

ACCADEMIA DEI CONCORDI  
DI ROVIGO



*n. 35 - aprile 2015*

---



ACCADEMIA DEI CONCORDI  
DI ROVIGO

# *Acta Concordium*

n. 35 - aprile 2015



ROVIGO  
PRESSO LA SEDE DELLA ACCADEMIA

«Acta Concordium» - n. 35 - Supplemento a «Concordi», n. 2/2015

CONCORDI - TRIMESTRALE DEI CONCORDI DI ROVIGO

Autorizzazione Tribunale di Rovigo N° 3766 10/92 R.Stampa

Proprietario: Fondazione Concordi

Editore: Accademia dei Concordi

Redazione: Enrico Zerbinati

Direttore responsabile: Anna De Pascalis

Realizzazione grafica: Nicola Artosi

Stampa: Sit S.r.l - Società Industrie Tipolitografiche - Dosson di Casier (TV)

© Accademia dei Concordi - Piazza Vittorio Emanuele II, 14 - 45100 Rovigo

Tel. 0425.27991 - Fax 0425.27993 - Web [www.concordi.it](http://www.concordi.it)

ISSN 1121-8568

# INDICE

PAOLO GROSSI, Laudatio. . . . .	Pag.	7
LUIGI COSTATO, Delocalizzazioni . . . . .	»	13
SERGIO GARBATO, Eugenio Ferdinando Palmieri e la fumara . . . . .	»	21



## LAUDATIO

**Paolo Grossi**

Carissimo Luigi, cari Amici\*,

sono due i motivi della mia gratitudine verso gli organizzatori di questa festa (poiché di una festa si tratta) per avermi invitato e avermi (di conseguenza) consentito una presenza in questo pomeriggio che chiude il Convegno rodigino in onore di Costato.

Il primo è che mi è concesso di ritornare, ancora una volta, entro il grembo dei colleghi agraristi. Il diritto agrario – voi lo sapete bene – è un mio vecchio amore, e questo ritorno significa ritrovare vecchi amici e, forse, anche un po' della mia giovinezza.

Il secondo, ben più determinante, è che sono messo in grado di esprimere pubblicamente sentimenti di affetto e ammirazione per Luigi. A causa del mio lavoro in seno alla Corte Costituzionale non ho potuto prender parte agli scritti in suo onore. È un vuoto che mi dispiace e che oggi riesco in piccola parte a colmare con le povere parole che mi accingo a dirvi.

È stata – caro Luigi – la buona occasione per leggere (o rileggere) parecchie cose tue, traendone una precisa impressione di stupore. Stupore è parola ambigua, che però diventa chiarissima quando aggiungo che sono rimasto positivamente stupito. Perché? Perché mi si sono distesi di fronte quasi cinquanta anni di ininterrotta attività scientifica, e subito mi si è posto un pressante problema: che fare? Ripercorrere minutamente il tuo cammino? Strada impervia, che imponeva una scelta diversa e, nel caso tuo, più congeniale. Infatti, solo per un personaggio mediocre non si può che scendere

---

\* Pubblichiamo in questa sede l'intervento pronunciato dal prof. Paolo Grossi, giudice della Corte Costituzionale, a conclusione del Convegno di Studi «Il diritto alimentare laboratorio del nuovo diritto europeo - Un bilancio a 10 anni dalla costituzione dell'AIDA», promosso dall'Università degli Studi di Ferrara il 27-28 novembre 2014, in onore del prof. Luigi Costato per il suo 80° compleanno.

nei dettagli, giacché il personaggio mediocre, quale diligente compilatore, ci offre unicamente una minuziosa analisi di dati e di date.

Seguire questa strada sarebbe stato mortificante per il personaggio Costato; per Lui si può e si deve tentare di individuare quali sono le vene portanti di un itinerario scientifico, scelta agevole e gratificante giacché Luigi Costato (come mi hanno dimostrato le letture delle scorse settimane) ha ben fermo fin dall'inizio nella sua testa un progetto culturale che si è immedesimato in un preciso progetto scientifico. Abbiamo cioè un messaggio che si qualifica per la sua unitarietà; sì unitario, anche se si sviluppa lungo una intera vita di studioso, intesa però – questa – come continua assillante ricerca verso una compiuta identità culturale. Guai a quello scienziato che ritiene presuntuosamente di aver raggiunto una meta ultima e suprema, invece di continuare a dipanare il filo del proprio lavoro scientifico nella sicurezza che ci saranno ancora ricchezze da scoprire e da manifestare alla comunità degli studiosi.

Detto liminalmente questo, cerchiamo, ora, di scendere all'interno dell'itinerario del Nostro per ritrovare degli appropriati puntelli che ci consentano di verificare le premesse da cui siamo partiti.

Un primo apprezzamento, che si deve a Costato, è il seguente: vive intensamente il suo tempo. Intendo dire che ha occhi e orecchi ben aperti, è cioè un osservatore attento del rapido scorrimento del tempo attuale. Il secondo cinquantennio del Novecento è, infatti, un momento che vive una frenetica corsa e, insieme, una frenetica mutazione. Ricordo ancora quanto scriveva Luigi Mengoni, nel 1996, prefando una raccolta di suoi saggi di indole squisitamente metodologica in tema di ermeneutica e dogmatica giuridica: il Novecento è un secolo in cui tutto è stato rimesso in discussione; e io, che, fino a qualche anno fa, ho insegnato nella Facoltà fiorentina la storia del diritto, non posso che approvare incondizionatamente la veritiera osservazione di quello che fu uno dei più cari e ammirati amici.

