

## Capitolo tre

### L'altra Mesopotamia sopra le righe

*Da: Roger - Eca [mailto:roger@ecaagroindustria.com]*

*Inviato: lunedì 24 aprile 2017 15:55*

*A: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>*

*Oggetto: La storia della famiglia Sabourin*

*Già nel 1953 si prevedeva quello che sarebbe successo in Algeria. Papà aveva 31 anni. Con i suoi compagni di guerra e uno spagnolo repubblicano cacciato dopo la guerra civile, i tre decisero di venire nelle Americhe per ricominciare. Così sbarcarono nella Repubblica Orientale dell'Uruguay, piantarono le barbatelle di vite che avevano portato nelle loro valigie, cominciando con una piccola azienda chiamata "Los Ranchos". Di nuovo sfortuna, il Paese entrò in un periodo di terrorismo con i tupamaros. Le aziende straniere hanno così iniziato a subire violenze e il Paese è caduto in decadenza.*

*Mio padre, che aveva un suo compaesano in Concordia, lo convinse a venire in Argentina nel 1961. Fu così che la famiglia cambiò ancora Paese. Avevo 7 anni. In Argentina tutto fu diverso. Papà voleva continuare imperterrito con quello che sapeva, ulivi e vigne, ma la terra non glielo permetteva. Molta sabbia e terreno acido. La regione era buona solo per gli agrumi. Quindi, ci siamo sistemati in una proprietà di 15 ettari, che aveva una costruzione del 1900. Tipica "casa a chorizo" (salsiccia), come erano chiamate in quel tempo: tre camere una accanto all'altra, con una grande veranda che fungeva anche da corridoio esterno all'aperto esterno e, in fondo, la cucina. Ovviamente senza un bagno interno, bisognava uscire in giardino per fare le proprie necessità. Anni molto difficili, soprattutto per mia madre che non ha mai potuto adattarsi all'idiosincrasia latina. Ancor meno all'Argentina: "Les Argentins ne s'en sortiront jamais".*

*Ho iniziato a frequentare una piccola la scuola di campagna a 5 chilometri da casa, dove andavo rigorosamente a piedi. In quella proprietà mio padre iniziò a piantare arance e pompelmi. Con l'evoluzione del mercato, abbiamo smesso con il pompelmo e la produzione è diventata principalmente di arance Navel e un po' di Valencia. Il progetto agricolo puntava su agrumi freschi e precoci. Questa storia arrivò fino al 2000. La civiltà avanzava nella zona e la proprietà fu così circondata da quartieri popolari. Così, all'improvviso, quella che era una zona rurale si trasformò in un'urbanizzazione. Sono iniziati i furti quotidiani della nostra frutta e, quindi, la soluzione non poteva essere altra che estirpare tutto l'agrumeto e predisporre dei lotti ad uso residenziale. Così è finita la vita dei miei genitori e anche quella degli aranceti che sono andati via con loro. Il resto della mia storia la conosci già.*

*Abbraccio, Roger*

### **Brevità incommensurabile e grande occasione perduta**

**Q**uando ho raccontato a Roger che stavo scrivendo questo libro e che in uno dei capitoli avrei riportato la sua storia, in modo tale che potesse raccontarmi di più sul suo vissuto, ha liquidato la mia domanda con questa e-mail di cui sopra, senza altre parole o voli pindarici. Breve ed essenziale, fedele al suo stile.

Il nostro lavoro con Roger è stato un breve spuntino, cotto e mangiato, che però ha segnato molte delle nostre speranze di importazione di frutti sani e gustosi. Pochi anni in felice compagnia dei suoi agrumi freschi, con quell'ebbrezza di sapere che molte altre belle stagioni avrebbero potuto essere percorse insieme, quando gli agrumi europei si esauriscono durante le calde estati del vecchio continente.

Gli stessi burocrati che da Bruxelles pochi anni dopo avrebbero proibito le patate andine si erano adoperati trovando il modo di finire con gli agrumi biologici argentini che ogni estate illuminavano il nostro quotidiano.

Nonostante la sua fine triste e improvvisa, questa storia commerciale ha lasciato un segno positivo nel nostro lavoro. È sempre presente, infatti, la grande e semplice trovata di Roger: la numerazione progressiva dei pallet, che utilizziamo in vari progetti sudamericani per contrassegnare la freschezza in modo sequenziale evitando di mescolare il nuovo con il vecchio. Non è necessario essere un genio, è sufficiente applicare lo spirito pratico di cui Roger abbonda.

Nella sua semplicità, il suo motto si potrebbe così riassumere: "Pane al pane e vino al vino", senza tanti inutili fronzoli, dicendo e vedendo le cose come sono, conservando quella rara virtù dell'obiettività.

Innamorato del suo lavoro, la vita lo ha portato in una delle aree più complicate di un Paese come l'Argentina, già di suo (molto) complicato, per sviluppare l'agroindustria e non solo. Personalità diretta, semplice, energica e convinta dei propri ideali. Il suo principale difetto, almeno per uno *xeneize* (1) come me, è di essere tifoso accanito del River Plate. Ma questo sbaglio, a un vero amico, si può anche perdonare.

**(1) Xeneize: significa tifoso della mitica squadra di calcio argentina, Boca Juniors, il cui nome proviene da Zêna, Genova in dialetto genovese. Fondata da immigranti liguri sbarcati a Buenos Aires agli inizi del Novecento, da sempre in forte rivalità con quella del River Plate.**

### **Eccesso ambientale con folle moderazione**

Alcuni fantasiosi geografi argentini, hanno coniato la parola Megapotamia (dal greco *Mega*: grande, *Potamia*: fiume) per meglio contraddistinguere la Mesopotamia Argentina, per due motivi: primo, per evitare la confusione con la classica Mesopotamia mediorientale; secondo, perché, in effetti, questa regione si caratterizza per essere situata fra tanti fiumi, alcuni giganteschi, rispetto ai quali il Tigri e il Eufrate sembrano semplici ruscelli.

Il contesto in cui si trova la provincia di Entre Ríos (letteralmente tradotto "fra i fiumi") favorisce la coltivazione di agrumi, in un'area agricola delimitata dai fiumi Paraná, Uruguay, Iguazú, San Antonio e Pepirí Guazú. Questi importanti corsi d'acqua contribuiscono alla formazione della più grande riserva d'acqua dolce del pianeta: il bacino acquifero Guaraní. Un'ampia zona sotterranea di roccia permeabile, satura d'acqua sotto pressione, che occupa 1.200.000 chilometri quadrati. Un gigantesco giacimento sotterraneo di oro blu, d'inestimabile valore per il futuro. Questi stessi fiumi spesso straripano, isolando la regione dal resto del Paese, abituando i suoi abitanti a continue emergenze climatiche che forgiavano nelle persone del posto un carattere forte, persino esuberante: fondamentale per chi desidera sopravvivere e possibilmente eccellere nella propria attività.

Nessun'altra regione geografica argentina presenta un numero comparabile di specie vegetali e animali, compresa la specie umana direbbe Roger. Nella sua flora e fauna autoctona, ci sono più di 2000 specie conosciute di piante vascolari, più di 400 uccelli, un terzo del totale dell'Argentina. Innumerevoli insetti, alcuni non ancora identificati.

Ecco un altro caso emblematico di resilienza agricola latinoamericana alla massima potenza, che si sviluppa in una zona poco conosciuta del Sudamerica. Un carattere pragmatico, con marcate punte d'acido, come il suolo di queste terre. L'ideale, non solo per la coltivazione e la trasformazione degli agrumi, ma anche per affrontare decisioni rapide e senza anestesia, come quelle che le aziende di questo territorio sono costrette a prendere.

In qualcosa questa regione non differisce così tanto dalle altre argentine: una spiccata resilienza che, più che da un intrinseco coraggio, nasce dall'essere sempre alla ricerca della sopravvivenza. Alternanze, irregolarità più cicloniche che cicliche, persino schizofreniche, tipicamente argentine. Diciamo un manicomio pieno di teneri pazzi, in cui Roger eccelle.

