



Slow Food® Italia

LE CONSEGUENZE DEL PIACERE

DOCUMENTO CONGRESSUALE
2010 - 2014



SOMMARIO

Scenario	pag	5
I valori di Slow Food	pag	7
Le visioni	pag	9
I pilastri	pag	11
Diritto al piacere	pag	11
Sostenere e attivare pratiche di scala locale	pag	13
Coltivare la biodiversità	pag	14
Diritto alla sovranità alimentare per tutti i popoli	pag	18
Lotta agli sprechi	pag	20
Difesa del paesaggio, del suolo e del territorio	pag	22
Valorizzazione della memoria locale	pag	24
Educare al futuro	pag	26
Definizioni da condividere	pag	29
Identità e tradizioni	pag	29
Le Comunità del cibo	pag	33
Beni comuni	pag	35
Gli strumenti del nostro impegno	pag	37
I prossimi quattro anni	pag	39
MOZIONE CONGRESSUALE 1	pag	43
MOZIONE CONGRESSUALE 2	pag	46

Testi:

Roberto Burdese

con

Carlo Bogliotti, Daniele Buttignol,
Silvia Ceriani, Valeria Cometti,
Fabrizio Dellapiana, Mauro Pizzato,
Raffaella Ponzio, Cinzia Scaffidi

Editing:

Grazia Novellini

Grafica e impaginazione:

Francesco Perona

Stampa:

Stargrafica, San Mauro Torinese (To)

Stampato su carta:



Misto

Gruppo di prodotti provenienti da
foreste correttamente gestite e da
altre origini controllate

Cert no. SW-COC-004210

www.fsc.org

©1996 Forest Stewardship Council

Cari soci,

nelle pagine che seguono leggerete delle idee e dei progetti che accompagneranno il cammino di Slow Food Italia nei prossimi quattro anni.

Sono il frutto delle riflessioni e del lavoro dei quattro anni appena trascorsi, una rielaborazione in chiave futura di quanto è avvenuto in ogni angolo d'Italia, con una buona dose di virtuose contaminazioni da tutto il mondo (soprattutto grazie al dialogo, al confronto e allo scambio avvenuto con la rete di Terra Madre).

Abbiamo fatto un lavoro straordinario per arrivare a questo documento e al Congresso Nazionale che lo dovrà discutere e votare. Ogni Condotta italiana ha elaborato un proprio dossier, che è allo stesso tempo analisi del lavoro svolto nel corso della propria storia e progettazione degli impegni che verranno.

I dossier sono stati oggetto di discussione e approvazione nel corso dei Congressi di Condotta. Analogamente ogni Coordinamento regionale ha stilato un proprio piano di idee e proposte, a tutti gli effetti un programma politico, dibattuto nel corso dei Congressi regionali.

Mai come in questi ultimi quattro anni – e negli ultimi 12 mesi in particolare – il dialogo e il confronto sono stati così fitti e intensi dentro la nostra associazione. Mai come oggi chi ha voglia di contribuire alla crescita di Slow Food trova le porte aperte e la necessaria attenzione.

È anche per questo motivo che il documento congressuale nazionale che avete tra le mani riesce a tracciare un confine ampio, articolato ed estremamente stimolante per le nostre sfide.

In buona misura l'abbiamo scritto tutti assieme questo documento, è veramente figlio delle energie che animano la base della nostra associazione, che pur nelle sue mille articolazioni agisce in straordinaria sintonia di vedute e di obiettivi.

È un documento che abbiamo scritto tutti assieme, dicevo, tuttavia devo ringraziare chi ha collaborato con me alla sua stesura materiale: Carlo Bogliotti, Daniele Buttignol, Silvia Ceriani, Valeria Cometti, Fabrizio Dellapiana, Mauro Pizzato, Raffaella Ponzio, Cinzia Scaffidi.

Buona lettura e ... Viva Slow Food!

Roberto Burdese – Presidente Slow Food Italia





Una rivoluzione lenta è in corso. È la rivoluzione di Slow Food, la nostra associazione nata 24 anni fa come Arcigola e cresciuta in poco tempo sino a raggiungere 150 Paesi del mondo. La chiocciolina è lenta ma cocciuta, procede a passo costante e talvolta non ci si rende conto di quanta strada ha fatto. Poi arrivano i momenti in cui si fanno i conti, come il 10 dicembre 2009 (primo Terra Madre Day della storia), e si scopre che la chiocciolina si trova contemporaneamente in più di mille posti nel mondo.

Insomma, abbiamo costruito una rete straordinaria, fatta di valori condivisi, di visioni che ci accomunano, di progetti attorno ai quali ci stringiamo sentendoci parte di una comunità di destino planetaria. In questi 24 anni è stato fatto un grande lavoro, da Slow Food Italia in primis: la forza dell'associazione, la sua solida autonomia unita alla lucida follia delle nostre idee e alla capacità di concretizzarle in progetti e iniziative, sono state le fondamenta sulle quali Slow Food ha costruito la sua dimensione internazionale. È prima di tutto grazie a Slow Food Italia che è potuta nascere e crescere la meravigliosa idea di Terra Madre. Oggi è raro, forse impossibile, trovare altre organizzazioni così solidamente radicate in tanti e diversi luoghi del mondo.

Abbiamo lavorato bene, dobbiamo esserne orgogliosi e consapevoli. Tuttavia non possiamo indugiare troppo nella celebrazione dei nostri successi: sono le speranze stesse che abbiamo alimentato in questi anni che ci chiedono di non fermarci.

Questo documento si propone di tracciare il contorno del viaggio che ci attende nei prossimi quattro anni. È un contorno sfumato, un confine leggero, anche se disegnato con la mano ferma di chi ha idee chiare: la delicatezza del tratto è dovuta al fatto che – ormai è evidente – il cammino di Slow Food è frutto del percorso di ciascuna delle nostre Condotte, delle nostre Comunità. La forza della nostra associazione è nella capacità di portare a sintesi e valorizzare le singole esperienze trasformandole in patrimonio comune, tassello fondamentale del disegno politico e culturale che abbiamo condiviso, delle visioni e dei progetti che qui abbozziamo affinché diventino una sorta di bussola per tutti quanti nei prossimi quattro anni.

Questo documento si propone di essere una mappa, uno strumento comune che

ciascuno dovrà e potrà utilizzare per compiere il proprio viaggio: ogni Condotta, ogni Comunità alla fine supererà – di tanto o di poco – i confini che qui abbiamo tracciato e ci aiuterà in questo modo a scoprire nuovi territori dai quali partire per affrontare i viaggi che ci attendono nel futuro.

Abbiamo spesso parlato di noi come di una rete e qualcuno ha usato la metafora del ragno che tesse una tela sempre più grande, fatta di fili sottilissimi e all'apparenza fragili, ma in realtà forti al punto da sfidare le leggi della fisica. C'è però un punto debole in quel paragone, perché quando il ragno muore la tela smette di crescere e perde la sua stessa funzione. Noi oggi siamo più simili a una stella marina, che ha un centro e delle braccia ed è costellata di milioni di punti nevralgici, che dal centro vanno fino alle punte estreme. Il centro della stella marina non è un centro vitale ma è semplicemente un punto privilegiato, perché essendo centrale ha una visione completa, come non ha nessun altro punto. La vita però, nella stella marina, pulsa in ciascun braccio, in ciascun punto che compone l'insieme.

I VALORI DI SLOW FOOD

«L'intelligenza affettiva (...) è un cemento fortissimo che nessuna forza esterna può scalfire: in questo mondo carico di intelligenza razionale finalmente esiste (...) una rete che è affettiva, è fraterna».

Carlo Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo* (Giunti-Slow Food Editore, 2009)

Prima di condividere le visioni e i progetti alla base del nostro lavoro nei prossimi quattro anni, è bene riaffermare quali sono i valori su cui si fonda il nostro impegno, che sono il cemento della nostra amicizia e danno un senso alla nostra militanza, prima ancora di pensare agli obiettivi che ciascuno di noi si pone dedicando le proprie energie fisiche e intellettuali a Slow Food.

Oggi più che mai tocca ai gastronomi salvare il mondo. Da sempre ci muoviamo animati dalla ricerca del piacere, la nostra stessa sopravvivenza (affidata al cibo e al sesso) è strettamente legata al piacere. I gastronomi consapevoli sono coloro che hanno un motivo più forte e più immediato per salvare il pianeta: conservare per sé stessi e per le generazioni future il piacere del cibo. Lo sanno bene i piccoli produttori che stanno soffrendo meno di altri per la crisi proprio perché, in anni non sospetti, hanno puntato tutto sulla qualità e oggi hanno proprio nei golosi, nelle persone disposte a pagare il giusto per il piacere del cibo e della salute, il loro riferimento. «Il futuro è dei buongustai, coloro ai quali importa del cibo e vogliono che le sue meraviglie siano assicurate anche alle generazioni future. Non sono i ricchi; sono gli attenti, i consapevoli. Chi apprezza il cibo tutela il pianeta!».

Il **piacere**, dunque, è il primo dei nostri valori (nonché una vera e propria parola d'ordine): il piacere materiale che tuteliamo e promuoviamo, ma anche il piacere di stare assieme e di condividere grandi e piccole esperienze. Il piacere porta alla **convivialità**, altro valore cui non potremo mai rinunciare: piacere e convivialità, praticati prima ancora che predicati, sono i due tratti distintivi (e rivoluzionari) che hanno reso così originale il nostro messaggio e la nostra battaglia in favore di un cibo buono, pulito e giusto.

1) Colin Tudge, *Feeding people is easy* (l'edizione italiana è in pubblicazione da Slow Food Editore).

La **diversità**, straordinaria forza creativa, è un altro valore non negoziabile: essa non è solo biodiversità, ma è il principio che ci fa amare le differenze, il particolare, le specificità, che nel mondo Slow Food non solo hanno diritto di cittadinanza ma diventano patrimonio fondamentale, indispensabile, attorno al quale una comunità nasce, nel quale si identifica e si rafforza.

Complicità e fraternità sono valori che viaggiano di pari passo, quasi in simbiosi tra loro: il sentimento di fraternità, inteso come affetto disinteressato, rende più solidi i nostri legami e permette di vivere serenamente la complicità indispensabile per permetterci di fare le cose – difficili e straordinarie – che abbiamo in animo di realizzare.

La dimensione **etica**, necessaria in qualsiasi attività umana, assume per noi un forte carattere sociale: non è tanto all'etica individuale che dobbiamo pensare (per quanto evidentemente anche questa sia importante, poiché la somma dei comportamenti dei singoli influisce sull'insieme rappresentato da una comunità), quanto piuttosto all'etica complessiva di Slow Food e del suo operato. In tal senso è fondamentale che sui nostri principi non vi siano mai compromessi: niente e nessuno può costringerci a negoziare i nostri valori, o a farci rinunciare alle idee e alle visioni che condividiamo in Slow Food. Questa certezza e la forza con cui ci impegniamo a non abbandonare mai il nostro cammino sono indispensabili per fare con serenità le nostre scelte, specie quando queste ci costringono a percorsi più difficili e più rischiosi.

Il **dubbio** (e la **curiosità** che è la sua figlia più nobile) sono necessari, specie per chi ha tante e solide convinzioni come sentiamo di avere noi in molti momenti e su diversi temi. Coltivare il dubbio, accompagnandolo alla curiosità, è fondamentale per non smettere mai di porsi domande e cercare risposte: il coraggio di fare domande difficili, anche a noi stessi, la capacità di celebrare le proprie virtù ma al contempo mettersi sempre in discussione, è una impareggiabile forza per andare sempre avanti e per fare sempre meglio.

La ricerca, assieme al piacere, della **bellezza** (intesa come unione di estetica ed etica) e – infine – della **felicità**, dovrebbe essere la somma massima dei nostri valori e del senso di viverli assieme, come un prezioso bene comune da scoprire, custodire, condividere, rendere vivo, arricchire e trasmettere agli altri.

LE VISIONI

«Tutto quello che nasce è fatto di terra; acqua e radici sono in terra; dentro il grano che mangi e il vino d'uva c'è tutto il buono della terra».

Cesare Pavese, *Feria d'agosto* (Einaudi, 1946-2002)

Tutta la progettualità dei prossimi quattro anni può e deve riassumersi in un'unica visione, che era già contenuta nel documento congressuale del 2006 ma che nei quattro anni trascorsi non si è ancora realizzata pienamente: fare sì che Slow Food e Terra Madre diventino le due parti del nostro tutto, che in nessun angolo d'Italia vi sia più divisione o distanza tra l'una e l'altra dimensione. Una divisione che in taluni casi assume caratteri paradossali, laddove chi è "ancora e solo Slow Food" viene bollato come interprete di una vecchia visione della nostra associazione, che certamente appartiene al nostro passato (e che non rinneghiamo in alcun modo) ma che oggi è considerata al limite del gastrofanatismo; mentre chi si sente "solo parte di Terra Madre" ritiene di rappresentare in maniera più autentica il nostro messaggio, talvolta senza conoscere la nostra storia e la ricchezza delle esperienze accumulate nel viaggio che ci ha portati sin qui. La divisione non esiste più, non deve più esistere. Ma se a parole ne siamo tutti convinti e sin dal congresso di San Remo l'abbiamo sostenuto con convinzione, nei fatti ci sono ancora molte realtà in cui il passo concreto non si è realizzato o si è realizzato in maniera parziale, magari solo in occasione di qualche "iniziativa comandata". Occorre dunque assumere definitivamente e senza più esitazioni questa visione comune e ormai ampiamente condivisa, entro la quale ciascuno potrà poi costruire il proprio progetto e utilizzare le dinamiche che più gli si addicono: **Slow Food è la nostra casa e Terra Madre il nostro grande progetto. Slow Food è ciò che siamo e Terra Madre è ciò che facciamo**, nel senso che Terra Madre rappresenta – da quando è nata – la nostra prospettiva per guardare al mondo del cibo, alla sua complessità e ai legami di interdipendenza che esistono al suo interno; Terra Madre può accogliere e riassumere tutto ciò che abbiamo fatto, e fornirci il disegno di ciò che ci attende. Però è dentro Slow Food che si fa Terra Madre ed è sotto le insegne di Terra Madre che Slow Food costruisce le comunità. Terra Madre, come ama dire Carlo Petrini, è austeramente anarchica, perché le comunità esistono, nascono e funzionano autonomamente, ma Slow Food può farle emergere, metterle in rete, aiutarle ad avere maggior peso politico. Le comunità sono fatte di cittadini e produttori, cuochi ed educatori, istituzioni e custodi della memoria locale: intorno al cibo, intorno ad alcuni valori condivisi, noi dobbiamo fare in modo che questi soggetti diventino – tutti

assieme – comunità. Slow Food è la struttura organizzata, centralmente e sul territorio, di cui fanno parte i soci, i quali possono contribuire a definire le scelte politiche e a realizzare i progetti dell'associazione; Slow Food è l'interlocutore che sul territorio dialoga con le istituzioni, le altre associazioni, i cittadini. I soci in questa visione non sono più i beneficiari di una serie di servizi che l'associazione eroga a loro favore: certo questo aspetto non mancherà mai, ma i soci devono essere principalmente i sostenitori attivi dell'associazione e delle sue politiche. Questa sorta di militanza potrà estrinsecarsi in varie forme: nel mettere a disposizione il proprio tempo come volontari; nel sostenere economicamente i progetti (locali, nazionali, internazionali); nell'offrire le proprie competenze a beneficio delle diverse attività.

