Internationale Grüne Woche

La settimana verde 2015

Assaggi, degustazioni, promotori abbigliati con i costumi tradizionali di ciascuna zona, musica tipica. La sequenza si ripete migliaia di volte nei padiglioni della Fiera di Berlino per la **Internationale Grüne Woche**, la settimana verde 2015. Anche il successo, di espositori e di pubblico, si ripete: per la 80esima volta. Nei corridoi tra gli stand, specialmente di sabato e domenica, si cammina a malapena. È una rassegna mondiale delle golosità che la capitale tedesca coltiva con attenzione dal 1926. Anche il nome, che sembra ispirato da un ecologismo ante litteram, fa riferimento, in effetti, al lungo cappotto verde dei contadini tedeschi i quali, già alla fine del XIX secolo, erano soliti radunarsi per una settimana in città: i loro abiti coloravano di verde le giornate.

In una girandola di gastronomia strettamente territoriale, che spazia dal tripudio di würstel dell'area germanofona, al profumato pane di segale della Lettonia (paese ospite dell'edizione 2015, l'anno prossimo sarà il Marocco), nel padiglione 17 spuntano due manciate di coraggiose imprese italiane. Sono arrivate autonomamente, portando gelato artigianale e salse al tartufo, salumi e formaggi, speck e grappa, olio e vino....

"Ma non c'è un sistema Italia" si lamenta Ugo Franceschini, presente a Berlino con Il Consorzio del Parmigiano reggiano delle Vacche rosse. Il Consorzio emiliano è alla fiera tedesca per la prima volta.

"Volevamo saggiare l'ambiente- prosegue Franceschini- e abbiamo visto che a Berlino i prodotti alimentari italiani certificati sono ancora poco conosciuti. La Germania meridionale è più attenta. Per questo i produttori agroalimentari italiani hanno bisogno di tanto aiuto da parte dei Consorzi; è necessario spiegare ai potenziali clienti come utilizzare e cucinare i nostri prodotti. C'è urgenza di seminare conoscenze, magari anche attraverso gli Istituti italiani di cultura".