

## **Sostenibilità: una questione di giudizio**

**Carlo Petrini**  
Presidente di Slow Food

### **Cultura alimentare/gastronomia**

Il dibattito di oggi ha messo in evidenza molte problematiche, affrontate da diversi punti di vista: antropologico, sociologico, del conoscitore approfondito, del marketing e delle tecniche di comunicazione. Tuttavia io vorrei inserire due elementi di riflessione, perché, specialmente dall'intervento del professor Wilk, ho avvertito come sia ancora presente una separazione, che ritengo fittizia, tra la cultura alimentare e la gastronomia.

La tendenza a collocare il lavoro dei gastronomi in una sorta di limbo di buongustai, impegnati a promuovere un'attività folkloristica riservata ai ricchi: questo è il primo argomento che vorrei sviluppare. Il secondo è relativo al consumo e alle tendenze alimentari, spesso considerati soltanto dal punto di vista di quelli che, giustamente, sono stati definiti "paesi con la pancia piena". Io penso che oggi non sia più possibile affrontare un tema come questo non avendo una visione internazionale, globale. Limitarsi all'analisi dei nostri consumi è un esercizio importante e lodevole, ma che rischia di farci perdere di vista un tema che oggi è all'ordine del giorno: non è più possibile sostenere qualsiasi genere di sviluppo senza avere a cuore una visione più ampia di quella che riguarda i consumi nel nostro paese. In particolare quelli alimentari.

Comincio allora dal primo elemento. Ringrazio George Ritzer che ha portato in primo piano la dimensione della produzione, superando quella visione sbagliata che fa di produttori e consumatori degli antagonisti, senza rendersi conto che invece questi ultimi devono diventare co-produttori e acquisire le conoscenze rispetto alla produzione.

Ma veniamo al primo punto, la separazione fittizia fra cultura alimentare e gastronomia. Si dice in genere: «La cultura alimentare si occupa della produzione del cibo, di come rispondere alla sua carenza in situazioni di sussistenza, con un'analisi economica degli scambi, delle merci e dei trasporti». Viceversa, quando si parla di gastronomia, dell'arte e del piacere della gastronomia, essa è ricondotta a una materia di quasi esclusiva pertinenza dei ceti abbienti. Ecco, io voglio mettervi a parte di una conclusione personale, mia ma anche di altri studiosi, come il professor Montanari e altri che per anni hanno studiato il mondo del cibo. Io sono convinto che questa divisione è fittizia, perché basata sostanzialmente sull'idea secondo cui il piacere è appannaggio esclusivo di benestanti, che il gioco dell'enogastronomia è riservato a una categoria di eletti. Non a caso, spesso e volentieri la confusione coinvolge anche noi di Slow Food, che saremmo dediti a consumi di *status symbol*, all'esaltazione di *foie gras* e di altri oggetti di culto gastronomico. Io penso, al contrario, che il piacere sia un'attitudine fisiologica e non una questione di classe. Ma il piacere, in qualche misura la discriminante quando si ragiona di cibo e gastronomia, paradossalmente oggi non è nel piatto. A chi ama esercitarsi in stupidi giochi, suggerisco di ritornare alle origini della parola gastronomia: derivata dal greco, significa "la legge del ventre". Ora, per lunghi secoli, e fino almeno al secondo dopoguerra, l'unica regola che governava il ventre di molti italiani, seppure in una società "di pance piene", è stata la fame. Per questo, pensare alla gastronomia come a un *divertissement* da ricchi, è un grave errore. Perché la cucina non è un'invenzione dei ricchi, ma un bisogno di tutti soddisfatto con l'arte dei poveri. Ogni piatto, nel mondo, affonda le sue radici nient'altro che nella fame. In qualsiasi parte del mondo e con il tentativo di combatterla nel modo più piacevole possibile: un tentativo che riguarda chi confeziona una *feijoada* in Brasile o un *falafel* per le strade del Cairo, come chi frequenta un "tre stelle" Michelin. Il piacere è lo stesso.