Slow Food però esiste e opera, in ogni angolo d'Italia, con un grande scopo: fare Terra Madre, ovvero operare, attraverso le sue molteplici attività e iniziative, affinché i principi e lo spirito di Terra Madre diventino fatti concreti, progetti, attività, risultati tangibili di un'azione continua che nelle idee di Terra Madre trova i propri obiettivi e con il proprio impegno quotidiano si prefigge di raggiungerli. Gli Orti in Condotta, i Presidi, i Mercati della Terra, i Gruppi di Acquisto, ma anche i Master of Food, le cene, le manifestazioni: **qualunque nostra attività può essere inquadrata in funzione di Terra Madre, ovvero perseguendo lo scopo di tessere relazioni all'interno di una comunità e tra comunità.** Impiantando un orto pensiamo al futuro dei nostri figli, organizzando un mercato costruiamo il "luogo ideale" per fare rete, con un Master of Food educiamo i co-produttori, attraverso una cena possiamo promuovere alcuni produttori e sostenere le loro imprese.

Terra Madre si fa prima di tutto a casa nostra: per prima cosa dobbiamo essere capaci di sostenere l'economia locale della comunità in cui viviamo, solo dopo avrà un senso compiuto anche il nostro impegno a favore delle comunità di altri luoghi del pianeta. Ecco perché sempre più, in futuro, Slow Food sarà un'organizzazione a base locale, un'associazione strutturata in modo leggero ma sui territori, nelle regioni del mondo. In questa dimensione di relazioni estremamente dinamiche tra Slow Food e Terra Madre **diventa più chiaro e comprensibile il senso dell'austero edonismo** (per citare Wolfgang Sachs), o se si preferisce **della sobrietà felice** (per usare invece le parole di Pierre Rabhi), che sta oggi nel cuore della nostra rivoluzione. In senso assoluto non vi è nulla di nuovo e rivoluzionario nelle pagine di questo documento: tutte le riflessioni esposte vengono dalla nostra storia – più o meno remota – e guardano al nostro futuro; esse si sviluppano attraverso percorsi che incrociano in continuazione i fili della rete di Terra Madre e ogni volta stringono un nuovo nodo. È impossibile pensare al futuro di Slow Food senza vedere tutti i nodi che noi stessi abbiamo contribuito a legare. Entro quattro anni nessuno dovrà più dubitare, guardando questi fili e questi nodi, che essi appartengano a Slow Food e disegnano la fitta trama del progetto di Terra Madre.

I PILASTRI

Sono pilastri perché reggono la nostra casa comune, i fondamentali di Slow Food. In ogni azione di Slow Food, tanto a livello locale quanto nella dimensione globale della nostra presenza, li ritroviamo: a volte solo uno di essi, più spesso molti. Sarebbe bello che fosse sempre evidente ma anche esplicitato, nelle nostre iniziative e nei nostri progetti: questi sono gli scopi del nostro lavoro, del nostro impegno.

DIRITTO AL PIACERE

«Slow Food, movimento per la tutela e il diritto al piacere»

Manifesto del Movimento Slow Food, Parigi 1989

Vent'anni fa la prima autodefinizione di Slow Food come «movimento per la tutela e il diritto al piacere» a quasi tutti suonò provocatoria. Si trattava di una rivendicazione seria, certo, ma conteneva un elemento di giocosità che saltava immediatamente agli occhi e non poteva essere ignorato. Era dunque difficile capirne la vera portata in quel momento storico, e forse i suoi stessi artefici non ne erano consapevoli fino in fondo. Oggi rinnoviamo senza il minimo tentennamento la fiducia nel diritto al piacere, anche perché la battaglia è tutt'altro che vinta.

È vero che, col senno di poi, possiamo sostenere che quella rivendicazione così dirimpante e dissacrante ci ha portati, con i suoi sviluppi, a salvaguardare concretamente pezzi di biodiversità e di tradizioni, a educare molte persone al gusto e all'alimentazione, a fare il più importante Salone internazionale dedicato al cibo, a fondare un'Università di Scienze Gastronomiche e a dare il via alla rete di Terra Madre. Sono le conseguenze del piacere. Ma la stretta relazione tra piacere e impegno, una visione che coniuga etica ed estetica in un unico alto valore, resta un'idea poco condivisa da chi non fa parte del movimento o dell'associazione, e questo non può che dare adito a fraintendimenti, a partire da come è percepito all'esterno il significato di ciò che facciamo. Il piacere resta un tabù perché continua a essere negato, ritenuto incongruo con l'impegno e le "cose serie". Per i disattenti – e sono i più – un «movimento per la

tutela e il diritto al piacere» non può che essere fatto rientrare nella casella pregiudiziale dove di solito sono collocati i *bon vivant*, i ricchi, quelli che possono permettersi prodotti di lusso (generalmente intesi come prodotti “di nicchia”), i superficiali. Se difendiamo il piacere saremo bollati inevitabilmente come elitari, come se il piacere fosse esclusiva di pochi privilegiati. È uno scotto che paga Slow Food, costretto a confrontarsi con pregiudizi che rendono difficile comunicare idee e iniziative.

Dobbiamo far capire invece che **il piacere è una condizione dell’impegno, e viceversa**. Perché c’è del piacere nell’essere impegnati, mentre l’impegno dà la possibilità di continuare a provare piacere. A differenza dei tempi in cui Slow Food nasceva, vent’anni fa, oggi questo rapporto di interdipendenza tra le due dimensioni va rivendicato come uno dei nostri caratteri distintivi più forti e originali. Non deve più dare adito a fraintendimenti. Questo non significa, per quanto riguarda le nostre attività quotidiane, cercare di aumentare o ridurre i gradi di piacere e impegno a seconda dell’occorrenza, ma capire e far capire che **l’idea di piacere è ancora più articolata e complessa rispetto a quanto s’intendeva vent’anni fa**. Negando il piacere infatti si nega l’abilità dei nostri sensi, quindi anche la capacità critica di capire e scegliere. Si demandano a terzi la produzione, la trasformazione e la distribuzione del nostro cibo, subendo questi processi senza chiedersi quali conseguenze possano avere: perdiamo la nostra sovranità alimentare, in diversi modi, nel Nord e nel Sud del mondo.

Impegnarsi per un mondo sostenibile è un’attività piacevole, che presuppone il piacere e non ha a che vedere con rinunce o mortificazioni dei sensi, come molti continuano a pensare. Infatti le azioni virtuose che possiamo mettere in atto nelle nostre Condotte e nelle nostre Comunità, anche se hanno a che fare con l’impegno, sono tutte legate al desiderio di procurarsi piacere. Coltivare un orto è un piacere, fare un mercato e andare al mercato è un piacere, educare ed educarsi è un piacere, lavorare per la propria sovranità alimentare è un piacere, riusare secondo vecchi *savoir faire* è un piacere, così come lo è il risparmio, o la genialità dell’*honest voluptate* che si può praticare tutti i giorni a tavola e con i propri cari.

Il piacere non è elitario e non ha nulla a che vedere con gli eccessi, ma piuttosto ha a che fare con la misura, con quel buon senso che si dovrebbe applicare in tutti i momenti della nostra vita. È un diritto che riaffermiamo con forza perché va tutelato ancora più di vent’anni fa, promuovendolo, conoscendolo, rendendolo alla portata di tutti e di tutti gli stili di vita, più “democratico” e facilmente comprensibile.

SOSTENERE E ATTIVARE PRATICHE DI SCALA LOCALE

«Contro l’appiattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali».

Manifesto del Movimento Slow Food, Parigi 1989

La dimensione locale è il nostro territorio, ed è governata dalla nostra Condotta. È su scala locale che possiamo agire con più incisività e con più profitto, mettere davvero in pratica ciò che andiamo sostenendo. Questo perché si suppone che conosciamo il nostro territorio, lo sappiamo esplorare al di là dei luoghi comuni che si porta dietro, lo sappiamo comprendere e abbiamo anche la possibilità di vigilare su di esso.

Sostenere e attuare pratiche di scala locale è la cosa più logica che possiamo fare. Vuole dire occuparsi, direttamente e indirettamente, delle comunità che abitano i posti in cui viviamo e metterle in rete, tra di loro o con altre. Agire su scala locale significa soprattutto fare economia locale: **prendersi amorevolmente cura della propria “casa”**, innescando processi virtuosi o arricchendo quelli già esistenti. Fare da mediatori, ed essere protagonisti.

Lo si può fare nell’ambito della produzione del cibo, instaurando rapporti umani e di collaborazione con i suoi attori (Presidi, Comunità di Terra Madre, agricoltori e artigiani virtuosi di piccola scala), ma anche nella distribuzione (Mercati della Terra, o Gruppi di Acquisto, mercati contadini preesistenti, acquisti in azienda). Così facendo si accorciano le distanze che percorre il cibo, si promuove la conoscenza di ciò che le nostre comunità sanno fare. Nella dimensione locale è più facile sentirsi “co-produttori”: parte integrante del sistema complesso e ricco di cultura che porta il cibo sulle nostre tavole. È più facile individuare il buono, far diventare modello il pulito, intercettare, sostenere, promuovere pratiche sostenibili. Si lavora con i produttori, perché essi siano gratificati, remunerati da un compenso giusto e rispettati. Si lavora perché i co-produttori possano acquistare a prezzi equi sia per loro sia per i produttori.

Il modo migliore per innescare i piccoli grandi cambiamenti che auspichiamo è partire dalle nostre vite, con i nostri comportamenti, e dal rapporto che abbiamo con il territorio e le persone che lo abitano. È un tornare a essere attivi e a

partecipare alla costruzione di sistemi che funzionino, in cui possiamo esprimere la nostra creatività e le nostre idee, e lo possano fare anche i produttori di cibo. È democrazia partecipativa, è far parte di una comunità, è "economia locale". La Condotta può essere il fulcro di questi sistemi, ciò che fa lievitare il pane delle Comunità del cibo, dei Presìdi, degli artigiani e dei contadini, ma anche delle altre associazioni, di tutti i gruppi di persone che si sentono di sposare i nostri progetti. È il luogo della diversità e dell'identità, della sostenibilità e del piacere, della convivialità. È il luogo della felicità e della sovranità alimentare, una libertà di scegliere come nutrirsi che è anche sovranità esistenziale.

COLTIVARE LA BIODIVERSITÀ

«Le alterazioni e distruzioni nel mondo vivente sono state più rapide negli ultimi cinquant'anni che in ogni tempo della storia umana. Oggi, peraltro, la biodiversità genetica sta diminuendo in maniera particolare fra le specie domestiche, animali e vegetali, per effetto dell'omologazione crescente imposta nelle campagne dall'agricoltura industriale.»

Piero Bevilacqua, *La Terra è finita. Breve storia dell'ambiente*, Laterza 2008

La diversità della vita nelle sue varie forme (animale, ambientale, alimentare e, di conseguenza, culturale) è fondamentale per la qualità e la sopravvivenza stessa della vita umana. Ne fanno parte i microrganismi che rendono vivi e fertili i terreni, gli insetti che impollinano piante che danno frutti per la nostra alimentazione, le razze animali e le specie vegetali che sfamano il genere umano, a ogni latitudine. Un quadro complesso e multiforme da cui derivano tradizioni, culture, identità legate alla coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, agli scambi e ai commerci che hanno costruito la storia dell'uomo sulla Terra. La biodiversità è una trama, un reticolo fittissimo e interconnesso, del quale gli esseri umani fanno parte e al cui interno si evolvono. Per tutta la storia dell'umanità le comunità hanno definito la propria identità in stretta relazione con l'ambiente in cui vivevano e che modificavano.

L'ultimo secolo ha devastato e impoverito la vita sulla Terra: inquinamento, urba-

nizzazione, deforestazione, desertificazione, cattiva agricoltura e spopolamento dei mari accelerano il processo distruttivo. Con le grandi migrazioni umane e con i cambiamenti sociali ed economici determinati dalla globalizzazione scompaiono anche i custodi della biodiversità agricola e i saperi tradizionali necessari per conservarla e valorizzarla. Eppure è ormai chiaro che l'unico sviluppo possibile per il nostro pianeta è fondato su politiche di scala locale, dove i prodotti tradizionali sono valorizzati e non schiacciati dall'omologazione, sono ottenuti con l'impiego di tecniche agricole sostenibili, che possono nutrire la popolazione e contemporaneamente proteggere oceani, foreste, praterie e altri ecosistemi.

