

# Guerra di Slow Food allo spreco

## *L'ultima sfida sarà lanciata a conclusione del Salone del Gusto*

**PAOLO VIANA**  
 INVIATO A TORINO

**I**l cibo cambierà il mondo. L'ultima sfida di Slow Food sarà lanciata il 24 settembre, a conclusione del Salone del Gusto. Per Carlo Petrini è una specie di ritorno al futuro. Ieri, dalla tribuna del Lingotto, inaugurando la XII edizione di Terra Madre, annotava compiaciuto: «quando abbiamo lanciato il Salone, ventidue anni fa, la sensibilità per questi temi non era certamente quella di cui godiamo oggi...». Il papà della "chiocciola" più famosa del food system sogna di cambiare il mondo da quando militava nel Pdup ma oggi è uno dei più influenti *maitres à penser* e quando intima di mangiare meno carne nella patria del battuto di Fassona nessuno fiata. In questi quarant'anni, la rivoluzione petriniana del cibo «buono, pulito e giusto», tenendo gli stivali ben piantati nelle Langhe (il Salone si fa sotto la Mole ma la "capitale" del movimento resta Bra) ha conquistato la Torino post operaia e ha riportato in vita quella sabauda, dall'indole lenta e gustosa. Visto sciamare tra il Lingotto e l'Oval, dove il Salone srotola i suoi 58 mila metri quadri di esposizione delle più ricercate prelibatezze mondiali, il popolo di Terra Madre, formatosi per riscattare i poveri contadini delle regioni più remote, ricorda infatti il volto rubizzo del conte di Cavour all'uscita dal ristorante del Cambio, piuttosto che quello segaligno dei dirigenti del Pci cresciuti tra Mirafiori e la Barriera.

Ma forse è proprio questo popolo un po' rurale e tanto gourmand, che riuscirà a imporre ai mercati una "dittatura del proletariato" che finora è rimasta confinata nelle periferie della Storia. Era anche il sogno di Alice Waters, *guest star* del Salone: quarant'anni fa a Berkeley, nella culla del movimento studentesco, aprì un ristorante con il quale impostò la rivoluzione culinaria americana sui principi della sostenibilità, della bellezza e della genuinità. Il 4 ottobre uscirà in Italia il suo libro "Con tutti i miei sensi".

Food for change, dunque: il tema di quest'edizione è anche quello della campagna di sensibilizzazione che il movimento fondato da Petrini lancerà nel mondo per "educarlo" ad un consumo di qualità rispettoso dell'uomo e dell'ecosistema e che avrà come primo obiettivo la lotta allo spreco. «Non basta più - spiega Giuseppe Orefice, del comitato esecutivo italiano di Slow Food - cambiare modo di consumare per contrastare il cambiamento climatico; dobbiamo farlo per la biodiversità, per garantire l'accesso ai saperi, per la tutela della donna». Lavorando sul senso di appartenenza dei militanti e selezionando filiere che mettono in pratica queste idee, Slow Food incide sempre di più sulle scelte di acquisto e sull'organizzazione della produzione e della ristorazione. Oggi Franco Fassio, ecodesigner e ricercatore dell'Università di Pollenzo, autore di "Circular economy for food", spiegherà che serve un approccio olistico ed evidenzierà l'emergenza del

packaging plastico - «che non viene mai contabilizzato» - invocando una «flessibilità circolare dei processi produttivi e di consumo in modo da arrivare a una più equa distribuzione».

Secondo il ricercatore solo una transizione all'economia circolare, attraverso food policy glocale, interromperà uno spreco che a livello mondiale vale 2.600 miliardi di dollari all'anno e che costituisce «lo scandalo del XXI secolo» secondo Vytenis Andriukaitis, commissario europeo alla Salute e alla sicurezza alimentare, intervenuto all'inaugurazione insieme al ministro delle Politiche agricole Gian

Marco Centinaio. Il costo di 88 milioni di tonnellate di cibo buttato ogni anno, ha detto ieri, «non è solo umano. Lo spreco di cibo è anche denaro perso: 143 miliardi di euro». Nell'ottobre 2017 la Commissione ha emanato le linee guida su sicurezza e igiene alimentare applicabili alla donazione del cibo e il 30 maggio gli Stati membri si sono impegnati a ridurre i rifiuti alimentari e a monitorare i progressi. Pur non essendoci ancora obiettivi vin-

colanti, «gli Stati membri - ha detto - devono pubblicare programmi di prevenzione; la Commissione sta preparando una metodologia di misurazione comune che sarà adottata entro marzo 2019; le prime relazioni degli Stati membri sono previste nel 2022; la Commissione prenderà in considerazione la possibilità di fissare obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari a livello Ue che dovranno essere soddisfatti entro il 2030».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'annuncio di Carlo Petrini inaugurando la XII edizione di Terra Madre Serve una transizione all'economia circolare**



**IL FONDATORE.** Carlo Petrini al Salone del Gusto e Terra Madre 2018