FAMIGLIA CRISTIANA

Settimanale

Slow Food

Data 02-10-2022
Pagina 32/33
Foglio 1 / 2

SALONE DEL GUSTO 2022

CARLO PETRINI TRACCIA UN BILANCIO DI TERRA MADRE

«IL FUTURO NASCE NEL FRIGO E A TAVOLA»

«BASTA SPRECHI, SI BUTTANO VIA 1,5 MILIARDI DI TONNELLATE DI CIBO», DICE IL FONDATORE DI SLOW FOOD. «TRA I 3 MILA DELEGATI, A TORINO, ANCHE AFGHANI E UCRAINI: CONTADINI, ALLEVATORI E PESCATORI SONO GENTE DI PACE»

di **Alberto Chiara**
foto di **Paolo Siccardi**/*Walkabout*



LO ZAFFERANO DI HERAT

Sopra, un gruppo di ucraine giunte a Torino per Terra Madre-Salone del gusto (la delegazione di Kyiv era composta in tutto da 16 persone) e, a destra, suor Beatrice Phiri, religiosa teresiana dello Zambia, 61 anni. A lato, l'aghano Naziri Barylai, 40, con lo zafferano di Herat.

«Si combatte e si muore per campi, pascoli, fiumi, laghi e mari, dimenticando che, nella storia, agricoltura, allevamento e pesca hanno spesso cementato legami tra popoli e culture». **Per la prima volta Terra Madre si è presentata senza Carlo Petrini al timone di Slow Food** (al suo posto c'è l'agronomo ugandese **Edward Mukiibi**). Ma Carlìn, così continuano a chiamarlo tutti, rimane il padre nobile, la memoria e l'identità profonda di un movimento che ha contribuito a cambiare il modo di intendere il cibo, guadagnando attenzione, rispetto e diritti a chi lo produce.

«Nei giorni scorsi siamo riusciti ad avere a Torino rappresentanti di zone tribolate del pianeta come l'Afghanistan e l'Ucraina. Penso a **Naziri Barylai** e al suo zafferano di Herat, o a **Larysa, Julia, Sonia e Irina** giunte dalle regioni di Kyiv e di Odessa, orgogliose dei sapori del loro Paese, dal sale di caviale alla marmellata di pigne. Tra i 3 mila delegati arrivati da 130 Paesi, avremmo accolto con piacere dei russi se non si fosse posto il problema dei visti: niente da fare, per quanto si trattasse di contadini e non di oligarchi».

Svoltasi dal 22 al 26 settembre, la quattordicesima edizione di Terra Madre-Salone del gusto è stata la più simbolica. Ha occupato circa 80 mila metri quadrati, **una grande area post industriale attraversata dalla Dora Riparia, che fino agli anni Novanta era sede di siti produttivi della Fiat e della Michelin,** e che negli ultimi tempi è stata riconvertita a spazio verde, a laboratori, a uffici e a centri d'incontro. Lì, nella periferia nordoccidentale della città, lontano da un polo fieristico e con ingresso gratuito, sono stati ospitati oltre 600 espositori e produttori dall'Italia in rappresentanza di tutte le regioni nonché dall'estero, tra cui 150 Presìdi Slow Food e più di 30 istituzioni locali che hanno raccontato la rigenerazione dei territori dal Nord al Sud della Penisola.

«Non a caso il tema dell'evento era proprio rigenerare», riprende Petrini. «Dove sorgevano fabbriche e impianti manifatturieri della Torino operaia, si è ragionato di politiche ambientali e alimentari. Ci siamo confrontati con

