

Gentil cibo.

Dare per avere.

Testo di Carlo Petrini

Fotografie di Tessa Bunney

GentleBooklets

#16. Gentil cibo.

Dare per avere.

*Testo di Carlo Petrini
Foto di Tessa Bunney*

© 2015 Edizioni Gentletude
Via Dufour, 2
CH-6901 Lugano
gentle@gentletude.com
www.gentletude.com

Responsabile editoriale per questo numero: Chiara Ferrero

Distribuzione virtuale a cura di: www.steppa.net.

La riproduzione dei GentleBooklets è permessa citandone
la fonte: Gentletude.

Se necessario, si prega di stampare su carta certificata FSC.

GentleBooklets è una collana di articoli lunghi affidati ad autori diversi. Nei libretti — pensati per una lettura veloce — risiedono testi e fotografie. Agli autori abbiamo chiesto di commentare il termine gentilezza secondo la loro sensibilità. Gli autori e i fotografi hanno prestato la loro opera gratuitamente.

Le motivazioni alla base del progetto risiedono nella mission stessa di Gentletude, cioè nella volontà di diffondere maggiore consapevolezza sul bisogno di “gentilezza” nella nostra società, troppo focalizzata sul successo personale tanto da dimenticare le basi del vivere comune e del rispetto per l’ambiente che ci ospita.

La scelta di una collana editoriale come mezzo per raggiungere gli obiettivi dell’associazione è dovuta alla consapevolezza che per stimolare le persone a riflettere su queste tematiche è necessario presentare degli esempi concreti. In questo caso gli esempi sono forniti all’interno dei testi scritti dagli autori.

Il potenziale di una terra

Trent'anni fa io e i miei collaboratori abbiamo deciso di dar vita a Slow Food, partendo in sostanza dall'amore verso il nostro territorio di origine, le Langhe piemontesi, un territorio che aveva potenzialità straordinarie e un legame storico fortissimo con la gastronomia.

In quegli anni l'ambito gastronomico non aveva l'appeal e l'interesse mediatico che ha oggi, era molto più racchiuso in ambiti provinciali. Anche attraverso buone frequentazioni in Borgogna, abbiamo capito che qui c'era un grande potenziale per realizzare una piccola impresa, che poi con il tempo si sarebbe trasformata in una piccola cooperazione, in associazione e infine in movimento.

Forti di questa convinzione, nel 1988 tenemmo una conferenza ad Alba con la presenza di tutti i produttori di vino dal tema "la Langa può stare alla Cote-d'Or come il Piemonte alla Borgogna?". Detta così risulta essere incomprensibile, ma per gli appassionati di vino è evidente: la Borgogna è la regione enologica più importante del





mondo. Il Piemonte può essere paragonato alla Borgogna? E poi la Langa, più nel particolare, può essere associata alla Cote-d'Or, regione della Borgogna dove vengono prodotti i più prestigiosi vini del mondo? La motivazione principale per cui abbiamo indetto quella conferenza era stimolare i produttori ad avere coscienza di vivere in una terra straordinaria. Da quel momento in poi abbiamo iniziato un percorso che ha attratto un numero infinito di turisti, che vengono ancora oggi così come noi andavamo in Borgogna.

Per far intendere quanto sia ricca e prolifica la nostra terra voglio ricordare un avvenimento: una volta abbiamo avuto come ospite uno dei più grandi produttori di vino degli Stati Uniti, il californiano Robert Mondavi, e l'abbiamo accompagnato a vedere da La Morra, località delle Langhe, tutta l'estensione dei vigneti. A un certo punto mi chiese se non stessi sentendo un rumore, e io risposi di no. Lui si girò dicendomi che sentiva il rumore delle persone che dormivano, perché se in California ci fosse mai stato un territorio con queste potenzialità, sarebbe già stato sfruttato come si addi-

ce agli americani. Slow Food nasce dunque dalla volontà dei piemontesi di preservare e implementare il potenziale di una terra che da sempre ha generato prodotti di qualità. Il nome Slow Food nasce in antagonismo al termine Fast Food, non tanto per quello che il Fast Food simboleggia quanto piuttosto come monito per ritornare a recuperare il tempo necessario per soddisfare uno dei bisogni essenziali dell'uomo, tempo che non presuppone necessariamente l'andare lenti ma che vuole riappropriarsi di ritmi di vita a misura della felicità dell'uomo. Al fast food abbiamo opposto il contraltare dello slow food.

