

A Bologna il mercato è siciliano-dipendente

In Italia ci sono dei "soggetti", come diciamo noi bolognesi, che due o tre volte la settimana percorrono la Penisola dalla punta più meridionale della Sicilia al mercato di Bologna, e percorrono strade che non sono cambiate di molto da quelle descritte dai viaggiatori di fine ottocento. Sono gli autisti dei camion che portano l'ortofrutta siciliana sui mercati del centro e nord Italia, sono personaggi che per la stragrande maggioranza, a vederli dall'esterno, è meglio incontrarli di giorno sull'autostrada in una affollata stazione di servizio, ma guardarli dall'interno, però, è gente di gran cuore disposta a farsi in quattro, se ci si trova in difficoltà; è gente consapevole, che sta trasportando il meglio di ciò che si produce nella loro terra. Il mercato di Bologna è grato a questi lavoratori dell'autotrasporto, in quanto in buona parte sono stati essi stessi gli artefici della ricchezza di questo mercato. Fino a poco tempo fa, gli autisti erano dei solitari che intraprendevano viaggi da 22 o 24 ore, con una, due brevi soste, e si facevano delle strade da lupi da Marsala a Messina, poi da Messina a Napoli; le cose non cambiavano di tanto con la famigerata "Reggio Calabria-Salerno" e poi, quando si cominciava ad andare bene, dulcis in fundo, si trovava l'ultima mulattiera rappresentata dalla Firenze - Bologna. Oggi, con l'applicazione delle regole europee, per mantenere i tempi su livelli accettabili, in particolare quando si trasportano prodotti deperibili, occorre viaggiare in due (uno guida l'altro riposa), e se la sicurezza è aumentata sono aumentati anche i costi. Grazie a questi "soggetti", i consumatori bolognesi possono gustare le fragole di Marsala, i pomodori rossi ciliegini di Pachino, Vittoria e Partinico, i peperoni, le zucchine, i meloni e le angurie di Marina di Ragusa e Scoglitti, i carciofi di Ramacca, Caltagirone e Niscemi, le pesche della provincia di Agrigento, i fichi d'india del Belice e di San Cono, le arance bionde di Ribera con l'ottima Riberella, e poi le arance pigmentate (unico caso al mondo) prodotte solo nella piana di Catania, per non parlare dell'uva di Canicattì e di Mazzarrone. In questa terra, chi scrive ha conosciuto "soggetti" di una generosità rara e forse unica, gente per la quale una parola è ancora più importante di un rogito notarile, gente che nel settore dell'ortofrutta ha investito e creduto in un lavoro che fino a pochi anni fa non dava garanzie ma solo incertezze e grossi problemi, gente che a Bologna si ritrova in un mercato dove i suoi prodotti sono a confronto con quelli che provengono da tutto il mondo, gente, infine, che ha saputo passare dalla zappa e dalla vanga al computer e ad una agricoltura rispettosa dell'ambiente, gente che nelle zone di massima produzione orticola, ha trasformato con la propria inventiva i brevetti internazionali degli irrigatori "goccia a goccia" in funzione delle esigenze del terreno e del sistema produttivo adottato. E' così che sul mercato di Bologna troviamo il meglio della Sicilia, che si sposa ogni anno con il meglio della Romagna, ma a ben pensarci, noi bolognesi, non abbiamo sempre sostenuto che i romagnoli sono "pazzi calienti" come i siciliani?