

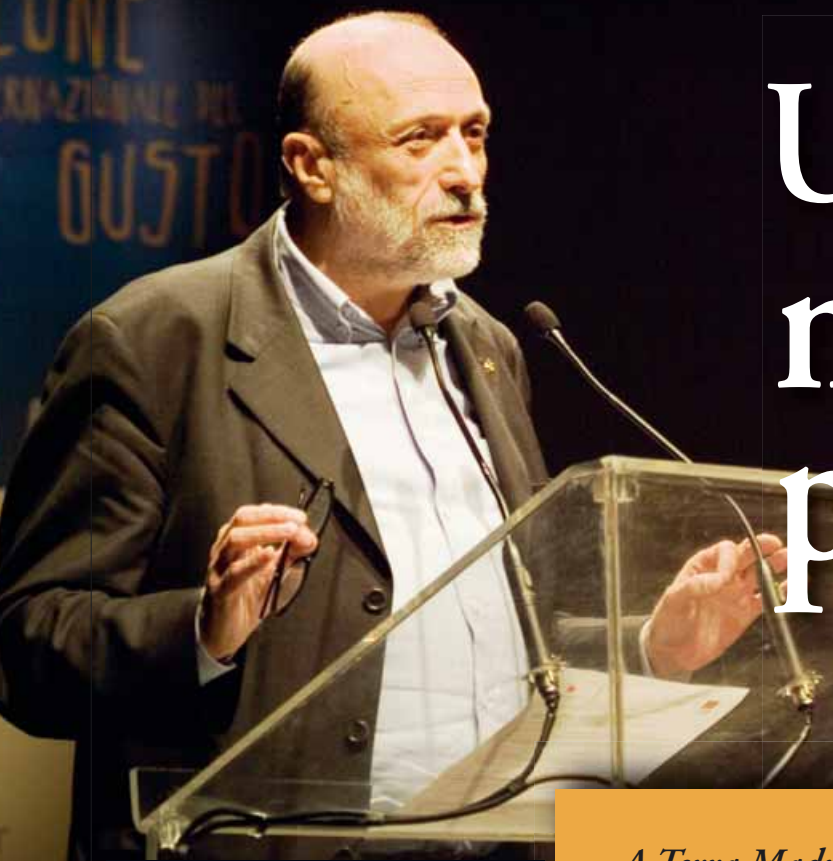
ORIGINE

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Carlo Petrini, fondatore e presidente internazionale di Slow Food

Un Pianeta migliore partendo dal cibo

CLEMENTINA PALESE

Quando nel 2004 Terra Madre – momento di incontro e scambio tra le Comunità del cibo del mondo – si svolse per la prima volta e negli stessi giorni del Salone del Gusto questo «innesto» sembrò a molti forzato. Molti contadini del mondo, catapultati a Torino da Paesi lontani e in gran parte poveri, si aggiravano – occhi sgranati – nei saloni del Lingotto, specchio del lavoro di Slow Food di valorizzazione e di recupero dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani ed esteri, ma anche del benessere a cui in Occidente siamo abituati.

Terra Madre e il Salone del Gusto sono due manifestazioni complementari – ha ribadito con forza all'inaugurazione della scorsa edizione (Torino, 23-27 ottobre 2008) Carlo Petrini, fondatore e oggi presidente internazionale di Slow Food – «visto che i prodotti di qualità della terra esistono e possiamo goderne grazie al lavoro dei contadini».

Alla terza edizione – dopo 4 anni – Terra Madre è diventata un evento molto importante in cui fuori dagli schieramenti, dal-

A Terra Madre è stata ribadita la centralità dell'agricoltura nell'economia mondiale e la necessità di modelli di sviluppo che rispettino l'uomo e il territorio



le contrapposizioni a cui siamo abituati, persone di Paesi diversi, le cui politiche sono spesso lontane, discutono del Pianeta partendo dal cibo per rifondare le logiche dell'economia che hanno portato a forti sperequazioni tra continenti e popoli. Si è creato un movimento trasversale del «buono, pulito e giusto» (i principi ispiratori sono nell'omonimo libro di Carlo Petrini) che passa virtuosamen-

te tra Terra Madre e il Salone del Gusto, fisicamente tra l'Oval – colorato degli abiti tradizionali dei contadini del mondo – e il Lingotto.

