

Biodiversità

***F**orse non tutti sanno che a Torino, oltre che al Museo degli Egizi e al Museo dell'Auto, esiste il Museo della frutta "Francesco Garnier Valletti". Io l'ho saputo leggendo un bell'articolo pubblicato su "Terra Nuova" di questo mese.*

Francesco Garnier Valletti faceva un lavoro bellissimo e lo faceva molto bene, ma non era l'unico che, nel XIX secolo, si dedicava alla riproduzione di modelli in cera commissionati dai vivai per i loro cataloghi; era però l'unico che utilizzò una tecnica capace di garantire manufatti non deperibili che sono ora esposti - appunto - nel Museo Torinese.

Questo Museo conserva le fattezze di più di 300 varietà di mele e quasi 500 varietà di pere, oltre a uva, albicocche, fichi, ciliege e così via.

Oggi tutte le varietà riprodotte sono state espulse dal circuito della produzione e della commercializzazione, ma non perché fossero brutte a vedersi, oppure delicate o difficili da produrre. Meno che meno, sono scomparse perché non gustose.

Sono scomparse semplicemente perché con l'invenzione del frigorifero gli alberi a maturazione stagionale sono diventati superfui, mentre è divenuto indispensabile disporre di frutti in grado di sopportare il trasporto e la conservazione a freddo, ma - soprattutto - è diventato indispensabile disporre di frutti di dimensioni standardizzate, più semplici da imballare.

Per questo motivo non gusteremo mai più le mele formato famiglia (erano grandi come un melone, appunto!), le mele piccole come delle bacche e tanti altri frutti "sculptati" da Garnier Valetti. Il quale, talvolta, prendeva anche appunti sulla diversa gamma di sapori. Leggiamo, allora di: "...profumo di limone, gusto dolce, aroma intenso...". E sogniamo.

Con retrogusto di tristezza, però, perché oggi i tipi di mele e di pere che troviamo sui banchi dei Supermercati si contano sulle dita di una mano, mentre ai tempi di Francesco se ne conoscevano centinaia. Del resto, era necessario coltivare le diverse qualità, perché era l'unico modo per disporre di frutti che - grazie al diverso periodo di maturazione - fossero pronti per la tavola durante tutto l'arco dell'anno.

Era la legge naturale, allora, che governava e la legge dell'uomo vi ubbidiva.

Oggi non è più così, ma il mondo va avanti lo stesso. E' solo peggiore: più povero, più noioso, più malato, però va avanti lo stesso.

Mi ha fatto riflettere, questo articolo, anche sulla condizione di noi Professionisti. Anche noi stiamo cambiando e forse sarebbe il caso di farsi fare qualche statua di cera che ci rappresenti alle generazioni future, perché stiamo diventando molto diversi da ciò che eravamo.

A forza di subire continui attacchi da parte della politica e dal resto delle forze sociali, perdiamo sempre più quella individualità che ci ha reso socialmente utili e, talvolta, preziosi.



Angelo Cisotto

Oggi il nostro lavoro è assimilato alla “prestazione di servizi” e gli imprenditori ne deducono, giustamente, che si tratta di un campo in cui possono competere anche Loro stessi.

Peccato, però, che sia sbagliato il presupposto: noi non siamo prestatori di servizi, noi siamo gente che trasferisce - tutto intero - il proprio bagaglio culturale e morale nel quotidiano svolgere della nostra attività. Siamo uno diverso dall'altro e questo ci distingue dal prodotto standardizzato - magari ottimo - che può offrire una “azienda di servizi”.

Può piacere o non piacere, ma fare il “Professionista” non è un lavoro come tutti gli altri. Oggi si sente sempre più spesso utilizzare a sproposito questo termine. “Professionisti” vengono definiti gli sportivi, la gente dello spettacolo, i manager, ma non è così. “Professionista” è solo chi professa una attività riconosciuta per legge come “Professione” e regolata da norme di comportamento specifiche che sono nate e che si sono sviluppate durante secoli di storia delle Professioni. “Professionista” è solo chi lavora in piena e assoluta indipendenza ed è proprio l'indipendenza il valore che noi dobbiamo sopra ogni altra cosa affermare e - nello stesso tempo - assicurare ai nostri assistiti. Ma tutto questo non si sposa bene con la concorrenza dei prezzi.

E' giusto che i Professionisti siano in competizione fra loro per essere “il migliore”, ma non possono stare in concorrenza sul prezzo, perché non sono imprese. E' per questo che si giustifica il minimo tariffario, che non è un privilegio corporativo, bensì una necessaria misura di garanzia di indipendenza che oggi non esiste più e - ahinoi - se ne vedono gli effetti.

Il problema, però, è come sempre culturale e i primi che devono recuperare coscienza e conoscenza di questi principi siamo proprio noi “Professionisti”. Essere diventati molto numerosi non ci ha giovato, in questo senso, e oggi più di ieri serve conoscenza della propria storia, sensibilità, indipendenza di giudizio.

I “Professionisti” sono utili per come sono, alla Società civile e anche alle imprese, anche se “costano”. Sarebbe un peccato perdere questa ricchezza così particolare e sarebbe un peccato se le “Professioni” - o meglio - i “Professionisti” dovessero scomparire.

Ma il mondo andrebbe avanti lo stesso. Sarebbe più povero, più noioso, più malato: in somma, sarebbe peggiore! Ma andrebbe avanti lo stesso.

Angelo Cisotto

Direttore responsabile di Brescia & Futuro



Pere - Museo della frutta “Francesco Garnier Valletti” - Torino