

Innanzitutto vi ringrazio per essere venuti qui, stasera, a questo incontro, ormai tradizionale e quasi ventennale.

Prima di iniziare credo però sia doveroso dare la parola al presidente Paolo Spina, questa volta con la doppia carica motivo d'orgoglio per tutti noi della Confcommercio il 2014 è stato un anno speciale: per la prima volta dopo 40 anni i commercianti vengono rappresentati al vertice dell'ente camerale del Capoluogo.

Un traguardo storico, ma soprattutto un'opportunità che sono sicuro che l'amico Spina saprà sfruttare in ogni modo. Per questo invito tutti voi a fare un applauso di ringraziamento ma innanzitutto di incoraggiamento al nostro presidente, perché le sfide che dovrà affrontare sono ardue e importanti.

Cercherò di non annoiarvi e di essere breve e conciso. Non abbiamo più l'età e la forza di quel lontano novembre del 1995, ma tantissima esperienza, tante sfide affrontate (perse e vinte) che servono a darci ancora più convinzione per le tante battaglie del presente e del futuro, per guidare anche quelle nuove generazioni che iniziano ad intraprendere oggi questo mestiere, bellissimo e al contempo faticoso e difficile.

Passo subito all'argomento chiave di questo evento:

Ci apprestiamo a realizzare l'evento dell'Expo 2015, che vedrà la nostra nazione al centro di una attenzione mediatica mondiale. Nutrire il pianeta, energia per la vita. Un tema importantissimo per la nostra categoria. Da sempre abbiamo lavorato in questa direzione, la sostenibilità come approccio culturale.

L'obiettivo primario della nostra federazione è di sensibilizzare alla cultura del cibo, esaltare il gusto dei nostri prodotti con un approccio culturale nuovo, che in modi pratici e diretto ci guida verso una corretta alimentazione.

Da circa un ventennio ormai, la Federcarni, con costanza, impegno, passione e professionalità mette in campo tutte le sue forze e risorse per promuovere a trecentosessanta gradi il "prodotto Molise", anche e soprattutto con l'ausilio di questi eventi che diventano fondamentali punti d'incontro tra gli associati, i consumatori e le Istituzioni. La valorizzazione della sana e prestigiosa tradizione culinaria locale, che vede senza dubbio nelle carni la sua esaltazione.

Un patrimonio alimentare che il Molise non può certo trascurare dato i suoi aspetti culturali, sociali ed economici.

La sovranità e la sicurezza alimentare, tema appunto che sarà anche al centro dell'Expo 2015. Si vuole tenere alta l'attenzione sul ruolo centrale che l'agricoltura familiare riveste nella lotta contro la fame e la povertà, nel garantire sicurezza alimentare e nutrizione, nell'indirizzare la produzione verso uno sviluppo sostenibile e una corretta gestione delle risorse naturali.

E' grande il contributo che l'agricoltura familiare può dare nel creare consapevolezza alimentare e sostenibilità economica al proprio territorio. Il ruolo delle piccole attività sta diventando sempre più importante e decisivo nel contribuire allo sviluppo del territorio, del benessere diffuso. Non dimentichiamo che le realtà agricole a conduzione familiare nella nostra regione rappresentano, infatti, la stragrande maggioranza delle imprese, il 90%.

Una cultura che si promuove primo di tutto attraverso l'educazione alimentare, gli stili di vita e rafforzando l'identità dei nostri territori. Apprendere sin dall'infanzia il valore del cibo, apprezzare la varietà, conoscerne le proprietà, comprendere la fatica umana che c'è dietro a ogni prodotto che giunge sulle nostre tavole dalla produzione alla trasformazione e nella preparazione del cibo e nella conoscenza dei principi alimentari. Fino a circa un secolo fa le persone combattevano contro la fame, ma i tempi sono cambiati per lo meno in alcune parti del mondo, in altre purtroppo il problema è molto grave e poco si fa per risolverlo. Eppure i problemi di salute legati all'alimentazione sono aumentati, e rispetto al passato non legati alla scarsa alimentazione, ma all'eccessiva alimentazione e alla scarsa qualità del cibo che mangiamo.

