

**FARINI**  
Iniezione di fiducia  
per la montagna: «Aumentate  
la produzione e credeteci»



# Fiera di San Giuseppe, è stato un successo record

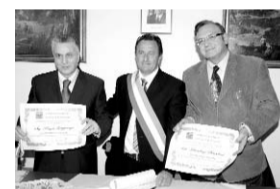
*Prodotti simbolo la Mariola (Presidio Slow Food) e il Grana Padano bio*

«Chi semina utopia raccoglie realtà», afferma spesso il fondatore di Slow Food Carlin Petrini e per la montagna quella che si è vista ieri nella piazza di Farini zeppa di gente è realtà, fatta di profumi, colori, formaggi, salumi, torte di patate, colombe, dolci, vino, frutta, miele, polenta. Una realtà fatta anche di visi sorridenti con la voglia di raccontare attraverso le loro produzioni una scelta di vita e la voglia di fare festa. L'edizione è da record.

Un sole primaverile già caldo e i fiori di San Giuseppe da contorno a un centinaio di banchi, trenini per i bambini, musica e la macchina dei Flinstones e, in Comune, l'incontro di vari mondi. Le istituzioni (Comune, Provincia, Regione), Slow Food, le categorie agricole (Coldiretti in particolare), l'alta ristorazione (rappresentata dallo chef dell'Antica Osteria del Teatro Filippo Chiappini Dattilo), il Consorzio Bio Piace e i produttori del territorio. Tutti consapevoli della forza e dell'impegno corale necessari per trasformare in realtà l'utopia di un futuro possibile e ricco per la montagna. Un concetto espresso da vari relatori intervenuti al convegno dedicato a due prodotti simbolo di un "controsodo" possibile: la Mariola (presidio Slow Food) e il Grana Padano biologico realizzato con latte proveniente unicamente dagli allevamenti di questa montagna. «Perché oltre al senso di recupero di prodotti e tradizioni, la gente di montagna deve avere una ragione economica per continuare a vivere in questi posti» è stato detto ieri. E la ragione è il mercato. «Il latte bio viene pagato il 50% in più di quello convenzionale, ma con una decina di stalle arriviamo a 22 quintali. Se ce ne fosse altrettanto non avremmo problemi a venderlo, la produzione è troppo limitata per la richiesta», ha spiegato il presidente del Consorzio Bio Piace Giacomo Sala e Domenico Salini del salumificio Salini di Groppallo, produttore di mariola ha invitato altri produttori «a produrre la mariola del presidio. Esiste una disciplina che impone certe regole legate alla materia prima, alla lavorazione e alla stagionatura ma Slow Food ha fatto tantissimo per valorizzare questo prodotto e ora i quantitativi sono troppo scarsi per la richiesta». E se la Mariola e il Grana Padano Bio sono i prodotti presentati ieri, l'anno scorso era stata la volta della torta di patate (De.co) a conferma di una fiera, quella di San Giuseppe (patrono di Farini) sempre più dedicata all'agricoltura e alle produzioni tipiche.

**IL SINDACO**

«Questa - ha annunciato il sindaco di Farini Antonio Mazzocchi, facto-



In alto, l'affollatissima piazza di Farini e il taglio del nastro. Qui a fianco, alcuni dei prodotti messi in mostra in questa fortunatissima Fiera di San Giuseppe. Sopra, il sindaco di Farini con Mario Luigi Bruschini e Angelo Gazzaniga (Fotoservizio Gaudenzi)

tum e ideatore della fiera - è la festa della terra di Farini e del lavoro di chi la coltiva, è la festa di prodotti che dimostrano come la conoscenza e la cultura siano una garanzia per la sicurezza alimentare e per la qualità».

**LA PROVINCIA**

Quindi l'assessore all'Agricoltura e vicepresidente della Provincia Mario Spezia, mentre suonavano le campane della chiesa adiacente al Municipio, ha parlato di Farini «punto di riferimento per le produzioni agricole di questa provincia, della sua cultura produttiva e di un futuro fatto di prodotti della terra e valori intramontabili, prodotti e valori che stanno diventando sempre più ricercati dal mercato».

Spezia ha poi parlato di un cammino intrapreso in questi anni, di prodotti della montagna entrati nelle mense scolastiche e nella grande distribuzione, ha parlato di percorsi importanti e paralleli come quello fatto dal Consorzio Bio Piace e quello fatto dalla Mariola, diventata Presidio Slow Food. A questo proposito Spezia ha sottolineato il legame tra la Provincia e Slow Food e ha citato i tre giorni di formazione alimentare organizzati da Slow Food al Campus Agroalimentare Raineri Marcora cui stanno partecipando agronomi ed esperti di gastronomia di varie regioni italiane. «Questo - ha aggiunto Spezia - è sviluppo economico, sviluppo ambientale e socialmente sostenibile». Ultima nota più politico-elettorale di Spezia: «Le cose - ha detto - non avvengono da sole. L'Amministrazione di Farini ha creduto nei prodotti e nei produttori di questo territorio e nella loro valorizzazione e i risultati cominciano a vedersi».

**COLDIRETTI**

Dopo di lui Luigi Bisi, presidente

provinciale di Coldiretti, ha insistito soprattutto sulla necessità di aumentare produzioni come quella di grana bio e mariola.