### **I buoni immigrati non bastano mai**

La mia forte empatia con Roger nasce forse dal fatto che siamo entrambi figli di immigrati di prima generazione, cioè non annacquati nel patrimonio genetico da altre generazioni intermedie. È in questi casi che, attraverso una vena diretta, il sangue scorre pompato dalla fame e dal desiderio di emergere. Ciò che Roger definisce "un'innata curiosità che mi porta a vedere cose che sono invisibili per chi gira con i paraocchi". Il concetto può anche essere esemplificato con un aggettivo e sostantivo che spaventa i più: visionario. In questo caso, quelli che costruiscono ciò che i sognatori si limitano a immaginare.

Storicamente, quest'altra Mesopotamia ha avuto processi di colonizzazione molto diversi, come tante altre zone argentine, nutrendosi della linfa vitale dell'immigrazione europea. Principalmente italiani e spagnoli, ma anche altre comunità di minore entità, come quelle di origine tedesca o francese. Quest'ultima è quella che Roger porta nel sangue e, soprattutto, nel cuore. Una *mistura* che ha contribuito a formare un grande patrimonio lavorativo e culturale.

In questo contesto, nella città di Concordia, riconosciuta dal 1963 come la Capitale nazionale degli agrumi, è dove Roger ha forgiato la sua carriera nel settore. Prima del 1974 come produttore, e poi dal 1991 come trasformatore ed esportatore di agrumi insieme al suo socio Claudio, creando una divisione industriale, che col tempo è diventata una delle più importanti nella produzione di succhi concentrati e oli essenziali dell'Argentina. Poi, a partire dal 1997, partì la commercializzazione degli agrumi biologici. Un totale di nove aziende agricole certificate con cui si rifornivano principalmente i mercati di Francia e Italia. Proprio in quest'ultimo mercato, noi, come OrganicSur, siamo diventati pionieri nell'importazione e distribuzione di agrumi biologici argentini.

### **Aromi ed emozioni**

L'essere umano ricorda fino al 35% di ciò che annusa, contro il 5% di ciò che vede e il 2% di ciò che sente. La mia memoria sensoriale mi riporta intatta la fragranza che si avvertiva nell'aria all'apertura dei container di Roger. Era come immergersi in un festival di freschi profumi naturali agrumati, ai poli opposti delle fragranze artificiali che si possono odorare nei free shop aeroportuali.

Favolosi pompelmi Marsh S. e Ruby Pink, con aroma intenso e sopraffino retrogusto acidulo; saporiti mandarini tardivi Ellendale, con pochi semi e facili da sbucciare; bellissimi limoni Eureka vestiti di un invidiabile giallo, che arrivavano in mezzo alla calorosa e siccitosa estate del Mediterraneo proprio nel periodo in cui il Verdello italico esaurisce succo e colore; freschissime arance Salustiana, Navel e Valencia con dolce scorza e succosa polpa e, per finire, i piccoli e eleganti kumquat: mandarini cinesi in miniatura, che erano presentati come pepite d'oro arancioni in confezioni regalo da due chili!

L'arrivo nel periodo estivo di questi agrumi determinava un netto contrasto confrontandoli con i vecchi, sbiaditi e flosci agrumi del Mediterraneo con il picciolo ormai secco e avvizzito, la buccia raggrinzita e la polpa di consistenza molliccia.

Oltre all'evidente vantaggio competitivo di essere freschi e appena raccolti, questi agrumi bio argentini provenivano da piante forti ben sviluppate su terreni sabbiosi e acidi, con frutti ben "abbronzati" che, resistendo a importanti escursioni termiche, alle grandi gelate, non solo in inverno, ma anche in primavera, arrivavano a destinazione ancora pieni di sapore e colore, con maggior contenuto di minerali, potassio, acido folico e vitamina C.

Inoltre, venivano da una selezione molto rigorosa, grazie a un asso nella manica. Roger riusciva a separare senza rimpianti gli agrumi con macchie causate da attacchi di cocciniglia (*Icerya purchasi*) e i diversi tipi di acari, principalmente l'acaro della ruggine degli agrumi (*Phyllocoptruta oleivora*) e altri inestetismi, utilizzandoli nella divisione industriale, per i succhi di frutta, aumentando decisamente la qualità di quelli freschi per l'esportazione.

### **Profumi agli agrumi in piena estate**

Ammettendo che, ahimè, amo fin troppo la dieta mediterranea in tutte le sue accezioni, credo che, sebbene l'enogastronomia italiana sia eccezionale nell'impiegare sapientemente i frutti della terra, certamente si è appropriata di cose non così autoctone, decidendo poi connotati tutti suoi nel determinare la qualità assoluta, volendo persino imporre la stagionalità dei consumi. È il caso degli agrumi. Questi frutti, provenienti dal Sudest asiatico, hanno profumi cristallini che il nostro corpo apprezza e di cui necessita anche d'estate. Non si capisce perché la freschezza aromatica orientale tipica delle note agrumate che ci siamo inventati debba per forza essere apprezzata e consumata solo d'inverno. Altro che divieti, c'è chi addirittura ha reso obbligatori questi frutti, con moderazione, lungo tutto l'anno. Il motivo per cui anche d'estate siano così apprezzati è a dir poco evidente. Già dal 1789 la Marina inglese cominciò a far imbarcare nelle stive limoni all'andata e lime al ritorno, creando un pratico paravento interoceanico contro lo scorbuto. Anche oggi, chi sottovaluta il potere di un bouquet agrumato quando fa caldo, liquidando la vicenda con un lapidario "non siamo in stagione", commette un errore. O, come minimo, è portatore di un pensiero affrettato e superficiale, a volte persino arbitrario. Tanto per cominciare, gli agrumi non sono tutti uguali, anzi, hanno una personalità ben definita e trasmettono messaggi diversi al nostro corpo. Un'energizzante insalatona, in una torrida estate, condita con sottili e fresche fette d'arancia, è solo uno dei tanti buoni esempi. Per non parlare dei limoni, apprezzati nelle varie pietanze estive a fette o a spicchi nelle bibite. Quindi, per non dover ricorrere a quest'altri "pericolosi limoni d'oltre mare", ci si rifugia in quelli prodotti in loco disponibili nel periodo estivo solo effettuando la cosiddetta "forzatura". Di fatto, da agosto fino a ottobre la pianta di limone ha una seconda fioritura, dando vita a "limoni verdelli" che poi, tramite un prolungato stress idrico, seguito da potature fuori periodo, forti concimazioni azotate e tanta acqua, possono addirittura buttare una terza fioritura. Questa forzatura si pratica, per esempio, al Femminello di Siracusa e ad altri nobili limoni mediterranei. Ragionando senza preconcetti, qualcosa tocca in questo approccio. In sintesi, frutti che racchiudono il sole

dell'estate, ma che secondo gli standard europei debbono essere mangiati rigorosamente d'inverno, ma solo se provengono da lontano... Della serie: si fanno regole per gli altri ed eccezioni solo per sé.

### **Non dai mai tanto, come quando doni una speranza**

Anche in questa storia le aziende agricole protagoniste prendono dei nomi che si adattano a pennello alla realtà del posto. "*Blanco y Negro*", sicuramente riferito alle due fazioni che da sempre, imperterrite, dividono l'Argentina, un Paese fatto da estremi. "*La Ilusión*", un'altra azienda agricola parente stretta dell'onnipresente "*La Esperanza*", nome che, come ricorderete, ricorre ripetutamente nel primo capitolo bananaro dell'Ecuador e si ripete anche qui nella Mesopotamia argentina, come in tutta l'America Latina. Questa speranzosa piantagione agrumicola, in quel momento, era di 78 ettari, di cui 22 dedicati a barriere forestali. Per ultimo, mi è sempre rimasta impressa una di nome "*El Keguay*" che, nella lingua dei Guarani, popolazione indigena dell'alto Paranà, significa "fiume da cui sgorgano i sogni". Nessun nome è casuale.

