



Slow Food®

Riprendiamoci la vita:
la Terra,
la Luna

e l'Abbondanza



Riprendiamoci la vita: la Terra, la Luna e l'Abbondanza



1. La Terra, la Luna, l'Abbondanza
2. Perché nuova gastronomia?
3. Nuova gastronomia
4. La qualità che vogliamo
5. Come ambire a Buono, Pulito e Giusto: l'economia locale
6. Dove fare Buono, Pulito e Giusto: la comunità
7. La rete: come può diventare Slow Food nel futuro?
8. Il Congresso Internazionale di Slow Food - Messico 2007
9. Riprendiamoci la vita!



1. La Terra, la Luna, l'Abbondanza

Dopo Terra Madre ci siamo resi conto che ci si è posta di fronte una nuova realtà, molto più complessa, con la quale è necessario confrontarsi e con la quale dobbiamo imparare a relazionarci, per essere pragmatici come da nostra tradizione. Quindi tanto Slow Food stesso quanto i temi di cui esso si fa portatore dovrebbero quanto meno subire un ulteriore adeguamento a questa nuova realtà, pena la perdita di importanti occasioni e soprattutto il rischio di svolgere attività sempre più fini a se stesse senza la possibilità di incidere concretamente. "Riprendiamoci la Terra" vuole essere lo slogan per invitarci a proseguire nel solco tracciato dalle due edizioni di Terra Madre e dall'incontro con le comunità del cibo. Questo dovrà portarci al Congresso Internazionale in Messico nel novembre 2007 con delle proposte concrete, delle idee da sancire istituzionalmente per dotarci della struttura adeguata ad affrontare le nuove sfide.

La Terra ci impone queste riflessioni, siamo un movimento eco-gastronomico, non possiamo restare fermi di fronte al suo progressivo deperire, oggi che abbiamo compreso l'importanza della gastronomia interdisciplinare, dell'atto del mangiare in quanto atto agricolo, del lavoro contadino e del mantenimento della società rurale.

Siamo noi a "far ricca la Terra".

La Luna rappresenta la nostra attitudine all'utopia, al pensare in grande e in positivo. La Luna rappresenta la nostra cultura, forgiata in vent'anni di storia e in continua evoluzione, aperta alle influenze del mondo contadino, del mondo accademico, delle nostre realtà urbane e alla storia della cucina che migliaia di cuochi e cuoche nel mondo scrivono quotidianamente. Una cultura complessa e innovativa, aperta a tutte le diversità come fonte di crescita, di creazione, di piacere. Abbiamo unito il piacere all'impegno, realizzando una piccola rivoluzione culturale che ha attecchito in più parti del mondo, che si è rivelata adattabile alle varie realtà locali e coinvolgente per tutti. Non sottovalutiamo la portata del nostro pensare, i risultati sin qui ottenuti ci devono spingere a crederci ancora di più, a buttare il cuore oltre l'ostacolo. La Luna è questo: nessun timore di sognare, di inventare, di trovare connessioni tra cose che sembrano indipendenti e slegate tra di loro. Questo ce lo ha insegnato la gastronomia, una scienza interdisciplinare su cui costruire un nuovo pensiero. Il seme da cui far germogliare ed evolvere ciò che già siamo: un organismo vivente, fatto di tante anime, tante competenze, saperi, stili di vita. Non siamo una semplice organizzazione, siamo il risultato delle nostre vite e delle nostre esperienze che cercano di armonizzarsi con la natura che ci circonda, siamo un organismo vivente. La nostra utopia è il seme che ci farà raccogliere realtà, è ciò che ci fa camminare.

Siamo noi a "far bella la Luna".

Il sistema-mondo, o chi lo comanda, ha fatto dell'abbondanza una cosa da guardare ormai con sospetto: la ricchezza, il troppo (cui consegue lo spreco), il prendere a piene mani senza interrogarsi su ciò che rimane alla Terra e agli altri o non si rigenera più. L'abbondanza così com'è intesa dalla nostra società crea iniquità, un Nord e un Sud, una Terra che non potrà più dare quanto ha dato sinora. "Riprendiamoci l'Abbondanza" significa ristabilirne innanzi tutto il significato, connotandolo di generosità: generosità della Terra grazie a un rapporto con lei sostenibile e realmente proficuo; generosità di noi tutti che sappiamo gestire un limite; generosità che vuol anche dire rinuncia, condivisione, supporto e aiuto, dono gratuito. L'Abbondanza deve avere il suo significato contadino: quello che connota un raccolto abbondante, le messi che maturano copiose e ci fanno veramente ricchi. Un terreno fertile, la giusta quantità, un dono.

L'Abbondanza è ciò che dobbiamo restituire alla Terra, nel senso di fare in modo che essa ci possa soddisfare con raccolti ricchi, buoni, puliti e giusti.

È un concetto che va mediato con quello di sostenibilità, non cadiamo nell'errore di chiedere di più: non vogliamo più cibo, cibo in quantità più abbondante, ce n'è già a sufficienza per tutti nel mondo, almeno secondo quanto dicono le cifre. Non vogliamo diventare più ricchi in beni e in denaro, vogliamo che tutti ne abbiano il giusto, per poter campare degnamente. L'Abbondanza è dunque un concetto che va anche mediato con solidarietà, nella "comunità di destino" a cui apparteniamo. L'obiettivo, "l'Abbondanza" è un benessere diffuso. Ecco, l'abbondanza è benessere per tutti: innalzamento della qualità delle nostre vite sulla Terra, insieme alla Terra.

"Riprendiamoci l'Abbondanza".

2. Perché nuova gastronomia?

Nel mio libro "Buono, Pulito e Giusto - Principi di nuova gastronomia" cito un rapporto delle Nazioni Unite pubblicato a marzo 2005. Si chiama *Millennium Ecosystem Assessment* ed è il risultato di quattro anni di studi da parte di oltre 1.400 scienziati ed esperti di tutto il mondo: il fine del rapporto è quello di monitorare lo stato di salute della Terra e di disegnare alcuni possibili scenari futuri in funzione dei nostri stili di vita e produzione. Il dato più sorprendente che emerge è che la maggior parte dei danni che la nostra Terra ha subito sin qui sono dovuti alla produzione del cibo. Prima di leggere quel rapporto, pensavo all'industria pesante e tutte le cose che associamo immediatamente con l'inquinamento, ma invece no, il danno maggiore l'ha fatto la produzione del cibo. E continua a farlo, perché nell'ipotizzare gli scenari del futuro gli esperti sostengono che se continuiamo con i metodi attuali di sfruttamento delle risorse e con questi livelli di inquinamento, possiamo addirittura dire addio alla razza umana nel giro di 300 anni. Siamo come i dinosauri! Nella storia del pianeta Terra 300 anni equivalgono a pochi minuti, è come se mi dicessero che Carlo Petrini morirà domani.

Il rapporto fu pubblicato nel 2005, quando la questione ecologica era piuttosto circoscritta ai gruppi che potremmo riunire sotto l'etichetta di "ambientalisti" (e ci mettiamo anche Slow Food): spesso questi venivano tacciati di facile allarmismo e le loro istanze spesso non venivano prese in considerazione. In due anni però le cose sono molto cambiate, gli effetti del cambiamento del clima si palesano quotidianamente e non c'è giornale che non passi più di due giorni senza riportare la notizia di qualche catastrofe naturale, del progressivo scioglimento dei ghiacci, dell'innalzamento delle temperature, di accorati nuovi appelli a modificare il nostro modello di vita. Nei giorni in cui scrivo queste righe a Parigi si tiene un'importante riunione internazionale sulla questione climatica e i governi cominciano finalmente ad inserire questi problemi nelle loro agende. Ma non ci vuole più molto a rendersi conto di quello che sta accadendo: siamo a gennaio e io ho visto le farfalle! Ho visto le margherite fiorire nei prati!

Ebbene, noi ci siamo sempre proclamati gastronomi, in conseguenza eco-gastronomi, perché la questione ambientale è stata tra le nostre priorità ben prima dei fatti più recenti, ma abbiamo anche imparato che il nostro impegno non deve soltanto limitarsi alla denuncia. Abbiamo già realizzato piccole ma significative cose: i Presidi per la salvaguardia dei prodotti in via di estinzione, una Fondazione per la difesa



della Biodiversità, Terra Madre. Dobbiamo proseguire su questa strada e cominciare a dare risposte concrete. Nel solco del nostro pragmatismo siamo chiamati a ridefinire la gastronomia, a farne una scienza nuova, che guardando al cibo in tutti i suoi caleidoscopici aspetti ne fa una chiave per garantirci un futuro. Una chiave per invertire la rotta che abbiamo dato alla nostra "astronave": la Terra.

Il cibo e i sistemi tecnici, economici, sociali e culturali che coinvolge sono la principale causa di declino del benessere del nostro pianeta: noi gastronomi dobbiamo riflettere, studiare, inventare, fare rete per trovare delle soluzioni percorribili.

Pochi come noi hanno saputo anticipare e interpretare i legami tra cibo, produzione agro-alimentare, sostenibilità, stili di consumo: possiamo dire che allenando i nostri sensi a capire e apprezzare il piacere abbiamo aperto gli occhi anche sul mondo; per difendere il nostro buon cibo abbiamo cominciato a studiare e mettere in atto delle iniziative concrete; ci siamo resi conto per primi che la gastronomia non è soltanto folclore e crapula, ma una scienza che va ridefinita e riaffermata. Non a caso abbiamo fondato un'Università che si basa proprio su questi principi; non a caso siamo stati i primi a rivendicare la centralità del cibo nella nostra società come chiave per un futuro più prospero e felice.

