

A BRUXELLES. Confartigianato Veneto al Parlamento europeo

Baccalà e sopressa sfidano l'Ue contro scatolette e Ogm

Cena di gala e colazione a base di prodotti tipici
Sbalchiero: «Dobbiamo presidiare l'Europa, altrimenti ci "mangiano" con regole e burocrazia»

Roberta Bassan
INVIATA A BRUXELLES

Il funzionario, sussurrano in francese, ha fatto la fila 5 volte 5 per accedere alla tavolata del baccalà alla vicentina, approfondendo il suo «très bon, buonissimo» a cuochi e colleghi, come se già non bastasse l'odorigo ad attirare i commensali. Risultato: di baccalà non ne è rimasto neppure una briciola, mezza teglia di polenta appena, ma davvero pochino è avanzato delle rimanenti portate tutte a base di prodotti tipici artigiani e pietanze tradizionali del Veneto, ognuna con la sua autentica fragranza e ognuna rappresentativa delle sette province, entrati in gran spolvero al Parlamento Europeo. Il presidente di Confartigianato veneto Giuseppe Sbalchiero promotore dell'iniziativa insieme all'europarlamentare Mara Bizzotto va dritto al cuore della golosa missione: «Bisogna presidiare qui, a Bruxelles, essere presenti nell'Unione europea dove si sta

esagerando nel porre sempre nuove regole, perché altrimenti l'Europa con l'alibi della sicurezza alimentare ti mangia. Sì, ci mangia».

L'INIZIATIVA. Intanto ad assaporare la tipicità veneta sono state 700 persone su per giù, per lo più gente che ruota attorno al Parlamento Europeo (un paese di seimila dipendenti, tanto per capirci), alcuni europarlamentari, alti dirigenti, con il piatto in mano anche Gianlorenzo Martini, già direttore della sede regionale veneta a Bruxelles, oggi stessa funzione per la Lombardia. Ci ha portato un po' di persone con cui doveva cenare: «Qui - ha detto - sapevo di fare un'ottima figura». Non patatine. E allora i piatti sono serviti, 12 chef veneti con la squadra vicentina ben rappresentata, le cucine aperte in via eccezionale per i nostri alimentaristi, accomunati dalla divisa blu, quasi tutta cucina espressa. Eccezione fatta per i 45 kg di baccalà, firmato dai cuochi della Confr-

I vicentini

Nutrita la delegazione vicentina che ha partecipato all'evento insieme alla squadra veneta: Pietro Menegante, Riccardo Cunico, Paolo Bari, Christian Malinverni, Loretta Urani, Luca Chemello, Riccardo Antoniolo, Giovanni Scapin, Claudio Milani, Roberto Astuni, Giovanni Leoni. Guidati dal presidente regionale Giuseppe Sbalchiero e dal provinciale Agostino Bonomo. L'iniziativa si è svolta al Parlamento Europeo il 21 e 22 marzo: cena di gala e colazione a base di prodotti tipici veneti. I cibi avanzati sono stati donati alla Comunità di Sant'Egidio di Bruxelles che ha provveduto a distribuirli ai senza tetto della città.



Mara Bizzotto e Giuseppe Sbalchiero promotori dell'iniziativa a Bruxelles con la cornice di cuochi e artigiani veneti

ternita, e inviati a Bruxelles con un camion frigo, quattro bancali alti due metri pieni di eccellenza enogastronomica: 160 kg tra salumi (anche del Consorzio di tutela della sopressa vicentina Dop di Thiene), formaggi, cipolline e carciofini, 80 kg di pasta, 42 kg di condimenti, 87 kg di dolci (anche del Consorzio La Gata di Vicenza e Dolce Bassano), 300 bottiglie di vino, pane a volontà rigorosamente con lievito madre. Chicca tra le chicche: 20 kg di asparagi Dop, una primizia sospirata in questi giorni, arrivati nel cuore dell'Europa grazie alla "colletta" dei coltivatori bassanesi e finiti in mimosa sopra ad una lievitata impeccabile. Inutile dirlo: l'antipasto si è volatilizzato.

IL MESSAGGIO. Ma il messag-

gio è andato dritto al cuore dell'Europa, prendendola per la gola. Mara Bizzotto è stata chiara: «Se la contraffazione alimentare e le lobby che difendono la produzione industriale cercano con ogni mezzo di frenare o addirittura soffocare il mercato del prodotto tipico, la Confartigianato Alimentari porta avanti una scommessa importantissima: quella che la tradizione e l'esperienza, il cosiddetto saper fare, non potranno mai essere sostituite da alcuna macchina. Da qui il ruolo centrale dell'Europa che, nel suo legiferare, dovrebbe agire, e sinora purtroppo non è stato così, in una duplice direzione: da un lato tutelare davvero la tipicità e l'unicità delle produzioni agroalimentari di fronte alla sfida titanica della contraffazione

zione nel mercato globale e, dall'altro lato, salvaguardare e valorizzare il "Made in", ricchezza dei nostri territori e imprese».

TIPICITÀ CONTRO OGM. Concetto ribadito da Giuseppe Sbalchiero, accompagnato nella missione tra gli altri dal presidente vicentino Agostino Bonomo, che punta su due aspetti. Il primo è la difesa della buon cibo di qualità, della tipicità. Il secondo è la guerra agli Ogm. Parte a spron battuto: «Con questa iniziativa vogliamo far capire a chi è chiamato a discutere di norme europee quanto sia difficile per noi artigiani veneti rispettare regole pensate per una produzione più grande. Vanno invece introdotte norme più severe sulla tracciabilità dei prodotti e

delle loro materie prime per valorizzare il nostro Made in Italy. Burocrazia e proliferare di regole rischiano di uccidere un'intera filiera, quella che oggi come oggi sta reggendo alla crisi. Il monitoraggio dell'Ente bilaterale dell'artigianato veneto indica che dal 2011 al 2012 i nostri lavoratori sono aumentati di 150 unità e cresce l'agroalimentare. Ma per quanto reggeremo?». Poi gli Ogm, organismi geneticamente modificati, sul piatto l'apertura dell'Ue e del ministro Cini: «Se servono per dare una mano a chi sta morendo di fame va bene - sostiene Sbalchiero -, ma se servono per diventare monopolio di pochi per avere in mano il mondo no. Sostenere il prodotto tipico è salvare la qualità di vita».