Il Salone del Gusto, alla settima edizione, ha focalizzato l'attenzione sulla sostenibilità partendo dagli allestimenti e dedicando spazio e installazioni a percorsi «didattici» immediati e interessanti.

UN SALONE ECOSOSTENIBILE

Entrando al Lingotto ho avvertito una sorta di disagio all'apparenza senza ragione. Solo successivamente, guardandomi intorno con attenzione ho capito che si trattava dell'«impatto dell'eco-



I Presidi – che sostengono le piccole produzioni eccellenti a rischio di scomparsa – sono circa 200 in Italia a 120 nel resto del mondo

sostenibilità» del Salone. Niente moquette usa e getta per terra a uniformare e coprire brutti pavimenti; stand in materiale riciclabile ruvidi e molto poco appariscenti (a parte qualche eccezione istituzionale di Regioni, Consorzi e sponsor!). Ma ben venga un poco di squallore a fronte dei rifiuti differenziati a rafforzare il binomio tra enogastronomia e tematiche ambientali che da sempre distingue il Salone da altre manifestazioni del settore.

Per dare dei numeri, è stato differenziato circa il 60% dei 100.000 chili di rifiuti di cui si è stimata la produzione durante i cinque giorni di eventi, un quantitativo già fortemente ridimensionato (-90.000 chili) rispetto all'edizione 2006 grazie alle iniziative messe in atto in fase di progettazione e di allestimento del Salone.

Un modo di fare virtuoso, quello di Slow Food, che l'Associazione chiede in qualche modo di emulare a tutti coloro che ruotano intorno al mondo dell'agroalimentare, dai produttori fino ai consumatori, anzi «co-produttori», come li chiama Carlo Petrini, visto che con le loro scelte possono orientare il mercato fino ad agire sulla produzione.

In questa oasi di correttezza e comportamenti virtuosi, un poco



«L'ambiente ha bisogno della tua collaborazione»

stridente è stata la ressa – ancor più evidente in questa edizione – nella zona dei Mercati.

Qui la gente che si accalca all'inverosimile è una consuetudine del Salone, forse anche il prezzo del successo della manifestazione, ma questa volta risultava particolarmente non in sintonia con il resto...

Come al solito grande successo hanno avuto l'area dei Presidi, i Laboratori del gusto e tutta la serie di altre attività collaterali che hanno coinvolto adulti e bambini, produttori e consumatori.

TERRA MADRE, CONTADINI DAL MONDO

L'inaugurazione di Terra Madre è stata molto emozionante: aperta dal suono dei campanacci dei Mamuthones di Mamoiada in Sardegna, impegnati in un rito ancestrale dedicato a Dioniso, e colorata dalle bandiere dei rappresentanti di ben 153 Paesi di ben 1.652 comunità locali del cibo (7.142 partecipanti).

Terra Madre (organizzata da Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Cooperazione italiana allo sviluppo-Ministero affari esteri, Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food) richiama a Torino oltre alle comunità del cibo anche cuochi e università, affiancati in questa edizione anche dalle comunità delle fibre naturali e da musicisti contadini.