Osservatore attento – ho affermato – ma anche vigilante. La vigilanza mi appare, anzi, la virtù massima di Luigi. La sua è una impostazione storicistica, tende a non immobilizzare il diritto entro corazze coartanti, entro una dogmatica cristallizzata e cristallizzante. Il 'suo' diritto agrario è come una sorta di lastra fotografica; sensibilissimo al mutamento, vi si adagia registrandolo. Nasce da questa propensione la sua disponibilità a dare voce ai fatti, fatti incisivi di un secolo che sta cambiando frettolosamente

veste, fatti economici e anche, soprattutto nei decenni che stanno alle nostre spalle, tecnici, sorretti da una raffinatissima tecnologia che intride di sapere informatico e di invenzioni informatiche l'esistenza del cittadino qualunque. Il vecchio fondo rustico, di cui ci parlava con tanta passione Giangastone Bolla, modellato su quello di cui scriveva duemila anni fa Ulpiano, ci appare ormai in un cantuccio appartato. I nuovi fatti non lo eliminano – certamente, no – ma lo integrano in un paesaggio giuridico agrario che è enormemente più complesso. È una complessità che lo storicista Costato non può non seguire.

Emerge, tuttavia, un rischio, cui accennava stamattina Marco Goldoni e che concerne la identità della nostra disciplina (consentitemi questo possessivo, che ha solo un significato di affettuosità). Mi ricordo che, proprio su questo punto, ci fu un dialogo tra me e Luigi al termine di quel felicissimo Convegno pisano del 1985, nel quale si parlò accesa del futuro del diritto agrario e a me fu affidato il compito onorevole ma arduo della Relazione di sintesi. Marco, stamane, ha citato (bontà sua!) una mia frase, dove il problema messo in forte evidenza era precisamente quello identitario.

È ovvio che, per una disciplina in crescita, che sta aprendo ed estendendo i suoi confini, che deve crescere e deve aprirsi per non morire di inedia, il problema fondamentale è questo. Dopo il Convegno pisano io e Luigi – lo rammento perfettamente – avemmo una lunga discussione chiarificatrice, durante la quale mi resi conto che non ero il solo ad avere qualche perplessità e che, forse, il primo ad esserne tormentato era proprio il mio interlocutore. E fin da allora toccai con mano che egli congiungeva in sé coraggio, il coraggio di orecchiare prontamente le novità e di aprirsi verso il nuovo che avanza, e vigilanza, ossia coscienza di tutte le implicazioni che da una siffatta disponibilità scaturivano. Oggi che, a tanta distanza di anni, contemplo l'inezienza dell'opera sua nel distendersi lungo un cammino cinquantennale, la vedo sorretta da uno sguardo che non abbandona mai la bussola salvante di una costante attenzione epistemologica.

Nasce da qui la sua esigenza onnipresente: fissare delle confinazioni né arbitrarie né artificiose, o semplicemente fondate sulla mera opportunità. Insomma, definire correttamente. Quante volte Luigi ha preteso definire gli oggetti della sua conoscenza giuridica! Va da sé che qui definire non significa coniare delle formulette, ma arginare un materiale fin troppo elastico, ordinarlo entro i suoi termini naturali per arrivare al risultato di una messa a

fuoco soddisfacente. Questa è la sua bussola orientativa, dalla quale non si è mai distaccato.

Il suo lavoro scientifico comincia nel 1968 con un libretto – a mio avviso, assai felice – sui domini collettivi nel medio Polesine. È un tema certamente appartato rispetto al filo successivo delle sue ricerche, anche se ci ritornerà sopra due volte, a Sassari e a Firenze, per occasioni congressuali (in cui, tra l'altro, eravamo entrambi relatori). Nello stesso 1968 ha il suo avvio anche un primo filone di analisi. Si tratta del saggio su “L'evoluzione dell'intervento pubblico nel mercato del grano”, mercato – ovviamente – a proiezione europea. E inizia quello sguardo comunitario, che diventerà in seguito professionalmente molto corposo. Nel progetto culturale di Luigi è fin da allora ben presente l'insofferenza per la chiusura delle muraglie nazionali, cui oppone la consapevolezza che bisogna allargare l'orizzonte fino a un panorama che non è soltanto europeo ma globale. E comincia presto a pensare ai suoi studenti ferraresi approntando per loro degli strumenti didattici appropriati: sono del 1975 i “Problemi di diritto comunitario generale ed agrario”, in cui lo scienziato e il docente sentono il bisogno di misurarsi sulla Comunità quale ordine giuridico autonomo ; nell'81 “I profili di diritto comunitario” scanditi in due volumi, il primo dedicato alla Comunità in generale, il secondo ai problemi dell'agricoltura. Nel '76, in un suo commento alla sentenza 232 del 1975 della Corte Costituzionale, Costato esamina con estrema lucidità i delicatissimi rapporti tra ordinamento comunitario e ordinamento interno in un modo che non è sito a qualificare antesignano rispetto alle soluzioni cui la Corte arriverà soltanto nel 2007 con le due sentenze, cosiddette gemelle, relatori i giudici Silvestri e Tesaro.

Il primo filone è perfettamente individuato: proiezione comunitaria, in generale e sotto lo specifico profilo agraristico. Anche didatticamente c'è una duplicazione del suo lavoro di docente in un contrappunto in cui il lavoro del comunitarista integra e arricchisce quello dell'agrarista. Da una siffatta complessa vicenda scientifica e universitaria prende forma e si consolida il secondo filone di ricerca: stimolare approdi nuovi in coerenza con il trasformarsi e il dilatarsi della stessa nozione di agricoltura. V'è una crescita che non può più essere ignorata, ma occorre vigilanza. Ecco, nel '79, la monografia “Per una ridefinizione dell'attività agraria”, dove i problemi di confinazione si traducono in una verifica della nuova estensione del territorio ‘agricoltura’, e nel '90 “Sulla definizione di diritto agrario comunitario”.

Ecco il prorompere della esigenza epistemologica, cui accennavo poco fa: lo sviluppo tecnico ha investito direttamente l'agricoltura e i suoi piani sono ormai plurali accanto al vecchio *fundus* ulpiano; il problema per il giurista diventa identitario, la sua riflessione assomiglia alla ricerca di una identità che rischia di perdersi.

