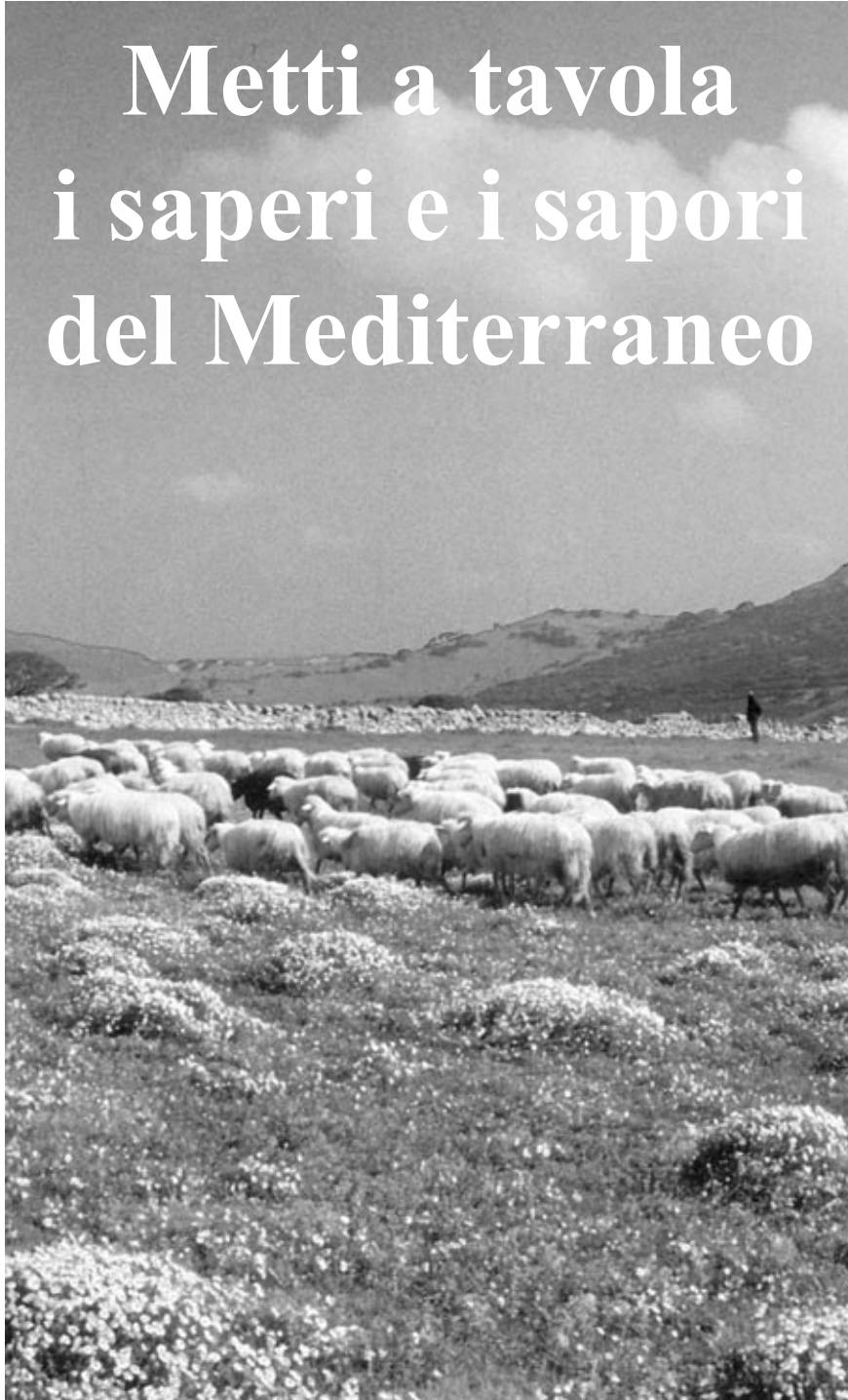


Metti a tavola i saperi e i sapori del Mediterraneo



Food Med: la cooperazione intorno al cibo

Il Mediterraneo è finito nel paniere EuromedSys con 31 prodotti agroalimentari di nicchia ed eccellenza. EuromedSys è un'iniziativa cofinanziata dall'Unione Europea nell'ambito del progetto comunitario Interreg IIIB Medocc. Hanno aderito: Toscana (Regione Toscana con la consulenza di Sviluppo Italia Toscana), Campania, Calabria, Emilia Romagna, Sardegna, Governatorato di Sousse e Governatorato di Sfax (Tunisia), Tanger Tétouan (Marocco), Spagna (Andalucia e Valencia), Algeri, Provence Alpes Côte d'Azur. Alla Sardegna, attraverso il lavoro dell'Ersat, è stato affidato il ruolo di responsabile del progetto "Food Med" per la realizzazione del paniere euromediterraneo con specialità tipiche della tradizione locale della Riva Nord e Sud del Mediterraneo, presentato a Cagliari poche settimane fa.

