

LE FORME DEL GUSTO Il fondatore di Slow food: «Occorre cambiare le regole di un sistema alimentare criminale»

L'appello di Carlo Petrini per un cibo "buono e giusto"

di **Lucia Macchioni**

«Occorre cambiare al più presto le regole di un sistema alimentare criminale». Le parole del fondatore del movimento Slow food e dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo Carlo Petrini sabato mattina hanno espresso un messaggio forte alla platea, che si è riunita nel padiglione centrale in piazza della Vittoria per "Le Forme del Gusto": «È l'inizio di una nuova fase storica, che deve cambiare le regole di un paradigma errato - ha detto il relatore, in linea con la concezione che un cibo buono, prodotto senza inquinare, debba poter arrivare sulle tavole di tutti, non solo dei "buongustai"». La rivoluzione industriale, che aveva portato al benessere e a tante innovazioni, non aveva tenuto conto di un aspetto importante: le risorse del pianeta non sono infinite. Oggi ne abbiamo preso coscienza e non possiamo più permetterci il lusso di sprecarle».

A cominciare dallo spreco alimentare, Petrini ha snocciolato i dati di una piaga a livello mondiale: «Produciamo cibo per 12miliardi di persone e al mondo siamo 8miliardi. Significa che circa il 30 per cento viene buttato: 1 miliardo e mezzo di cibo, facendo i conti con milioni di persone che muoiono di fame, specialmente tra i bambini». E, di contro, l'altra faccia della medaglia, parla del fenomeno dell'iper-consumismo, del sovrappeso e dell'obesità. Ma la transizione ecologica sulla tavola,



ha specificato, passa dai comportamenti che ciascuno può mettere in atto, a cominciare dal carrello della spesa: «Tutti noi siamo chiamati a una revisione del modo di consumare» ha detto Petrini che è stato introdotto dal segretario generale di Confartigianato Lombardia Carlo Piccinato e da Mauro Parazzi di Confartigianato imprese della Provincia di Lodi. La presentazione del volume "Il gusto di cambiare" ha promosso "la transizione ecologica come via per la felicità" puntando i riflettori sulla necessità di tornare alle tradizioni dei piatti locali, proprio come un tempo: «Quelli preparati con grande sapienza, con quel poco che c'era. La capacità del gastronomo di mantenere il piacere senza dimenticare la responsabilità verso quello che serve nel piatto». E condannando gli "spadellatori" che a tutte le ore del giorno si vedono in tv, Petrini ha ricordato che, al di

dell'aspetto ludico ed estetico di un buon cibo, occorre porre l'accento sulle scelte che riguardano il rispetto verso chi lo produce e l'ambiente. Sostenendo i piccoli produttori locali, che sopravvivono nonostante la minaccia della grande distribuzione, Petrini ha detto che «occorre promuovere un cibo buono, pulito e giusto». Ridurre il consumo di carne a tavola significa limitare il consumo di CO2 e di acqua che prevede l'allevamento di ciascuna bestia: «Poi, non bisogna eccedere con gli acquisti, rischiando di veder marcire il cibo nel frigorifero. Privilegiare la stagionalità dei prodotti locali. Via invece quelli iper-processati. Eliminare la plastica monouso, limitare lo spreco di cibo e di acqua». Nel pomeriggio è stata presentata la Rassegna gastronomica, di cui parleremo sull'edizione de «il Cittadino» di domani. ■

©RIPRODUZIONE RISERVATA



La kermesse del gusto in piazza della Vittoria con i suoi numerosi partecipanti e ospiti Borella

