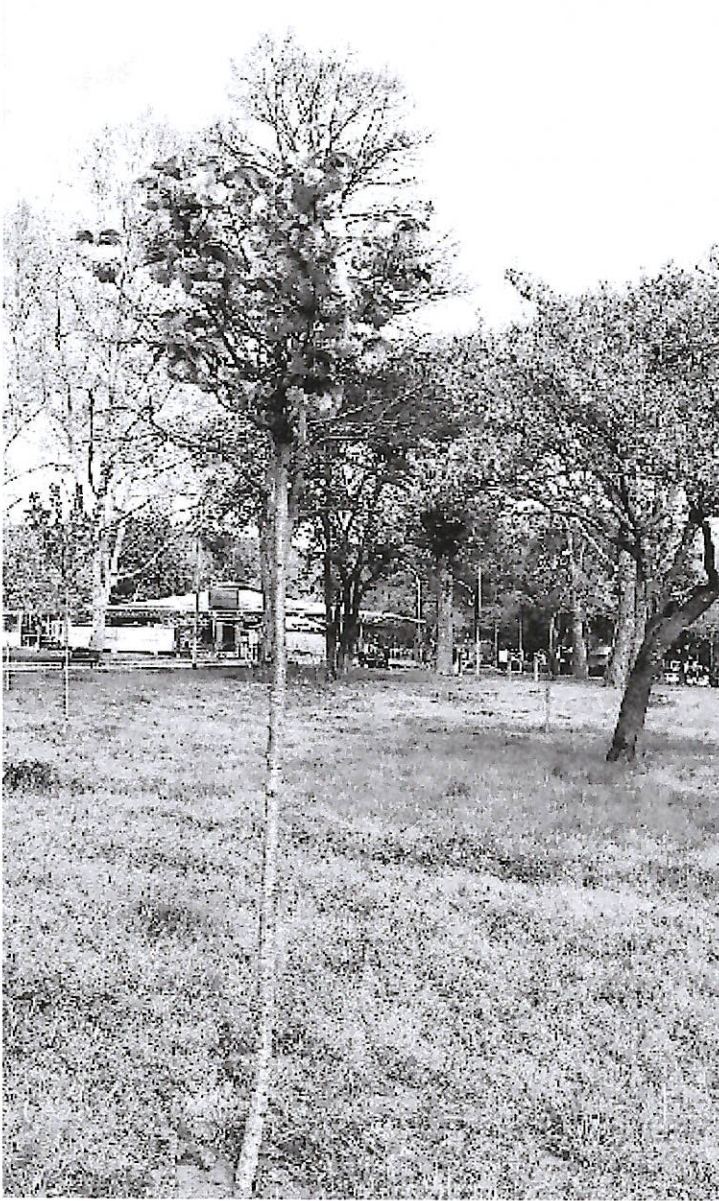


«Ciliegia Igp, andiamo avanti serve uno slancio culturale»

I GIOVANI ASSUMANO IL CONTROLLO DELLE ATTIVITÀ DI FAMIGLIA ANDREMO ALLE FIERE DI SETTORE, SI PARTE DA QUELLA DI RIMINI



Domenico Barbati

«Finalmente qualcuno solleva il problema e apre una discussione che può solo portare benefici in termini economici e di sviluppo per il territorio». A parlare è Giovanni Giugliano, direttore del Gal Terra e Vita che due anni fa è riuscito ad ottenere l'Indicazione Geografica Protetta per la ciliegia di Bracigliano, un territorio che comprende 14 comuni di cui 10 in provincia di Salerno e 4 in provincia di Avellino. Un risultato storico l'Igp, ma ancora poco compreso dagli operatori agricoli e commerciali locali. «Per rendere l'idea, appena arrivò il riconoscimento incontrai una quindicina di operatori locali per invitarli a certificarsi. Sa quanti aderirono? Nessuno. Ad oggi, a circa due anni da quell'inizio, stiamo certificando circa 8 operatori. Uno sforzo incredibile che si porta dietro un trentennio di cose non fatte e di uno stimolo mai effettuato nei confronti di agricoltori, confezionatori, artigiani e industriali».

