



**L'intervento di Lorenzo Berlendis, vice presidente di Slow Food Italia, Buoni da assaggiare e la proiezione del film Resistenza naturale, durante la serata del 4 dicembre al cinema Capitol di Monza**

G

li eventi di [Novaluna](#), di cui abbiamo trattato [qui](#) nella presentazione del programma, [qui](#) nella presentazione del primo eventi, [qui](#) nella presentazione del secondo evento e del report da noi realizzato del primo evento e [qui](#) nel secondo report, sono continuati con la serata presso [Spazio Cinema](#). Capitol di giovedì 4 dicembre. Durante la serata si è svolto *Buoni da assaggiare* a cura [Slow Food Brianza](#), evento conviviale con la partecipazione di alcuni produttori locali che hanno offerto degustazioni dei loro prodotti e conoscenza delle loro attività.

La serata è proseguita con l'intervento di [Lorenzo Berlendis](#) vice presidente di Slow [Food Italia](#). «Per potere cambiare il sistema della produzione, della distribuzione e della trasformazione del cibo bisogna porsi, dal punto di vista culturale, due\tre inversioni o cambiamenti di rotta: il primo è la sobrietà, come elemento principale di visione degli stili di vita e di approccio, non solo al sistema del cibo, ma anche per quanto riguarda, poi evidentemente connesso con il sistema di produzione del cibo, la questione energetica».

«Vi ricordo che l'agricoltura». Ha proseguito Berlendis «Questa agricoltura, questo sistema industriale imposto all'agricoltura, è responsabile del 15% di emissioni mondiali di CO2. L'agricoltura oggi affligge il pianeta con le emissioni più del sistema globale dei trasporti. Quindi una sobrietà nei consumi e nel tipo di consumi anche alimentari è uno dei paradigmi su cui dobbiamo riflettere».

E' ora del pranzo - 24x30 olio vetro - Giovanni Paolo Rossi

Alla **sobrietà** si aggiungono altri due elementi. La **lentezza**: riconsiderare il valore del tempo, dei tempi dell'attesa, come parte significativa dello svolgersi temporale, del susseguirsi dei pieni e dei vuoti, il come sia legata ai tempi anche la produzione del cibo. La **manualità**: rimettere al centro dell'operare umano il valore aggiunto del saper fare, attraverso la riscoperta e la valorizzazione dei saperi.

Il modo migliore per innescare i cambiamenti auspicati è partire dalle nostre vite, dai nostri comportamenti e dal apporto che abbiamo con il territorio e con le persone che lo abitano. È il tornare a essere attivi e partecipi alla costruzione di sistemi funzionali, in cui possiamo esprimere la nostra creatività e le nostre idee. Lo possano fare anche i produttori di cibo, se a questi ci si relaziona per dare la giusta importanza al cibo.

Attraverso la scoperta del sapere dei produttori, la conoscenza delle diversità, dei luoghi di produzione, delle ricette, dei sapori, del rispetto del territorio, dell'ambiente e delle stagioni si crea economia locale. Si acquisisce la consapevolezza di far parte della comunità ad essa legata, con le sue regole e le sue forme di democrazia partecipativa.

«Qui in Brianza, avete visto stasera, come moltissimi altri esempi, quanta di questa manualità e capacità di trasformare il cibo sia ancora presente in alcuni produttori». Conclude Lorenzo Berlendis.

*Buoni da assaggiare* sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basato sulla qualità, sul recupero dei saperi tradizionali, sul rispetto delle stagioni e sul benessere animale. Gli organizzatori hanno pensato l'evento per rafforzare l'economia locale e favorire la nascita di alleanze tra chi produce e chi consuma.



Una scena del film Resistenza naturale di Jonathan Nossiter

Infine è stato proiettato il film [Resistenza naturale](#) di [Jonathan Nossiter](#) a cura di [Spazio Cinema](#)

[Qui](#) la recensione di Claudio Panella.

Il film è stato proposto come approfondimento del tema legato alla produzione responsabile ed etica del cibo. Consiste in una serie di incontri fatti con alcuni viticoltori di quattro regioni del Centro-Nord Italia che praticano un'agricoltura naturale, etica e sostenibile. Le buone intenzioni dei protagonisti vanno a scontrarsi con le difficoltà a perseguirle. Viene descritto un sistema complesso, composto da numerosi ostacoli legislativi e da altri fattori che tendono a favorire l'industrializzazione delle coltivazioni e l'uso di additivi nella produzione vinicola.

Novaluna Monza - Expo 2015 nutrire il futuro - Video di Greta Gandini