### **Pensiero triste che si balla (Ultimo tango a Bruxelles)**

Il nostro ultimo tango con questi agrumi biologici argentini lo abbiamo ballato il 22 luglio del 2002. Ricordo con viva tristezza l'annuncio funebre pubblicato, arrivato come un necrologio in carta termica proprio in zona Cesarini, cioè allo scadere del rigo rosso che indicava la necessità di cambiarne il rotolo. Era di lunedì, mentre il mio telefax sputava l'ultimo alito, io leggevo affranto, riga per riga, con una sensazione rimasta ancora impressa nel mio spirito: un mix di tristezza, frustrazione e indignazione che bruciavano il petto e gelavano il cuore. Quel fax era diventato un esplicito cartellino rosso che spietatamente confermava la squalifica di tutte le nostre arance bio che, addirittura, durante il loro transito, erano state declassate allo status di "convenzionale". Un ordine supremo, senza potere di replica, che fermava definitivamente i produttori di varie regioni argentine che pian piano stavano convertendosi a una agricoltura pulita. Un lutto non solo imprenditoriale ma anche personale, sebbene, fortunatamente, il rapporto con Roger rimasse intatto.



L'Unione Europea aveva trovato il modo di metterci definitivamente in fuorigioco, con una disposizione in base alla quale gli agrumi argentini avrebbero dovuto essere obbligatoriamente trattati con una sostanza chimica come l'ortofenilfenato di sodio (conservante conosciuto con la sigla E232) o, in alternativa, passare attraverso un bagno di acqua clorata. Quest'ultimo trattamento era quello che stavamo dichiarando per essere conformi alla normativa di importazione e poter attraversare l'implacabile Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Livorno. In quel porto, il suo capo dagli anni Novanta fino al 2012, il suo direttore, un riconosciuto dirigente tributario, tale dottor Salvato, che dopo tante sue contorte interpretazioni, sempre in senso proibizionistico, in ufficio chiamavamo "Lamento Rosso", ci aspettava al varco con la sua ghigliottina!



La frase "trattato con ipoclorito di sodio" doveva quindi apparire obbligatoriamente sull'ultima riga dei nostri certificati fitosanitari.

Per squalificare i nostri agrumi, era stata inserita una nuova restrizione nel regolamento CEE sull'agricoltura biologica. Questa modifica vietava l'uso del cloro in fase di post-raccolta, riservandolo solo alla sanificazione di utensili e superfici. In realtà, anche adesso svariate aziende produttive del biologico e non solo continuano, giocoforza, a utilizzare il cloro per lavaggi, depurazioni e altri trattamenti, con dosi ben superiori all'8/1000, limite convenzionalmente accettato per la sua additivazione mirata alla potabilizzazione dell'acqua. Cioè, non avendo trovato un valido sostituto per la sanificazione pre e post produzione, continuano a utilizzarlo. Ma senza doverlo dichiarare. La cosa tragicomica era che noi non lo utilizzavamo proprio!

Per attraversare il confine europeo, solo i nostri agrumi argentini erano obbligati a mettere su un pezzo di carta il reale o presunto utilizzo di un prodotto che era stato escluso dalla rinnovata legislazione biologica. Era come essere costretti a dichiararsi colpevoli, sapendo di essere completamente innocenti.

#### **GRILLO PARLANTE – Il Comma 22 delle arance biologiche**

Per questa legge *ad nationem* abbiamo sdoganato nuovamente il trattamento a calendario: non andando a verificare la presenza di una fitopatia, batterio o altro, obbligando a trattare a prescindere. Un clamoroso passo indietro in campo agricolo, che impedisce di produrre in biologico rendendo inutile la ricerca di una valida alternativa. Esattamente come la massiccia disinfezione periodica delle piscine pubbliche: obbligatorietà di versamento del cloro, senza la ricerca della reale presenza dell'inquinante. La situazione è anche molto



simile al “Paradosso del Comma 22” derivante dal romanzo *Catch 22* di Joseph Heller (“Chi è pazzo può chiedere di essere esentato dalle missioni di volo, ma chi chiede di essere esentato dalle missioni di volo non è pazzo”). In questo caso specifico, il paradosso diventa: chi vuole importare arance biologiche dall’Argentina deve scrivere sulla carta che sono trattate con ipoclorito di sodio. Chi scrive che sono trattate con ipoclorito di sodio non può importare arance argentine come biologiche. Più che un paradosso, mi sembra una presa... in giro.

Da un lato, la lobby europea sapeva che la produzione agrumicola mediterranea sarebbe stata pronta a discriminare quella dei Paesi Terzi, anche fuori stagione, per evitare qualsiasi sovrapposizione con la triade nordica composta dal Regno Unito, Paesi Bassi e Germania. Questo terzetto aveva già a disposizione una crescente produzione “propria” di agrumi biologici sudafricani, per tappare l’evidente “buco” estivo della produzione mediterranea. Era stato appurato come, almeno questa volta, la “disunione europea”, fatta di cervello nordico e cuore mediterraneo, si era messa insieme per darci il colpo di grazia. E, con spietatezza, ce l'hanno dato!

A ciò si è aggiunta la politica argentina, come al solito fredda e distaccata, anche quando si tratta della difesa degli interessi nazionali. Al punto tale che questa situazione ridicola dura da quasi due decenni, senza alcuna proposta di soluzione né considerazione, nonostante i vari governi locali argentini che si sono succeduti, sei fino ad oggi.

Tutte queste restrizioni trovavano una giustificazione legale nella necessità, profumatamente teorica, di proteggere gli agrumi europei da una fitopatia già diffusa praticamente in tutte le regioni agrumicole del mondo, la *Xanthomas campestris*, il cosiddetto cancro degli agrumi, originatosi in Cina (guarda caso!). Va segnalato che questo batterio sopravvive principalmente nelle ferite di foglie, rami e germogli degli agrumi infetti. Dunque, il contagio tramite le importazioni di agrumi argentini, costituite solo ed esclusivamente di frutti sani, integri, puliti, spazzolati, lavati e confezionati a mano, senza alcuna traccia di germogli o foglie, in breve, era un falso rischio.

#### **GRILLO PARLANTE – I fiori del male (di Charles Baudelaire)**

Cosa aggiungere a questo *citrus interruptus*? Verrebbe da dire, allora fermiamo tutto e seguiamo il dottor Mozzi, convinto sostenitore del fatto che, a prescindere, tutte le arance non sono un frutto così salutare, qualsiasi sia la stagione in cui vengono consumate. Cioè, secondo lui, chiunque abbia un gruppo sanguigno differente dal B deve rifuggire dal consumo di arance. Considerando che in Italia al gruppo sanguigno B appartiene il 9% della popolazione, risulta, con una semplice operazione aritmetica, che per il 91% degli italiani è caldamente sconsigliato il consumo di arance. Al contrario, i sudcoreani sono entusiasti di avere ben il 27% dei loro abitanti appartenenti al gruppo B. Corea *caput mundi* delle arance!





### Malattie camaleontiche

Ci sono e ci saranno sempre nuove fitopatie contagiose che dipendono dagli uni e dagli altri da entrambe le parti dell'oceano. Un esempio attuale, ancora più pericoloso del batterio assassino degli olivi *Xylella* (*Xylella fastidiosa*), è la fitopatia che bussa alle porte della Spagna e minaccia di devastare i raccolti di arance, limoni e mandarini di tutto il Mediterraneo. E non è un'esagerazione. Trattatasi della HLB (*Huanglongbing*), drago giallo meglio noto come *greening*, qui in Italia rinominata come "malattia del ramo giallo". Questa fitopatia dal nome cinese, sconosciuta al pubblico nostrano, si sviluppa attraverso un batterio di origine asiatica (*Candidatus liberibacter*): arrivato in Florida nel 2005, tre anni dopo aveva già colonizzato l'intero Stato deformando i frutti, rendendoli amari, atrofizzando i loro semi per poi fare ingiallire gli agrumeti, decretando la loro morte. Non esiste alcun trattamento oltre allo spianto e alla loro successiva combustione. Solo un dato: nell'ultimo decennio, la produzione di arance per succo negli Stati Uniti è diminuita del 72%.