È stato costituito il Consorzio che dovrebbe certificare e concedere l'utilizzo del marchio Igp. Quante aziende ne fanno parte?

«Il Consorzio, presieduto dal giovanissimo Francesco Alfano, che si impegna concretamente per investire una lettura arcaica del territorio di produzione, è attualmente composto da 16 aziende tra produttori e confezionatori in maggior parte di Bracigliano, ma anche di Siano e Forino dove abbiamo il maggior produttore».

Converrà anche lei che è paradossale che con una ciliegia Igp non ci sia nessuno che produce cherry?

«Certo che convengo, ci mancherebbe. Personalmente mi sono recato più volte presso una nota azienda di liquori della valle dell'Irno per invitarla a certificarsi e a produrre cherry con la ciliegia Igp di Bracigliano. Pare che si stia arrivando ad una conclusione positiva. Poi c'è chi ha ricevuto persino finanziamenti per 40mila euro per avviare esclusivamente la produzione di cherry con la ciliegia di Bracigliano e dopo non lo abbiamo più visto. Insomma siamo nella fase di avvio non solo produttiva, ma anche di avvio culturale per investire, come scrivete voi, un paradigma che non ha fatto crescere questo territorio per trent'anni».

E i Comuni? Collaborano?

«Vuole vedere i faldoni pieni di lettere di richiesta per farci indicare i produttori locali?».

Addirittura faldoni pieni?

«e senza risposta».

Però c'è almeno il panettone.

«Anche in questo caso c'è da fare un discorso di regolarizzazione. Il Consorzio non ha mai autorizzato o certificato alla produzione. Va bene lo stesso, però. Almeno è un inizio. È chiaro che da quest'anno bisognerà seguire le procedure per l'uso del marchio Igp ciliegia di Bracigliano».

Confetture, prodotti sotto spirito, cherry, tutte cose che porterebbero valore al territorio e principalmente occupazione...

«Stiamo lavorando in questo senso con i produttori, i confezionatori e a breve con i trasformatori per ridare slancio ad un prodotto unico. Costruire filiere, però, in contesti in cui le paure del cambiamento incidono in maniera preponderante, non aiuta».

È più facile vendere a chi poi porta la ciliegia di Bracigliano al nord e la commercializza come prodotto di altra regione?

«Purtroppo questa era l'amara realtà fino a qualche anno fa, ed in parte è ancora così. Ma è così anche con le castagne, i funghi e per alcuni versi con il fico bianco del Cilento. Fortunatamente il paradigma sta cambiando. Ma ci vuole ancora un po' di tempo, e soprattutto che le giovani generazioni assumano il pieno controllo delle attività di famiglia».

Un cambio culturale.

«Sicuramente. Ma anche sociale. I contesti di eccellenza hanno bisogno di essere supportati nelle varie fasi fino alla commercializzazione. Oggi si richiede anche questo. I tempi sono diversi da quelli di cinquant'anni fa. Le condizioni però esistono. Bisogna lavorare per far sì che le nuove visioni diventino convinzioni».

Lei è fiducioso?

«Dalle prime riunioni con sei aziende siamo passati a convention con oltre 40 partecipanti e ogni giorno che passa riceviamo nuove richieste di certificazioni. L'Asso Ig, l'associazione delle Indicazioni Geografiche alla quale aderiamo ha già ricevuto un finanziamento di circa 200mila euro per la partecipazione alle più importanti fiere mondiali del settore e noi già a maggio 2025 saremo alla MacFruit di Rimini. Non escludiamo di portare la ciliegia Igp di Bracigliano all'Anuga di Colonia, al Sial di Parigi, all'Alimentaria di Barcellona e al Fancy Food di New York. Insomma sembra che le premesse per svoltare ci siano tutte. Speriamo tra un anno di raccontare una storia diversa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA