

PER UNA GASTRONOMIA DI LIBERAZIONE

Riscoprire lo slow food, mangiando buono, pulito e giusto per ritrovare il rapporto con la natura e un diverso modello di sviluppo. Colloquio con Carlo Petrini

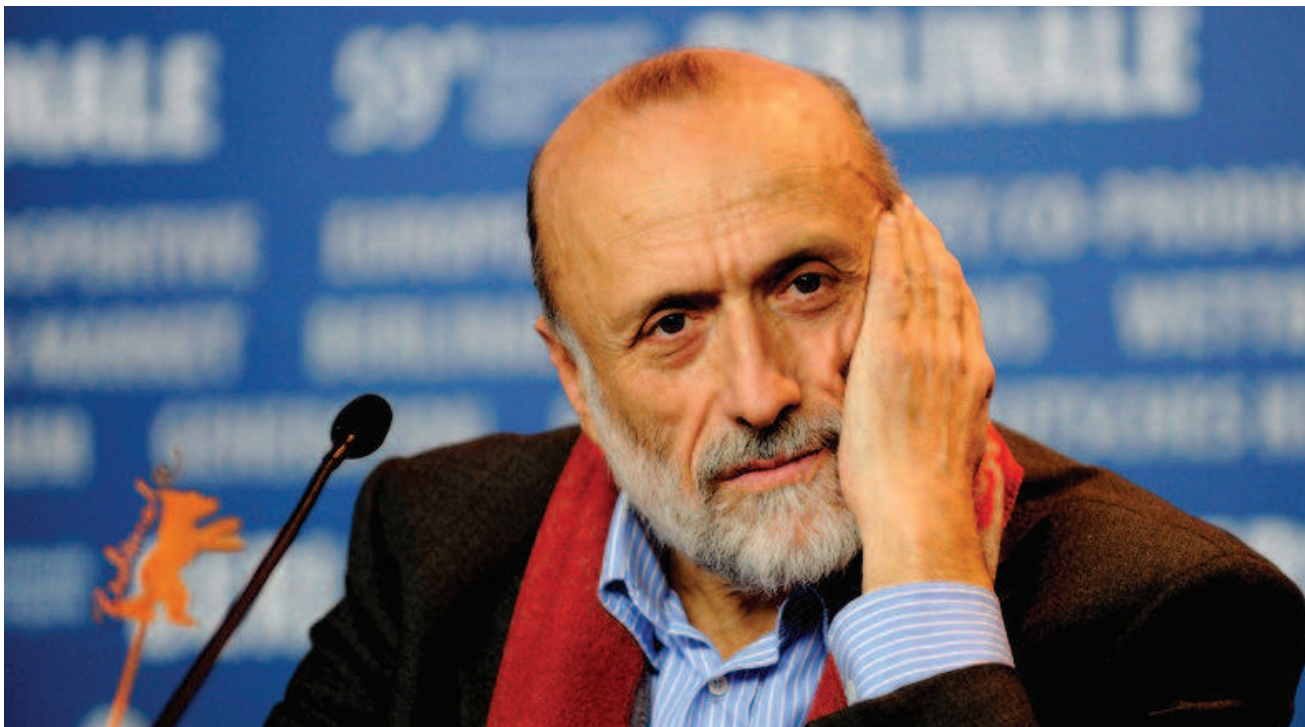
di **Claudia Catalli**

Slow Food. Cibo lento. Mangiare lentamente, godersi la vita, assaporare attimi e cibi genuini. C'è tutto questo nella filosofia di un'associazione internazionale no-profit che oggi conta centomila iscritti, volontari e sostenitori in 150 Paesi del mondo. Il loro motto è "buono, pulito e giusto", così dev'essere il cibo: prodotto nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente, conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e commercializzazione, e ovviamente legato all'imprescindibile orizzonte di piacere. Sono 1500 le sedi locali dell'Associazione, di cui 24 nella regione Lazio, da Roma a Frascati, da Latina a Viterbo (per maggiori info: www.slowfood.it), impegnate a portare avanti i valori dell'associazione attraverso iniziative multiple, che vanno da incontri e conferenze per sensibilizzazione, informa-

zione e confronto, fino a itinerari gastronomici, visite ai produttori, corsi di educazione del gusto per adulti e bambini, senza contare l'importante supporto a mercati contadini. Mangiare "slow" come filosofia di vita: oltre all'impegno etico e/o salutista, c'è tutta un'ampia riflessione da fare sulla politica, la gastronomia e l'attuale gestione dell'agricoltura e della produzione alimentare, in Italia e nel mondo. Proviamo a tracciare un percorso insieme a **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, che da quasi trent'anni lotta per sensibilizzare paesi di tutto il mondo sull'importanza di mangiare sano.

Invertire le priorità: non dimenticare la terra

«In questo momento di crisi c'è bisogno di nuovi paradigmi, nuove riflessioni: niente più che il cibo ci porta a considerare quanto



Secondo Carlo Petrini la politica non è interessata al benessere dei cittadini e non capisce che siamo “seduti sopra la crescita”

sia stato di indecente insensatezza chiedere alla nostra terra sempre di più. Tra pochi anni mancherà l'acqua e sarà oggetto di guerre, nel frattempo abbiamo perso specie genetiche di frutta, verdura e razze animali più deboli. I terreni sono sempre meno fertili, e a coltivarli c'è solo il 3% della popolazione in Italia, e oltretutto più della metà dei contadini hanno più di sessant'anni.»

