

Appuntamenti In evidenza

Carlo Petrini e il valore del cibo. L'Italia scossa da Slow Food

di: Redazione

20 settembre 2018



Torino, 20 settembre. Partita la XII edizione di Terra Madre. Il carismatico Presidente della associazione internazionale Slow Food, **Carlo Petrini**, in apertura, ricorda alla platea del Lingotto il valore del cibo e alcune priorità legate all'immagine dell'Italia e alla sua economia. Prima di tutto dalla pericolosa *desertificazione dei borghi d'Italia*. *"Difendiamo il suolo e i nostri borghi – dice – per salvare l'enogastronomia italiana. Il made in Italy vive nelle botteghe dei paesi"*.

Ventidue anni fa, quando abbiamo iniziato questa avventura, la sensibilità sulle tematiche del cibo non era assolutamente paragonabile a quella di oggi. Ricordo anzi che in apertura della prima edizione del Salone del Gusto dissi "il giorno in cui il cibo avrà la stessa attenzione della moda forse potremo dire che abbiamo risolto un problema di dignità e valorialità". Oggi ci siamo arrivati, anche se l'approccio mediatico alla gastronomia non rende giustizia del percorso intrapreso in questi due decenni

A mancare, sostiene Petrini, è una piena coscienza del ruolo della filiera: *«Non è giusto mettere sotto i riflettori solo la categoria degli chef, peraltro in massima parte uomini, quando la gran parte del cibo è assicurato dalle donne, contadine, produttrici e allevatrici di tutti i continenti»*.

Per cinque giorni Terra Madre Salone del Gusto riunisce a Torino 7mila di queste donne e di questi uomini, in arrivo come delegati da 150 Paesi del mondo insieme a 350 docenti, accademici, formatori ed esperti che daranno il via all'Università Diffusa, un progetto di sapere inclusivo e democratico basato sul costante dialogo tra conoscenza accademica e conoscenze tradizionali.

Proprio sulla capacità di costruire connessioni tra campi del sapere e dell'agire politico insiste il fondatore di Slow Food, delineando alcuni interventi prioritari: *«La difesa del suolo e la difesa di borghi e botteghe sono sfide che incideranno anche sulla politica alimentare»*.

Nel primo ambito c'è da mettere mano al progetto di legge che «da quattro anni giace vergognosamente in Parlamento». Sono i contadini a preservare i territori, continua Petrini, ma nessuno li retribuisce per questi servizi ecologici in assenza dei quali – come la cronaca ci mostra fin troppo spesso – i territori cadono in preda al dissesto idrogeologico.

Altro aspetto della questione è l'abbandono delle aree rurali, lo spopolamento dei paesi dell'Italia profonda che mette a rischio la sopravvivenza del nostro stesso modello enogastronomico: «Nei nostri borghi di montagna non esistono più botteghe, non ci sono luoghi dove acquistare i prodotti del territorio. La politica che lavora con Amazon e Alibaba dimostri di sapere anche promuovere i negozi polifunzionali e i servizi alle comunità, perché il made in Italy ha senso se noi per primi lo consumiamo e lo paghiamo al prezzo giusto».

Lavorare per la ricostruzione di un tessuto commerciale nei borghi significa anche creare sinergie tra le economie locali e l'accoglienza turistica: «Permettiamo ai turisti di arrivare in borghi vivi, dove si sente il profumo del pane, non ridotti a semplici dormitori per i cittadini con le loro seconde case: facciamo in modo che i nostri borghi non diventino deserto».

Sui temi della sinergia tra agricoltura e accoglienza e della promozione della biodiversità italiana nel mondo si concentra il ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, **Gian Marco Centinaio**, per il quale «questo è un momento storico in cui l'agricoltura italiana è palesemente sotto attacco».

Se in passato gli interventi si concentravano su singoli ambiti, spiega Centinaio, oggi «l'impegno del nostro ministero è volto a proteggere tutta la filiera dal produttore al consumatore. Andremo in Europa per tutelare i nostri produttori e difendere l'agricoltura di qualità a 360 gradi», con particolare attenzione alla tutela del reddito degli agricoltori, alla tracciabilità dei prodotti e al contrasto dell'Italian sounding.

