

## Il Papa riceve il presidente Marini a Castel Gandolfo

Incontro a Castel Gandolfo tra Papa Benedetto XVI e il presidente della Coldiretti Sergio Marini. Il pontefice ha ricevuto Marini domenica 18 settembre, in occasione della Giornata della Salvaguardia del Creato, promossa proprio in collaborazione con la Coldiretti nella residenza estiva del Santo Padre.

Nel corso della visita il Papa ha ringraziato il presidente per il dono di un alveare composto di otto arnie con circa mezzo milione di api, che è stato subito collocato nella “fattoria pontificia”. Da parte sua Marini ha espresso profonda gratitudine per il riconoscimento del pontefice. Prima dell’incontro con la delegazione dell’Organizzazione, composta tra gli altri dal Consigliere ecclesiastico nazionale, Padre Renato Gaglianone, Benedetto XVI aveva ringraziato pubblicamente la Coldiretti al termine dell’Angelus.

L’iniziativa è stata preceduta da un convegno sul tema “La terra: grembo che accoglie e nutre”, svoltosi a Rocca di Papa, con la presenza, tra gli altri, di Marini, e del Segretario generale Focsiv e vescovo di Albano, Mons. Marcello Semeraro.

“La custodia del creato e della terra non significa lasciare che la natura vada avanti da sola, così come coltivare non significa soltanto aggiungere qualcosa alla terra – ha spiegato il presidente della Coldiretti nel corso dell’incontro -. Anche la scienza e la tecnica possono essere orientate alla custodia di qualcosa, ossia alla custodia dei frutti della terra. Sta a noi individuare il giusto equilibrio, la giusta responsabilità”.

Marini ha ricordato che “siamo chiamati a cambiare i modelli produttivi in un mondo governato dall’economia e per poterlo fare, dobbiamo cambiare gli stili di consumo. Solo in questo modo i modelli produttivi potranno cambiare, piegandosi ai voleri dell’economia. Quando parliamo e cerchiamo di far comprendere ai cittadini i motivi del no agli Ogm, noi cerchiamo di cambiare gli stili di consumo. Solo quando il mercato non chiederà più Ogm, i sistemi produttivi cesseranno di produrre cibo geneticamente modificato. Noi puntiamo sulla riconoscibilità del prodotto, sull’importanza dell’etichetta. Questa è un’operazione culturale, attraverso la quale spieghiamo come il cibo non abbia solo un valore intrinseco, legato alle calorie o alla quantità di sale presente in quel cibo. Puntiamo al valore estrinseco del prodotto stesso, legato al territorio, all’identità. Il cibo, quindi, diventa anche uno strumento per tutelare il territorio”.

Ognuna delle otto arnie regalate dalla Coldiretti al Papa produrrà a regime circa 35 chili di miele all’anno per un totale di 280 chili grazie al progetto di miele italiano–filiera corta realizzato dall’Azienda Agricola del Vaticano in collaborazione con Coldiretti-Campagna Amica che offrirà la necessaria assistenza tecnica.

L’azienda agricola del Vaticano di Castel Gandolfo dove è stato allestito l’alveare proveniente

Romano descrive la fattoria del Papa come “un modello nel suo genere. Intanto, per la sua caratteristica della quale vanno fieri i fattori. Nonostante sia sempre stata tenuta al passo con i tempi e dotata delle tecnologie più moderne e sofisticate, la fattoria ha infatti conservato intatto l'aspetto del rustico antico, mostrando come sia possibile che l'ordine, la pulizia e le esigenze razionali dell'agricoltura moderna, estremamente tecnologizzata, possano sempre conciliarsi con il sapore della tradizione e con il gusto del pittoresco.

Così, nell'ala principale dell'antico casale si scopre una modernissima pastorizzatrice per il latte ottenuto da 25 mucche in produzione che sono sistemate in una moderna stalla, allestita nel 2008. Non meno efficiente il pollaio. Un ampio recinto nel quale circa trecento galline ovaiole sono libere di razzolare a piacimento. Una sessantina sono i polli da carne, anch'essi rigorosamente ruspanti.

A completare questo quadro sono un vivaio, dal quale si ricavano i fiori e le piante necessarie per adornare i Palazzi pontifici, un frutteto soprattutto di albicocchi e peschi sufficiente alle esigenze interne e un uliveto secolare che dà frutti per una discreta quantità di olio, fra i duemila e i tremilacinquecento litri. Un nettare reso pregiato dalla spremitura a freddo, oltreché dalla particolarità dell'oliva, piccola ma molto saporita come quelle di alberi secolari. Solo poche bottiglie fanno una fugace comparsa tra gli scaffali dell'annona in Vaticano. E naturalmente tutti i prodotti arrivano sulla tavola del Papa”.

Nell'ambito della Giornata della Salvaguardia del Creato è stato aperto anche un mercato di Campagna Amica con le specialità salvate dall'estinzione dall'attenta opera di recupero e conservazione degli agricoltori della Coldiretti. All'iniziativa hanno preso parte anche i giovani imprenditori di Coldiretti Giovani Impresa, assieme a centinaia di agricoltori provenienti da tutte le regioni.