

gli

ALTRI

Il leader Fiom, Maurizio Landini, scuote la politica italiana: i partiti devono schierarsi. Primo il Pd

TUTA BLU MI PIACI TU!

di **Piero Sansonetti e Angela Mauro**

La Fiom ha gettato lo scompiglio nella politica italiana. Dopo due anni di chiacchiere, piccole risse e scandalucci, ha posto il tema centrale del futuro del nostro paese e dei suoi assetti economici e sociali. Ha messo in discussione lo strapotere della Confindustria, che dice: «Più poteri agli imprenditori, più libertà di impresa, riduzione drastica dei diritti dei lavoratori, sgravi fiscali». Più poteri vuol dire: «potere assoluto». In sostanza: siamo in emergenza, l'unico modo per uscire dalla crisi è dare a noi tutto il potere. La Fiom propone di uscire dalla crisi per una via opposta: aumento della democrazia, più potere di controllo dei lavoratori, più diritti ai cittadini. E non si limita a difendere i diritti che ci sono, ne chiede l'estensione. Dopo la manifestazione di sabato, per la prima volta, nel corso di una assemblea con gli studenti all'Università di Roma, la Fiom ha chiesto il reddito

di cittadinanza, cioè il reddito garantito per tutti. Il sindacato, sinora, è sempre stato contrario al reddito garantito. Con questa scelta la Fiom dimostra una grande capacità di innovazione e di cambio di strategia. Cioè compie un gesto di rottura che la proietta nel teatro politico con un ruolo di primissimo piano. I partiti guardano allibiti a queste novità. Non sono più abituati alla lotta politica e alle sue complicazioni. Sono abituati a far politica leggendo *Repubblica* o *Libero*. Però ora è difficile chiamarsi fuori. Specie per il Pd. Deve decidere: vuole affermarsi come partito riformista, espressione della sinistra, o preferisce correre al centro, nelle braccia di Casini, per gestire da posizioni moderate il post-berlusconismo? A porre la domanda un nuovo leader della sinistra italiana, Maurizio Landini. A noi piace molto.

alle pagine 3 e 4

IL RACCONTO *La ricostruzione incompiuta*

Tra le macerie dell'Aquila

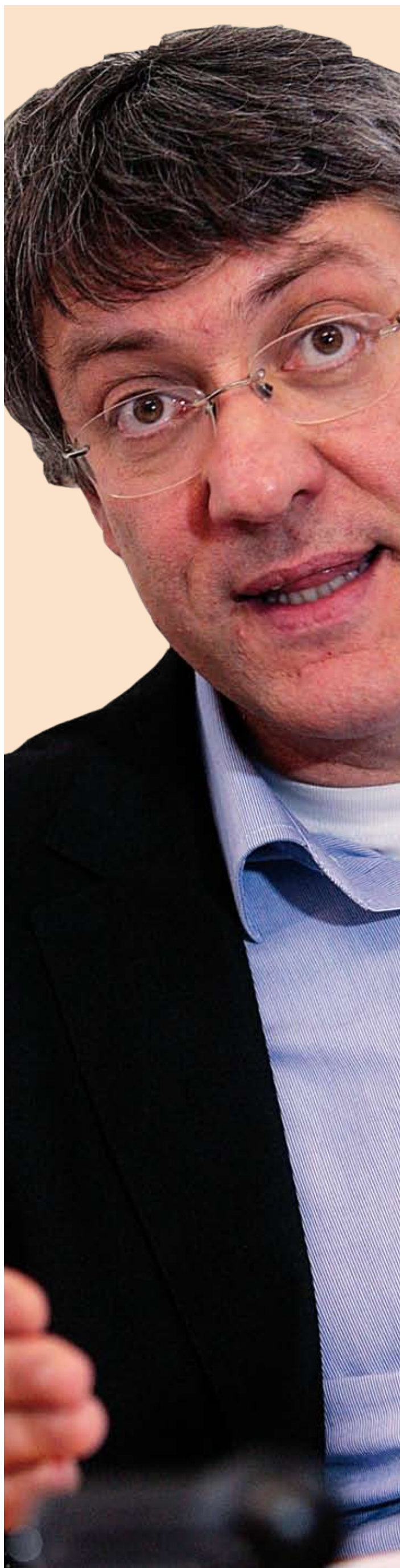
Vladimir Luxuria

«È stato qui, esattamente qui, all'altezza del cartello Tagliacozzo km.3 – mi dice Marco – qui mamma mi ha detto al cellulare che Francesca non c'era più!». Marco è venuto a prendermi a casa e con lui mi sto recando a L'Aquila, per la prima volta dall'anno zero di quella maledetta notte del 6 aprile 2009, data che segna tutto come "prima" e "dopo" il terremoto. Mi racconta di sé. Marco è nato e vissuto nel capoluogo abruzzese ma da anni vive a Roma con il suo compagno Fabio, una bellissima coppia che vive alla luce del sole,

erano abituati a trascorrere tutti gli anni la vigilia di Natale dai genitori dell'uno e il 25 dell'altro. Fino a quella notte che ha stravolto tutto. I genitori di Marco sono separati, il papà è rimasto nella casa a L'Aquila con la nuova compagna, Rosalba, e i due figli; la mamma si è trasferita a Roma e vive vicino a lui. Nulla di traumatico, Rosalba e la mamma hanno un ottimo rapporto, una famiglia allargata che ha saputo accogliere tutte le novità, compreso il fidanzato di Marco. Quella notte bastarda ha fatto arrivare il tremore fino a Roma: Marco si è rivestito in pochissimo tempo, l'abitudine a vivere in zone sismiche

ti insegna ad avere già pronti ai piedi del letto i vestiti ben piegati. Vive sulla Tuscolana, capisce da dove proviene l'epicentro. Fabio cerca di tranquillizzarlo. Telefona alla mamma, provano a contattare i cellulari del papà, di Rosalba, del fratello, degli amici... tutti spenti. Scendono giù. Sono irrequieti. Marco risale, accende la tv. L'orrore. È già in macchina a tutta velocità, semina anche una volante che lo insegue. L'autostrada è un nastro scorrevole invisibile. Il compagno resta a dare coraggio alla madre. Arriva all'altezza del cartello Tagliacozzo Km.3, gli squilla il cellulare.

segue a pagina 10



La democrazia del gastronomo



Cibo come filosofia, politica, cultura. E cibo come futuro. In occasione del **Salone internazionale del Gusto** di Torino (21-25 ottobre), approfondimento de *Gli Altri* su alimentare, ogm e gastronomia. Confronto fra Alessandro Vitale e Cinzia Scaffini, intervista ad Alice Waters, consulente della Casa Bianca, Terra madre, l'estetica del gusto e cinquant'anni di potere e menù.

