

SAN MINIATO DALLA CIA ARRIVANO UTILI INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE

# Le «mamme» costano solo 50 centesimi

## Agricoltori arrabbiati: «Sono tarocchi»

**MAMME** «tarocate». I carciofi di San Miniato sono costretti a lottare contro la concorrenza sleale di carciofi che arrivano da altre zone della Toscana o della stessa provincia di Pisa. Ma che non sono, comunque, le celebri «mamme» di San Miniato — pezzi di alta qualità e sapore inconfondibile perché molto marcato — esemplare tipico e unico, senza spina, che viene coltivato in collina su terreno argilloso. Carciofo di San Miniato regolato, tutelato, da un disciplinare che ne circoscrive la coltivazione a San Miniato e alle limitrofe Montopoli e Palaia. Ma cosa succede? «Succede che nei mercati è facile trovare cassette di carciofi con scritto mamme di San Miniato a 50 centesimi a pezzo — spiega Francesca Cupelli, imprenditore agricolo, esponente della Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Pisa — Cifra impossibile da sostenere. E così vale per i carciofi che arrivano dopo le mamme che solo in terza scelta potranno arrivare a 40 centesimi. Ma ad esempio quelli subito dopo le mamme costano già 1 euro o 90 centesimi l'uno; a seguire i secondo a 75 o 70 centesimi fino alla terza scelta».

«Il nostro invito, come Cia, è per prima cosa ai consumatori: attenzione alle promozioni impossibili — aggiunge Cupelli — Poi le «mamme», soprattutto, devono essere dotate della fascetta identifi-

cativa che le lega al disciplinare di coltivazione. A livello di agricoltori, invece, diciamo che il mercato è viziato da atteggiamenti scorretti che danneggiano la qualità locale, la già difficoltosa filiera corta, le risorse del territorio che hanno nell'agricoltura un punto di forza». Fabio Panchetti, vicepresidente della Cia di Pisa illustra i numeri della produzione nel samminiatese: «Siamo arrivati a 20mi-

la piante e quindi sul mercato sono arrivate o stanno finendo di arrivare «mamme» — dice — i prezzi stabili, praticamente invariati. La produzione stimata per il 2010 è di mezzo milione di carciofi». Una parte andranno anche a servire la filiera dei prodotti trasformati, come creme e salse. Da due anni è in corso anche la sperimentazione per la fare il liquore al carciofo di San Miniato — una sorta di tipicizzazione locale del Cynar nazionale popolare — che è arrivata alle battute finali e potrebbe concludersi con il primo assaggio in occasione della quarantesima edizione della mostra mercato del tartufo.

### I NUMERI

**«Siamo a 20mila piante  
Nel 2011 ne produrremo  
circa mezzo milione»**