«La forza di Terra Madre – ha detto Paolo Di Croce, segretario di Slow Food Internazionale, nel corso dell'inaugurazione – sta nella rete che si è attivata tra i partecipanti, una sorta di network mondiale che si autoalimenta e non vuole e non può essere governato. Le comunità del cibo si scambiano esperienze e non c'è angolo del mondo in cui non ci sia un'attività che trovi il suo fondamento in Terra Madre. A conferma di questo, lo svolgersi di tante Terra Madre nazionali, organizzate tra il 2007 e il 2008 in Brasile, Etiopia, Olanda, Irlanda, Bielorussia, Svezia, Spagna, Kenya. Ma non solo: Terra Madre promuove scambi e incontri internazionali tra le comunità, corsi di formazione, progetti di cooperazione, attività di solidarietà, la gestione di un sito (www.terramadre.org) e la pubblicazione di una newsletter in otto lingue (elementi indispensabili per fare circolare le notizie relative al movimento)».

UN FUTURO «LOCALE»

«Gli avvenimenti del 2008 stanno cambiando gli eventi della storia – ha detto Petrini. Nella prima parte dell'anno la Fao ha preso atto che non si può ridurre la malnutrizione, una sconfitta epocale! I Paesi ricchi non sono riusciti a garantire 30 miliardi di dollari, mentre in 15 giorni ne hanno messi insieme 2.000 per sostenere le banche. La crisi economica ci attanaglia ed essendo strutturale durerà a lungo e in tempo di crisi il cibo deve essere sobrio ma di qualità, perché la qualità non è un lusso, bensì un diritto. È necessario ritornare a una economia reale, in cui l'agricoltura deve essere centrale, protagonista. Dalle campagne e dai contadini partirà la terza rivoluzione industriale: dal vapore siamo passati all'elettricità, basata su materie fossili (rispettivamente carbone e petrolio), ora arriveremo alle energie pulite e sostenibili a partire dalle campagne, visto che l'agricoltura è l'unica attività umana



Bianchi, neri, gialli, di molte nazionalità e religioni, i partecipanti a Terra Madre (oltre 7 mila) hanno discusso del Pianeta partendo dal cibo



basata sulla fotosintesi, quindi sul sole».

Petrini si riferisce ad un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e della biodiversità.

«Così come la biodiversità in natura è garanzia di sopravvivenza – ha proseguito Petrini rivolto alla platea delle comunità del cibo internazionali – la vostra diversità culturale, nel confronto e nel dialogo, rafforza le rispettive identità. Ciò che l'agricoltura tradizionale fa da sempre, rispettando la terra, le stagioni, promuovendo diete semplici che nutrono a sufficienza, unito al consumo a breve distanza, senza trasporti lunghi e a forte impatto ambientale, al risparmio energetico, al contenimento delle emissioni di anidride carbonica ed evitando gli imballaggi, rappresenta il futuro. La dimensione locale ottimizza ed economizza le risorse. Lavorando sul locale si realizza la democrazia partecipativa in cui tutti, anche gli umili, diventano protagonisti. Nel locale ci sono la convivialità e il passaggio della memoria dai vecchi ai giovani, patrimonio che stiamo perdendo».

«Coloro che guardano a Terra Madre come all'incontro pacifico dei vinti del mondo – ha concluso Petrini – non hanno capito niente. Il futuro si gioca qui. Queste comunità locali del cibo costituiscono la più grande multinazionale virtuosa del cibo».

Il ministro Luca Zaia si è detto d'accordo con Petrini su molti punti.

«Pur provenendo da culture politiche diverse condivido – ha detto Zaia – che il problema sia di livello globale. Nel mondo 1 miliardo di persone soffre la fame, e, dato ancor più tragico, oltre 3 milioni all'anno muoiono per malnutrizione. C'è chi sostiene che per nutrire i 6 miliardi di persone che popolano il pianeta si dovrebbe raddoppiare la produzione di cibo, guardando solo alla quantità, e chi sostiene che questo sia possibile solo con l'utilizzo di organismi geneticamente modificati (ogm). Ma su questo il "ministero del pronto soccorso agricolo" – ha detto non senza sarcasmo Zaia – dice no e mantiene un atteggiamento di totale chiusura. D'altra parte, dove i prodotti ogm ci sono già, all'estero, si è visto che quelli naturali diventano prodotti di lusso per i più abbienti, mentre quelli ogm sono destinati agli "indigenti" e questa non è la strada giusta».