Slow Food ha affrontato il problema della perdita della biodiversità da un punto di vista originale e, ancora oggi, unico. Di biodiversità si sono occupati in tanti: scienziati, associazioni ambientaliste, istituzioni e agenzie internazionali. Slow Food ha lanciato un allarme di grande impatto mediatico **evidenziando per prima le conseguenze dell'impoverimento del nostro patrimonio gastronomico e la perdita di tradizioni e culture legate alla lavorazione dei prodotti alimentari.** Ha sviluppato una sensibilità nuova che, facendo leva su valori legati alla nostra memoria e identità, ha spinto molte persone a interrogarsi sui propri consumi e a convincersi della necessità di intervenire attivamente.

Il tema della tutela della biodiversità non è recente per la nostra associazione. Su questa questione cruciale per il futuro di tutti Slow Food aveva visto lontano: già nel 1996, con l'avvio del progetto dell'**Arca del Gusto** che ha catalogato e segnalato oltre 900 prodotti agroalimentari a rischio di estinzione. Ma è nel 1999 che abbiamo avviato il progetto più impegnativo per la tutela della biodiversità: i **Presìdi**. Grazie alla sua rete associativa, Slow Food ha cercato e trovato i produttori custodi della biodiversità. Vivevano grosse difficoltà, schiacciati dalle regole del mercato globale, dell'agricoltura industriale, dell'allevamento intensivo e dalle alte rese. Erano pochi, abitavano in aree spesso marginali e difficili e lavoravano in condizioni disagiate, producendo formaggi, salumi, pani, coltivando frutti e ortaggi poco produttivi ma di qualità eccezionale, pagati poco, di solito. Slow Food li ha riuniti, li ha incoraggiati a darsi forme associative e disciplinari che indicassero chiaramente i punti salienti della loro tradizione produttiva, perché su di essi fosse possibile fondare un patto. E poi li ha aiutati a trovare un mercato diverso, più remunerativo ed equo: condizione imprescindibile per mantenere in vita le produzioni e per trattenere i giovani dando loro una speranza per il futuro.

Le pratiche produttive tradizionali, la manualità, il saper fare, uniti a un territorio definito, dove affondano le loro radici e la loro storia, sono un patrimonio unico per il nostro Paese come per tutte le comunità del mondo. Una varietà vegetale, una razza autoctona, danno il meglio delle loro potenzialità solo se sono allevate nel territorio in cui si sono acclimatate nel corso dei secoli grazie all'opera dell'uomo. È la combinazione tra il lavoro umano, il microclima, le caratteristiche del territorio, la storia del luogo a farne degli ecotipi unici, che possono diventare una risorsa economica vera per i produttori. Questo assunto è stato ed è il punto di forza dei Presìdi.

I Presìdi dimostrano che produrre in modo autentico e sostenibile è possibile, e paga. È un nuovo mercato, creato da Slow Food, che riconosce un valore a chi produce secondo le stagioni, rispettando l'ambiente, dicendo no agli Ogm², con i tempi che servono per produrre qualità, e ha fornito speranza e un nuovo modello di sviluppo per territori spesso difficili. Per portare avanti il progetto anche internazionalmente, nel 2003 è nata la **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus**. Nel 2008 Slow Food Italia ha **registrato il marchio "Presidio Slow Food®"** e lo ha affidato alle associazioni dei produttori che si sono affiliate a Slow Food: grazie a questa tutela i produttori si fanno largo sul mercato, riscuotono il giusto riconoscimento per un lavoro prezioso. Dal 2008 gli stessi produttori italiani dei Presìdi Slow Food contribuiscono finanziariamente a sostenere il progetto.

A fine 2009 i Presìdi erano 177 in Italia, 137 nel resto del mondo e riunivano oltre 10 000 piccoli produttori.

Grazie agli scambi internazionali tra i produttori organizzati dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità – circa 50 negli ultimi quattro anni – e agli incontri di Terra Madre, le stesse comunità agricole dei Presìdi e le Comunità del cibo di tutto il mondo hanno condiviso saperi e trovato nuove energie ed entusiasmo per continuare il loro lavoro di conservazione. La Fondazione è riuscita a raccogliere intorno ai suoi progetti anche l'interesse e la collaborazione di ricercatori e docenti di oltre 20 università che da anni collaborano attivamente fornendo assistenza e consulenza tecnica ai produttori.

2) Il riferimento è al rifiuto di impiegare prodotti Ogm nell'alimentazione delle razze dei Presìdi. Nel nostro Paese la coltivazione di prodotti geneticamente modificati non è consentita, ma è possibile l'importazione dall'estero. L'etichettatura dei prodotti finiti (e i mangimi, ad esempio, contengono mais e soia), però, deve obbligatoriamente indicare quali ingredienti sono geneticamente modificati. Questa norma consente perlomeno di fare una scelta.

Il lavoro di Slow Food per la tutela dei prodotti a rischio di estinzione non si è fermato al primo anello della catena, ovvero alla produzione: nel 2009 Slow Food ha raccolto in un'**alleanza** oltre 220 cuochi italiani che si sono impegnati a utilizzare i prodotti dei Presìdi del loro territorio. L'alleanza continuerà a crescere nei prossimi anni.

L'obiettivo è certamente continuare a istituire nuovi Presìdi. Le ragioni per le quali abbiamo avviato il progetto non sono venute meno, la biodiversità è ancora a rischio nel nostro Paese. Sono molte le richieste di gruppi di produttori che ci chiedono aiuto, visibilità, la possibilità di uscire da logiche di mercato che li schiacciano, che costringono piccoli allevatori, pastori, pescatori a competere con i colossi della zootecnia intensiva; che impongono ad artigiani che lavorano latte crudo il confronto impari con i caseifici industriali e i prezzi della grande distribuzione; che spingono i piccoli agricoltori a svendere ai grandi commercianti ortaggi unici ed eccellenti. I nuovi Presìdi non devono però limitarsi a esprimere i bisogni di un gruppo di produttori, devono essere il risultato di un lavoro collettivo svolto sul territorio dalla nostra associazione. Il Presidio nasce inizialmente come segnalazione per l'Arca del Gusto e successivamente deve evolversi come comunità che coinvolge non solo i produttori, ma anche i cittadini del territorio, i cuochi, le istituzioni, gli educatori, i custodi della memoria locale: solo in questo modo è possibile evitare che i Presìdi si trasformino in prodotti eccellenti ma "di nicchia", avulsi dal loro contesto. Richiesti certamente dal mercato, ma lontano dai luoghi di origine, e a volte sconosciuti sul proprio territorio. Il primo obiettivo dei Presìdi deve essere riaffermare il valore di un prodotto innanzitutto per la cultura e l'identità della comunità locale.

È venuto infine il momento di pensare una nuova forma di mercato, equo per chi produce e vende e per chi acquista, che coinvolga i produttori dei Presìdi ma non solo: anche quelli delle Comunità del cibo, e quei piccoli produttori che rappresentano un modello genuino di sostenibilità in campo agricolo o artigianale.

Un patto operativo, tra co-produttori e produttori, è un obiettivo imprescindibile se vogliamo dare definitiva concretezza al nostro progetto di salvaguardia della biodiversità avviato 10 anni fa.

DIRITTO ALLA SOVRANITÀ ALIMENTARE PER TUTTI I POPOLI

L'articolo 11 del Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali adottato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 1966 proclama, al comma 1, «il diritto di ogni individuo a un livello di vita adeguato per sé e per la sua famiglia, che includa alimentazione, vestiario ed alloggio adeguati nonché il miglioramento continuo delle proprie condizioni di vita» e, al comma successivo, «il diritto fondamentale di ogni individuo alla libertà dalla fame».

Nel documento del Cisa³ "Vincere la fame si deve" la sovranità alimentare è descritta come «**diritto dei popoli a definire le proprie politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di alimenti che garantiscano a loro volta il diritto all'alimentazione per tutta la popolazione**». Nello stesso documento si legge che «la sovranità alimentare rappresenta per noi la piattaforma comune di rivendicazione di un nuovo orizzonte politico in tema di agricoltura e alimentazione capace di valorizzare le diversità dei territori, il ruolo dell'agricoltura nella tutela dell'ambiente e le specificità dei relativi sistemi agrari e di restituire ai sistemi di rappresentanza politica di questi territori le responsabilità che hanno ceduto o di cui sono stati espropriati».

Il legame tra sovranità alimentare, agricoltura sostenibile e diritto al cibo diventa evidente quando si parla di povertà e di fame. Da anni ormai i relatori speciali della Fao dicono, nei loro rapporti alle Nazioni Unite, che là dove, sia pure in condizioni di povertà strutturale delle società, non si creano situazioni di fame e malnutrizione, questo si deve solo all'agricoltura familiare e sostenibile e non certo all'operato delle multinazionali che pure proclamano di mirare alla salvezza del mondo quando studiano nuovi Ogm o nuovi fitofarmaci di sintesi.

Nel 2004 centinaia di associazioni, sindacati, movimenti e organizzazioni della società civile nel Nord e nel Sud del mondo (tra cui Slow Food Italia) hanno dato vita alla Gcap, Global Call Against Poverty, attiva in Italia come Coalizione Italiana contro la Povertà. Tale alleanza globale si mobilita al fine di spingere i governi di tutto il mondo a mantenere le promesse fatte per sconfiggere la povertà e raggiungere gli obiettivi enunciati nella Dichiarazione del Millennio del 2000. Il Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare, operando in piena convergenza con la Gcap, vuole riportare l'attenzione sul primo obiettivo del millennio: dimezzare la fame ed eliminare la povertà estrema.

3) Comitato Italiano per la Sovranità Alimentare, che riunisce diverse organizzazioni tra cui Slow Food Italia.

Tuttavia il diritto a un cibo culturalmente adeguato e sano va difeso oggi anche nei Paesi ricchi, nei quali la fame non è più, da decenni, un problema; la diffusione di cibo prodotto industrialmente a basso costo e di bassa qualità nutrizionale sta creando vere e proprie epidemie di diabete, obesità, malattie cardiovascolari. E sta creando una sostanziale perdita di identità e di legami con le culture cui le persone appartengono, con conseguente perdita di consapevolezza, capacità di scegliere, possibilità di esercitare un controllo sulla propria alimentazione e in definitiva perdita di democrazia.

Il tema della sovranità alimentare dunque, come si vede, è complesso e collegato a molte delle principali questioni relative al cibo. La difesa della sovranità alimentare passa attraverso molti strumenti, alcuni di carattere educativo – come il ripristino, nelle società più sviluppate, delle competenze necessarie a identificare il cibo più adeguato –, altri di carattere politico – come l'avvio di misure che tutelino la produzione sostenibile e sostengano gli agricoltori di piccola scala nel loro meritorio lavoro –, altri ancora di carattere commerciale – come il sostegno alle vendite dirette e la comunicazione relativa ai prodotti di qualità.

In modo particolare la sovranità alimentare è collegata al tema delle sementi e dei brevetti sul vivente. Le sementi, il loro utilizzo e riutilizzo da parte dell'agricoltore, la possibilità che esse siano migliorate su base comunitaria e che si condividano le conoscenze che le riguardano, la difesa delle sementi di varietà tradizionali e locali rispetto al dilagare di sementi svincolate dalle caratteristiche dei territori in cui saranno coltivate, tutto questo è alla base della possibilità di mantenere o conquistare la sovranità alimentare di un popolo.

In ambito Slow Food sono molte le attività che anche senza esplicite dichiarazioni si ricollegano al tema della sovranità alimentare: tutte le attività educative, dai Master of Food ai Laboratori del Gusto, dall'Orto in Condotta alle mense scolastiche; in ambito più politico le campagne in merito alle normative igienico-sanitarie che spesso penalizzano i produttori di qualità; in ambito più divulgativo e commerciale i grandi eventi e il progetto dei Mercati della Terra.

Inoltre convergono in questi ambiti l'avvio della rete di Terra Madre, le celebrazioni nei territori del Terra Madre Day, la partecipazione ai tavoli di lavoro sulle indicazioni geografiche e sullo sviluppo rurale, la lobbying virtuosa presso le sedi istituzionali per la difesa delle risorse ambientali e per la lotta al riscaldamento globale, fino a progetti ancora in fase teorica (ovvero in attesa di fondi), come GranOS (www.granos.it); tutto questo ha un comune denominatore nella difesa della sovranità alimentare, per la quale occorrono attività sia di carattere teorico sia orientate alle produzioni e ai consumi.

LOTTA AGLI SPRECHI

«Doveva solo badare a servirsene prima che si deteriorassero (i beni) altrimenti significava che aveva preso più della sua parte e che aveva defraudato gli altri. Era, infatti, cosa insensata quanto disonesta far provvista di più di quanto non potesse usare. Se cedeva ad altri una parte di questi beni evitando che marcissero inutilizzati in suo possesso, anche questo era un modo di usarli. (...) costituisce eccesso rispetto ai limiti della proprietà giusta non l'ampiezza del possesso, ma il deteriorarsi di ciò che rimane inutilizzato al suo interno».

John Locke, *Secondo trattato sul governo*, 1662 (cit. in Tristram Stuart, *Sprechi*, Bruno Mondadori 2009)

Alcuni decenni fa ai bambini che non volevano finire quanto avevano nel piatto si diceva: «Mangialo, pensa alle persone che muoiono di fame in Africa». I bambini a volte ubbidivano e a volte no, ma restava sospesa nell'aria la domanda: «Quale vantaggio ne avranno loro se io mangio la mia minestra?». Oggi ai bambini e agli adulti obesi, e in generale a tutte le persone dell'Occidente ricco, si raccomanda di «mangiare di meno, pensando alle tante persone che muoiono di fame». È una posizione più ragionevole: i nostri consumi hanno ripercussioni continue e inevitabili sui livelli di vita di chi abita nel Sud del mondo. Le multinazionali che ci consentono di mangiare ogni mattina i nostri cereali, o di bere 10 caffè al giorno o di avere banane in tavola tutto l'anno, sfruttano le terre più fertili dei Paesi poveri, per non parlare delle foreste e dei mari, ma la ricchezza prodotta non si ferma nelle tasche di chi a quelle risorse comuni ha dovuto rinunciare.