Così facendo, si mette in campo una doppia morale, con figli e figliastri, per cui gli agrumi sudafricani varcano tranquillamente le frontiere europee anche se pieni di *black spot* e CBS (*Phyllosticta citricarpa*), fregandosene delle numerose avvertenze, visto che anche se sono inserite nella *black list* della Commissione europea, e trovano poi solo piccoli ed episodici divieti e stop di facciata, che vanno e vengono, rimbalzando tra l'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare con sede a Parma) e la Commissione europea senza alcuna conseguenza.

Seguono dettagli di come si sia perpetrato questo amaro "agrumicidio" contenuti in un paio di lettere.

## **Uccide più un foglio di carta che un esercito schierato**

Testo, tradotto in italiano, della lettera emessa dal SENASA argentino (Servizio Nazionale per la Salute e Qualità degli Alimenti) diretta a Herman Van Boxem, l'allora coordinatore delle politiche per l'agricoltura biologica della Commissione europea, DG Agricoltura e sviluppo rurale, *UNIT H.3 Organic Farming*, herman.vanboxem@ec.europa.eu, ribattendo alla precedente risposta del funzionario olandese che aveva confermato il divieto dell'utilizzo di cloro in ogni forma e contesto d'uso in fase di post-raccolta:

*Caro Herman,*

*abbiamo ricevuto via e-mail una richiesta relativa alla decisione 2003/129 della Commissione del 25/02/03, per la quale l'Argentina non è più considerata libera da Xantomonas campestris. Allo stesso modo, la direttiva 2002/29/CE prevede, tra l'altro, un adeguato trattamento post-raccolta per le esportazioni di agrumi da Paesi Terzi verso tale destinazione. Tutti relativi all'esportazione di agrumi biologici.*

*Tra i trattamenti appropriati previsti dalla normativa, è accettato l'utilizzo dell'ipoclorito di sodio. Questo principio attivo è di uso universale, sia nella sfera industriale che domestica e di libera acquisizione nel commercio.*

*Molti Paesi lo usano come batteriostatico o battericida per la potabilizzazione dell'acqua, poiché la sua costituzione chimica rilascia agenti ossidanti (cloro attivo) che volatilizzano rapidamente.*

*Inoltre, si può logicamente indicare che l'acqua potabile è considerata un input non agricolo consentito dalle normative sui prodotti biologici (Regolamento CE 2092/91).*

*Il trattamento post-raccolta pianificato viene effettuato per immersione per breve tempo del frutto in vaso in una soluzione di ipoclorito di sodio, che viene immediatamente sottoposto a una procedura di risciacquo e spazzolatura.*

*Tenendo conto delle caratteristiche dell'ipoclorito, le reazioni chimiche che si verificano e la volatilità del cloro rilasciato garantiscono un ambiente di trattamento nell'ambito dei parametri accettati del cloruro per l'acqua potabile previsti dalla legislazione argentina e comunitaria. (Direttiva del Consiglio 98/83 / CE del 3 novembre 1998).*

*D'altra parte, resta inteso che la disposizione dell'allegato II, parte E, del regolamento CE 2092/91 include l'ipoclorito di sodio come prodotto autorizzato che gode di un'importante storia di utilizzo nella sanificazione di attrezzature e utensili.*

*Il basso livello di residui di cloro attivo presentato dall'uso dell'ipoclorito ha reso diffuso questo principio attivo in tutto il mondo.*

*Pertanto, e al fine di chiarire la compatibilità dell'uso tra il trattamento previsto per Xantomonas campestris e la condizione organica degli agrumi, comprendiamo che è possibile soddisfare il requisito stabilito dalla Decisione 2003/129/CE senza la perdita della sua condizione di prodotto biologico. È interessante notare che le spedizioni di agrumi biologici argentini vengono normalmente effettuate nel periodo maggio-settembre a causa della stagionalità della produzione e della sua natura deperibile.*

## **Tentativo di risveglio dell'Ambasciatore Argentino presso l'UE**

Chiedo scusa, ma questo fax non ve lo traduco proprio. Ho sì chiesto al nostro grafico e amico Rosario di rendere appena più leggibile l'originale in carta termica, oramai sbiadito:

83454271771 ECA SA

DE : DNP/EA/V

NO. DE TEL : 01 3492196

814 P01 12/09/03 09:13  
11 SEP. 2003 09:11PM



Ministerio de Economía y Producción  
Secretaría de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Alimentos

SSEA NOTA Nº 129

Buenos Aires, 10 de Septiembre de 2003

Al Señor  
Embajador Argentino en la Unión Europea  
Dr. Remes Lenicov  
S / D

De mi consideración:

En virtud de reuniones mantenidas por funcionarios de esta Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos con cámaras y empresarios exportadores de productos orgánicos, y ante la fuerte preocupación que se ha planteado por la prohibición de la Unión Europea al ingreso de frutas cítricas orgánicas, y de cuya información está en conocimiento el agregado agrícola de la SAGPyA, Ing. Arturo Ortiz, hemos considerado que el estado actual de las gestiones hace necesaria no sólo una intervención técnica del problema, sino también diplomática-comercial, ya que se considera que se está ante un caso de discriminación hacia nuestro país, esto, por supuesto, evaluado exhaustivamente por autoridades y técnicos del SENASA importadores de estos productos en países europeos y trabajos científicos desarrollados como es el caso de la Universidad Nacional del Litoral, gestiones que también fueron llevadas adelante con el Secretario de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentos ante la Dirección General de la Comisión de Agricultura de la Unión Europea.

Más allá de lo actuado, hoy también por parte de la UE ya se está ordenando prohibir la venta de los productos certificados antes de la comunicación ante el SENASA de nuestro país, lo que traerá aparejado graves perjuicios y demandas por parte de los perjudicados. Por otra parte, y en un trabajo conjunto que están llevando adelante exportadores argentinos con sus importadores europeos, nos han solicitado que intercedamos ante su persona, a sabiendas de la preocupación permanente por los intereses de nuestro país, para recibir en audiencia en la Embajada a su cargo, a uno de los principales afectados, el señor Franco De Panfilis, de la empresa Organic Sur Italy de Bologna (Italia), quien -entre otros- está dispuesto a aportar datos, experiencia e información necesaria en la clarificación de la problemática en cuestión.

Sabiendo de sus múltiples ocupaciones, agradecemos desde ya por su amable atención al tema planteado.

Atentamente.

Dr. JAVIER M. de URQUIZA  
SUBSECRETARIO  
DE ECONOMIA AGROPECUARIA  
A/C SECRETARIA

L'anno successivo al brusco stop, dopo aver ricevuto questo fax che Roger mi aveva ritrasmesso, ho preso un volo da Bologna per Bruxelles, (lo stesso che utilizzano

tanti politici italiani), sperando di poter collaborare in qualche modo con le autorità argentine nella loro sede di Bruxelles, in Belgio, che con Strasburgo in Francia, 500 km più a sud, costituisce il centro nevralgico della decisionalità dell'Unione Europea. In queste due città fotocopie del Parlamento europeo si sovrappongono seguendo le stesse questioni del vecchio continente. Un circo itinerante di pendolari di lusso che costituisce un inutile duplicato per poter occupare più seggi di eurodeputati nominati da ciascuno dei 28 Paesi membri (27, dopo la Brexit). Una macchina burocratica che non smette di muovere persone e bagagli, le famose *cantines*, quelle grandi valigie blindate che rimpallano da una città all'altra piene di documenti, carta... e vini dell'Alsazia pagati dai contribuenti europei. Altro che simbolo della riconciliazione franco-tedesca!



