



Parmigiano Reggiano, la storia del prodotto non è quella della dop

Mio padre mi diceva che quello che fa notizia non è un cane che morde un bambino, ma un bambino che morde un cane. Temo che il successo dell'amico Alberto Grandi, docente all'Università di Parma, sulla stampa nazionale e internazionale sia dovuto alla missione che convintamente persegue di abbattimento dei miti della cucina italiana. Appunto, dei miti diventati, come la moda, uno dei fattori identitari dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Un altro aspetto che molte volte confonde la discussione è il sovrapporsi di argomenti che vengono trascinati dal fatto che il tema principale ha come corollario ricadute su argomenti emotivamente più facili. È, a mio avviso, l'errore che commettono sia Grandi sia molti dei giornalisti e dei politici che hanno commentato le sue dichiarazioni. Grandi è uno storico dell'alimentazione, quindi, suo compito è quello di scoprire e studiare le «origini» delle materie prime e dei piatti della nostra cucina, per cui non posso contestare, se non ho le prove, che il Parmigiano Reggiano sia quello che si fa in Wisconsin, che i primi piatti di carbonara siano stati inventati dai soldati americani in Italia durante la guerra e che i pomodori di Pachino siano stati inventati nel 1989 da una multinazionale americana.

LE OPINIONI NON SONO LA STORIA

Ascoltando uno dei podcast della lunga serie «Denominazione di origine inventata» prodotta da Amazon e curata da Alberto Grandi e Daniele Soffiati, Massimo Montanari, uno dei più importanti storici dell'alimentazione a livello internazionale, nel parlare dell'origine degli spaghetti la attribuisce alla cucina cinese e sorride sul fatto che per nobilitare la loro origine italiana si racconta che sia stato Marco Polo a importarli e non aggiunge altri commenti. L'errore che fa Grandi, a mio avviso, è quello di passare dal contributo sul piano storico al giudizio su quella che oggi è la denominazione di origine

riconosciuta dall'UE, attribuendone il successo soprattutto alle politiche di marketing, definite bugie, delle imprese che possono utilizzarla. Non è vero né il titolo del podcast «Denominazione di origine inventata», né del libro che lo ha preceduto, pubblicato da Mondadori nel 2018 e diventato un bestseller solo per la ragione che ho spiegato nelle prime due righe e perché fa comodo a qualcuno abbattere i miti della cucina italiana, come dimostra il recente articolo del *Financial Times*. Mi sono già occupato del libro «Denominazione di origine inventata» ne *L'Informatore Agrario* n. 6/2018, dove rilevavo che Grandi dimenticava di ricordare perché la Commissione UE, dopo la creazione del Mercato unico, ha ritenuto necessario prendere dei provvedimenti – i regolamenti Cee n. 2081/1992 e n. 2082/1992 – per evitare che si compiesse una grave ingiustizia, vale a dire che prodotti alimentari dei Paesi membri non tutelati dalla proprietà industriale perché frutto della storia e della tradizione di piccole o grandi comunità venissero a loro sottratti o fossero oggetto di concorrenza sleale. Ecco allora la nascita delle denominazioni tutelate dall'UE, dop e igt, non solo nell'interesse dei produttori, detentori collettivamente della proprietà intellettuale di quel bene, ma anche dei consumatori, perché ciascuna denominazione deve rispettare i dettami di un disciplinare di produzione che fissa l'origine della materia prima e le modalità di produzione.

Il fatto che il Parmigiano Reggiano abbia le sue origini nel Wisconsin, come sostiene Grandi, non toglie nulla al significato e all'importanza del riconoscimento della dop, perché con il riconoscimento è stata garantita la proprietà intellettuale di quel prodotto alla comunità che ne ha definito le modalità di produzione (il *savoir faire* dei francesi) e l'origine delle materie prime (il *terroire*) e viene garantito al consumatore, attraverso il disciplinare, il rispetto di quelle regole. Forse è meglio che Grandi si limiti a fare lo storico.

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.