

Altre prospettive

Prodotti, diritti e cittadinanza

La grande rete del «buono, pulito e giusto»

■ Terra Madre è la rete che riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

Nel loro quotidiano le comunità di

Terra Madre danno concretezza al concetto di qualità espresso da Slow Food: «buono, pulito e giusto».

Dove «buono» si riferisce alla qualità e al gusto degli alimenti, «pulito» a metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, «giusto» alla dignità e giusta remunerazione dei produttori e all'equo prezzo dovuto dai consumatori.

E il 10 dicembre arriva il «Madre Terra Day»

■ Il prossimo appuntamento è tra poco più di due mesi: il Terra Madre Day, il 10 dicembre, in 20mila posti del pianeta. La giornata ricorre nel ventesimo anniversario della nascita di Slow Food Internazionale.



Intervista a Carlo Petrini

«Dal bio all'immigrazione: ecco la nostra eco-politica»

L'inventore di Slow Food e Terra Madre Una nuova idea di comunità: «L'ambientalismo italiano? Un fallimento. Federalisti? No, direi localisti: a casa nostra ma collegati al mondo»

FEDERICA FANTOZZI

FIRENZE
ffantozzi@unita.it

In un giardino fiorito di ortensie sui colli fiorentini, tra animali di ferro battuto e in carne e ossa, Carlo Petrini, il «primo gastronomo d'Italia», fondatore di Slow Food e Terra Madre, a tavola con Adriano Sofri e Sergio Staino, declina il suo manifesto politico. «Serve un nuovo umanesimo. Nuove idee. La socialdemocrazia è finita: se ne sono accorti i francesi, i tedeschi, toccherà anche a noi». L'obiettivo, allora, diventa di senso comune: «Salvare il pianeta dal de-

grado collegato a un sistema produttivo che distrugge la biodiversità e consuma l'acqua». Prossimo appuntamento: il Terra Madre Day, il 10 dicembre, in 20mila posti del pianeta. **Lei vuole trasformare Terra Madre, rete di produttori agricoli e "comunità del cibo" sparse in tutto il mondo, in soggetto politico. Come?**

«Oggi la strategia è allargare il nucleo decisionale mondiale dal G8 al G20. L'idea è aprire alle organizzazioni e non solo agli Stati. Dare titolo di intervenire a Greenpeace e Wwf sull'ambiente. Ad Amnesty sulla giustizia. E a Terra Madre sull'agricoltura. Combattiamo una guerra quotidiana contro le multinazionali».

Crede che qualcuno la ascolterà?

«So che l'impero della politica è cieco e sordo. Ma c'è fame di democrazia partecipativa. Dappertutto nascono comunità dal basso. Negli Usa la sensibilità è pazzesca, se Wal-Mart mette un'etichetta con i consumi di CO2 dei suoi prodotti».

Cibi bio, riciclo, mangiar sano, sono considerati lussi di nicchia. Si potrà invertire la tendenza?

«La gastronomia viene considerata un *divertissement* per élite danarose senza la nobiltà delle grandi battaglie. Invece da noi nelle Langhe se non sai di vino non hai dignità. È come se per la politica il piacere fosse un vizio privato, invece è un diritto».

Già nell'800 Brillant Savarin teorizzava che la gastronomia riguardasse persino l'economia e l'economia politica. E alcune delle migliori ricette sono nate in tempo di guerra». **Ha trovato degli interlocutori nel Pd?** «Realacci ci ha provato, ma l'ambientalismo italiano è stato un fallimento. È un problema di tutti i partiti. Questi temi, compreso il destino del mondo, non hanno rilevanza. Non vedo nel Pd un interlocutore, a parte Claudio Martini. Ma quanto conta?».

Insomma, siete i cavalieri bianchi dei prodotti locali?

«Bisogna intendersi. In Piemonte senza 10mila albanesi il barolo non lo faremmo. Senza 4mila indiani i padani non avrebbero parmigiano. E senza senegalesi niente fontina valdostana. Ce la cantiamo e suoniamo sull'identità gastronomica, ma vediamo chi la fa. Scambio e contaminazione sono importanti».

A novembre esce il suo libro "Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo". Che significa?

«Affoghiamo negli sprechi, oltre il 50% del mangiare finisce nella spazzatura. Primo responsabile della distruzione ambientale è la produzione alimentare: allevamenti intensivi, monocoltura, inquinamento delle falde acquifere. Il cibo si mangia l'habitat».

Soluzioni?

«Individuare i soggetti attivi per cambiare le cose. Produttori e consumatori, che io chiamo coproduttori, uniti nella comunità del cibo. I primi non ti fregano, i secondi non badano solo a strappare il prezzo più basso ma si preoccupano della qualità e dei lavoratori. La comunità serve a ridare l'idea di bene comune».

Contrapposta a consumismo e individualismo?

«È il luogo dove ognuno trova la sua dimensione e non subisce le imposizioni del mercato. Basata sulla sovranità alimentare, cioè ogni popolo sceglie cosa piantare senza condizionamenti di multinazionali o tasse statali, e sull'economia locale che consente risparmi».

Un approccio federalista?

«Direi localista o glocal. Ma nell'ottica della rete: a casa mia però collegato con il mondo». ❖