La visita alla suddetta(e) ambasciata(e) argentina(e) è stata molto deludente. Illuminante solo per la scoperta della supremazia argentina nel copiare e, persino, superare gli insegnamenti del suo continente madre. L'adeguamento dei miei connazionali alla perdita di tempo, spazio e denaro si è rivelata proverbiale. Un piano di un grande edificio non era abbastanza: ce ne volevano ben tre!

Pertanto, al sesto piano si trovava "l'Ambasciata Argentina", nel settimo gli uffici della "Missione della Repubblica Argentina presso le Comunità Europee" e nell'ottavo il "Consiglio Agricolo della Repubblica Argentina", diciamo, scrivanie e funzionari, ovviamente, clonati in triplice copia: un ambiente che, agli occhi di un imprenditore alla perenne ricerca di efficienza, sembrava un alveare densamente popolato... da inutili fuchi.

Quello che avrebbe dovuto mettere la faccia, non solo ascoltandomi ma attivandosi, era l'allora ambasciatore argentino presso l'Unione Europea, Jorge Remes Lenicov (classe 1948), platense, peronista, ex ministro dell'economia durante uno dei ciclici periodi di sbandamento economico e finanziario argentini. Lì l'ho incontrato, fresco di nomina, vista che ha poi ricoperto questo "incarico premio" dal 2002 al 2011.

Dopo il filtro di alcune delle sue segretarie, dislocate sui vari piani, alla fine l'ho raggiunto e lì sono stato in grado di toccare con mano il suo disinteresse sulla questione, soprattutto grazie alla sua emblematica frase finale, con la quale ha liquidato la vicenda: "Inutile che continui a insistere. Non posso sollevare alcun polverone mettendo in pericolo l'intero settore, per soli quattro milioni di dollari che mi risultano si esportino dei pochi agrumi biologici che oggi abbiamo in Argentina".

*Rien ne va plus.* Il gioco è terminato qui, amico mio.

Così Roger è tornato a occuparsi solo dei suoi succhi, masticando amaro in solitudine col suo *mate* quotidiano senza più frutta fresca da esportare, e io uguale, senza nemmeno avere la consolazione agra del *mate*, sapendo che sarebbe stato impossibile trovare un altro amico-produttore come lui in questo settore.

### **GRILLO PARLANTE – L'immobilismo è in marcia. Nessuno potrà fermarlo**

In Italia, molti anni fa, fu fondato un movimento d'avanguardia artistica e politica il cui slogan era: "Perché stare fermi quando si può essere immobili?". Non solamente una posizione ferma, ma la tendenza era all'immobilismo, eliminando qualsiasi rischio che dei giovani potessero, anche per errore, creare qualche movimento incontrollato. È l'esatta rappresentazione del comportamento dell'UE riguardo alla situazione dell'importazione delle arance bio argentine. Tutti coloro che sono interessati all'importazione agiranno sicuramente come Pigmalione, sperando e pregando perché la statua creata dall'UE prima o poi riprenda vita. Nel frattempo, durante l'attesa, sorvegliamo del *mate* e prepariamo un buon *asado* insieme a Roger.

### **Bere e mangiare: simboli della terra**

Quando si parla di agricoltura in questa terra, non sono sempre l'aratro o i trattori i compagni più fedeli di coloro che la coltivano. Ci sono altri comparati che, a prima vista, potrebbero sembrare folcloristici, e invece esaltano il valore della socializzazione che contraddistingue i contadini del Sud del mondo.

Sono due i riti-simbolo che contraddistinguono Roger e molti altri produttori latinoamericani. Uno è l'inseparabile *mate* che li accompagna ogni giorno fin dal primo mattino, e l'altro, la loro abilità nel gestire l'altro rito di gruppo: l'*asado* (carne grigliata). Intorno a entrambi, si sviluppa gran parte della vita agricola di queste regioni.

### **Il *mate* non si beve, sono le mani che lo assorbono**

Per Roger, il *mate* non è una semplice infusione di foglie di *yerba mate* (*Ilex paraguariensis*), pianta che ha origine proprio qui, nei bacini del Paraná, del Paraguay e del tratto superiore del fiume Uruguay, ma un rito che nasce da piante precedentemente essiccate, tagliate e macinate. Con un gusto amaro che esalta

alla perfezione la presenza di tannini a lui così cari, sia all'interno di queste infusioni che nelle bottiglie di buoni vini rossi. Altre delle sue debolezze.

Il *mate* ebbe origine, come rito degli indigeni Avá, nel territorio che oggi occupa parte di Paraguay, Argentina nord-orientale e Brasile meridionale. Nello stesso posto in cui seppellivano i resti dei loro cari, piantavano l'erba *mate* e, dopo che la pianta era cresciuta, la raccoglievano e preparavano l'infusione, che veniva sorseggiata passandosela di mano in mano, rigorosamente in senso orario, tra i familiari disposti in circolo. Eseguiamo il rito ritenendo che in questo modo lo spirito dei cari defunti si sarebbe trasmesso alla pianta del *mate* per poi passare nel loro corpo e rimanere lì.

Molto prima che esistessero gli utensili che oggi conosciamo per bere il *mate*, i nativi sorseggiavano questo infuso semplicemente aggiungendo acqua (calda o fredda) all'erba. Come recipiente veniva usato il *bernegal* ricavato da una grande zucca (*Curcubita moschata*) tagliata nel mezzo. Per aspirare l'infuso, si impiegava una piccola canna, mentre gli incisivi assumevano la funzione di filtraggio del liquido.

Gli strumenti di gestione del *mate* ebbero, inoltre, una significativa evoluzione. Con il passare del tempo, la zucca sarebbe stata sostituita da vasi di porcellana smaltata della stessa forma. Poi, all'interno dell'ambiente urbano, venne utilizzata la *Lagenaria siceraria*, una piccola zucca a forma di bottiglia, chiamata "*porongo*" (dal quechua *purunko*). Col tempo si sono utilizzati altri contenitori, in argento, di corno di manzo (detto *guampa*), vetro o la classica *pezuña de vaca* (zoccolo di mucca), quest'ultima, in assoluto, la preferita da Roger.

Gli europei che vedevano i nativi assumerlo chiamarono, a priori, il *mate* "erba del demonio", ignorandone però la pratica e i suoi effetti. Molti hanno anche sostenuto, e sostengono tuttora, che, visto il lungo tempo che richiede questo rituale di socializzazione – che ne prevede l'assunzione tramite una particolare giostra paesana – si sia di fronte ad una bevanda adatta ai fannulloni. Di fatto, anche oggi, migliaia di locali sudamericani dedicano diverse ore al giorno a queste "*mateadas*". Perché il consumo del *mate* è limitato a pochi posti nel mondo? Fin dai primi del Settecento, il suo uso si era esteso anche alla Bolivia e al Cile. I britannici che allora si erano stabiliti nei diversi porti cileni, prendendo in mano velocemente le redini del commercio estero transandino, conobbero quindi questa bevanda, la testarono e la portarono a Londra, dove fu accolta molto bene. Si pensò, addirittura, di sostituire con il *mate* al tradizionale del tè, poiché era più redditizio e, persino, più economico. Tuttavia, le missioni gesuitiche del Paraguay erano l'unico fornitore di *mate* e il commercio del tè dalle colonie asiatiche registrava profitti eccellenti. Anche questo l'idea fu respinta, per paura che le foglie sudamericane avrebbero sconfitto un prodotto con cui gli inglesi stavano già dominando il commercio mondiale. Allo stesso modo, gli americani si vendicarono del tè inglese, promuovendo principalmente il caffè come bevanda stimolante. Diciamo che con Roger avremmo già dovuto prevedere da questi molteplici atteggiamenti ostili che – la storia ci insegna – alle colture non si applicano le normali logiche di mercato, ma contrapposti interessi profumatamente politici.

