

GIRA COME MANGI



La trebbiatura Sul set di «Novecento» di Bernardo Bertolucci

→ **Il convegno** A Roma una tre giorni a cavallo tra film, media e temi della democrazia

→ **Cineteca** In arrivo una collana di dvd sulla cultura alimentare contadina ai tempi del fast food

Il cinema e il cibo per fuggire dalla globalizzazione

Globalizzati di tutto il mondo ritrovate la vostra identità, a partire dal cibo. In un convegno di RomaTre presentata la collana dvd di Slow Food per conservare la memoria alimentare contadina. Buon appetito.

GABRIELLA GALLOZZI

ROMA
ggallozzi@unita.it

Bambini che non mangiano più le uova dopo aver visto da dove «escono». Mamme indiarolate con le maestre perché «scioccano» i loro figlioli con le gite in fattoria. Meglio, evidentemente, i videogiochi dove si vince facendo a brandelli il nemico o ammazzando i poliziotti. Benvenuti nel terzo millennio. L'era della globalizzazione selvaggia. A questo tema l'Università RomaTre ha dedicato un ponderoso convegno: cinema, media e democrazia nell'era della globalizza-

zione. Tre giorni di dibattiti, interventi e video per riflettere su paradossi e vie di fuga dalla cultura globalizzata. Della quale il cibo è tra le prime «vittime», a fronte di un sistema industriale che ha pericolosamente modificato l'ambiente naturale del pianeta. L'esempio per tutti, l'abbattimento delle foreste per gli allevamenti di bovini destinati agli hamburger dei fast food o le coltivazioni intensive di ogm.

STORIE DI TERRA

A parlarcene, tra i relatori, è Cinzia Scaffidi, responsabile di Slow Food, l'associazione nata nell'89 da una branca dell'Arci, proprio per riportare il cibo ad una dimensione «sostenibile» ed umana. Un impegno portato avanti in tanti anni di lavoro (scuole, manifestazioni, incontri) ora coronato, anche sul versante cinematografico, da una collana di dvd prodotta dalla Cineteca di Bologna. Prima uscita: *Storie di terra e di*

rezdore. Piccolo manuale di cultura materiale di Antonio Cherchi e Nico Lusoli, un viaggio attraverso la cultura alimentare contadina, per ritrovare gesti e tradizioni di un mondo in via di sparizione.

Eccole, dunque, le «eroine» di questa storia antica, le *rezdore* modenesi, le donne di casa, le «sacerdotesse» di una cucina che si è fatta co-

Slow Food Come ristabilire il flusso di conoscenza tra consumatore e cibo?

noscere in tutto il mondo. Sono nomi e gesti antichi di un vero manuale di antropologia culturale. Quasi un *Novecento* che ci racconta di canti contadini, di emigrazione ma anche di *tigelle*, piastrelle di sasso dove cucinare sul fuoco del camino le *crescentine*, piccoli pani fatti di fari-

na di grano. «Ogni volta, dalla pasta lievitata - racconta una di loro - viene messo via un pezzo: la madre. Da lì si ricomincia per ogni nuovo impasto». La pasta madre, spiega Scaffidi, «nella cultura contadina è fondamentale perché tiene in sé la stessa idea della vita. E non può essere negata a nessuno. Neanche alle streghe della leggenda che vuole così la nascita del pane sardo *carasau*: sottile, sottile perché viene passato sotto la porta dalle donne che stanno facendo l'impasto e hanno paura di aprire l'uscio alle streghe». Quanta differenza, insomma, col cibo che viene consumato nelle «città - prosegue Cinzia Scaffidi - quello completamente spersonalizzato degli ipermercati, frutto di una globalizzazione che ha come unico obiettivo il guadagno». Questo è l'impegno di Slow Food: ristabilire il flusso di conoscenza tra consumatore e cibo, perché, come dice il vecchio adagio, siamo quello che mangiamo. ♦