a cura di
**Valerio Borgianelli Spina
e Giorgio Capozzo**
pp. 11 -14

Speciale congresso Sinistra Ecologia e Libertà, si parte



articoli e interviste alle pagine 5-7

EDITORIALE

QUEL DOCUMENTO NON È RAZZISTA

di **Anna Paola Concia** p. 2

ODIO E MEDIA

IL POTERE E LA PIETÀ

di **Alberto Abruzzese** pp. 8-9

LETTERATURA

LA MORTE, ULTIMO TABÙ

di **Paolo Nori** p. 15

ISLAM

PROVE DI DIALOGO A VIALE MARCONI

di **Angela Azzaro e Tiziana Barrucci** alle pagine 16-17

COMMENTI

L'UOMO NERO NON FA PAURA

di **Massimo Ilardi** p. 20



Torna Terra Madre e il Salone del Gusto: per 5 giorni contadini, artigiani, cuochi, accademici e neofiti condivideranno sapienze, prospettive e sapori. Per garantire a tutti il diritto al “piacere critico”

QUEER



La democrazia dei gastronomi

di Valerio Borgianelli Spina

Negli anni Novanta alcuni di noi si nutrivano quasi esclusivamente di budini al latte di soia. Ascoltavano gli *Youth of Today*, antesignani dei vegan intransigenti della scena punk versione *post* americana e, stanchi della retorica dei “manicaretti della mamma”, volavano in cerca di altre cucine. Quello stile di vita *straight edge*, un po’ ribelle e un po’ “pulito”, forniva la chiave per esprimere un giudizio sul mondo. Poi cominciavi a capire che non devi andare oltreoceano per comprendere che il cibo si rivela un mondo illimitato d’idee, intelligenze, fatiche, genialità e ingiustizie. Il piatto davanti ai tuoi occhi diventa l’epilogo di un lungo percorso e, anche fosse la ricetta dell’infanzia – quella della nonna –, non riesci più a gustarlo chiudendo gli occhi, perché accende i tuoi pensieri. È allora che ti rendi conto per la seconda volta di essere cresciuto in questo paese.

Forse soltanto in Italia poteva nascere un dibattito così intenso sul mondo del cibo, forse solo qui poteva svilupparsi un modo di vedere la gastronomia che fosse militante e edonista nello stesso piatto. Sarà il risultato dei dibattiti domenicali dove al cibo mangiato si sovrappone il cibo parlato e a volte la tavola si accende tra animi divisi: “pancetta o guanciale, aglio o cipolla”. Insomma, in Italia il cibo è sulla bocca di tutti: tutti si confrontano, tutti ne parlano, ognuno ha un’idea e cerca il confronto. Ma se ci si fosse fermati a questo punto staremo ancora a discutere su “pepe o peperoncino”.

Mi permetto di dissentire da Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, quando sostiene che il movimento protagonista in questi giorni a Torino, sarebbe potuto nascere ovunque. Slow Food ha fatto suo lo spirito dei luoghi, quello delle Langhe soprattutto – l’associazione nasce a Bra in provincia di Cuneo – che poi incontra l’Italia e scopre il mondo. È a questo punto che le parole di Beppe Fenoglio diventano metafora. «Johnny entrò nel forno, ricevette la sua pagnotta croccante, così squisita e basale che ogni compatriota l’avrebbe sciupata». La pagnotta del partigiano scandisce i prodromi di ciò che potremmo definire “la democrazia dei gastronomi”, bizzarre figure di intellettuali che s’interrogano sul mondo sedute intorno a una tavola. Johnny era alla macchia, la pagnotta croccante e basale l’apprezza solitario al riparo dei proiettili nemici in qualche *ritano*, l’avvallamento tra le colline di Langa. Slow Food si forma all’ombra delle colline piemontesi, ma presto ne esce e invita alla sua tavola il resto d’Italia. Fa della *convivialità* una pratica politica: «Il convivio per noi è la lente – afferma Roberto Burdese –. È attraverso l’idea di *convivialità* e di *diritto al piacere* che i nostri obiettivi sono diventati propriamente politici».

Dalla terra di Langa, dai sentieri nascosti di Johnny, il pensiero critico sul cibo si affaccia all’esterno, porta con sé i valori di quei posti isolati e allo stesso tempo si nutre di tutto quello che l’Italia può offrire. Un caso per tutti: Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica-Acciaroli nel Cilento ucciso dalla camorra. Era un esponente del movimento e aveva esteso gli orizzonti di Slow Food verso la tutela del paesaggio convinto che la salvaguardia e il rispetto dell’ambiente fossero il miglior modo di promuovere un territorio. Arriva presto il momento di aprirsi al mondo. Quando gli ospiti sono molti il convivio si trasforma in una rete i cui nodi sono contadini, studenti, piccoli produttori, scienziati, accademici dei cinque continenti. Oggi la *democrazia dei gastronomi* è globale. Le urgenze sono note e numerose. L’Africa sarà al centro dei prossimi obiettivi, se ne parlerà in questi giorni, lo leggeremo sui giornali.

Ma parlavamo di spirito dei luoghi. Nel mondo anglosassone e soprattutto negli Usa, grazie alla capacità di assorbire e rielaborare di questo agglomerato di culture, il messaggio arrivato dall’Italia si è amplificato e arricchito. L’endemica obesità di questa nazione, l’essersi rilassata su un mercato arrogante che oltre a offrire merci ha *suggerito* regole alimentari, ha favorito la capacità di sviluppare forti anticorpi, di rielaborare il pensiero e di farlo scorrere tra diverse storie di vita: dal poeta contadino del Kentucky che recita “mangiare è un atto agricolo”, allo scienziato d’origini libanesi che in Arizona si nutre del cibo tradizionale del deserto insieme agli indiani Pima, decimati dal diabete del *junk food*.

Oggi, nel flusso di questo processo, nello scambio planetario di pratiche e sapienze, sappiamo che le scelte alimentari non sono soltanto *atti agricoli*, piuttosto diventano il filtro del nostro agire quotidiano. Lo ricorda la nonna a Jonathan Safran Foer, romanziere americano, figlio di ebrei emigrati, ultimo a cadere nella rete della *democrazia dei gastronomi*: «Il peggio arrivò verso la fine. Moltissime persone morirono proprio alla fine, e io non sapevo se avrei resistito un altro giorno. Un contadino, un russo, Dio lo benedica, vide in che stato ero, entrò in casa e ne uscì con un pezzo di carne per me».

Ti salvò la vita.
Non lo mangiasti.
Non lo mangiasti?
Era maiale. Non ero disposta a mangiare maiale.
Perché?
Che vuol dire perché?
Come? Perché non era kosher?
Certo.
Ma neppure per salvarti la vita?
Se niente importa, non c’è niente da salvare.

ORTI, MENSE VIRTUOSE E AUTORGANIZZAZIONE

«Avanti così, facciamo la rivoluzione deliziosa»

Il programma di Alice Waters, l’educatrice alimentare che ha insegnato a Obama a pensare “biologico”

Sfatiamo subito una leggenda tutta italiana, Alice Waters sicuramente è stata importante fonte d’ispirazione per la First Lady, ma non ha mai suggerito direttamente a Michelle Obama di fare un orto alla Casa Bianca. I suoi meriti nel campo della politica del cibo sono altri. Antesignana del mangiare locale e biologico, Alice si è occupata di produzione sostenibile ed educazione alimentare con la *Chez Panisse Foundation*, braccio politico del suo famoso ristorante a Berkeley in California. Il suo attivismo è oggi diventato fonte d’ispirazione per chiunque si avvicini al mondo del cibo *buono, pulito e giusto*.

Signora Waters a questo punto della crisi economica, qual è la sua agenda per la politica del cibo negli Stati Uniti?

