

A proposito di Falerno, intervista al fiduciario Slow Food

di [Monica Piscitelli](#)



Giuseppe Orefice

Giuseppe Orefice, da qualche mese sei fiduciario della nuova condotta Massico e Roccamonfina quale è il percorso che porta un uomo sulla strada di Slow Food? La mia storia personale e professionale si intreccia con quella di Slow Food fino alla mia partecipazione attiva al movimento e all'incarico di fiduciario. Sono un tecnologo alimentare con una scarsa propensione verso la tecnologia (intesa in senso di agroindustria) e una più alta inclinazione verso la terra e le aziende agricole, dove il cibo si produce. Ho cercato quindi di creare un percorso in cui far sfociare questa mia voglia di stare al fianco degli agricoltori e degli imprenditori agricoli ed ho avuto la fortuna di incontrare sulla mia strada persone come Vittoria Brancaccio, Carlo Hausmann, Raffaele Sacchi che mi hanno fatto comprendere che sia i prodotti che il paesaggio rurale sono parte del nostro patrimonio culturale e in tal senso vanno difesi e

valorizzati.

Mi occupo di educazione alimentare e didattica della ruralità e mi piace insegnare a bambini e ragazzi la saggezza che si nasconde dietro un prodotto di qualità, e proprio durante un corso di formazione destinato ai futuri operatori di un Centro di Didattica Ambientale a Letino, sul Matese, ho incontrato Gaetano Pascale, presidente regionale di Slow Food. Sono bastate poche battute per capire che la pensavamo nello stesso modo, per capire che entrambi eravamo stati folgorati sulla strada del buono, pulito e giusto. La creazione di una nuova condotta nel casertano. Quali sono le specificità di questo territorio che lo hanno richiesto? Una condotta Slow Food è l'unità territoriale di base in cui l'associazione si identifica. A mio avviso ha diritto di esistere se è utile al territorio in cui opera. E' infatti su questo che già stiamo lavorando, grazie anche all'apporto di un comitato di condotta giovane e dinamico, ascoltando le esigenze dei diversi attori della filiera alimentare e dei "coproduttori", cioè i consumatori in linea con i valori dell'associazione che hanno fatto loro il principio per cui "mangiare è un atto agricolo". Il territorio nel quale la condotta opera è quanto mai variegato, sia da un punto vista agro-ambientale, che da un punto vista sociale. Dunque la ricchezza di biodiversità è tra i nostri punti di forza. Dobbiamo tuttavia, di contro, sforzarci di far stare insieme persone diverse, convincendole che la nostra storia, le nostre radici ed il territorio che questa storia ha modellato sono l'unica alternativa rimastaci per creare sviluppo e valore aggiunto.

Pulito, buono e giusto. Quali sono i prodotti e le realtà del territorio che la tua condotta contribuisce a difendere, che rispondono a questi requisiti? A questa visione?

In provincia di Caserta al momento abbiamo un solo prodotto iscritto tra quelli che Slow Food "presidia": il Conciato Romano, formaggio dalle tradizioni antichissime prodotto nella zona di Castel di Sasso. Ma a mio avviso, la ricchezza in prodotti che potrebbero e dovrebbero essere "presidiati" e difesi è davvero significativa. Penso ad altre produzioni casearie come alcuni pecorini e al "Caso peruto", penso alla castagna Tempesta di Roccamonfina, ad alcune specie ortive come i Fagiolini di Mondragone dei quali stiamo verificando la sopravvivenza. Naturalmente ci sono tantissimi altri prodotti che non sono a rischio "estinzione" e che fanno grande il nostro territorio in Italia e all'estero: dalla Mozzarella di bufala (che deve diventare più Slow) al Falerno che, pur avendo

radici antichissime tali da essere considerato da tutti la prima DOC ante litteram della storia, è ancora scarsamente valorizzato e utilizzato per la promozione del territorio. Anche se con piacere noto che ci si sta muovendo in tal senso.

Caserta e provincia nel loro complesso godono di una fama legata a una serie di episodi, diciamo così, di 'cronaca ambientale', che hanno avuto eco in tutto il mondo. Di tutta un'erba un fascio? E quale è la realtà dell'alto casertano nella quale operi?

Certo non è facile parlare di consumo locale e di prodotti a km 0 dopo gli scandali che hanno investito il territorio della provincia, anche nella mia attività professionale spesso incontro genitori che mi rimproverano di aver insegnato ai loro figli a leggere le etichette e a verificare i km percorsi dal cibo che mangiano per scegliere quelli prodotti più vicino. Questo avviene a mio avviso per due motivi, uno oggettivo ed uno soggettivo. Oggettivamente non è facile far comprendere ad un consumatore che dire, semplicemente, "provincia di Caserta, vuol dire poco e che anche nel nostro territorio ci sono luoghi e prodotti "puliti", che, dunque, bisognerebbe discriminare di più. Dal punto di vista soggettivo ogni consumatore dovrebbe essere maggiormente "educato". In questo Slow Food può fare molto: nello scegliere prodotti che hanno una complessità organolettica, una tecnica di produzione sostenibile e siano stati fatti da persone coscienti con una storia alle spalle basata su valori sani. Dobbiamo sforzarci di far capire alle persone che solo un consumo più attento e la conoscenza del territorio e del produttore, possono realmente essere garanzia di qualità del loro cibo quotidiano. Sei appena rientrato da Bra. A "Cheese" i prodotti della Condotta hanno portato il sorriso?

I prodotti della condotta hanno portato più di un sorriso sui volti degli ospiti dello spazio/osteria di Slow Food Campania, per la precisione circa 400 sorrisi (solo una parte dei tantissimi ospiti dello spazio) e tra questi quello dell'assessore regionale Gianfranco Nappi e quello di Carlin Petrini, il fondatore di Slow Food, che hanno degustato il nostro [Falerno del Massico](#). Hanno sorriso anche Silvio Barbero e Roberto Burdese rispettivamente segretario e presidente nazionale di Slow Food che hanno apprezzato oltre alla pasta con patate di Letino e provola di bufale preparata da Antonio Ruggiero, guest chef dello spazio campano, una selezione di formaggi del territorio accompagnati da un'ottima falanghina prodotta sulle pendici del vulcano spento di Roccamonfina.

Slow Food si prepara a celebrare a dicembre il suo ventennale Day. Cosa bolle in pentola?

Terra Madre Day sarà un momento importante per l'associazione, ci sono tante iniziative che proprio in questi giorni stanno definendosi. In Campania si parlerà addirittura di un Terra Madre Week viste le tante iniziative in cantiere che si stanno valutando. Tra queste: un giorno da dedicare ai territori da svolgersi nei capoluoghi di provincia; un evento regionale, Terra Madre Campania, da svolgersi a Napoli al quale ha già dato la propria disponibilità a partecipare Carlo Petrini (sarà per il fatto di voler riprovare il Falerno?); e poi il vero e proprio Terra Madre Day. Quest'ultimo si svolgerà in tutte le condotte e convivium del Mondo il 10 dicembre. In sua occasione, all'interno del nostro comitato di condotta, sta delineandosi l'idea di contribuire ad una agricoltura giusta, svolgendo attività su terreni confiscati, in collaborazione anche con Libera, l'associazione di Don Ciotti contro le mafie, e dedicare questo momento ai "nuovi contadini": i giovani e gli extracomunitari che oggi sempre di più rivestono un ruolo fondamentale nella conservazione del nostro territorio e del nostro patrimonio agrario.