“Buono, pulito, giusto”... e piacevole

La qualità alimentare secondo Slow Food poggia su tre pilastri fondamentali: il cibo deve essere “buono, pulito e giusto”. Buono e pulito possono essere facilmente compresi, ma perché giusto? Un cibo è giusto quando rispetta il lavoro di chi lo produce. Se io produco un cibo buono e che rispetta l'ambiente ma che poi sfrutta i lavoratori, intesi sia come contadini, lavoratori immi-





grati, artigiani, non si può parlare di giustizia. E' fondamentale salvaguardare soprattutto coloro che fanno parte del primo anello della catena di produzione.

Tutte queste tre caratteristiche devono coesistere, altrimenti non c'è qualità alimentare.

Oltre a questi tre pilastri, Slow Food si basa su ciò che noi intendiamo come diritto al piacere. Ci sono due elementi importanti nella nostra vita che garantiscono la continuità della specie: mangiare e fare l'amore. Attività che, proprio per la loro importanza, vengono ripetute perché danno piacere. Una persona non fa l'amore o mangia soffrendo: il piacere è fisiologico per la nostra vita e il diritto al piacere non può essere solo riservato a chi ha i soldi e chi ha le capacità, è piuttosto un diritto universale. Attenzione però, non mi riferisco all'ingordigia e all'eccesso, così come l'amore non ha nulla a che vedere con la pornografia. Purtroppo il piacere è stato spesso collegato all'ingenerosità, all'avarizia, all'egoismo. Al contrario una delle caratteristiche del piacere è la condivisione. Se non c'è condivisione non c'è piacere. Tutta la cultu-

ra gastronomica del mondo è stata sempre sublimata ed esaltata nella condivisione, tanto è vero che tutti i patti sociali si consumano a tavola, l'atto religioso sacramentale della nostra religione è un convivio a tavola.

Purtroppo non sempre il piacere corrisponde al buon cibo, è tutta una questione di educazione, conoscenza e comparazione. Nel 1986 il caso del metanolo nel vino ha disseminato paura in tutto il Nord Italia, sono morte decine di persone. Eppure queste provavano piacere, a causa della loro scarsa conoscenza e attenzione dal punto di vista organolettico, nel bere un vino a base di scorie tossiche.

Senza educazione gastronomica non c'è piacere gastronomico.

Il rispetto e l'amore per il territorio: una nuova forma di educazione

Tramite i progetti da noi sostenuti, cerchiamo proprio di lavorare per creare consapevolezza e conoscenza nei confronti del cibo e dei processi produttivi, sia dal punto di vista teorico che pratico (ad esempio con i





Laboratori del Gusto).

Dal 1989, inoltre, sosteniamo i Presìdi, ovvero progetti di salvaguardia e valorizzazione di prodotti locali di alta qualità e valore che rischiano l'estinzione. Questo per rispondere a un altro problema che ci sta minacciando da almeno 50 anni: la perdita di biodiversità. Negli ultimi 100 anni abbiamo perso il 70% della biodiversità del pianeta, migliaia e migliaia di specie animali e vegetali scompaiono semplicemente perché questo sistema alimentare non funziona, è una struttura che privilegia le razze forti rispetto a quelle deboli, le razze belle rispetto a quelle esteticamente brutte.

I Presidi vanno proprio nella direzione opposta, implementando strategie per aiutare i produttori a difendere un determinato prodotto tramite un prezzo equo sul mercato.

Pensiamo inoltre che sia fondamentale sostenere l'educazione delle nuove generazioni e soprattutto far comprendere quanto il rispetto per l'ambiente, l'agricoltura e i prodotti della terra siano non solo la base della cultura italiana ma anche il punto di partenza per la costruzione di un futuro sostenibile.

Abbiamo quindi creato il progetto “Orti nelle scuole”, per passare poi alla realizzazione di 10.000 orti in Africa, idea nata per ridare centralità al settore primario africano e per garantire agli abitanti uno spazio di autentica sovranità alimentare.

Nel 2004 il movimento, con la nascita di Terra Madre, è passato da una presenza in 40 paesi agli attuali 170. Questo significa che, mentre prima Slow Food era considerato il movimento di coloro che hanno “la pancia piena” e discutono di gastronomia, oggi si avvale di un più vasto universo di significati. Da qui in avanti Terra Madre ci ha cambiato la vita, la visione, la strategia, al punto che il Consiglio Internazionale di Slow Food è attualmente rappresentato da 52 persone responsabili per 52 aree diverse del pianeta (per fare un esempio Area caraibica, Sud America, Centro America, Nord America, Africa Subsahariana, Africa Magrebina...) .