Il Nostro non elude i problemi e ha il coraggio di porseli frontalmente. Ecco, a dimostrazione, alcuni titoli che costellano alcuni anni fertili: nell'88 "Le figure giuridiche della imprenditorialità in agricoltura", nel '91 "L'individuazione dei contratti agrari", nel '93 "Sul criterio biologico per la qualificazione dell'attività agricola", dove sente il bisogno di riflettere, discutere, esprimere anche dei dubbi sulla proposta (che gli sembra per molti aspetti inappagante) di un Maestro come Antonio Carrozza. Ci tornerà sopra nel 2002: "Criterio biologico e imprenditore agricolo". In tutto questo è l'autentica cifra culturale e tecnica di Luigi Costato, un disegnatore di confini, anche se sono i confini di terre nuove e novissime, anche se le sue cautele epistemologiche gli fanno capire che l'oggetto da esplorare, nella sua elasticità, può sfuggire a un severo sguardo ordinante.

Il 2001 è un anno che riterrei di particolare rilievo nell'attività scientifica di Luigi perché anno in cui si consolidano le sue aperture culturali. Ecco un titolo significativo "I confini del diritto agrario dopo i decreti di orientamento" (confini! il lessico è suo, né ho io inventato alcunché), poi "La disciplina dell'agroalimentare". Nello stesso anno, il 18 ottobre, è il discorso inaugurale per l'anno accademico dell'Università di Ferrara, e il tema è, questa volta, la "Globalizzazione: perché, quando, come". Si va verso un diritto agroalimentare, come stanno a dimostrare due riflessioni del 2003 e del 2004, ma c'è anche un saggio del 2002, "Dall'impresa agricola alla protezione del consumatore", dove si può agevolmente constatare la distanza dal diritto agrario dei padri fondatori e dove si tenta una rifondazione statutaria con una direzione ormai certa verso l'agroalimentare.

Né si creda che il nostro amico si acqueti. Egli non cessa di misurarsi con la complessità del nuovo paesaggio agrario (nazionale, comunitario, globale). Aumentano lo spessore e l'estensione, e si parla ormai di diritto alimentare: in saggi autonomi egli si dedica a studiare le peculiarità del cibo insieme alla protezione del consumatore e si ségnano con precisione le dimensioni di autonomia di questa branca disciplinare. Nel 2005 fa uso di un titolo che

conferma la mia diagnosi “Una ricognizione sui principi fondanti del diritto alimentare”. La sua coscienza vigile non manca di suggerirgli degli allarmi: quella materia giuridica si è trasformata in un tizzone ardente e l’agrarista può anche bruciarsi le mani.

Qual è la conclusione che mi sento di trarre dalla mia lettura/rilettura dell’opera di Costato: vedo nitidamente un personaggio in ricerca, ricerca che non è mai appagata di se stessa e che, quindi, continua; anzi, continua vivacissima con la lena di un giovane che, solo anagraficamente, sostiene sulle sue spalle il peso di ottanta anni. È, insomma, un itinerario scientifico che non può non suscitare la mia e la nostra sincera ammirazione.

*Ad multos annos*, carissimo Luigi.

## DELOCALIZZAZIONI

**Luigi Costato**

**Sommario:** 1. Sapienza agricola umana antica e localizzazione. – 2. L'uomo è delocalizzabile, la terra no. – 3. Prodotti agricoli strettamente legati a uno specifico terreno e clima, prodotti frutto della sapienza tradizionale umana e prodotti fortemente industrializzati. – 4. Quale protezione è realizzabile per garantire l'autenticità del made in Italy?

1. La civiltà umana, nata con la scoperta dell'agricoltura, che ha permesso la stanzialità e il formarsi di agglomerati urbani, è fondata sul progressivo apprendimento di saperi.

Faticosamente l'uomo, nei secoli, ha accumulato esperienze che ha tramandato ai suoi discendenti, sicché i saperi più antichi si sono trasmessi di padre in figlio, e diffusi, con minore o maggiore lentezza, fra popolazione vicine e, con il tempo, anche lontane.

Naturalmente, molteplici sono state le direzioni verso le quali si è indirizzata la conquista del sapere; nel settore agricolo e alimentare esso si è sviluppato nel miglioramento della produttività di piante e animali, nel migliore utilizzo e conservazione dei prodotti della terra, nella loro trasformazione in cibi.

Ovviamente lo sviluppo di questo sapere agricolo e alimentare è stato, per un periodo lunghissimo e in buona misura anche oggi, legato alle caratteristiche del terreno, sicché, ad esempio, sul bacino del Mediterraneo si pose particolare attenzione alle piantagioni di oliveti e di vigneti, nel delta del Nilo, invece, come fra il Tigri e l'Eufrate e attorno all'Indo, si svilupparono le coltivazioni di cereali; sul fiume Giallo, al contrario, quelle del riso e, molto dopo, con un lavoro di addomesticazione complicato e molto avanzato in relazione alle tecnologie possedute, in Messico e presso gli Inca, si ebbe la "creazione" e la coltivazione del mais.

Ovviamente, la coltivazione di queste piante, e l'addomesticamento di molti animali, quali i bovini, gli ovini, gli equini, i suini e, nelle Americhe e nei deserti africani e asiatici, dei camelidi, costituì la base per la formazione di esperienze e conoscenze che si svilupparono anche in direzione dei prodotti di piante e animali. Camelidi ed equini, inoltre, consentirono migliori spostamenti nel territorio, per il trasporto di prodotti ma anche,

limitatamente agli equini, di truppe, poiché l'organizzazione sociale derivante dall'agricoltura rendeva utile, anzi spesso necessario, dotarsi di strutture belliche per difendere le produzioni da assalti predatori. Bovini ed equini addomesticati, poi, alleggerirono la fatica dell'uomo nella lavorazione dei campi.

Il minor tempo impiegato per procurarsi cibi, che costituisce il principale esito della rivoluzione agricola, consentì, dunque, lo sviluppo della civiltà, la scoperta della scrittura, la possibilità di tenere conti e di conoscere le quantità di scorte alimentari accumulate.

Un passo importante nello sviluppo delle condizioni di vita umane sulla terra fu la progressiva scoperta di cibi derivanti dalla trasformazione dei frutti del suolo e dell'allevamento. Dalla zuppa e dalla schiacciata, iniziali forme di utilizzo, come cibo, dei cereali, specie del farro, nel bacino del Mediterraneo, probabilmente per caso, si scoprì il pane come lo intendiamo oggi, e cioè la lievitazione dell'impasto. La fermentazione del succo dell'uva portò alla scoperta del vino, così come la cagliatura del latte consentì di produrre i primi formaggi, mentre lo sviluppo autonomo di batteri nel latte portò alla constatazione che il latte fermentato (yogurt) era anch'esso un cibo. Ultimo esempio, dei tanti possibili, è dato dalla spremitura delle olive, che comportò l'utilizzo dell'olio non solo come alimento, ma anche come sostanza utile per l'illuminazione.