3. Nuova gastronomia

Se facciamo una ricerca tra tutte le più importanti definizioni di gastronomia che sono state date da quando il termine è entrato nell'uso più comune, vale a dire a partire dai primi anni dell'Ottocento, il minimo comun denominatore che riscontriamo è l'aspetto riguardante la scelta dei cibi. È ovvio che scegliere cibi per un banchetto o per una tavola povera a inizio '800 era molto diverso rispetto ad oggi: priorità, mezzi economici, possibilità di trasporto, di conservazione erano molto diverse e anche più limitative. Oggi la scelta dei cibi ci pone tutt'altre priorità, pur senza dimenticare quelle basilari. Alla necessità di nutrirsi sufficientemente e in maniera piacevole si affianca tutta una serie di opzioni che ci sono date dalle nostre nuove possibilità e da come si è conformato nei secoli il sistema mondiale del cibo. Ma queste possibilità ci chiamano infine a nuove responsabilità, mangiare è diventato sempre di più un atto agricolo, nel momento in cui scegliendo il cibo che mangiamo avvaliamo determinati sistemi di produzione, trasporto, trasformazione, distribuzione.

Riprendendo e attualizzando la definizione che dette Jean-Anthelme Brillat-Savarin della gastronomia, nel suo celebre trattato "La fisiologia del Gusto" del 1825, possiamo immediatamente renderci conto di come la scelta dei cibi coinvolga un numero elevatissimo di conoscenze e tanto più sarà accurata e responsabile, quanto più sarà ampia e varia nostra conoscenza, la nostra cultura del cibo.

La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre... così è proprio essa che fa muovere i coltivatori, i vignaioli, i pescatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualifica sotto cui essi mascherano il loro occuparsi della preparazione degli alimenti. La gastronomia appartiene alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire; alla cucina, per l'arte di preparare i cibi e di renderli

piacevoli al gusto; al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò che essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; all'economia politica, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce tra le nazioni.

Trovo questa definizione di una modernità sorprendente per i tempi in cui è stata scritta, e trovo che si possa benissimo accogliere oggi, anche per quanto ci riguarda. Si provi a rileggerla con l'occhio del socio Slow Food, che ragiona sulla sostenibilità e l'equità, sul piacere e sulla sua accessibilità a tutte le fasce di reddito, sulla scoperta e sulle analisi organolettiche, sulla difesa della biodiversità e l'orgoglio dei contadini di tutto il mondo: calza alla perfezione e sembra scritta apposta per noi. Per questo mi sono permesso di riprenderla e aggiornarla in "Buono, Pulito e Giusto". Consentitemi di riportarla per intero, anche se è un po' lunga, perché credo costituisca anche una sorta di richiamo programmatico:

La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre; serve a scegliere perché serve a capire che cos'è la qualità.

Fa sì che si possa provare un piacere dritto e imparare una conoscenza gaudente. L'uomo in quanto si nutre è cultura: la gastronomia è cultura, prima materiale e poi immateriale.

La scelta è diritto dell'uomo: la gastronomia è libertà di scelta.

Il piacere è un diritto di tutti e in quanto tale deve essere il più responsabile possibile: la gastronomia è un fatto creativo, non distruttivo.

La conoscenza è un diritto di tutti, ma anche un dovere: la gastronomia è educazione.

La gastronomia appartiene:

- *alla botanica, alla genetica e alle altre scienze naturali, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari e così facendo ne consente la salvaguardia;*
- *alla fisica e alla chimica, per la selezione dei prodotti migliori e lo studio di come si trasformano;*
- *all'agricoltura, alla zootecnia e all'agronomia, per la produzione di buone e varie materie prime;*
- *all'ecologia, perché l'uomo per produrre, distribuire e consumare cibo interferisce con la natura e la trasforma a suo vantaggio;*
- *all'antropologia, perché consente lo studio della storia dell'uomo e delle sue identità culturali;*
- *alla sociologia, perché essa offre gli strumenti per lo studio dei comportamenti sociali dell'uomo;*
- *alla geopolitica, perché i popoli si alleano o combattono anche e soprattutto per sfruttare le risorse della terra;*
- *all'economia politica, per le risorse che essa offre, per i mezzi di scambio che stabilisce tra le nazioni;*
- *al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò che essa consuma (utilizza) e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita (produce);*
- *alla tecnica, all'industria e al savoir faire degli uomini per la ricerca di nuovi modi di trasformare e conservare il cibo in maniera conveniente;*



Riprendiamoci la vita: la Terra, la Luna e l'Abbondanza

- alla cucina, per l'arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto;
- alla fisiologia, per la capacità di sviluppare le sensorialità atte a riconoscere il buono;
- alla medicina, per lo studio di quale modo di nutrirsi è più salutare;
- all'epistemologia, perché, ridefinendo il metodo scientifico per l'analisi del percorso che un cibo fa dal campo alla tavola e viceversa, insieme alle conoscenze ad esso collegate, ci aiuta ad interpretare meglio la realtà di questo mondo globalizzato e complesso. Ovvero a scegliere.

La gastronomia permette che si sappia vivere meglio che si può, secondo le risorse disponibili, e che ci si prodighi per migliorare la propria esistenza.

La gastronomia è una scienza che studia la felicità. Tramite il cibo, linguaggio universale e immediato, elemento identitario e oggetto di scambio, essa si configura come una delle più potenti forme di diplomazia della pace.

Questa è la nuova gastronomia, quella che sancisce il nostro terzo mutamento di pelle: alle origini eno-gastronomi classici, poi eco-gastronomi, oggi neo-gastronomi.

Questa operazione che dobbiamo fare nostra a tutti i livelli all'interno del movimento è fondamentale per restituire alla gastronomia la giusta dignità ma anche la giusta importanza. La scienza gastronomica forse ci aiuterà a rimettere al centro delle nostre vite il cibo con la sua importanza strategica, forse convincerà qualcuno a cambiare stile di vita, forse riuscirà indirettamente a riequilibrare un po' il mondo. Il tutto senza rinunciare al piacere e al divertimento, che sono una componente decisiva per il benessere e la felicità.

"La nuova gastronomia è la scienza della felicità".

4. La qualità che vogliamo

Riprendiamoci la vita: la terra, la luna e l'abbondanza. Nuova gastronomia: concetti innovativi, con profonde radici nel nostro passato, nel passato e nelle tradizioni di tutte le comunità in cui viviamo. Sin qui ho sciorinato parole e progetti, ideali cui aspiriamo. Voglia di fare qualcosa, in maniera semplice e quotidiana, per rimediare ai danni che la Terra ha subito e sta subendo, mettendo a rischio anche la cultura millenaria del cibo. Ma il progetto deve tradursi per forza in atti quotidiani, deve tradursi in qualcosa di semplice e immediato, qualcosa che possa incidere sulle nostre scelte. Da più di un anno abbiamo scelto di definire la qualità secondo Slow Food, di trovare una formula breve ma non riduttiva, e che lascia comunque spazio all'interpretazione delle diversità del mondo. La qualità che vogliamo nel cibo, a tutto tondo. Una qualità che deve accompagnare produzione, trasformazione, distribuzione, consumo degli alimenti. Non si tratta delle tavole della legge, non di un dogma su cui incaponirci, ma un ideale a cui tendere progressivamente, coinvolgendo quanti più soggetti possibile nel processo di miglioramento del cibo nel mondo. Mi è parso che buono, pulito e giusto fossero i tre requisiti, intimamente legati tra di loro, che potessero indicare una via, che potessero riassumere facilmente tutto ciò che chiediamo il nostro cibo sia. Li ricordo brevemente, perché questo messaggio immediato, quasi crudo, possa essere condiviso e fare il giro del mondo attraverso i nostri soci, che se ne vorranno fare portatori e interpreti.

Un cibo di qualità, secondo Slow Food dovrebbe essere:

Buono

Buono è inerente al portato storico di Slow Food, a quella piccola rivoluzione che abbiamo iniziato rivendicando "una tutela e il diritto al piacere". Buono riguarda la superiorità delle caratteristiche organolettiche di un alimento o di una bevanda. Il Buono si riconosce tramite l'allenamento dei nostri sensi, quindi attraverso un'educazione permanente al gusto, al risveglio della nostra sensorialità atrofizzata dall'alluvione di additivi, dalla crescente omologazione e omogeneizzazione delle produzioni alimentari su scala globale e dalle crescenti, confuse e pressanti stimolazioni a cui siamo sottoposti tutti i giorni in questa società "dell'informazione". Riconoscere, gustare, sentire e sapere. Conoscere come sono fatti i nostri alimenti può aiutarci già a capire se un prodotto sarà più buono di un altro, ma la prova finale la daranno i nostri sensi: svegli, esperti, attenti. La bontà organolettica è un requisito fondamentale perché nessuno ha mai mangiato per farsi del male, il cibo è festa e piacere da quando esiste l'uomo. Mangiare non può essere ridotto ad un semplice rifornimento di elementi nutritivi, spogliato della cultura, dell'identità e della socialità di cui è storicamente portatore.

Rivendicare il buono significa non soltanto rivendicare un nostro diritto al piacere, ma vuol dire rivendicare il nostro modo di esistere, le nostre tradizioni e la nostra identità. Ciò che è buono per me può non esserlo per una persona proveniente da un'altra parte del mondo, dotata di un'altra cultura. Questo dimostra quanto il buono sia elemento identitario e quanto sia necessario per noi di Slow Food evitare di cadere nella tentazione di definire un concetto di buono "eurocentrico", da far ricadere su tutte le comunità del cibo con cui vogliamo avere a che fare. Il rispetto delle diversità, la lungimiranza del nostro agire sta anche in questo: capire il buono inserito in un determinato contesto, senza voler promuovere il valore di bontà tipico della gastronomia classica, un valore che spesso e volentieri sconfinava nell'elitario, nell'assolutamente eccellente e, spesso, nell'inarrivabile.

