

Accademia delle 5T

Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità, Trasparenza.

L'Accademia delle 5T (www.accademia5t.it) è un movimento culturale che raccoglie aziende e persone che producono, vendono o somministrano prodotti agroalimentari legati al Territorio e che si distinguono per Tradizione e/o Tipicità, ovvero l'eccellenza che contraddistingue l'agroalimentare italiano autentico. Contadini, osti, casari, norcini, maestri distillatori, vignaioli, formai, pastori, bottegai... e quant'altri, compresi enti pubblici, consorzi, imprese, che hanno fatto una scelta di campo coraggiosa e più faticosa, si sono uniti per promuovere, tutelare e diffondere il buono, sano e naturale. L'Accademia delle 5T contribuisce a far conoscere e difendere i cosiddetti prodotti "di nicchia". Ma la mission più importante dell'associazione è puntare alla genuinità anche nella spesa quotidiana delle famiglie (e degli osti): non è vero che il cibo genuino, sano, naturale è troppo costoso per essere alla portata di tutti, per averlo basta "scegliere", non far scegliere ad altri per noi. L'obiettivo dell'Accademia è promuovere, mediante la formazione e la corretta informazione, la conoscenza del consumatore con la consapevolezza che ciò che è sano e sostenibile, che rispetta l'equilibrio della natura e il benessere animale, è anche più buono. Solo conoscendo si può "scegliere" in autonomia ed è più facile privilegiando la filiera corta. In Italia, nonostante gli ostacoli posti da istituzioni afflitte da una burocrazia demenziale e da sudditanze poco dichiarabili, mangiare genuino è più facile. Il contadino e la massaia italiana, millennio dopo millennio, hanno saputo creare, anche con semplici cose, prodotti e idee culi-

narie gustosi e salutarci aiutati da una natura molto più generosa con le terre e le acque d'Italia che in qualsiasi altro sito al mondo e da una biodiversità che non ha uguale altrove. I nostri antenati hanno quindi creato cibi sani, buoni e naturali per la dieta di tutti i giorni, non solo per quando si va in gita "enogastronomica", come oggi è di moda. Ma il mangiare quotidiano interessa la forza mediatica delle multinazionali e dei loro alleati, attenti ai grandi numeri. Così la sottile strategia dei "professionisti degli additivi" e dei cibi "costruiti, insaporiti e gonfiati con la chimica" allarga la forbice che divide le persone: pochi fortunati che se lo possono permettere accedono a costose chicche gastronomiche, storiche, buonissime, spesso poco reperibili, tutti gli altri si devono accontentare di ciò che vien loro offerto o propinato dai "maghi della provetta". L'Accademia delle 5T vuole invece difendere, informando, promuovendo, pressando chi deve legiferare e controllare, il cibo quotidiano, quello che viene innanzitutto dalla terra, legato al Territorio e alla saggezza delle Tradizioni. E tipico, perché la natura ha sempre ragione e va trattata con timore e rispetto affinché sia alleata e non nemica. Nel nome della libertà di scelta del consumatore, l'Accademia delle 5T individua e segnala ciò che in ogni territorio persone capaci e oneste propongono e si sforzano di tutelare. E lo fa nel nome di due T che oggi hanno assunto, a causa dell'aberrante percorso intrapreso da un sedicente progresso, un'importanza fondamentale nella difesa del cittadino consumatore: Trasparenza e Tracciabilità.

Pane e salame, un binomio della memoria

È il ricordo di quando noi non più giovani eravamo bambini, ed era proprio pane e salame la merenda per eccellenza, forse quella più ricca rispetto a pane e olio, pane e burro o pane e *gras pistà* (lardo pestato). E per i bambini delle generazioni delle "merendine", un panino col salame non è la merenda quotidiana – e noi aggiungiamo un bel "purtroppo" – ma è comunque una variante che piace a tutti. Pane e salame è pure il ricordo delle scampagnate tra amici, di quei ragazzi di qualche decennio fa famelici perché più avvezzi a correre all'aperto che a sedersi davanti al computer: il pane e salame era il momento di relax più goloso e atteso. È poi, ancora, il ricordo delle rimpatriate di un tempo, vuoi tra coscritti, vuoi tra ex compagni di scuola: la trattoria dove ritrovarsi era quella con il salame più buono. E nelle scuole di città guai a quello studentello di famiglia contadina che portava in cartella (gli zainetti non c'erano) il panino con salame più buono: era la vittima disegnata dei ladruncoli di merende. Ma il pane e salame era pure il pasto dell'operaio come quello del manager indaffarato, altro che fast food pieni di strani intrugli. Insomma, il binomio della memoria di tutte le nostre età. Ma se oggi vogliamo tornare a una merenda così sana e genuina è possibile? È ancora compatibile con la nostra salute e una crescita sana dei nostri figli? Che brutta domanda, vero? La risposta potrebbe essere un sì, potrebbe...