Progressivamente, questi prodotti si andarono diversificando poiché la conoscenza empirica di alcuni fenomeni portò l'uomo a sperimentare la creazione di nuovi formaggi, vini e derivati dai cereali, per fare qualche esempio, diversi dagli originari.

Queste conoscenze divennero, con il tempo, doti sapienziali, che sono quelle che hanno consentito l'invenzione del Parmigiano reggiano, del gorgonzola, della pizza napoletana, della pasta alimentare, del prosciutto di Parma o S. Daniele, ecc.

Lo sviluppo di queste conoscenze si è verificato, fino quasi ai nostri giorni, in stretto collegamento con il territorio: in sostanza, la produzione di tanti prodotti alimentari è storicamente legata al territorio particolarmente vocato a produrre le materie prime necessarie. Un esempio è dato dalla pasta alimentare: quella che conosciamo noi (spaghetti e maccheroni esemplarmente) anche se altri reclamano l'idea, è nata nel sud d'Italia, ove ha il suo *habitat* il grano duro, indispensabile per produrre pasta che non scuocia.

Tagliatelle e tortellini, invece, anche se oggi la legge impone di usare semola di grano duro per la loro produzione, sono originari del nord d'Italia, ed erano prodotti con farina di grano tenero che la sapienza delle antiche massaie rendeva compatta grazie all'aggiunta di generosissime dosi di uova (ma la cottura doveva essere brevissima).

Analoga sapienza ha portato l'uomo a migliorare progressivamente i vini ricavati da uve diverse sia per la differenza fra i vari vitigni, ma anche per la diversità dei terreni in cui le viti sono piantate; questo *mix* di vitigni e terreno/clima comportano la realizzazione di vini differenti e, forse casualmente anche in questo caso, l'invenzione dell'aceto, anch'esso, poi, differenziatosi grazie alla scoperta di quello balsamico.

Naturalmente il clima e le caratteristiche del terreno sono le vere matrici del sorgere delle conoscenze che si sono sviluppate fra gli uomini nello sfruttamento delle potenzialità alimentari di piante e animali e derivati. Si vuol dire, cioè, che la nascita di prodotti tipici di un territorio è frutto delle caratteristiche pedologico – climatiche del luogo, che hanno consentito lo sviluppo di sapienze umane che sino a pochi anni addietro rendevano inscindibile il binomio prodotto – territorio; le tecnologie moderne, fatte prevalentemente di genetica e di chimica, stanno rischiando di mettere in dubbio questo binomio.

2. Il binomio di cui sopra è a rischio, almeno parziale, per una banale, semplice ragione: l'uomo si può spostare, la terra, con il suo clima, la sua fertilità, la sua siccità o altro, è immobile, anche se da qualche tempo è messo sempre più all'ordine del giorno il c. d. cambiamento climatico.

Lo spostamento dell'uomo, con le sue conoscenze e le sue doti sapienziali, per quanto ci interessa di natura agricola e alimentare, fanno sì che si possano diffondere tecniche di coltivazione, di allevamento e di trasformazione di prodotti agricoli in territori lontani da quelli nei quali da gran tempo si sono affermate.

Naturalmente molto difficilmente si potrà realizzare la nuova attività in terreni che abbiano le medesime caratteristiche climatiche e pedologiche di quelli ove si sono sviluppate originariamente; tuttavia non si può negare che, per più di un prodotto agricolo, i risultati ottenuti lontano dal bacino del mediterraneo, dal Messico e dal bacino del fiume Giallo, ad esempio

nel campo dei cereali e del riso, siano stati eccellenti. Si coltiva riso con successo in Piemonte, mais nell'Europa del sud, e specie in nord d'Italia, grano tenero e, in certi casi, duro negli USA, in Canada e in Kazakistan, oltre che in Inghilterra e in Francia e Germania.

Persino in Islanda i Vichinghi coltivarono, dal X secolo d. C., l'avena.

Si tratta, tuttavia, di prodotti agricoli – limitando la considerazione ai soli cereali – che vengono utilizzati previa trasformazione e, oggi, prima ancora, grazie allo sviluppo di mezzi di trasporto rapidi, realizzando miscele che hanno la finalità di permettere al trasformatore di ottenere prodotti migliori dei tradizionali ottenendo di sommare i pregi di semi di diversa provenienza. Quanto al riso, le varietà orientali non sono le stesse che si coltivano in Europa ed anche nelle Americhe, e il gusto dei rispettivi popoli tende ad essere adattato a ciò che si ottiene localmente.

Non così si può affermare per altri prodotti, nei quali la natura del terreno e del clima possono influire in modo rilevante sulle loro qualità, e dare origine a prodotti agricoli molto diversi da quelli Mediterranei; in questo caso possono sopperire, ma non sempre ciò accade necessariamente, le doti sapienziali dell'uomo. E su questo punto occorre evitare di prendere partito senza avere considerato ogni aspetto del problema.

Prendendo ad esempio la vite e i suoi frutti, essa è ormai coltivata con buon successo in California, Sudafrica e Nuova Zelanda. I vini ottenuti in quei luoghi sono, normalmente, abbastanza caratterizzati. Il grave si rinviene nel fatto che in molti casi tali prodotti sono chiamati con nomi già utilizzati per qualificare, anche sotto il profilo qualitativo, ma soprattutto quello dell'origine territoriale, Chianti e Soave.

Le difficoltà che si hanno, sul piano internazionale, di ottenere l'esclusiva nell'uso di nomi tradizionali e protetti a livello dell'Unione europea propone una difficoltà, allo stato difficilmente superabile. La diversa qualità, intesa nel senso di sapore, aroma, corposità ecc., del vino Chianti, per restare nell'esempio, rispetto al vino chiamato con lo stesso nome per ora sono i soli strumenti che i produttori possono mettere in campo, ma si tratta di strumenti poco efficaci se si adoperano in zone nelle quali non si ha una tradizione buongustaia.