Ho sempre lavorato con i bambini, oggi inizio a pensare che è importante concentrarsi sugli studenti universitari. Abbiamo costruito una mensa virtuosa all’Università di Yale qualche anno fa, sta andando molto bene, deve diventare un modello da replicare in tutta l’America. Voi in Italia ne avete già un esempio: all’Accademia Americana di Roma è attivo il *Rome Sustainable Food Project*, con tanto di orto biologico in cima al colle del Gianicolo.

E per le scuole pubbliche? Finanziare e sostenere le scuole affinché implementino una mensa. Se riesci a co-



struire una mensa dove tutto è cucinato con ingredienti biologici e del territorio e con un orto a disposizione stai costruendo un circolo virtuoso: educi i ragazzi a mangiare sano, incrementi il mercato per i piccoli agricoltori intorno all’istituzione scolastica, crei un esempio per i genitori degli alunni. Secondo te quando un bambino si è impegnato per due mesi a crescere la sua pianta d’insalata andrà ancora in cerca di merendine confezionate?

Il famoso orto di Michelle Obama?

Sono una sostenitrice degli Obama. Michelle porta avanti delle idee giuste e, anche non citando il movimento, fa suoi molti dei principi di Slow Food. Ma non basta. Barack Obama dovrebbe essere più incisivo nelle politiche alimentari, come lo è stato per fronteggiare la crisi economica.

Quali idee porta negli Usa quando torna dai suoi frequenti viaggi europei? Cosa ci porta dal Nuovo Mondo? Coltiva qualcosa? Fai un piccolo orto. Questo è il messaggio più bello che ar-

riva dal vecchio continente. Vi sarete pure abituati, ma quando giro per le campagne italiane sono sempre sorpresa dalla quantità di orti familiari. In Europa si fanno manifestazioni come *Terra Madre* a Torino o *Nature Capitale* a Parigi, dove su tutta la lunghezza degli Champs-Élysées sono stati allestiti orti e frutteti. A Roma dovrebbe accadere la stessa cosa, al Campidoglio proprio intorno alla statua di Marco Aurelio, il progetto è pronto, adesso si tratta di realizzarlo. Sono tutte manifestazioni per qualcosa, noi americani manifestiamo sempre *contro* qualcosa. Dall’America vi porto un film, *Food Inc.*, e tanti ottimi scrittori: da Wendell Berry, a Michael Pollan, da Gary Nabhan a Eric Schlosser. Ma c’è anche tanto fermento su internet: ragazzi che scrivono di cibo e politica, giovani che decidono di tornare alla terra. Ecco: il punto è proprio questo. Dobbiamo pensare all’agricoltura con nuovi schemi, nel futuro non ci sarà più la famiglia di piccoli imprenditori agricoli che si sobbarcherà il peso della produzione, il cibo verrà coltivato da gruppi di persone che si organizzano per lavorare insieme, creando modelli condivisi e costruendo filiere produttive sostenibili. Sono fiduciosa, avanti così con la nostra “rivoluzione deliziosa”!

(Valerio Borgianelli Spina)

Due ricercatori a confronto, due punti di vista opposti sugli organismi geneticamente modificati

PENSARE L'AGRICOLTURA

Si può garantire cibo a tutti senza violentare la natura? Sconfiggere la cultura del profitto con quella dei saperi? Come coniugare scienza e biodiversità?

a cura di **Giorgio Cappozzo**

È uno di quei temi che come lo tocchi ti bruci. Ricordiamo ancora, noi de *Gli Altri*, le reazioni furiose all'articolo di Gilberto Corbellini, «Il biologico è moda, il futuro è ogm». La più irritata da questa tesi fu proprio Rina Gagliardi, che replicò con altrettanti argomenti. Dunque ci torniamo su ancora una volta – con la speranza che inneschi un nuovo e fecondo dibattito –, e lo facciamo in pieno stile bipartisan. Da una parte Cinzia Scaffidi, direttrice del Centro Studi di Slow Food e sostenitrice della biodiversità. Dall'altra, Alessandro Vitale, biologo del Cnr e scienziato non ostile agli ogm. Iniziando dal principio: **cosa intendiamo per piante ogm?**

Cinzia Scaffidi: Si tratta di piante il cui genoma è stato modificato, attraverso tecnologie che hanno ampi margini di insuccesso e di imprevedibilità, con l'inserimento di parte del Dna di un altro organismo, appartenente non solo ad un altro genere, ma anche ad un altro regno.

Alessandro Vitale: Sono piante nelle cui cellule è stata di proposito introdotta almeno una sequenza di Dna non presente normalmente, o una nuova copia di una sequenza già presente. La sequenza introdotta può provenire da qualunque specie vivente, si è integrata fra i geni naturali in tutte le cellule della pianta trasformata ed è ereditata nella progenie come ogni altro gene.

Più nello specifico come e quando si applicano gli aggettivi "naturale" e "artificiale" nel contesto degli organismi transgenici?

C. S.: Gli organismi transgenici sono ottenuti in laboratorio, e dunque sono "artificio" dell'uomo, ma mantengono le reazioni proprie dei loro parenti non modificati. Questo è parte del problema, perché i loro pollini attirano gli insetti esattamente come fanno quelli non modificati, e vengono spostati dal vento con la stessa facilità; in questo modo si creano contaminazioni tra l'ambiente naturale e questi nuovi organismi che creano una quantità di problematiche di carattere formale (le certificazioni biologiche, per dirne solo una) e sostanziale (rischi di allergie, anche qui per fare solo un esempio).

A. V.: Purtroppo per la maggior parte delle persone naturale significa "che mi piace" e artificiale "che non mi piace". E questo chiuderebbe la discussione. Secondo i dizionari, "artificiale" significa invece "prodotto dagli esseri umani", che non esisterebbe senza gli umani. "Naturale" ha il significato opposto. Tutte le piante ogm sono artificiali. Ma una collina non si copre spontaneamente di vigneti di Brunello, perché le piante competono per i nutrienti: erbacce, ceppugli e alberi selvatici vincono se non sono uccisi dall'uomo. Come molti dei grandi raccolti, il mais

tradizionalmente coltivato nella pianura padana è il risultato della successione di selezioni e incroci forzati dall'uomo, non esiste allo stato selvatico e non cresce se non è continuamente accudito. Il triticale è addirittura un incrocio forzato fra segale e frumento, inventato nel 19° secolo. Ecco un po' d'esempi per i quali si deve applicare l'aggettivo "artificiale": la città di Venezia, i vigneti delle colline toscane, le coltivazioni a terrazza di riso in Indocina, le sinfonie di Beethoven, tutti gli abiti con cui ci vestiamo, qualunque campo di mais in Lombardia, qualunque campo di mais transgenico nello Iowa.

A cosa servono gli ogm in agricoltura? Quali esigenze soddisfano?