Il cammino da intraprendere, secondo Zaia, è invece quello della riscoperta della stagionalità dei prodotti, della loro territorialità, dei farmers market e del «chilometri 0», in cui i consumatori devono incontrare i produttori, avendo anche un ruolo attivo in que-





sto cambiamento.

«In Italia si buttano 1,5 milioni di tonnellate di cibo – ha ricordato Zaia – per un valore di 4 miliardi di euro, che consentirebbero di fornire 3 pasti al giorno per 600.000 cittadini. I consumatori non possono però pensare di arrivare al punto vendita alle 20 e trovare la frutta che luccica o l'insalata senza una macchia, ma devono aiutarci a responsabilizzare e premiare i punti vendita che non sprecano».

A PROPOSITO DI OGM E CAMBIAMENTO CLIMATICO

«Tutta la questione della produzione del cibo e delle carenze alimentari – ha detto Carlo d'Inghilterra principe di Galles, nel messaggio filmato inviato a Terra Madre – è molto seguita dalla stampa in questi giorni e molti sostengono che il solo modo per nutrire la popolazione mondiale sempre più in aumento sarà attraverso un'intensificazione senza precedenti dell'agricoltura, con una diffusa adozione delle coltivazioni ogm. Credo che queste argomentazioni non reggano, in particolare quando all'equazione viene aggiunto il cambiamento climatico. L'agricoltura intensiva trasforma petrolio in cibo, operazione che non ci possiamo permettere di portare avanti a lungo. Invece di fare pressioni sempre maggiori per superare i limiti della natura e di introdurre fonti completamente nuove di potenziali danni ambientali – ha proseguito il principe Carlo – credo che dovremmo essere consapevoli che, dal momento che la contaminazione transgenica è ormai riconosciuta come ineluttabile, non ci possa essere coesistenza tra agricoltura con ogm e quella senza. Mi sono convinto che dovremmo concentrare i nostri sforzi nel migliorare le tecniche sostenibili che lavorano in armonia con la natura».

Una posizione, quella del principe Carlo, in sintonia con quella della Coalizione Italia-Europa liberi da ogm - coordinata da Roberto Burdese, presidente Slow Food Italia – che conta 32 associazioni, e con quella della Rete delle regioni europee ogm free che ha raggiunto proprio a Torino 46 regioni affiliate.

Al Salone del Gusto e Terra Madre è stato presentato anche il Manifesto sul cambiamento climatico e il futuro della sicurezza alimentare promosso dalla Commissione internazionale per il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura, in collaborazione con l'Arsia



e la Regione Toscana. Il Manifesto punta a un sistema agricolo che risponda al cambiamento climatico in termini di mitigazione, adattamento e transizione energetica verso un'era post combustibili e fossili. Inoltre è per un'agricoltura ecologica basata sui principi di biodiversità, sostenibilità, salubrità e democrazia partecipativa.

«Si tratta di un documento fondamentale per il futuro del pianeta e non solo dell'agricoltura – ha affermato Maria Grazia Mammuccini, amministratore Arsia. Oggi è partita la sottoscrizione al Manifesto stesso che vedrà in prima linea le organizzazioni non governative, il mondo scientifico e gli enti pubblici. I sistemi agricoli incidono per un quarto delle emissioni di anidride carbonica, mentre con i principi di sostenibilità del Manifesto sarà possibile non solo non emettere CO₂ dall'agricoltura, ma assorbire anidride carbonica dagli altri settori. È una grande opportunità da sfruttare». Il Manifesto sarà presentato in occasione del G8 che si terrà in Sardegna nel luglio prossimo e del «Kyoto 2» in programma a fine anno a Copenhagen.

Vandana Shiva, presidente della Commissione e sua fondatrice nel 2001 insieme al presidente della Regione Toscana Claudio Martini, ha introdotto i nove punti nei quali si articola il Manifesto. Il primo sottolinea che «l'agricoltura globale industrializzata contribuisce al cambiamento climatico divenendo vulnerabile a esso».

