

CARLIN PETRINI A CASTELVECCHIO

Lectio magistralis di **Carlin Petrini**, in giornata di particolare grazia, domenica 28 luglio scorso e musica per le orecchie d'oltre 200 partecipanti all' evento tenutosi nel giardino della tenuta **CASTELVECCHIO** e più precisamente nella villa che è, grazie alla lungimiranza e disponibilità di **Leo e Mirella Terraneo**, è il cuore pulsante del Parco Ungaretti e dell' oasi vitivinicola di Castelnovo del Carso, riportata agli antichi splendori dopo le devastanti "battaglie dell' Isonzo" della prima guerra mondiale.



Carlo Petrini, fondatore di Arcigola e Slow Food e presidente di Slow Food Internazionale, è stato il protagonista dell' incontro dell'associazione culturale **Libertà Territorio Solidarietà**, presieduta da **Franco Brussa**. L'iniziativa "Una nuova etica nella produzione e nel consumo alimentare" è stata coordinata dal giornalista **Furio Baldassi**, brillante moderatore del vivace dibattito che ha fatto seguito alla lectio di Petrini.



«Dopo gli approfondimenti sull'etica nella società, con Don Sciortino e l'etica nel mondo dello sport, con Donati, - ha esordito Brussa - l'associazione ha voluto affrontare, sempre dal punto di vista etico, il tema della produzione e del consumo alimentare, ma questa volta anche dal versante economico e culturale. Un tema questo dai grandi riflessi politico/economico/sociali che abbraccia ogni continente e che interpella non solo chi ha responsabilità diretta ma, a partire dal quotidiano, anche ognuno di noi, sulla questione, innanzitutto, di quale futuro pensiamo di dare a questo nostro pianeta, sfruttato forse già oltre ogni limite e, di conseguenza, alle nuove generazioni.



Carlo Petrini, per il suo curriculum e per le sue battaglie, ci è parso l'interlocutore migliore per ricordare a noi, -ma anche ai tanti soggetti pubblici e privati che si muovono intorno alla produzione e al consumo alimentare, quante cose sbagliate si fanno, quanti interessi si muovono e, soprattutto, cosa dobbiamo da subito cambiare, anche nel nostro agire e nei nostri comportamenti quotidiani».



La ricetta di Carlin Petrini: «Sprechiamo meno cibo»

Non è stato tenero , il “ guru delle Langhe” con quei soggetti che a suo dire stanno portando al capolinea mezzo mondo e più , sempre e comunque .

Nel mirino varie multinazionali che – ha detto- “si arricchiscono sulla pelle dei contadini , per i “ falsi profeti” del made in Italy che producono pomodori sulla pelle di immigrati sottopagati , ma anche con quegli agricoltori che si battono per gli organismi geneticamente modificati (OGM)” .

“ Un problema etico – secondo **Petrini**- ma prima ancora, un problema di filosofia e di vita e di sopravvivenza ; un pianeta dove è scomparso il 75% delle bio-diversità, tra frutta, verdure e razze animali.

“Carlin” ha ribadito con forza le sue tesi modificazione del gusto tra i prodotti di un tempo e quelli attuali, tra le ricette della nonna (che sapeva inventare persino piatti con gli avanzi riciclati, quali , ad esempio, il piatto più popolare della Toscana, la ribollita, fatta col pane rafferma) e le carote i pomodori o formaggi simil- plastica di oggi “.



Nel suo *tsunami* Petrini non ha risparmiato la televisione, infarcita di programmi di cucina a ogni ora («A qualsiasi ora uno apra la televisione trova sempre uno che delira con in mano una padella!».)

Gli applausi fioccano. E si diradano solo quando il presidente della Confagricoltura di Udine, **Maurizio Anolfo**, conferma la posizione dei suoi agricoltori, pronti ad affrontare il problema Ogm «senza pregiudizi». «Esaminiamo l'argomento - assicura - con la consapevolezza che la salvaguardia dell'ambiente e la salute umana sono sempre stati nel nostro cuore. Se la natura sta bene - continua - ci sarà possibilità di lavoro per noi e i nostri figli». Petrini abbozza, l'espressione poco convinta.

Perché, spiega, «è successo varie volte che il mais ogm abbia invaso il terreno non ogm e mai il contrario» e nessuno, aggiunge, ha voglia di fare la fine del Messico, dove il mais è nato, ed è adesso costretto a importarlo, per il 33% del consumo totale, dagli Stati Uniti. Problemi di grandi numeri, si capisce. Quelli che portano i contadini a buttare il 30 per cento della frutta nel compost, a sostituire le frisone olandesi alle nostre mucche perché fanno più latte e, dunque, rendono di più. I grossisti a pagare le carote a 7 centesimi al chilo e a venderle a 50 volte tanto, il mondo tutto a produrre cibo per 12 miliardi di abitanti a fronte di 7 miliardi di «residenti». «Considerato che almeno un miliardo non mangia - ammonisce Petrini - ciò vuol dire che il 50% delle derrate alimentari vanno buttate via!». Petrini domina la statistica e se ne intende di retorica, ma senza mai strafare. Non occorre essere ultras della biodiversità o dell'eco-alimentare per capire

che se esportiamo bulbi di tulipano in Olanda e importiamo peperoni targati Haarlem qualcosa non funziona. Che la stagionalità e il territorio sono, parola di Slow Food, «un percorso di liberazione».



Che bisogna privilegiare la produzione in loco rispetto al produttivismo. «Tornare a essere cittadini e non consumatori», per usare le sue parole, quando strappa sorrisi e consensi prendendo in giro gli inviti del governo Berlusconi a consumare di più. «È come - ironizza Carlin - portare un malato di diabete in pasticceria e lasciarlo scatenare». Eh, già, conclude, perché nessuno deve dimenticarsi che le stesse multinazionali che ti offrono di tutto di più, non necessariamente sanissimo, possiedono anche le industrie del farmaco che poi ti curano. Tra tante, l'annotazione più agghiacciante.