

... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Filomena Vocca - dagli uffici della  
OP Solco Maggiore

È il 1° ottobre, e mentre vado rallegrandomi al pensiero dell'approssimarsi della festa di San Francesco, tra i corridoi degli uffici di Solco Maggiore sento dire che la raccolta dei cavolfiori è iniziata.

Ovviamente non vi è una diretta connessione tra la festa del Santo Patrono d'Italia e la raccolta del cavolfiore nella Piana del Sele, se non nella rituale conferma degli avvenimenti, anno dopo anno. Ma posso senza dubbio affermare che, per me, il mese di ottobre richiama il Santo di Assisi, e non è autunno, nella Piana del Sele, se non inizia la raccolta del cavolfiore.

Il marchio "Sapore Maggiore" della OP Solco Maggiore, evidentemente, intende rispondere proprio a questa logica: alla logica della liturgica attesa che il frutto maturi quando è giunto il suo tempo, quando le calde e lente temperature estive lasciano il passo al fresco vigore autunnale. Rappresenta il tentativo di aprire una finestra sul campo, dalla quale chiunque possa affacciarsi, sentire il profumo e riconoscere il raccolto. Quel raccolto che diventa alimento e che possiede un valore che va assolutamente riscoperto. Quanto sia buono il cavolfiore, quali proprietà benefiche contenga, non spetta a me dirlo, ma vi è una ricca letteratura scientifica a riguardo. Nella Strategia redatta nel maggio scorso dalla Commissione Europea che porta il titolo "Dal Produttore al Consumatore - per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente", (argomento già compiutamente trattato nel precedente numero di Mediterraneo Dossier dal Dott. Agronomo Francesco Torriani), si legge a proposito de *i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano*, che è un po' come dire che il rispetto verso me stessa passa attraverso il rispetto che porto verso il pianeta e viceversa. Il documento offre spunti estremamente interessanti per gli addetti ai lavori, nel senso di una responsabile consapevolezza di ciò che si coltiva e come lo si coltiva. Ma ciò che stimola, oltremodo, il mondo produttivo è proprio questo nuovo approccio "critico" del consumatore verso il cibo, prima appannaggio di pochi, ora, sen-

## IL RE D'INVERNO SUA MAESTÀ IL CAVOLFIORE

za dubbio, più diffuso, man mano che il concetto di "sostenibilità alimentare" si fa spazio nella coscienza individuale e collettiva.

L'emergenza sanitaria da Covid-19, che tutt'ora stiamo vivendo, nei primi mesi dell'anno ha fatto registrare un forte incremento delle vendite attraverso il canale della filiera corta. Inoltre, le difficoltà e le paure causate dal virus, hanno generato una certa sensibilità ed uno stato d'animo predisposti favorevolmente verso l'assunzione di sani e corretti regimi alimentari. Da qui la curiosità di accorciare fisicamente le distanze tra produttore e consumatore, ovunque quest'ultimo si trovi, finanche in contesti metropolitani ben lontani dai campi coltivati.

Quella finestra aperta sul campo, con l'ausilio di dispositivi innovativi e di sviluppo, diventa uno strumento formidabile per intrecciare il sistema alimentare, il proprio benessere psicofisico, con il rispetto e la tutela del pianeta. Il pensiero ritorna a San Francesco d'Assisi che ci ricorda la dignità, la magnificenza e la sacralità del pianeta, dell'intero universo e di tutti gli esseri viventi; all'aria vivida e rigenerante dell'autunno; al nobile e fiero cavolfiore (Figura 1) della nostra Piana del Sele, che non vedo l'ora di cucinare! 🍴

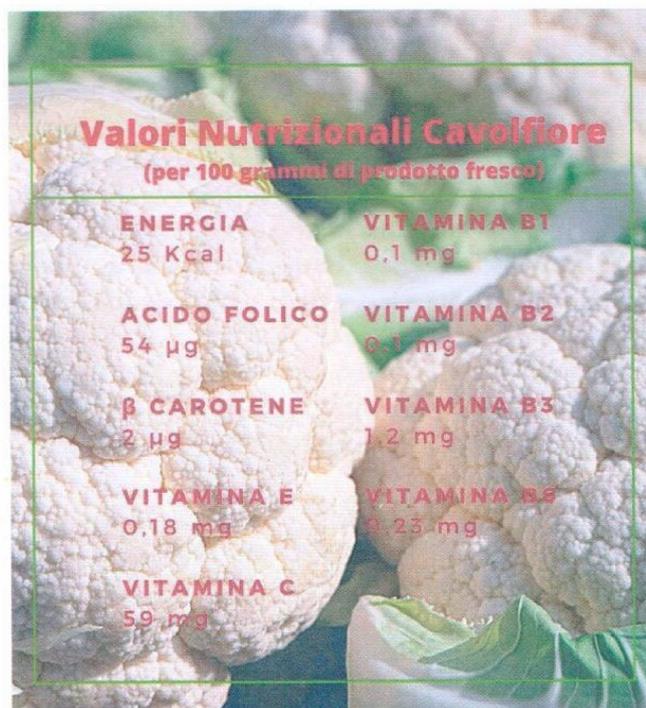


Figura 1.  
I valori nutrizionali  
del cavolfiore