### **Prendi il *mate* e svegliati. *Gracias mateina!***

Il *mate* supera tè e caffè come fonte di antiossidanti e vitamine ed è, inoltre, l'ideale nella dieta e per iniziare la giornata di buonumore. In quanto stimolante del sistema nervoso, mantiene la persona sveglia; per non parlare del fatto che la

notevole quantità di acqua, riscaldata a 80°C, che le persone di basso reddito hanno assunto per secoli in questi contati Paesi del Sudamerica sia servita per metterle al riparo dai microbi e dalle malattie endemiche arrivate dal vecchio continente. Di fatto, ai popoli amerindi sono mancate tre cose per resistere ai *conquistadores* europei: il cavallo, l'acciaio e gli anticorpi.

In quegli anni Roger, infallibilmente, teneva il suo thermos di acqua calda e la *yerba mate* pronta sul bracciolo della sua fedele Opel. Allontanando la sonnolenza, queste foglie aumentavano la sua resistenza durante i frequenti viaggi Concordia-Buenos Aires-Concordia. Presto al mattino, quando "*los pajaritos cantan y el mate te levanta*" ("gli uccellini cantano ed il *mate* ti risveglia"), come recitava una famosa *réclame* pubblicitaria di erba *mate* locale, Roger parte per la capitale. Ci si può dimenticare di riempire il serbatoio per percorrere i 430 chilometri programmati passando per la *Ruta Nacional 14*, dopo per la RN 12 e finalmente raccordandosi con la RN9, in circa quattro ore di noioso rettilineo, ma mai del *mate* energizzante per questi lunghi percorsi, impossibili da concepire per gli standard di guida europei.

Nell'era coloniale gli spagnoli osservavano che il *mate* fortificava i Guaranì aumentandone la resa nel lavoro: l'effetto rimane invariato anche per questi nuovi abitanti del ventunesimo secolo.

La ricetta di Roger è quella di un *mate-mate*, come lo definisce. Da intendersi senza l'aggiunta di nessun edulcorante, zucchero, miele, stevia e altri dolcificanti non calorici che il nostro protagonista, nel suo gergo, indica come "*boludeces que desvian el sabor autentico*" ("sciocchezze che distorcono il gusto genuino"). In questo modo, compare solo una semplice schiuma che si genera nel *cebar* (aggiungere l'acqua) il *mate* dovuta alla presenza di glicosidi che vengono rilasciati nella lingua.

Con questo rito energizzante iniziano i giorni di coloro che credono in una molecola, chimicamente inesistente, che i consumatori di *mate* chiamano empiricamente *mateina* e che in realtà non è altro che semplice caffeina con il *sombrero de gaucho*. Il fatto che si tratti di un'infusione digestiva e depuratrice per l'organismo comporta anche qualche fermata idraulica aggiuntiva nel corso delle giornate. "Questo è uno dei segreti con cui noi argentini ci ripuliamo sia dalle tossine che dai problemi quotidiani del nostro Paese", mi ha confidato Roger un giorno. Questo infuso ha acquisito un valore sociale e aggregante talmente forte che il 30 novembre in Argentina si celebra "il giorno del *mate*".





### **Lessico del *mate*. Ovvero, *mate caput mundi***

Fu così che, collegato a questo infuso, Roger, nel corso del nostro lavoro, conìò un lessico tutto suo, molto personale, che in Italia stavamo imparando a conoscere e qui condivido con voi lettori:

*Matear* (prendere il *mate*), per Roger non significa solo chiedere chi partecipa a un "giro di *mate*", ma è anche sinonimo di "iniziare la giornata in ufficio". C'è un detto locale che dice: "Prendendo il *mate* si capiscono le persone". Da questa cerimonia si sviluppa il linguaggio del *mate*. La frase "un *mate* non si nega a nessuno" è già sinonimo di condivisione di tempo: questa erba è ai poli opposti della televisione, ti fa conversare se sei in compagnia e pensare se sei da solo.

Da notare che in Italia si usa dire: "Un piatto di pasta non si nega a nessuno". La finalità è la medesima, il materiale condiviso è, invece, specifico del posto. In ambedue i casi, anche se il prodotto è di scarso valore economico, organoletticamente è improducibile in altre realtà geografiche.

*Ensillar el mate* (sellare o rincalzare il *mate*), è il termine che invece corrisponde all'atto di rimuovere parte dell'erba già usata (che viene chiamata "lavata") e di aggiungerne di nuova e fresca. In questo modo il *mate* mantiene un sapore intenso e pieno un po' più a lungo, senza doverlo preparare di nuovo.

Se, per esempio, un carico di agrumi molto precoci arrivava a destinazione senza sufficienti gradi Brix e un sapore un po' aspro, Roger ci preannunciava: "Attenzione che mi sa che ci è scappato il *mate del sonso* (*mate* del tonto)". In effetti, è così chiamata la persona a cui viene dato il sorso iniziale in un giro di *mate*, poiché il

“primo” mate è considerato troppo forte, senza il giusto gusto e aroma. Di solito lo beve chi lo prepara o lo si scarta del tutto.

Roger detesta i “grazie”, non essendo una persona che gradisce le riverenze, anzi è qualcosa che dà proprio fastidio al nostro personaggio. Anche questa abitudine nasce dal *mate*: chi organizza il *mate* non deve essere mai ringraziato, perché quando un *matero*, amatore del *mate*, dice “grazie”, restituisce il *mate* al *mateador*, l’organizzatore del giro con la *pava* (bollitore) in mano, e quindi non beve più. Cosa che Roger disapprova.

Ho fretta come un *mate* di *estribo* (*mate* della staffa) invece, è un termine usato quando si ha davvero poco tempo. In effetti, viene chiamato così perché i Guaraní, grandi bevitori di *mate*, prima di partire montando a cavallo, chiedevano un ultimo giro di *mate*. Per questo motivo il *mate* della staffa è quello preparato in modo affrettato, pur se con tutti i requisiti di un buon *mate*.

In Italia, si dice “il bicchiere della staffa”. Anche in questo caso il significato è analogo, il materiale, però, è decisamente più alcolico!

*Me puenteaste el mate* (mi hai saltato il *mate*), un'espressione con la quale Roger faceva notare di essere offeso perché si sentiva dimenticato. In effetti, se in un giro di *mate* il *mateador* “salta” qualcuno, la persona esclusa, nel linguaggio del *mate*, in un certo senso risulta punita.

*Me quemaste la yerba* (“Mi hai bruciato l'erba”), un termine ancora più forte per Roger di fronte a un comportamento offensivo nei suoi confronti. Di fatto, lasciare bollire l'acqua e offrire il *mate* troppo caldo – sopra i 75 gradi – è un'altra grave offesa, poiché l'ospite si brucia la lingua e il *mate* perde molte delle sue prerogative organolettiche. All'opposto, può essere considerata una seria offesa proporre un *mate frío*, cioè approntato con acqua fredda. Questi particolari fanno più la sostanza che la forma, fino a raggiungere situazioni limite persino un po' esagerate, come nel popolare poema epico *gauchesco* *El Martín Fierro* (1872), che così recita: “*Cuando mozo jué casao, aunque yo lo desconfío, y decía un amigo mío, que de arrebatado y malo, mató a su mujer de un palo, porque le dio un mate frío*” (Tradotto senza rima sarebbe più o meno così: “Quando il giovane si sposò, sebbene io ne diffidi, mi ha riferito un amico mio che, impulsivo e cattivo, uccise a bastonate sua moglie perché gli aveva servito un *mate* freddo”).

Un altro gesto di rifiuto nei confronti di qualcuno può essere offrire ostentatamente il *mate* con la cannuccia che punta all'indietro. Cioè nella direzione opposta a chi lo riceverà. Per questo c'è l'espressione *gauchesca* che dice: “*Con bombilla hacia atrás, pa' que no volvás*” (“Con la cannuccia all'indietro, affinché tu non ritorni”).