Il buono deve essere quanto più democratico possibile, accessibile a tutti, applicato al quotidiano. La caratteristica soggettiva (preponderante: se c'è una oggettività nel giudicare il buono è quasi sempre data dalla comparazione) deve essere bene presente nel nostro agire, per esempio quando scegliamo dei prodotti da presidiare o quando ci avviciniamo ad altre culture. In questo senso però noi di Slow Food dovremmo partire avvantaggiati, perché abbiamo i convivium e le comunità del cibo nel mondo in grado di guidarci alla comprensione di ciò che è buono nel loro territorio. Ancora una volta un nostro intendimento (il diritto al piacere, la sua tutela e l'educazione sensoriale) si trasforma in modello (degustazione, laboratori del gusto, conoscenza diretta dei produttori) e si adatta alle diverse realtà locali (buono declinato in tutte le lingue e culture).

Per questo abbiamo il dovere di ricercare, riconoscere, produrre o favorire la produzione di cibi buoni per poterli scegliere e indicare un nuovo modello da seguire.

Pulito

Il trait d'union tra la prima caratteristica (Buono) e la seconda (Pulito) è la naturalità dei cibi. Tanto più un prodotto proviene da un'agricoltura naturale, rispettosa delle caratteristiche della materia prima (non senza trasformarle, ma senza comprometterle), non utilizza ingredienti innaturali per la sua trasformazione, è fresco, stagionale, locale, quanto più quel prodotto sarà certamente buono. Ma questo rispetto della naturalità quasi sempre fa anche sì che esso passi per processi produttivi più sostenibili, più armonici con l'ambiente e meno inquinanti.



La seconda caratteristica per una qualità completa riguarda proprio questa sfera, quella ecologica. Un prodotto per essere pulito deve rispettare gli ecosistemi e la biodiversità attraverso tutti i passaggi della sua filiera, nonché difendere la salute di produttori e consumatori. Per questo diciamo no ai trattamenti "pesanti" dell'agroindustria, alle monoculture (anche quelle biologiche!), agli organismi geneticamente modificati. Per questo diciamo no ai prodotti che viaggiano troppo e inutilmente, all'utilizzo di confezionamenti eccessivi, ridondanti e non biodegradabili, alla centralizzazione eccessiva dei processi distributivi e di trasformazione.

Il pulito ci parla di una sostenibilità che è un concetto molto labile, molto relativo: considerare un prodotto alimentare pienamente sostenibile è difficile, capita che nel computo di quanto ha inquinato un prodotto per giungere sulle nostre tavole si riesca a stabilire che un prodotto da agricoltura convenzionale coltivato vicino a casa e comprato al mercato rionale direttamente dal contadino sia più "sostenibile" dello stesso tipo di prodotto coltivato in maniera biologica in un altro continente, importato in aereo e comprato con un viaggio in automobile in un grande centro commerciale a qualche chilometro da casa nostra.

Facciamo attenzione a sposare stili di vita precisi, etichette o soltanto alcuni aspetti "nobili" delle produzioni: meglio cercare di essere curiosi sulla filiera dei prodotti (la cui brevità è comunque già una buona garanzia di sostenibilità, di solito) e utilizzare buon senso per comprendere quali sono, in un contesto così complesso, i limiti nostri, dei produttori, dei territori e della Terra. Dire che bisogna mangiare soltanto cibo locale metterebbe nei guai i Sami del Nord Europa e le persone che vivono in Alaska, per esempio; dire che bisogna mangiare soltanto biologico potrebbe significare la nascita di un'agro-industria biologica deleteria per la biodiversità (monocolture), fortemente centralizzata (grande utilizzo di trasporti intercontinentali) e iniqua, difficile da praticare, per i contadini che non potrebbero permettersi le pratiche burocratiche per la certificazione.

Poniamo un limite "locale" nei nostri convivium e nelle attività che svolgiamo, nelle nostre scelte alimentari quotidiane e cerchiamo di rispettarlo con buon senso: non facciamo del "Pulito" un dogma assoluto, ma una guida a scelte intelligenti e compatibili con i nostri fini di eco-gastronomi.

Va da sé che lo stato di salute della Terra ci impone di ricercare prodotti "puliti" quanto più possibile, senza indugiare. Questa è una priorità in ogni caso.

Ma sottolineiamo che non si cercano prodotti "buoni" e "puliti" in assoluto: diciamo piuttosto che tra due prodotti che ho a disposizione scelgo sempre quello più buono e quello più pulito.

Lavoriamo perché ci vengano fornite le informazioni che ci consentano di giudicare che cosa è meglio, al fine di favorire sempre e ovunque, dove è possibile, prodotti quanto più Puliti.

Giusto

Il terzo requisito fondamentale che deve avere un prodotto affinché si possa considerare di qualità è che sia Giusto. Nell'ambito della produzione alimentare "Giusto" ci parla di giustizia sociale, di rispetto per i lavoratori e il loro savoir faire, di ruralità e di vita di campagna, di condizioni esistenziali decenti, di una retribuzione adeguata al lavoro svolto, di prezzi accessibili, di gratificazione nel produrre bene e nel consumare prodotti di qualità, del riscatto definitivo della figura del contadino, del diritto alla proprietà

dei semi contro la biopirateria. Queste cose ce le ha insegnate soprattutto Terra Madre, e la ricerca di prodotti "giusti" deve essere una nostra priorità perché non è possibile che chi produce il nostro cibo (ed è ancora la maggioranza della popolazione mondiale) debba continuare a barcamenarsi tra mille difficoltà, restando considerato l'ultimo gradino della scala sociale.

Attorno alla nostra idea di giusto ruotano due concetti fondamentali, la sostenibilità sociale e quella economica.

Dal punto di vista sociale parliamo di riscatto della condizione del contadino in tutto il mondo, e dunque di un lavoro per giungere ad un riequilibrio delle forti iniquità che ci sono sulla Terra, impegnandosi a livello politico e strategico per fare pressioni affinché finiscano cose come il dumping su determinate derrate agricole, o il fatto che continui ad esserci contadini senza terra, o stritolati da metodi di produzione che li riducono a semplici manovali in un sistema non più nelle loro mani. Per questo si deve anche lavorare a ricostruire una nuova ruralità, a concepire e ridisegnare le campagne come un luogo felice, dove si possa prosperare, in cui ci sia una cultura viva, di modo che questi luoghi non si riducano soltanto a tristi industrie in un ambiente inquinato, che sfornano prodotti in serie o che funzionano da bucolico, ma sterile, dormitorio per chi lavora in città.

La sostenibilità sociale va ricercata con le nostre azioni tanto a livello globale quanto a livello locale. Possiamo impegnarci a livello di associazione internazionale e a livello di singoli convivium.

La sostenibilità economica invece ci chiama a nuove sfide, a pensare una nuova economia più in linea con la natura e con le esigenze degli uomini. A diffondere una nuova idea di commercio, più nobile e meno utilitaristica, a ridefinire ciò che è equo e solidale, a ripensare il concetto di aiuto e di supporto ai contadini in difficoltà. Si tratterebbe di un processo di portata epocale, una cosa che secondo me possiamo cominciare a mettere noi in pratica, con la nostra rete, dando il buon esempio, e soprattutto dimostrando al mondo che le micro-economie agricole, le filiere corte, il cibo prodotto a livello artigianale per un mercato locale non sono la rappresentazione di ideali in un mondo dove regna l'inseguimento del profitto e il modello industriale seriale. Dobbiamo dimostrare, perché ce ne siamo già resi conto noi che abbiamo a che fare con i Presidi e con le comunità del cibo, che queste forme di economia non solo sono sostenibili, ma sono una fonte di ricchezza e benessere reale, praticabile e preferibile.

Giusto deve essere per gli uomini e per la società dunque, rispettando l'uomo e il suo lavoro. È un impegno alla conoscenza degli altri e delle altre realtà, è una missione di civiltà, perché il neo-gastronomo vuole lasciare una Terra migliore alle generazioni future.

5. Come ambire a Buono, Pulito e Giusto: l'economia locale

Mi sono interrogato tantissimo su come Slow Food, insieme a tutte le persone e i gruppi con cui viene a contatto e ne influenza idee o pratiche quotidiane, possa realmente fare qualcosa per indirizzare il sistema del cibo verso una riconversione Buona, Pulita e Giusta. Devo qui fare un'altra premessa "ideologica", perché mi sono reso conto che se non usciamo dal modello economico imperante, che condiziona il nostro agire e il nostro pensare, non possiamo fare nulla. Ci ho pensato di fronte



all'assemblea plenaria di Terra Madre e mi sono reso conto che sarà difficile che saremo noi, i cittadini del mondo cosiddetto "sviluppato", a diventare gli alfieri che cambieranno il sistema. Noi, nostro malgrado, siamo complici, siamo partecipi di un sistema economico in cui ormai siamo immersi fino al collo, mentre molti contadini, in gran parte abitanti del mondo cosiddetto "sottosviluppato" sono coloro ancora in grado di indicarci la via. E la via principale, da cui cercare uno *start up*, è quella dell'economia per la rilocalizzazione dei consumi e delle produzioni agricole. Noi dovremmo lavorare per costruirne le prospettive, in un'ottica di sostegno vero, franco.

