www.ecostampa.it

: BUONGUSTAI

I golosi salveranno la terra

Si apre il 26 ottobre al Lingotto di Torino l'edizione 2006 del Salone del Gusto. E mentre Slow Food continua a celebrare i suoi fasti, lo scaffale "cibo, alimentazione e gastronomia" delle librerie è tutto un rimbalzar di diete e di ricette.

DI SANDRO VANNUCCI

Se l'argomento che più imperversa nella rete è il sesso, per la televisione (quella generalista che il sesso relega nei palinsesti notturni) l'argomento principe è il cibo. Non è così da molto, ma negli ultimi tre lustri è stato un vero crescendo. Fino alla saturazione. Perlomeno per chi ha stomaco delicato o palato minimamente esigente. Tra tanto spadellar virtuale, naufraga la ricerca del senso e tra tanto spudorato rumore, non si odono più nemmeno le poche flebili voci di gusto. Va così anche per gli altri media. Lo scaffale "cibo alimentazione gastronomia" delle librerie è tutto un rimbalzar di ricette e di diete moleste fino alla nausea. Tocca affidarsi agli *antemarcia* che mantengono ancora il ricordo, il disagio di aver portato il marchio del ludibrio intellettuale: gastronomo. Scomparsa la prima generazione dei grandi intellettuali e gourmet (Mario Soldati, Gianni Brera, Luigi Veronelli) restano numerose nidiate sparse per guide, editori, lobby e trasmissioni ed una specialmente che la casa editrice, insieme all'associazione, alla fondazione ed ora anche all'università, se l'è costruita in proprio e la fa funzionare egregiamente fino all'apoteosi (ogni due anni, sul finire d'ottobre, al Lingotto di Torino) del Salone del Gusto. Erano, trent'anni fa, un gruppo di gaudenti giovanotti di Bra (non particolarmente ridente cittadina della provincia di Cuneo) snobbati dall'intellighentia piemontese che considerava il cibo, come quasi tutte le cose belle della vita, scarsamente di sinistra e malvisti dai concreti langaroli -contadini od imprenditori non conta- come dei BRA (acronimo molto in voga allora per Braccia Rubate all'Agricoltura). La *vendetta*, i gaudenti, se la son mangiata calda con gran piatti di intelligenti bolliti piemontesi e ai langaroli maldicenti hanno fatto bere il fiele di roboanti critiche ai baroli malfatti e alle bollicine commerciali. Adesso sono una potenza e da Bra (città e

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

acronimo) hanno conquistato il mondo con Carlin Petrini, da sempre leader indiscusso, sulla copertina del Time che lo ha prescelto come "eroe d'Europa". Ma l'Europa gli va stretta. Ormai il movimento si è globalizzato e dalla Robiola di Roccaverano (deliziosa formaggetta di capra) salvata dieci anni fa dall'estinzione, si passa a un impegno più vasto e impegnativo: salvare la *Terra Madre*.

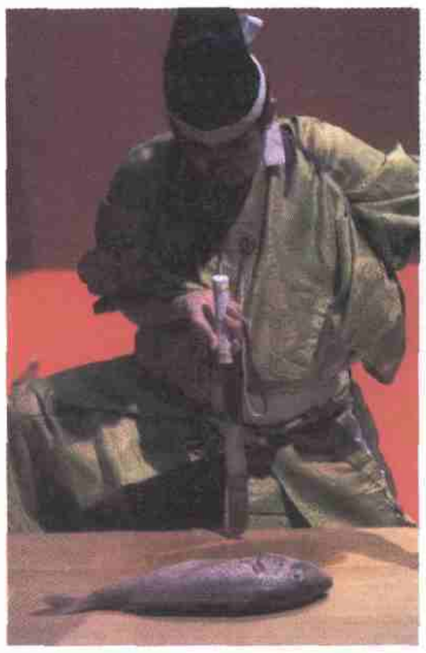
E così le Edizioni Slow Food traducono e stampano un testo sacro della agricoltura biologica: "I diritti delle terra. Alle radici dell'agricoltura naturale" scritto nel 1948 da un precursore, Sir Albert Howard e all'edizione italiana antepongono due vere chicche da vipperia internazionale. Una *premessa* di S.A.R. (acronimo di Sua Altezza Reale) Carlo, Principe di Galles (con deliziosa firma autografa Charles... amichevole o autorevole, non saprei) ed un'*introduzione* scientifico-politica di Vandana Shiva, illustre indiana teorica d'una nuova scienza: l'ecologia sociale. Sempre nella collana *Terra Madre*, Slow Food Editore pubblica una serie di testi che contengono le linee guida di una vera e propria rivoluzione agricola e gastronomica.