Il moderno sistema di produzione e distribuzione del cibo, basato su logiche e metodi di tipo industriale e orientato principalmente al mercato, è un sistema lineare, ovvero un sistema che «non riutilizza gli scarti della produzione, incide più pesantemente sulle risorse e rinuncia a molte produzioni complementari e accessorie, sia perché non ha interesse a portarle avanti, sia perché spesso, per via delle stesse modalità di produzione, alcuni scarti non possono essere valorizzati o non sono più utilizzabili (si pensi al letame degli allevamenti intensivi, ridotto ormai a scoria contaminante)»⁴. È un sistema molto veloce, che consente – a chi lo manovra – di guadagnare soldi molto rapidamente. Ma tutta questa

velocità ha un prezzo in termini di spreco: spreco di energia, di risorse, di prodotto stesso. Non è un “incidente di percorso”, che si può correggere. **Lo spreco fa parte del sistema, gli permette di funzionare a quella velocità e con quel tipo di guadagni.**

In Gran Bretagna viene sprecato circa il 30% della produzione alimentare, equivalente a circa 30 miliardi di euro (cinque volte la cifra che quel Paese destina agli aiuti internazionali). Negli Stati Uniti il 25% degli alimenti viene incenerito. In Italia si sprecano ogni anno un milione e mezzo di tonnellate di prodotti perfettamente consumabili, valore di mercato circa quattro miliardi di euro: ogni giorno, nel nostro Paese, finiscono in discarica o nell'inceneritore 4000 tonnellate di alimenti. Ogni nucleo familiare in Italia getta via ogni anno 584 euro in prodotti alimentari, circa l'11% della spesa alimentare.⁵

Paul Roberts in *La fine del cibo* (Codice Edizioni, 2009) prefigura un futuro in cui il cibo sarà un accessorio. Il processo industriale di trasformazione innesca tali e tanti meccanismi di carattere tecnico e tecnologico da far sì che, coscientemente, il cibo si allontani sempre più sia dagli ingredienti originari sia dalle tecniche tradizionali di produzione. Ciò che conta è “aggiungere valore” attraverso una qualunque modifica, del prodotto o del suo packaging. L'allontanamento dalla sostanza del prodotto è di fatto un allontanamento dalla riconoscibilità, dall'identità del prodotto stesso, dai suoi legami con un “qui e ora”, con una cultura e un luogo. Si pensi alla differenza che c'è tra un chilo di patate e un sacchetto di patatine.

L'agricoltura ecologica con i suoi sistemi ideali di distribuzione (la vendita diretta e di prossimità) è invece un sistema integrato. Ovvero, tende a riusare scarti e sottoprodotti per altre fasi della produzione o per avviare nuove produzioni: in questo modo incide meno sulle risorse planetarie e abbassa i costi di produzione, oltre a quelli ambientali. Certamente ha ritmi meno intensi e consente guadagni ragionevoli ma mai straordinari e rapidi.

I due tipi di agricoltura e di distribuzione fanno riferimento a due opposti tipi di consumatore. Il primo ha bisogno (di nuovo, non è un incidente ma una condizione per il buon funzionamento del sistema) di un consumatore distratto, poco consapevole, poco impegnato e certamente non buongustaio: che non sappia distinguere i prodotti di qualità da quelli banali o addirittura dannosi per la salute sua o del pianeta, che non si ponga troppe domande e che scelga come un automa il prodotto a prezzo più basso senza rendersi conto che produrre cibo a basso prezzo ha costi altissimi (in termini sociali, ambientali, di qualità e di futuro) che non paghiamo nel prezzo ma stiamo già pagando nei fatti. Il secondo ha bisogno

4) Stefano Masini e Cinzia Scaffidi, *Sementi e Diritti* (Slow Food Editore 2007).

5) Fonte: Andrea Segré, *Elogio dello Spreco* (EMI 2008).

di un consumatore che si senta parte del processo di produzione e che consapevolmente lo voglia supportare e indirizzare; un consumatore che cerca di vivere in coerenza con le proprie convinzioni e che sa apprezzare il piacere del buon cibo anche perché lo mette in relazione con la sua salute, quella dei suoi cari, quella dell'ambiente. Un consumatore, cosa non secondaria, che sa ancora cucinare, che ha cultura culinaria a sufficienza per non doversi accontentare dei cibi di quarta gamma o delle preparazioni industriali, e che può acquistare prodotti apparentemente minori (come i pesci "negletti", o certe verdure, o i tagli "minori" delle carni) perché a casa sarà in grado di ricavarne piatti eccellenti.

Ecco perché **informare ed educare il consumatore è l'unico modo di provare a correggere il sistema dell'agroindustria**. Nell'immediato lo spreco si può combattere con attività meritorie come quella del Last Minute Market, che – nata dall'Università di Bologna – ogni giorno destina a mense collettive o a organizzazioni umanitarie prodotti che rischierebbero altrimenti di essere derubricati da cibo a spazzatura senza che nessun cambiamento sostanziale sia avvenuto nei prodotti stessi, solo perché si avvicina la data di scadenza. Ma sul lungo periodo è lo stile di vita e di consumo che deve cambiare in settori sempre più ampi della popolazione dei Paesi ricchi, e su questo Slow Food è costantemente impegnato, con azioni di educazione del consumatore e con progetti come i Mercati della Terra e i Gruppi di Acquisto.

DIFESA DEL PAESAGGIO, DEL SUOLO E DEL TERRITORIO

«(...) il mondo agricolo è anche produttore di paesaggi; il contadino è il primo architetto del paesaggio. (...) Gli agricoltori devono nuovamente tornare ad essere produttori e gestori di paesaggi di qualità, paesaggi nei quali l'uomo torni ad abitare, nel senso più vero del termine, che è quello di avere con continuità (tenere), e dai quali invece non tenda, appena possibile, a sfuggire».

Maurizio Boriani, in Ministero per i Beni e le Attività Culturali, *Conferenza Nazionale per il Paesaggio, 14-16 ottobre 1999. Lavori preparatori. Atti*, Gangemi Editore, 2000

Il suolo è un bene comune, limitato e non rinnovabile. Eppure, oggi, molti – troppi – paiono ignorare che cosa sia, a cosa serva, quale e quanta importanza abbia per la nostra esistenza e il fatto che il suo consumo, troppo spesso non rispondente a esigenze reali, abbia conseguenze irreversibili. Rifare il suolo dopo che lo si è asportato, infatti, non è possibile, almeno in tempi umani: ci vogliono migliaia

di anni per rimediare a quello che ruspe e betoniere riescono a fare in pochi giorni. In tal senso, l'Italia può a buon diritto collocarsi tra i Paesi di "avanguardia" e più "sviluppati": secondo alcune stime, negli ultimi vent'anni abbiamo prodotto 825 milioni di tonnellate di cemento, circa 14 a testa, cemento che, ogni anno, ingoia circa 110 km² di suolo agricolo – cioè 30 ettari al giorno o 200 m² al minuto. Con questi ritmi, anche il nostro futuro è assicurato, giacché ciascuno di noi può disporre, annualmente, di 800 chili in più di cemento, vale a dire 16 sacchi da 50 chili, davanti alla porta di casa!

Tralasciando i dati numerici, che sono tantissimi e sempre allarmanti, proviamo a leggere in un'altra ottica gli effetti di questa colata silenziosa, meno spettacolare di quella che causerebbe un vulcano ma di sicuro più devastante. La cementificazione dissennata comporta un'elevata spesa di energia fossile e contribuisce all'aumento delle emissioni di CO₂, per iniziare; inoltre, per produrre cemento si scavano cave da cui trarre sabbia e ghiaia, rovinando ulteriormente l'ambiente e accelerando i fenomeni di erosione del terreno; soprattutto, **il suolo perduto** – senza fare distinzione fra territori più belli e più brutti: un piatto fondovalle vale, in questo caso, quanto i Colli Senesi... – **non assicura più alcuna ricchezza**, sia essa una valenza estetica sia essa la garanzia di produzione alimentare.

Come se non bastasse, un'altra minaccia incombe. Finora siamo stati abituati a vedere il *land grabbing*⁶ come un problema "lontano" e che per questo, egoisticamente, non ci tocca: sui terreni agricoli africani, in particolare, si stanno concentrando gli interessi delle multinazionali cinesi, dei Paesi arabi, dell'Egitto e della Libia, per guadagnarsi nuove terre da coltivare e nuove risorse alimentari. Ma, in un mondo che somiglia sempre più a un campo di Risiko, c'è anche chi ha puntato gli occhi sull'Italia: multinazionali francesi e tedesche vedono nella pianura padana il luogo ideale per avviare la produzione di biogas e, più a sud, in Puglia e Sicilia, l'opportunità di installare pannelli solari e pale eoliche.

Chiediamoci cosa avverrà, in tempi non troppo dilatati, se lasciamo che terreni destinati a produrre alimenti e foraggi si trasformino in parte in palazzi, strade e centri commerciali e in parte siano acquisiti da multinazionali straniere per diventare "energia". Non si tratta solo di un danno estetico, evidentemente: se non difendiamo il nostro paesaggio, che è essenzialmente agricolo, con tutte le attività che tradizionalmente lo contraddistinguono, ci priviamo della capacità di produrre

⁶ Questa espressione sta a indicare una nuova forma di colonialismo, che consiste nell'accaparramento di terreni agricoli da parte di multinazionali e fondi d'investimento, muovendo un giro d'affari stimato da alcuni in 100 miliardi di euro. Il fenomeno è particolarmente esteso e preoccupante per le campagne africane, ma "nessun dorma!", tocca anche noi.

il nostro cibo che – ricordiamolo – è anche una delle maggiori ricchezze del nostro Paese, al pari dei suoi monumenti, delle città d'arte e dei borghi storici.

Il suolo, il territorio, il paesaggio sono sistemi viventi, una risorsa inesauribile, la nostra prospettiva per il futuro. Lasciare che il suolo sia monetizzato, che la sua destinazione sia cambiata da agraria a edificabile, pensando che l'unica maniera di renderlo produttivo sia quella di urbanizzarlo costruendovi case, capannoni, outlet eccetera – senza valutare, tra l'altro, le esigenze effettive della popolazione –, non curarsi delle conseguenze a lungo e medio termine di scelte dissennate (e meravigliosamente bipartisan) è uno dei peggiori disastri in cui sta incorrendo l'Italia da qualche decennio a questa parte.

Molti dei progetti di Slow Food costituiscono, piccoli o grandi che siano, una risposta concreta a queste problematiche. Pensiamo, per esempio, all'area del Monregalese, dove i pasticciere del Presidio delle paste di meliga hanno ridato produttività a campi, in cui si coltiva adesso la rara varietà di mais ottofile, altrimenti destinati all'abbandono (o all'impermeabilizzazione sotto uno strato di cemento); pensiamo al recente impegno nel progetto "Nutrire Milano", in vista dell'Expo 2015, che nasce da un ripensamento radicale del rapporto fra città e campagna, come un sistema di relazioni dinamiche e proficue, e non più come teatro di un processo predatorio e speculativo; pensiamo a tutti i progetti attivi a livello nazionale, regionale e locale che promuovono la conoscenza del territorio, di quello che produce, delle relazioni sociali ed economiche che lo caratterizzano, garantendone la sopravvivenza.

Contro l'ideologia del cemento, la mobilitazione delle singole comunità è di fondamentale importanza, per offrirci beni reali, per avere un orizzonte più bello (e per darlo ai nostri figli), per vivere meglio.

VALORIZZAZIONE DELLA MEMORIA LOCALE

«Il mondo è pieno di significati abbandonati».

Don De Lillo, *Rumore bianco*, Einaudi, Torino 2005

In una società che non si pone problemi a sprecare il cibo o le cose è facile che si sprechino con leggerezza anche i saperi, le tradizioni, gli elementi che definiscono le identità per via della loro diversità. L'idea di vecchio è associata a quella di inadeguato, e non ci si fa tanti scrupoli a dimenticare indiscriminatamente, come si

dimentica un prodotto usa-e-getta finito nella spazzatura, il cibo superfluo che si butta via, un mobile un po' usurato e, tristemente, anche le persone anziane.

Di fronte a una realtà del genere, sempre più diffusa a tutte le latitudini, la memoria locale, quella delle comunità, è la prima a svanire: quella riferita alla storia di un luogo, delle sue persone, e ai saperi tradizionali, comprese le lingue e i dialetti. **Conservare la memoria locale** dovrebbe essere invece **un compito prioritario per la comunità stessa**; un compito non soltanto decisamente compatibile con il normale lavoro quotidiano – fatto di relazioni sociali e interazioni con il luogo – ma in grado di accrescere di significato e importanza tutte le azioni che mirano a preservare, consolidare, fare evolvere il benessere di produttori e co-produttori. La comunità dovrebbe predisporre gli strumenti per lo studio e la conservazione della memoria locale, e agire in ottica futura sempre conscia del proprio passato e bagaglio culturale. Oggi poi è quanto mai facile impiegare mezzi di registrazione atti a fissare nel tempo i racconti degli anziani, le immagini del *savoir faire* e delle pratiche agricole tradizionali, i modi di produrre e mangiare. In ogni comunità esiste sempre una storia minore, relativa alle singole persone che l'hanno fatta e alle loro piccole-grandi imprese: sono tutti elementi che definiscono un passato che ha plasmato il presente e ci dice chi siamo. Dimenticarsene significa perdere in identità e creatività, perdere la capacità di riappropriarci delle nostre vite e dei luoghi che abitiamo di fronte al diluvio omologante – e senza memoria – del consumismo.