In qualche caso, inoltre, la sapienza di produttori italiani emigrati in terre lontane e ben adatte a fare attecchire i vitigni può, addirittura, portare la conseguenza di avere la produzione di vini eccellenti, che possono affermarsi

senza ricorrere a trucchi commerciali quali l'uso legittimo, malauguratamente, ma improprio di nomi celebri.

La vera ed efficace difesa resta, dunque, la produzione di beni che si sappiano far apprezzare dai consumatori grazie a requisiti che hanno saputo, storicamente, fare affermare beni ottenuti con tecniche specifiche e grazie a territori particolarmente vocati.

3. Si può, dunque, tentare una distinzione fra prodotti agricoli strettamente legati a uno specifico terreno e clima, prodotti frutto della sapienza tradizionale umana (che normalmente nascono da esperienze realizzate su specifici terreni dotati di un clima proprio o in territori dotati di fosse o di grotte) e prodotti fortemente industrializzati, normalmente capaci di “superare” il legame con particolari territori e le loro produzioni agricole.

La necessità di questa ripartizione deriva dallo sviluppo dell'industria di trasformazione, più o meno complessa, dei prodotti agricoli da parte del settore alimentare in particolare, ma, più in generale, agro industriale.

Naturalmente esiste, a seguito dell'affermarsi di questo settore del secondario, un'enorme quantità di prodotti che presentano contenuti di origine agricola; ma il prodotto finale può essere fortemente legato alla materia prima proveniente da uno specifico settore del primario (ad esempio, lo zucchero, che deriva dalla lavorazione delle barbabietole o della canna da zucchero, ma anche la conservazione delle pesche, la macedonia di frutta, ecc), ovvero contenere molti componenti di origine agricola nei quali nessuno costituisce l'elemento essenziale per qualificare il risultato della trasformazione (esempio classico può essere il panettone, fatto di farina, zucchero, burro, uvetta, frutta candita ecc.).

In funzione delle diverse caratteristiche del prodotto, e dell'influenza che una o più materie prime agricole possono avere sul prodotto industriale finito si può affermare la rilevanza dell'origine dei componenti provenienti dal primario sul risultato finale della lavorazione.

Ovviamente, il panettone è, soprattutto, il risultato di una ricetta nella quale ogni componente è rilevante, ma l'origine di ciascuno ha poca valenza sul prodotto finale; nel caso dello zucchero, poiché, alla fine, si tratta sempre di saccarosio, quale che sia l'origine della materia prima agricola, anche se essa è l'unica nel processo produttivo, lo zucchero non differenzia in nulla se prodotto da barbabietole tedesche o italiane, francesi o belghe.

Qualche differenza si può, invece, rilevare, nel sapore – anche se la presenza di elementi zuccherini sciolti per la conservazione possono attutire le differenze – delle pesche conservate, e ciò in relazione all’origine della materia prima agricola; similmente può dirsi della macedonia di frutta di origine industriale.

A ben vedere, tuttavia, le specificità agricole risaltano, in relazione ad origine e caratteristiche pedologiche e climatiche del terreno, soprattutto nei vini, mentre la tecnologia antica e, in misura minore, le caratteristiche del latte prodotto da vacche alimentate da foraggi di uno specifico territorio, garantiscono una forte specificità a certi formaggi. Al proposito, tuttavia, non si può non evidenziare che il latte di cui si diceva era dotato di caratteristiche diverse, quando si utilizzavano varietà di vacche meno produttrici, che offrivano, però, un latte molto più grasso e saporito.

Si può, dunque, notare che solo pochi prodotti agricoli trasformati mantengono una valenza specifica in relazione alla loro origine e ai meriti sapienziali dei trasformatori; ma si tratta di prodotti di ampia diffusione sui mercati mondiali, incentrati sui vini, sui prosciutti e sui formaggi. A questi si possono aggiungere moltissimi prodotti di nicchia caratterizzati soprattutto da specifiche e antiche tecniche produttive: si possono ricordare, al proposito, la carta da musica sarda (un particolare tipo, sottilissimo, di pane di grano duro), il formaggio di fossa, conservato in luoghi naturali per antica tradizione locale, il lardo di Colonnata, anch’esso dotato di caratteri specifici in funzione del modo di maturazione attuato.

Questi ultimi alimenti, tuttavia, sono caratterizzati da una produzione tendenzialmente anelastica e da un conseguente mercato ristretto, anche se del lardo di Colonnata non mancano imitazioni fraudolente, ma limitate, per quanto si sa, al territorio nazionale.

Tornando, però, al prodotto più industrializzato evocato, il panettone, esso è, comunque, il frutto di una ricetta e, di conseguenza, di una sapienza produttrice tramandata da gran tempo che potrebbe essere meritevole di qualche tutela, come accade, per altro, per moltissimi altri prodotti, ideati sul bacino del Mediterraneo, e in particolare in Italia, e che hanno nel mondo una forte capacità di presa sul consumatore perché lo stesso presume siano prodotti nel nostro Paese.

Occorre, pertanto, che si cechi di realizzare una protezione della reputazione delle nostre sapienze culinarie attraverso meccanismi diversi da quelli esistenti, o, meglio, aggiuntivi a quelli che già si utilizzano.

4. Stanti le difficoltà che si mantengono a livello dell'Unione – con qualche modesto inizio di cedimento in settori specifici – per ottenere la possibilità di uso di sistemi che consentano il ricondurre prodotti trasformati al territorio d'origine della materia prima, soluzione che, comunque, porporrebbe dei problemi per molti prodotti industriali nei quali spesso la sapienza produttiva del trasformatore richiede l'uso anche di materie prime non nazionali, proprio per valorizzare il nome Italia, occorre escogitare qualche sistema che consenta di raggiungere gli scopi prefissati ottenendo il massimo dei risultati senza provocare danni al made in Italy in generale.