C.S.: Gli ogm sono figli di un modo molto riduzionista di pensare e praticare l'agricoltura. Una visione che prevede di concentrarsi su un sintomo o su un singolo problema e risolverlo *in sé* senza considerare le conseguenze e le relazioni che questa soluzione mette in essere a vari livelli. Le sperimentazioni e la ricerca sugli ogm in agricoltura durano ormai da circa quarant'anni e hanno dato risultati sostanzialmente deludenti. Solo due tratti nuovi sono stati ottenuti: la resistenza ad un tipo di erbicida (cosa che consente di irrorare le piantagioni con quell'erbicida per eliminare le piante indesiderate senza che quelle target vengano danneggiate) e la resistenza ad alcuni lepidotteri ottenuta grazie alla produzione, da parte della pianta modificata di una tossina che ha per l'appunto un'azione insetticida. Come si comprende facilmente sono organismi che mirano alla soluzione di un problema molto circoscritto, ma che finiscono per avere un impatto ambientale molto negativo. Mentre di certo soddisfano le casse delle aziende seminatrici.

A. V.: L'utilizzo degli ogm si è sviluppato perché alcune caratteristiche agronomiche o nutrizionali desiderabili non si riescono ad ottenere sfruttando mediante incroci e selezione la variabilità spontanea di una data specie. La maggioranza degli ogm ora coltivati ha una più elevata resistenza ad alcuni parassiti o a diserbanti. Si diminuisce il trattamento chimico con pesticidi e si vuole evitare la pratica usuale di trattare i terreni con diserbanti anche prima della semina. Ma in natura esistono innumerevoli geni diversi, e le piante sopportano abbastanza facilmente le mutazioni. Si possono ottenere molte altre caratteristiche. Ogni pianta ogm trasformata con un gene differente risponde a un'esigenza diversa.

Qual è il limite oltre il quale questa capacità di manipolazione diventa eticamente inaccettabile?

C. S.: La tanto millantata precisione per quel che riguarda gli ogm non esiste. Non per niente in quarant'anni di ricerca si sono ot-



tenuti sostanzialmente due risultati positivi. Il problema etico non si origina, in ogni caso, nel livello di precisione raggiunto, ma nella possibilità di brevettare un organismo vivente, e nel fatto che si tratta di prodotti talmente invasivi a livello ambientale da annullare il diritto di coloro che non li volessero né coltivare né mangiare. La questione del brevetto è più complessa: quando, con la prima sentenza statunitense, dell'82, si consentì un brevetto su un organismo vivente modificato (un batterio, caso Chakrabarty) ai stabili che non bisognava più distinguere tra il vivente e il non vivente, ma tra quanto era frutto della natura e quanto invece era creato dall'uomo. Questo chiamare l'uomo fuori dalla natura mi pare il primo elemento non etico. Inoltre le sementi che vengono brevettate sono state modificate a partire da prodotti che sono il frutto del libero scambio di informazioni e lavoro avvenuto per millenni tra agricoltori, tecnici e ricercatori. Secondo poi, la contaminazione ambientale ha a che fare con la sovranità alimentare e con il "diritto ad un cibo culturalmente adegua-

to" sancito dalla carta dei diritti dell'uomo.

A. V.: Come per ogni tecnologia, anche per questa non esiste un limite etico definito a priori (per ora i "buoni" sono gli unici ad avere usato le bombe atomiche). I limiti sono stabiliti dalle strutture decisionali di cui si dotano i cittadini. Questo vale anche per le religioni organizzate, che infatti non hanno un'etica condivisa. A mio avviso le manipolazioni non devono provocare sofferenza gratuita negli esseri viventi o permettere la manipolazione della nostra specie al fine ottenere individui "superiori" che potenzialmente dominino gli altri, o "inferiori" al servizio degli altri. Ma questi concetti sono inevitabilmente vaghi e andrebbero verificati caso per caso.

Quali sono gli effetti del cosiddetto "flusso pollinico", ovvero dell'inquinamento genetico che pollini modificati possono produrre su campi limitrofi?

C. S.: Le problematiche sono diverse: dalla contaminazione di altre piante ad uso alimentare, alla diffusione, su piante selvatiche non gradite, dei tratti di resistenza agli erbicidi o ai parassiti propri delle coltivazioni modificate.

A. V.: Entriamo in un campo molto scivoloso, in cui ideologia e scienza si "inquinano" a vicenda creando grande confusione e spazio per i furbi. Il polline si muove, sia esso transgenico o no. Questo significa che tutti i raccolti sono un po' inquinati (brutto termine in questo caso, sarebbe meglio utilizzare "mescolati") a causa del polline del vicino, ovviamente se è una diversa varietà della stessa specie. Le leggi stabiliscono dei limiti di "inquinamento" al di sotto dei quali un raccolto è considerato puro. Tutto ciò è regolamentato da molto prima che s'inventassero gli ogm. Questa forma d'inquinamento genetico è irrilevante per la salute, l'ambiente e l'economia. Infatti nessuna legge stabilisce la "tolleranza zero", che è impossibile da ottenere. La "tolleranza zero" solo verso gli ogm" richiesta dall'agricoltura biologica è a mio parere insensata ed è utilizzata per impedire, in base a pretesti puramente ideologici, la coltivazione di piante la cui sicurezza è stata testata maggiormente che per molte piante "naturali". E, lasciatemelo dire, ricorda molto altre tolleranze zero verso i "diversi" e gli "stranieri". La ricerca della purezza assoluta non è una bella cosa in un mondo affollato.

Dunque, qual è il rapporto tra ogm e biodiversità?

C. S.: Il primo elemento da considerare è che gli ogm non sono stati pensati, né possono essere adattati, all'agricoltura familiare e di piccola scala: hanno bisogno di grandi estensioni, sono sementi da monocoltura, perché costano e perché puntano direttamente ai grandi mercati. Il loro obiettivo non è la qualità ma semplicemente il ton-

nellaggio e la vendita al miglior prezzo. La biodiversità si protegge altrove, e con ben altri sistemi.

A. V.: Da quando è nata migliaia di anni fa, l'agricoltura ha dato un grande contributo a distruggere la biodiversità: dove ci sono coltivazioni, le piante selvatiche sono eliminate. Come conseguenza, molte specie selvatiche sono scomparse completamente. Con l'aumento della popolazione umana, questa tendenza non fa che estendersi. Ogni pianta, ogm o no, che permette un minore utilizzo di pesticidi e diserbanti o che produce più raccolto a parità di superficie coltivata può rallentare la perdita di biodiversità. Non conosco nessuna pianta ogm che a tutt'oggi abbia provocato un fenomeno di "erosione genetica" più di una qualsiasi altra coltivazione tradizionale. È molto difficile che ciò accada, perché bisognerebbe pianificare una pianta ogm in grado di competere indiscriminatamente con molte specie selvatiche negli ambienti non controllati dall'uomo. Non so se sarebbe tecnicamente possibile, ma avrebbe le caratteristiche di un crimine. L'utilizzo di tale pianta sarebbe giustamente proibito.

Una delle preoccupazioni di chi si oppone all'agricoltura industriale, con o senza ogm, è quella legata alla salvaguardia dell'ambiente rurale.

C. S.: La tutela del paesaggio è preoccupazione dell'agricoltura di piccola e media scala, che produce, a cascata, effetti su un terziario che è fatto di turismo, di bellezza, di salute, di cultura. Se le campagne toscane attirano turisti e le piantagioni di colza in Brasile no, una ragione ci sarà.