La difesa della memoria locale è tra le nostre priorità perché è funzionale a molta parte del nostro lavoro sul cibo, alle attività produttive del territorio e alla pratica di una sana convivialità. Si tratta di un'operazione coerente con il nostro messaggio, perché non si può conoscere la grande storia senza conoscere quella del territorio in cui si vive: in poche parole **non si fa economia locale se non si ha memoria locale.** È uno sguardo verticale su noi stessi, che pratica la lentezza perché vede più in profondità. Un esempio lampante è l'attività di costruzione di un Presidio, che senza memoria locale non potrebbe neanche essere concepita. Diventa importante dunque istituire gruppi che si occupino di memoria locale, di registrare e diffondere testimonianze, di ricercare, di rendere gli abitanti consapevoli del proprio territorio. Ogni Condotta, nel contesto di un'economia locale viva e attiva, è invitata a fare questa opera di conservazione e trasmissione; perché è nel suo interesse, dato che agevola le altre attività, e perché la storia locale è sempre la base della propria identità. In una rete di sistemi locali si potrebbero poi creare banche dati condivise, ricche di spunti e storie,

di tecniche che sembrano obsolete ma non lo sono, di modi di vivere che possono indicare a noi e ad altri nuove vie per il «tranquillo piacere materiale». A scanso di equivoci, ricordiamoci che non siamo passatisti, ma siamo consapevoli che senza il nostro passato non si può concepire un qualsiasi tipo di progresso. Fare un Presidio è progredire, registrare la testimonianza di un anziano agricoltore o di una vecchia cuoca è progredire, capire la storia politico-economica dei nostri territori è progredire. Significa riprendere possesso dei tanti significati che hanno le cose che ci circondano e che troppo spesso si ritrovano abbandonati, “senza padroni”, di fronte a un’idea di progresso che li rifiuta.

EDUCARE AL FUTURO

«Quando fai piani per un anno, semina grano. Se fai piani per un decennio, pianta alberi. Se fai piani per la vita, forma ed educa le persone».

Proverbio cinese

Parigi, 10 dicembre 1989: nasce ufficialmente il movimento internazionale Slow Food per la difesa e il diritto al piacere, per scegliere il tranquillo piacere materiale, riscoprire la ricchezza delle cucine locali, sviluppare il gusto attraverso gli scambi. È il tempo della rivendicazione del piacere per poter godere meglio, lentamente e consapevolmente. L’educazione del gusto propone percorsi didattici innovativi basati sulla scoperta del cibo attraverso i sensi, la curiosità e l’assaggio, in forte contrapposizione al modello nutrizionista che indica ciò che si deve e non si deve mangiare. È il tempo del Gioco del piacere, delle Convention su vino e territorio, dei Laboratori e delle Settimane del Gusto.

Dieci anni più tardi, è la fase dell’ecogastronomia, della tutela della biodiversità, dei progetti dell’Arca, dei Presidi e del Premio per la biodiversità. L’educazione del gusto amplia i programmi sviluppando i concetti di filiera e territorialità. Nascono i primi corsi di degustazione rivolti ai soci, il progetto Master of Food e i corsi su cibo e territorio per gli istituti alberghieri. È la volta del convegno e del manuale *Dire fare gustare* sull’educazione alimentare. Slow Food viene riconosciuto dal ministero dell’Istruzione, come ente accreditato per la formazione al personale della scuola.

Da ecogastronomi a neogastronomi il passo è breve. Corrono gli anni 2004-2009, siamo impegnati a dare voce e giusto riconoscimento a chi il cibo lo fa nel rispetto dell’ambiente, della cultura del proprio territorio e delle generazioni future. È la fase associativa più vulcanica ed eterogenea, caratterizzata da Terra Madre, la Fondazione per la Biodiversità, l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno. I progetti educativi fanno loro il concetto di qualità gastronomica espresso da “buono, pulito e giusto”. Nascono così progetti di respiro internazionale, come gli orti scolastici, le mense sostenibili, la rete delle comunità dell’apprendimento e l’educazione sensoriale per grandi e bambini. Progetti che si cimentano nel difficile compito di promuovere il passaggio da consumatore a co-produttore e di diffondere il concetto di convivialità e neogastronomia nella ristorazione collettiva. Introducono, in modo sistematico, il dialogo e lo scambio dei saperi fra diverse generazioni, fra persone di varie etnie e formazioni, promuovendo la nascita di vere e proprie comunità dell’apprendimento. Comunità che vivono attorno alla scuola o al quartiere o nei luoghi di incontro per ricostruire quel tessuto di scambi e confronti di cui una volta ci si nutriva in casa, quando le famiglie esistevano come nuclei allargati. Ora, in un mondo multietnico, perennemente interconnesso, caratterizzato da una miriade di nuove professionalità e più longevo, abbiamo l’occasione di costruire comunità più “ricche” perché più varie: occorre solo creare il centro catalizzatore. Il cibo e i progetti educativi sono stati per noi due ottimi spunti. E domani?

La grande scommessa per il futuro è cercare di cambiare le abitudini alimentari quotidiane grazie a un approccio più responsabile, che legga la complessità del sistema cibo e ricerchi un piacere lento e durevole. Tornare a dare valore a ciò che si ha nel territorio, affondare le radici nella cultura gastronomica locale mantenendo viva la curiosità di conoscere quella di altri luoghi, per avere uno sguardo a tutto tondo sul cibo e capirne così relazioni e origini. Stimolare il confronto fra gli attori delle politiche locali, divenendo co-produttori attenti non solo al proprio regime alimentare ma anche a quello della collettività, promuovendo, ad esempio, mense più sostenibili e conviviali, orti collettivi e comunità dell’apprendimento più diffuse e incisive. Il nuovo percorso educativo dei Master of Food ci accompagnerà in questa strada con docenti attenti all’ascolto e al dialogo con i partecipanti, nell’ottica di ampliare il bacino di co-produttori, politici e operatori del settore agroalimentare che si sentono parte di una comunità locale e ne alimentano identità ed economia.

L’educazione al futuro più che mai passa da una maggiore consapevolezza del ruolo

decisivo delle comunità locali, dell'importanza dell'agire localmente conoscendo il contesto globale. Il cibo e il gusto sono solo un aspetto, un nodo vitale da cui dipendono la salute delle popolazioni, del pianeta e delle relazioni sociali, in una parola del vivere. E, come vorremmo noi di Slow Food, del vivere bene tutti.

Per questo, fare educazione alimentare e del gusto in modo sempre più capillare e consapevole è importante. Entrare a pieno diritto nella scuola, nei programmi ministeriali, con una proposta di educazione alimentare interdisciplinare, com'è quella dell'Orto in Condotta, e con libri di testo e materiali didattici idonei, è una tappa fondamentale di questo percorso. Introdurre, a scuola, momenti di confronto con gli attori del cibo – agricoltori, malgari, allevatori –, per raccontare il loro lavoro, scoprire la dignità e il valore etico e pratico del coltivare la terra, dell'allevare il bestiame, del portare le greggi ai pascoli, del trasformare le materie prime in beni commestibili, può essere un altro modo di fare orientamento. Un modo per aprire nuove prospettive alle scelte di studio e di vita dei ragazzi, per far capire come il settore primario – produrre le materie prime e lavorare con e su di esse – sia stato e debba tornare a essere una delle attività importanti dell'uomo, una delle poche che dialoga in sano equilibrio con il concetto di comunità locale e di sviluppo di politiche locali.

Promuovere modalità didattiche il più possibile eterogenee, per includere nel processo educativo i più: giovani e adulti, anziani e bambini, persone con attitudini e abilità diverse, con differenti ruoli sociali e professionali, sarà un altro caposaldo dell'educazione al futuro di Slow Food. Su questa scia inizieremo a occuparci anche di alimentazione complementare, con mamme, pediatri e bambini nei primi anni di vita, perché il gusto sia educato fin dal principio a essere il più ampio possibile.

Non può mancare infine, a vent'anni dalla nascita di Slow Food, una cornice culturale condivisa per fare educazione: il Manifesto di Slow Food Educa. La bussola del nostro prossimo viaggio, che impareremo a usare a Torino, durante Terra Madre, nel prossimo ottobre.

DEFINIZIONI DA CONDIVIDERE

Ci sono parole importanti che non appartengono solo al nostro vocabolario e talvolta sono usate (forzate) in discorsi che – apparentemente vicini alla visione di Slow Food – sono in realtà molto lontani dal senso complessivo del nostro pensiero, di quanto esprimiamo in queste pagine. Parole per noi preziose, di cui è necessario chiarire il significato.

IDENTITÀ E TRADIZIONI

Le identità, collettive o individuali, si formano per successive stratificazioni, per contaminazioni, per gli incroci che la storia porta con sé, qualche volta in modo casuale, qualche volta all'interno di precise strategie.

L'identità gastronomica di ognuno di noi – ciò che ci piace e ciò che ci disgusta, ciò che consideriamo cibo quotidiano e ciò che individuiamo come cibo della festa, il cibo che scegliamo e quello che invece subiamo... – si forma poco alla volta e cambia continuamente, in una danza di reazioni neuronali, fisiche e psicologiche che inizia prima della nostra memoria e si chiude solo quando termina la nostra esistenza.

Le nazioni sono istituti politici, che hanno confini facilmente individuabili. Un passo in là e sei in Francia, un passo in qua e sei in Italia. Ma le identità non hanno criteri politici, non si sottomettono docilmente alle descrizioni formali. E allora, da dove partiamo? La carta geografica può ancora tornarci utile, ma scegliamo quella fisica. Sono i territori, il clima, le possibilità produttive che un'area geografica offre a stabilire le prime regole. Basta dare un'occhiata alla forma del nostro Paese, a questa specie di lungo molo nel bel mezzo del Mediterraneo per capire che per noi valgono regole di tanti climi e tanti territori. Da Bolzano a Lampedusa, dal cren ai capperi, dalla grappa al limoncello, dagli *icewines* ai passiti.

Se le regioni, nei loro precisi confini, sono una convenzione politica, le differenziazioni di climi, territori e culture nelle varie regioni d'Italia, anche se non rispettano i confini sono un fatto.

Su cosa si basa dunque l'identità gastronomica? Su elementi oggettivi, certo, come suolo e territorio; su possibilità offerte o negate dal clima; ma a livello personale si basa anche su un po' di competenza. Non conoscenze tecnico-colturali: l'italianità o la francesità o la spagnolità non corrispondono oggi di per sé a competenze relative alla produzione. Forse è stato così in passato: le nostre origini, come società, sono

eminentemente contadine e per molto tempo quei saperi si sono tramandati da una generazione all'altra senza interventi di carattere istituzionale.

Certo, occorrerebbe ragionare sull'italianità dei nostri prodotti, oltre che sulla nostra. Se usciamo dall'ambito del "fresco" – frutta e verdura –, la situazione si fa oltremodo problematica. Lo strumento delle indicazioni geografiche, nato per la tutela di prodotti, territori e saperi, troppo spesso si è trasformato in uno strumento di marketing. Molto efficace, peraltro, e dunque ampiamente abusato e copiato all'estero. Parole come Toscana, Amalfitano, Valtellinese sono evocatrici di piacere. Se lo strumento delle indicazioni geografiche è usato correttamente, ovvero quando l'indicazione corrisponde a un disciplinare ben fatto, che collega il prodotto al territorio, alle sue caratteristiche e alla sua cultura, allora è uno strumento di crescita, che costruisce e rafforza identità, che costruisce e rafforza sviluppo. Se invece diventa un *brand*, nel regno dei *brand* ciò che conta è evocare, ma a forza di evocazioni vuote le identità si perdono, non si definiscono. E se le indicazioni geografiche sono solo un *brand*, allora le imitazioni sono possibili. Se dietro la protezione della "pizza di Napoli" non c'è una serie di ingredienti locali, oltre a una sapienza umana e a una procedura sperimentata nel tempo, allora sarà semplice per qualsiasi industria vendere con successo un prodotto che evochi l'idea di Napoli nel suo marchio (non serve usare la parola, basta una maschera o uno strumento musicale o un vulcano in lontananza) e i consumatori non noteranno la differenza. La bresaola della Valtellina, che contempla l'uso di carne di emù brasiliana, è il più classico esempio di indicazione geografica "tradita".

Se poi ci spostiamo dai prodotti specifici di un determinato territorio ai prodotti che, in linea generale, caratterizzerebbero la gastronomia italiana, dobbiamo ammettere che, con poche eccezioni, vengono da molto lontano: il mais che caratterizza il Nord, il grano duro del Centrosud, il pomodoro di tutta la penisola, le patate, il caffè... quanta della nostra identità gastronomica la dobbiamo all'America del Sud e all'Asia?

Non sembri contraddittoria questa considerazione, dopo l'augurio che le indicazioni geografiche diventino strumenti legati ai territori. Ammettere, con gratitudine, che dobbiamo all'America e all'Asia la maggior parte degli ingredienti della pizza non significa offuscarne l'italianità. Significa riconoscere che gli uomini e i territori sono interdipendenti, ma l'interdipendenza non significa indefinitezza. La pizza, in quanto elaborazione culinaria e culturale di quegli ingredienti, è oggi italiana, ma se gli ingredienti con cui la si produce non appartengono a nessun territorio, allora nemmeno la pizza può contribuire alla definizione della nostra identità.

Quando Ancel Keys definì la struttura della dieta mediterranea aveva molte ragioni per collegare il consumo di quei prodotti ai benefici per la salute osservati nelle persone che aveva preso come riferimento. Quello che poi nella vulgata dei suoi studi si è perso di vista è che la dieta mediterranea ha un senso se si mangiano prodotti di qualità. Se si mangiano verdure inodori e insapori, se quella poca carne consentita viene da animali tenuti in condizioni di stress, se il raccomandato pesce è allevato ad antibiotici e se persino i rari dolci sono pieni di aromi di sintesi, allora dove finisce quell'identità mediterranea che farebbe riferimento a un determinato clima e territorio, oltre che a un certo stile di vita che preveda una certa quantità di moto e un rapporto costante con la natura?