Una delle parole più utilizzate ultimamente in quello che potremmo definire il "mondo slow" è senza dubbio "rete". Abbiamo sempre descritto Terra Madre come una rete, lavoriamo per renderla tale anche in termini operativi, cercando di concepire e fornire i giusti servizi, per poter moltiplicare tutte le grandi potenzialità che offrono le comunità del cibo con le loro interazioni. In questo contesto, *ça va sans dire*, sono pienamente inserite tutte le altre realtà di Slow Food, che si pone dunque come "facilitatore", ma che con Presidi, convivium, ristoranti, accademici e chiunque vi sia coinvolto a vario titolo gioca di fatto un ruolo attivo nel generare la giusta linfa.

Dopo l'esperienza memorabile di Torino dello scorso ottobre però, il significato, la profondità e la complessità dei nostri pensieri e intendimenti hanno vissuto un arricchimento importante. Il significato della parola "rete" per la gente di Terra Madre si rinnova nel segno di un altro importante convincimento. E questa volta parliamo di economia, di un cambiamento, probabilmente già in atto nel mondo, e che Terra Madre ha saputo intercettare (o di cui è di fatto promotrice?) visto che gli attori principali sono proprio i protagonisti delle comunità del cibo. Mi riferisco ad una nuova idea di economia, a partire da quella agricola, che mette al centro le comunità locali, il loro cibo, la loro cultura, i loro usi e costumi e il territorio in cui vivono.

L'economia di mercato, così come la conosciamo e per come si è imposta grazie anche alle dinamiche della globalizzazione, sta palesando limiti enormi. Sia dal punto di vista della sostenibilità delle sue attività, sia per quanto riguarda il suo modo di generare ricchezza.

Non sono soltanto più i classici detrattori del sistema capitalista a sostenere quanto l'economia mondiale sia un gigante che poggia su piedi d'argilla. I suoi stessi maggiori esponenti sono consci che "anti-ecologia" inizia a significare con sempre maggiore evidenza "anti-economia". In un quadro di questo tipo – le cui cause sono anche da rintracciare fortemente nei cambiamenti che ha subito il sistema agricolo mondiale, sull'industrializzazione, nonché la centralizzazione dei sistemi produttivi agro-alimentari – le comunità del cibo rappresentano un fulgido esempio di ciò che potrebbe significare pronunciare le parole "economia locale", o "economia della natura".

Non è un'idea che ci siamo inventati dal nulla, altri economisti in passato avevano sottolineato come ogni processo economico, se visto da un punto di vista meramente fisico, in realtà tenda consumare in termini di spreco e scarti di energia più di quanto poi produca. La cosa al tempo suscitò molte polemiche e grandi opposizioni, anche perché la veridicità di queste tesi si può valutare soltanto nel lungo periodo. Lo stato del mondo comincia però a dar ragione a questi autori che erano considerati dei visionari. Essi teorizzavano (ma non mancano i loro seguaci contemporanei, sempre più nu-

merosi) la decrescita o quanto meno la staticità dell'economia, proprio per garantirci un futuro di benessere. Un'economia ecologica, biologica, umana: comunque la si chiami, essa mette in chiaro quale deve essere il vero output dei processi economici, non un flusso materiale di beni e di scarti, ma un fluire immateriale, il godimento della vita.

Le comunità del cibo generalmente attuano la filiera corta, o filiere lunghe ma altamente sostenibili, e comunque basate sulla reciproca conoscenza dei soggetti coinvolti. Portiamo ad esempio i rinati mercati contadini italiani (Mercatale a Montevarchi) o in Africa (a Bamako, per mano di Aminata Traoré), i *farmers' markets* americani, la *community supported agriculture*, le *Amap* francesi, solo per citare alcune esperienze con cui abbiamo collaborato.

Le comunità poi, "territoriali" per definizione, non possono esimersi dal conservare, dal promuovere e far fruttare in maniera armonica i propri ecosistemi, i propri paesaggi, la propria biodiversità. E questo viene attuato nel rispetto e nella garanzia di salvaguardia di tradizioni musicali, orali e scritte, della propria storia, del proprio modo di costruire edifici, della propria socialità e umanità.

In più possiamo dire, in seguito all'esperienza dei Presidi e in virtù della conoscenza diretta di molti partecipanti a Terra Madre, che queste sorta di micro-economie funzionano, o hanno tutte le carte in regola per funzionare in maniera florida e remunerativa.

Non stiamo parlando di economie chiuse, autarchiche o eccessivamente conservatrici. Il significato che questi modelli assumono nel contesto di una rete che si serve anche delle più moderne tecnologie, dà all'insieme un valore inedito e, mi spingo anche a dire, un potere di cui non c'è ancora piena consapevolezza.

In sostanza si sta dimostrando che, a dispetto di ciò che ancora sostengono i critici, queste esperienze non sono un mero tentativo di tornare al passato e di rinnegare in maniera sterile il sistema attuale, ma sono un esempio di come rispettando la Terra, se stessi, la propria cultura, le diversità e la centralità del cibo, si possa fare economia in un modo nuovo, sostenibile e per di più praticabile in contesti molto differenti, tanto nel Nord come nel Sud del mondo. Tanto in contesti rurali quanto in contesti urbani.

Un punto di forza di questo modello economico locale è che si basa proprio sulle comunità, su un'idea di comunità che va recuperata e intesa non soltanto come nucleo in cui sviluppare i processi che vogliamo o come nodo della rete. La comunità è un modo per rinsaldare il proprio rapporto con il territorio ma anche fra tutti coloro che lo vivono. Essa ha cura di se stessa, dei propri membri tanto quanto il luogo in cui vive. Valori che rischiano di sparire nella nostra società frenetica possono ritornare a diventare i capisaldi della nostra esistenza: solidarietà, generosità, apertura agli altri e alle diversità. In questo quadro l'orgoglio di essere contadini, di produrre bene, assume nuovi contorni e nuovi significati. La stessa cosa si può dire per chi abita in contesti urbani, dove un consumo da veri co-produttori provoca gli stessi sentimenti e un coinvolgimento forte rispetto alle vite di chi lavora la Terra. Dico di più: le comunità attuano fra loro lo scambio, anche sfruttando i mezzi di comunicazione e di incontro più moderni, generando cultura e ricchezza.



Dopo Terra Madre siamo ancora più convinti di poter intravedere nel lavoro che portano avanti le comunità del cibo i semi di una nuova modernità, di una nuova era economica. L'economia della natura per l'appunto, in cui alla "grande mano invisibile del mercato" si sostituisce la benevola ma severa mano di madre Terra. La quale necessita rispetto, visto che nella ricerca della giusta armonia sa dare frutti incredibili per migliorare la qualità delle nostre vite. La dignità dell'economia locale è l'unica che ci consentirà di realizzare quello che oggi sta diventando un ossimoro: lo sviluppo sostenibile. Se vogliamo davvero realizzarlo dobbiamo favorire tutta la grande creatività che si sprigiona dai sistemi di economia locale. Una creatività in grado di portarci verso un cibo buono, pulito e giusto, i tre aggettivi, molto contadini, ai quali i consumatori, che io vorrei definire co-produttori, dovranno contribuire.

Ecco quello che potrà essere il senso della nostra rete internazionale, ecco il senso della globalizzazione virtuosa che abbiamo più volte evocato come nostro obiettivo.

Dovremo sforzarci di concepire in termini progettuali l'economia locale, integrata in maniera olistica, con la necessità di aprire la nostra sfera di interesse non soltanto sul consolidato e da consolidare fronte gastronomico o dei Presidi, ma anche sull'artigianato e altre forme espressive come poesia, musica, storia locale: quelli che vengono comunemente definiti "usi e costumi". Il termine "locale" non va inteso come sinonimo di localismo, ma come forma economica ben integrata con il territorio che non è espressione forzata della legge della domanda e dell'offerta, ma è la presa d'atto del patrimonio storico di una collettività.

Dal 2004, dopo la prima edizione di Terra Madre ad oggi che cosa abbiamo fatto? Abbiamo preparato il terreno; l'abbiamo concimato con buon letame, lo abbiamo arato, abbiamo usato l'erpice e ora questo terreno è pronto per la semina. La semina che renderà credibile, fattibile, la rete di Terra Madre.

E qual è il seme che dobbiamo interrare? La pratica dell'economia locale: quella che le comunità del cibo già realizzano nei villaggi e nelle campagne. Questa è la forza delle comunità locali; questa è la forza che produce il nostro cibo tutti i giorni.

6. Dove fare Buono, Pulito e Giusto: la comunità

Il luogo dove è radicata, si può realizzare e far prosperare un'economia locale o della natura, in antitesi a quella di mercato con le sue leggi ferree che consumano il mondo, è la comunità locale.

Quando nel 2004 abbiamo coniato la definizione di *comunità del cibo* eravamo coscienti che questo termine racchiudeva un concetto innovativo. La comunità serve ad attrezzarci per il futuro, essa pratica l'incertezza al contrario della società che è un sistema strutturato, gerarchico e istituzionale. L'incertezza è la nostra forza, la comunità è un soggetto libero per natura, dove si può esercitare la fantasia, dove si può dar voce all'inventiva, avere coraggio, intraprendere nuove strade, pensare alla cura e all'aiuto reciproco, tradurre i diritti in obbligo, pensare al benessere di tutti. Non ci sono competitori, né oggetti di uso e di consumo, nella comunità si vive una vita partecipativa e felice. Se l'incertezza un domani ci farà scappare di mano Terra Madre o Slow Food, non ci dobbiamo preoccupare. Perché sono convinto che l'elemento quasi "anarchico" della rete di Slow Food ci lascia confidare nel futuro; fino ad oggi ha funzio-

nato bene, in virtù di un cemento fortissimo che nessuna politica può scalfire: è il cemento dell'intelligenza affettiva. Questo mondo carico di intelligenza razionale finalmente ha un gruppo di persone da tutto il mondo che si comporta in maniera affettiva, fraterna. Questo ci consente di non strutturarci troppo, di essere liberi, di divertirci e nello stesso tempo di creare il nostro futuro con *nessun potere, un po' di sapere, un po' di sapienza e tanto, tanto sapore*. E chi più di noi può dare sapore alla Terra?