Questa rete, che si è formata dopo la creazione di Terra Madre, ci ha consentito di espandere le nostre idee a livello internazionale. Se analizziamo i primi passi mossi 30 anni fa per valorizzare una zona enolo-





gica e li compariamo oggi con il progetto dei 10.000 orti in Africa, credo che possiamo vedere un filo rosso comune, solo con la differenza che ci siamo orientati verso problematiche più complesse. Siamo passati dal focus sui problemi delle Langhe a uno sguardo che sa attraversare tutte le aree del pianeta.

Credo che, oggi, il lavoro di Terra Madre rientri in una comunità di destino che va oltre i confini del nostro movimento. In ogni angolo del mondo ci sono migliaia e migliaia di associazioni che operano per l'ambiente, sul fronte della solidarietà e del volontariato. Io sono convinto che ogni singola azione di questa rete abbia al suo interno quel sentimento di umanità che abbiamo da tempo dimenticato e penso che Terra Madre sia parte integrante di questa umanità. Un mio grande amico, Edgar Morin, icona del pensiero del XXI secolo, ha detto questa bellissima frase: " tutto deve ricominciare e tutto è già ricominciato". Questa frase deve essere d'ispirazione per i giovani: tutto deve cambiare anche se ci sono già persone che stanno provando a scardinare la situazione di paralisi in cui abbiamo vissuto negli ul-

timi anni. Io penso che Terra Madre debba ancora dare i suoi frutti, bisogna solo avere la pazienza di aspettare.

Quando ho fondato Slow Food ho voluto sin dal principio che fosse un movimento libero, che non dovesse essere né un partito, né un sindacato né un'associazione. Il nostro è un movimento di pensiero e di attività in cui ognuno deve trovare il proprio posto per fare quello che vuole. I giovani sono una componente forte del movimento, che si organizza da sola, che opera e propone progetti in autonomia, spesso rappresentando, com'è ovvio, l'avanguardia della nostra associazione. Nel momento in cui è nata l'Università di Scienze Gastronomiche, poi, questo movimento si è implementato, mettendo in rete e in comunicazione centinaia di giovani intorno alle tematiche del futuro dell'alimentazione. C'è un detto piemontese che dice: "se i vecchi potessero e i giovani sapessero", secondo me adesso il detto è da ribaltare: "se i vecchi sapessero farsi da parte e lasciare spazio ai giovani e i giovani potessero realizzare quello che vogliono, sarebbe molto meglio".





La preoccupazione fondamentale per i giovani in questo momento è l'incertezza del futuro. Invece che aiutare le nuove generazioni, però, ci ostiniamo a proporre dei paradigmi errati perché il paradigma della crescita e della realizzazione che passa solo attraverso l'accumulazione del denaro è finito.

Molto probabilmente attraverseremo una fase, suppongo dolorosa, di ricerca di nuovi paradigmi. Questa è la prima generazione che è chiamata a stare peggio dei propri padri. Se questo stare meno bene viene finalizzato alla propria realizzazione, alla propria felicità, al proprio vivere in armonia con la natura e gli altri, a ritenere importante il bene comune rispetto all'interesse personale, allora ci sarà meno sofferenza. Se invece si continua a perseguire il paradigma della realizzazione tramite i soldi, la sofferenza sarà molto più amara. Tuttavia sono ottimista, vedo che le nuove generazioni hanno una sensibilità decisamente maggiore di chi li ha preceduti.

Gentilezza alla “piemontese”

Io non coniugherei la parola gentilezza solo nella sua accezione altruistica, di apertura verso l'altro, di generosità. Credo che uno degli elementi principali della gentilezza sia quello di fare sì star bene gli altri, ma anche e soprattutto chi la pratica. Da questo punto di vista non viviamo in una società gentile. Propedeutico alla gentilezza il tentativo di comprendere la complessità dell'altro, il continuo esercizio di immedesimazione nelle esigenze e nelle difficoltà delle persone con cui ci si relaziona. Siamo stati educati a non intercettare queste complessità, ad accantonare i problemi e non a risolverli; anzi dobbiamo essere sul palcoscenico tutti pronti a sorridere. Chi non capisce questo non è gentile, perché la gentilezza non è una questione di modi. Così come ha detto il nostro Papa, la gentilezza non è qualcosa di caramelloso e, citando il dialetto piemontese, spesso siamo tutti un po' “munie quacie”, qualcuno che sembra essere gentile ma che in realtà è centrato solo su se stesso.





