

SALONE DEL GUSTO E "TERRA MADRE" TORNANO A TORINO

# Petrini: «Troppo lo spreco di cibo nel mondo»

La manifestazione dal 25 al 29 ottobre. Le grandi battaglie di "Slow Food". Il simbolo della mela. Cibo buono, pulito e giusto

di Luigi Nervo



Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini e nella pagina a fianco uno stand di Terra Madre

**L**otta allo spreco, difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare sono alcuni dei temi che contraddistinguono l'impegno di Slow Food. Dal 25 al 29 ottobre tornerà a Torino il Salone Internazionale del Gusto che per la prima volta verrà unito a Terra Madre, la rete mondiale tra le comunità del cibo, e ospitato presso la vasta area espositiva di Lingotto Fiere e del vicino Oval. Questo evento permetterà al pubblico di entrare in contatto con oltre 1000 espositori da più di 100 Paesi, tra i quali 340 presidi Slow Food, e metterà in relazione i diver-

si attori che avranno modo di studiare come garantire una produzione di cibo "buono, pulito e giusto". Ne abbiamo parlato con il fondatore dell'associazione, Carlo Petrini.

*Il 2014 sarà l'anno europeo contro lo spreco alimentare, un tema sul quale Slow Food si batte ormai da anni. Come avviene questo spreco e cosa si può fare per porvi rimedio?*

**I**l problema dello spreco è una delle più evidenti contraddizioni dell'attuale sistema alimentare. Da una parte, nel nord del

mondo, si spreca perché c'è troppo cibo, si compra troppo e si butta via troppo. I supermercati devono avere gli scaffali pieni a qualunque ora, e questo fa sì che non ci sia modo di smaltire il cibo senza buttarlo. D'altra parte si spreca anche nel sud del mondo, dove il cibo manca. Questo succede perché non ci sono le infrastrutture per trasportare e gli strumenti per conservare i generi alimentari.

È necessario impegnarsi senza quartiere per porre rimedio a questa vergogna. Nel mondo si produce cibo per 12 miliardi di viventi, noi siamo 7 miliardi. Tenendo con-

to che 1 miliardo di persone soffre la fame e la malnutrizione significa che quasi il 50% del cibo prodotto va sprecato.

Questo punto è centrale nella politica di Slow Food, e non a caso è stato inserito con piena rilevanza anche nel documento redatto per il congresso che si svolgerà a ottobre 2012 nel contesto del Salone del Gusto Terra Madre di Torino.

***Sicuramente Slow Food ha operato per aumentare la consapevolezza su questi temi. Il Salone del Gusto e Terra Madre, che si svolgeranno a fine ottobre a Torino, potranno fare da volano a tutte le iniziative che dal prossimo anno si protrarranno fino all'Expo di Milano del 2015?***

**G**li eventi di Torino saranno di certo un momento importante per portare l'attenzione del grande pubblico sui temi cari a Slow Food come la sovranità alimentare, l'attenzione ai produttori di piccola scala, il ritorno alla terra, lo spreco del cibo, la difesa del paesaggio, la nuova agricoltura.

Certamente al Salone Terra Madre il tema dello spreco avrà un focus particolare, anche in virtù, come detto, del documento congressuale che verrà presentato e votato in quella sede. Il documento si intitola "La Centralità del cibo", ed è su questo che lavoreremo sia a livello di riflessione interna all'associazione sia a livello delle iniziative che porteremo avanti nei prossimi anni.

***Il simbolo dell'evento del 2012 è una mela, frutto carico di significati allegorici che rimandano ad una sorta di rivoluzione e trasformazione, sia essa umana, scientifica o informatica. Quale significato assume la mela in un contesto legato al cibo?***

**L**a scelta del simbolo rimanda alla mela di Newton, che cadendo in testa al grande fisico diede il via alla più grande rivoluzione scientifica e culturale della storia. Ebbene, questa mela è accompagnata dallo slogan "cibi che



cambiano il mondo". La scelta è dettata dal fatto che l'attuale sistema alimentare è il principale responsabile degli sconquassi che il nostro pianeta e i suoi abitanti si trovano a dover affrontare, e dal sistema alimentare bisogna partire per raggiungere quel cambiamento di paradigma non più eludibile. Il cibo è centrale, dal cibo dobbiamo partire per pensare al mondo in cui vogliamo vivere e in cui vorremmo che vivessero i nostri figli.