Sulla base dell'esempio delle DOP e IGP si potrebbe adottare un sistema che legasse con una rete di tipo orizzontale (v. l'art. 3 del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5 e successive modificazioni) i produttori nazionali di uno specifico prodotto agricolo da vendersi, tal quale o trasformato, sulla base di un disciplinare severo e controllato, usando un marchio collettivo o individuale qualora la rete assumesse personalità e potesse, pertanto, diventare, titolare dello stesso.

Altra soluzione analoga si potrebbe realizzare anche coinvolgendo uno o più trasformatori, realizzando così una rete verticale fra produttori agricoli e industriali.

Ovviamente i marchi in questione dovrebbero contenere indicazioni puntuali relative al made in Italy del tipo “filiera controllata e rispondente al disciplinare”, il cui estratto dovrebbe essere indicato in etichetta, anche limitatamente al fatto che alla filiera produttiva agricola partecipano solo produttori italiani o di un determinato territorio nazionale.

In altri Paesi il sistema cooperativo ha avuto uno sviluppo molto importante diventando esso stesso il terminale di una rete orizzontale composta dai produttori agricoli.

Naturalmente l'affermazione di un marchio non dipende solo dalla bontà del prodotto che contrassegna, ma anche da vigorose azioni di marketing, il che significa investimenti finanziari non trascurabili; non si vede, però, come si possa tutelare le produzioni agricole senza che si provveda a difenderle soprattutto sul mercato, che richiede marchi noti, produzioni sicure e costanti, e stabilità nella disponibilità del prodotto.

A proposito di reti d'impresie si possono fornire alcuni dati tratti da Rete imprese di Confindustria, relativi alle imprese agricole e a quelle alimentari.

Nel settore agricolo i contratti di rete esistenti mirano a collaborazioni in grado di sviluppare forme di organizzazione della produzione, secondo processi di trasformazione innovativi delle materie prime, e migliorare la filiera.

Nel settore alimentare le imprese si pongono in rete per valorizzare il marchio con la promozione del Made in Italy, ricerca e sviluppo per aumentare la qualità del prodotto, del packaging e per realizzare una significativa attività di lobby al fine in particolare di ottenere la protezione anche legale dei prodotti italiani contro la contraffazione.

Sembra, infine, che si stia sviluppando una particolare attenzione a soluzioni di rete per la valorizzazione del patrimonio culturale, storico e sociale del territorio di riferimento per produrre e commercializzare prodotti locali tipici.

Da questi primi dati di sfruttamento della legislazione introdotta di recente si evince, dunque, che le soluzioni indicate sopra sono, probabilmente, quelle capaci di consentire di promuovere efficacemente il Made in Italy di prodotti agricoli e alimentari.

## EUGENIO FERDINANDO PALMIERI E LA FUMARA

**Sergio Garbato**

La commedia risale al 1932, quando cioè Eugenio Ferdinando Palmieri era già l'affermato e temuto critico teatrale e cinematografico del Resto del Carlino e risiedeva a Bologna.

La commedia era stata scritta per la filodrammatica *Stabile Polesana* e venne subito messa in scena al teatro Sociale, in novembre, ottenendo qualche consenso.

Un anno dopo, nel dicembre del 1933, la commedia fu portata sul palcoscenico del Teatro Nuovo di Verona dalla compagnia di Gianfranco Giachetti e Carlo Micheluzzi, con Margherita Seglin, Emilio e Wanda Baldanello (va detto che Gianfranco Giachetti fratello del più noto Fosco – Firenze 1888, Roma 1938 – è stato uno dei maggiori attori di teatro veneto del suo tempo, specialista in ruoli di buffo e di patetico, inter prete famoso di Goldoni, Gallina e Rocca, maestro di maggiori attori veneti, da Micheluzzi a Cavalieri a Baseggio).

La commedia ebbe successo (il primo successo vero di Palmieri autore) e Giachetti continuò a portarla sulle scene, con una diversa compagnia, per altri due anni.

Il testo attuale della commedia stato rivisto e riassetato da Palmieri al momento della ripubblicazione nel volume «Commedie in Veneto» (1968). Una rivisitazione che, a detta dell'autore, non ha molto modificato il testo originario, ma ha insistito sull'atmosfera, sull'aspetto «indugiante e dispersivo», sulle «divagazioni lente», confermando un primitivo influsso di Cechov.

Fra le influenze dirette c'è quella, riconosciuta, di Gino Piva (erano state appena pubblicate le *Cante d'adese e Po*, 1930), ma anche la conoscenza dell'opera di Pio Mazzucchi.

Palmieri, nella sua nota alla commedia (1958), non parla del teatro di Gino Rocca. Eppure il parallelo con la produzione dialettale di Rocca si impone, proprio per quella che era l'ambizione prima dello scrittore: il teatro di atmosfera. Certo, quello di Rocca è un teatro ben impregnato di realismo (ma è pur sempre un realismo che si fa leggero), ma quel ristagnare delle situazioni, quell'ingrigire dei personaggi, quel disfarsi del paesaggio dell'anima sono momenti comuni.

Un rapporto ancora più diretto è rinvenibile nel teatro di Renato Simoni, crepuscolare e certamente d'atmosfera, come rivelano *Tramonto* e *La Vedova* (secondo decennio del secolo).

LA FUMARA prevede la presenza di un gran numero di personaggi: 14 + 2 comparse e addirittura un corteo nuziale. E tuttavia di tanti personaggi, solo 3 o 4 sono realmente importanti, gli altri invece sono degli stereotipi.

Altro elemento che salta agli occhi è che la scena è unica: la cucina di una casa di campagna, dove vive una famiglia economicamente agiata, ma dedita ad abitudini abbastanza frugali.

Questi due aspetti, uniti al fatto che l'azione si svolge nello stesso torno di tempo in cui è stata scritta la commedia (i costumi, cioè, sono gli abiti di ogni giorno), ci dice subito che l'intento originario dell'autore era, appunto, quello di destinare il lavoro ad una compagnia amatoriale. Una compagnia di filodrammatici poteva, infatti, disporre di un gran numero di attori, ma soltanto pochi in grado di recitare persuasivamente. E' questo aspetto avvalorato anche dalla grande diversità anagrafica dei vari personaggi (giovani e anziani, con predominanza degli ultimi), in grado cioè di rispondere alla varietà dei componenti di una filodrammatica. Particolarmente indicativi, a questo proposito, sono i personaggi femminili, che si configurano piuttosto stereotipati e si caratterizzano per l'aderenza (nelle donne anziane e nell'unica giovane) alla realtà quotidiana.

