

## La romagna della frutta

3. La "Mercuriale Romagnola" ha riservato ultimamente il prestigio della prima pagina ad una fotografia scattata sulla via Emilia e nella quale si vedono, a destra ed a sinistra della storica arteria fatica del Console Emilio e suoi legionari (i cui discendenti sono quei coltivatori diretti ed agricoltori che hanno ancora saldissime e meritorie radici qui, nei terreni della centuriazione romana), si vedono i frutteti in fiore e la "dida" alla foto diceva, con bonaria iperbole di visitare la Romagna nella stagione della fiorita dei suoi frutti, e se avessimo messo il biglietto la gente sarebbe venuta a fiamana".

Ma questa era per sottolineare che la Romagna - in testa al fatto frutticolo dai primi di questo secolo grazie ai pionieri di Massalombarda, Faenza, Cesena, Imola - è un comparto frutticolo senza pari ed anche qui con un impianto cooperativo d'eccezione - con una ricerca scientifica ai più alti livelli ecco...quì qualcosa per "ulteriormente valorizzare" certamente c'è e non per spocchia di primati inconsistenti ma per conseguire incrementi di "valore aggiunto" di estrema sostanziosità.

Cosa manca alla "Romagna della Frutta"?

Nella ricerca che stò effettuando per scoprire le "memorie" - perchè è delitto non tramandare i nomi di quelli che hanno fatto tanto il bene loro e, più ancora, quello di tutti - emerge una realtà che è "tutta romagnola", che fa della Romagna un "unicum" che è ingiusto, ingiustissimo non porre in evidenza, non rivendicare titoli altissimi di nobiltà (E' detto nella targa ceramica posta nella casa colonica sulle colline del forlivese-faentino che lì nacque il Cardinal Pio Laghi, Principe di S.R.C. "di antica zocca contadina, alta nobiltà in Terra di Romagna"; e non è da dimenticare che la Romagna, anticlericale per giuste ragioni, ha dato le più valide figure a Santa Madre Chiesa com'è anche oggi che a fianco di S.Em. Laghi annovera il cardinal Achille Silvestrini ed il vescovo Monduzzi, brisighellese, prefetto della città del Vaticano).

Bene, saper produrre la miglior frutta, essere continuamente aggiornati su ogni progresso genetico e culturale, essere primi anche per la difesa di produzioni che devono essere franche da contagi chimici, riuscire a dare la massima estensione e qualifica-

zione alla coltura del kiwi addirittura dove c'è carenza d'acqua ed appunto per questo procurarsela costruendo, in un battibaleno, una quantità di laghetti che attestano la intraprendenza ed operatività di gente che niente lascia perdere pur di produrre bene ed il meglio...ecco, fare tutto questo e far arrivare sul piatto del milanese o berlinese o londinese una prestigiosa pesca, o susina, o albicocca, o cachi, o fragola e tant'altro...ma - però - posare sul detto piatto una "cosa senza nome ha un senso?".

"Una cosa anonima", cioè il contrario della "ulteriore valorizzazione"...

La "Mercuriale" ha riprodotto in prima pagina i marchi apposti "dagli altri" sulla loro produzione di frutti sia italiani ed addirittura spagnoli e cileni...e la assenza di un marchio romagnolo è grave, significa non saper porgere, non saper acquisire quel valore aggiunto meritato "sul campo del meglio".

Il senso della pubblicazione della foto della "fiorita" in Romagna aveva proprio questo significato, voleva dire "se sai fare il meglio e non sai presentarlo e farlo valere in conseguenza sbagli...svegliati ed affronta anche questo importante aspetto".

Che è quello della "ulteriore valorizzazione"...

Stiamo lavorando per fare ad un Ente Frutta Romagna (snello, non oneroso ma piccante e grintoso in campo promozionale) perchè è proprio quello che manca.

## Faenza e la doc alla ceramica

Si, d'accordo che la ceramica, e Faenza ne è la capitale mondiale, è fatta di terra - anzi, della peggiore, le crete dei calanchi, dove non attecchisce nemmeno la più rabbiosa gramigna e quando trattata dalle mani sapienti dei "maesti del fuoco" diventa invece bene preziosissimo che, si diceva nel '500, i "serviti di Faenza facevano aggio su quelli d'argento"...ma cosa c'entra la ceramica con la "ulteriore valorizzazione dei prodotti naturali"?

Qui il discorso deve prendere una strada che può sembrare portare chissà dove ma che invece si innesta in tutto e per tutto nella "ulteriore valorizzazione".

Come? Perchè?

Procuratevi la gioia di visitare la Fattoria Paradiso a Bertinoro chiedete a Mario Pezzi qual'è il