A. V.: In questo contesto il ruolo degli ogm non è né positivo né negativo. È ovviamente possibile fare coltivazioni ogm su piccola o larga scala, come per le piante non ogm. L'agricoltura pre-industriale ha prodotto disastri ambientali immensi, iniziati già nel neolitico sebbene all'epoca il mondo fosse molto meno popolato. La deforestazione pre-industriale dell'Europa nel tardo medioevo ha portato alla scomparsa di quasi tutta la cacciagione e il nostro continente sull'orlo del collasso alimentare, da cui si è salvato con la coltivazione di patate e mais portate dai conquistatori delle Americhe. Nell'agricoltura pre-industriale la fame era più la regola che l'eccezione. La moderna nostalgia per il mondo agricolo tradizionale è stata inventata per motivi politici dall'ancien Régime francese controrivoluzionario e dipinge una società idilliaca che non è mai esistita.

Come conciliare due linguaggi così nel descrivere uno stesso fenomeno? Un esempio: la valutazione degli "effetti collaterali imprevisi" o delle "esternalità negative" delle culture ogm e chi parla di "salvaguardia del suolo", "mantenimento della biodi-

La politica à la carte

Cinquant'anni di potere e menù

di Alessandro Antonelli



Libri, libelli, curiosità, satire, allegorie e note d'agenzia. Ci sarebbe materiale sufficiente per un trattato di gastro-politica, fiabesca branca della storiografia che si occupa del rapporto tra cibo e potere. O meglio tra cibo e potenti, di cui oramai si studiano golosità, capricci e velleità ai fornelli: la carbonara di Formigoni, la parmigiana di Mastella, la pasta alla norma di La Russa, la bagnacauda di Borghesio, l'aglio olio e peperoncino del ministro Brunetta. Tutti piatti finiti in *Una ricetta per l'Italia*, esperimento letterario a cura di Claudio Sabelli Fioretti. È giusto che ci si rida su, perché non c'è niente di più caldo e umano che pizzicare uomini solitamente barbosi nell'allegria dei propri vezzi, a gola scoperta, magari con la parannanza sopra la grisaglia. Ma prima di essere divagazione giocosa, il cibo in politica è racconto intimo dell'establishment, il più diffuso espediente diplomatico attorno al quale si sono perfezionate intese, moltiplicati contatti, sancite tregue e rinviate questioni con la classica formula del "patto del...", seguita solitamente dalla pietanza di turno. Dal patto della crostata in casa Letta che diede vita alla Bicamerale (ma Cesare Salvi giura si trattasse di crème caramel) a quello della spigola tra Berlusconi e Fini, passando per quello della ricciola tra Vendola e Bersani e finendo con quello della pajata tra Bossi e Alemanno, per siglare la pace dopo l'incidente dei "porci romani". In mezzo un'infinita sequela di appuntamenti con la storia. Appuntamenti a stomaco pieno, si intende. Per dirne una, il centrosinistra – quello serio, degli anni Sessanta, mica quello di oggi – pare sia nato proprio a tavola. Ciriaco De Mita racconta che fu il "pranzo del pescatore" servito in un ristorante dell'Acqua Acetosa, a Roma, a deliziare i palati di Rumor e Saragat, e a «ricomporre gli equilibri politici» del lungo dopoguerra. Sul gourmet applicato al potere fioccano adagi d'ogni sorta. Dando credito al vecchio motto "dimmi che mangi e ti dirò chi sei", è di tutta evidenza – ad esempio – che la proverbiale austerità di Enrico Berlinguer avesse opportune traduzioni culinarie. Forse perché la questione morale cominciava dal desco. Ed eccolo il leader comunista nel refettorio del convento di Assisi, anno 1983, davanti a un pasto frugale, forse un brodino, ad ascoltare le invocazioni alla

pace dei frati francescani. Sobrietà seconda solo a quella del presidentissimo Sandro Pertini, che si accontentò di una colazione al sacco in alta quota, sulle cime dell'Adamello, pur di vedere sciare papa Wojtyła. Le relazioni diplomatiche tra i capi di Stato della quinta potenza mondiale (l'Italia) e la prima (il Vaticano) si curavano anche così, in rifugi di fortuna a tremila metri, a «parlare di tutto». Niente a che vedere con la posa più smargiassa del successore di Pertini, Francesco Cossiga, che a tavola con i porporati soleva indulgere in libagioni decisamente più gragostanti: frutti di mare ed aragosta, oppure – insieme all'amico Fanfani – gnocchetti in vol-au-vent, nodino di vitella con legumi vari, insalata al melograno, semifreddo al mascarpone e trionfi di frutta. Trattasi di quei democristianissimi pasti che tanto hanno contribuito a pompare l'immaginario un po' qualunquista della politica ingorda e magnona. Eppure allo scopo, e in omaggio alla propria istrionica natura, il compianto picconatore non ha avuto difficoltà ad abbandonare manicaretti raffinati per sapori a buon mercato, passando dalla religiosa pratica dello slow food a quella più prosaica del fast food. Pertanto non era raro trovare il *signor K* da Mc Donald's, intento a divorare hamburger per esprimere pubblica solidarietà all'alleato americano. Pranzi democristiani, si diceva, ma anche socialisti, come quelli parodiati dalla troupe di *Avanzi* nella spietata satira del dopo-Tangentopoli: la "craxata", i "bobò al rum" e ad altri immaginari dessert dell'altrettanto immaginaria "Antica segreteria del corso", che aveva «le stesse mani in pasta dal 1892». Una malevola esagerazione, sebbene anche nella vita reale il massimo dirigente del "garofano" fosse un fiero sostenitore delle relazioni gastro-internazionali, quelle che arricchiscono i menù dei commensali e i resoconti dei giornalisti. Nel 1985 Bettino, allora capo del governo, ci tenne a far sapere che il pranzo di lavoro con Mitterand a villa La Loggia di Firenze era stato apparecchiato secondo i canoni della cucina toscana: zuppa di funghi alla garfagnana, branzino brasato con verdure, filetto di manzo in crosta, semifreddo di crema con frutti di bosco, spumante Ferrari. Alla tentazione della crapula, va detto, non ci ha mai rinunciato nessuno. Forse solo i deputati verdi, autori di un virulento