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

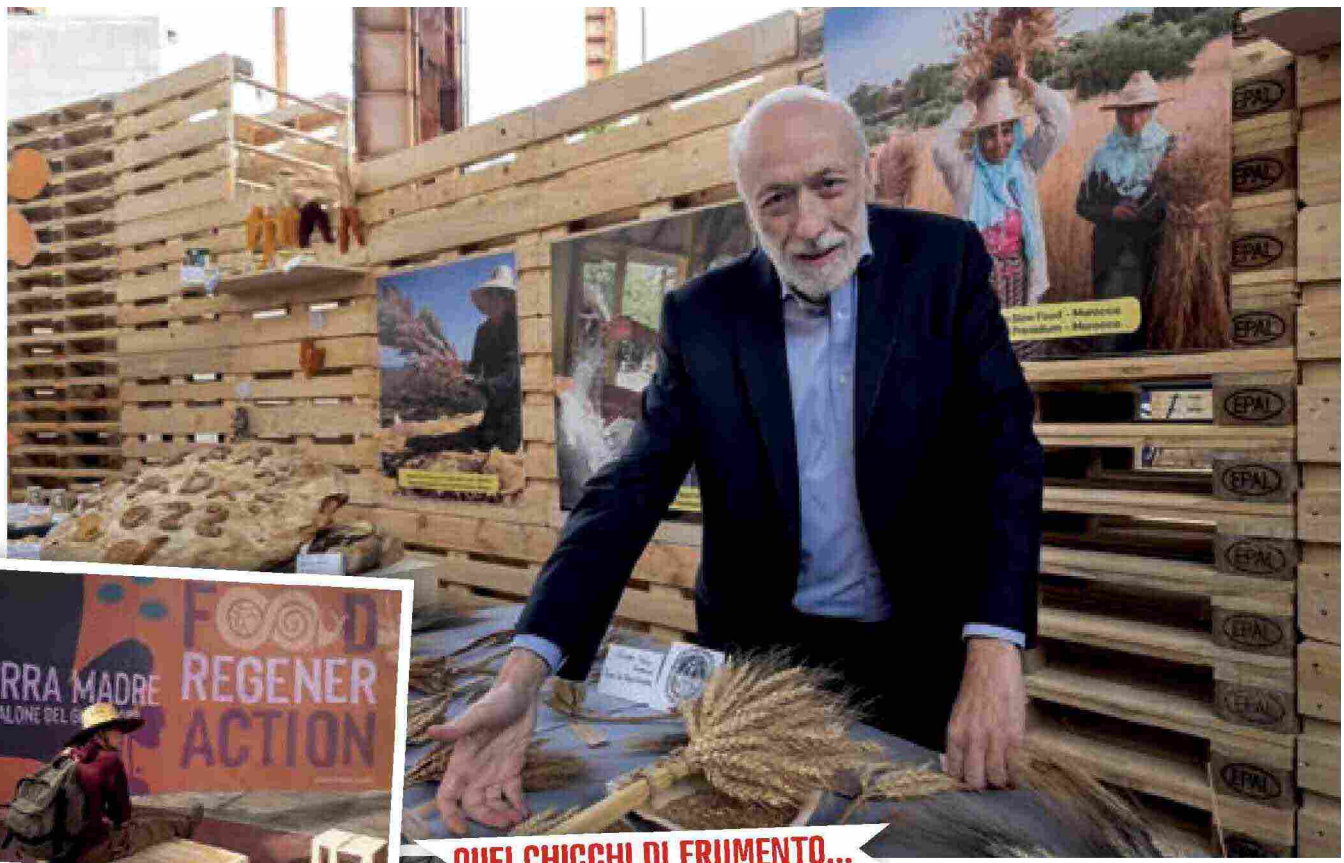
Salone del Gusto

FAMIGLIA CRISTIANA

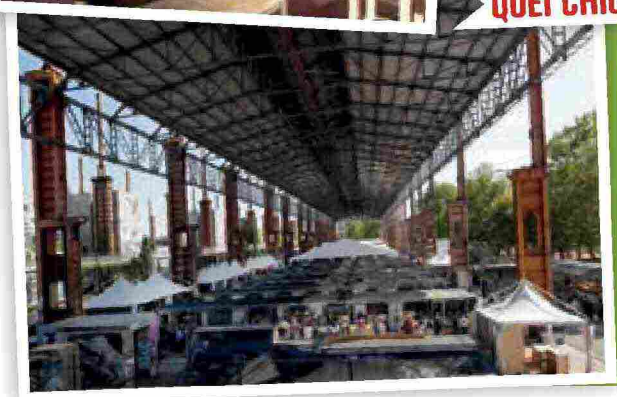
Settimanale

Slow Food

Data 02-10-2022
Pagina 32/33
Foglio 2 / 2



QUEI CHICCHI DI FRUMENTO...



Sopra, Carlo Petrini, per tutti semplicemente Carlìn, 73, in uno stand di grano e pane. A lato, il logo con il tema della 14ª edizione di Terra Madre e una (parziale) visione della fiera. L'evento si è svolto in un'ex area industriale di Torino.

protagonisti della politica, della finanza e della ricerca come il commissario europeo per gli affari economici e monetari **Paolo Gentiloni,** l'economista **Luigino Bruni,** collegato con noi da Assisi dove si trovava per la terza edizione dell'Economia di Francesco, l'ex ministro **Pier Carlo Padoan** (Presidente di Unicredit), **Giovanni Quaglia** (Fondazione Crt), o come la teresiana **suor Beatrice Phiri**, dello Zambia, coordinatrice degli orti Slow Food in Africa, o come **David Alfredo Castell-Blanch Benitez** e gli altri cuochi messicani del Chiapas».

«Tra stand e forum abbiamo avuto la conferma di due cose», sottolinea Petrini. «La prima: le conseguenze pratiche del conflitto hanno fermato o comunque rallentato tantissimo il trasporto del grano verso quelle zone dove l'agricoltura è nata: Iraq, Libano, Egitto. In secondo luogo, sprechi e modelli economici ancora imperanti ci hanno portati a un passo dal baratro». Non lesina cifre, Carlìn. **«Produciamo cibo per 12 miliardi di persone, ma sulla Terra, oggi, siamo un po' meno di 8 miliardi.** Finisce così che un miliardo e mezzo di tonnellate di prodotti alimentari viene gettato nella spazzatura, benché sia in gran parte commestibile. Il finale della storia è drammatico: **stando alla Fao, nel 2021, in tutto il mondo 828 milioni di persone hanno sofferto la fame,** 46 milioni in più rispetto al 2020 e 150 milioni in più rispetto al 2019».

Cambiare è possibile? «Sì, se siamo in tanti a farlo», conclude Carlo Petrini. «Quello che era il buon senso delle nostre nonne (la ribollita toscana esalta il pane raffermo, il ripieno che rende gustose le raviole piemontesi altro non è che carne avanzata nella settimana, tritata fine, e sono solo due esempi) adesso si chiama economia circolare. Ma da lì si deve partire per salvare il pianeta. **Riduzione degli sprechi, meno proteine animali nei nostri piatti, maggiore stagionalità dei prodotti consumati:** se queste cose diventano patrimonio di una sola famiglia nessuno se ne accorge, se invece caratterizzano un milione di famiglie o più, le cose cambiano. Garantito. Chi lo ha capito e lo ha scritto forte e chiaro nella *Laudato si'* è papa Francesco».

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Salone del Gusto