La voce delle istituzioni continentali, intanto, arriva anche a Terra Madre Salone del Gusto grazie al commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare **Vytenis Andriukaitis**.

Lotta allo spreco alimentare, benessere animale negli allevamenti, prevenzione delle malattie e dell'antibioticoresistenza e promozione di alternative all'uso dei pesticidi sono le priorità dell'azione europea tratteggiate dal commissario.

«Terra Madre ci sta chiedendo di preservare il pianeta. – afferma Andriukaitis. – Questo pianeta è in grado di nutrire dieci miliardi di persone, alla sola condizione di tenere in conto la sostenibilità, un concetto che si accompagna perfettamente all'idea di una filiera "Slow Food", dove si uniscono la qualità, il gusto, la salute delle persone e il rispetto per la Terra».

Per il rappresentante della Commissione Ue «sta a noi scegliere tra fast food e slow food, ed è una scelta di etica e di sostenibilità».

L'importanza straordinaria di una manifestazione come Terra Madre Salone del Gusto viene sottolineata anche dall'assessore all'agricoltura, caccia e pesca della Regione Piemonte, **Giorgio Ferrero**: «Da soli siamo nulla, ma insieme siamo una forza. E il cibo è l'elemento fondamentale anche del nostro futuro e di quello dei nostri figli e del pianeta».

Food for change è il claim che ci accompagnerà durante questo evento e nei giorni successivi

Lo ricorda la sindaca di Torino **Chiara Appendino**, sottolineando il tema dell'edizione 2018 dell'evento e della campagna di comunicazione **#foodforchange** che coinvolgerà i canali associativi di Slow Food.

«L'errore più grande che possiamo fare è dare per scontato il cibo che abbiamo a disposizione. Non lo è mai stato e oggi lo è meno che mai» continua la sindaca, concentrando sulla rilevanza di Terra Madre Salone del Gusto per la città di Torino, il territorio piemontese e l'Italia: «Un appuntamento che, nella sua natura, è culmine di un processo culturale e motore di rinnovamento. Nei prossimi giorni avremo la possibilità di immergerci in esperienze eno-gastronomiche provenienti da tutto il mondo, che dopo due anni si ritrovano qui unite per celebrare la più grande fonte di vita dell'umanità sin dalla sua origine: il cibo».

«Torino e il Piemonte – conclude Carlo Petrini facendo eco a queste parole – possono essere orgogliosi dell'umanità che ospitano in questi giorni: un'assise come questa non esiste al mondo. Ed è la testimonianza del lavoro svolto ogni giorno dalla rete di Terra Madre».

Nel corso della mattinata sono state presentate anche le attività dell'**Arena di Terra Madre**, lo spazio condiviso che ospiterà 340 indigeni, 230 migranti e 1.000 giovani nei giorni della manifestazione.

I partecipanti in questo spazio condiviso sono stati accolti con una cerimonia tradizionale, sottolineando come il cibo possa essere il mezzo per superare le sfide che il mondo deve affrontare.

Questa sera alle ore 18, presso la sede di Lavazza in via Ancona 11/A, si inaugura la **Nuvola Lavazza** come polo di Terra Madre Salone del Gusto.

Prende così il via il calendario di appuntamenti dedicati all'evoluzione del gusto e al cibo come motore di cambiamento, nati dalla collaborazione tra Lavazza, Slow Food, La Stampa.

Il primo tra gli eventi in programma è la mostra Ante Instagram di Bob Noto, con Carlo Petrini, Marco Bolasco e Giuseppe Lavazza.

A seguire la presentazione della nuova collana editoriale **Terra Futura**, **Biblioteca Aurelio Peccei**, realizzata in occasione del 50° anniversario della fondazione del Club di Roma a cura di Giunti Editore, Slow Food Editore, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Info: salonedelgusto.com