

Grande successo per Carlo Petrini a Varese

Pubblicato: Giovedì 2 Dicembre 2004

Ore 18: a scuola di Slow Food. Conduce la massima autorità in materia **Carlo Petrini**. Presso l'aula magna dell'Università dell'Insubria l'inventore del movimento ecogastronomico ha letteralmente inchiodato alle poltrone le centinaia di persone intervenute ad ascoltarlo. Con lui sul palco l'assessore provinciale all'agricoltura **Bruno Specchiarelli** ed il professor **Gioacchino Garofoli**, docente di economia regionale all'Università dell'Insubria.

✘ Petrini in novanta minuti di intervento ha toccato molti dei punti cari alla sua organizzazione. L'attacco ha riguardato il cavallo di battaglia di Slow Food, **la difesa della biodiversità**: «L'uomo ha diritto al piacere e ciò deve essere condiviso da più persone. Ebbene, abbiamo rischiato di perdere questo diritto a causa della perdita progressiva della biodiversità. Nell'ultimo secolo in Italia si sono estinte sei razze di vacche da latte e cinque razze ovine: solo in seguito si è scoperto che con esse abbiamo perso per sempre alcuni formaggi apprezzati che ora non potremo più riassaporare». La difesa delle biodiversità passa quindi per la salvaguardia della natura. «**Il gastronomo moderno deve avere sensibilità ambientale**: sarebbe stupido il contrario».

✘ Petrini, un fiume in piena, ha ripercorso anche alcune delle tappe fondamentali di Slow Food. «**Quando aprimmo il primo "Salone del gusto" ci presero per matti**, ci dissero che il futuro dell'alimentazione stava nella standardizzazione del prodotto. Ora non dico che abbiamo vinto una guerra, però abbiamo dato dignità a prodotti in via di estinzione, abbiamo contribuito a fare rifiorire un'economia attorno ad essi, fatta di turismo, di architettura, di posti di lavoro. Di più: organizzando la rassegna "Terra madre" abbiamo capito che, **avvicinando i produttori di tutto il mondo, siamo in grado davvero di formare la più grande multinazionale agroalimentare del globo**. Terra Madre è stata una grande iniezione di cultura per i contadini di tutto il mondo: è strepitoso il fatto che ora possano avvicinare le loro tradizioni a mezzi ultra moderni come internet, per mettere in comune le proprie esperienze. Per dar vita a quegli scambi che originano la biodiversità».

Infine il presidente di Slow Food ha voluto lanciare un messaggio un po' contro corrente riguardo al caro prezzi. «**In Italia non si è mai speso così poco per mangiare**: solo il 17% del reddito complessivo dei cittadini. Al di sotto di questa soglia potremo acquistare solo porcherie perché i cibi sani hanno un costo. Eppure quando si parla di aumento dei prezzi viene sempre tirato in ballo il settore alimentare e spesso viene fatta ricadere la colpa sui produttori. Ecco, io vi dico che **chi fa questi discorsi**

fa soltanto pura demagogia, da qualunque parte essi arrivino. Il consumatore ha il diritto e il dovere di essere informato sui costi di questo settore. È giusto che sappia che, nel caso del caffè ad esempio, su cento lire spese solo sei finiscono ai contadini, mentre diciotto vanno agli attori della pubblicità. **Slow Food è un movimento di resistenza verso questa mancanza di cultura**, verso questa deficienza imperante in campo agroalimentare».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it