Roger usava anche quest'altra frase: “*No se me ponga como un mate llorón*” (“Non mi diventare un *mate* piagnone”). Questo quando ci lamentavamo di alcuni dettagli nei suoi carichi di agrumi, come etichette mal posizionate o altri piccoli particolari; seguiva una delle sue classiche battute: “Si vede che in Italia guardate solo alle stupidaggini e non la sostanza!” (Come non dargli ragione!). Questo termine nasce dal *mate* schizzato o sbrodolato. Nell'usanze popolare *rioplatense*, quando il *mate* viene servito di corsa e trabocca di gocce e frammenti di *yerba mate*, significa che la visita non è gradita.

*No me duerma el mate* (“Non mi fare addormentare il *mate*”) – o “*mate* lungo” o “allungare il *mate*” – invece era la sua espressione preferita se qualche pagamento non arrivava puntuale. Questa frase si pronuncia quando qualcuno trattiene il *mate* per un tempo relativamente lungo prima di passarlo al compagno più prossimo in questa particolare giostra di socializzazione. Ciò non deve essere confuso con il

*mate* troppo annacquato perché ha poca erba o molta acqua. L'organizzatore può preparare e adescare di proposito un "mate lungo", come dice la milonga (genere musicale folkloristico rioplatense) di José Larralde *Mi viejo mate galleta*: "En tu pancita verdosa... cuanto gozabo tu amargo... cuandas veces te hice largo y vos sabías porque..." ("Nel tuo ventre verdastro... godendo del tuo amaro... quante volte mi son allungato e tu sapevi il perché").

### **Resta con colui che ti offre un asado, perché un semplice invito a cena te lo offre chiunque**

Per un argentino, fare un *asado* significa sentirsi campione del mondo nell'argomento, soprattutto mentre alza con la mano un buon bicchiere di Malbec; oppure, detta alla rioplatense, sentirsi come Carlos Gardel, il più famoso cantante di tango argentino tragicamente scomparso nel 1935, rimanendo sempre sinonimo dell'eccellenza nazionale tanto che, nel 2003, la sua voce è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità Unesco. Questa frase *argentinissima* significa sentirsi all'apice della propria esistenza, da soli, in famiglia o con gli amici, in un Paese dove l'amicizia celebra messa nel rito dell'*asado*. Un Paese dove addirittura c'è chi sostiene che di domenica, l'aria sia composta per il 22% di ossigeno e per il 78% di aroma di grigliata.

Roger non solo non è un'eccezione, ma è un grande *asador* (grigliatore). Quasi sempre opera la domenica mattina, nella sua casa di campagna a Concordia o quelle volte che l'ha fatto sulla mia griglia in Toscana, ai piedi del Monte Amiata.

Dopo una tranquilla colazione, l'ascolto del notiziario della Radio del Litoral e letto alcune notizie del *Diario El Herald*, iniziano i preparativi per un buon *asado criollo*.

Le danze si aprono pulendo la griglia, strofinandola attentamente con un giornale vecchio per poi sgrassare con un limone o una cipolla tagliati a metà che hanno abbastanza acidità. Al limite, l'operazione può essere integrata con l'uso di un panno pulito imbevuto di aceto. Niente di più, il fuoco fa il resto!

### **Scoprendo il fuoco sacro**

Nel frattempo si procede ad accendere un piccolo fuoco con un unico fiammifero all'interno di una lattina per cominciare a fare le braci. A questo punto, obbligatoriamente, inizia lo spuntino *pre-asado (la picada)*, con fette di salame accompagnate da formaggi che, accanto al fuoco, diventano vere leggende domestiche. Il rito richiede il suo tempo. L'accensione della legna con seguente produzione di braci, a cui ho accennato velocemente, inizia grazie a poche cassette di frutta poste al centro di tronchi di legno, in questo caso rigorosamente di *ñandubay (Prosopis affinis)*, con i pezzi più grandi sopra e quelli più piccoli sotto, che sono quelli che vengono accesi. Senza usare né rotoli di giornale, né carbonella né tantomeno prendere la scorciatoia dell'uso di alcol, cera, paraffina o altri combustibili, perché il gusto finale della carne ne pagherebbe le conseguenze, oltre a far inalberare il nostro protagonista!

Queste operazioni sono un'ottima scusa per un primo bicchiere, rigorosamente di buon rosso, a cui ne seguono vari altri. Non appena tutte le braci sono di un rosso acceso, si distribuiscono uniformemente sotto la griglia. Questo consente di ridurre e rendere omogenea l'intensità del calore: infatti, non si deve cucinare col fuoco, ma solo con il calore generato dalle braci, che dovrebbero essere sempre "vive", perché non si deve arrostitire mai col fumo!

In piedi accanto al fuoco, Roger esprime in pieno la sua personalità. In questa immagine mette in evidenza un altro fondamentale strumento, emblema dell'esperto grigliatore: il suo coltello, rigorosamente del famoso marchio nazionale Arbolito, con la lama sempre ben affilata. Attrezzo fondamentale per i suoi *asados*. L'ospite, speciale o familiare che sia, deve rispettare *el asador*. E un buon grigliatore come Roger questo non lo suggerisce, lo pretende. In altre parole, non c'è altro da fare che sedersi lontani dalla griglia, fermi e pazienti. Di fatto, lo stesso Roger dice: "La vita è come una grigliata. C'è sempre qualcuno che suda tutto il giorno perché altri stiano seduti e mangino".

Quindi frasi come: "Penso che alla salsiccia manchi il fuoco", "Hai abbastanza brace per finire di cuocere?", "Hai già aggiunto altro sale?". Oppure: "Il fuoco nella griglia non è troppo alto?", "Io la abbasserei un altro poco" potrebbero costare un richiamo pesante essendo considerate interferenze impudiche, tanto più se relative alla tecnica di cottura della carne. Questi "molestatori della griglia", che frustrano la pazienza del nostro esperto grigliatore, non devono aspettarsi di essere silenziosamente sopportati. Per non parlare di quelli che, in un eccesso di audacia, passano il palmo della mano sulla griglia, cercando di capire se "manca il fuoco": rischiano addirittura la flagellazione a opera del suo coltello sempre pronto!



Montenero d’Orcia, Toscana, con Roger a cottura ultimata della sua *manta de asado* (aprile 2007).

### **Amare la carne senza bacciarne l’anima**

La scelta di Roger cade quasi sempre su una *manta* (coperta) di *asado* o sul più classico “*asado a strisce*” (*tira de asado*), che si realizza a partire dal taglio trasversale delle costole di vitello e che, come tante altre grandi creazioni argentine, è nata da una furbizia.

Nel 1882 fu installato il primo mattatoio di bovini in tutto il Sudamerica, *The River Plate Fresh Meat Co* (Chissà se sarà per questo fatto che Roger è fan della squadra che porta questo nome). Questa azienda di capitali inglesi cominciò ad inviare a



Londra i vari tagli che venivano tutti disossati. Gli stranieri infatti accettavano solo tagli alti di filetto, lombo, petto, tutti senza osso. Per questo motivo, le costole furono scartate intere, considerandole di qualità e valore inferiori. In seguito, quando per la prima volta fu portata una sega dall'Europa per tagliare le mezzene, a qualcuno degli addetti locali si è accesa l'immaginazione! Tagliando le costole in modo che rimanessero attaccate delle strisce di carne, ma larghe il giusto per poterle nascondere sotto la cintura, le si poteva portare a casa per essere dovutamente arrostiti. In questo modo la sega e l'astuzia dei lavoratori hanno cambiato per sempre la storia della carne argentina. Questa carne non era per loro un regalo, ma una vera conquista! È stato quindi nei freddi frigoriferi argentini che questi scarti "riciclati" dagli operai (da quelle parti non si dice mai rubati!) hanno fatto nascere l'*asado* argentino.

