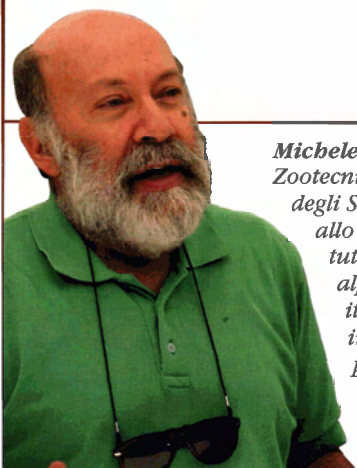


“Guerra” dei Pizzoccheri, perché Bergamo non ha tutti i torti

Il paradosso di rivendicare l'esclusiva per la provincia di Sondrio di un prodotto industriale Igp che di “valtellinese” ha quasi nulla. Più “tradizionale” e attento alla qualità è semmai quello di Fara Gera d'Adda

di Michele Corti



*Michele Corti, è ruralista, professore di Sistemi Zootecnici e pastorali montani all'Università degli Studi di Milano. Dedicò la sua attività allo studio, alla valorizzazione e alla tutela dei sistemi zootecnici e pastorali alpini. Cura il sito www.ruralpini.it dove è possibile trovare la versione integrale dell'intervento sulla guerra del pizzocchero proposto in queste pagine. Il suo impegno per la difesa del Bitto storico è diventato un libro, *I ribelli del Bitto* per Slow Food Editore.*

La Valtellina degli industriali alimentari e dei politici ha da tempo capito che l'agricoltura non serve, è un optional. Il business alimentare funziona benissimo - anzi meglio - se si usa l'ingrediente purificato dell'immagine, della rappresentazione della montanità, della valtelinesità, per poi smerciare funghi, marmellate, pizzoccheri, bresaole di zebù brasiliano, violini di capra spagnola (e in parte anche formaggi) prodotti con materia prima rigorosamente global. Hanno però trovato sulla loro strada un ostacolo che hanno a lungo sottovalutato ma che si sta rivelando formidabile: i ribelli del Bitto storico (Davide contro Golia). Ora sono incappati in un altro agguerrito avversario: un pastificio bergamasco che non ne vuole sapere di rinunciare a produrre “Pizzoccheri valtelinesi”, con qualche buona ragione dalla sua, visto che lo fa da oltre mezzo secolo.

Il Pastificio Annoni di Fara Gera d'Adda non da oggi contesta il monopolio sondriese della produzione del “Pizzocchero valtelinese” e lo ha fatto anche lo scorso 19 gennaio quando alla Camera di Commercio di Sondrio si è svolta la seduta per la presentazione del disciplinare dei Pizzoccheri della Valtellina Igp, già approvato dalla Regione Lombardia.

GRANO SARACENO E SFARINATI, LE “SVISTE” DEL DISCIPLINARE

A parte il punto nodale della localizzazione della produzione che i sondriesi vogliono far coincidere con “tutta la provincia di Sondrio e niènt'altro che la provincia di Sondrio”, qualcuno nel corso della seduta ha rilevato un errore macroscopico nella stesura del disciplinare laddove si precisa che la pasta è “derivata dall'impasto di grano saraceno e sfarinati”. Una dizione a dir poco imprecisa, dal momento che non si impasta il “grano”, ovvero gli acheni (granelli) ma la farina (detta “fraina” o “farina bigia”). E pensare che diverse istituzioni hanno “controllato”. Svista? Per nulla. La ratio dell'operazione industriale si regge su una materia prima a basso costo (è stata la “genialata” di Rigamonti valorizzare la carne dura e tigliosa dello zebù). Parlando di “grano saraceno”, gli industriali e i funzionari dei vari enti (Camera di Commercio, Provincia, Regione) hanno legittimato la formula industriale del Pizzocchero. In realtà il Pizzocchero Valtelinese ne esce umiliato. Perché il disciplinare prevede praticamente tutti i formati prodotti dalla Moro Pasta (tranne i “fidelini del Moro”, un marchio aziendale che Moro si gioca per conto proprio).

SI GIOCA SULL'UTILIZZO DI MATERIE PRIME DI MINOR PREGIO

Tagliatelle, gnocchetti, fettuccine tutto va bene. Tutto diventa “Pizzoccheri della Valtellina Igp”. Va beh. Ma almeno sono fatti di farina di grano saraceno? No, ecco il punto. Perché si parla genericamente di “sfarinati” (categorie di prodotti della molitura che comprendono anche le crusche)? Perché i Pizzoccheri industriali sono in realtà una preparazione pastaia di semolato (rimacinato) di grano

duro (attenzione non "semola" che è quelle di prima qualità) nella quale, oltretutto, possono finire anche degli sfarinati di qualità inferiore normalmente destinati ad uso zootecnico. Una preparazione "con" grano saraceno, quindi, e non di grano saraceno che entra nella misura del solo 30%. Questo se non si volesse turlupinare il consumatore. Ma non è finita. La componente di grano saraceno (ecco perché non si parla di farina!) è costituita anche da pula (ricca di fibra senza valore nutrizionale). Una bella differenza rispetto al "Pizzocchero di Teglio", capitale del Pizzocchero Valtellinese dove l'impasto è realizzato con il 20-30% di farina di frumento tenero 00 e per il resto da farina di grano saraceno. Forse il Pizzocchero Valtellinese industriale sarà più dietetico, ma è ben diverso da quello che si produce artigianalmente come pasta fresca.