RICHIAMO PER I VITICOLTORI A UN COMPORTAMENTO ETICO

Il richiamo a un comportamento etico – rispettoso della terra, della vite e del vino e di chi lo consuma – è stato lanciato da Pettrini specificatamente ai produttori di vino nel corso della presentazione della Guida Vini d'Italia 2009, curata da Gambero Rosso e Slow Food Editore. «Abbandonate le spaccature – ha esortato. Una volta i produttori si parlavano tra loro qualsiasi fosse la loro posizione. Oggi ci sono due grandi gruppi l'un contro l'altro armati: i "virtuosi", quelli che fanno della naturalità il loro punto di forza, e i "mercantilisti", quelli che mettono il mercato innanzi a tutto, quelli che "devo vendere ad ogni costo". Così non si va da nessuna parte. Bisogna tornare all'unità tra i produttori per consolidare il settore vitivinicolo, punta di diamante dell'agricoltura italiana. E bisogna tornare alla centralità contadina, all'amore per la terra, alla passione. È urgente limitare l'impatto ambientale in vigna: l'Europa mette sulla terra 258.000 tonnellate di pesticidi all'anno – ha ricordato Pettrini – e il vino contribui-



Alla presentazione dei Vini d'Italia durante il Salone del Gusto segue la degustazione dei Tre Bicchieri, i vini che hanno ottenuto la massima valutazione dalla Guida

sce pesantemente con 100.000 tonnellate, quasi il 40% del totale. E questo ha costi pesanti, sia in termini economici sia ambientali».

Si tratta di un percorso obbligato, se non per etica almeno per marketing, perché – ha affermato Pettrini – «anche i consumatori chiederanno questo», cioè prodotti che guardino con più attenzione all'ambiente. «Per affrontare questo cambiamento fate il vino

che piace a voi e che vorreste dare ai vostri figli, abbandonando gli interessi meramente commerciali. Amate la terra come i vostri nonni e i vostri padri, trattandola bene, riciclando e rispettandola. Ritornate alla centralità dei contadini e restate uniti. Abbiamo conquistato – ha concluso Pettrini – il mondo con la bontà, ora non possiamo farci scappare la sfida dell'attenzione all'ambiente da altri che hanno già capito questa tendenza, come per esempio gli americani in California».

GUIDA VINI D'ITALIA

È una produzione in crescita qualitativa quella dei vini italiani secondo le tendenze che emergono dalla Guida Vini d'Italia 2009, giunta alla ventiduesima edizione. Si tratta della guida più venduta in Italia e considerata la più autorevole. A concorrere al risultato finale un centinaio di degustatori in tutta Italia, una vera squadra che lavora in rete, che per questa edizione ha selezionato oltre 9.000 vini e 40.000 bottiglie.

«A giudicare dal livello dei vini degustati per la Guida – ha sottolineato Gigi Piumatti, curatore della Guida per Slow Food Editore –, l'enologia e i vitigni italiani sono in grande salute, tant'è che quest'anno sono emersi numerosi riconoscimenti in più rispetto all'edizione precedente, di cui 55 premiati per la prima volta».

Sull'attendibilità e sulla libertà di giudizio con cui operano i degustatori nell'attribuzione dei Bicchieri, Carlo Pettrini ha insistito molto, sottolineando non solo che le degustazioni avvengono alla cieca, ma anche il fatto che diversamente la Guida non farebbe più il suo servizio a tutti coloro che la comprano e la consultano, quindi non avrebbe più seguito.

Dal canto suo a questo proposito Daniele Cernilli, curatore della Guida per il Gambero Rosso, ha messo in evidenza come circa il 20% dei vini premiati cambi ogni anno, vale a dire che ogni cinque anni si ha un turnover completo dei vini presenti nella Guida.

Clementina Palese