Un'esperienza di cooperazione e internazionalizzazione che, in questo dossier, viene raccontata dai suoi protagonisti.

Il progetto complessivo ha individuato tre filiere chiave: la produzione tipica tradizionale dell'alimentazione mediterranea legata allo sviluppo rurale; l'Habitat tipico mediterraneo; Servizi alle imprese per la gestione territoriale dell'innovazione e della conoscenza.

Food Med: la cooperazione internazionale intorno a un tavolo



Le migliori alleanze, si sa, si fanno a tavola. Quando poi a incontrarsi sono i Paesi che si affacciano sulla Riva Nord e Sud del Mediterraneo, è quasi certo che la tavola sarà imbandita con prodotti locali tipici che, insieme all'alta qualità, possiedono un valore in più che nasce dalla loro "specialità" e da un'impronta identitaria forte.

Dalla cooperazione e da un progetto di internazionalizzazione condiviso a livello mediterraneo, può nascere un Paniere di prodotti agroalimentari di nicchia ed eccellenza che, al di là del valore politico ed economico, ne assume anche uno gastronomico di tutto rispetto.

Immaginate di trovarvi davanti a una tavola su cui, l'uno accanto all'altro elegantemente esposti, ci siano prosciutto di Huelva dell'Andalusia, pecorino toscano, pane carasau sardo, mozzarella di bufala campana e soppressata di Calabria, olio di Brisi-ghella, fragole e fichi del Marocco, pasticceria tunisina. E non è finita qui, perché, a deliziare i palati arriveranno anche altre specialità euromediterranee, come il cous cous, la carne di bufalo e il Brunello di Montalcino. Un tripudio di sapori che, in un gioco d'ingredienti di varia provenienza che si mischiano e combinano cancellando confini territoriali e culturali, diventa un esempio riuscito di cooperazione.

Sono 31 i prodotti agroalimentari di nicchia e d'eccellenza che sono stati offerti alla vista e al palato degli ospiti della cena euromediterranea del progetto comunitario "Euromedsys".

L'Ersat è responsabile e capofila dell'azione pilota "Food Med", che ha ripreso il tema della ricchezza delle produzioni, della qualità del cibo, dei colori e sapori del Mediterraneo per individuare dei modelli di eccellenza per la certificazione della qualità e dell'origine dei prodotti biologici e tradizionali dell'agroalimentare. La prima fase del progetto Euromedsys si è conclusa a Cagliari, nel suggestivo scenario del convento di San Giuseppe, con un convegno dal titolo "Sviluppo rurale e agroindustriale nel Mediterraneo: una prospettiva di integrazione tra Nord e Sud" e la cena euromediterranea, organizzati da Isabella Pes, dello staff presidenza Studi, ricerche e relazioni esterne dell'Ersat.

Sulla ricchezza dei prodotti biologici e delle produzioni tipiche e tradizionali dell'agroalimentare hanno deciso di puntare nove dei dodici partner che fanno parte del progetto "Euromedsys", che si propone di favorire la cooperazione fra regioni del Mediterraneo occidentale e Paesi terzi mediterranei con la creazione di una piattaforma euro-mediterranea per l'integrazione economica delle piccole e medie imprese nelle filiere produttive dell'agroalimentare.

All'iniziativa cofinanziata dall'Unione Europea nell'ambito

dell'iniziativa comunitaria Interreg IIIB Medocc hanno aderito: Toscana (Regione Toscana con la consulenza di Sviluppo Italia Toscana), Campania, Calabria, Emilia Romagna, Sardegna, Governatorato di Sousse e Governatorato di Sfax (Tunisia), Tanger Tétouan (Marocco), Spagna (Andalusia e Valencia), Algeri, Provence Alpes Côte d'Azur.

Il Progetto Euromedsys

Il progetto Euromedsys ha individuato tre filiere chiave: la produzione tipica tradizionale dell'alimentazione mediterranea legata allo sviluppo rurale; l'Habitat tipico mediterraneo; i Servizi alle imprese per la gestione territoriale dell'innovazione e della conoscenza.

Con l'azione pilota Habitat Med si è voluto ripartire da stili che si sono influenzati a lungo nel corso dei secoli, da materiali che sono stati a lungo utilizzati e, a seguito della ricerca di un'identità comune alle produzioni della filiera "Habitat Mediterraneo", i partner hanno intrapreso una strategia di intervento attraverso la costituzione di un Manifesto per un prodotto mediterraneo, finalizzato a rinforzare e reinterpretare le specificità delle produzioni originali. Uno dei risultati più significativi del progetto, scaturiti da questa azione, è stata senza dubbio la messa in rete e accordo di partenariato tra imprese, Centri servizi alle piccole e medie imprese, e Centri di design delle regioni partner, per la creazione di prototipi di prodotti innovativi, secondo i criteri del manifesto.