Raspadùra, Grioni numero 1

Il giusto equilibrio tra pressione e forza, combinate alla delicatezza di una mano esperta, hanno riconfermato Stefano Grioni campione per l'edizione 2023 del torneo "Chi più raschia...". Il decimo trofeo dedicato alla regina del "made in Lodi" ha visto trionfare il caseificio Zucchelli tra otto concorrenti. Oltre a essersi contraddistinto per la qualità e la manualità con la lama nel taglio della raspadùra, Stefano si è rivelato il concorrente più giovane, ma in grado di portare avanti la sapienza di un'arte antica. Condotto dalla simpatia della conduttrice tv Tessa Gelisio, la sfida è stata un'occasione per fare il tifo per i concorrenti armati di coltelli. In occasione dell'evento clou della rassegna "Le Forme del Gusto", una giuria d'eccezione composta dal direttore de «il Cittadino» Lorenzo Rinaldi, dal sindaco Andrea Furegato, dalla presidente di Confartigianato imprese Sabrina Baronio, dal gastronomo Enzo Perillo e dall'ideatore del torneo Pietro Foroni, si è occupata di votare la quantità, lo spessore dei petali, la loro lunghezza e l'integrità, per poi decretare il vincitore. Terzo classificato Mario Giuseppe Bagnaschi, secondo sul podio Alberto Pacchioni di "Al Raviolo d'oro". ■

IL CONVEGNO L'onorevole Gian Marco Centinaio ha partecipato all'appuntamento: «Plastic e sugar tax sono tasse assurde»

Un "made in Italy" da salvaguardare: dibattito sul futuro dell'agroalimentare

Il "made in Italy", che porta il nome delle nostre eccellenze agroalimentari nel mondo, è cruciale per la competitività del nostro Paese. Il motore di una filiera che conta oltre 500 miliardi di euro, che offre lavoro a 1,4 milioni di persone (di cui 483mila nell'industria del "food and beverage" e 925mila nel comparto agricolo), costituisce un sistema da tutelare e valorizzare. Tanti gli obiettivi in gioco in occasione del convegno "Le nuove sfide della filiera agroalimentare italiana" condotto, domenica mattina, dal giornalista Roberto Poletti con la partecipazione dell'onorevole Gian Marco Centinaio. Vice presidente del Senato della Repubblica, l'ospite della

rassegna "Le Forme del Gusto" ha fatto luce sulle "battaglie" che l'Italia si trova ad affrontare per salvaguardare il marchio "made in Italy", oltre a concedere un confronto su idee e richieste lanciate dai rappresentanti delle categorie, seduti al tavolo della rassegna. Raccogliendo l'appello della presidente del Gruppo Alimentazione di Assolombarda Laura Ferrari, Centinaio ha parlato di «tasse assurde» riferendosi alle "plastic e sugar tax", che prevedono una tassazione volta a contenere l'impiego di plastica e zucchero nella filiera agroalimentare. «L'auspicio è che questo governo possa mettere una pietra tombale su queste tasse» ha detto, specificando che si

tratta di provvedimenti che metterebbero in crisi il settore enogastronomico senza valide alternative per la conservazione e distribuzione degli alimenti. Ma tanti altri sono stati gli spunti arrivati dal presidente di Confartigianato alimentazione Massimo Rivoltini, dal presidente di Coldiretti Milano, Lodi, Monza e Brianza Alessandro Rota e da Emilio Baietta in rappresentanza di Confagricoltura Milano, Lodi e Monza Brianza. Aperto da Vittorio Boselli di Confartigianato imprese della Provincia di Lodi, il dibattito ha sottolineato gli impegni del senatore: la necessità di nuove infrastrutture, magazzini e porti che possano garantire un trasporto più



Il convegno sulle sfide dell'agroalimentare Borella

veloce ed economico dal campo alla tavola, la promozione della ricerca scientifica e dell'innovazione per farsi trovare pronti davanti alle sfide che anche la natura ci chiama ad affrontare, ristabilendo un equilibrio alle specie selvatiche, come l'incremento dei cinghiali che mette

a rischio le produzioni; poi la battaglia che l'Italia sta combattendo con l'Europa per tutelare eccellenze come latte, vino e carne, con «critiche infondate» che vengono mosse nei confronti dell'inquinamento prodotto dalle aziende agricole. ■

Lu. Ma.