Episode 365

News 6: I controlli ai ristoranti di Bari spaventano le “signore delle orecchiette”

Romina: Domenica 8 dicembre il New York Times ha pubblicato un lungo articolo sulle celeberrime “orecchiette” delle signore dell’antico borgo di Bari Vecchia. Parliamo della pasta prodotta dalle sapienti mani delle nonnine baresi, che lavorano la farina su caratteristici banchetti in legno allestiti all’aperto, davanti alla porta di casa. Il celebre quotidiano statunitense, attraverso la penna del giornalista Jason Horowitz, ha raccontato il caso del sequestro di tre chili di orecchiette fresche da parte della polizia municipale in un ristorante del centro a fine novembre e il panico sorto tra i vicoli dell’antico borgo in seguito alla circolazione della notizia. Molte anziane signore baresi, infatti, hanno visto l’intervento della polizia come una minaccia alla propria attività.

Stefano: Immagino che le signore di Bari si siano prese un bello spavento.

Romina: **Puoi dirlo forte**! Pare che i vigili, oltre al sequestro, abbiano anche provveduto alla distruzione delle orecchiette, prive delle informazioni di “tracciabilità” che, per legge, devono essere stampate sulle confezioni. Le nonnine baresi, abituate sinora a vendere i loro prodotti ai negozi locali senza seguire le normative, hanno iniziato a preoccuparsi.

Stefano: Lo capisco! Probabilmente molte di loro temono un controllo a sorpresa della Guardia di Finanza e le salatissime multe che ne potrebbero derivare.

Romina: Ti confesso che io sto dalle parte di queste signore, che contano sui proventi della pasta che producono, per mantenere le proprie famiglie, solitamente a basso reddito. Questi controlli devono essere un vero incubo per loro!

Stefano: Come ha fatto notare un giornalista del Corriere della Sera in un articolo pubblicato lo scorso 10 dicembre, le autorità, forse, non avrebbero intrapreso alcuna azione contro queste signore, se si fosse trattato della vendita di moderate quantità di orecchiette ai turisti. Il problema, però, è che questa produzione casalinga è piuttosto abbondante e va a finire sulle tavole dei ristoranti, che per legge devono documentare la tracciabilità dei prodotti che acquistano.

Romina: Concordo con le parole del giornalista! La “tracciabilità alimentare” è molto importante, perché certifica la provenienza dei prodotti e la loro originalità territoriale.

Stefano: Senza contare il danno che questo tipo di produzione “casalingo” arreca ai pastifici, che, invece, pagano le tasse e producono nel rispetto delle leggi.

Romina: Quello che dici è indubbiamente vero! Nonostante ciò, mi dispiace ugualmente per queste signore e non vorrei che smettessero di lavorare e di trasmettere alle nuove generazioni l’arte di fare la pasta.

Stefano: Sono d’accordo con te! Alcune di queste anziane signore hanno proposto di creare una sorta di cooperativa, che consenta loro di continuare a produrre orecchiette, ma in modo conforme alla legge. Altre, però, sostengono che mettersi in regola significherebbe aumentare i prezzi di vendita. Le orecchiette da 5 euro a confezione finirebbero per costare tre volte tanto. Tu le compreresti a quel prezzo?

Romina: Certo! Soprattutto se questo significasse salvare l’arte della produzione della pasta artigianale delle nonnine di Bari Vecchia.