L'Azione pilota Parco virtuale euro-mediterraneo dei Servizi avanzati alle piccole e medie imprese, attraverso il Portale Internet www.euromedsys.com, ha sviluppato la filiera trasversale dei servizi assicurando un ruolo di catalizzatore per creare un sistema di cooperazione tra centri servizi, imprese, centri di ricerca e d'eccellenza delle filiere scelte per la messa in atto di una rete di partner sui progetti pilota. Il Parco virtuale ha permesso di giungere a un prototipo di Market Place digitale del Mediterraneo, attraverso l'inserzione e consultazione in linea di una banca dati che metta a disposizione delle piccole e medie imprese un panorama integrato dell'offerta di servizi avanzati per zone geografiche e per categorie.

Il Paniere "Food Med"

Nell'ambito del progetto pilota per l'agroalimentare è nato il "Paniere Food Med": 31 prodotti di nicchia e d'eccellenza che appartengono alle realtà regionali di Campania, Calabria, Emilia Romagna, Toscana, Sardegna, Governatorato di Sousse e Governatorato di Sfax (Tunisia), Tangeri Tétouan (Marocco), Andalusia.

Nel paniere sono stati inseriti 2 prodotti di eccellenza e 2 di

Regione	Scheda Prodotti Nicchia
Campania	Colatura di Alici Carne di Bufalo
Calabria	Cipolla Rossa di Tropea Pecorino Crotonese
Emilia-Romagna	Fungo di Borgotaro Olio di Brisighella
Toscana	Farro della Garfagnana Pecorino di Pienza
Sardegna	Fiore Sardo Zafferano
Governatorato di Sousse	Pasticceria tunisina
Governatorato di Sfax	Halva
Tangeri Tétouan	Fico
Andalucia	Olio del Deserto de Tabernas Uva Passa di Malaga

Regione	Scheda Prodotti Eccellenza
Emilia-Romagna	Parmigiano-Reggiano Pera dell'Emilia-Romagna IGP
Toscana	Pecorino toscano Brunello di Montalcino
Sardegna	Pecorino Sardo Pane Carasau
Calabria	Clementine di Calabria Soppresata di Calabria
Campania	Mozzarella di Bufala Limone di Sorrento
Governatorato di Sousse	Olio d'oliva di Sfax
Governatorato di Sfax	Couscous
Tangeri Tétouan	Fragole Olio d'Oliva
Andalucia	Ortaggi e frutta di Almeria Prosciutto di Huelva



nicchia. I prodotti delle due categorie sono stati studiati, con il risultato di raccogliere delle schede in cui sono stati inseriti parametri specifici di valutazione per l'inserimento nel paniere. Il coordinamento del progetto agroalimentare è stato affidato all'Ersat.

Il progetto pilota per l'agroalimentare di Euromedsys è partito da un'analisi delle differenti realtà regionali con un'indagine sui territori e il coinvolgimento degli attori dello sviluppo locale. Ogni paese ha fatto una fotografia del comparto agroalimentare, segnalando l'eventuale utilizzo di forme di certificazione di prodotto, l'organizzazione strutturale dell'agricoltura a livello territoriale.

Il risultato di un'analisi comparata ha poi permesso di rilevare che esistono nei diversi paesi diversi punti di contatto. A livello mediterraneo coesistono modelli produttivi di eccellenza per produzioni tipiche di livello internazionale (parmigiano, Chianti), accanto a produzioni ancorate nel territorio e ottenute con dimensioni piuttosto limitate.

Le regioni partner del progetto sono d'accordo su un punto: i fattori di eccellenza sono da ricercare non nelle caratteristiche organolettiche del prodotto, ma nei livelli di garanzia offerti al consumatore, come la certificazione di sistema e di prodotto e l'impegno a caratterizzare le produzioni mediterranee con elevati gradi di salubrità e sicurezza.

Sono state due le azioni seguite da Euromedsys: il collaudo di un

modello di certificazione di origine applicata a una produzione agroalimentare da esportazione e il collaudo di un modello di certificazione di un prodotto tipico fortemente legato al territorio.

Le analisi condotte, la collaborazione tra i partners e gli elaborati del Comitato Scientifico del progetto Euromedsys, hanno consentito l'ottenimento di risultati operativi concreti e propeudici allo sviluppo di una cooperazione tra imprese del settore agroalimentare operanti in tutte le Regioni partecipanti.

Da questo punto di vista, possono essere considerati "prodotti" del progetto pilota Foodmed: la realizzazione del Manifesto per l'identità delle produzioni agroalimentari mediterranee; l'individuazione di parametri d'eccellenza delle produzioni agroalimentari di qualità e di nicchia; la costituzione del "paniere" dei prodotti agroalimentari mediterranei di eccellenza; la costituzione di un partenariato stabile tra tecnici della riva Nord e della riva Sud del Mediterraneo.