Confutata la separazione fittizia tra cultura alimentare e gastronomia, veniamo al significato attuale di gastronomia, a quello che, all'inizio del nuovo millennio, noi vorremmo che fosse - .non a caso ci siamo fatti promotori di una Università di Scienze Gastronomiche. Da questo punto di vista non inventiamo nulla. All'inizio dell'800, un poema didattico di tal Joseph de Bergues, francese, definiva la gastronomia: "l'homme des champs à la table". Io la trovo una definizione

bellissima: "l'uomo dei campi a tavola". E in questa sintesi c'è anche la definizione che un altro grande padre fondatore, Brillat-Savarin, ha dato nella sua "Fisiologia del gusto", della gastronomia, considerata come la sintesi di tutto ciò che riguarda il nutrimento dell'uomo: l'agricoltura, la zootecnia, la produzione dei cibi. E ancora l'economia - non esiste gastronomia senza scambio mentre sono argomento quotidiano le questioni di economia politica, le problematiche dibattute a Cancun, la questione dei brevetti e dei marchi -, la scienza della nutrizione, la sensorialità. Questo è il moderno concetto di gastronomia, un concetto multidisciplinare, complesso, che non ha nulla da spartire con la concezione ludica e spesso un po' idiota che in molte situazioni viene perpetuata. Un concetto che è stato elaborato dai padri fondatori e che in qualche misura è nella natura delle cose. Tutti i testi storici della gastronomia si riferiscono alla cultura contadina.

Poi parliamo di identità, ma l'identità senza scambio non esiste. Nell'immaginario collettivo noi italiani siamo identificati come mangiatori di pasta al pomodoro. Ma né la pasta, né il pomodoro, sono italiani. E potrei continuare. Per noi piemontesi, il piatto identitario è la *bagna caoda*, che è preparata con le acciughe e l'olio di oliva. Né le acciughe, né l'olio di oliva sono piemontesi. È lo scambio a generare identità. Da qui dobbiamo partire per rivedere alcune questioni e tornare all'essenza. Qual è l'essenza? L'essenza è il prodotto. La produzione. Non questo circo mediatico che ci assilla, tra cuochi, presunti esperti, degustatori. Tutto deve essere ricondotto al discorso sulla produzione. La gastronomia consuma i prodotti dell'agricoltura e della pesca, quindi deve interessarsi, in quanto scienza, di queste tematiche. Per secoli i ricchi hanno impreziosito i loro pasti con i piatti dei poveri. Lo testimonia Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V, che nella sua magistrale opera afferma che tutti i suoi saperi li ha imparati dai contadini. Che cosa facevano i ricchi per realizzare la differenza? C'era una minestra di fave? Era sufficiente aggiungere un po' di lardo, un po' di spezie, ed ecco che diventava un piatto da ricchi. C'era della verdura povera? Mettetendogli a fianco un bel fagiano la sostanza cambiava. Ma la sapienza della minestra di fave, e della verdura, e della produzione agricola, era quella delle classi subalterne, e questo avviene anche oggi, ancorché viviamo in una società di pance piene, che continuano a vedere gli elementi simbolici.

### Tre mondi

Ma la realtà è cambiata, dal periodo storico in cui la gastronomia era una questione di ricchezza, ma la ricchezza si determinava con un po' di spezie, con qualche piccolo ritocco. Il problema è diventato dirompente nel XX secolo quando, con la rivoluzione verde, si è determinato un progressivo impoverimento dei suoli; oggi stiamo assistendo a una perdita della biodiversità vegetale e animale, e anche dal punto di vista gastronomico stanno scomparendo ricette e sapori: un patrimonio immenso, figlio della fame ma non per questo povero di cultura, ricco di abilità e intelligenza. Anche il processo di trasformazione del cibo ha conosciuto una evoluzione. Da artigianale è diventato industriale e, per ridurre i costi, si è omologato, si sono impoveriti i gusti e si è aperta la strada agli scandali alimentari, così come a un atteggiamento irrispettoso nei confronti dei lavoratori (è stato citato prima *Fast Food Nation*: leggetelo, per capire come questi lavoratori siano sfruttati). Stiamo quindi arrivando a una situazione in cui il prodotto non vale più per le sue qualità, ma per l'idea di progresso che vende. Questo è il punto di arrivo. Questo viene codificato. Io credo che questo tipo di realtà possa mutare, ma è evidente che attualmente l'industria non smercia più un prodotto, smercia uno stile. Ho potuto verificarlo in India dove, poche settimane fa, ho visto, sul più grande quotidiano del paese, quattro pagine di prodotti di cucina. Sapete qual era il titolo? *Life style*. Non stavano vendendo i loro prodotti agricoli, la loro situazione disperata, stavano vendendo un immaginario: questo è tipico della società post-industriale e io ritengo che questa analisi non debba essere fatta solo a casa nostra, ma in tutto il mondo.

