

ITALIA



Inaugurazione del Salone Internazionale del gusto e Terra Madre al Lingotto di Torino FOTO ALESSANDRO DI MARCO/ANSA

Salone del gusto al via. Ecco l'olio tutto italiano

L'obiettivo è chiaro: cambiare i modelli di produzione e di consumo per raggiungere uno stile di vita e di sviluppo sostenibile. Anche il campo d'azione è stato individuato: l'agricoltura, che a livello globale si gioca la sfida per nutrire gli oltre 9 miliardi di persone che vivranno nel 2050, e per i quali la produzione agricola dovrebbe aumentare del 60%. «Se riuscissimo a ridurre della metà gli sprechi, avremmo cibo per un miliardo di persone» ha spiegato il direttore della Fao, Graziano Da Silva.

UN DIVERSO SVILUPPO POSSIBILE

Una sfida che a livello locale si declina in mille forme diverse, quanti sono i progetti che puntano a rinnovare ed accorciare la filiera alimentare, rivalutare i prodotti locali, garantire la sopravvivenza economica di intere comunità, riscoprire risorse e saperi che rischiano di scomparire. Molti di questi hanno trovato spazio e vetrina al Salone del Gusto e Terra Madre che ha aperto i battenti a Torino, con cibi provenienti da oltre 100 paesi diversi, 120 presidi internazionali Slow Food, 200 italiani, e 400 Comunità del cibo.

L'edizione in corso, non a caso, è dedicata ai «cibi che cambiano il mondo». Compresi quelli che, assicurando un'equa retribuzione ai coltivatori, tutelano l'occupazione e guardano all'uscita dalla recessione economica in corso (la Coldiretti stima che, con i nuovi mestieri del gusto, si apriranno in Italia opportunità per almeno 100mi-

IL DOSSIER

LUIGINA VENTURELLI
INVIATA A TORINO

Si chiamerà «Assieme» e sarà un extravergine d'oliva «nazionale» al cento per cento: materia prima, produzione, trasformazione, rete di vendita e distribuzione

la nuovi posti di lavoro nei prossimi tre anni). Compresi quelli che, vigilando sulla tracciabilità e onestà degli alimenti, cercano di garantire a tutti i consumatori, e non solo a quelli in grado di pagare l'eccellenza enogastronomica, cibi di qualità.

UNA FILIERA CORTA PER L'OLIO

In questa direzione va il progetto congiunto di Coop, Cia, Cno e Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentari per realizzare un olio extravergine d'oliva davvero *Made in Italy*: tutta italiana la materia prima, tutti italiani i luoghi di produzione e trasformazione, tutta italiana la rete di vendita e distribuzione. Dalla fine di ottobre sarà in vendita nei negozi Coop con l'etichetta distintiva «Assieme» a un «prezzo congruo», circa 3,50 euro la bottiglia da

mezzo litro, in grado di remunerare in maniera adeguata gli agricoltori - in forte sofferenza per i limitati margini di redditività - e quindi salvare migliaia di posti di lavoro, soprattutto al Sud. «Sarà un'ulteriore arma di difesa contro le truffe e le sofisticazioni che al nostro olio extravergine d'oliva, il migliore al mondo, causano ogni anno danni per oltre 1,5 miliardi di euro» ha spiegato il presidente Cia, Giuseppe Politi. «In una fase difficile come quella attuale, è compito della distribuzione fare da cerniera fra chi produce e chi consuma, accorciando la filiera per offrire ai consumatori l'alta qualità a un prezzo accessibile» ha sottolineato anche Vincenzo Tassinari della Coop.

Un progetto salutato con favore anche dal ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania, perché a tutela di un comparto di indiscussa eccellenza nazionale, che occupa 1.200mila ettari di terreni e vale 3,5 miliardi di euro l'anno, particolarmente bersagliato dalle contraffazioni: «Spesso il consumatore non riceve adeguate informazioni sulla provenienza del prodotto, nonostante la normativa Ue. In tal senso la Commissione europea ha appena proposto una normativa per eliminare le distorsioni ora presenti sull'etichettatura delle bottiglie» ha ricordato il ministro.

LA LOTTA ALLA CONTRAFFAZIONE

Numerose, ed inedite, le presenze al Salone del Gusto di enti ed istituzioni incaricati di tutelare i consumatori dalla contraffazione e dalle comunicazioni ingannevoli. Dallo stand dei Nuclei Antifrodi del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari (Nac), che a tal fine hanno predisposto un apposito decalogo d'uso per i cittadini. A quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, incaricato delle analisi del Dna per smascherare le frodi alimentari (dal pangasio spacciato per branzino, alla carne di pollo colorata e venduta per cavallo), presso il quale si terranno dimostrazioni pratiche su come opera a tutela della nostra salute e su come si può estrarre il Dna dagli alimenti a casa propria con prodotti d'impiego comune.

FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI
maurorosati.it



Dallo slow food all'alleanza qualità-produttori

● **Petrini:** «Ecoesistenza pacifica fra contadini e agroindustria» ● **Via le parole** «cibo di nicchia»

Da ieri e fino a lunedì si prevedono a Torino più di 200 mila visitatori per il Salone del Gusto organizzato da Slow food. Quest'anno per la prima volta la manifestazione si coniuga con un'altra iniziativa di Petrini, Terra Madre. I due eventi, che finora erano rimasti separati, danno vita ad una grande kermesse che mette insieme la discussione sui grandi temi legati all'alimentazione e all'agricoltura e la possibilità per il grande pubblico di degustare, mangiare e comprare qualsiasi tipo di cibo o stravaganza alimentare.

Terra Madre in questi anni si è occupata di portare avanti la sua mission, ossia proteggere e sostenere i piccoli produttori, ma anche cambiare il sistema che li danneggia, mettendo insieme gli attori che hanno potere decisionale, consumatori, istituti di formazione, chef e cuochi, enti di ricerca agricola, Ong. L'intera rete mondiale delle comunità del cibo che da queste intenzioni è nata a partire dal 2004, per cinque giorni si trasferisce a Torino, divenendo una cosa sola con il Salone del Gusto.

Il grande evento sul cibo sembra dunque aprirsi nel segno del cambiamento, e non solo per questa importante innovazione, ma anche in virtù di altre novità, almeno così sembra dalle parole espresse da Carlo Petrini nel corso della cerimonia di inaugurazione.

L'ideatore di Slow Food ha infatti esposto le nuove strategie dell'organizzazione. Innanzitutto vengono bandite le parole élite e nicchia e sostituite da sovranità alimentare, qualità per tutti, termini che dovrebbero esprimere l'essenza della filosofia del movimento. Cibo di qualità a prezzi accessibili, quindi per tutti; perché tutti ne hanno diritto, e non enogastronomia per pochi, questo sembra essere lo slogan.

Dunque se non è una rivoluzione poco ci manca, e comunque un cambiamento importante. Parole che fanno piacere, soprattutto a

chi da anni sostiene la «democrazia della qualità», intesa in maniera molto simile a quanto oggi sostenuto da Petrini. Ma soprattutto parole che vanno al di là delle più rosee aspettative anche dei più critici nei confronti di Slow Food, che forse ci aveva abituato a ben altro. Per anni infatti al suo interno si parlava solo di sostegno e ritorno all'agricoltura ma facendo riferimento sempre e soltanto ai contadini, ai piccoli coltivatori di qualche minima produzione la cui estensione non supera i pochi ettari e la distribuzione locale. Oggi addirittura si parla di coesistenza pacifica fra contadini e agroindustria.

LE NUOVE SCELTE DI SLOW FOOD

Non vi è dubbio che il movimento di Bra in questi anni abbia contribuito a rendere la produzione agricola italiana, e in generale tutto il comparto enogastronomico, il più conosciuto al mondo. E non è discutibile neanche il fatto che esso ha avuto il merito di aver posto l'accento su questioni agricole e alimentari che guardano al futuro, anche in una chiave più innovativa di quanto possa sembrare in apparenza.

Resta però sempre e comunque la difficoltà di coniugare una mission sociale così ambiziosa e valida con l'eccessiva carica elitaria che Slow food si porta dietro. I bolli, bolli, guide e graduatorie che promuove assomigliano più ad una gastronomia da gourmet che all'agricoltura così come è concepita da Terra Madre.

Forse qualcosa si è mosso e ci auspichiamo che questo possa essere l'inizio di un nuovo percorso, dove l'educazione alimentare, e non solo, diventa protagonista e dove il semplice giudizio su quale sia il vino o il prosciutto più autentico resti qualcosa di accessorio.

Ah, dimenticavo, anche perché tutti sembrano non ricordarlo, che fra poco più di due anni ci sarà l'Expo a Milano, dedicato proprio a questi temi. Ma di questo non se ne è proprio parlato. Almeno per ora.

ARTUROEYES
RACCONTA CON I TUOI OCCHI
L'ITALIA DI OGGI
scopri come su www.arturotv.tv

Arturo
canale 221

221
VOLTI STORIE IDEE

GRUPPO LT MULTIMEDIA

Alice

LEONARDO CASE & STILI

MARCOPOLO

Arturo

nuvolani

www.ltmultimedia.tv