La comunità è il luogo, il contesto, in cui si può realizzare quel concetto di "adattamento locale" che ha teorizzato Wendell Berry. Dobbiamo spingere per rilocalizzare produzioni e consumi, vita sociale e tradizioni, il più possibile, senza rinunciare al commercio e allo scambio che ci è garantito dalla rete, ma fortificando le comunità locali e le loro caratteristiche di funzionamento. Secondo le definizioni classiche, la comunità è gruppo sociale che vive in un'area territoriale ben definita ed è inserito nella società stessa. La comunità riprende le caratteristiche della società, ma su scala limitata, facendo leva su valori personali e simpatetici (intelligenza affettiva) vista l'omogeneità dei caratteri sociali che la compongono. È successo che società e comunità venissero poste su due piani differenti dalla teoria sociologica: individuate come due forme polari di relazione sociale. Da un lato la società caratterizzata dall'individualismo posto in una relazione di scambio, dall'altro la comunità, diametralmente opposta e caratterizzata da una relazione fondata sulla solidarietà e fini di natura diffusa, spesso neppure consapevoli, basati più sull'atteggiamento interiore dei suoi partecipanti. Si definiva la società come una relazione sociale di natura meccanicistica contro la natura organicistica della comunità. In realtà le due cose non sono da contrapporre, perché sono compatibili, e le comunità, con i loro valori affettivi, la loro solidarietà, sono secondo me la dimensione perfetta perché si possa realizzare una proficua economia locale e attuare tutte le nostre *mission* associative: dalla salvaguardia della biodiversità al mantenimento in vita delle tradizioni, dalla convivialità alla trasmissione dei saperi, dal rispetto dei contadini al comportamento da co-produttori. Insomma, va recuperato il senso della comunità all'interno della nostra rete, e dobbiamo riflettere sul senso delle comunità del cibo, nuclei in grado di mettere in pratica un sistema del cibo sostenibile, buono, pulito e giusto, per fare in modo che questo modello "naturale" diventi il nostro, in quanto associazione internazionale.

Dobbiamo pensare come integrare all'interno della nostra associazione il valore delle comunità, dell'economia locale che realizzano, e dello spirito organicistico e non meccanicistico che le contraddistinguono. Forse dovremo adattare l'associazione stessa al modello basato sulla rete di comunità. Se pensiamo all'importanza che vogliamo dare ai sistemi di produzione del cibo locali e della loro contestualizzazione in senso olistico, la comunità si configura come il modello ideale, da praticare e a cui dare credito. È questa una questione di fondamentale importanza in vista del Congresso Internazionale in Messico, in cui dovremo stabilire nuove regole per accogliere le comunità del cibo di tutto il mondo. Forse bisognerà cominciare a porre la questione anche semplicemente da un punto di vista semantico: il convivium può ancora bastare come forma di organizzazione territoriale? O non sarà il caso di vederlo come motore della comunità locale, come collante tra il mondo della produzione e del consumo, tra le istituzioni e la cultura, tra il territorio e chi lo abita? Abbozzerò delle proposte più concrete alla fine di questo documento, ma l'invito è alla riflessione su questi temi: se restiamo come siamo risulteremo inadeguati, visto che ci troviamo pienamente inseriti in un sistema economico di mercato sempre più globalizzato, non controllabile, che tende ad imporci quello che dobbiamo mangiare e quello che dobbiamo essere, senza la possibilità di effettuare scelte reali sul nostro destino comune. Riprendiamoci la vita!



7. La rete: come può diventare Slow Food nel futuro?

Impegni rinnovati, nuovi impegni

Economia locale e comunità sono due parole chiave, due concetti che paiono utili a ribaltare le storture mastodontiche dell'economia di mercato che ha centralizzato, globalizzato e omologato il nostro sistema del cibo, per di più costando tantissimo alla Terra in termini di inquinamento, surriscaldamento, iniquità tra i popoli. Le comunità del cibo ce lo hanno insegnato: questa via non solo è possibile, ma pare l'unica in grado di incidere davvero.

A questi due concetti fondamentali però ce n'è un terzo da aggiungere, ed la chiave che renderà il progetto operativo e potente a livello mondiale: la rete.

La nostra rete, chiamatela di Slow Food, di Terra Madre, come volete: questa rete esiste, si forma e si conforma secondo quello che siamo, chi coinvolgiamo, a chi chiediamo o diamo aiuto. Convivium, Presidi, comunità del cibo, ristoratori, piccoli produttori, bottegai, commercianti, imprenditori: qualsiasi soggetto che entri a far parte di Slow Food o ne sposi in qualche modo gli obiettivi è parte di questa rete.

Abbiamo sempre sostenuto che la rete è "anarchica", nel senso che non vogliamo apporvi cappelli ideologici o etichette. Vogliamo semplicemente che sia il veicolo di una linfa nuova che ha nelle nostre tematiche, in una nuova forma di economia "della natura", il suo significato principale. Un minimo di struttura però questa rete dovrà averla, per tenere uniti nella comunanza di destino i suoi membri, per consentire loro di comunicare e scambiare informazioni, cultura, soluzioni. Una struttura leggera che è un altro punto su cui dobbiamo iniziare a riflettere per sancire un cambiamento in Messico a novembre.

Il Congresso Internazionale sarà il lancio ufficiale di questa rete, una multinazionale virtuosa, potente, in grado di contrastare le tendenze negative e che, sono sicuro, avrà sempre più persone, istituzioni e associazioni disposte a collaborare. I tempi sono maturi perché si esca allo scoperto e si faccia sapere al mondo che cosa è diventato Slow Food a livello internazionale. Questa rete sarà amplificatrice delle nostre tematiche, tenderà ai nostri obiettivi, alla loro realizzazione. La rete ci consentirà di declinare a seconda delle culture locali il nostro messaggio di pace, benessere, innovazione, tradizione, piacere, felicità e la nostra volontà di avere a disposizione per tutti un cibo Buono, Pulito e Giusto. E lo potremo fare senza essere invadenti, uscendo da una logica che porta alla colonizzazione delle menti e dei territori, mosso da un pensiero unico che ha fatto già abbastanza danni.

Credo che nella costruzione della rete il convivium avrà il ruolo più importante e delicato: l'invito è sin d'ora a tutti i convivium a costruire, cementare la propria comunità locale.

Ma come? Iniziando un capillare lavoro di coinvolgimento, con le comunità dei produttori, bussando alla porta delle istituzioni locali per sensibilizzarle, costruendo i mercati, attuando piccoli progetti sul territorio, contribuendo alla comunicazione dell'associazione internazionale con notizie, temi da porre all'attenzione del mondo. E poi ancora portando avanti le battaglie che lanciamo a livello internazionale sul proprio territorio, stringendo alleanze con i cuochi e le eventuali università presenti. Il convivium deve diventare la nostra chiave di volta per promuovere e cementare delle solidali comunità locali. Le realtà dei

nostri convivium nel mondo sono molto diverse e i focus che si sono dati tendono generalmente a propendere soltanto per determinate attività. Sono ancora molti i convivium dove si pratica solo ed esclusivamente la gastronomia classica, dove si limita ad organizzare cene e incontri conviviumli: questo è un bene, sono attività che fortificano l'intelligenza affettiva all'interno della comunità, ma spesso rischiano di ridursi ad essere dei club chiusi, esclusivi per i soci. Io credo che nel futuro sarà necessaria più apertura, un lavoro di coinvolgimento di altre realtà locali, a vario titolo, per avere aiuto nell'organizzazione di eventi, mercati, dibattiti, campagne di mobilitazione presso la popolazione, per realizzare insomma quello che è la nostra idea di comunità locale alle prese con una nuova forma di economia.

Educazione

L'educazione permanente, per tutte le fasce di età, rimane uno dei capisaldi della nostra *mission*. Ne abbiamo storicamente fatto uno dei nostri cavalli di battaglia e ci ha sempre contraddistinti nel panorama dell'associazionismo gastronomico, fin dall'inizio.

I modelli formativi che abbiamo studiato, dai Laboratori del Gusto, ai corsi dei Master of Food che realizziamo nei convivium in Italia, le collaborazioni con le scuole e gli ospedali sono cose che ci pongono all'avanguardia in questo settore. Non si può realizzare la nostra rete virtuosa senza che le persone siano in grado di riconoscere la portata del nostro messaggio, importanza che si coglie nel momento in cui si ha la possibilità di comprendere quale deve essere la qualità che vogliamo e che è necessaria per un sistema del cibo migliore. E questa conoscenza, ricordiamocelo, parte innanzi tutto dalla capacità di riconoscere il piacere che può dare un alimento: questa è la molla fondamentale, questa rimane la chiave di volta per avvicinarsi alla comprensione del cibo.

