

L'ortofrutticoltura della provincia di Bologna? Una Ferrari verde, gialla e rossa!

Da sempre, noi bolognesi (intesi come emiliano - romagnoli), senza falsa modestia, quando ci siamo impegnati nella produzione o nell'organizzazione di particolari sistemi, abbiamo creato delle eccellenze. Se parliamo di frutticoltura, dalla provincia di Modena fino agli estremi confini di quella di Ferrara, Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini, nella salvaguardia dell'ambiente, siamo stati capaci di impiantare una sorta di sistema amazzonico frutticolo ineguagliabile in ogni parte del mondo; in un Paese dove metà delle risorse idriche viene disperso dai "buchi" della rete, siamo stati capaci di costruire un'opera irrigua di dimensioni quasi ciclopiche, che funziona bene anche se pochi la conoscono per la sua importanza: il Canale Emiliano Romagnolo. Se entriamo nel merito del colore rosso, siamo leader nella produzione di ciliegie (nel vignolese), di fragole e susine; per il colore verde e giallo, ma più che altro per il sapore e la bontà generale, sono imbattibili le albicocche della vallata del Santerno, le nettarine e le pesche del faentino, del cesenate e del bolognese; per il colore verde, rosso e giallo, ancora le mele da Modena a Ferrara e le pere di cui produciamo la bellezza di 7 milioni di quintali (il 70 % dell'intera produzione nazionale). Imbattibile anche il colore verde dei kiwi di Romagna, che hanno contribuito, dopo pochi anni dal loro affacciarsi sui mercati, a fare dell'Italia il più importante Paese produttore al mondo (però aspettiamo le statistiche della Cina!). Per gli ortaggi, nel corso degli ultimi anni, siamo primi nella produzione e nell'organizzazione delle patate (nel settore si usa dire: "Se i tedeschi hanno stupito il mondo, noi abbiamo stupito i tedeschi!"); le cipolle di Medicina e di Parma non hanno rivali sul mercato, mentre nella produzione di pomodori da tavola, di zucchine e fiori di zucca, di fagiolini, di lattughe cappucce e romane, di scarole e sedani imbiancati, di meloni ed angurie (da Reggio Emilia a Ferrara), di aglio nel piacentino, siamo riconosciuti come i primi della classe, una classe, però, dove i componenti sono soggetti di tutto rispetto con produzioni tipiche che da Pachino alla Val Venosta si stanno facendo apprezzare in tutto il mondo. Ma allora la vera differenza dove sta? Sta nel fatto che vendendo pesche, o fragole, o patate, noi stiamo vendendo anche un territorio, con la sua gente capace di lavorare dodici ore al giorno e di dimenticarsi di segnare gli straordinari; ogni volta che proponiamo una eccellenza alimentare, vendiamo anche un pezzetto di parmigiano reggiano, di prosciutto di Parma, di mortadella di Bologna; vendiamo anche un po' di colore della Ferrari, della Lamborghini, della Maserati e della Bugatti, vendiamo una piastrella di Sassuolo e un filo di lana di Carpi.

Ogni giorno, in campagna, nelle fabbriche e negli uffici, in molti casi anche pubblici, si lavora e forse non ci si rende conto di fare parte di un sistema importante, un sistema nel quale, chi lo percepisce, riesce a vendere meglio ciò che già produce bene, come le zucche o le zucchine, come le patate o le cipolle, come le Ferrari o le piastrelle.