***Cibo buono, pulito e giusto. Questo è il principio al quale, secondo un motto di Slow Food, i produttori dovrebbero attenersi. È ancora possibile rispettare questi***

***valori in un mondo ormai dominato dalla grande produzione industriale?***

**N**on solo è possibile, ma è anche l'unica via percorribile. Un cibo buono, pulito e giusto significa un ambiente sano e protetto, una comunità coesa che crea socialità, lavoratori riconosciuti sul piano economico e valoriale; significa dare prospettive a chi lavora la terra, significa solidarietà intergenerazionale e sapere condiviso. Credo davvero che non ci sia altra via per praticare una nuova agricoltura. Il cibo da merce deve tornare a essere un valore, e l'unico modo per farlo è produrlo in modo buono, pulito e giusto.

***In questi anni Slow Food ci ha fatto scoprire le tradizioni locali e le piccole realtà alimentari di tutto il mondo. Lei stesso di recente è intervenuto al Forum Permanente dell'Onu sulle questioni indigene. Che cosa può imparare un mondo globalizzato da queste popolazioni e come si può salvaguardare la loro tradizione?***

**A**l Forum sugli indigeni l'ho detto chiaramente nel mio intervento: le riflessioni della Storia e l'analisi della realtà ci dicono che molte buone pratiche e il sapere empirico tradizionale dei popoli indigeni meritano di essere studiati con attenzione. In campo agricolo la nuova disciplina dell'agroecologia altro non è che la capacità di riproporre in chiave moderna il dialogo tra i saperi tradizionali e la comunità scientifica. Non sarebbe onesto non riconoscere che i popoli indigeni hanno un approccio alla produzione del cibo che è storicamente sostenibile. Sanno mantenere la fertilità dei suoli utilizzando risorse e metodi naturali, rafforzando la resilienza delle colture e degli

allevamenti. Grazie alle conoscenze maturate nel corso delle generazioni, le comunità indigene hanno rafforzato i sistemi di conoscenza tradizionale garantendo pratiche di economia e sostentamento locali. Da sempre queste comunità sostengono i prodotti freschi e del territorio rispetto ai prodotti trasformati e importati.

La politica di molti governi e agenzie di sviluppo di contrapporsi e minacciare le pratiche agricole dei popoli indigeni, come la rotazione delle coltivazioni e la pastorizia, è una politica miope e sbagliata.

***Ad ottobre Salone del Gusto e Terra Madre saranno uniti per la prima volta. Perché è stata fatta questa scelta?***

**L**a scelta è stata dettata dalla volontà di dare vita al più grande appuntamento mondiale dedicato al cibo, capace di unire il piacere del cibo e la responsabilità nei confronti di quel che mangiamo e di chi lo produce, af-

fiancando all'esperienza enogastronomica la conoscenza delle donne e degli uomini che coltivano, allevano e trasformano i prodotti alimentari di tutto il mondo, dei territori in cui questi cibi nascono e hanno radici profonde. L'evento unico permette di raccontare la straordinaria diversità del cibo di ogni continente superando la divisione tra nord e sud del mondo e dando pari dignità a tutti i piccoli produttori.

Per la prima volta i visitatori avranno la possibilità di assistere a tutti i lavori di Terra Madre, la rete che riunisce contadini e produttori da 170 Paesi del mondo, un'occasione unica per entrare in contatto con un'umanità depositaria di saperi, pratiche, modi di vita e culture millenarie ed estremamente eterogenee, pur condividendo l'amore per la terra, vera cifra comune a tutta la rete.

***Dopo l'evento, in che modo Slow Food porterà avanti il suo impegno per la difesa della biodiver-***

***sità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare?***

**L'**associazione Slow Food e la rete di Terra Madre lavorano quotidianamente sui temi della sovranità alimentare e del diritto a un cibo di qualità per tutti. Attraverso la sua Fondazione ONLUS, Slow Food si occupa di progetti di salvaguardia e difesa della biodiversità animale e vegetale oltre che della tutela di metodi di produzione tradizionali.

L'evento di Torino è l'occasione per la rete di confrontarsi sul lavoro fatto e per ridefinire le rotte future, nonché il momento per far convergere in un solo luogo tutti gli attori che nel mondo collaborano con l'associazione e i suoi progetti.

Da lì usciremo con un grande entusiasmo e con la forte consapevolezza di appartenere a una rete globale, radicata, diffusa e forte, che lotta unita nella direzione di un cambiamento epocale, un cambiamento giusto e sempre più necessario.



Visitatori al Salone del Gusto di Torino dell'ultima edizione