Nella società industriale esistevano, sostanzialmente, due tipi di paesi. I paesi poveri, che avevano le materie prime ed erano sfruttati, perché le materie prime erano comprate al prezzo più basso possibile, e i paesi ricchi, che possedevano i mezzi di produzione. Questo sistema è durato due secoli. Oggi siamo entrati in una società post-industriale e i tipi di paesi sono diventati tre. Non esistono più un primo e un terzo mondo, ma un primo, un secondo e un terzo mondo. Nel primo, i produttori stanno diventando produttori di beni immateriali: dispongono di mezzi di ideazione, di laboratori di ricerca, di università, mezzi di comunicazione, case editrici e cinematografiche, televisioni; lavorano sull'estetica, sul cinema, sulla musica, sul *life style*, appunto. Questo è il primo mondo, che fa pagare i suoi costi al secondo. Mi fanno tenerezza quegli industriali che

pensano di combattere la Cina. Non si combatte la Cina. La Cina ci arriverà in casa, perché c'è una strategia precisa, che prevede che il secondo mondo - vale a dire Cina, Brasile, Messico, India - deve farsi carico dei mezzi di produzione. In che modo? Sfruttando l'ambiente, di cui sono ricchi, e i lavoratori, che costano poco. Poi ci sono i paesi del terzo mondo, che continuano a disporre di materie prime a basso costo, che hanno mano d'opera disposta a fare lavori che noi rifiutiamo, che accettano basi militari e subordinazione politica. Questo è il quadro, e l'alimentazione è all'interno di questo quadro. Ecco perché la produzione di cibo come è concepita oggi, a livello globale, non è più sostenibile. O cerchiamo nuove strade, oppure il nostro referente, il nostro santuario, la nostra nuova chiesa, la nostra nuova religione, andiamo a consumarli negli *shopping centers*, nei centri commerciali, i quali lubrificano questo sistema e dispensano una immagine di ricchezza, anche nel terzo mondo, dove si vendono oggetti materiali con incorporata l'idea, l'ideazione. Questa è la nuova realtà alla quale siamo chiamati a rispondere.

Allora, noi abbiamo un grande compito, nei prossimi anni: trasformare questo consumo degradato in valore, e due sono le possibilità. La prima, è continuare a comprare - ed è stata descritta bene, quest'ansia dell'acquisto sempre più caro, sempre più lussuoso. La seconda, che io ritengo quella vincente, è tornare a dare un significato più forte e a valorizzare le cose semplici, cioè la produzione onesta e sana dei nostri contadini. Se non acquisiamo questo concetto, siamo votati ai *trend*, agli *avatar*, a tutto questo mondo fasullo. Io credo che l'esigenza fondamentale oggi sia educare, e che il miglior significato della parola educare sia "arricchire le cose di significati". Noi dobbiamo arricchire le cose di significati. Dobbiamo lavorare perché questo tipo di produzione semplice - quella fatta dai contadini, da quelli che ci danno il pane quotidiano - abbia una sua identità. È questa l'operazione che prenderà avvio tra quindici giorni con Terra Madre: la costruzione dell'identità di quel mondo rurale planetario che garantisce il pane quotidiano e che merita di essere valorizzato. Noi daremo a esso valore aggiunto, realizzeremo una rete, un circuito, che si contrapponga alla globalizzazione non virtuosa.

### Le dimensioni della qualità

È importante, quindi, mettere alcuni paletti. Il primo è ricreare il rapporto tra saperi e sapori. Stiamo smarrendo il senso delle cose anche perché perdiamo i sensi: dobbiamo opporci alla deprivazione sensoriale cui ogni giorno assistiamo attraverso il consumo di prodotti omologati, che non sanno di nulla. Dobbiamo in qualche modo, però, ridefinire il concetto di qualità. A mio avviso, il concetto di qualità è basato su tre elementi. Il primo è la qualità organolettica e quindi implica l'educazione del gusto. Il secondo: che la produzione sia rispettosa dell'ambiente. Il terzo: che la produzione sia socialmente sana. Se manca solo uno di questi elementi, non c'è qualità. Io amo citare i miei amici californiani che si stanno votando in massa alla produzione biologica. Benissimo. È un elemento di qualità indiscutibile, sia dal punto di vista ambientale che da quello organolettico, però le migliaia di contadini messicani sfruttati come schiavi, non mi danno la qualità sociale e oggi noi vediamo nel mondo miliardi di contadini in condizioni di povertà, ai limiti della sussistenza. Non possiamo continuare a non pensare a questo. Dobbiamo rifiutarci sia di produrre che di consumare l'infelicità del mondo. Noi vogliamo che ci sia dignità per chi lavora, rispetto per l'ambiente e che il prodotto sia organoletticamente buono. Dico questo perché quando, all'inizio dell'avventura di Slow Food, produttori biologici mi facevano assaggiare vini biologici, mi avvicinavo a questi vini e non riuscivo a berli. Mi dicevano allora: «Ma sono biologici... politicamente corretti...». «Ma se sono imbevibili - rispondevo - non va bene». Quindi, in un caso manca la socialità, in un altro l'aspetto organolettico. Arriviamo al terzo, in cui si perde il rispetto della natura. Quando parlo con i miei amici langaroli, produttori del Barolo, che sradicano i boschi e muovono le colline per piantare molto redditizie vigne di Barolo, dico loro che devono essere coscienti del fatto che la distruzione di questi ecosistemi influisce negativamente sulla qualità, perché distruggono l'ambiente. E allora quel Barolo non mi piace più, se quella è la strada che si cerca di percorrere.