Educazione alimentare, al gusto, sensoriale, rispetto alle tecniche di produzione e alle varie categorie merceologiche: dopo i primi anni eroici in cui eravamo sostanzialmente degli autodidatti, abbiamo ormai maturato un'esperienza in questo campo che ci consente di metterla a disposizione di tutti i convivium che vorranno fare iniziative educative per le loro comunità. Rivolgiamoci ai produttori, ai docenti, studiamo noi stessi con passione per diventare dei veri e propri formatori: un requisito perché si formino i neo-gastronomi è che essi possano aprire gli occhi sulla realtà che li circonda, a partire dalla conoscenza approfondita del proprio cibo.

È quindi necessario proseguire con forza sulla strada sin qui intrapresa, continuando a fare degli *school gardens* all'interno delle scuole della propria comunità, organizzando corsi serali per gli adulti, andando negli ospedali e nelle scuole per realizzare iniziative che migliorino la qualità delle mense e far sì che questo diventi occasione formativa; creando in ogni nostra manifestazione o evento, dal più piccolo al più grande, delle occasioni per fare laboratori del gusto con produttori o esperti, per fare educazione permanente, senza mai dimenticarci la portata fondamentale e strategica di questa attività, a tutti i livelli.

I processi educativi rischiano di scontrarsi da un lato con la mancanza di informazioni rispetto al nostro cibo, dall'altro di fermarsi alla valutazione di pochi prodotti, superiori ed eccellenti, e di non entrare nella prassi quotidiana. Dobbiamo lavorare perché questi rischi non si corrano più, dobbiamo esercitare un continuo richiamo alla curiosità e all'interesse per tutti gli aspetti gastronomici della qualità. Dal livello base dell'analisi sensoriale e della degustazione, dobbiamo cominciare a studiare



metodi formativi per guidare le persone nella scelta del loro cibo quotidiano, a educarle sui loro comportamenti, sullo stile di vita che si realizza nelle scelte di cosa e come consumare. Questo è un passo che stiamo pian piano realizzando e sarà sicuramente il livello successivo che dovremo raggiungere, insieme a quello dell'educazione universitaria, sia perché siamo dotati noi stessi di un'università di Scienze Gastronomiche, sia perché non possiamo prescindere dalla rete delle università che abbiamo coinvolto a partire dall'ultima edizione di Terra Madre.

Co-produttori

Per garantirci cibi Buoni, Puliti e Giusti, dobbiamo infine prendere coscienza che dobbiamo iniziare a sentirci dei co-produttori e non più dei semplici consumatori. Il processo educativo porterà sicuramente a questa consapevolezza, perché è finito il tempo del consumatore. Il consumatore consuma letteralmente il mondo, è la figura chiave della società basata sull'economia di mercato, è, suo malgrado, il complice principale dello scempio che si sta facendo della Terra.

Educandosi, conoscendo i prodotti, i produttori stessi, le tecniche per nutrirsi meglio e inquinare meno, il co-produttore, inserito all'interno della sua comunità, diventa, concretamente e individualmente, il motore di un vero cambiamento. Il potere che abbiamo semplicemente in funzione del fatto che scegliamo quotidianamente i nostri cibi è una cosa incredibile: esercitarlo con consapevolezza e responsabilità è un nostro dovere, un atto di civiltà, verso noi stessi, le nostre famiglie, le nostre comunità e i nostri popoli.

Il convivium diventa centrale in questa presa di coscienza, in questa piccola ma rivoluzionaria trasformazione. Predisponendo le attività educative, ma anche incentivando il dialogo e il contatto diretto con i produttori. Per realizzare quella che tecnicamente si chiama "filiera corta" e che è la base della comunità, dell'economia locale che è in grado di realizzare, e del cibo Buono, Pulito e Giusto. Le attività concrete sono tante: coinvolgere i Presidi dove sono presenti sul territorio, per l'attività di salvaguardia, ma anche di promozione, e per ridare agli abitanti la consapevolezza di quello che può esprimere la loro zona. Spesso le persone di una comunità non sono neanche consapevoli di quello che c'è dalle loro parti a livello agro-alimentare: è uno dei motivi per cui si rende necessario fare i Presidi, perché questi cibi sono dimenticati e la prima responsabile è proprio la comunità stessa che manifesta indifferenza.

Un'altra attività di cui i convivium dovrebbero farsi portatori è la fortunata esperienza di quelli che possiamo riunire sotto il nome di "mercati contadini", o comunque di attività atte a nuove forme distributive che privilegino il locale come garanzia di qualità del cibo e di salvaguardia dei territori. Le esperienze dei *farmer's market*, dei *mercati contadini* in Italia e in Africa, ma anche della *Community Supported Agriculture* o delle *Amap* francesi o dei *Gruppi di acquisto solidali* sono soltanto alcune delle forme con cui riusciamo a realizzare questa filiera corta e a sentirci co-produttori. In alcuni convivium tali attività si realizzano, in altri casi no. Il convivium ha il dovere di ricercare e realizzare nuove forme distributive sul proprio territorio, all'interno della propria comunità.

Il co-produttore è il *pendant* che manca al produttore per realizzare una vera economia locale, buona, pulita e giusta, basata sulla comunità.

Dialogo tra regni del sapere

Un altro aspetto fondamentale della nostra responsabilità locale, che dovremmo tenere in forte considerazione tra le attività che deve svolgere un convivium è quello che chiamo sempre "dialogo tra diversi regni del sapere".

In pochi passaggi generazionali i saperi contadini, i saperi popolari, sono spariti o sono stati messi da parte. Il fenomeno è accentuato nell'Occidente ricco, ma sta iniziando a coinvolgere fortemente anche le società rurali dei paesi più poveri. Nel nome della dignità scientifica queste conoscenze preziose si sono buttate via, sono entrate a far parte dell'arcaico, hanno perso importanza, lasciando posto a una "modernità" che sa più di mercato che di cultura.

Credo sia un nostro dovere fare in modo innanzi tutto che questi saperi, che mi piace definire "saperi lenti", siano salvati dall'oblio, e poi che rientrino a far parte del nostro quotidiano senza rinnegare il progresso scientifico, ma anzi facendo in modo che scienza "ufficiale" e scienza "contadina" dialoghino tra loro in maniera proficua. La presenza delle Università a Terra Madre voleva proprio andare in questa direzione, e i singoli convivium dovranno cominciare a dare il loro contributo.

Penso che sia nell'interesse della comunità preservare questi saperi perché sono parte integrante della propria identità e della propria storia, ma anche perché spesso la saggezza popolare ci insegna quel buon senso che pare essersi smarrito con la corsa produttivistica. Allora sarà bene che si coinvolgano gli istituti locali, le università, le accademie, le scuole, i professori, gli storici, i vecchi contadini in un'opera ambiziosa ma imprescindibile.

Si tratta di una strategia d'azione che passa inevitabilmente prima di tutto per la catalogazione e l'archiviazione dei saperi. Prima che scompaiano del tutto è necessario mandarli a memoria per le future generazioni. Allora che si facciano interviste, che si realizzino documenti audio e video in cui la manualità, l'oralità, il *savoir faire* possano essere impressi per sempre. È una nostra responsabilità, come membri di Slow Food e come membri della propria comunità. Tutto questo si può realizzare in modi differenti, e io porto qui due esempi: creando istituti storici che si occupino di documentazione e studio a livello locale, come alcuni braidesi che lavorano a Slow Food hanno fatto per Bra, la propria città e comunità locale; oppure, come sta cercando di fare Slow Food Italia, provando a coinvolgere le istituzioni locali in una rete nazionale, insieme a un'associazione di documentaristi e la TV italiana, la Rai, per realizzare veri e propri documentari sui saperi che si stanno perdendo.

Le iniziative possono essere tante e diverse e qui entra in ballo la creatività che possono esprimere i convivium, ma questa responsabilità locale – ripeto: prima di archiviazione e poi di mantenimento in vita, attraverso il "dialogo tra regni" dei "saperi lenti" – non solo è un atto di civiltà dovuto alla propria comunità locale, ma è ormai un'urgenza, prima che sia troppo tardi, perché come ha dichiarato Claude Lévi-Strauss: "Viviamo un'epoca in cui si rende necessaria un'etnologia d'emergenza".

Semi

Un'altra battaglia che Slow Food ha sposato a livello istituzionale, ma che va messa in pratica a livello locale dai nostri convivium e nelle nostre comunità è il diritto dei contadini ai semi. Si tratta di



ribadire con forza il nostro NO agli Ogm sensibilizzando le autorità locali, ma anche di garantire il diritto a non subire l'invasione dei prodotti dell'agricoltura industriale che minano alla radice il fondamento della biodiversità.

Il problema è comune a tutte le società e se nel Nord del mondo possiamo già contare i danni fatti da questo sistema perverso, nelle nostre comunità nel Sud del mondo la cosa sta assumendo proporzioni molto drammatiche. Penso alla denuncia di Vandana Shiva sulle decine di migliaia di suicidi tra gli agricoltori indiani che non riescono a far fronte ai debiti per pagare i semi e i fertilizzanti venduti dalle multinazionali. Non a caso Vandana è stata tra le promotrici del Manifesto sul Futuro dei Semi, sottoscritto anche da Slow Food e realizzato dalla Commissione Internazionale sul Futuro del Cibo, di cui facciamo parte. Quel manifesto deve essere il nostro manifesto, e non dovremo mai abbassare la guardia nei confronti di un tale scempio alla biodiversità, all'umanità, al cuore del lavoro contadino, uno scempio che si protrae quotidianamente sotto i nostri occhi.

