Carlo Petrini, meglio fare il buon pane che lavorare nei call center

Martedì, 17 Novembre 2009 09:03
Di Alfio Sironi

Il fondatore di Slow Food a Merate per parlare di gastronomia e futuro, fra identità territoriale e alimentazione olistica.

Carlo Petrini, detto “Carlin”, padre fondatore di Slow Food (una delle associazioni italiane più grandi nel mondo), promotore del movimento di “resistenza popolare” Terra Madre, ieri sera era a Merate (LC), ospite dell’Associazione “La Semina”. Davanti a una platea di duecento e più persone ha colto l'occasione per spiegare ragioni e motivi dell’operato del movimento e rilanciare un messaggio di resistenza al dominio della logica industriale ed economicistica che “impoverisce la vita”.

Entra, saluta, esordisce con una battuta (un po’ amara, per il vero): “Per me che vengo dalle langhe piemontesi, l’ultima ora di strada per arrivare qui è stata uno spettacolo disastroso: non ho mai visto così tante rotonde e capannoni insieme!”. Percorre ogni argomento con tono sempre ironico, vivo, arguto: applausi e grande compartecipazione saranno, a fine serata, il miglior riconoscimento dei convenuti.

“Sono venuto a parlarvi di gastronomia – attacca, lasciando un po’ tutti perplessi – eh sì, di gastronomia! Dobbiamo smettere di pensare alla gastronomia come a un’attività esclusivamente ludica o alla pornografia culinaria che ci propinano riviste e tv!” La platea sorride, ride, ma Petrini torna subito serio: “Parlare di gastronomia significa parlare di una variabile che oggi (per coincidenza ieri iniziava il vertice internazionale della FAO) è nodo fondamentale di ogni agenda politica, riguardando in modo cruciale il campo economico, sociale ed ambientale. Parlare di gastronomia è parlare di cibo - ricorda Petrini - significa parlare di una delle attività primarie che accomunano tutti gli uomini sulla Terra e che oggi ci coinvolge ben oltre il nostro solo livello di consumo”.

Phoca PDF

Carlo Petrini con Agostino Cellini della condotta Slow Food di Monza e Brianza

Dedica una lunga digressione, passando per Bauman e Latouche, alla critica dell'attuale modello economico e sociale. Secondo Petrini l'avvento della logica industriale in agricoltura è stato il grande, miope, errore che ha portato a forzare le produzioni, dimenticando un patrimonio di saperi locali, non rispettando la terra: "siamo in sei miliardi su questo pianeta e produciamo cibo per dodici miliardi di persone! Ogni giorno solo in Italia vengono buttate più di 4000 (quattromila) tonnellate di cibo, in Europa 50.000 (cinquantamila). Questo mentre 17.000 bambini muoiono ogni giorno di fame. Insostenibile è dire poco". Già. Poi, sposta il mirino sulle abitudini, le sue, le nostre, quelle degli altri, di tutti: "Oggi non ci sediamo più a tavola insieme e, quando raramente accade, il nostro comun denominatore è la televisione, mangiamo guardando lo schermo; al sabato e alla domenica portiamo i figli a pascolare nei supermercati: ma come siamo finiti mi chiedo". Prosegue: "Prendiamo la spesa: abbiamo dimenticato del tutto il concetto di "valore" e nel momento in cui ci accingiamo a fare un acquisto l'unico indicatore di riferimento che teniamo a mente è il prezzo. A noi interessa solo quello, non sapere dove e come è fatto quel che mangiamo, non cosa contiene, non quanta strada ha percorso per arrivare fino a noi, non se dà da vivere al contadino che lo ha prodotto. Dovremmo essere, invece, disposti a valutare anche questi aspetti e a spendere qualcosa in più quando riconosciamo nel prodotto altri valori: un sapere radicato nella storia di un luogo, un sostegno alla tutela del territorio agricolo e delle sue peculiarità, un metodo produttivo rispettoso

Phoca PDF

dell'ambiente. Serve tornare a considerare il cibo con sguardo olistico, omnicomprensivo. Ad esempio, siamo proprio sicuri che una derrata alimentare prodotta con metodi intensivi ci costi realmente di meno? Ci costerà di meno al mercato – forse - ma poi dovremo fare i conti con quelle che in economia si dicono esternalità negative, quelle che tutti paghiamo senza sapere: il depauperamento dei terreni, l'inquinamento delle acque di falda, la perdita di biodiversità, le malattie connesse a una cattiva alimentazione, i costi ambientali di trasporto, e così via".

Qualcuno mormora: "è un discorso elitario, solo qualcuno se lo può permettere". Non tarda la risposta di Petrini: "non diciamo sciocchezze, ci lamentiamo del rincaro di 5 centesimi al chilo della pasta e spendiamo i nostri soldi in tante altre stupidaggini per cui sembrano non mancare mai". E, a me, viene da dire: effettivamente, se pensiamo che ogni famiglia italiana spende mediamente in un anno 600 e più euro per acquistare l'acqua in bottiglia, quando potrebbe bere quella dei propri rubinetti, come dargli torto.

Petrini prosegue poi il suo discorso toccando il delicato tema delle identità territoriali: "che non devono essere chiusura, ma devono definirsi nello scambio" e, di seguito, dell'immigrazione "10.000 macedoni si occupano di produrre il Barolo dalle mie parti, 6.000 indiani si prendono cura delle vacche padane(!), sono marocchini i fautori della fontina valdostana: dobbiamo rispettarli perché sono loro, oggi, a portare avanti le nostre tradizioni".

Dopo un'ora abbondante di arringa il patron di Slow Food conclude con un messaggio di respiro: "Qui, questa sera, c'è una parte di quel più ampio movimento di resistenza che si sta sviluppando in molte aree del mondo, possiamo insieme riappropriarci della vita e dei suoi valori, del tempo, vedere tramontare la logica deleteria della grande distribuzione, possiamo, attraverso le nostre scelte, passando dallo status di consumatori a quello di co-produttori. Slow Food ci sta tentando. Ad esempio, a Bra, mio paese natale, insieme agli studenti dell'Università di scienze gastronomiche, stiamo per reinserire in centro una panetteria, una salumeria e una casa del formaggio, convinti che puntando sulla qualità potremo in poco tempo rubare una buona fetta di mercato alla grande distribuzione. Se riusciremo a dimostrare a uno dei nostri studenti che facendo il pane buono si campa meglio che stando in un call-center allora significherà che avremo aperto una strada, proposto un'opportunità concreta, insomma, potremo guardare al futuro con speranza".

Phoca PDF