

Come promuovere cibo e territorio

Nasce l'Accademia delle Verdure dell'Adige: l'orticoltura, oltre che cibo, può produrre anche salute e benessere



Da quando la verdura da cibo, fonte di vita, di salute e di benessere è stata trasformata in merce-mercato-marketing; da quando l'orticoltore, con l'illusione di trasformarsi in imprenditore, è stato costretto a diventare un produttore conto terzi; da quando la distribuzione, grande o piccola, si è rivelata non il ponte che unisce il produttore all'utilizzatore ma il muro che li separa; da quando il consumatore ha perso la conoscenza delle verdure, non sa più apprezzare la qualità e si limita a scegliere il meno peggio di quello che gli viene propinato, senza mai pensare alla provenienza... da quel momento si è definitivamente rotto il legame con le tipicità e le specificità territoriali; si è scisso il vincolo tra coltura e cultura; ci si è dimenticati che i sapori sono veicolati dai saperi; si è perso il gusto ed il valore della "nostranità".

Nostranità è molto più che territorialità. Non solo composizione del terreno, microclima, tecniche colturali, esperienza dei coltivatori, nostranità è soprattutto senso di appartenenza di un prodotto, saperi condivisi di produttori e consumatori. Nostrano è un prodotto che non è solo tipico ma è soprattutto conosciuto, apprezzato,

diffuso dai componenti della comunità. Nostranità è un concetto che deriva dal termine nostrano, come qualificazione di prodotti mangerecci che sono propri della zona o comunque coltivati nel territorio o elaborati con tecniche artigianali e con sistemi tramandati. Ma deriva anche dal "nostro" del pane della preghiera che ci ha insegnato nostro Signore. E' intuibile come il "nostro" riferito al Padre sia globale e il nostro del pane sia locale.

Il concetto di nostranità concorda con stagionalità. Stagionale è il prodotto che matura nel clima in cui si vive. Se nell'inverno veneto, bianco di neve o grigio di fango, gli unici colori che si distinguono sono quelli dei radicchi significa che questi vegetali hanno in sé le difese contro il freddo e l'umidità: assumendoli, introdurremo nel nostro organismo quelle sostanze che difenderanno anche noi dal freddo. Il licopene del pomodoro e delle angurie ci difende dal caldo.

In ogni posto del mondo madre natura fa crescere ciò di cui gli abitanti di quel luogo hanno bisogno in quel momento. E nel nostro territorio possiamo coltivare tutti gli ortofrutticoli. Non tutti contemporaneamente, ma ogni prodotto