

Nei pressi di Bra, non lontano da Torino, troviamo la sede centrale di Slow Food.

La nota associazione, negli anni, ha trasformato la sua identità. Mentre inizialmente era incentrata quasi esclusivamente sulla tutela del “buon cibo” e veniva percepita da molti come una realtà “un po’ snob”, ora ha fatto sua una visione molto più olistica, attivandosi per la difesa del territorio, delle relazioni umane, degli antichi saperi. Non a caso, Roberto Burdese – presidente di Slow Food – è tra i protagonisti di molte iniziative trasversali, quali la tutela del paesaggio, la campagna per l’acqua bene comune o quella contro l’uso dei biogas, solo per citarne alcune. Tra le iniziative più importanti portate avanti da Slow Food, inoltre, va ricordata Terra Madre – Rete della comunità del cibo. Quando siamo andati a trovarlo, Roberto ci ha ricevuto nel suo ufficio dove abbiamo fatto una lunga e piacevole chiacchierata su cibo, territorio, futuro.

“Dobbiamo imparare a lavorare insieme” mi dice come prima cosa. “Gli “altri” sono uniti perché fanno soldi, profitto. Noi, che perseguiamo i beni comuni, spesso finiamo per distinguerci su tutto, ma questa cosa deve finire. Quello che oggi ci sta unendo sempre più spesso sono le grandi battaglie: l’acqua pubblica, la difesa del territorio, il no al nucleare. Dobbiamo costruire una leadership e un gruppo operativo che coordini le azioni.”

Entriamo nel merito delle politiche di Slow Food, delle sue grandi battaglie. “Viviamo in una società sommersa di cibo. Ciò ne ha comportato la svalutazione. Per questo le comunità del Sud del mondo sono spesso “più avanti”. E’ fondamentale ridurre il nostro impatto e allo stesso tempo dobbiamo adattare la nostra agricoltura ai cambiamenti climatici, modificando anche il modo di coltivare. La chiave è semplice: tornare a produrre il cibo per gli esseri umani. Oggi in Pianura Padana, così come accade in molte altre parti del mondo, si produce cibo per produrre energia elettrica che viene venduta a prezzi di grandissimo favore grazie ai generosi incentivi dei Conti energia: i biogas.

Se non invertiamo la rotta, rischiamo di affamare ulteriormente le popolazioni del cosiddetto Terzo mondo. Lo stesso discorso si può fare per la produzione di cibo destinato al consumo degli animali “da carne”. **Se vogliamo un futuro sostenibile – continua Roberto – dobbiamo diminuire il consumo di carne e incentivare le produzioni agricole locali, il cosiddetto “chilometro zero”: il cibo prodotto in una certa zona dovrebbe essere riservato, *in primis*, a chi vi abita: poi si esportano le eccedenze. Bisognerebbe quindi andare verso un regime di “sovranità alimentare” dei popoli fondato sulle reali esigenze delle persone e possibilmente bisognerebbe tornare a mangiare cibi di stagione, variando di più la dieta.**

Gli chiedo cosa si aspetta dal futuro e quale sia la ricetta che lui propone. “Tradizione e innovazione devono imparare ad andare insieme. Spesso le persone si dividono: o si è attaccati al passato o lo si rinnega. Dobbiamo invece imparare dal passato e innovare il presente. Per un cambiamento reale, dobbiamo imparare ad assumerci la responsabilità su un doppio livello, individuale e sociale. La chiave è non scoraggiarsi e provare. Provando si sbaglia, ma sbagliando si impara.”

Finisco di parlare con Roberto e mi sposto a Pollenzo, un paesino a pochi chilometri da Bra in cui sorge l’Università degli Studi di Scienze gastronomiche: un percorso di studi esclusivo che ricopre un ruolo di eccellenza in Europa e non solo.

A Pollenzo, la nascita dell’Università degli Studi di Scienze gastronomiche si è rivelata fondamentale per la rinascita del paese. Si è sviluppato, infatti, un mercato relativo alla ristrutturazione e all’affitto di case in gran parte abbandonate e si sono aperti nuovi alberghi e ristoranti.

Gli studenti alternano alla teoria svolta nelle aule periodi formativi da trascorrere in diverse parti del mondo. Passeggiando con loro per i corridoi e per le sedi dell'università si ha davvero la sensazione di trovarsi in un luogo all'avanguardia, simile ai campus americani. Il loro entusiasmo, inoltre, è contagioso ed è nutrito dalla consapevolezza di far parte di una comunità cosmopolita.

L'esperienza dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche insegna che quando l'Italia decide di puntare sulle sue eccellenze viene premiata e apprezzata in tutto il mondo. Forse, quando si discute di posti di lavoro e di modelli di sviluppo, andrebbero studiati casi come questo, piuttosto che puntare ancora su una difesa sterile di modelli fallimentari ormai obsoleti come quelli delle acciaierie inquinanti o del mercato dell'auto, in continua crisi.

Tratto dal libro di Daniel Tarozzi **“Io faccio così. Viaggio in camper alla scoperta dell'Italia che cambia”** (ed. Chiarelettere, 2013)

“Slow Food e l'università degli Studi di Scienze gastronomiche: un caso di eccellenza italiana”
(da pagina 17 a pagina 20)

Consiglio per saperne di più

- www.terramadre.org
- www.unisg.it