

Sedilo – 15 ottobre 2011 – Dibattito organizzato da Sardegna Democratica “Sardegna terra di pastorizia e agricoltura sostenibili”.

INTERVENTO DI GIAMPIETRO CARBONI

Intanto una precisazione

Io qui non rappresento Laore, se chi ha organizzato questo incontro voleva invitare Laore invitava il Direttore generale e state pur sicuri che se il Direttore generale mandava qualcuno a rappresentarlo, sicuramente non mandava me. **A scanso di equivoci.**

Io a Laore **non mi occupo di zootecnia**. Io **mi occupo di sviluppo locale**, da sempre. **Quindi ho sviluppato di più l'abitudine ad ascoltare**, a ragionare sul modello .

Il settore pastorale non lo conosco da tecnico ma da figlio, nipote, pronipote di pastori **e ho assunto quel punto di vista**. Con la variante però (rispetto a chi lavora in campagna) che ogni giorno frequento tecnici e politici che ne parlano ed il mio punto di vista si incrocia con il loro.

In sette minuti non si possono sviluppare grandi temi però **si possono fare un po' di osservazioni interessanti (anche se veloci)**

La prima

Sul nesso prodotto- paesaggio , la sostenibilità, le politiche dei grandi contro i piccoli

Dal punto di vista ambientale è più sostenibile un'azienda da 150-300 pecore al pascolo naturale o una da 1500 a stabulazione fissa che compra gli alimenti da fuori?

E dal punto di vista paesaggistico secondo voi?

Quali politiche negli anni si sono messe in atto **per rendere competitiva un'azienda da 150-300** pecore al pascolo naturale rispetto ad una da 1500 a stabulazione fissa che compra gli alimenti da fuori?

Poche.

Ci sono stati anni in cui in Sardegna si è evocata l'uscita dal mercato delle piccole aziende pastorali.

Nei grandi documenti di programmazione (che nessuno legge) alle piccole aziende si chiede di difendere ambiente e paesaggio ma nella pratica poi non vengono considerate, se non proprio escluse.

Fateci caso, anche sulla stampa **vengono intervistate sempre le grandi aziende**, i grandi imprenditori, che parlano dei problemi dei grandi, che perseguono le strategie dei grandi.

Nell'ultimo comitato di sorveglianza del PSR nella misura benessere animale si è data priorità ad aziende con oltre 500 capi...

La seconda

Sul modello pecorino romano.

Siamo consapevoli che il nostro prodotto di punta come volumi di vendite, il pecorino romano, **viene venduto in america a meno di 5 euro?** C'è veramente qualcuno che pensa che il prezzo del pecorino romano possa risalire (ad esempio fino **ad 8 euro in futuro**)?

La concorrenza al pecorino romano si fa con il tipo-pecorino (rumeno ad esempio, ma anche statunitense con latte vaccino buttato in un pentolone, cotto e con il 7% di sale). Quando in america c'è un surplus di latte di vaccino lo trasformano in un simil pecorino romano....

Tutte le volte che parlo di pecorino romano mi accusano di andarci pesante... ma.. sentite come ne parla **chi lo difende il pecorino romano** ... qualche Professore universitario ha fatto degli studi...

Pare che il pecorino romano si attacchi di meno alla forchetta del grana o del parmigiano quindi se ne spreca di meno...

Ha troppo sale? Che importa si mette meno sale nell'acqua della pasta

Dice che è un prodotto tradizionale perché si produce da più di cento anni anche se in Sardegna nessuno lo conosce

Circa un'anno fa l'assessore regionale all'agricoltura voleva distribuirlo per legge nelle mense scolastiche oppure regalarlo agli indigenti.

Pensate che l'OMS ha messo al primo posto il sale negli alimenti come nemico da combattere.

La terza

Sulle politiche del mischiare tutto che uccidono il legame con il territorio e la qualità. Da anni si persegue la politica del mischiare tutto.

Si mischia il latte di pecora: la strategia produttiva prevalente verso un formaggio di scarsa qualità tende a considerarlo tutto uguale, tutto bianco, tanto si cuoce tutto e giù sale..... ma abbiamo già detto.

Si mischiano pastori, territori e strategie aziendali nelle OP.

Le OP sono slegate dal formaggio e dal territorio (in modo disordinato, senza un progetto, mettendo insieme **produttori dell'anglona con produttori del campidano**, strategie aziendali orientate alla quantità di latte prodotto, insieme a strategie orientate alla qualità, grandi e piccoli Etc. etc.

Ma l'obiettivo è mischiare, anche nelle ipotesi di meccanismo di contrattazione del prezzo del latte. E questo è molto più pericoloso.

Nel 2005 si era pensato di utilizzare un modello tipo roquefort. Cioè agganciare il prezzo del latte al prezzo del formaggio. Giusto.

Solo che nel caso del roquefort il prezzo del latte sale a **1 euro e 40**, nel caso del pecorino romano scenderebbe sotto la soglia attuale dei **60 centesimi**.

Non va bene! Allora a cosa si è pensato. In pratica, per definire il prezzo è stata formata **una griglia** nella quale erano presenti i principali formaggi prodotti in Sardegna, compreso il pecorino romano.

Per ogni tipo di formaggio si stabilivano i costi di trasformazione, i costi di maturazione, i costi di commercializzazione. Concordando tutto con gli industriali e la cooperazione.