Ciò detto, probabilmente anche quel conglomerato di conoscenze, competenze, gusti e comportamenti che cerchiamo di stipare nell'etichetta un po' rigida di "identità gastronomica italiana" si manifesta, anche, in un determinato stile di vita.

Il pasto a casa, specialmente il pranzo, per esempio, è un efficace antidoto all'omologazione verso la quale spinge l'alimentazione di stampo industriale. Esso, infatti, implica l'acquisto, la programmazione, la scelta di tutti gli anelli della catena di azioni che vanno dal momento in cui si progetta al momento in cui si consuma un pasto. Il pranzo a casa rappresenta un presidio, una forma di controllo sulla propria alimentazione, un esercizio di **sovranità alimentare**. Non importa se si torna a casa per mangiare una mela o un'insalata, per consumare in famiglia un pasto cucinato da qualcun altro, o per cucinare, nel poco tempo a disposizione, qualcosa per sé e altri; importa che si torni a casa per mettere insieme un pranzo sulla base di quello che si è acquistato, in base alle **tradizioni**, ai gusti e alle capacità di elaborazione della propria famiglia. Quando non è possibile pranzare a casa, fatalmente occorre rinunciare a qualche forma di controllo. Mangiare al bar sotto l'ufficio è, in qualche modo, una delega della propria sovranità. Non così quando si sceglie un ristorante per una cena tra amici: si ha tempo e disponibilità d'animo per scegliere il più adatto alle nostre esigenze. Ma il pasto "veloce" è per forza di cose un pasto sul quale esercitiamo meno controllo.

A definire le modalità di un pasto intervengono almeno tre categorie: il tempo, i modi e la compagnia. Sembra che la cifra della "modernità" si risolva sostanzialmente in una contrazione di tutte le tre opzioni. Meno tempo, meno cucina, meno persone. La sottrazione, fatalmente, omologa, mentre nell'abbondanza, anche di diversità, si creano e si mantengono le identità. Anche per questo la salvaguardia di quello che oggi, con un refrain a tratti inconsapevole, chiamiamo "biodiversità" è così importante.

Ed eccoci, finalmente al cuore della questione, che abbiamo cercato di presentare nei

precedenti paragrafi: il concetto chiave per il mantenimento di un'identità è... il **cam-**
biamiento. Di più: il cambiamento è l'elemento chiave della vita, della sopravvivenza delle
specie. Se non cambiassimo continuamente, in un gioco costante di scambi e relazioni,
di reciprocità e interdipendenze, se il nostro corpo e la nostra psiche non fossero co-
stantemente impegnati in un lavoro di recepimento ed elaborazione di informazioni
(materiali e immateriali), noi non potremmo vivere. A livello culturale, la situazione è
molto simile. Le culture, e dunque le tradizioni, che non si evolvono, che per varie ragio-
ni non si adattano ai cambiamenti fisici o culturali del tempo in cui vivono, finiscono per
isolarsi, cristallizzarsi nelle loro forme, smettere di adattarsi e, infine, scomparire.

Mantenere una varietà di prodotti, di usi, di costumi, di cucine, di abitudini, di gusti e di disgusti
è elemento fondante di ogni robusta identità gastronomica, basata su solide tradizioni – e la
solidità si misura in tempo, e la durata nel tempo si misura in capacità di cambiamento. Lo
diceva Darwin a proposito dell'evoluzione delle specie: non è né la più intelligente né la più
forte la specie che sopravvive, ma quella che sa meglio adattarsi al cambiamento.

Certo, siamo in un'epoca che non favorisce né incoraggia le diversità, perché è domi-
nata dal mercato, il quale prospera rapidamente solo nella standardizzazione e nella
semplificazione, per il raggiungimento del profitto di pochi e non del benessere di
tutti. Sono esattamente questi i parametri che dobbiamo sovvertire, nel merito e nel
metodo: nel merito perché non pensiamo che il profitto debba essere la sola guida di
ogni nostra azione, nel metodo perché riteniamo che sia comunque sbagliato riferirsi
a un solo elemento, in quanto le tradizioni e le identità alimentari si inseriscono in un
sistema vivente che è per sua stessa natura complesso e plurale.

Ma siamo anche in un mondo che, grazie alle tecnologie più avanzate, sembra avere
ritrovato la sua strada verso la diversificazione. Come magistralmente spiega Chris An-
derson in *La coda lunga*, Internet ha rivoluzionato la relazione tra fornitore e consuma-
tore favorendo proprio quel bisogno di "comunità" che ci caratterizza in quanto esseri
umani. «L'era dell'*one-size-fits-all* ("la misura unica che veste tutti") – scrive l'autore – è
al capolinea, rimpiazzata da qualcosa di nuovo: un mercato di moltitudini».

Anche dalle nuove tecnologie ci può venire, dunque, una "rieducazione" alla diversità
che è l'unica via per non perdere lo straordinario patrimonio della nostra identità
gastronomica, al quale abbiamo bisogno di attingere, continuando a contaminare e a
contaminarci, per rinsaldare e approfondire sempre più le nostre radici, in modo che
i rami si possano spingere sempre più lontano.

LE COMUNITÀ DEL CIBO

Quando abbiamo iniziato a ragionare sull'evento Terra Madre, nel 2003, sentiva-
mo che il concetto di comunità era centrale in quello che desideravamo fare,
ma sentivamo, al tempo stesso, che quel concetto si era evoluto, era cambiato
e che noi (e con noi tutti coloro i quali si occupavano di agricoltura di piccola scala,
sostenibilità, sviluppo) lo avevamo in qualche modo perso di vista.

Quando provammo a chiarirci su chi volevamo venisse a Terra Madre, ovviamente la
prima parola che usammo fu "i produttori". Ma immediatamente ci rendemmo conto
che non era proprio così: volevamo i produttori, certo, ma anche i *seed savers*, i cuochi,
coloro che si occupavano di produzione e di educazione, i trasformatori, i pescatori,
i rappresentanti delle economie fondate sulla caccia e sulla raccolta, i ricercatori...
Produttori era riduttivo. E andando avanti con le riunioni e le analisi ci fu chiaro che
quel che volevamo valorizzare era il **legame** che, nelle produzioni agroalimentari di
piccola scala, nel "cibo sostenibile", esisteva tra molte di queste figure.

L'espressione "comunità rurale" non era sufficiente: solo in alcune parti del mondo,
ormai, la comunità rurale assolve a tutte le funzioni che riguardano un cibo, dalla pro-
duzione alla vendita finale. Eppure il cibo sostenibile c'è dappertutto. Come funziona
là dove la comunità rurale non esiste? Nei Paesi in cui l'individuo è al centro della
scena, come fa il cibo sostenibile a compiere tutti i passaggi necessari?

Anche "filiera" non era adeguato: il termine si riferisce a un ambito tecnico produttivo con-
cepito nel suo insieme, che prevede una consapevolezza dei vari passaggi da parte dei vari
attori. Invece molto spesso non c'è, attualmente, cooperazione tra gli anelli che costituiscono
la catena del cibo sostenibile. C'è di fatto una cooperazione, ma **uno degli obiettivi di Terra
Madre era appunto rendere esplicita questa connessione**, fare in modo che si alzasse il
livello di consapevolezza della necessità e della bontà dell'interdipendenza tra i vari attori.
È così che siamo arrivati a definire, per gradi, per approssimazioni, per esclusioni, la
Comunità del cibo.

Una Comunità del cibo è per certi versi un concetto astratto, come spesso accade quan-
do si ha a che fare con il concetto di comunità. Ci si riferisce infatti a un comune sentire, o
a un comune comportamento o convincimento, o situazione (comunità religiosa, politica,
rurale) che solo raramente implica una attuale vicinanza, o conoscenza delle persone
coinvolte. Ecco, una Comunità del cibo è composta da persone che possono fare lavori

diversi, possono abitare in posti diversi e vivere condizioni (“livelli”) di sviluppo diverse. Ma sono parte della stessa comunità del cibo perché le loro attività riferite a quel cibo sono svolte con lo stesso intento, nella condivisione degli stessi valori e degli stessi obiettivi. Il pastore che vende il latte al casaro che consegnerà il formaggio al ristoratore sta all'inizio di una comunità di cui non necessariamente conosce tutti gli elementi.

Il cibo sostenibile non deve, non può essere il frutto del lavoro di una sola persona. Il cibo, quello vero, quello che fa bene a tutti, a cominciare da chi lo coltiva per passare a chi lo trasforma e lo elabora e lo cucina e lo mangia; che fa bene alla terra in cui nasce e cresce e fa bene all'acqua e all'aria che lo nutrono e fa bene al sole che lo mantiene in vita, quel cibo lì, che è cibo buono “per davvero”, non può che essere **cibo di tutti**.

Le attività per l'organizzazione di Terra Madre sono iniziate proprio con questa scommessa. Raccontare a tutti i nostri referenti (centinaia, in ogni angolo del mondo) che cosa avevamo intenzione di fare e che cosa intendevamo per Comunità del cibo.

Che cosa significherà nei prossimi quattro anni essere una Comunità del cibo di Terra Madre, in Italia? O meglio, a quale ruolo siamo chiamati come associazione a livello locale?

Abbiamo già scritto che «le comunità esistono, nascono e funzionano autonomamente ma Slow Food può farle emergere, metterle in rete, aiutandole ad avere maggior peso politico. Queste comunità sono fatte di cittadini e produttori, cuochi ed educatori, istituzioni e custodi della memoria locale: intorno al cibo, intorno ad alcuni valori condivisi, noi dobbiamo fare in modo che questi soggetti diventino – tutti assieme – comunità». Dunque il nostro primo impegno consisterà nell'individuare quelle comunità che già esistono e costruire una relazione dinamica tra esse e Slow Food, a partire dalle Condotte. Successivamente dovremo agevolare la nascita o l'intensificarsi di relazioni tra queste comunità e altri soggetti (altre comunità o singoli individui) con lo scopo di scambiare esperienze e rafforzare i singoli componenti della rete. Queste relazioni vanno costruite prima di tutto sul territorio, a livello locale, ma subito dopo possono guardare più lontano, a territori vicini o lontani, sempre ispirati dalla ricerca di momenti di incontro, scambio, confronto, alleanza, solidarietà, che fanno crescere tutti i partecipanti.

Analogo lavoro si potrà fare con quelle comunità che ancora non esistono e che Slow Food può far nascere, con il medesimo spirito e i medesimi obiettivi.

Potremo così, ad esempio, incontrare un gruppo di produttori di cibo e favorire il loro rapporto con le mense delle scuole, i ristoranti, i co-produttori del territorio; potre-

mo verificare se tra tutti questi soggetti esistono valori condivisi e far nascere una nuova comunità che non si ferma ai produttori ma coinvolge tutti gli attori del progetto; potremo ricercare altre comunità in Italia o nel mondo che, avendo analogie con la nostra, costituiscono un ottimo interlocutore per confrontarsi sulle reciproche esperienze, per imparare e insegnare qualcosa.

BENI COMUNI

Con l'espressione risorse comuni, beni comuni o *commons* si intendono beni utilizzati da più individui, rispetto ai quali si registrano – per motivi diversi – difficoltà di esclusione e il cui “consumo” da parte di un attore riduce le possibilità di fruizione da parte degli altri. Questa definizione di beni comuni è di Elinor Ostrom, economista americana alla quale è stato assegnato il Nobel per l'economia 2009, per la sua analisi della *governance* economica, in particolare dei beni comuni. Ragionare di risorse naturali in termini di beni comuni è un passaggio etico e culturale, oltre che economico, molto importante. L'aria, l'acqua, la biodiversità, la salubrità dei suoli, le sementi, la salute sono tutti beni comuni. Uno spreco di questi beni o un loro uso per il profitto di qualcuno è un comportamento indebito. Anche la creatività, la bellezza, la felicità e la salute mentale possono essere considerati beni comuni. Le cose senza le quali è impossibile vivere in modo adeguato non possono essere comprate o vendute, non devono essere danneggiate, non possono essere proprietà di qualcuno, non possono essere negate a nessuno – non solo perché nessuno può arrogarsi il diritto di negarle, ma anche perché ognuno ha diritto a usufruirne.

In alcuni ambiti si sta ragionando addirittura di includere il cibo *tout-court* tra i beni comuni. Ma certo in questo momento è più che altro una provocazione. Specie alla luce del fatto che sull'acqua, bene comune per eccellenza, nel summit di Istanbul dello scorso anno non si è riusciti a trovare un accordo per definirla bene comune, e dunque diritto. È stata definita un bisogno. Ma considerare in termini di bisogno quello che invece si dovrebbe presentare in termini di diritto significa sovvertire l'atteggiamento con il quale la persona cui il bene è negato si deve porre. Se io manifesto un bisogno chiedo, se reclamo un diritto pretendo, e se qualcuno è responsabile per la negazione di quel diritto, occorre prevedere una sanzione. «Il mercato tenta da tempo di appropriarsi dei beni comuni, ma può farlo solo a patto di ignorarne l'essenza per piegarli a regole che non posso adattarsi ad essi. Le regole della scar-

sità, per l'appunto, che sorreggono ogni sistema economico»⁷. Ma i beni comuni, che appartengono direttamente o indirettamente al regno della natura, sono tutt'altro che scarsi, anzi sono «caratterizzati dall'abbondanza e proprio per questo diventano *rivoluzionari* rispetto alle regole dell'economia (...). È la loro indispensabilità a caratterizzarli come bene comune, non la loro scarsità. E se riflettiamo sulle caratteristiche di tutti i principali beni comuni ci accorgiamo come le loro quantità siano sempre indeterminate (acqua, aria, creatività) mentre la principale loro caratteristica sta nel fatto che non possiamo farne a meno»⁸.

