'azienda è di una serietà conclamata, il risultato sarà un prosciutto di elevata qualità al prezzo giusto. Questa è la qualità della filiera, che logicamente può essere trasferita al vino, al formaggio, alla grappa...a qualsiasi altro prodotto alimentare.

In fin dei conti cos'è la qualità? Esiste un sistema oggettivo per misurarla? Si può trovare la risposta in un calembour (gioco di parole) adottato dai sommelier: "Non esistono grandi vini ma solo grandi degustatori".