Il progetto pilota Foodmed può rappresentare un primo significativo passo verso una caratterizzazione vera del sistema agroalimentare del Mediterraneo. Ciò non deve avvenire in contrapposizione, o in competizione, con la produzione agroindustriale dei paesi del Centro e del Nord dell'Europa, ma si inserisce attraverso un percorso di qualificazione dell'offerta che può concretizzarsi anche attraverso la "messa in rete" del patrimonio di prodotti agroalimentari tipici e di qualità che possono mirare all'eccellenza in termini di garanzia dell'offerta agroalimentare.

Benedetto Meloni, commissario dell'Ersat “La cooperazione intorno al cibo nel Mediterraneo”

La Sardegna deve ripartire dal valore imprescindibile della sua diversità e specificità per diventare competitiva e sostenere la crescita economica», sostiene Benedetto Meloni, sociologo dell'Ambiente e del territorio, da tre mesi Commissario straordinario dell'Ersat. La specialità è nel paesaggio di un territorio, in una lingua e una cultura, in un monumento che resiste da migliaia di anni all'incuria del tempo e degli uomini. Ma si può ripartire anche dal pane Carasau, dal vino Cannonau e dal Nasco, dal pecorino sardo o dallo zafferano di San Gavino Monreale? Pare proprio di sì. Sono anche queste specialità da salvaguardare e valorizzare, in una logica di sviluppo e promozione di tutto il settore agroalimentare sardo. Benedetto Meloni non ha dubbi: «I prodotti locali sono un patrimonio enorme e unico di cui, a lungo, si è sottovalutato il valore, culturale ma anche economico, frutto di un sapere che riflette un patrimonio di esperienze e di processi di lungo adattamento tra territori e comunità».

Professor Meloni, il paniere EuromedSys è un esempio concreto di cosa si può fare per valorizzare le produzioni locali di qualità. E' questa la strada da seguire?

«Mi pare di sì, per più di una ragione. EuromedSys non si è limitato a mettere insieme 31 prodotti agroalimentari di eccellenza e di nicchia di nove regioni della Riva Nord e Sud del Mediterraneo. L'ha fatto con la creazione di un paniere riconoscibile grazie a una certificazione made in mediterranean, che diventa spendibile sul mercato a partire da un preciso riconoscimento della dieta mediterranea e può favorire l'internazionalizzazione dei prodotti. Accanto a questo, c'è stata la capacità di cooperare da parte di Paesi profondamente diversi sotto il profilo culturale ed economico, com'è avvenuto con le regioni nordafricane. I partner del progetto hanno saputo mettere insieme le loro diversità per trasformarle in un patrimonio da condividere. Dice bene Fabrizio Pizzanelli, responsabile dell'iniziativa comunitaria, quando sostiene che le parole chiave di EuromedSys sono: identità, eccellenza,



Il sociologo Benedetto Meloni, commissario straordinario dell'Ersat. Foto Sardinews

innovazione e competitività».

La Sardegna grazie al lavoro dell'Ersat è riuscita a ritagliarsi un ruolo importante. EuromedSys è stato una buona scuola?

«Ho apprezzato molto il lavoro che i tecnici dell'Ersat hanno fatto, dimostrando alta professionalità ed entusiasmo. E' la conferma che possediamo competenze e professionalità che possono consentire alla Sardegna di affrontare progetti impegnativi nel campo della cooperazione e dell'internazionalizzazione, ricoprendo incarichi di responsabilità. Nell'attuale programma regionale di governo è più volte ribadita l'importanza del ruolo che l'Isola può avere nei processi di sviluppo e crescita economica del Mediterraneo. La Sardegna può mettere a disposizione, e quindi esportare, nei paesi terzi le sue professionalità e la sua conoscenza».

A quale fenomeno è dovuta la rivalutazione delle produzioni locali e la riscoperta del valore dell'identità, che si può ritrovare anche in un piatto tipico?

«Meno male che ci siamo accorti dello sbaglio che stavamo facendo. Troppo a

lungo è prevalso un sistema economico che guardava unicamente all'aumento delle produzioni, alla concorrenza e a modelli intensivi insostenibili per l'agricoltura. Il risultato è stato la frattura tra regioni che, potendo permettersi questi ritmi produzione, hanno avuto una positiva ricaduta economica e quelle che, invece, come è stato per la Sardegna, hanno pagato un prezzo troppo alto con lo spopolamento, l'abbandono delle campagne, la scomparsa di cultura e tradizioni rurali. Oggi la nuova Politica agricola comune ha fissato parametri per lo sviluppo differenti e più consapevoli: sostenibilità ambientale, qualità organolettiche e sanitarie delle produzioni, mantenimento delle culture rurali e dei prodotti locali. La mia impressione è che una nuova consapevolezza si stia diffondendo a livello mondiale. Basta pensare cosa ha significato l'evento di "Terra Madre", un mese fa a Torino».

Quali scenari si sono prefigurati per uno sviluppo sostenibile?

