Scris de Ninel Ganea
Joi, 22 Iunie 2017 07:39



Deși au fost distruse suficiente lucruri în România, încă există loc pentru mai rău. Una din instituțiile care supraviețuiește, cu greu, ce-i drept, este piața de legume și fructe. În pofida invaziei supermarketurilor și a reglementărilor fiscale, fiecare oraș sau târgușor se poate lăuda cu un loc de unde poți cumpăra produse crescute, în principiu, în ogradă. În practică, lucrurile nu stau decât rareori așa, iar mulți dintre vânzători nu sunt altceva decât intermediari pentru engrosiști. Alții, probabil, deși evită această soluție, nu ezită să folosească cele mai toxice cocktailuri de stimulente și ierbicide pentru a crește productivitatea. Dar, cu toate acestea, există și un număr de producători onești, probabil în majoritatea locurilor, iar mulți dintre ei se adaptează admirabil la preferințele de consum în schimbare. Astfel că în piețele mai mari au început să se observe, în același timp cu reapariția unor produse locale dispărute de ceva vreme (cireșe amare, bame), și legume sau ierburi neobișnuite pentru obiceiurile culinare românești, ceea ce dă seama de o oarecare profesionalizare semnificativă.

Până și în aceste condiții, departe de a fi ideale, piețele tradiționale păstrează un avantaj net în fața supermarketului. Proprietarul poate fi ușor verificat, se poate intra într-o legătură cu el, poți afla cum și-a cultivat grădina, etc. Unii economiști discută, odată cu revoluția internetului, de o economie Peer2Peer , dar piața tradițională ar trebui să fie, mai degrabă, o economie de la persoană la persoană, ceea ce, probabil, a reprezentat și idealul economic al clasicilor. Adică, fiecare să știe cam cu ce se ocupă fiecare și cum se ocupă de ceea ce se ocupă. Sigur că poate părea un ideal utopic în zilele noastre, dar nu este așa greu de tins spre el. De pildă, un țăran din piața pe care o frecventez nu vinde decât ierburi, fruze de salate și flori de ceai, iar eu aș fi tare dezamăgit dacă l-aș vedea, peste noapte, cu altceva. Nu întâmplător au apărut și etichete făcute din proprie inițiativă, pe care este indicată originea produselor. Bineînțeles că tot acest ambalaj și adaptare nu înlătură înșelăciunea sau falsificarea, dar oferă mai multe posibilități de a controla ceea ce mănânci. Între Clinceni și Peru e destul de limpede unde vei căuta originea produsului, dacă te preocupă serios chestiunea.

Încă un argument pentru supremația pieței îl reprezintă, fără a lua în calcul calitatea, prețurile produselor. La piață este mult mai rentabil să cumperi față de lanțurile de magazine, ceea ce nu

e un argument de neglijat, într-o epoca inflaționistă. Un studiu realizat în Marea Britanie a relevat că prețurile legumelor și fructelor organice, vândute în piețele fermierilor, care au loc, în cel mai bun caz, o singură dată pe săptămână, sunt cu 33% mai mici, comparativ cu cele similare din supermarketuri. Chiar și în absența unei cercetări solide mi-e greu să cred că lucrurile stau cumva altfel la noi.

Din nefericire, piețele românești, sau ce a mai rămas din ele, sunt pe cale de dispariție, în primul rând din cauza reglementărilor excesive, multe dintre ele introduse și prin presiunea corporatistă. Una din măsurile specifice de a îndepărta țăranii din piețe o constituie solicitarea casei de marcat
. Lupta împotriva evaziunii fiscale, egalitatea în fața legii, îndepărtarea samsarilor, o colectare mai bună la buget... motive se găsesc cu duiumul, iar administrațiile orașelor au început să devină din ce în ce mai exigente cu oamenii din piețe. Sunt oarecum notorii cazurile de băbuțe amendate pentru trei fire de pătrunjel vândute la colț de stradă, vânzătoare de flori alergate de polițiști comunitari, culegătorii de urzici vânați pe marginea șoselelor șamd.
Pentru moment nu s-a trecut la faza complet eliminatorie, a standardelor de calitate și a denumirilor de origine controlată, care vor face ravagii în rândul cultivatorilor. Modelul este oferit deja de Comisia Europeană, care își propune să ajute piețele fermierilor, dar care nu face altceva decât să distrugă micii proprietari, prin impunerea unor standarde de calitate, cu certificări ale EFSA (Agenția Europeană pentru Siguranță Alimentară).

În Franța,încă din anul 1965, principala piață a Parisului, Les Halles , cea care i-a inspirat lui Zola un roman, a fost demolată din motive de igienă și congestie a traficului. A urmat o catastrofă, nu doar arhitecturală. Tot în Franța, peste 50 de feluri de brânză au dispărut în ultimele patru decenii, în special ca urmare a reglementărilor din ce în ce mai stricte. Uniunea Europeană a interzis folosirea laptelui nepasteurizat în brânzeturi ceea ce reprezintă o condamnare la moarte pentru foarte multe feluri tradiționale.

„Suntem forțați să adoptăm aceleași criterii de calitate folosite de marile companii în producerea brânzeturilor procesate. Nu există nicio justificare din punct de vedere medical. Industria produselor lactate face lobby pentru standarde care răpesc brânzeturilor orice personalitate sau calitate – cu alte cuvinte vor să impună acel tip de brânză ieftină”, declara un producător francez laureat.

Poate că nu e mai mult decât o figură retorică să spui că întreagacivilizație europeană stă pe umerii producătorilor francezi de brânză, dar prințul Charles a surprins cu siguranță ceva imporant în atacul asupra acestor ultime bastioane de tradiție. „Caracterul specific al bucătăriei locale este una dintre cele mai importante căi prin care ne identificăm cu locurile și regiunile pe

care le iubim. (...) Într-o lume aseptică, manipulată genetic și progresistă, ce se va alege de depășita Fourme d’Ambert, de deformata Gruyere de Comte sau de mirositoarea Pont L’Eveque?”.