I supermercati abbondano di alimenti che riempiono gli occhi, in confezioni colorate e sapori eccellenti. Peccato, però che si tratta di alimenti eccessivamente raffinati arricchiti con ogni sorta di insaporiti, quindi considerati cibi spazzatura.

Con le nostre dimostrazioni noi vogliamo comunicare, divulgare la nostra identità. Ci confrontiamo con gli altri attraverso il cibo, che rivela le ricchezze della nostra terra, le risorse umane e culturali del nostro passato, presente e futuro.

Il tema dell'equità della distribuzione delle risorse è essenziale soprattutto in materia alimentare. Per questo rimango perplesso quando si prevede la necessità di un aumento della produzione agricola per sfamare le generazioni del futuro. E' necessario lavorare a livello di politiche internazionali e mi auguro l'Expo 2015 non sia solo una grande fiera ma l'occasione per favorire queste politiche a livello globale. È necessario coinvolgere questa realtà, la piccola economia locale, al fine di fare politiche omogenee, bisogna puntare sul turismo, gastronomico e non solo.

Credo che l'agricoltura, primo anello della catena per l'alimentazione umana, possa essere protagonista del ripensamento di un modello di sviluppo, più equo, più giusto, e più attento alle risorse e le ricchezze intrinseche dei territori.

Il governo nazionale ha peggiorato in questi ultimi tempi la situazione, eccessive tassazioni sono penalizzanti per la categoria.

Occorre spezzare la spirale tra spesa pubblica ed eccessiva pressione fiscale. Se non si riesce a ridurre il carico delle tasse e non s'insiste nella lotta all'evasione, si rischiano troppe chiusure d'impresa, per overdose tributaria e burocrazia fiscale.

Anziché aumentare la tassazione sarebbe molto più utile contrastare con misure realmente efficaci l'abusivismo commerciale, qualunque sia la sua provenienza o ovunque venga esercitato.... Sono queste le attività che sottraggono effettivamente soldi all'erario, su cui di certo non viene pagata alcuna iva o altra tassa.

Da anni, una solida squadra di Maestri Macellai conquista le piazze molisane e italiane, proprio per rivendicare la professionalità della categoria e promuovere la ricca cucina locale.

Dobbiamo difendere con rabbia ma anche con la professionalità che ci contraddistingue e con il sorriso e l'entusiasmo di chi da sempre ha vissuto vicino la propria clientela.

Gli operatori ritengono di svolgere un ruolo importante e di altissima tradizione, da recuperare e da rilanciare, quindi lo sviluppo della nostra regione non può che passare attraverso il recupero delle tradizioni culturali e sociali.

Il nostro impegno deve dare la speranza alle nuove generazioni per evitare la globalizzazione selvaggia e senza regole che coinvolge non solo i mercati, l'occupazione, la cultura e le tradizioni, ma soprattutto incide pesantemente sulla qualità dei cibi.

Il nostro compito è quello di raccontare il territorio fondendo cultura, senso di ospitalità, prodotti tipici, ma soprattutto salvaguardare quelle ricette che nel recente passato hanno fatto la storia della nostra regione ma anche per non disperdere un patrimonio straordinario di conoscenze, spesso tramandate per via diretta e familiare. Il passaggio finale voglio dedicarlo a Papa Francesco: il 2014 è stato un anno importante per noi anche per la storica visita del pontefice in Molise. Che non ha esitato a sposare in pieno una nostra vecchia battaglia: le domeniche libere dal lavoro e la necessità di porre un freno a una liberalizzazione selvaggia che in realtà ha poco di liberale, perché danneggia l'individuo, la persona, il lavoratore che in un giorno sacro dovrebbe stare accanto ai suoi cari e danneggia le piccole imprese come le nostre, svantaggiate rispetto ai grandi gruppi liberi di imporre orari impossibili ai propri dipendenti. La nostra, parafasando Francesco, è un'economia umana ed è l'unica che può avere davvero un futuro e contribuire alla crescita e al benessere reale della società e del territorio. Le leggi ci danno fino ad'ora torto e la battaglia sembra quasi impossibile e persa. Ma sapere che il capo della cristianità è dalla nostra parte, non può che aiutarci ad affrontare giorno dopo giorno le nostre sfide con ancora più determinazione e passione.