«Questo territorio deve avere più opportunità e non deve permettere che grossi colossi, come Barilla, sfruttino la nostra immagine come hanno fatto con Vigoleno, il piccolo borgo e la vecchia bottega. Noi dobbiamo imparare a sfruttare l'immagine di qualcosa che qui è ancora vero e reale. Il consumatore deve saper distinguere i nostri prodotti e il loro valore aggiunto legato alla filiera e al rapporto diretto con la tavola. Il consumatore sta facendo questo salto culturale e noi dobbiamo farci trovare pronti. L'esempio del latte è emblematico: mentre il convenzionale non è remunerativo, le produzioni bio ne hanno troppo poco e gli viene pagato il doppio».

**SLOW FOOD**

Discorso analogo da parte di Davide Ghirardi (dell'Ufficio Educazione del Gusto di Slow Food) che ha parlato della necessità che i consumatori abbiano sempre più strumenti per saper scegliere e distinguere prodotti «veri» dalle imitazioni. «Riappropriamoci - ha detto - delle nostre produzioni, ma anche delle nostre consuetudini e dei nostri usi, le nostre ricette, i nostri gusti e proteggiamoli perché non vengano scippate. La mariola è un elemento qualificante per questo territorio ed è una delle chiavi dello sviluppo. Qualcosa di cui ora più che mai si ha bisogno, la crisi in atto ha dimostrato un certo modello di sviluppo è fallito, ci vuole il coraggio di percorrere un altro. Questa che trovo qua oggi - ha concluso - è una comunità del cibo che intorno al cibo può trovare una sua dimensione economica».

Un'iniezione di fiducia, quindi, raccolta e rinnovata anche da Filippo

Chiappini Dattilo, sposato a una farinese e grande appassionato di montagna.

**LO CHEF**

«E' un giorno importante per Farini e io credo che certi prodotti, come la mariola, vanno definitivamente tolti dal cassetto. La cultura gastronomica di queste zone va rinnovata, la mariola è una salame straordinaria e il suo consumo in passato si legava a momenti importanti per la comunità, come la mietitura. Molti ancora non conoscono ancora il significato della parola mariola. La torta di patate ha segnato un inizio per la valorizzazione dei prodotti, direi oggi che la strada prosegue».

**BIO PIACE**

Il presidente del Consorzio Bio Piace Giacomo Sala ha quindi parlato della «grande soddisfazione che ci sta dando il grana bio».

Prodotto unicamente con latte di montagna non contiene isozima e proviene da allevamenti dove non sono ammessi insulti. «I bovini in montagna vengono allevati come una volta. In un anno ne abbiamo macellati 400 ma potremmo, se ci fossero, macellarne il doppio. Purtroppo Bio Piace è una struttura commerciale e rischia di doversi rivolgere agli allevamenti convenzionali perché non c'è ancora abbastanza fiducia nel bio, forse c'è un pregiudizio. Ma non possiamo andare avanti con costi di trasporto molto alto per un numero di stalle e di capi così esiguo. Bisogna aumentare la produzione con la consapevolezza che non si tratta solo di un'operazione di riscoperta, ma anche di garantire un futuro economico a chi decide di rimanere a vivere in questi territori. I numeri dimostrano che è possibile, abbiamo solo bisogno di gente che ci creda».



**LA MARIOLA**

La mariola cruda (quella del Presidio) è un salame, con un impasto fatto con le parti nobili del maiale, coscia compresa, e insaccata nell'intestino cieco del maiale.

Ne viene ricavata una per ogni maiale e viene stagionata naturalmente per non meno di sei mesi, per tradizione rimaneva in cantina anche per otto, dieci mesi. Documenti dimostrano che veniva prodotta in questa fetta di Appennino fino dal '400. Si smise di farla perché la stagionatura è lenta e problematica e in termini squisitamente commerciali può quindi essere rischiosa.

«Da circa una decina d'anni - ha spiegato Domenico Salini - ci siamo rimessi a farla grazie soprattutto alla spinta che ci è venuta da Slow Food che ha creduto in questo prodotto e nella necessità di salvarlo. Oggi è un prodotto molto richiesto e invito altri produttori di montagna e collina (è difficile da stagionare in pianura) a produrla insieme a noi che da soli non riusciamo a soddisfare la richiesta, considerando anche il numero di mesi di cantina necessari per poterla mettere sul mercato».

**CITTADINANZE ONORARIE**

Prodotti tipici a parte il Comune di Farini ha conferito ieri la cittadinanza onoraria a due persone che «in modo e per ragioni diverse hanno aiutato questo territorio». Si tratta dell'assessore regionale alla Difesa Suolo Mario Luigi Bruschini e all'imprenditore Angelo Gazzaniga. «Ho fatto solo il mio dovere - ha detto Bruschini - l'ho fatto forse con un po' di passione in più perché amo la montagna». Ma il messaggio più forte di Bruschini sulla montagna e sul suo futuro si riferisce alla sua salute «idrogeologica» profondamente legata alla presenza di vita e di attività. «Se la montagna diventerà un dormitorio non riusciremo a curare una patologia già molto grave, frane, dissesti, smottamenti. E' fondamentale che questi luoghi continuino ad essere abitati e a produrre ricchezza, anche se, vi assicuro, le strade comunali e la sicurezza non sono nell'agenda dei politici. Si interviene sempre dopo una catastrofe». Bruschini ha poi parlato dei prodotti come di «bolle che a differenza di quelle finanziarie non scoppiano mai. Tenele in considerazione».

Dopo il ringraziamento di Gazzaniga, il sindaco ha annunciato i prossimi eventi clou di Farini: il Farini Tour (cicloturismo), il premio Georges Cogny e il trofeo Ktm, ha ringraziato i presenti, la Cri, i volontari, i produttori, le cantine Monelli che hanno offerto il vino per i vari rinfreschi, la Proloco, vari amministratori presenti. (fil.co)