La comunità locale deve farsi carico della propria biodiversità e del proprio diritto ad usufruirne come se fosse una bandiera identitaria, mantenendo il diritto all'accesso ai semi e alle forme di agricoltura che meglio si adattano alle comunità. Questa è una questione centrale per il mantenimento della sovranità e della libertà alimentare nel mondo e come tale dobbiamo fare assolutamente nostra la causa.

Microcredito

Al fine di sostenere le attività nei Paesi più poveri, dei Presidi, delle comunità del cibo, il riscatto delle micro-economie contadine buone, pulite e giuste, credo che un altro impegno della nostra associazione debba andare, anche in un'ottica di economia locale, nella direzione dell'individuazione di forme di credito, microfinanza, sistemi bancari etici, che consentano un reale sviluppo delle comunità. È una questione aperta e molto delicata, ma fondamentale per realizzare ciò che andiamo dicendo. Dobbiamo puntare all'autosufficienza delle comunità, e cercare di uscire dall'impasse che possono creare forme di aiuti finanziari assistiti, a pioggia, che altro non sono che forme di neo-colonialismo.

Attivare forme finanziarie alternative all'interno della nostra rete può essere una soluzione rivoluzionaria e stiamo studiando come si può fare. L'appello è dunque quello di dare il proprio apporto con idee e progetti, perché non vogliamo diventare un'associazione come tutte le altre, che finanzia progetti dall'esterno e poi quando è costretta ad andarsene dai territori interessati, il progetto decade e lascia la comunità nella stessa situazione di indigenza e di difficoltà che c'era prima.

In un'ottica di rete fatta di comunità locali dobbiamo capire che ci sono alcuni punti su cui dobbiamo insistere, principi di solidarietà, ma anche di un nuovo modo di intendere la finanza: un principio di restituzione, che fa rima proprio con solidarietà, e che ci impegna a ridare, a donare, il malto a chi ora si trova in difficoltà perché vinto dai sistemi dell'economia di mercato e, se vogliamo, del colonialismo; quindi un principio di buon vicinato, che deve contraddistinguere le comunità locali e va esteso a tutta la rete ("quando qualche famiglia finiva prima il raccolto, andava subito gratuitamente ad aiutare i vicini... questo è la comunità, questo è il buon vicinato" ha scritto Wendell Berry); e infine va considerata la fertilità del risparmio, perché è giusto che chi vuole mettere qualcosa da parte, e magari investirlo in attività sostenibili, abbia il suo piccolo, ma garantito, tornaconto personale. Qui

stiamo parlando di ciò che l'*Investors Circle* ha definito *Slow Money*: un modo sostenibile di fare investimenti, in attività ecologiche ma produttive, cioè proprio ciò che vogliamo e ciò che le comunità ci possono dare. "Bisogna far ritornare il denaro alla Terra", sia in senso figurato che letterale.

Le comunità devono poter camminare con le proprie gambe e i nostri interventi devono essere tutti mirati a questo fine ultimo. Non facciamo né la carità né dei bei progetti per farci apparire solidali e impegnati agli occhi dell'Occidente ricco: la vera solidarietà rispetta le culture altrui e dona le basi solide per un futuro garantito.

Comunicazione

Non esiste nessuna rete se al suo interno non si comunica. La comunicazione è fondamentale per garantirne il funzionamento e per dimostrarne la forza all'esterno. Dovremo lavorare per una democrazia dei mezzi di trasmissione dei saperi, per un'alphabetizzazione informatica, per la creazione di archivi multimediali.

Questo ci aiuterà nell'opera di "dialogo dei saperi", ma soprattutto metterà le comunità in condizione di restare aperte, di instaurare relazioni di scambio e commerci più sostenibili. Facciamoci carico di garantire l'accesso ai mezzi di comunicazione informatici per le comunità che non ne sono ancora dotate, spostiamo la causa che vuole abbattere il *digital divide*.

Il blog sul sito di Terra Madre ci ha dato una piccola dimostrazione di quelle che sono le potenzialità, se si riescono a sfruttare in maniera democratica questi nuovi mezzi, e allora esploriamole tutte, queste possibilità, facendo in modo che nessuno ne rimanga escluso.

Allo stesso tempo però non rinunciamo ad altre forme di comunicazione, non perdiamo il valore della comunicazione orale, dell'incontro diretto. La rete deve sì favorire la circolazione delle informazioni al suo interno, ma anche dei prodotti e delle persone, promuovendo lo scambio, l'incontro, la stretta di mano.

Pensiamo ad un sistema dove esiste una comunicazione che proviene dall'alto, dalla struttura di Slow Food internazionale, che ha lo scopo principale di coordinare le attività comuni e di diffondere come una cassa di risonanza le notizie importanti per tutti. E poi c'è una comunicazione che proviene dal basso, dal mondo delle comunità, che segnalano problemi, raccontano storie, lanciano appelli, propongono prodotti, registrano saperi antichi, forniscono il più grande servizio informativo globale sulla realtà del mondo contadino.

Questo lo possiamo realizzare con i computer e i mezzi di comunicazione multimediali, che devono essere sempre più accessibili, ma questo lo si realizza anche con il telefono, con il fax, con le lettere spedite nel mezzo della giungla, con il sorriso quando ci si incontra.

Università di Scienze Gastronomiche

Un'ultima raccomandazione che voglio fare prima di avanzare proposte più tecniche in vista del Congresso Internazionale riguarda l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, fortemente voluta da Slow Food, ideata da Slow Food e realizzata con il supporto di istituzioni e sponsor privati.



Siamo al terzo anno di attività di questo ateneo internazionale, con studenti provenienti da tutto il mondo. Nella nostra università si studia la Nuova Gastronomia, multidisciplinare come l'abbiamo definita, tendente al Buono, Pulito e Giusto come auspichiamo. I circa 250 studenti che la frequentano stanno maturando grandi esperienze. A fianco dei loro studi di stampo più classico, stanno sperimentando l'innovazione degli stages – cui l'associazione ha dato un buon supporto per la loro realizzazione a livello locale e sarà il compito di tutte le nostre comunità collaborare – che consentono loro di conoscere direttamente produzioni, territori, comunità.

Si tratta di un nuovo approccio alla formazione, che intendiamo continuare ed approfondire per scardinare anche un po' quelli che sono gli stilemi classici dell'accademia, ma più di tutto si tratta di un'esperienza che sta formando quelli che a mio parere diventeranno una risorsa fondamentale per il nostro movimento. E il movimento dovrà guardare con molto interesse a questi ragazzi, tra i quali non sarà difficile individuare i nuovi soggetti attivi per il nostro movimento. Molti studenti di Paesi dove Slow Food non è presente o è presente in misura minima stanno progettando di tornare a casa, una volta terminato il loro corso di studi, e di impegnarsi per Slow Food: vogliono "fare Slow Food" nel loro paese.

Io credo che questa sia una notizia bellissima e che il movimento debba fare di tutto per accogliere questi ragazzi che non sono soltanto appassionati e volenterosi, ma dotati di una preparazione di altissimo livello e pienamente in sintonia con i nostri obiettivi. L'Università di Scienze Gastronomiche è per noi un soggetto strategico a deve essere il primo luogo in cui guardiamo con attenzione per individuare i futuri dirigenti internazionali e delle varie associazioni nazionali del movimento.

8. Il Congresso Internazionale di Slow Food – Messico 2007

Alla luce di quanto detto finora, credo che l'impegno futuro del movimento dovrà svilupparsi su due piani: sia a livello internazionale e sia a livello locale, quello delle singole unità territoriali adeguatamente dirette e stimolate dalle eventuali sovra-strutture nazionali. La nuova gastronomia, la ricerca del Buono, Pulito e Giusto, l'economia locale della natura, le comunità, la rete stessa sono tutti i punti nevralgici che dobbiamo mettere in atto. La responsabilità del movimento internazionale sarà quindi quella di stimolare le associazioni nazionali e di conseguenza i convivium nel mettere in pratica queste indicazioni, fornendo i giusti strumenti e i giusti presupposti a partire proprio dal Congresso Internazionale del 2007 in Messico, in cui verranno dibattuti e affrontati un po' tutti i temi qui trattati.

Comincio a sollevare alcune questioni tecniche di vitale importanza per potersi dotare di una struttura, leggera e agile, non autoritaria, e alcune proposte concrete da discutere per individuare alcuni dei suoi mezzi di funzionamento:

Convivium o comunità?

Si tratta innanzi tutto, come ho già sostenuto in precedenza, di una questione semantica, formale, che però, alla luce di quanto detto sinora, acquista anche un profondo valore di sostanza. La domanda di fondo è: può il convivium, così come lo conosciamo, far fronte da solo ai nostri obiettivi che riguardano un'economia Buona, Pulita e Giusta; un'economia locale?

Il convivium è spesso un gruppo ristretto di tesserati, che esclude i non soci, all'interno del quale spesso ci si limita ad organizzare incontri conviviumli, le classiche cene, senza andare troppo al di là di questo. Non c'è nulla di sbagliato, ma io credo che le unità locali di Slow Food debbano essere chiamate ad un lavoro un po' più complesso, ricercando collaborazioni e spunti anche al di fuori del movimento, guardandosi intorno all'interno del proprio territorio di competenza. Questo significa fare rete, questo significa stimolare l'economia locale. E poi: come accogliere al nostro interno le tante comunità del cibo di Terra Madre che chiedono di far parte del movimento anche senza poter attuare le forme di tesseramento che abbiamo sin qui previsto e che sono proibitive per molti?

Io credo che la risposta sia da ricercare nell'idea di comunità e avanzo anche la proposta che il Congresso sancisca il passaggio storico di denominazione delle nostre unità territoriali da convivium a comunità. Sarebbe un passaggio epocale, lo so, e voglio sottoporre questa idea a tutto il movimento.