Conclusioni

Spesso mi chiedono come ho fatto a organizzare tutto questo, Slow Food, Terra Madre e gli altri progetti. Io rispondo che non ho organizzato niente, tutto è nato in maniera spontanea. Ecco perché voglio che rimanga un movimento fluido, perché la strutturazione lo ucciderebbe. La strutturazione esagerata fa morire le idee, ciò che deve sempre stare al centro è il pensiero. Quando mi chiedono quali sono i pilastri della nostra filosofia, io rispondo sempre che sono l'intelligenza affettiva e l'austera anarchia.

Detti così sembrano due ossimori ma in realtà hanno creato le linee guida di tutto quello che abbiamo costruito fino ad ora.

Per intelligenza affettiva intendo l'intelligenza del cuore, la vera gentilezza, poiché siamo colmi di razionalità ma poveri di affettività. Con austera anarchia, invece, intendo un modo ordinato e organizzato di fare ciò che su vuole e si desidera. Io, italiano non posso andare da un contadino africano e imporgli di coltivare una determinata verdura. Nessuno meglio di lui sa

cosa può produrre la sua terra. Sicuramente potrò aiutarlo, ma sarà lui a indicarmi se e come.

La struttura deve essere fluida, dobbiamo incominciare a pensare che le idee si svilupperanno in un modo diverso rispetto a come si sono sviluppate nel passato. Le idee non si possono organizzare, hanno però una loro dimensione interna che le struttura e un ordine naturale che crea l'equilibrio del mondo.





AUTORE

Carlo Petrini

Gastronomo e fondatore di Slow Food. Nasce nel 1949 a Bra da madre ortolana e padre ferroviere. Dopo la laurea in Sociologia, inizia nel 1977 ad occuparsi di enogastronomia e partecipa attivamente alla nascita di Gambero Rosso. Fonda la “Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo” che si trasformerà poi in Arcigola. È ideatore di numerose manifestazioni enogastronomiche a livello internazionale come Cheese, il Salone del Gusto di Torino e la più recente manifestazione Terra Madre, nel 2010 alla sua quarta edizione. Nel 1986 a Bra fonda Slow Food, associazione internazionale no profit che si occupa della salvaguardia dei prodotti locali e della diffusione della cultura gastronomica nel mondo. Nel 2004, per sua iniziativa, nasce l’Università di Studi di Scienze Gastronomiche, primo ateneo al mondo nel suo genere. Oltre ad essere giornalista, ha scritto vari libri tra cui il manifesto di Slow Food “Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia” e la sua ultima opera “Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo”. Nel 2008 il quotidiano The Guardian lo ha inserito tra le 50 persone che “potrebbero salvare il mondo”.

www.slowfood.it

FOTOGRAFO

Tessa Bunney

Dopo essersi laureata al “West Surrey College of Art and Design” nel 1988, ha lavorato come fotografa per documentari su progetti personali, oltre a seguire lavori commissionati a livello nazionale ed internazionale. Le sue opere sono state pubblicate da the Guardian Weekend, The Financial Times Magazine, foto8, Geographical, National Geographic, The Sunday Times Magazine, Private Photo Review, Daylight, HotShoe e il British Journal of Photography. Il progetto di queste pagine “Hand to Mouth”, esplora le vite degli abitanti dei villaggi e dei nomadi pastori nei monti Carpazi in Romania. Il progetto fu esposto dall’“Impressions Gallery” a Bradford nel 2007. Il suo progetto “Eat better, Eat British” è stato indicato con una menzione di rilievo dall’Oscar Barnack Award nel 2000 ed è stato mostrato nel corso della 31esima mostra Internazionale della Fotografia ad Arles. La sua serie “The Women of UTC6”, che documenta il movimento femminile contro l’UXO (Unexploded Ordnance), è stato recentemente pubblicato sul “Financial Times Magazine” (UK).

www.tessabunney.co.uk





GENTLETUDE

Gentletude è un neologismo che unisce la parola gentilezza con il concetto di attitudine.

Persegue gli scopi per un mondo migliore depurato dalla violenza, dall'arroganza e dalla maleducazione.

Un mondo dove sono centrali la cura e l'attenzione per l'altro, il buon senso e la competitività equilibrata.

La produzione messa a disposizione dall'associazione è completamente gratuita sulla base dei Commons Creative Criteria.

Gentletude in Italia è una ONLUS, in Svizzera è un'associazione non a scopo di lucro.

Prendi contatto con Gentletude, tramite il sito:

www.gentletude.com

Propedeutico alla gentilezza
il tentativo di comprendere
la complessità dell'altro,
il continuo esercizio
di immedesimazione
nelle esigenze e nelle difficoltà
delle persone
con cui ci si relaziona.