Infine veniva dato incarico a Ismea Istituto del ministero dell'agricoltura a rilevare i prezzi nei vari mercati di sbocco dei singoli formaggi presenti nella tabella.

Perché per esempio, non tutto il pecorino romano va negli Stati Uniti. Sulla base dei rilevamenti di insieme si sarebbe stabilito **il prezzo medio e di conseguenza il prezzo del latte**. "Non è un meccanismo giusto ed equo" riconosce anche muledda, ".....ma sarebbe stato un passo in avanti rispetto al prezzo determinato esclusivamente dal pecorino romano venduto negli Stati Uniti."

Un passo avanti? Per raggiungere quale obiettivo? **Il latte medio???** **Sganciato dal territorio, dalla qualità dei formaggi, dalle specificità... etc etc.. che uccidono le buone pratiche.**

Nell'articolo di presentazione di questa tavola rotonda si diceva: *“Cosa sarebbe mai lo Champagne o il Brunello se non lo associassimo fisicamente e simbolicamente ai luoghi da cui provengano densi di storia e di paesaggi che mai vorremo vedere stravolti?..”*

Nel modello Champagne esistono molti vinificatori, molte marche e prezzi diversi, ma è tutto Champagne. Sull'etichetta di una bottiglia di Champagne si trovano numerose informazioni: la marca, il nome del vinificatore, il dosaggio (brut, sec, etc.), l'eventuale millesimo, il comune d'origine delle uve, e talvolta il livello qualitativo delle uve: *grand cru* per i diciassette comuni che hanno diritto a fregiarsi di questo titolo (il più pregiato) o *premier cru* per altri quarantuno comuni. Inoltre è obbligatorio indicare l'organizzazione professionale del produttore.

Nel modello pecorino romano niente è agganciato al territorio, anzi ha addirittura il nome di un altro territorio (che se uno vuole vedere il bicchiere mezzo pieno è perfino una fortuna... il prodotto non è sicuramente di alta qualità e forse è meglio non agganciarci il nome della Sardegna).

Allora perché? Che senso ha stabilire un prezzo regionale unico del latte facendo la media su una griglia nella quale sono presenti i principali formaggi prodotti in Sardegna, compreso il pecorino romano? In questo modo il latte dei formaggi “buoni” finanzia quello dei formaggi “cattivi”. Così si uccide chi vuole migliorare. Così si impedisce la nascita di nuovi modelli imperniati sulla qualità del formaggio.

Quanto vale il latte sul prezzo finale del formaggio? Del singolo però, non della media della griglia. Questa deve essere la base di contrattazione.

L'obiettivo è distinguersi non mischiare.

La quarta

Sul caso Sedilo.

Da un po' di anni con il latte di sedilo ci fanno il fiore sardo. Un industriale privato (due volte al giorno) raccoglie il latte di tutti i pastori della cooperativa e lo trasforma (a crudo) in fiore sardo. È un latte qualitativamente molto buono (d'altronde se lo trasformano a crudo...).

Per avere il bollino della Dop l'industriale (o il trasformatore privato) può prendere il latte solo da produttori iscritti alla Dop.

Un kg di fiore sardo sul mercato, vale circa il doppio di un kg di pecorino romano. Quindi, utilizzando il modello roquefort, (in questo caso si che si può fare, senza mischiare niente) il latte possono pagarlo circa il doppio del prezzo attuale (con soddisfazione di industriale e pastori).

Magari con un po' di trasparenza in più da parte dell'industriale e determinazione da parte dei pastori rispetto alla scorsa campagna, quest'anno **si può spuntare un prezzo superiore all'euro**. **Così Sedilo diventa un modello** ed invece di andare a curiosare il prezzo del latte in toscana o in spagna ce l'hai in sardegna il termine di paragone.

Sono questi i percorsi che vanno seguiti, accompagnati, (dai tecnici, dai politici, dalla stampa) anche per evitare che qualcuno nasconda le informazioni per ricavarci dei vantaggi.

E qualche proposta

Trasparenza e regole: i trasformatori (se prendono contributi pubblici) devono essere vincolati alla trasparenza nei prezzi di vendita del formaggio

Non mischiare: anzichè centri di stoccaggio latte per portare il latte fuori dall'isola (che mischia di nuovo tutto), rendere attraente l'isola agli industriali che diversificano (anche se vengono da fuori)

Lavorare ad un altro modello: il modello legato al pecorino romano ha chiuso il suo ciclo, bisogna lavorare da subito ad un altro modello, una nuova strategia, adeguata alle nuove politiche europee, al mercato (che chiede qualità) e a dare risposte al problema più grande che c'è in Sardegna: i paesi dell'interno che si spopolano.

Non manager che vendono (in queste condizioni mancano solo loro per dare il colpo di grazia al settore) **ma manager che progettano.**

E per concludere una provocazione. Una cosa si che la vorrei mischiare.....

*Quando si avvicina il periodo della contrattazione del prezzo del latte c'è un fiorire di convegni e tavole rotonde dove più o meno si dice sempre che i **pastori sono ostaggio degli industriali**, che non si uniscono, non sanno vendere, che ci vorrebbe un manager.... Ma abbiamo visto quanto incidono le politiche pubbliche, i tecnici e i professori, i giornalisti, etc., etc.)
E se non fossero solo i pastori ostaggio degli industriali?*