Se riusciamo a ripensare quelle che solitamente consideriamo risorse (parola molto vicina all'idea di "materia prima", ingrediente da utilizzare) in termini di beni comuni, allora cambia in modo radicale l'atteggiamento con cui ci poniamo nelle quotidiane battaglie di Slow Food. La protezione della biodiversità, per esempio, ovvero di un bene comune che consente a tutti gli esseri viventi di continuare ad evolversi adattandosi ai cambiamenti ambientali, non è più una specie di favore che noi facciamo alla natura, ma diventa l'esercizio di un nostro diritto: e su questa base ci opponiamo, per esempio, alle coltivazioni Gm in campo aperto se non ci sono le necessarie garanzie ambientali, oltre che economiche e per la salute umana. Allo stesso modo, per fare un altro esempio, combattere l'inquinamento, e dunque cercare, con i nostri comportamenti ma anche con la sollecitazione di adeguate politiche, di invertire la tendenza dei cambiamenti climatici, non riguarda solo il qui e ora delle generazioni oggi presenti sulla faccia della terra, ma intende evitare un consumo indebito di beni (acqua, aria, salute) che non sono nostri e che siamo chiamati a consegnare alle generazioni future (di persone, animali, piante, pesci, batteri...) in virtù non della nostra magnanimità, ma del fatto che esse ne hanno diritto, e noi non abbiamo facoltà di mettere in discussione questo diritto.

Come dicono in America latina, «*la Tierra no es una herencia de nuestros padres, sino un préstamo de nuestros hijos*» ("la Terra non è un'eredità dei nostri padri, ma un prestito dei nostri figli"). Questo detto, molto popolare in tante lingue, è una delle sintesi più efficaci per descrivere l'atteggiamento con cui dovremmo transitare su questo pianeta: come chi ha ricevuto un prestito e sa di doverlo restituire, possibilmente con gli interessi. Lasciare le "risorse" in uno stato migliore di quello in cui le abbiamo trovate è possibile solo se le consideriamo "beni comuni".

7) Stefano Masini e Cinzia Scaffidi, *Sementi e Diritti* (Slow Food Editore 2007).

8) *Ibidem*.

GLI STRUMENTI DEL NOSTRO IMPEGNO

La visione olistica cui sovente facciamo riferimento si ritrova negli strumenti di cui si serve l'associazione per concretizzare la propria filosofia. La caratteristica dei nostri progetti è infatti la trasversalità rispetto alle tematiche che trattiamo, ciò che in questo documento chiamiamo i pilastri. Non c'è una sola iniziativa che non veda intrecciati elementi educativi, conviviali, di conservazione della biodiversità, di creazione di reti, di difesa del suolo e del paesaggio. Terra Madre è oggi il progetto che da solo incarna l'insieme dei pilastri cui ci siamo riferiti precedentemente. Per raggiungere tale obiettivo Terra Madre ridona importanza al concetto di comunità, ristabilisce fiducia, fraternità e rispetto al rapporto tra produttore e territorio, inteso come insieme di ambiente e abitanti e quindi co-produttori. Un rapporto che vediamo nei Mercati della Terra dove unito alla salvaguardia della biodiversità e all'educazione il co-produttore riscopre un volto dietro a ciò che mangia; come diceva un allevatore intervistato in *Storie di terra e di rezdore* (Provincia di Modena-Slow Food, 2007), «la carne sa di contadino». Questo documentario è forse uno degli esempi più felici del lavoro fatto per la conservazione della memoria e delle tradizioni, un lavoro che non è sterile catalogazione dell'esistente, ma è trasmissione viva, come ad esempio facciamo grazie al coinvolgimento dei nonni ortolani negli Orti in Condotta. L'educazione dei giovani continua con i progetti nelle scuole e con le pubblicazioni loro dedicate, così come i più grandi si avvicinano a una nuova consapevolezza del cibo grazie ai corsi Master of Food, ai Laboratori, alle guide e alle altre pubblicazioni che ogni anno produciamo.

I Presìdi che, salvaguardando la biodiversità, difendono suolo e paesaggio attivano un meccanismo economico virtuoso in grado di produrre valore sul territorio. Nei progetti per le mense ospedaliere e non solo, ci occupiamo di salute, piacere e produzioni locali, un ambito in cui se non si ha chiaro il percorso evolutivo dell'associazione può sembrare strano trovarci, ma la capacità di fare rete, di coinvolgere competenze e metterle in condivisione ci permette oggi di essere presenti in modo significativo e coerente anche nel campo della salute. Questa rapida carrellata ci conferma che non esiste un nostro progetto che non si faccia portatore di più valori, senza dimenticare la moltitudine di eventi piccoli e grandi organizzati nei territori dalle Condotte e gli eventi internazionali in cui è tutta la struttura a essere impegnata.

La consapevolezza acquisita nel tempo come associazione può essere vissuta dal singolo socio attraverso le azioni quotidiane. Ogni iscritto a Slow Food ha oggi il diritto-dovere di sentirsi un socio attivo in qualunque momento della giornata e non solo quando par-

tecipa alle attività di Condotta o decide di dedicarvi tempo organizzandole. Ciò discende dalla convinzione che essere portatori dei valori di Slow Food rende sfocato il limite tra impegno collettivo e impegno individuale. Siamo un'associazione che da sempre crede nell'efficacia dell'azione collettiva solo se sostenuta da tante singole azioni, una sensibilità comune fatta da coscienze individuali. A maggior ragione diventa fondamentale riflettere sui gesti quotidiani che possono permetterci di essere soggetti attivi nella messa in pratica delle nostre tematiche.

Rivolgersi alle produzioni locali per la spesa di tutti i giorni, essere attenti alla stagionalità dei prodotti dei nostri territori e conoscerne la storia vuole dire essere efficaci nella difesa del suolo, del territorio, del paesaggio. Occorre ricordare, come ci proponevamo di fare nel documento congressuale del 2006, *Visioni e progetti*, che la salvaguardia della biodiversità parte dalla difesa della biodiversità domestica. E le nostre azioni devono tendere a divulgare una serie di comportamenti virtuosi. Basti pensare al lavoro svolto con la campagna "Mangiamoli giusti". L'obiettivo è una maggiore consapevolezza dei rischi che comporta un consumo sconsiderato di alcune specie ittiche per la conservazione della biodiversità marina. La conseguenza è mettere in pratica nella vita quotidiana comportamenti oculati nell'acquisto e nel consumo di pesce. Un altro tema simile a quello del pesce, che ha generato la campagna "Mangiamoli giusti", può essere la carne e l'importanza che sta assumendo la riduzione del suo consumo. Forse le nostre abitudini alimentari non prevedono un consumo giornaliero di carne squilibrato come altrove, ma qui come altrove oggi sappiamo che la produzione di carne ha conseguenze importanti sul consumo di acqua, sul benessere animale, sulla produzione di mangimi e quindi sulle scelte di uso del suolo agricolo. I mangimi ci collegano a un altro argomento scottante, quello degli Ogm. Se possiamo esercitare un controllo, e quindi evitare, sugli organismi geneticamente modificati che potremmo ingerire direttamente, molto più complesso è controllare che questi non entrino nella catena alimentare attraverso i mangimi zootecnici. Tutti questi elementi fanno sì che oggi un co-produttore attento e consapevole debba porsi l'obiettivo di consumare meno carne, ricercando e riconoscendo la qualità.

È facile, facendo un parallelo tra progetti e gesti quotidiani, capire come possano essere allo stesso modo azione concreta e veicolo di comunicazione delle nostre idee, e se i nostri gesti e i nostri strumenti dicono chi siamo è fondamentale che in essi si possa riconoscere la coerenza delle nostre idee. Questo dobbiamo averlo chiaro in ogni momento della nostra vita associativa, sia che ci stiamo impegnando in attività educative con i più piccoli sia che stiamo ragionando sul menù di una cena di Condotta.

I PROSSIMI QUATTRO ANNI

Ci aspettano altri quattro anni intensi, impegnativi ed entusiasmanti. Tra il 2002 e il 2006 abbiamo fatto molti investimenti importanti (è stata inaugurata l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, è nata Terra Madre, si è costituita la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, solo per citare i tre più rilevanti); tra il 2006 e il 2010 abbiamo consolidato e al contempo lavorato per il rinnovamento. Cosa ci attende dal 2010 al 2014?

In primo luogo un forte **impegno politico**. I temi che trattiamo sono sempre più di attualità, riguardano sempre più da vicino la vita di tutti e la quotidianità, incidono sull'economia, sulla cultura, sulla socialità, sulla salute, oltre che naturalmente su ambiente, agricoltura e alimentazione. Non dobbiamo diventare un partito politico, tuttavia non possiamo sottrarci alla funzione politica che siamo in grado di esercitare. In piena libertà e autonomia, dobbiamo continuare a fare politica come è avvenuto in questi anni: intervenendo laddove abbiamo cose da dire e facendo valere il peso della nostra autorevolezza. La novità importante dei prossimi quattro anni è che queste iniziative non dovranno più essere intraprese solo dalla direzione nazionale e internazionale (che pure dovranno incrementare e migliorare la propria operatività), ma potranno e dovranno dare luogo anche a interventi delle istanze locali della nostra organizzazione: i Coordinamenti regionali e le stesse Condotte. L'impegno politico nei prossimi anni potrà significare, tra l'altro, campagne di raccolta firme o di sensibilizzazione (ne abbiamo già fatte in passato, e con grande successo) che – sempre nel rispetto del nostro stile – saranno comunque discusse e approvate dagli organismi dirigenti nazionali. Allo stesso modo sarà bene che le iniziative di carattere politico assunte a livello locale siano discusse dagli organismi dirigenti locali.

Il migliore impegno politico per Slow Food, l'unico che ci garantisce la totale indipendenza da partiti e istituzioni, è quello che prende le mosse dalle nostre idee. E perché queste siano sempre adeguate a un intervento efficace, occorre continuare a coltivare un dibattito e una riflessione all'altezza di quanto abbiamo fatto sino a oggi. **L'impegno culturale** sarà dunque un tassello fondamentale del nostro lavoro nei prossimi quattro anni: anzi, visto che da esso discende l'iniziativa politica di Slow Food, sarà il nostro compito prioritario. Anche in questo caso sarà però importante che il dibattito e la riflessione superino sempre più spesso i confini della direzione nazionale (o internazionale) per diventare il pane quotidiano di ciascun Coordinamento regionale e ciascuna Condotta. Ciò potrà e dovrà avvenire anche attraverso le nostre attività, quelle storiche e quelle nuove che metteremo in cantiere.

È dunque fondamentale che dietro a ogni nostra iniziativa (sia il Salone del Gusto o una cena di Condotta) si ritrovi un pezzo di quegli impegni culturali e politici che svilupperemo nei prossimi anni. L'associazione nazionale, da qui al 2014, sarà attiva su molteplici fronti, sui quali tutti i soci e tutte le strutture della nostra organizzazione saranno chiamati a fornire un contributo.

Attraverso Slow Food Editore proseguiamo nella nostra missione informativa e didattica, che nel corso degli anni si è arricchita fornendo materiale prezioso per sostenere le nuove idee e i nuovi progetti (si pensi ad esempio alla collana Terra Madre). Nei prossimi quattro anni la casa editrice dovrà confrontarsi con i grandi cambiamenti che le tecnologie di ultimissima generazione stanno portando anche nel mondo della carta stampata, e dovrà attrezzarsi al meglio per trasmettere efficacemente i messaggi e l'immagine di Slow Food a soci e non soci.

Con Slow Food Promozione dovremo proseguire sulla strada (peraltro già intrapresa con decisione) della coerenza tra ciò che i nostri grandi eventi propongono e ciò che Slow Food sostiene: le linee guida del "buono, pulito e giusto" devono essere sempre più portate dal piano teorico al piano pratico e negli eventi ciò è possibile anche attraverso l'analisi delle criticità e la riflessione sulla percorribilità dei sentieri che Slow Food prova a tracciare. Anche la crescente attività di consulenza che Slow Food Promozione ha messo in cantiere si svolgerà con questo spirito e queste finalità.

Entrambe le entità sopra citate continueranno a operare sotto la guida politica dell'associazione, alla quale toccherà il compito di rinnovare il proprio impegno sui progetti che nel corso degli anni ne hanno maggiormente definito identità e carattere. Con la consapevolezza che su alcune attività la qualità del lavoro realizzato da Slow Food al momento non è raggiunta da nessun'altra organizzazione o istituzione. I Presìdi sono ancora un progetto unico nel panorama italiano; gli Orti in Condotta non hanno eguali per dimensione complessiva e articolazione didattica; i Master of Food toccano una quantità di materie e vantano un numero di partecipanti su cui complessivamente non si cimenta nessun altro. I Presìdi nell'ultimo quadriennio hanno visto la stabilizzazione del numero di progetti e soprattutto lo studio e il lancio del contrassegno con il quale oggi si identificano i produttori aderenti. Nel prossimo quadriennio si propone di tornare a lavorare sull'apertura di nuovi Presìdi, con l'ambizione di raddoppiare il numero entro la prossima scadenza congressuale (senza naturalmente venire meno alle severe linee guida del progetto).

Gli Orti in Condotta realizzati dopo il congresso di San Remo sono molti più del

doppio dell'obiettivo che ci eravamo dati: un risultato straordinario, frutto del grande impegno delle Condotte e dei volontari, che ha fatto di questa nostra iniziativa il più importante progetto di educazione alimentare mai realizzato nella scuola italiana. Nei prossimi quattro anni sarà fondamentale conservare questo patrimonio di orti, lavorando affinché vi sia un riconoscimento da parte del ministero dell'Istruzione.

L'esperienza degli Orti in Condotta ha rivelato un potenziale didattico straordinario non solo per i bambini ma anche per gli adulti: una sfida per i prossimi quattro anni di Slow Food in Italia può essere quella di includere nella propria rete altre esperienze, dagli orti sociali agli orti comunali e comunitari.

