



A Tarquinia

Da Berlino e Londra alla scoperta dei cibi genuini

Inviati della BBC e del primo programma della televisione tedesca hanno effettuato riprese a Tarquinia, in una delle aziende agrituristiche più note del Lazio, quella della Valle del

Marta, di Mario Pusceddu. Un servizio da smuovere l'acquolina in bocca anche ai buongustai più vaccinati, di fronte alle specialità messe in bella mostra davanti alle telecamere: dal miele

alle marmellate, dagli insaccati di maiale ai nuovi vini del parco DOC delle nostrane colline etrusche.

Ma il servizio degli inviati d'oltralpe aveva anche un fine di diversa natura. Sui tavoli della comunità europea, si ammucchiano in continuo nuove disposizioni 'igieniche', in alcuni casi rigide al di là di ogni umano buonsenso e lontane dalle tradizioni gastronomiche, che pure per molti paesi costituiscono un patrimonio di grande valore.

Quelle stesse tradizioni, in alcuni casi ultrasecolari e che a volte bastano a convincere un turista buongustaio a visitare una particolare località, sono così messe in pericolo, tanto che al-

cune ghiotte produzioni, che non sono massificabili negli stabilimenti industriali, rischiano di essere cancellate dalle mappe.

Basti pensare che si è stati costretti in tutta fretta a correre ai ripari e modificare regolamenti, a dir poco avventati, per salvare dall'estinzione formaggi, universalmente apprezzati, come il gorgonzola oppure imbastire un caso internazionale sulla cottura della "pizza" in forni a legna.

Arrivare a questi estremi di terrorismo giacobino, anche nei confronti del più piccolo dei batteri, che magari per secoli non ha mai fatto male a nessuno, può portare invece a risultati per altri versi molto temibili.

Di fronte ad un mondo che molti vorrebbero perfettamente sterilizzato, l'organismo umano potrebbe arrivare ad abbassare le sue difese immunitarie, con il rischio che anche la più debole delle infezioni potrebbe trasformarsi in un pericolo mortale.