"Mangiare è un atto agricolo" è l'aforisma forse più noto – anche grazie alle continue citazioni di Slow Food – di Wendell Berry, teorico statunitense delle "virtù rurali", poeta, scrittore, saggista, docente di letteratura all'Università del Kentucky ma, soprattutto, coltivatore. Di quest'intellettuale-contadino "La risurrezione della rosa. Agricoltura, luoghi, comunità" è una selezione di saggi, mai tradotti in italiano, utili a divulgare presupposti, contenuti e obiettivi di quello che è stato definito il "bioregionalismo" americano: movimento che postula in ogni specifico territorio un "autogoverno della vita" basato su pratiche sostenibili, radicate nelle tradizioni e nella coscienza delle comunità locali.

Italiano è invece, e professore di zoologia a Milano, Ettore Tibaldi con il suo "Cibo d'Africa. Percorsi alimentari dal Sahara a Soweto" sulle varietà alimentari e anche le qualità così variabili degli alimenti africani. Ci sarà poi anche, al Lingotto, il catalogo: "Terra Madre. 300 Presidi e 1200 comunità del cibo nel mondo". Tutti i cibi dei luoghi che devono essere salvati dall'invadenza della economia globalizzata che non salva tutti dalla fame, ma che riesce a cancellare tutte le diversità, specialmente quelle buone. Segnalo anche: "Il suolo un patrimonio da salvare" di due coniugi agronomi Claude e Lydia Bourguignon (con quel cognome!) che raccontano come coltivazioni ispirate esclusivamente all'ottenimento di alte rese abbiano compromesso la fertilità dei suoli e la qualità dei cibi e come sia indispensabile ritrovare i principi di un'agricoltura consapevole e sana. È il problema dell'agroindustria che determina la qualità di quel che mangiamo e troppo spesso ne compromette anche la salubrità. Anche da altre parti ne vengono gli allarmi. Fazi Editore pubblica di Paolo C. Conti "La leggenda del buon cibo italiano, e altri miti alimentari contemporanei" che raccoglie tutta una serie di esempi di come la logica del profitto e del mercato serva a spacciare per "naturali" prodotti modificati, scomposti, ricostruiti e inscatolati con abbondante ausilio della chimica più spudorata.

Del resto il cibo fa parte- e che parte!- di ogni civiltà e la nostra è una civiltà tecnologica e globalizzata. Ci possiamo opporre a questa deriva che ci porta verso il mare limaccioso dell'abbondanza (per pochi) senza qualità (per tutti)? Secondo Carlin Petrini sì. È difficile, ma si può. Anzi si deve. Il giovanotto, leader dei gaudenti di Bra, non si contenta più di essere diventato un gourmet, non si contenta di aver sottratto la buona tavola italiana alle forchette dei pacifici buongustai, non si contenta di salvare capre e cavoli in Italia e nel mondo. "Abbiamo fame di cambiamento. Perché allora non darci un progetto? Propongo la costruzione di una rete globale dei nuovi gastronomi che stabilisca una alleanza tra le diverse comunità del cibo" Per far cosa? Ma per rivoluzionare il Mondo e salvare la Terra e l'Umanità con un piatto di lenticchie! Avrebbero borbottato i nebbiosi intellettuali e i dubitosi vignaioli d'un tempo con gentile acidità piemontese. E invece Gli Struzzi Einaudi (già ricettacolo delle più algide e anoressiche menti) pubblica il *chefare* di Carlo Petrini dal titolo ultimativo: "Buono Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia". Un manifesto, 260 pagine di lotta per l'agricoltura eco-compatibile, di riscatto della gastronomia. "C'è chi ancora pensa ai gastronomi come ad una cricca di mangioni egoisti, incuranti di ciò che sta loro attorno". Certo, il cibo può e dovrebbe essere un piacere, ma mangiare, ci fa riflettere Carlo Petrini, è anche "un atto agricolo": selezionando cibi prodotti con criteri che rispettino l'ambiente e le tradizioni, favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile. Di conseguenza, se nutrirsi è un "atto agricolo", produrre