I Mercati della Terra hanno invece segnato un drastico ridimensionamento nei numeri rispetto alle ambizioni della vigilia. Le cause sono molteplici, tuttavia il progetto non va in archivio e rimane in primo piano – anche se con traguardi numerici più modesti – nella categoria delle attività destinate ad accorciare la filiera, favorire l'incontro tra produttori e cittadini e creare la figura del co-produttore. Intanto hanno assunto a tutti gli effetti piena cittadinanza nel mondo Slow Food anche le altre iniziative che si inscrivono in questo filone: i Gruppi di Acquisto, le agricolture supportate dalle comunità, la creazione di spacci eccetera, che nei prossimi anni potranno essere fortemente accresciute e arricchite. Slow Food ha alcuni caratteri distintivi (il diritto al piacere su tutti) e alcune competenze (l'educazione del gusto, ad esempio) che possono essere il sale per progetti concepiti e realizzati da altri: ricerchiamo e coltiviamo queste alleanze, dove ciò ci permette di essere protagonisti con pari dignità rispetto ad altri attori e con il riconoscimento del nostro ruolo.

I Master of Food, appena rinnovati nella formula, conservano a distanza di dieci anni dal loro esordio un carattere unico ed esclusivo e rimangono la migliore "Università popolare del gusto" che ci sia oggi nel nostro Paese. Occorre continuare a utilizzare e sostenere questo strumento, aggiornandolo e migliorandolo costantemente. Oltre a tutto questo, è fondamentale continuare – e se possibile implementare – le attività di comunicazione, di ricerca, di studio, il sostegno a piccole e grandi cause (anche su stimolo e proposta di altre organizzazioni) e naturalmente l'impegno costante a far crescere il numero di soci e sostenitori di Slow Food, intesi come soggetti attivi e partecipi delle nostre battaglie.

Siamo già, nei fatti, un'associazione che "vale 100 000 soci", nel senso che tanti sono i soggetti con cui sosteniamo un dialogo e abbiamo relazioni costanti: agli oltre 40 000 soci che passano per le nostre Condotte nel corso di un anno (tra nuovi, rinnovati e scaduti) possiamo sommare i produttori e i membri delle Comunità di Terra Madre, i

protagonisti dei nostri progetti, i cuochi e gli staff delle Osterie d'Italia e dei ristoranti che aderiscono alle nostre iniziative. Nei prossimi quattro anni dovremo lavorare tutti assieme per fare in modo che i 100 000 soci "sulla carta" possano diventare – almeno in larga parte – soci a tutti gli effetti.

In chiusura di questo documento congressuale, rinnoviamo due impegni strategici, che incidono anche sulle nostre economie.

Il primo è a favore dell'associazione internazionale e delle Comunità del cibo di Terra Madre nel mondo. Sin dal congresso di Palermo del 1994, Slow Food Italia ha fatto una scelta precisa, che è stata determinante per l'affermazione della chiocciolina fuori dai confini del nostro Paese. Questo impegno nel corso degli anni non è diminuito, anzi si è incrementato strada facendo, affiancato oggi dal contributo di altri Slow Food nazionali e regionali; oggi ci regala l'enorme gioia di essere ancora il cuore pulsante di uno straordinario movimento che tocca gli angoli più remoti del pianeta e contribuisce a disegnare una nuova ipotesi di civiltà. E se è vero che siamo il cuore di questo organismo, dobbiamo proseguire con decisione nel nostro impegno verso tutta la comunità internazionale di Slow Food.

Il secondo impegno strategico è a favore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Al suo sesto anno di vita, l'ateneo di Pollenzo ha già formato centinaia di studenti provenienti da tutti i continenti e si sta ritagliando un ruolo di rilievo nella comunità accademica internazionale. Sta partendo l'attività di ricerca e molto presto il progetto UniSG assumerà i contorni che abbiamo immaginato sin dalla fine del 1997, quando l'incredibile impresa ha iniziato a prendere forma nella nostra testa. Tra l'Università di Pollenzo e Slow Food esiste un legame imprescindibile: quella è la scuola che vogliamo, che abbiamo fortemente voluto come movimento perché avevamo un'idea chiara di cosa dovevano essere la scienza, la ricerca, la riflessione e l'educazione rispetto al mondo della nuova gastronomia. Sicuramente Slow Food Italia ha avuto e avrà ancora un ruolo determinante, non solo e non tanto perché la sede dell'UniSG è in Italia, ma perché come associazione nazionale, con un ruolo di leadership rispetto alle altre, possiamo essere protagonisti di questo laboratorio.

Questi due impegni strategici richiedono l'avvio di una nuova grande sfida, fondamentale per il nostro futuro e destinata a impegnare tutti i livelli dell'associazione: **il progetto di autofinanziamento**. Lo chiamiamo con il suo nome, autofinanziamento, perché lo scopo è proprio quello di generare – al e dal nostro interno – risorse in grado di permetterci

di dare seguito alla realizzazione dei nostri progetti con piena e totale autonomia e indipendenza economica. È però necessario che questo progetto di autofinanziamento si ispiri a un concetto a cui dobbiamo ridare vita e forza: la reciprocità. La reciprocità, ben diversa da scambio o filantropia, è alla base della costruzione di una comunità attorno a dei valori. Senza pretendere nulla in cambio e con la fiducia che la comunità restituirà qualcosa di importante, basandosi sulla gratuità e un'idea di dono come accrescimento collettivo, la reciprocità è la base di relazioni vere e profonde tra le persone, è tra le cose che servono per far partire un nuovo umanesimo che ci faccia uscire, volando alto, da questa crisi entropica, di sistema, che si può risolvere solo con grandi idee, grandi lanci, guardando il mondo con nuove prospettive e da angolazioni diverse.

MOZIONE CONGRESSUALE 1

Tutela della salute ed educazione al futuro: quale ruolo per Slow Food

La salute come patrimonio individuale e collettivo

Una certa disillusione per i grandi temi sociali e politici, un egoistico ripiegamento sul privato individuale, il reale senso di impotenza che a volte ci pervade nella visione delle grandi catastrofi climatiche e ambientali rendono sempre più difficile trovare le giuste connessioni tra atti privati e ricadute collettive.

Anche parlando di salute bisogna ricostruire nuove alleanze che permettano una visione olistica positiva di questo vero patrimonio dell'umanità, purtroppo oggi distribuito ancora in modo diseguale, con una schizofrenica situazione: spreco insensato di salute nel Nord del mondo, attraverso stili di vita orientati a un eccesso di consumi, e gravi carenze sanitarie nel Sud, provato da fame, carestie, infezioni endemiche ed epidemiche. Slow Food e Terra Madre devono ispirare anche nuove prospettive sanitarie, che concilino la libertà dell'individuo con l'appartenenza responsabile a una comunità e, quando si prospettino necessità di terapia, declinino le nuove tecnologie con l'umanizzazione delle cure e il rispetto dell'individuo.

La salute come risultante di uno stile di vita individuale e collettivo

Lo spreco di salute dei Paesi a elevato tasso di industrializzazione è riconducibile soprattutto all'adozione di stili di vita casuali e inconsapevoli, orientati al consumo e profondamente influenzati dai media e da un certo tipo di pubblicità.

Slow Food, insieme ad agenzie istituzionali, gruppi di cittadini utenti, associazioni di malati, medici e operatori sanitari, deve lavorare per la promozione di stili di vita attenti e consapevoli, che promuovano un'alimentazione sana, un'attività fisica regolare, un impiego intelligente del tempo libero, la riscoperta di relazioni interpersonali gratificanti. Solo una curiosità educata e rispettosa può contrastare gli stili di vita imposti dall'ambiente consumistico.

Il rapporto tra salute e alimentazione

La riscoperta del valore del cibo nel promuovere salute è oggetto di numerosi documenti istituzionali e scientifici. Tra i fattori comuni riscontrabili c'è la lotta all'obesità: fonte di gravi problemi di salute, ma anche di evidenti disuguaglianze nella distribuzione dei cibi disponibili. La riscoperta di prodotti "semplici" come cereali integrali poco trattati industrialmente, l'uso abbondante di vegetali freschi e di stagione, la riduzione del consumo di carne con enfasi sulla qualità piuttosto che sulla quantità, la riduzione/abolizione del consumo di cibi profondamente trasformati, ricchi in sodio, zuccheri semplici, grassi saturi, acidi grassi "trans", l'utilizzo consapevole e intelligente delle bevande alcoliche sono tutte scelte sane, da diffondere e perseguire.

Anche in questo ambito Slow Food pensa di poter creare sinergie e alleanze, potendo "dire la sua" o meglio ribadire il punto di vista dell'associazione e dei tanti produttori e co-produttori associati, che da anni fanno di questi temi l'oggetto di battaglie quotidiane.

Il grande ruolo del cibo quotidiano come determinante di salute

Benché molti di noi ne siano ancora scarsamente consapevoli, i nostri comportamenti quotidiani hanno una grande possibilità di influenzare non solo gli stili produttivi, ma anche il nostro stato di salute personale e collettivo.

L'attenzione al livello di salubrità, al grado di trasformazione e raffinazione, alla freschezza del prodotto, all'uso di elevati quantitativi di vegetali di stagione (prodotti

preferibilmente in modo integrato, biologico o biodinamico) e di cereali scarsamente raffinati deve orientare le nostre scelte nel cibo quotidiano. Non medicalizziamo il nostro pasto con farmaco-cibi, ma impariamo a valorizzare quanto di buono e salubre ci possono offrire i cibi ben prodotti nella loro forma meno elaborata e raffinata. Slow Food si impegna a comunicare e valorizzare questi aspetti di salubrità, che spesso affiancano e potenziano le piacevoli organolettiche e di equità sociale delle piccole produzioni agroalimentari.

Se pur necessariamente attenti al portafoglio, non cerchiamo il prezzo più basso, ma il più equo e ogni tanto riscopriamo il piacere della festa con piatti più elaborati, rispettando le tradizioni e un morigerato edonismo alimentare.

La ristorazione collettiva: una potenzialità ancora largamente inespressa

La ristorazione collettiva è un vero "grande consumatore": milioni di pasti vengono prodotti quotidianamente per soddisfare le necessità alimentari in scuole, ospedali, aziende, comunità.

Nonostante siano stati già avviati percorsi virtuosi di miglioramento della qualità, di impiego di produzioni locali, di riscoperta della stagionalità e dei prodotti freschi, resta ancora molta strada da fare per riorientare un mercato posto di fronte a pressanti nuove esigenze dei consumatori.

Slow Food vuole contribuire con la sua esperienza in questo ambito, rafforzando e promuovendo le buone pratiche sperimentate in percorsi virtuosi che hanno suscitato grande interesse a livello nazionale e internazionale, in ambito sia scolastico, sia sanitario e aziendale.

Salute individuale, salute ambientale, scenari futuri

A partire da quanto sopra esposto Slow Food pensa di dover partecipare alla tutela di un bene comune così unico e insostituibile come la salute. Questo avrà come ovvio argomento principale l'attenzione all'alimentazione, intesa sia come modalità di produzione e trasformazione delle materie prime, sia come nutrimento del singolo e della collettività.

A ciò si affiancheranno riflessioni e azioni di rinforzo alle piccole comunità locali, che davvero possono promuovere salute sia con i loro metodi di pro-

duzione e trasformazione del cibo, sia con la riscoperta di stili di vita più lenti e sostenibili.

Anche parlando di tutela della salute, quindi, l'educazione al futuro, alla riflessione sulle conseguenze per le generazioni successive di ogni nostra scelta, alla consapevolezza delle ricadute ambientali dei nostri stili di consumo, alla tutela della salute non solo come diritto ma anche come dovere individuale e collettivo deve costituire la nuova vera sfida.

Testo a cura di Andrea Pezzana

MOZIONE CONGRESSUALE 2

Nostra patria è il mondo intero

Manifesto per la diversità delle culture popolari

Il cibo è, per noi, non solo il risultato del lavoro secolare di generazioni di donne e di uomini legati al loro territorio, ma una componente essenziale della diversità culturale di ogni comunità.

Il cibo, la parola, il canto, la musica e in genere l'espressione artistica sono lo strumento narrativo, sono la cultura alla base di ogni coltura.

Sono il racconto di qualcosa che, in quanto proprio della tradizione, non si esaurisce nello spazio temporale di una generazione, ma muta nel tempo, nel passaggio di saperi e di sapori tra le generazioni.

Il nostro presente non può realizzarsi senza le impronte del passato.

Questa cultura è portatrice di una propria visione della vita e dei rapporti umani con il mondo animale e vegetale, a volte in contrapposizione e in rivolta alla massificazione e all'omologazione senza freni.

Questa cultura altra, di tradizione orale, usa il dialetto come lingua della comunità, mai per escludere bensì per meglio rapportarsi con l'altro, come si fa all'interno della

comunità stessa.

Da questa cultura sono stati generati importanti filoni evolutivi della musica e dell'arte, per cui non è significativo che scompaiano o muoiano usanze o termini dialettali, ma è fondamentale che non scompaia la loro memoria e soprattutto la capacità popolare di crearne altri.

Vent'anni fa nasceva il movimento Slow Food, rivendicando il diritto a godere lentamente dei piaceri materiali della vita, a cominciare dalla ricchezza e dagli aromi delle cucine locali.

Poi, era il 2004, Slow Food ha incontrato le comunità di Terra Madre e con la creazione dei Presidi ha contribuito a difendere l'originalità di un determinato alimento e del lavoro dei produttori.

Oggi vogliamo affermare l'urgenza di studiare, salvaguardare e proporre le diverse identità culturali.

Lo vogliamo fare mettendo in rete tutte le realtà che negli anni hanno lavorato in questa direzione.

Lo vogliamo fare senza nostalgia per il passato, come ulteriore risposta a tutto campo alla globalizzazione delle multinazionali dell'industria del cibo e della cultura, per garantire l'autonomia dei popoli e un sapiente, condiviso e sobrio uso delle risorse della Terra: la nostra patria, tutta intera.

Testo a cura di Stefano Arrighetti, Mauro Bagni, Azio Citi, Giovanna Licheri, Raffaele Marchetti, Raffaele Pinelli, Andrea Terreni

«La prossima battaglia di civiltà
sarà perché tutti, indistintamente,
abbiano diritto al buono e al bello»

Carlo Petrini