esposto animalista contro la mensa di Montecitorio, rea di non contemplare alternative vegetariane ai menù di carne con «cadaveri nel piatto». Annotazione alquanto macabra, roba da perdere l'appetito. Del resto ci sono anche pranzi che invece di esaltare l'umore dei protagonisti rimangono sullo stomaco. E ci rimangono per sempre. Memorabile quello tra Montanelli e Berlusconi nel gennaio del 1994. «È andato tutto bene, a partire dal menù» gongolò il Cavaliere. Il decano dei cronisti non doveva pensarla allo stesso modo, visto che di lì a qualche giorno avrebbe salutato il *Giornale* di famiglia. A Silvio andò meglio mesi dopo con il pranzo della "prima fiducia", insieme ai senatori a vita: penne ai frutti di mare, spigola con contorno di verdura e dolce alle fragole. Pasto vittorioso ma da digerire in fretta. Ché già l'anno dopo, zitto zitto, quattro quattro, il professor Romano Prodi cominciava a saggiare il sapore della riscossa. Con pacatezza assoluta, in sintonia col primo banchetto esplorativo alla mensa degli operai del petrolchimico di Marghera: riso in bianco e due fettine di carne. Che tristezza. Per fortuna la saga dei presidenti del Consiglio dal palato fine ed esigente, dopo il mesto abbrivio ulivista, avrebbe avuto un sussulto nel '99, allorché il "baffino" D'Alema inaugurò una vera e propria accademia del gusto a palazzo Chigi: dieci ristoranti selezionati con relativi chef, scelti a turno per le colazioni di lavoro, aumentando la qualità e riducendo i costi. Dopo aver mangiato paté de foie gras, raviolini alle erbe, roast beef con broccoletti, frutta e caffè il capogruppo dell'Asinello al Senato Andrea Papini emise il verdetto: «Almeno in questo il governo D'Alema è nettamente superiore al governo Prodi». Superiore ma non ancora divino, come solo può essere il vicario di Cristo in terra. Allo scoccare del nuovo millennio, in occasione del giubileo dei parlamentari e dei governanti, il pontefice lusingò i rappresentanti del popolo con l'abbondanza e la raffinatezza delle grandi occasioni. Tartine al caviale, tagliatelle con gamberetti, tortellini al tartufo, pollo al curry, carpaccio di pesce spada, insalata russa, torte alla frutta, profiterol, melone e ananas. Non ce ne voglia l'altro vicario, al secolo premier Berlusconi, ma altro che il solito pranzo tricolore!

versità", ecc.

C. S.: Bisogna andare oltre i gerghi di settore e guardare alla sostanza. Le visioni pro e contro ogm non sono conciliabili, e ben lo hanno dimostrato, di recente, gli assessori all'agricoltura delle regioni italiane bocciando le linee guida per la coesistenza. Non ci sono mediazioni possibili: né sulla coesistenza né sui temi etici. Gli ogm sono l'ultima frontiera di un pensiero che guarda alle risorse naturali con atteggiamento di rapina e che non ha nessuna percezione della complessità dei sistemi viventi e della loro delicatezza.

A. V.: Il primo linguaggio è ovviamente scostante. Il secondo è altrettanto ovviamente accattivante. Ma mi sembra che ambedue possano essere scambiati a piacere per le piante ogm e non ogm. È probabile che in futuro si utilizzeranno piante ogm per salvaguardare il suolo. D'altra parte, i conquistatori europei hanno portato dalle Americhe al nostro continente alcuni campioni di naturalissima vite infestati dalla fillossera, dando origine alla quasi completa distruzione dei vigneti europei alla fine del 19° secolo. È stato un effetto collaterale dell'agricoltura tradizionale, che pure ci ha portato dalle Americhe i pomodori, i fagiolini e molte altre piante che ora fanno parte della nostra tradizione culinaria. Il mito che tutto ciò che è naturale sia buono è, appunto, un mito. **L'agricoltura industriale è una pratica che negli anni si rivelerà sostenibile dal punto di vista ecologico? Se sì, con quali caratteristiche?**

C. S.: Io, se permette, contesterei anche l'efficacia sul piano economico. L'agricoltura industriale è fondamentalmente basata sulla pratica dello spreco, di risorse e di prodotti. Anche di denaro, ovviamente, da parte di tutti gli attori coinvolti dall'inizio alla fine della filiera, consumatori inclusi. Non è sostenibile economicamente e dunque non è sostenibile ecologicamente.

A. V.: L'agricoltura industriale è incomparabilmente più produttiva di quella pre-industriale e al momento produce nutrimento quasi sufficiente per il nostro mondo sovrappollato. Ma il prezzo sono le elevate quantità d'acqua e fertilizzanti utilizzati. Si stima sia necessario aumentare la produzione alimentare globale del 70% per nutrire i 9 miliardi di abitanti previsti per il 2050, ponendoci di fronte ad un enorme problema d'impatto ambientale e disponibilità d'acqua, terreno e fertilizzanti. Tuttavia, l'agricoltura su piccola scala non sembra proprio essere la soluzione: la sua scarsa produttività peggiorerebbe ancora le cose.

La madre delle multinazionali del seme genetico, la Monsanto, è in forte crisi. Non ha ottenuto i risultati sperati, convertendo migliaia di ettari nel sud del mondo. È solo un problema specifico, o è l'intera tecnologia che va messa in discussione?

C. S.: Mentre il mondo degli ogm si incaponiva su pochi caratteri e su una tecnologia che non progrediva anche a causa dei brevetti, che rallentano la ricerca e la appesantiscono impedendo che le creatività dei ricercatori comunichino e si "fertilizzino", il mondo del miglioramento varietale cosiddetto tradizionale, ha fatto passi da gigante. Oggi le più interessanti produzioni per il mondo si hanno in quell'altro settore. E quando queste ricerche vengono condotte in regime di open source e con la partecipazione degli agricoltori e delle comunità, i risultati sono straordinariamente interessanti, e

non assoggettati al semplice profitto.

A. V.: Monsanto sta avendo problemi di fatturato perché per fortuna ora c'è più competizione nel settore degli ogm e dei diserbanti, dunque i prezzi scendono. Le tecnologie ogm hanno avuto successo. Dopo 20 anni di coltivazioni gli ecosistemi non sono stati danneggiati, si sono utilizzati meno diserbanti e pesticidi, i piccoli contadini poveri che hanno adottato piante ogm hanno in generale migliorato le proprie condizioni economiche, non un solo caso di danno alla salute umana è stato rilevato. A livello globale le coltivazioni sono in continuo aumento: circa 40 milioni di ettari nel 1999, 80 milioni nel 2004, 114 milioni nel 2007, 135 milioni nel 2009. Decine di nuove piante ogm sono in attesa di approvazione per la coltivazione. Fra le piante in via di sperimentazione o approvazione ve ne sono che utilizzano con più efficienza i nutrienti del suolo, che resistono meglio a condizioni sfavorevoli di temperatura o siccità, che accumulano più proteine, più vitamine, più minerali essenziali per il nostro organismo, meno sostanze dannose quali allergeni e tossine, o che producono semi o frutti più rapidamente.

"Più ogm, meno fame nel mondo". Qual è la sua opinione?

C. S.: Non è questione di opinioni, ma di numeri. Gli ogm sono prodotti con un prezzo di mercato: chi ha fame non ha denaro e quindi non ha accesso a quel cibo. Chi ha fame non ha nemmeno latifondi da coltivare sicché non prende nemmeno in considerazione l'idea di seminare ogm. Chi ha fame e un pochino di terra semina una molteplicità di prodotti e spera in raccolto clemente: non in una resa straordinaria, ma in un raccolto adeguato alle esigenze della sua famiglia. Mentre aumentano i numeri degli affamati, aumentano anche i bilanci delle aziende sementiere. Qualcosa non torna in questo quadretto degli ogm pensati per sfamare il mondo.

A. V.: Il problema della fame ha radici sociali, economiche e politiche oltre che tecnologiche. È necessario migliorare tutte le pratiche agricole, utilizzare meglio le risorse idriche, razionalizzare l'uso di fertilizzanti in modo da ridurre il loro impatto ambientale, utilizzare migliori tecniche di lavorazione del terreno e, quando possibile, la lotta integrata alle malattie che devastano i raccolti. Ridurre i sussidi statali che avvantaggiano gli agricoltori dei paesi ricchi, finanziare invece i contadini poveri e migliorare la condizione della donna, sulle cui spalle pesa quasi totalmente la produzione agricola mondiale. L'applicazione tecnologica delle conoscenze scientifiche sul funzionamento delle piante, inclusa la produzione di piante ogm, è uno dei vari contributi per cercare di risolvere il problema, ma il successo finale dipende dall'integrazione dell'azione politica, sociale, economica e scientifica.