«A Torino si sono dati appuntamento 5 mila contadini, pescatori, produttori di 130 Paesi, per discutere di sviluppo sostenibile e valorizzazione delle produzioni locali. La finalità di "Terra Madre"

è riconoscere e salvaguardare il valore aggiunto delle agri-culture e produzioni locali. Un valore che è dato dalla connessione tra la comunità che produce e il prodotto, che ne rispecchia l'identità e la storia. Questa esperienza è straordinaria e direi anche storica, visto che a parlare di sviluppo sostenibile non sono stati politici o economisti, ma contadini e attori dello sviluppo locale che vogliono salvaguardare le proprie tradizioni gastronomiche».

Il cibo diventa allora una sorta di marcatore di una realtà territoriale?

«Esattamente, anche se è necessario un chiarimento, importante soprattutto per la Sardegna. Nel rapporto tra produzioni, cibo e territorio c'è da superare una contrapposizione: quello della netta separazione tra alimentazione, da una parte, e gastronomia dall'altra.

L'alimentazione, in questa contrapposizione, sembra essere legata alla sussistenza delle nostre agricolture, quindi a una relativa povertà, a un'economia di necessità, a una dimensione familiare. La gastronomia rappresenta, invece, l'eccellenza, il piacere, l'abbondanza. La prima sembra soprattutto confinata all'interno di una dimensione locale, la seconda all'interno di un mercato e di una dimensione comunque più ampia. Bisogna invece rinsaldare il legame tra alimentazione quotidiana e gastronomia per valorizzare i territori. Già nella Fisiologia del gusto, Savarin ci parla di una concezione del cibo come tutto ciò

che è inerente al modo di alimentarsi, dalla terra all'agricoltura e quindi alla produzione e alla trasformazione, al consumo quotidiano e al commercio.

In questa concezione un prodotto e un piatto sono spesso un prodotto unico, una scoperta preziosa. Il cibo quindi è espressione di due elementi fondamentali: la terra come ambiente ecologico da cui si ricava ogni alimento e la comunità delle persone che coltivano, trasformano, commerciano e cucinano. La piccola produzione, le agricolture compatibili costituiscono una risposta alla omologazione. Bisogna lavorare per difendere le tradizioni gastronomiche dei territori, promuovere un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente e delle identità culturali».

In Sardegna quindi i prodotti tipici non sono sufficientemente valorizzati?

«Il porceddu o i malloreddus sono diventati emblemi della ristorazione tipica sarda, ma non ci siamo resi conto di avere dimenticato la varietà e la diversità dei piatti davvero unici dei territori che ne rispecchiano l'identità e la storia. Penso ad alcuni prodotti presentati a Torino, quali Su Succu, alla carne di Melina, al casizolu. La maggior parte dei sardi non conosce questi prodotti e, guarda caso, è lo Slow Food che al Salone del Gusto li ha promossi nei suoi presidi».

Cosa serve perché la Sardegna impari a valorizzare da sola questo patrimo-

nio gastronomico?

«Creare senza dubbio un collegamento tra produzioni- distribuzione- consumo. E' quello che vuole fare l'Ersat. I prodotti tipici devono essere disponibili prima di tutto nei ristoranti del luogo in cui vengono prodotti. Devono diventare marcatori del territorio, magari attraverso la creazione del ristorante tipico. In Sardegna dobbiamo creare le Strade del Gusto, così come in alcune zone già esistono quelle del vino. Poi occorre trovare canali per raggiungere la ristorazione regionale e la distribuzione nei centri commerciali che puntano su produzioni locali di qualità».

E' questa la nuova scommessa dell'Ersat?

«Direi di sì, è una delle scommesse. Stiamo lavorando per stringere accordi di collaborazione con Slow Food, mentre il progetto EuromedSys entra in una seconda fase. Ma è importante lavorare anche per formare i consumatori di domani, sostenendo la diffusione di una nuova cultura alimentare, soprattutto tra i più giovani. L'Ersat è impegnato in questa direzione con il progetto PapiusMed, che porta i bambini delle scuole elementari nelle aziende agricole dove, insieme agli agricoltori e agli insegnanti, affrontano tematiche riguardanti l'educazione ambientale e la tutela dell'agroecosistema, l'educazione alimentare, intesi come valori nutrizionali degli alimenti, produzioni tipiche locali e riscoperta delle tradizioni popolari locali».

Buoi al pascolo nelle campagne di Villagrande, sotto il Gennargentu. Sullo sfondo la guglia di Perda Liana. Foto Srdinews



Gianni Ibba, responsabile Ersat del progetto “Food Med” Prospettive di sviluppo per il “made in Mediterranean”

Le strade dell'internazionalizzazione possono essere infinite, se si ha voglia di intraprenderle. Nel 2001, l'Ersat era alla ricerca di un'opportunità per inserire il sistema agroalimentare sardo in un contesto di internazionalizzazione delle imprese e delle istituzioni. La strada, si sa, è quella dei finanziamenti comunitari, e la partecipazione a un workshop del Governo italiano sui bandi di Interreg III B Medocc - iniziativa comunitaria per la cooperazione - poteva essere un'occasione interessante per individuare partner con cui lavorare. Inutile nascondere, avevamo anche un altro obiettivo: recuperare risorse finanziarie extraregionali per finanziare attività di sviluppo per l'agricoltura.

