

Bravo. Presidente Alai!

La bandiera della verità

di Roberto Defez

Finora compravamo il Parmigiano Reggiano perché è buono, sicuro e ha il fascino della tradizione, ora lo compreremo anche perché sappiamo che è gestito da persone oneste.

La sera dell'8 gennaio il presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano era ospite alla trasmissione di Radio RAI 2 *Decanter*, una trasmissione di musica ed eno-gastronomia. I conduttori, **Fede** e **Tinto**, gli hanno chiesto di spiegare le accuse che da due anni Greenpeace gli rivolge di permettere l'uso di soia da OGM nei mangimi delle vacche che producono il latte che diventerà Parmigiano. Il presidente Giuseppe **Alai** ha spiegato che il tema è usato in maniera pretestuosa e che il Consorzio ne è quasi completamente fuori da questa polemica perché sta provvedendo a sostituire la soia da OGM con favino e pisello non-OGM. Fin qui tutto bene. Ma i conduttori scrupolosi gli hanno chiesto infine: "Ma allora possiamo dire che il Parmigiano Reggiano è OGM-free?". Giuseppe **Alai** ha risposto: "È quasi completamente OGM-free". Bravo Presidente ci voleva coraggio e grande onestà intellettuale: ora comprenderemo il suo prodotto anche per stima nei suoi confronti. Grazie.

Lei non era obbligato a rispondere "quasi completamente", la domanda in fondo era sul prodotto, non sui mangimi, benché era anche evidente che tutta l'intervista verteva sui mangimi. Avrebbe potuto rispondere che il Parmigiano è OGM-free e avrebbe risposto la verità perché la legge impone di etichettare un alimento con "contiene OGM" solo quando questi siano presenti in quantità superiori allo 0,9% nel prodotto finito e il Parmigiano non ha OGM nel prodotto che noi mangiamo. Le vacche in qualche modo mangiando la soia fanno dissolvere l'etichetta che reca



Giuseppe Alai, presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano.

scritto: questo mangime contiene semi di soia geneticamente modificati. Ma lei ha voluto rispondere "quasi completamente". Ci voleva coraggio e bisogna essere persone oneste dentro per non rispondere come avrebbe fatto un politico navigato "certo che il Parmigiano è OGM-free!". Forse per un millisecondo avrà anche pensato ad una simile risposta di comodo, in fondo lei gestisce un grande prodotto, tanti soci, tantissime famiglie che vivono attorno alla produzione di uno dei più grandi e prestigiosi simboli del *Made in Italy*. Ma quell'idea è passata subito e lei ha risposto deciso "quasi completamente". Sapeva bene cosa voleva dire una simile risposta che descriveva un prodotto che viene stagionato anche 5 anni. Ma, forse immaginiamo noi, si è ribellato perché le sono passate davanti agli occhi le orribili immagini inventate che l'organizzazione ambientalista ha ospitato sul suo sito, con le vacche con due teste o le forme ammuffite oppure con il parmigiano geneticamente modificato in uno squalo che ci aggredisce o infine con le vacche che vomitano sullo schermo dopo aver mangiato soia da OGM.

Forse, immaginiamo sempre noi, aveva appena letto un rapporto problematico dei

CRONACA

veterinari nutrizionisti che redigono le diete per le vacche che stavano facendo i salti mortali per riequilibrare la dieta per i bovini visto che la soia ha il 39% di proteine, il 20% di olio e ben il 35% di fibre, mentre il pisello ha solo il 24% di proteine il 51% di amido e solo il 20% di fibre. Insomma i poveri veterinari è come se dovessero sostituire nella dieta delle vacche ad un cibo ricco di proteine (soia) un altro che assomiglia a una patata (pisello).

Ma forse, presidente **Alai**, è sbottato rispondendo "quasi completamente" perché non capisce quale sia la sua colpa e perché è sempre il suo Parmigiano ad essere sul banco degli imputati. Il Rapporto di Nomisma 2004 che utilizzava dati del 2001, spiegava come tutti i prodotti DOP ed IGP usassero soia da OGM in una percentuale che Nomisma stimava del 36%. Negli anni questa percentuale di soia da OGM è salita almeno al doppio e Nomisma metteva nell'elenco anche Grana Padano e Prosciutto di Parma o San Daniele. Ma indirettamente Nomisma stava dicendo che quasi tutto il latte, formaggi, salumi, yogurt, carni bovine e suine, in Italia e in tutta Europa venivano da allevamenti bovini e suini nutriti con soia da OGM.

A lei, presidente **Alai**, va riconosciuto il merito di aver avuto il coraggio di aver fatto il primo passo. Ora dovrebbero essere gli altri Consorzi di tutela, ma anche i grandi salumifici, produttori di latte, di carne, di mangimi e via discorrendo che dovrebbero ribellarsi tutti insieme al dito puntato che li vuole da anni colpevolizzare. Tutti dovrebbero firmare una breve nota per dire che anche loro come Parmigiano Reggiano sono quasi completamente OGM-free. Una dichiarazione che non lascerebbe solo Parmigiano Reggiano a reggere la bandiera della verità e che non costa nulla perché "quasi completamente" può voler dire 0,001% di soia da OGM e comunque i loro prodotti finiti sono e restano OGM-free. Ma un simile gesto potrebbe essere l'inizio di una riscossa di un settore dove la grande distribuzione la fa da padrone riducendo fino al rischio di sopravvivenza i margini e gli utili per chi i prodotti buoni li fa e non ne è solo il rivenditore. ■