***Cinzia Scaffidi** è membro del consiglio internazionale di Slow Food, dirige il Centro Studi dell'associazione ed è responsabile delle Relazioni Internazionali dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno.

***Alessandro Vitale** si è laureato in Scienze Biologiche all'Università di Milano e ha lavorato all'Università della California, San Diego. Svolge la sua attività di ricerca nel campo della biologia delle piante a Milano, all'Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria.

Per la filosofia tradizionale la conoscenza non ha mai avuto sapore. Oggi sappiamo che del cibo si può fare “esperienza”

De gustibus est disputandum

di Nicola Perullo*

Agli albori della civiltà occidentale, Platone fa dire a Socrate questo: «Ti pare che un vero filosofo possa curarsi di piaceri come quelli del mangiare e del bere?» La domanda è retorica, e sottende una convinzione che attraversa tutto l'arco della nostra cultura fondando una tradizione potente, tuttora in ottima salute: il gusto è fuori dal sapere. Un sentire diffuso ancora oggi: il cibo è degno di studio solo quando è nutrizione, salute, economia e politica – oggi diciamo *food policy* – non quando concerne i sentimenti di piacere o dispiacere che il gusto ci procura. *De gustibus non est disputandum*, recita il noto motto medievale, sottraendo il gusto alla possibilità di una verità e relegandolo nella sfera del privato e dell'idiosincratico.

Il gusto vive uno *stato di minorità* nella gerarchia della conoscenza innanzitutto perché è considerato, con l'olfatto, un senso minore. Per gran parte della tradizione filosofica occidentale, infatti, sono la vista e l'udito i sensi della conoscenza e dell'oggettività, in quanto sensi di distanza: la conoscenza – a maggior ragione dopo la rivoluzione scientifica galileiana – è neutralità, distanza tra soggetto e oggetto. Gusto e olfatto sono sensi di prossimità e introiezione, mettono a contatto percipiente e percepito e mescolano la grana delle cose – una mela, una pietanza, un vino – con il *cogito*, scompaginandolo. Il gusto confonde, e può anche essere pericoloso se praticato con troppa acribia. L'idea (*id-*, da *video*, vedere) è immagine, non è un gusto; l'uomo è a immagine di Dio; la conoscenza e la verità non hanno gusto e sapore. E anche nel campo dell'estetica le cose non stanno tanto diversamente: Kant ci dice che è possibile parlare filosoficamente di gusto solo a patto di distinguere tra bello e piacevole, cioè tra quanto concerne gli oggetti visibili dell'arte e della natura e quanto concerne oggetti legati al bisogno e alla necessità come cibi e bevande. Hegel ribadisce il concetto, sottolineando che solo vista e udito sono sensi estetici in quanto sensi teoretici. C'è qualcosa, in tutta questa storia, che non convince. Vediamo perché.

Un grande psicologo della percezione del secolo scorso, James J. Gibson, sulla base di dati e esperimenti confermati dalle ricerche successive, ha dimostrato che, come gli altri sensi, anche gusto e olfatto sono un intero sistema percettivo, nel quale rientrano fattori neurofisiologici, disposizionali, culturali e sociali; sotto questa luce, il gusto non appare più come un senso minore ma come un sistema complesso e interconnesso. In altri termini, non si gusta con bocca e naso ma con il cervello, con tutto ciò che di problematico quest'affermazione prospetta in termini di rapporti tra “natura” e “cultura”. Queste ricerche di tipo percettologico si sono saldate, nel Novecento, con lo sviluppo dell'antropologia, della sociologia e della storia dell'alimentazione, costituendo un campo che può dunque essere studiato e che ha molto da insegnarci. L'estetica del gusto muove da que-

sto retroterra, torcendo la sua riflessione sui significati dell'*esperienza* gastronomica, una nozione che oggi appare decisamente importante. In questa fase storica, infatti, il gusto del cibo ha acquisito una dimensione pubblica rilevante attraverso molteplici canali; i desideri di consapevolezza attorno al tema della

*Col gusto
ci mettiamo in gioco,
in una dimensione
che è insieme estetica,
epistemologica
ed etica*

qualità alimentare fanno sempre più spesso capolino (anche se non si deve sopravvalutare il fenomeno dei *foodies*, degli appassionati, che sono sempre un'esigua minoranza); forme di sensibilizzazione ed educazione del gusto sono certamente molto più disponibili di quanto non fosse solo qualche decennio fa. Questo sta avvenendo perché si percepisce nella sensibilità gustativa una possibilità di *expertise*, di sapere tecnico acquisito con l'esperienza, che ci consente di riappropriarci di una relazione con gli oggetti del mondo – tra i quali quelli alimentari non rivestono certo un'importanza secondaria – che pare per molti versi preclusa, ormai ottusa dalle forme più massicce di riduzionismo tecnocratico che vorrebbe ridurre tutto a virtualità oppure a esperienze di tipo visuale. L'esperienza gustativa consente il ristabilimento di un legame a rischio scissione, al tempo stesso criticando e smentendo l'ideologia secondo cui l'immagine è tutto; è proprio in questo senso, che nei miei lavori ho proposto di concepire il gusto come relazione. Cosa significa? L'estetica del gusto rivendica innanzitutto una relazione materiale, corporea, col mondo. Una relazione che, se vissuta in tutte le sue articolazioni, ci espone anche sempre alla possibilità di uno di un attrito con questi stessi oggetti: la sorpresa, lo stupore, la difficoltà di comprendere e di assimilare tutto.

Il gusto come esperienza è una relazione ecologica: un rapporto dinamico e attivo tra noi e quei particolari oggetti della “natura” (le virgolette sono d'obbligo, perché il cibo è il perfetto esempio di un'ulteriore implicazione, quella tra natura e cultura, perché sintesi di materia prima e sua elaborazione, cura, produzione) che sono gli oggetti alimentari. Una relazione differenziata, diversamente modulata in base ai contesti: piacere, repulsione, conoscenza possono darsi alternativamente o contemporaneamente, come mostra in modo esemplare il racconto di Calvino *Sotto il sole giaguaro (Sapore/sapere)*, dove una coppia di coniugi, attraverso il gusto, esplora i significati di un paese sconosciuto, il Messico,

ma anche approfondisce la conoscenza dell'altro, in una mescolanza di emozioni, piaceri, riflessioni e stravolgimenti. Persino l'indifferenza ha il suo senso in certi contesti di esperienza gustativa: non sempre si può essere attenti, e anche l'indifferenza può marcare uno scarto critico.