Davanti a trecento rappresentanti di tutte le Regioni del Mediterraneo, toccò a me illustrare per conto dell'Ersat un'ipotesi di progetto per la creazione di un osservatorio economico per l'agricoltura biologica del Mediterraneo. Avevamo chiamato il nostro progetto “Biolmed”. Quel giorno, dopo la mia presentazione, la Sardegna entrò a far parte del gruppo di lavoro di “EuromedSys”.

C'erano infatti molte analogie e obiettivi comuni tra le due iniziative, cosa che non sfuggì all'amministratore delegato di Bic Toscana, che stava promuovendo un'iniziativa più articolata su sistemi produttivi di eccellenza per lo sviluppo della filiera agroalimentare. Questo sarebbe dovuto essere EuromedSys. Dopo un interessante confronto sugli obiettivi, è arrivata la proposta di lavorare insieme a un unico progetto, con l'incarico e la responsabilità per l'Ersat di fare da capofila della filiera agroalimentare. Naturalmente abbiamo accettato, convinti, pur con molte incertezze e qualche timore, che EuromedSys potesse essere una grande opportunità d'internazionalizzazione per la Sardegna e i suoi prodotti agroalimentari d'eccellenza, che incontrano ancora grandi difficoltà a trovare un mercato.

Il progetto pilota “FoodMed” ci è sembrato particolarmente stimolante in questo senso perché, non solo affrontava il problema della commercializzazione e dell'esportazione dell'agroalimentare, ma concentrava le energie anche sulla valorizzazione delle produzioni locali di nicchia. Due infatti sono state le azioni su cui abbiamo lavorato. Da una parte, la



Gianni Ibba, dell'Ersat. Foto Sardinews

certificazione del made in Mediterranean, con il collaudo di un modello di certificazione di origine applicata a una produzione agroalimentare da esportazione; dall'altra, la certificazione del prodotto di nicchia, con il collaudo di un modello di certificazione di un prodotto tipico fortemente legato al territorio di provenienza.

L'idea di lavorare con gli stessi obiettivi insieme a partner della Riva del Sud del Mediterraneo, che hanno modelli di sviluppo e problemi così profondamente diversi dai nostri, è stata un'ulteriore spinta a metterci alla prova.

Durante i primi mesi di lavoro la sensazione era di partecipare a un progetto che “volava alto”, con conseguenti preoccupazioni legate al fatto di trovare concretezza nelle azioni e di reputarsi, spesso, non

all'altezza di obiettivi così ambiziosi. Oggi, a distanza di due anni e con la prima fase di EuromedSys ormai conclusa, penso di poter dire che questo progetto sia stata un'esperienza esaltante e utile. Incrinare le barriere tra i sistemi agroalimentari “chiusi” delle regioni, incominciare a dialogare su scenari di sviluppo comuni anche con paesi nordafricani, assistere alla costituzione spontanea di un primo paniere di prodotti di eccellenza rappresentativi di 9 regioni mediterranee, ha significato il raggiungimento di risultati insperati in avvio di progetto.

Il risultato più importante è stata però la costituzione della “rete” di agenzie di sviluppo delle regioni. Ciò rappresenta il vero presupposto per la realizzazione di nuovi progetti che coinvolgano, in maniera organica, i diversi sistemi produttivi e le imprese in un circuito “virtuoso” di crescita comune. Significa, in altri termini, iniziare a “globalizzare il prodotto locale” (in senso di partecipazione comune ai mercati) unendo tante piccole realtà per valorizzare e tutelare le proprie specificità.

Il confronto e il trasferimento delle conoscenze dalla Riva Nord alla Riva Sud del Mediterraneo è stato sicuramente l'intervento pilota più qualificante e di maggior impatto. Infatti, tra gli obiettivi del progetto EuromedSys, ha assunto particolare rilevanza l'identificazione e la definizione di collaborazioni interregionali, con percorsi di sviluppo rurale mirati a favorire un inserimento armonico nelle dinamiche economiche del Mediterraneo, rispettando e valorizzando le specificità del modo di produrre e di vivere delle popolazioni rurali.

L'agricoltura può inserirsi nello sviluppo rurale delle aree mediterranee con un percorso di identità comune della produzione, molto attenta alla valorizzazione della tipicità e qualità. L'intervento sulle attività agricole va a far parte di un momento strategico più generale, riferibile alla valorizzazione delle risorse umane, la tutela e il miglioramento dell'ambiente. Oltre a ciò la valorizzazione di una produzione agroalimentare è sempre più legata al successo di un percorso che ne evidenzia l'eccellenza in termini di qualità, tipicità, salubrità e in tutto questo va sottolineata l'importanza che ha l'avvio di un sistema dei controlli e la sua visibilità.

Fabrizio Pizzanelli, responsabile di EuromedSys

Dal globale al locale, la scommessa del futuro

Mediterraneo: un “continente liquido”. Con questa immagine di grande efficacia e indubbia suggestione il presidente della Regione di Sousse, Abderrahmane Liman, ha salutato i partner del progetto EuromedSys, ospiti nella splendida città affacciata sul Mediterraneo.

La nozione di “continente” come massa statica e compatta che contrasta fortemente con l’aggettivazione di “liquido”, evoca assai efficacemente la consistenza e al tempo stesso la fluidità di un contesto nel quale occorre operare, da un lato, per fare emergere i tratti “continentali” di un’identità mediterranea, che per secoli ha attraversato le singole culture, dall’altro, per favorire al massimo la “liquidità” dell’interscambio e del dialogo fra le due rive, per far crescere flussi e correnti di conoscenze e rapporti, per costruire un “continente liquido” che sia legame fra le due sponde.

Un legame e una unità che potranno realizzarsi se sapranno tenere conto delle diverse storie, tradizioni, culture, lingue che si sono incontrate e scontrate attraverso i secoli e di quell’immenso patrimonio di relazioni che, pur nelle mille difficoltà, hanno continuato a crescere generando un permanente scambio fra le due sponde del Mediterraneo. Scambi e rapporti che devono rinnovarsi nella ricerca di una comune identità, nella capacità di definire l’identità mediterranea, nella riscoperta e nella valorizzazione sia delle differenze esistenti che dei percorsi comuni maturati attraverso i secoli. Una identità che parta dalle capacità, dai saperi e delle tradizioni presenti nel Mediterraneo. Da qui la convinzione che l’identità sia ancora oggi, nell’epoca della globalizzazione, un valore “forte”, la cui consapevolezza consente di affrontare meglio le sfide della globalizzazione che, altrimenti, tutto cancella e tutto annulla.

In questa prospettiva i partner del progetto hanno individuato nell’habitat e nell’alimentazione del Mediterraneo due grandi temi che potevano ben rappresentarne l’identità nello spirito di un approfondimento tematico che tenesse conto non solo del passato, ma fosse anche in grado di generare contenuti innovativi, capaci di non perdere di vista le proprie radici. Da tutto questo emerge anche la convinzione



che tradizione e identità hanno la capacità di rinnovarsi e coniugarsi con le sfide dell’innovazione, di proporre nuovi prodotti legati al settore dell’habitat, di mirare al recupero e alla valorizzazione di quell’immenso patrimonio rappresentato dalle produzioni agricole dell’area. E assieme a questo esse possiedono la capacità di innovare i sistemi locali di piccole e medie imprese per farle divenire più competitive. Da qui ha preso le mosse l’individuazione del terzo settore di lavoro del progetto, identificato nella costruzione di una rete di centri servizi alle imprese.

Lo sforzo comune di EuromedSys ha teso quindi ad associare saperi, tradizioni, storie, identità e differenze per costruire un nuovo modello di sviluppo in cui un ruolo rilevante viene assegnato ai Governi e alle Comunità locali che, in rapporto alle scelte dei Governi nazionali, nel più ampio quadro delle strategie di rafforzamento di tutta l’area del Mediterraneo occidentale, diventano protagonisti dei propri percorsi di sviluppo, di occasioni di crescita che proprio nel partenariato, nel più ampio scambio di esperienze, è capace di individuare nuove soluzioni per costruire queste politiche. Il progetto ha soprattutto mirato a incoraggiare il processo di trasferimento di qualità e innovazione di prodotti e servizi, in vista dell’introduzione della zona di libero scambio, con particolare riferimento all’adozione di misure per la certificazione e l’armonizzazione della

qualità dei prodotti.

Le Regioni mediterranee sono sempre più impegnate a sostenere forme avanzate di cooperazione utili a favorire significativi ed evidenti sviluppi di contesti politici, economici e sociali capaci di innescare processi di crescita dei paesi delle due sponde e di consentire al tempo stesso il recupero di un’identità comune, fondata sulla salvaguardia della qualità e della indiscutibile tipicità che la caratterizza. La sfida è rappresentata, a breve termine, dalla costruzione di una zona economica forte perché più integrata, capace di contribuire al riequilibrio dell’intera Unione Europea. Una “zona di libero scambio” che dovrà avere come obiettivo prioritario il raggiungimento di una più elevata crescita politica ed economica dell’intero Mediterraneo.

A questo scopo risulta particolarmente efficace porre al centro del dialogo prossimo futuro i temi dello sviluppo sostenibile ed equilibrato dei territori, fondato sulla promozione e la valorizzazione delle risorse endogene, dello sviluppo dei sistemi economici locali. Accanto a questo va sottolineata l’importanza della coesione economica e sociale, perché la crescita aiuti ad affrontare le questioni sociali, riduca le disparità e gli squilibri, sia capace di essere armoniosa e non piuttosto causa di accresciuti divari sociali. Uno sviluppo in cui alla quantità sia associata la qualità.