Quanto alla scena unica, essa agevola (insieme alla mancanza dei costumi) non poco una compagnia filodrammatica, che ha di solito non pochi problemi per l'allestimento in termini scenografici.

Questi aspetti non mancano di ipotecare in modo rilevante tutta la commedia, che appunto si deve muovere in certe direzioni obbligate per quanto riguarda la definizione dei personaggi, nonché costretta nei termini di un'azione poco ricca per quanto riguarda l'ambientazione in un'unica scena.

Tutto quello che sappiamo del mondo circostante ci viene soltanto raccontato. Quella cucina diventa una sorta di microuniverso, dove convengono personaggi e memorie, che a loro volta portano con sé la descrizione (o l'accenno) di altri personaggi e altre memorie.

Una cosa abbastanza particolare, per un lavoro che mette in scena una comunità piccola e sostanzialmente rurale, la mancanza di personaggi che abitualmente caratterizzano la vita della comunità: il medico, il farmacista,

il maresciallo dei carabinieri, il maestro. Manca, di conseguenza, il senso della comunità. Anche questo aspetto viene ulteriormente avvalorato dalla assenza di un vero e proprio conflitto fra generazioni, fra vecchi e giovani. Nei vecchi, infatti, c'è il senso dello sfiorire definitivo del loro tempo; nei giovani c'è, da un lato, la coscienza di appartenere ad una certa tradizione (i due sposi) e, dall'altro, l'irrequietezza e l'intolleranza per la terra natale, troppo angusta per loro aspirazioni (bisogna andarsene finché si è giovani). È piuttosto messo in risalto (anche se non molto insistito) il conflitto tra campagna e città, tra morale contadina (e provinciale) e dispersione metropolitana.

LA VICENDA non è pretestuale, ma piuttosto ricca, tanto che avrebbe potuto essere utilizzata, nelle sue ramificazioni, anche per altre commedie.

Lo sfondo è quello di una grande casa rurale in una tenuta ai bordi di un paesotto (non meglio identificato, ma poco lontano da Contarina e da Adria e anche da Porto Tolle: si potrebbe pensare a Taglio di Po, ma mancano accenni alla strada Romea; oppure ad Ariano, ma mancano accenni all'incombente argine del Po) del basso Polesine. La casa è quella del possidente Toni Beltrame ormai sessantacinquenne, vedovo, che vive con la sorella di poco più giovane di lui. Il figlio di Toni è morto poco meno di venti anni prima, quando la moglie era ancora incinta. Quest'ultima, rimasta vedova e con il figlio ancora in fasce, era poco dopo fuggita con un impiegato delle poste a Verona, portandosi naturalmente dietro la piccola creatura. Toni era rimasto solo, senza speranza di eredi.

Ma ecco che Arpalice, la nuora, dopo 17 anni ritorna con il figlio Sandro ormai adulto e diplomato ragioniere. Toni la riaccoglie in casa, ma si fermerà solo il nipote, perché la donna ritorna a Milano dove si è stabilita grazie ad una piccola eredità, dopo anni torbidi e pieni di ristrettezze. (I atto).

La vita si svolge normalmente e con una punta di felicità e di speranza, adesso che Toni ha ritrovato l'erede, non soltanto delle sue sostanze ma anche della tradizione di famiglia. Dovrà insegnare a Sandro il senso della tradizione, l'anima di quelle terre. Tuttavia, durante una delle sue intermittenti visite al figlio, Arpalice viene corteggiata da un giovane casanova locale, Giulio (figlio di un amico di Toni), e sta quasi per cedergli, poiché è donna di grandi appetiti passionali e di indubbia sensualità, ancora piacente alla vigilia dei 40 anni. La cosa viene risaputa in famiglia e aggravata dal fatto che

il bellimbusto corteggiatore, per donare alla donna un anello, ha rubato ed è stato scoperto. A questo punto, per salvare la moralità e tener buona la reputazione di Sandro, Toni ingiunge ad Arpalice di andarsene e di farsi viva il meno possibile (II atto).

Il paese è pettegolo e tutta la vicenda viene risaputa, creando non pochi disagi alla famiglia Beltrame, che tenta a tutti i costi di preservare Sandro. Ma ecco che davanti alla possibilità (avversata) di vendere la propria tenuta, Toni scopre che il nipote non condivide con lui l'amore per quelle terre, ma vuole semplicemente riscattare la propria vita passata all'ombra di quella madre piena di amanti, vuole essere ricco per non lavorare. Per la famiglia Beltrame, a questo punto, non c'è più salvezza: destinata a finire con la morte dei due fratelli. L'ultimo rampollo, Sandro, seguirà un diverso destino, con i soldi ricavati dalla eventuale vendita della proprietà potrà sistemarsi altrove, lontano da un paese dimenticato dal mondo e che per metà dell'anno vive avvolto nella nebbia (III).

## I PERSONAGGI

In questa vicenda, che non è complessa ma neppure esile, convergono molti personaggi, oltre ai protagonisti.

Se **Toni** è il burbero possidente terriero, innamorato del posto dove vive e impegnato di una moralità che sopravvive al tempo, diviso tra speranza e pessimismo, sua sorella Griselda (assai più convenzionale come personaggio) finisce per essere un suo morbido contraltare, spartendo con lui amori e preoccupazioni, ma in maniera più fiduciosa e nello stesso tempo rassegnata.

C'è poi **Ranocio** (che fu impersonato da Carlo Micheluzzi, mentre Giachetti faceva Toni), che vive di espedienti, che è un poco anarcoide (e che aveva la simpatia dell'autore) e pettegolo, quasi in modo goldoniano, ma senza la cattiveria del Marzio della Bottega del caffè. Ranocio dovrebbe essere un poco il motore della azione, perché con i suoi pettegolezzi e le sue proposte di mediazione per vendite e acquisti di terra permette alla vicenda di svilupparsi.

Fa riscontro a Ranocio, un personaggio minore, ma importante per la sua filosofia di vita, improntata a logica e consequenzialità e perdono del mondo, **Contenton** (abbandonato dalla moglie qualche anno prima viene chiamato così ironicamente). **Arpalice**, la nuora di Toni, un personaggio di sicuro

spessore, affascinante, con una sua moralità, ma vittima delle situazioni e della sua sensualità. Potrebbe essere un personaggio chiave, una vera protagonista, ma non le riesce. Ancora, ci sono **Menego, Amalia, Orsola, Geltrude**, una galleria di stereotipi che fanno solo da coro e da sfondo, incapaci di definirsi come personaggi. Fra i giovani, a parte gli sbiaditi **Ines e Tarquinio** (i due sposi novelli e gli unici che restano attaccati al paese), c'è dapprima **Piero** che rappresenta colui che è ormai insofferente dell'angustia della terra natale e vuole andare in città. Affascinato dal cinema e dalle canzonette. C'è **Sandro**, vittima di una situazione pesante, già rassegnato a non avere avvenire, rappresentante di una generazione che dopo la guerra non aveva più speranze. C'è **Giulio**, il bellimbusto di paese, vanesio e grossolano, senza scrupoli, che tuttavia sa incantare le donne, perché non sogna e non ha fantasia e dunque ne colpisce immediatamente i punti deboli.

La speranza nel futuro, per paradosso, e affidata all'ultrassessantenne Toni, non appena recupera il nipote. Una speranza destinata però ad infrangersi contro la realtà dura e amara della rinuncia di Sandro ad ogni progetto. I vecchi, in fatti, ci dice Palmieri non possono sperare nel futuro, ma solo rassegnarsi e abituarsi alla prossima e futura dipartita.

## L'AZIONE

Se questa è l'umanità che la commedia ci presenta, va anche detto che l'azione (che si articola in numerose scene, che definiscono l'ambiente e i personaggi, ma spesso appaiono divaganti) non è la cosa più importante, anche perché alla fine, dopo la rivelazione dell'inettitudine di Sandro è come se niente fosse successo, tutto ritorna al punto di partenza.

Un'azione, peraltro, che viene un poco messa in ombra dalla ridondanza delle scene in cui non succede nulla (il matrimonio di Ines e Torquato, per esempio).

Quello che conta invece è l'atmosfera.

Come quello di Renato Simoni, anche questo è un teatro di atmosfere. Infatti, in termini propriamente realistici (o di concordanza con la realtà), la bassa polesana che ci presenta Palmieri è poco credibile. Il piccolo centro, così come lo conosciamo attraverso i vari personaggi, ha troppa coscienza di se stesso e di quanto lo circonda. Gli elementi che entrano in campo sono spesso riferibili a un paese più ragguardevole (e non sempre degli anni Trenta). Quanto all'ambientazione in Basso Polesine la sua definizione è

affidata solamente alla nebbia, alla toponomastica, a qualche cognome e alla dislocazione delle proprietà. Più che Basso Polesine si tratta di provincia. Palmieri, in realtà, reinventa il luogo, così come reinventa il dialetto. C'è analogia, affinità, ma mai coincidenza.

E dunque un Polesine evocato, e l'evocazione è sospesa tra una realtà interiore e la fantasia.

## ATMOSFERA

Nostalgia. Proprio per questo si può parlare di teatro di atmosfera e i termini di riferimento saranno altri: soprattutto Cechov e Flaubert. Il Flaubert di Madame Bovary, ma anche quello di Bouvard et Pecuchet. La provincia, con il suo marciume, la sua morale bigotta e ipocrita. Per quanto riguarda Cechov, il riferimento è assai preciso. Intanto, Palmieri confessa che nel tempo in cui si accingeva a questo suo lavoro era stato fortemente impressionato dalla rappresentazione del *Giardino dei ciliegi* con la regia di Dancenکو e l'interpretazione di Tatiana Pavlova, nonché da *Zio Vania* con la regia di Sharoff e la compagnia di Kiki Palmer. E proprio queste due commedie cechoviane ritornano fortemente in tutto il lavoro. Quell'inutile trascorrere del tempo e delle stagioni, le evocazioni della natura (nel nostro caso la nebbia, i campi, ecc.), il senso di fallimento che pervade molti personaggi, quei testimoni particolari che costituiscono quasi un effetto straniante con le loro vicende parallele e il loro cinismo (Ranocio), gli arrivi e le partenze che sono i veri colpi di scena, la donna vissuta e affascinante, certi tic, gli echi del mondo che sta fuori. E ancora quel situare le scene importanti e risolutive sempre alla fine di ogni atto (qui: l'arrivo di Arpalice, il tentativo di seduzione da parte di Giulio e il furto per comprare l'anello, la confessione di Sandro).

Teatro di atmosfera, perché il Polesine per Palmieri è essenzialmente atmosfera.

Diversamente da quanto si dice, il Polesine di Palmieri non mai effettivamente esistito, ma è un frutto squisitamente letterario, recuperato nelle pagine di Gino Piva, nella lunghissima amicizia con Livio Rizzi, nelle intermittenze del cuore, negli amori sbagliati e mitizzati della prima giovinezza, nella meraviglia del teatro scoperto in piccionaia. Il Polesine di Palmieri ome la Milano di Stendhal. Luoghi da cui si fugge per poterli sognare poi e vivere tutta una esistenza con il senso di avere sbagliato.

Un Polesine che si toglierà la maschera, ma sempre letterariamente (questa volta sarà il recupero, oltre che di Piva, soprattutto di Rocca e di Gallina), nella commedia successiva *Quando al paese...* (1936), di più chiara matrice realistica. Ma anche questa strada non sarà percorsa fino in fondo, perché, con l'ultima commedia, *Scandalo sotto la luna* (1939), Palmieri cercherà di alleare il gusto goldoniano della giovinezza con la morale degli anni successivi. E poi, il silenzio come autore, per lasciare parlare il critico e l'erudito.