Nell'auspicare un ritorno alla terra, Petrini denuncia l'oscurità dell'intermediazione tra contadino e cliente («Tutti sappiamo quanto paghiamo al mercato: se le carote costano 7 centesimi al chilo è un problema, perchè le materie prime sono svalutate: c'è un'intermediazione che prende la fetta più grande») e una politica

poco interessata al benessere dei suoi cittadini: «Continuano tutti a parlare di crescita e non capiscono che ci sono seduti sopra:

L'Italia è un paese che nei beni culturali e nell'agricoltura ha qualcosa che tutto il mondo ci invidia, eppure continua ad affidare questi ministeri come fossero di serie b. Negli Stati Uniti, invece, queste tematiche sono all'ordine del giorno: sono messi peggio di noi, hanno solo l'1% di contadini, però ci sono giovani che si offrono come volontari, per esempio il sabato, per dare una mano nei

“L'Italia è un paese che nei beni culturali e nell'agricoltura ha qualcosa che tutto il mondo ci invidia, eppure continua ad affidare questi ministeri come fossero di serie b.”

campi. C'è una rivoluzione inimmaginabile a livello di biodiversità di produzione organica e rispetto dei contadini: dal basso sta nascendo una biodiversità produttiva incre-



**Prodotti della tradizione agricola italiana.
Bisognerebbe dare al cibo la stessa attenzione che di dà alla moda**

dibile. Una rivoluzione silenziosa di cui essere orgogliosi: l'Italia ha bisogno di riflettere su queste cose. Qui da noi si dorme, restiamo nel contesto autoreferenziale di una gastronomia da Masterchef, ma la vera gastronomia è altro, è una scienza multidisciplinare, capace di parlare alla coscienza della gente».

La pornografia alimentare

Gli chiediamo di essere più specifico, di parlarci secondo dati concreti del suo concetto di gastronomia intesa come scienza complessa che comprende agricoltura, zootecnia, antropologia, economia politica. «Non c'è potere più forte che governare il ventre delle persone: oggi l'80% dei semi a livello mondiale è in mano a 5 multinazio-

nali. Quando anche il restante 20% sarà nelle loro mani sarà la fine dell'agricoltura». Andiamo avanti parlando di *land grabbing*: «È una forma di neocolonialismo, un modo per levare la terra a giovani che da generazioni ne avevano l'uso, costretti oggi a trovarsi senza proprietà e ad attraversare il deserto del Sahara, per poi arrivare sulle sponde del Mediterraneo e magari lavorare nei campi di pomodori del sud come schiavi. Tutto questo è gastronomia, perchè non se ne parla in questo modo?»

Oggi le televisioni di tutto il mondo ci bombardano con programmi televisivi sul cibo, la cucina, la gastronomia "glamour" che diventa talent show e fenomeno mediatico. Un fenomeno, continua Pettrini, che inizialmente era auspicabile: «All'inizio di Slow

Food e a metà degli anni '90, feci interventi dicendo che questo paese sarebbe stato fortunato quando l'attenzione per le tematiche di cibo, gastronomia e cucina sarebbe stata pari a quella che allora c'era per la moda». L'obiettivo è stato raggiunto, ma il livello di informazione e approccio di tali tematiche è discutibile: «È un errore concettuale concepire la gastronomia solo nel suo aspetto ricettistico, senza parlare di biologia, genetica, tecnica alimentare, conservazione degli alimenti, produzione animale, vegetale». Il risultato? Si parla di cibo ovunque, ma solo perchè è *trendy*: «Se andate in Africa e accendete la tv, in qualsiasi momento c'è qualcuno con la padella in mano che delira, non è un fenomeno italiano. Il punto è che se dimentichiamo che dobbiamo dire "grazie" alle milioni di donne da ogni parte del mondo, che senza avere gratificazione alcuna hanno fatto i più grandi capolavori della storia dell'umanità in termini di cucina, ci rincoglioniamo tutti nel circo mediatico della gastronomia al tempo dei maschi di Masterchef. È il borderline della pornografia alimentare. Il paradosso è che non si rendono conto che anche parlare dei problemi legati alla terra e di argomenti più di spessore farebbe audience: hanno concezioni antiche, ma piano piano cambieranno anche loro. Slow. Slow.»

Il ritorno al cibo biologico

Dopo aver firmato con la Fao un accordo di collaborazione, per sviluppare insieme a

Slow Food temi di rispetto di piccola agricoltura e riscatto di intere popolazioni del continente africano e latinoamericano, Petrini sottolinea l'importanza delle alleanze per provare a cambiare le cose. «In America del Sud grandi chef sono soggetti attivi della gastronomia della liberazione: a Lima Gaston Aculio sta rivoluzionando il rapporto tra cucina e agricoltura, aprendo scuole per giovani chef delle favelas. Il più grande chef brasiliano sta difendendo semi autoctone e indigene dell'Amazzonia per farle pagare il giusto.» Il giorno in cui l'Africa avrà orgoglio della propria gastronomia e nasceranno cuochi che andranno fieri del loro mestiere, secondo Petrini, il loro cibo avrà "valorialità universale".

Per quanto riguarda l'Italia, trova invece inevitabile il ritorno al biologico: «La perdita della fertilità della terra è dovuta all'uso continuo di prodotti chimici di cui ormai è tossicodipendente: è stato dimostrato che negli ultimi venti anni ha avuto più bisogno di prodotti chimici che negli ultimi 100. Certo, il biologico costa di più, anche perchè i produttori pagano la certificazione del biologico, e qui sta la prima contraddizione: perchè i virtuosi pagano di più? La conseguenza è che essendo più caro, non c'è domanda sufficiente, ed è un peccato. Detto questo, secondo me il biologico non è la panacea di tutti i mali: è fondamentale l'attenzione al locale, lì si può praticare il ritorno a un rapporto sano con la natura.» ■

“**Si parla di cibo ovunque, ma solo perchè è trendy. Se andate in Africa e accendete la tv, in qualsiasi momento c'è qualcuno con la padella in mano che delira, non è un fenomeno italiano**”