Queste poche note per insinuare che del gusto si può dunque discutere. Naturalmente, questo implica un punto, centrale per un'estetica del gusto: accettare una concezione dell'oggettività ecologicamente – o socialmente – costituita di certi atti. In altri termini, il gusto ha a che fare con una forma di oggettività che rimanda all'inter-soggettività, un'oggettività “debole”. Infatti, gustare è un atto sociale; i codici e i parametri che determinano il valore dell'atto che si esprime in valutazioni e giudizi sono complessi e costituiti, stratificati, e potenzialmente cangianti. Per questo annoiano i più (richiedono esperienza e pazienza) e insospettiscono i tutori delle cosiddette *hard sciences*. Nella discussione estetica contemporanea, la necessità di un concetto filosoficamente ambiguo come quello di gusto emerge con nettezza a proposito del rapporto tra qualità estetiche e non estetiche: quando valuto un vino armonico, elegante o di grande personalità, esprimo giudizi estetici di valore che non sono semplicemente la conseguenza del fatto che tale vino possiede determinate quantità (come tali, misurabili) di aromi, tannini o acidi. Vi è una certa relazione, tra qualità estetiche e non estetiche, ma le prime non sono riducibili e non dipendono in senso stretto dalle seconde. Per percepire l'armonia, l'eleganza e la finezza occorre qualcosa di ulteriore, occorrono gusto e sensibilità.

Col gusto allora ci si mette in gioco, in una dimensione che è insieme estetica, epistemologica ed etica: è nella formazione e nell'educazione alimentare, come oggi emerge chiaramente nella battaglia tra difensori delle differenze e della biodiversità e colonizzatori/omologatori, che si svolge una battaglia anche per una diversa sensibilità gustativa, per la costituzione di nuovi valori di piacere. Dire che il gusto è soggettivo è, insomma, dire una lapalissiana ovvietà. Dall'altro, il gusto rimanda a una sfera dove agiscono biologia, disposizioni effimere, stili e firme individuali e irriducibili. Il gusto è perciò anche narrazione, racconto, biografia. Ma è proprio tutto questo a renderlo interessante e degno di riflessione. L'estetica del gusto è implicata in tutto questo, consapevole di non potersi perciò erigere a sistema teorico completo e fiera della sua essenziale marginalità.

*Nicola Perullo è professore associato di Estetica all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Il suo ultimo libro è *Filosofia della gastronomia laica. Il gusto come esperienza*, Meltemi, Roma, 2010; in precedenza, su questi temi, ha pubblicato: *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Ets, Pisa, 2008, e *Per un'estetica del cibo*, Aesthetica, Palermo, 2006

Il gambero e la lumaca sono animaletti simpatici, entrambi celebrati più volte da detti popolari, letteratura e cartoni. Soprattutto cartoni. Fanno tenerezza per andatura – uno a singhiozzo, o incerto, l'altro eternamente lento, o cauto – e per il loro essere innocui, tanto da sembrare indifesi. Sono entrambi animaletti simpatici elevati alla categoria di simboli. Anche culinari. Entrambi guidano oggi i cultori del buon cibo e buon bere. Sono vetofanie diventate per molti simbolo di garanzia, loghi stilizzati che danno certezza. Un gambero rosso e una lumaca ocra, entrambi gagliardetti a disposizione di trattorie, osterie e ristoranti, più o meno blasonati. Gagliardetti che condividono raramente lo stesso spazio, mai la stessa vetrina, solo alle volte lo stesso scaffale. Perché lumaca ocra e gambero rosso sono anche guide, ma vivono raccontano e classificano da differenti prospettive. D'altronde tra una lumaca e un gambero ci sono un sacco di

quelli dai nomi improbabili – e mettetevi a discutere e raccontarsi le buone pratiche, le teorie e le azioni del cibo “buono, pulito e giusto” – come vuole lo slogan della chiocciola. «Terra Madre – spiega Di Croce – è un network di persone ed esperienze legate alla produzione, alla trasformazione e al racconto del cibo». Ci sono agricoltori, pescatori, allevatori, ma anche ricercatori, cuochi, docenti universitari, «provenienti da tutto il mondo, perché i problemi del cibo, della sua produzione e distribuzione, pur assumendo molteplici forme, sono gli stessi in Italia o in Africa, come negli Stati Uniti».

L'assemblea plenaria di Terra Madre dovrebbe far riflettere i partiti più organizzati, mettere in crisi le platee delle organizzazioni internazionali governative. Su internet si trovano spezzoni caricati da più fonti, sono tutte immagini bellissime, immagini di puro melting pot. L'impressione è quella di uno shaker, con dentro tutti ingredienti colorati. Plenaria

Nel segno della lumaca

Comunità di tutto il mondo si incontrano su cibo e politica. Così “Terra Madre” è diventato un vero e proprio forum sociale



di Luca Sappino

differenze. Almeno quante ne passano tra il mare e la montagna, tra i fondali marini e un prato verde coperto di foglie. Il gambero rosso – dall'omonima guida, da scrivere però con le lettere maiuscole – è edonismo puro. Sano, molto sano, sanissimo, ma pur sempre frivolo. E nessuno si offenda, perché la vita ha bisogno di una buona dose di frivolezza. La lumaca – che poi sarebbe Slow Food – è invece impegno. A tratti pedante, forse, nonostante i piatti meravigliosi che suggerisce a palati vocati (forse inconsapevolmente) all'impegno sociale. Perché? Perché quello di Slow Food è un universo a forma di lumaca dentro cui ruotano centinaia di migliaia di soci, tutti fieri e orgogliosi delle dritte che sanno darti su dove andare a riempire stomaco e cuore, ma ben concentrati sull'obiettivo politico. Politica e cibo, una vera delizia.

E simbolo di questo impegno, simbolo della vocazione sociale e della cultura internazionalista, globale nelle rivendicazioni e negli obiettivi, locale nelle pratiche e nelle tradizioni, è Terra Madre, «senza dubbio – dice Paolo Di Croce, responsabile dell'evento – la massima espressione di progettualità politica, rintracciabile nei molti e validi progetti targati Slow Food».

Prendete quasi 6mila persone, provenienti da tutti i paesi che riuscite a nominare – compresi

e poi dibattiti, workshop interi iper concreti – ad esempio – su pompe idrauliche sperimentali, efficienti ed ecologiche, o su come le colture del riso, nel vercellese come in Giappone, possa – senza l'aiuto della chimica – condividere la stessa acqua con le anguille. Il tutto tradotto in 9 lingue. «Perché Terra Madre – continua Di Croce – è per molti la prima e unica occasione che hanno per uscire dal loro villaggio, dalla loro comunità ristretta. Servono 9 lingue per far capire a chi viene da più lontano che il loro lavoro per noi, e per tantissime altre persone, ha un valore inestimabile». Perché Terra Madre ha anche il compito di risolvere l'autostima, contrastare il rifiuto della professione (così simile in Italia e altrove) e la ricerca della felicità tutta mirata nei confini delle città.

Ormai siamo alla quarta edizione. E l'evento ha contagiato il territorio che la ospita, i torinesi, e quelli che vivono in questa sorta di rete delle città di Terra Madre. Tremilacinquecento sono i letti offerti dai piemontesi a sconosciuti dalle improbabili tradizioni. Lo scambio genera cultura, e guai a chi dice che politica e cibo non stanno bene nello stesso piatto.

La lumaca e il gambero sono animaletti simpatici, hanno molto in comune. Entrambi sono ottimi spuntini. Ma uno dei due ha in sé una buona dose di coraggio.