AGRICOLTURA, LUOGHI E COMUNITÀ: UN LIBRO DI BERRY, IL TEORICO STATUNITENSE DELLE "VIRTÙ RURALI"



"Mangiare è un atto agricolo" è l'aforisma forse più noto di Wendell Berry, teorico statunitense delle "virtù rurali", poeta, scrittore, saggista, docente di letteratura all'Università del Kentucky ma, soprattutto, coltivatore. Di questo intellettuale-contadino Slow Food Editore pubblica, nella collana Terra Madre, una selezione di saggi mai tradotti in italiano ("La risurrezione della rosa. Agricoltura, luoghi, comunità") utili a divulgare presupposti, contenuti e obiettivi di quello che è stato definito il "bio-regionalismo" americano: movimento che postula in ogni specifico territorio un "autogoverno della vita" basato su pratiche sostenibili, radicate nelle tradizioni e nella coscienza delle comunità locali.
Terra, agricoltura, ambiente, consumi, vita collettiva sono oggetto delle riflessioni di Berry, incentrate su una critica, non nostalgica ma sorretta da un profondo afflato spirituale, alle distorsioni del gigantismo industriale e della globalizzazione livellatrice. Tra le più interessanti per le tematiche legate al grande progetto Slow Food di Terra Madre, gli interventi che esaltano la biodiversità, la produzione su piccola scala, la compatibilità ambientale dei comportamenti umani. Non mancano pagine in cui l'autore descrive i luoghi dove è nato e cresciuto e che tanta parte hanno avuto nell'elaborazione del suo pensiero. Il verso del poeta scozzese Edwin Muir, caro a Berry, che titola la raccolta, ben esprime la speranza in un mondo nuovo, dove gli uomini possano vivere in pace fra di loro e in equilibrio con l'ambiente.

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

dev'essere un "atto gastronomico" conforme ad almeno tre criteri essenziali: *buono, pulito e giusto*. Appunto. Attraverso frammenti autobiografici intercalati a meditate riflessioni, cifre e proposte concrete, Carlin ci fa comprendere quanto è ampia oggi la galassia delle discipline che gravitano intorno al cibo. E quanto il cibo (di più quello buono) sia centrale per ogni progetto di miglioramento del mondo. Un vasto programma, avrebbe detto qualcuno e non riesco a pensare a qualcosa da opporre sul piano ideologico. Non certo il fast food! Petrini l'ideale McDonald se lo mangerebbe in un boccone se solo lo considerasse minimamente buono, pulito e giusto. No, da contrapporre (ma io non vorrei mai che prevalesse) a questa grande idea c'è solo la forza di un'altra fede, forse anche più grande, che potete trovare in un libretto di un padre barnabita Antonio Gentili "A pane e acqua. Pratica e spiritualità del digiuno" Ancora Editore. A voi la scelta.

***

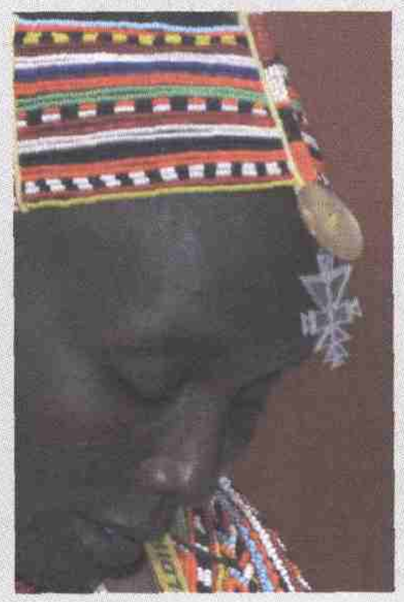
Terra Madre. I presìdi e le comunità del cibo nel mondo

In occasione del secondo meeting internazionale dei contadini di tutto il mondo, che si svolge a Torino dal 26 al 30 ottobre, replica rinnovata di quello che nell'autunno 2004 ha riunito nel capoluogo piemontese 5000 "intellettuali della terra" provenienti da 130 Paesi, Slow Food manda in libreria il catalogo delle 1500 comunità del cibo protagoniste dell'evento.

