

Il caso La nuova sfida del fondatore di Slow Food

Petrini: "Nei borghi si deve sentire profumo di pane"

"La politica promuova negozi polifunzionali" Il ministro Centinaio: "Andate ai banchi italiani"

MARIACHIARA GIACOSA

Proteggere il cibo significa proteggere chi lo fa e i luoghi in cui lo si coltiva. Significa tutelare il suolo e evitare che «i nostri borghi diventino dei deserti, dei dormifici in cui c'è chi va e chi viene, ma non si sente più il profumo del pane». Il fondatore di Slow food, Carlo Petrini, sceglie la giornata di inaugurazione di Terra Madre-Salone del gusto, ieri a Torino, per aggiungere un altro tassello alla sua battaglia per cambiare il mondo, un piatto alla volta. «Quando parliamo di terre abbandonate, di cosa parliamo se non di cibo? E non ha a che fare con il cibo lo spopolamento dei nostri borghi? La drammatica cementificazione del nostro Paese che non ha uguali in Europa?» chiede Petrini interrogando il pubblico della Sala Gialla, dove si sono dati appuntamento le istituzioni – ci sono il ministro Gian Marco Centinaio, il presidente del Piemonte Sergio Chiamparino e la sindaca Chiara Appendino – insieme a centinaia di delegati, esponenti di quelle comunità del cibo che quest'anno hanno portato al Lingotto 7 mila contadini. «Io penso che una delle prime cose che dobbiamo fare sia riprendere in mano la legge di tutela del suolo – incalza Petrini – Da quattro anni giace vergognosamente in parlamento e ogni volta che piove, abbiamo frane, incendi, sconquassi». Secondo Petrini, più ancora dei prodotti a cui la sua associazione da anni assegna le chioccioline, il vero presidio da difendere sono i contadini «che andrebbero pagati per il lavoro che fanno proteggendo i campi, i boschi e le zone rurali». Non solo, per il presidente Slow Food, tutelare il suolo vuol dire anche combattere la desertificazione, sia quella

materiale che quella sociale e delle comunità. E con un affondo rivolto al ministro Centinaio, Petrini fa un appello alla «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». Il ministro leghista sceglie la platea del Lingotto, forse senza guardare l'universo multietnico che ha di fronte, per puntare tutto sulle eccellenze nazionali. Parla delle navi di riso estero «che volevano vendere sui nostri mercati e che abbiamo rimandato indietro – dice – mangiatevelo voi, non i nostri figli» tuona dal microfono e poco dopo consiglia al pubblico di «perdersi e emozionarsi tra i produttori italiani», ricevendo come suggerimento, dal presentatore della cerimonia, quello di visitare «il mercato



Fondatore
Carlo Petrini con Chiara Appendino

internazionale, perché anche il ministro troverà prodotti straordinari che nemmeno immagina». Dai padiglioni del Lingotto, Slow Food torna poi a chiedere al governo «un sostegno per l'agricoltura di qualità». I prezzi degli alimenti sono «scandalosi» ricorda, «per il grano si paga lo stesso di 30 anni fa, le carote, sono pagate 7 centesimi al chilo». Da questi numeri, e da altri analoghi, nasce la richiesta, consegnata oggi al ministro, per una legge che preveda di riportare sulle etichette il prezzo all'origine delle materie prime «per restituire dignità e valore al lavoro agricolo, fornire strumenti di valutazione al consumatore». E se #foodforchange è lo slogan di questa edizione di Terra Madre, l'altra battaglia per cui ci si attrezza tra i padiglioni del Lingotto è quella contro il consumo di carne. «Dobbiamo ridurre del 50 per cento il consumo pro capite di carne, perché incide sull'ambiente ma anche perché fa male. Oggi in Italia il consumo pro capite è di 90 chili, negli Usa 120: è troppo». L'ultima stiletta è per l'attenzione al cibo. «Ventidue anni fa, quando abbiamo iniziato questa avventura, la sensibilità sull'alimentazione non era paragonabile a quella che c'è oggi – ricorda Petrini – ma ora siamo al delirio della padella, si elogiano solo gli chef e solo gli uomini, mentre i grandi saperi tradizionali spesso sono in mano alle donne». Anche loro saranno portatrici della nuova avventura di Slow Food, quella dell'università diffusa per contaminare la cultura indigena e rurale con i sapere accademici. «Perché – dice Petrini – forse è giunto il tempo che siamo noi a imparare dai contadini e non il contrario».

© RIPRODUZIONE RISERVATA