### **GRILLO PARLANTE – *Ubi maior minor cessat***

In questo delirio di trigliceridi, colesterolo e untuosità varie, ho paura che la nostra attesa perché Roger e altri produttori argentini di agrumi bio ci mandino il loro prodotti non sia ancora terminata. Poche cose cambieranno. Ci sono delle speranze? Per risposta, vi racconto una mia piccola esperienza rispetto alla *Stevia rebaudiana*, pianta conosciuta da millenni in Sudamerica, dall'altissimo potere dolcificante e con valore calorico vicino allo zero. Dall'inizio dell'era del biologico, tutte le aziende italiane hanno cercato di utilizzarla. Invano, perché non era considerata un alimento commestibile. Tutto restò immobile per anni, poi un bel giorno l'ho trovata, come ingrediente, in una conosciutissima e scura bevanda gassata analcolica nata in Atlanta nel 1886. La sintesi è: tutto si smuove quando dei colossi spingono una porta, riuscendo a trovare chiavi che altri non riescono ad avere.



**I Sabourin sfidando i terreni sabbiosi a Concordia.**

### **Triade coloniale sempre al potere**

In virtù della sua origine di conquista, il Sudafrica è diventato un rifugio coloniale di olandesi, inglesi e tedeschi. Gli olandesi arrivarono a metà del Seicento prendendosi la colonia in mano dai portoghesi. Poco dopo arrivarono gli inglesi con l'intenzione di trasformarla in una colonia britannica. Ci riuscirono solo a metà. Fu così che i contadini di origine olandese, i Boeri, per sottrarsi al domino britannico, si rifugiarono nell'entroterra, non solo avendo la meglio sulla popolazione indigena locale, ma prendendo anche il controllo della proprietà terriera. Nel tempo, pur rappresentando solo il 5% della popolazione complessiva del Sudafrica, ottennero il controllo politico. La terza e ultima componente della triade arrivò nel tardo Ottocento, occupando l'Africa sud-occidentale e creando la Deutsch-Südwestafrika (DSWA). Insieme hanno cercato, e poi trovato, un modo per raggiungere un accordo su base economica integrandosi a un sistema di commercio privilegiato ("Preferenza del Commonwealth"). Quando la Gran Bretagna entrò nella CEE, che ora ha abbandonato con la sua capricciosa Brexit, la Convenzione di Lomé stabilì preferenze commerciali per le esportazioni dei Paesi ACP (Gruppo degli stati dell'Africa, dei Caraibi e del Pacifico), guarda caso, con sede a Bruxelles, escludendo dei benefici l'Europa occidentale e il Sudamerica.

La triade si rese conto che non era più il tempo di fucili, ma di occuparsi di affari controllando ormai le più grandi aziende del Sudafrica, compresa quella degli agrumi.

Un'unione d'intenti da cui noi latinoamericani dovremmo imparare. Più di due milioni di tonnellate di agrumi che vedono l'Olanda e il Regno Unito come principali importatori, a cui si aggiunge l'importante ruolo teutonico anche nel consumo.

**Sturmtruppen in azione!** Non è facile trovare un lato allegro, o addirittura ironico, in questa situazione che è ancora in vigore e lo sarà chissà per quanto tempo. Dicono che dove non arriva la spada della legge bisogna, almeno, far giungere il frutto della satira. Quindi, immagino i soldati tedeschi, detti *Schutztruppe*, che approntano un loro infallibile plotone di esecuzione come nella satira *Sturmtruppen*, che il disegnatore modenese Bonvi (Franco Bonvicini 1941-1995) ha cominciato a diffondere alla fine degli anni Sessanta. Uno dei miei fumetti preferiti, molto famoso in Italia, tra i primi con una logica anti-militare, che ha come protagonista delle temibili truppe d'assalto tedesche ambientato nel periodo della Seconda guerra mondiale. Un umorismo nato anche grazie alla proverbiale caratteristica delle



truppe tedesche di obbedire ciecamente agli ordini, a volte assurdi e irrazionali, che generano grande divertimento in noi latini. Di fatto, per Bonvicini non fu facile far ridere il pubblico descrivendo circostanze così tragiche per il mondo, ma ci è riuscito.

Sarebbe stato un bel confronto l'incontro fra mio zio Hector Labattaglia, creatore di Benjamin, simpatico protagonista delle vignette che ci accompagnano in questo libro, per unire le proprie forze satiriche con Bonvi. In realtà, entrambe le strisce prendono in considerazione non solo la guerra, in tutte le sue forme, anche commerciali, ma pure la stupidità come male assoluto.



Da: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>

*Inviato: lunedì 25 aprile 2017 14:55*

*A: Roger – Eca [roger@ecaagroindustria.com]*

**Oggetto:** *R: La storia della famiglia Sabourin*

*Caro Roger,*

*Grazie per l'e-mail di ieri che mi racconta la tua storia di famiglia.*

*Ormai son passati quasi quindici anni da quando è iniziato questo ingiusto boicottaggio dei nostri agrumi biologici! Un giorno lo denuncerò con nomi e cognomi.*

*Il 22 luglio di ogni anno è un giorno triste, quasi come una ricorrenza funebre. Le persone non ricordano più questa vicenda e fino a che punto questa situazione ha superato le più nere previsioni rispetto a quando potremmo riprendere il nostro lavoro.*

*Dopo qualche anno di lutto, ho dovuto ingoiare saliva, chiudere il naso – per nulla facile, vista la mia fisionomia –, e viaggiare lontano dal mio cuore per trovare agrumi biologici in Sudafrica, quasi al confine con la Namibia. Questi altri agrumi provengono da zone in cui gli elefanti invadono le piantagioni di pompelmi e arance. Nel loro tempo libero, invece di andare dal macellaio per farsi una delle nostre tira de asado e preparare una pacifica grigliata, vanno in jeep a caccia di zebre nei loro immensi ranch. Contadini in apparenza anglosassoni che al nostro palato sono una zuppa teutonica con retrogusto olandese. Molto difficile da digerire per le usanze argentine. Come confrontare i nostri asados con i Biltong (2) sudafricani? Offrono fette di carne di zebra essiccata a persone come noi, per cui anche mangiare carne di cavallo, così comune per gli europei, è un vero sacrilegio!*

*So che il problema è sempre lì, allo stesso punto, e le carte sono ancora mescolate male. Il mercato è crudele. Morto un santo se ne crea un altro. Ma noi non siamo morti di morte naturale. Ci hanno ucciso!*

*Temo che ancora per molto tempo non avremmo la libertà per unire produzioni pulite e consumatori consapevoli.*

*Sappiamo che l'asino si lega dove vuole il suo padrone, quindi queste situazioni che sorgono da un conflitto di identità, discorsi populistici, inni e bandiere nazionaliste minacciano di amareggiare la nostra esistenza ancora per lungo tempo.*

*Sai che non sono bevitore di mate, non per evitare di condividere amarezze, ma qui ci hanno proprio avvelenato il nostro pozzo d'acqua cristallina. Al di là di ogni pessimismo, confido che prima o poi prevarrà lo stato di diritto, senza continuare giorno dopo giorno, anno dopo anno in questo ridicolo ed enorme divieto senza precedenti. Sicuramente arriveranno tempi migliori per l'Argentina, dove ormai da troppo tempo c'è solo un accordo sul disaccordo, anche per difendere una delle sue produzioni di eccellenza. Comunque, Roger, vedremo... nel frattempo, che ne dici di organizzare un altro asado con del buon vino, lì o qui?*

*Forte abbraccio, Franco*

**(2) Biltong:** parola di origine olandese, *bil* (scamone), *tong* (lingua o striscia). **Cibo tipico della cultura afrikaner diffusa in Sudafrica, Zimbabwe e Namibia. Questa preparazione di carne secca, macerata a malapena con aceto, zucchero, pepe e spezie (principalmente coriandolo) viene tagliata a fette di carne di zebra o anche struzzo, impala, cudù e altri animali. Il suo consumo è molto diffuso localmente, sebbene vengano esportati ogni anno, al ritmo di 3 miliardi di rand sudafricani (quasi 200 milioni di dollari).**