Che cos'hanno in comune i pescatori di cozze del fiordo norvegese di Hardanger e gli olivicoltori di Torre Guaceto (Brindisi)? I coltivatori afghani di pistacchio e gli allevatori di capre sulle montagne della Provenza? I produttori di niebe (un legume simile al fagiolo) di Louga, in Senegal, e di marroni di Combai (Miane, nelle Prealpi trevigiane)? Il fatto di occuparsi tutti di cibo: e quindi di essere determinanti per la sopravvivenza dell'umanità. Ma anche per il suo benessere, poiché il cibo che essi producono è buono, pulito, giusto: ha cioè quei requisiti di piacevolezza organolettica, sostenibilità ambientale, equità in cui si riassume la svolta ecogastronomica che il movimento internazionale della chiocciolina ha intrapreso decidendo di dare vita alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Agli agricoltori, ai pescatori, agli artigiani che quotidianamente nutrono il mondo, assecondando i ritmi della natura, tutelando l'ambiente e modellando i

Cibo d'Africa. Percorsi alimentari dal Sahara a Soweto

Nell'immaginario degli abitanti del Nord del mondo, l'Africa – soprattutto quella subsahariana, la cosiddetta Africa Nera – è il continente della fame. Chiunque la visiti in modo non frettoloso resta tuttavia colpito dalla quantità e varietà di alimenti e di ricette. Un libro di Ettore Tibaldi, "Cibo d'Africa. Percorsi alimentari dal Sahara a Soweto", edito da Slow Food nella collana Terra Madre, intitolata al progetto per la "messa in rete" delle comunità del cibo di tutto il mondo, si propone di divulgare una serie di conoscenze sulla situazione alimentare dell'Africa subsahariana, ponendo l'accento sulla disponibilità delle risorse, sulla loro distribuzione, sulla loro qualità. Tibaldi, per oltre trent'anni docente di zoologia all'Università di Milano, ha osservato le relazioni tra il mondo degli uomini e quello degli animali eseguendo numerose missioni. Ha collaborato con radio e televisioni, ha redatto volumi dedicati agli animali e coordinato progetti di educazione ambientale. La sua ricerca, inedita e senza pregiudizi, fa giustizia di molti luoghi comuni riguardo alla situazione alimentare dell'Africa: perché un intero continente è alla fame? Quali sono le cause e i possibili rimedi? Quali le responsabilità dell'occidente ricco? Dalle polente del Sahel alle puree di tuberi delle zone equatoriali, dalle salse preparate con foglie di baobab ai condimenti a base di grani di palma: una biogeografia del cibo in cui il contesto ambientale interagisce con la fitta rete di relazioni tra le comunità di agricoltori, allevatori nomadi, abitanti delle foreste. Alle comunità locali va il merito di avere selezionato e mantenuto per secoli varietà vegetali e razze animali, preservando ambienti naturali e sistemi agrari di grande pregio. Ma gli impegni sottoscritti nella Convenzione sulla Diversità Biologica restano spesso sulla carta.



