



di Guglielmo Pepe

Nel cibo che mangiamo c'è la salute della Terra

"Credo che una cultura democratica partecipativa riconoscerà alla rivendicazione del palato tradizionale e immaginativo il suo ruolo nel nuovo ordine razionale degli uomini, dei popoli e delle cose. Anche se, visto il gran numero di nemici esterni e interni della ragione gastronomica, dal gourmet ai suoi diversi teologi, senza dimenticare la CIA e l'hamburgerizzazione dell'universo, chiedo quasi quasi aiuto all'ottimista Brillat-Savarin. Prevarranno le forze della reazione? Vi esorto a leggere *La fisiologia del gusto*". Così scriveva Manuel Vázquez Montalbán, tra serietà e leggerezza, in un testo inedito pubblicato nel 2004 in un quaderno speciale di MicroMega dedicato al cibo e all'impegno.

Mi è tornata in mente questa efficace sintesi del geniale scrittore/gastronomo spagnolo sul significato della cultura del cibo, celebrata in questi giorni in occasione del trentennale di Slow-Food, fondata da Carlo Petrini, perché la manifestazione enogastronomica allestita a Torino rischia di trasformarsi in una kermesse alimentare di massa, molto utile per sentirsi a posto con la propria coscienza per qualche giorno.

Adesso tutti, senza alcuna distinzione, festeggiano l'associazione. Ma poi troppi dimenticano i connotati economici, produttivi, sociali, storici che hanno contribuito a far crescere l'attenzione - e appunto una cultura - verso un'alimentazione sana, pulita, genuina, equa, che nulla ha a che fare con l'industrializzazione e l'omologazione alimentare. Troppi poi ignorano che oltre 800 milioni di persone sono malnutrite e almeno il doppio sono invece ipernutrite. Troppi non sanno che salute e sopravvivenza degli esseri umani, delle specie animali, dell'ambiente, si concentrano nel nostro piatto (quando c'è).

Un alimento di per sé non è di destra o sinistra. Però il modo di produrre e di consumare non sono equivalenti. Perché un piccolo coltivatore, un contadino che cerca di trarre un modesto beneficio dal proprio lavoro, applicando metodi di allevamento e di coltura che rispettano la natura, la terra, è altro rispetto al grande marchio che pensa soprattutto a intensificare la propria produzione, distruggendo a volte storie sociali, tradizioni, interi territori. Quanti sanno che il 70 per cento del disboscamento in Amazzonia è stato causato dagli allevamenti intensivi di bovini? E quindi che la carne che mangiamo distrugge e nutre?

La differenza la facciamo anche noi consumatori, se e quando riusciamo a mettere in pratica una cultura del cibo attenta alla salute, alla sostenibilità, ai diritti degli uomini e delle donne, alla ecologia, alla sicurezza alimentare, alle tradizioni, ad un trattamento diverso degli animali, alla protezione dei produttori più piccoli...Andare al supermercato della grande catena alimentare non è come acquistare verdure, frutta, pane, carne, dai coltivatori e dai produttori che vivono e lavorano nel nostro territorio.

Ma, appunto, queste differenze distinguono chi è di sinistra, di destra, di centro? In linea di massima no, perché le sensibilità verso un diverso modo di consumare cibo sono ormai appannaggio collettivo, senz'alcuna distinzione politica. Né si può sostenere che è di sinistra chi rifiuta gli Ogm e acquista solo cibi biologici, e viceversa di destra chi consuma il mais della Monsanto o compra la frutta da Carrefour o Auchan. E sarebbe anche un errore considerare la super industria un unicum: negli ultimi venti anni anche tra alcuni grandi marchi si è affermata l'esigenza di salvaguardare le identità territoriali, di mantenere vivo un modo di produrre rispettoso dell'ambiente, dei lavoratori, di puntare alla qualità senza dover rinunciare alla quantità.

Eppure una differenza c'è, ed è storica. Perché la nuova cultura del cibo affonda le sue radici nella sinistra italiana. È negli anni Ottanta del secolo scorso - quando era di moda la Milano da bere - che cominciano ad affermarsi iniziative enogastronomiche create da persone di sinistra, extraparlamentare e non solo. Proprio trent'anni fa nascono Slow-Food, che all'inizio si chiamava

Arci-Gola, e Gambero Rosso, un inserto del Manifesto, ideato da Stefano Bonilli (scomparso troppo presto). Petrini e Bonilli sono tra i primi che contribuiscono a cambiare il significato della buona tavola. E pensare che alla sua nascita Gambero Rosso veniva considerato una "deriva di destra", una distrazione borghese ed elitaria, un privilegio per pochi. Con il passare del tempo si è capito che mangiare alimenti sani, buoni, genuini, era un diritto che andava esteso al maggior numero possibile di persone. La buona tavola già allora era un obiettivo democratico.

E lo è anche oggi. Solo che spesso confondiamo la cultura del cibo con le trasmissioni televisive che ad ogni ora e su ogni schermo, propongono ricette, nuovi piatti, sotto gli occhi severi degli chef più o meno stellati, a volte trattati alla stregua delle star del cinema, in altre come buffoni protagonisti di sceneggiature ben studiate. La loro invasione nelle pubblicità tv e sugli autobus, con le overdose di guide che escono in libreria e in edicola, è ormai ridondante e forse contribuisce a farci smarrire il significato della buona tavola - intesa come qualità, salubrità, rispetto della terra e della produzione, equità... -, e rischia di farci dimenticare che quello che consumiamo a pranzo e cena, può essere frutto di un lavoro realizzato a migliaia di chilometri oppure non ci dice che nonostante vi siano 500 tipi diversi di mele, il 90 per cento del consumo di questo frutto è composto solo da quattro varietà (e magari una di queste la sta affettando lo chef che seguiamo in tv).

Comunque la democrazia del cibo è adesso più articolata, perché si mescolano aspetti in apparenza molto contrastanti tra di loro. Ad esempio Eataly, un marchio di qualità che stiamo esportando nel mondo, è l'espressione di un'antica, artigianale, salutistica produzione italiana e planetaria, o anche un grande vetrina che applica criteri commerciali molti simili a quelli delle catene più contestate?

Ogni alimento ha una storia che troppo spesso ignoriamo perché lo riduciamo a bene da consumare. Però nella identità di un cibo, c'è il passato, il presente e il futuro del Mondo. E nella tavola non c'è soltanto il gusto per le cose buone, ma anche la biodiversità, il lavoro di tanta gente, i rapporti economici e commerciali tra i paesi, i problemi ambientali, la sopravvivenza di milioni di persone... Insomma in un semplice piatto di pasta al pomodoro ci sono anche il benessere e la salute dell'umanità e della Terra. Una questione democratica no?

guglielmepe@gmail.com

[@pepe_guglielmo](https://twitter.com/pepe_guglielmo) (Twitter)