



Petrini: "Dobbiamo imparare a non farci mangiare dal cibo"

Venerdì 27.05.2011 15:06

Di Maria Teresa Melodia

Il sistema agroindustriale globale ha finito per capovolgere la semplice frase "noi mangiamo il cibo". Da questo presupposto nasce l'espressione provocatoria del fondatore di Slow Food Carlo Petrini, che al festival **Dialoghi sull'Uomo** di Pistoia spiega Come non farci mangiare dal cibo, titolo omonimo di un suo libro edito da Giunti - Slow Food Editore, 2009.

Petrini, è il cibo che ci mangia? In che senso?

"E' un paradosso determinato da un sistema alimentare che sta diventando sempre più insostenibile, sia sul fronte della produzione intensiva, molto "sprecona" a causa di una cattiva gestione che implementa lo spreco, sia per le ricadute sul fronte ambientale. Stiamo perdendo la fertilità dei suoli, la salubrità delle acque, la biodiversità perché chiediamo a Madre Natura di dare di più. Il paradosso del cibo che mangia noi è determinato oltre che dalla perdita di biodiversità, dall'impunità in un mondo dove si produce cibo per 12 miliardi di viventi quando noi siamo solo 7 miliardi, di cui un miliardo soffre di malnutrizione e fame e un altro miliardo e 700 milioni soffre di obesità e malattie determinate da iperalimentazione".

In questi anni Lei ha introdotto una nuova idea di gastronomia...

"E' maturata a livello mondiale una sensibilità diversa che non guarda solo alla qualità organolettica dei prodotti, ma guarda anche alla sostenibilità ambientale e alla giustizia sociale".

I primi passi per valorizzare il cibo con il fine di prenderci cura del nostro corpo?

"Dare valore al cibo e non renderlo solo una commodity, una merce".

Come?

"Attraverso la formazione, l'educazione, l'informazione, la massima trasparenza nella tracciabilità delle materie prime e delle tecniche di trasformazione che devono essere conosciute da tutti. E in secondo luogo, lavorare perché ci sia un consumatore attivo, un co-produttore sensibile alla conoscenza e all'attenzione di queste tematiche".

La soluzione si chiama agricoltura biologica?

"Sì e vuol dire un maggior rispetto per la produzione nella sua naturalità. Concepire il lavoro contadino non solo come lavoro che produce merce ma anche come lavoro che difende il paesaggio, gli ecosistemi, gli aspetti idrogeologici del territorio. Una visione olistica dell'agricoltura".

Uno vero e proprio stile di vita. Come può essere mantenuto in città dove c'è il rischio di imbattersi in prodotti che di biologico hanno ben poco oltre all'etichetta?

"L'informazione è la chiave: conoscenza diretta dei produttori e maggiore tracciabilità. Non basta certamente affidarsi al packaging, alla parola magica bio, bisogna sapere un po' di più da dove arriva il prodotto, che spesso può attraversare continenti. Assolutamente insostenibile. Grazie ai gruppi di acquisto solidale che lavorano direttamente con i contadini si possono avere prodotti veramente naturali".