Quindi, per concludere, a che cosa ci devono portare queste riflessioni? Alla convinzione che l'antagonismo, molte volte sostenuto, tra consumatori e produttori, deve finire, almeno dal punto di vista alimentare. Non può più esistere antagonismo tra produttori, contadini, trasformatori e consumatori. Noi consumatori siamo chiamati storicamente a diventare co-produttori, a essere parte attiva della produzione. Perché stiamo arrivando all'assurdo che i produttori non conoscono i

consumatori, e che i consumatori ignorano le tecniche di produzione. Questo handicap va superato se vogliamo salvare l'ambiente, e uscire da questa logica perversa. Superare questo significa applicare quello che Wendell Barry, grande poeta contadino americano, ha definito con una frase straordinaria: «Mangiare è il primo atto agricolo». Una frase molto bella. Se io mangio bene, se educo a mangiar bene, se lavoriamo verso una qualità del cibo, determiniamo una nuova agricoltura; se noi pensiamo che il cibo è un carburante, un'agricoltura passiva, di bassa qualità, vince. Ma se noi reagiamo a questo, possiamo in qualche misura far partire un circuito virtuoso, dicendo nel contempo anche ai produttori, ai contadini: «Attenzione, se è vero che mangiare è il primo atto agricolo, produrre è il primo atto gastronomico. Tu, contadino, quando produci, devi essere cosciente che vai a produrre un prodotto di qualità, gastronomicamente valido e corretto».

Noi possiamo arrivare a quella risposta attraverso quella che io definisco la globalizzazione virtuosa. E quindi dico che l'appuntamento straordinario di Terra Madre segna la continuità del percorso di Slow Food. Abbiamo difeso la biodiversità e oggi ci rendiamo conto che non è possibile difenderla se non si tutelano le comunità produttrici del cibo, che spesso sono in balia dell'imperialismo dell'industria alimentare, che sempre più cerca di umiliare i loro saperi. Per questo a Torino convergeranno, da 132 paesi, 1300 comunità del cibo, dalle Ande peruviane, dal Tibet, alla profonda Africa, all'America, non per dividere il nord dal sud, ma perché siamo tutti nella stessa barca, perché il nord e il sud del mondo sono un insieme unico: mi rifiuto di considerare i consumi miei avulsi da quelli di Nuova Delhi - dove nei supermarket ci sono gli stessi prodotti industriali, con lo stesso marchio - e penso che dobbiamo costruire una rete virtuosa, per dare dignità a queste popolazioni. Certo, io non consumerò lo yogurt di latte di yak elaborato nel Ladakh, a 3500 metri sul livello del mare, ai confini con il Tibet, non lo voglio consumare perché sarebbe assurdo, ma il fatto che io, occidentale, sappia che esista, e lo valorizzi, e riconosca dignità a quelle persone, fa sì che in qualche misura contribuisca a una reazione rispetto a questa logica perversa.

Mettere in rete le piccole comunità del cibo, è la nuova grande scommessa. Una nuova utopia, se volete, ma noi ci siamo abituati. Quando organizzammo il primo Salone del Gusto qualcuno definì folle il nostro progetto di mettere in vetrina la migliore produzione artigianale - dalla robiola di Roccaverano al lardo di Colonnata - ché, ormai, «i destini dell'alimentazione si decidono a Cibus, è l'industria che determina i consumi italiani». Quando scommettemmo sul Salone del Gusto, e sul progetto dei Presidi, molti parlarono di un'utopia, di una battaglia persa in partenza. Invece, quello che è successo è sotto gli occhi di tutti. Addirittura, quello dei prodotti tipici viene giustamente definito "supermarchio", perché ha una sua forza, una sua potenzialità. Anche questa idea di mettere in rete i produttori del mondo è un'utopia, ma noi dobbiamo imparare dai contadini, che hanno l'abitudine di seminare e poi di aspettare il raccolto. Io sono convinto che chi semina utopia, raccoglierà realtà.