Vino e territorio, legame inscindibile Il buon esempio di Jerzu e Cardedu

Non capita spesso di pensarci, ma insieme al vino possiamo assaporare la bellezza del territorio in cui i vitigni sono stati coltivati e, sorso dopo sorso, beviamo anche un po' della storia di quelle terre e di chi le ha lavorate. Un Nasco o un Cannonau sono qualcosa di più di un buon bicchiere: li potremmo definire "testimoni" del passato, dell'identità e della cultura di una regione. Il profondo legame tra territorio e vino prodotto è una ricchezza su cui occorre investire, in termini di salvaguardia del paesaggio così come di una crescita economica sostenibile. Tanto più oggi, alla luce della nuova Politica Agricola Comune (PAC) che si muove in direzione della tutela delle specificità locali, puntando su qualità e tipicità dei prodotti che sono date anche dalla storia dei luoghi di provenienza, dai metodi di produzione utilizzati, dalle tradizioni.

Salvaguardare e puntare sul legame inscindibile vino-territorio può diventare un punto di forza per lo sviluppo locale della Sardegna e un interessante investimento capace di fare crescere l'economia attraverso produzioni di qualità e una pianificazione aziendale in linea con le moderne metodiche scientifiche.

In questa direzione va il progetto di sviluppo locale dell'Ersat "Zonazione viticola del comprensorio di Jerzu", che prevede lo studio e il monitoraggio dell'area nell'arco di tre anni, sufficienti per la predisposizione di una programmazione agronomica ed enologica ottimale.

Ma cos'è la zonazione viticola? Tecnicamente consiste nell'individuazione di porzioni di territorio nell'ambito delle quali la produttività del vigneto è omogenea, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. La zonazione prevede, attraverso la caratterizzazione climatico-ambientale, pedologica, agronomica-fenologica ed enologica delle aree dei comuni di Jerzu e di Cardedu, la divisione del territorio in zone con differente vocazione alla produzione di uve di pregio della varietà Cannonau.

Quello dell'Ersat è uno dei primi progetti di zonazione viticola in Sardegna. Sono 8 mila gli ettari di territorio nei comuni di Jerzu, Cardedu e nell'isola amministrativa di Arzana che, dall'inizio del 2004, sono stati studiati da un gruppo di lavoro formato dal Servizio Rappri e dal settore pedologia dell'Ersat (responsabile del progetto Clelia Tore), dal servizio territoriale Ogliastra con i Centri zionali Ersat di Jerzu e Cardedu (responsabile Orazio Locci), dal Consorzio interprovinciale Frutticoltura di Villasor, dall'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano, dalla Cantina Antichi Poderi di Jerzu, che rappresenta l'attore trainante locale del progetto, forte di oltre seicento ettari di vigne che conferiscono all'azienda per la produzione del vino Cannonau. Di questi 8 mila ettari più di 850 sono attualmente vitati.

Il rilevamento prevede due scale di indagine: una d'inquadramento fisiografico (1:10.000) e una di maggior dettaglio (catastale) su 32 aree campione (1:4.000). Il lavoro si articola in tre fasi principali, le cui attività sono strettamente correlate tra loro: rilevamento e realizzazione cartografia dei parametri ambientali; monitoraggio dei caratteri agronomici, fenologici ed enologici; informatizzazione e creazione del sistema informativo geografico dedicato (GIS).

Nella prima fase sono stati caratterizzati i diversi ambienti geografici attraverso rilievi originali sul campo e analisi di laboratorio. Sono stati indagati e cartografati: le aree vitate, la litologia, la



pendenza, l'esposizione dei versanti, l'altimetria, i microclimi, i suoli. I suoli saranno classificati in funzione della loro attitudine alla viticoltura. Dove risulterà una buona attitudine all'uso viticolo dovranno essere applicati tutti quegli interventi necessari per la valorizzazione e la tutela della vite. A corredo della carta sulle aree vocate si daranno indicazioni tecniche sulla conduzione agronomica ottimale per le vigne ed in particolare sui parametri idrologici rilevati nei suoli.

La seconda fase, quella di monitoraggio dei vigneti, viene effettuata su circa trenta vigneti, su cui si effettuano le osservazioni fenologiche e quelle agronomiche eseguite sul ceppo e sul grappolo. Il lavoro si svolge con cadenze regolari e ben definite per creare curve di evoluzione del ciclo agronomico del "sistema vigneto". Grazie all'installazione di strumenti di misurazione del contenuto idrico del suolo e di stazione climatiche, nell'arco dei tre anni saranno osservati sia la disponibilità idrica all'interno del suolo che i parametri climatici nell'arco dell'intera stagione culturale.

Tutti i caratteri del territorio sono stati digitalizzati con diversi programmi di cartografia e inseriti in un Sistema Informativo Geografico, che consente di legare le singole aree di produzione del Cannonau di Jerzu con una banca dati di riferimento. I dati rilevati durante le attività di rilevamento e di monitoraggio vengono inseriti nella Banca Dati Relazionale, facilmente consultabile.