036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

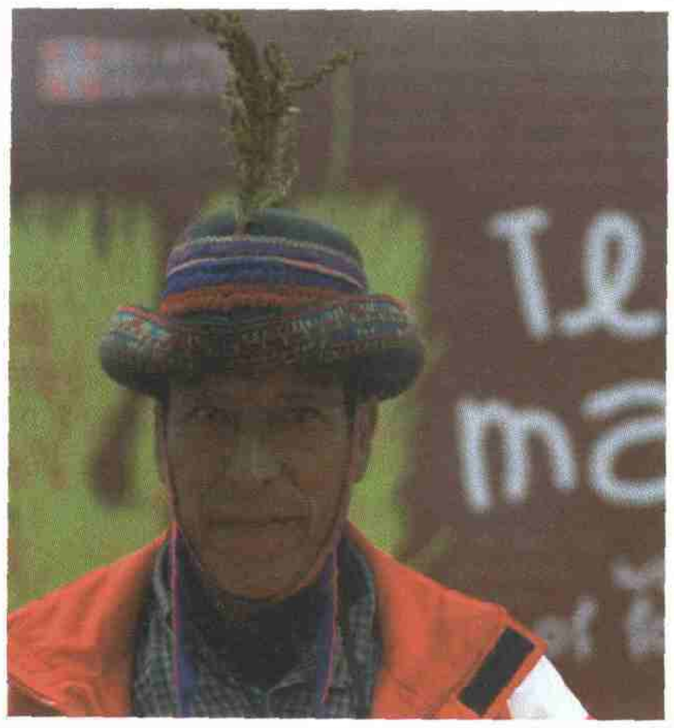
www.ecostampa.it

paesaggi, è dedicato questo libro che racconta la storia di quanti tra loro parteciperanno alla seconda edizione di Terra Madre, in rappresentanza di 1500 comunità del cibo dei cinque continenti. Di ognuna si descrivono genesi, composizione, tecniche, prodotti, fornendo l'indirizzo di posta elettronica del responsabile. Un catalogo inedito che è anche uno straordinario repertorio di tradizioni, culture, saperi e sapori.

***

Slow Food, specialista della biodiversità

Slow Food, il movimento internazionale che promuove il piacere del cibo e del vino, diffonde l'educazione del gusto, tutela la biodiversità agroalimentare, è anche una casa editrice specializzata in guide enogastronomiche e turistiche, ricettari, manuali e saggi sui temi dell'alimentazione. Quest'anno cadono due anniversari significativi per la storia di Slow Food: il ventennale della nascita dell'associazione, sorta nel 1986 con il nome di Arcigola, e il decimo anniversario della prima edizione del Salone del Gusto. A quell'epoca Slow Food aveva già percepito la necessità di ampliare il proprio orizzonte dal mondo del vino all'universo della produzione alimentare. Si inaugurava allora un percorso nuovo per il sistema delle fiere alimentari, a cui Slow Food intese dare una forte valenza culturale. Nasceva così il Salone del Gusto, marchio legato al Piemonte e a Torino, che quest'anno è coinvolta direttamente ai massimi livelli organizzativi. Nel 2004, con l'affiancamento al Salone di "Terra Madre", il meeting internazionale tra le comunità del cibo nel mondo, si è compiuto un balzo in avanti spettacolare. È così che il Salone del Gusto è diventato una eccezionale vetrina internazionale, in una moltiplicazione mediatica della biodiversità agroalimentare nel mondo.



LA LEGGENDA DEL BUON CIBO ITALIANO. UN LIBRO DI PAOLO CONTI PUBBLICATO DA FAZI

Paolo Conti, giornalista per numerose testate come "la Repubblica", "Panorama" e ora "Il Sole 24 Ore", ha pubblicato per Fazi Editore il suo primo libro intitolato "La leggenda del buon cibo italiano" (pp. 266, Euro 15,00). Secondo l'autore, gli italiani hanno costruito intorno al cibo un mito e, in un'opera di autoconvincimento, sono sicuri non solo della sua qualità, ma anche del maggior controllo sanitario sui prodotti rispetto ad altri Paesi. Dopo aver letto questo libro molti cambieranno idea. Pesticidi, antibiotici, mercurio, aromi artificiali sono continuamente in agguato nel nostro piatto. Conti ha svolto un'accurata inchiesta visitando industrie, centri di ricerca, allevamenti e ha sollecitato risposte a chi si occupa di controlli e di certificazioni. Così si scopre che l'85% dei prodotti importati non subisce alcun controllo alla frontiera, la metà del prosciutto cotto di qualità scadente è composto di acqua e additivi alimentari, i controlli nel biologico sono per la gran parte realizzati dalle stesse associazioni di produttori, facendo così confusione tra controllori e controllati. Anche le certificazioni di qualità presentano più di un limite. Le società di certificazione non controllano in genere la qualità dei prodotti ma soltanto i processi di produzione.

Il problema è che una volta ottenuta la certificazione i controlli successivi sono molto scarsi; inoltre, il rapporto che lega un ente di certificazione ai suoi clienti è strettamente confidenziale e quasi sempre i clienti vengono preavvertiti della visita di controllo.

Il libro di Conti non si limita alla denuncia e cita alcune 'case history' esemplari come quella di Varese Ligure, un piccolo paese dell'Alta Val di Vara condannato allo spopolamento che, grazie all'azione coraggiosa di alcuni abitanti, è stato trasformato in un paese ecologico rilanciando in maniera ecocompatibile la sua economia.

Ognuno di noi conoscendo la realtà che ci circonda, conclude Conti, può con la sua azione modificarla con una serie di attenzioni e accortezze cambiando i propri consumi e le abitudini alimentari facendo sì che il buon cibo italiano non sia più solo un mito.

036286

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.