



«Il governo ignora le nostre iniziative. Ma deve cambiare visione dell'agricoltura: non più divisa in comparti per poveri e ricchi»

«**Facciamo** campagna nelle scuole e nei campi. Vogliamo unire i piccoli produttori in consorzi che diano loro più peso»



## «La lezione della guerra: fidarsi solo di ciò che coltivi»

### La storia

**M**artins Ritins è di origine lettone ma cresciuto nel Regno Unito. Tornato a Riga dopo la fine dell'Unione Sovietica per aprire un suo ristorante, è diventato una celebrità grazie allo show gastronomico che conduce sulla tv nazionale e al suo locale *Vincent* diventato un'istituzione culinaria. Dal 2004 gestisce lo Slow Food di Riga e ha creato il Berga Bazar, il mercato dei contadini diventato popolare come luogo di aggregazione sociale.

Ritins non ha mai dimenticato la dura lezione della guerra, e ne ha fatto la pietra del suo successo. «È stata mia madre a inculcarmi l'importanza delle verdure fresche. Il suo primo amore è sempre stato l'orto, e quando vivemmo nel campo profughi l'alimentazione non era certo nutriente. Ricordo quando il governo britannico diede via libera a una polvere bianca sui fagiolini, e venne fuori che era Ddt. Eravamo 4 figli e mia madre sapeva che per noi era meglio non comprare nei negozi».

Dopo la fine dell'occupazione, Ritins torna a casa. «Ho cominciato a procurarmi gli ingredienti dalle fattorie sparse sul territorio lettone. È difficile far capire quanto 55 anni di fattorie collettive sovietiche abbiano distrutto le nostre tradizioni, spazzato via ricette che si tramandavano da generazioni». Nel 2004, l'incontro con Slow Food. «Non sono più tornato indietro. Seminari, conferenze, lezioni a scuola. Per fortuna i ministeri dell'Educazione e degli Esteri capiscono l'importanza di ricostruire una cultura gastronomica nazionale». Per il Terra Madre Day Ritins organizzerà una degustazione al *Vincent*: trota affumicata, zuppa fredda di panna acida, dolce ai mirtilli con latte. ❖

### Pillole

**Quegli orti scolastici arrivati alla Casa Bianca**



«Orto in condotta»: piccole coltivazioni nei cortili scolastici dove i piccoli inaffiano patate e raccolgono pomodori. In Italia sono 224 e coinvolgono 17mila bambini. Michelle Obama ne ha creato uno alla Casa Bianca su proposta di Alice Waters, vicepresidente Slow Food.

**E in città tornano i Farmer's Market**



Mercati contadini per fare la spesa direttamente dai produttori. Il primo nacque 10 anni fa a San Francisco, poi Chicago e New Orleans: negli Usa sono 8mila. Partiti in Libano, Mali, Israele. In Italia si moltiplicano per il buon rapporto qualità prezzo. Ultima apertura: Roma

### La curiosità

**Da professoressa di liceo a filologa del cibo laziale**

Vent'anni dietro la cattedra, da 4 al bancone di un'osteria impegnata a recuperare antichi sapori della cucina povera laziale.

Angela Pagano ha aperto a Roma «Il quinto quarto», dedicato alle frattaglie emblema della ristorazione plebea: testina, zampette, coda. Ricette classiche: il picchiapò, spezzatino di bollito con erbetto; il fegato con cipolle, ruchetta e santoreggia. Vino riscoperto: il «1670» di Casa Pallavicini, vitigno di Vignanello.

Girasoli, un simbolo dell'«energia verde»



### L'eco-peccatore pentito

**IL LIBRO** Fred Pearce ripercorre le origini dei più banali oggetti domestici. Scoprendo, nel best seller «Confessioni di un eco-peccatore», quanto inquinamento e sfruttamento c'è nel viaggio di una t-shirt dal Terzo Mondo al nostro armadio.

### Progetto «lo mangio wolof»

**SENEGAL** A Dakar è partito il progetto pilota nelle scuole per convincere i genitori a mangiare locale. Primo passo. sostituire la colazione a baguette e caffè con pappa di cruschetto di mais. Risultati incoraggiati dai rincari dei cibi di importazione.