Penso che il termine comunità descriva meglio ciò possiamo essere, e in molti casi siamo già, a livello locale: ci sono i fiduciari, persone volontarie attive nell'organizzare, cercare contatti, controllare le finanze; ci sono i soci, importanti nel loro numero come peso politico, ma persone che ricercano educazione, piacere, conviviumità, prodotti buoni, l'incontro con i produttori; ci sono i produttori stessi, i contadini nelle zone rurali e i commercianti in città; ci sono i ristoratori che collaborano alle iniziative dei convivium e promuovono una corretta alimentazione in linea con le tradizioni e a base di prodotti locali; ci sono eventualmente gli accademici o le scuole che sono coinvolte nel processo di salvaguardia dei saperi popolari, della storia locale, dell'educazione alimentare e al gusto; ci sono le istituzioni e i sostenitori privati che spesso possono dare una mano importante nel realizzare progetti; ci sono gli esperti di comunicazione, i giornalisti, le associazioni ambientaliste e tutti quanti coloro sono sensibili al tema della nuova gastronomia. Molto spesso alcuni di questi soggetti non sono soci Slow Food, sono solo simpatizzanti, o hanno gli stessi nostri obiettivi perché il loro lavoro quotidiano li porta ad averli. Sarebbe l'ideale se tutti fossero coinvolti come soci, ma credo che una comunità, un'entità allargata rispetto al convivium, possa accoglierli bene tutti, giocare sul senso identitario di appartenenza, sull'orgoglio locale e sulla volontà di generare un sistema prospero e sostenibile sul proprio territorio.

Credo che il compito futuro del convivium sia quello di creare contatti e cercare collaborazioni con queste realtà locali e quindi di trasformarsi in vera e propria comunità nel segno dell'economia locale. Non so se sia il caso di cambiare il nome in maniera ufficiale ai convivium, ma credo che potrebbe essere un segnale forte di quelle che sono le nostre intenzioni, una spinta chiara verso i nostri obiettivi e una piccola rivoluzione interna che potrebbe rendere più chiaro, anche ad occhi esterni, il tipo di lavoro che stiamo svolgendo. Ciò faciliterebbe il compito dei fiduciari a livello locale e le tante comunità di Slow Food sarebbero un passo più completo verso la realizzazione della rete virtuosa che vogliamo. comunità mi sembra un termine più ricco di convivium e potrebbe farci uscire da certe impasse legate al nostro elitismo in certi Paesi e al rito della cena dei soci che spesso si riduce a essere l'unico momento di incontro e l'unica vera attività svolta sul territorio: un po' poco per ciò che vorremmo.

Io mi faccio dunque portatore di questa proposta: in Messico cambiamo denominazione e passiamo al termine comunità per le nostre unità territoriali. Vi chiedo di dibatterla e valutare se è percorribile o se ci sono alternative più funzionali.



Tesseramento

Lo scopo di allargare il convivium alla comunità è anche quello di poter coinvolgere il maggior numero di soggetti all'interno dell'associazione e va da sé che questo obiettivo, soprattutto per quanto riguarda i paesi più poveri o certe zone rurali, si raggiunge anche attuando una nuova formula di tesseramento.

Purtroppo il cambiamento del tesseramento, per il quale io prevederei fasce diverse di prezzo, richiede anche una ristrutturazione del nostro sistema di comunicazione interno, basato sulle riviste, che costituiscono un costo sproporzionato per i nostri fini e quindi un vincolo ormai eccessivo.

La proposta di un tesseramento leggero, in cui le quote destinate all'associazione internazionale variano a seconda dei paesi e della disponibilità delle popolazioni va dunque di pari passo con una nuova proposta editoriale. Suddividere la partecipazione economica delle varie associazioni nazionali a quella internazionale a seconda della loro ricchezza sarebbe una forma indiretta di redistribuzione che potrebbe farci onore e ci consentirebbe di diventare realmente un soggetto "glocale".

Riviste e newsletter

La chiave per inventare un nuovo sistema di tesseramento più agile e leggero, adatto a tutti i Paesi del mondo consiste nel modificare il sistema della rivista internazionale *Slow*, prodotta in sei lingue, che oggi da un punto di vista finanziario, e forse anche politico, costituisce un vincolo non indifferente. Nonostante abbia avuto un ruolo importantissimo per la crescita dell'associazione in tutto il mondo e abbia svolto un ottimo lavoro di diffusione delle idee all'interno del movimento, con la sua grafica elegante e la cura con viene realizzata, il suo costo è davvero spropositato e ci obbliga a mantenere il prezzo della tessera al livello attuale. Forse è anche un vincolo allo sviluppo democratico del movimento, perché di fatto esclude dal dibattito interno e dalla comunicazione tutti coloro che non possono associarsi in questi termini attuali.

Sarà compito delle associazioni nazionali studiare un bilancio economico sostenibile, le sponsorizzazioni e i soggetti che si occuperanno di produrre delle newsletter/riviste, dunque a cura delle associazioni stesse, che possano veicolare i propri temi "locali" ma anche tutto ciò che riguarda il livello internazionale.

Immagino una newsletter di base, con le comunicazioni di servizio, l'annuncio degli eventi a livello locale e una sezione che sarà comune in tutto il mondo, curata dall'associazione internazionale. Questa newsletter potrà essere poi arricchita a seconda delle possibilità delle singole associazioni nazionali, ma credo che debba essere istituita una base comune per tutti i paesi, per poter così sfruttare il maggior numero di lingue possibile e realizzare un sistema più democratico. Questo ci sgraverebbe notevolmente dal peso economico della rivista consentendo il tesseramento leggero da un lato e una migliore comunicazione all'interno della rete dall'altro.

Ciò non significa che Slow Food Editore non produrrà più nulla per l'associazione internazionale: un'altra proposta che voglio avanzare infatti è che ai tre numeri attuali della rivista *Slow* si sostituisca un prodotto unico, annuale, corposo e con le caratteristiche di qualità cui siamo abituati. Potrebbe essere l'Almanacco annuale di Slow Food, una sorta di libro, di albo da collezionare e prodotto in quante più lingue possibile, auspicabilmente in tutte quelle dei Paesi dove ci sono almeno alcune centinaia di soci.

L'Almanacco annuale di Slow Food dovrà arrivare ai soci a fine anno e dovrà contenere i consuntivi del lavoro svolto nell'anno trascorso e gli obiettivi, le grandi linee di intervento per quello futuro. Sarà ricco di notizie sulle comunità e su come si svolge la loro vita, conterrà magari un piccolo inventario dei progetti realizzati, delle grandi manifestazioni come il Salone del Gusto e Terra Madre, e potrà anche essere l'occasione per riproporre con forza ciò che avevamo stabilito a Napoli nel 2003 ma che non ha mai avuto realizzazione: il progetto dei riconoscimenti ai locali storici e ai personaggi benemeriti della gastronomia. Dovremmo pensare a realizzarne concretamente, anche in numeri piccoli ma significativi e potremmo istituire un microufficio a Bra che si occupi del coordinamento. Questa iniziativa, alla luce dei nostri ragionamenti su comunità locali e salvaguardia dei "saperi lenti", assume oggi un nuovo forte significato e va senz'altro messa in pratica.

Questo Almanacco segnerà l'identità del movimento, anno per anno, rendendo conto di ciò che si è fatto e di ciò si vorrà fare. Conterrà le storie delle comunità, dei Benemeriti e dei luoghi da salvare, le nostre lotte per la difesa della biodiversità e per un'economia diversa. Occorrerà proporlo in quante più lingue possibile per valorizzare la diversità e la ricchezza culturale che sono presenti all'interno del nostro movimento.

L'Almanacco consentirà in questo modo al suo fianco uno sviluppo delle newsletter locali e quindi di forme di tesseramento nuove e più consoni alle disponibilità economiche dei soci in tutto il mondo.

9. Riprendiamoci la vita!

Le proposte e le affermazioni di principio contenute in questo documento, che potrebbero anche suonare altisonanti ma che non devono spaventare chi è abituato a sognare e a pensare in grande, credo siano gli obiettivi su cui concentrarci per la nostra missione futura. Questo documento, più di tutto, vuole contenere delle sollecitazioni, non solo a trovare i modi e i tempi di mettere pratica le idee, ma anche a ridisegnare l'associazione in funzione di ciò che sta diventando.

Non vanno viste come un obbligo, quasi una croce da portare, ma un contributo per riflettere su quanti orizzonti si stanno aprendo davanti a noi. Queste istanze possono essere raccolte dai singoli convivium (o comunità?), anche non tutte in un sol colpo, ma con la dovuta calma e la nostra saggia lentezza. Il mio vuole essere un affresco generale, una proposta assolutamente da verificare insieme.

Ma mi preme riaffermare con forza l'internazionalità e l'amicizia tra i diversi popoli all'interno di Slow Food, trovare i modi perché questa caratteristica unica emerga con forza e diventi un motore importante per lo sviluppo del movimento.

Riprendiamoci la Terra, la Luna e l'Abbondanza: riprendiamoci la vita! Questo può essere lo slogan, il messaggio che porteremo in Messico a novembre, la frase che contiene in qualche modo tutte le istanze, le idee e i progetti che vi ho voluto qui presentare.

Perché non dimentichiamoci mai il fine ultimo del nostro agire, il fine ultimo della scienza gastronomica: la ricerca della felicità.



Slow Food®

Slow Food, P.zza XX Settembre 5, Bra (Cuneo), Italia
tel +39 0172 419611 - international@slowfood.com - www.slowfood.com