Si dirà che vi sono tanti prodotti Igp che non hanno nulla a che vedere con i loro antenati artigianali. Giusto. Ma se è un prodotto ad identità e razionalità industriale (del tutto legittime) perché volerlo legare a tutti i costi con un'area territoriale? E assegnargli dei blasoni storico-culturali che non ha, strumentalizzando denominazioni, tradizioni e culture (e persino innescando una ulteriore polemica - c'è già quella relativa al Bitto storico - con la vicina provincia di Bergamo). La ragione è semplice: per danneggiare la concorrenza. In modo poco corretto.



I PIZZOCCHERI IN VALCHIAVENNA? TUTTA UN'ALTRA COSA

Tutto da ridere, verrebbe da dire. Sì perché Moro non solo produce pizzocchero secchi industriali "moderni" da minor tempo di Annoni, ma lo fa a Chiavenna dove il grano saraceno non è mai stato coltivato. Tanto è vero che non ne esiste traccia nella gastronomia del territorio. Se andate Chiavenna nei locali più "andanti" se chiedete "pizzocchero" vi serviranno quelli "Valtellinesi" (ma sarebbe meglio dire "industriali"). Ma succede così anche in tutta l'area lariana e i Pizzocchero sono scesi sino alla Brianza. Se, invece, andate in crotti e locali di cucina del territorio vi serviranno i "Pizzocchero bianchi o chiavennaschi o al cucchiaino" fatti in casa perché non esistono fabbriche dedite alla loro produzione. Sono gnocchetti di farina bianca e nella preparazione, oltre al formaggio e al burro, si utilizzano le sole patate. Una bella differenza dai "Pizzocchero Valtellinesi", tagliatelle di grano saraceno (in parte) preparate con vari ortaggi! Il tutto si spiega storicamente con la maggiore facilità di accesso del frumento in Valchiavenna che è orientata Nord-Sud, a differenza della Valtellina che segue la direttrice Est-Ovest.

Ma procediamo. Abbiamo appurato che il maggior produttore di "Pizzocchero Valtellinesi" (e presidente del Comitato che ne rivendica la Igp per la Provincia di Sondrio) non ha sede e stabilimento in Valtellina ma in un'al-

tra valle dove non esiste alcuna tradizione storica di utilizzo del grano saraceno e tanto meno dei "Pizzocchero Valtellinesi". Poi non si può sottacere come la farina che utilizza viene molita in Brianza (non tanto distante dal pastificio Annoni) ed è ottenuta da grano saraceno cinese (o forse anche vietnamita). Annoni, invece, utilizza farina molita a Teglio (patria indiscussa dei "Pizzocchero Valtellinesi" - tanto è vero che è sede dell'Accademia del Pizzocchero) presso il Molino Tudori, con grande tradizione nella lavorazione del "saraceno" che, attento alla qualità, fa venire dalla Germania (ed è quindi di origine comunitaria quantomeno).

IL RISCHIO È DISPERDERE GRANDI VALORI

È poi facilmente dimostrabile come il saraceno fosse ampiamente diffuso nell'Italia settentrionale (come in varie parti d'Europa) prima della rivoluzione alimentare lombiana. Tutti ricordano la "polentina bigia" di Tonio nei Promessi Sposi in zona milanese (oggi lecchese) confinante con la Bergamasca.

Con queste premesse, è ben chiaro che le opzioni possono essere solo due.

O si chiede la protezione per il Pizzocchero di Teglio (l'Accademia di Teglio ha chiesto la Stg ma pare "ferma", intuimmo per non disturbare l'iter della ben più remunerativa Igp) o la pretesa di far coincidere con il territorio della Provincia di Sondrio le varie preparazioni "con grano saraceno" di varia forma, formato e datazione è assolutamente infondata perché le preparazioni a base di grano saraceno erano diffuse anche in altre aree.

E allora a che pro industriali e politici sondriesi si appellano a documenti secolari (che sono poi quelli che figurano sul retro delle confezioni dei Pizzocchero Valtellinesi di Annoni)? Non serve solo a mescolare le carte e a intorbidare le acque? L'orizzonte "storico" delle Dop e Igp, è bene ricordarlo, è quello di "venticinque anni di tradizione". Il pastificio Annoni, da questo punto di vista, può vantare multipli di questo lasso temporale oltre al fatto di aver conferito al Pizzocchero industriale la sua forma attuale e maggiormente diffusa a "tagliatella corta". Annoni parla di "tradizione lombarda", per gli industriali sondriesi è "Valtellinese". Ma con i Pizzocchero moderni tutto ciò cosa c'entra? E poi cosa c'entra la tradizione del grano saraceno del XVII secolo con i pizzocchero industriali fatti al 75-80% di grano duro?

Con gente che usa "tipicità", "storia", "cultura", dimensione territoriale, identità in una sorta di gioco delle tre tavolette si rischia di disperdere grandi valori. La Provincia di Sondrio di patrimoni agricoli ne ha molti. Ma questa "lobby" industrial-istituzionale (in ciò poco responsabilmente assecondata per "automatismo burocratico-istituzionale" dalla Regione) li sta distruggendo. E la parabola della bresaola passata in mani brasiliane è lì a raccontare dove si va a finire.