

Nota dell'editore

Carlo Petrini nel 2015 ha introdotto l'Enciclica *Laudato si'* di Papa Francesco pubblicata dalle Edizioni San Paolo, scrivendo una *Guida alla lettura*. Un non credente è stato chiamato – non è quasi mai successo – a commentare il testo del Pontefice per l'edizione più diffusa tra quelle disponibili. Lo stesso anno, in novembre, è scoccato il decimo anniversario dall'uscita della prima edizione di *Buono, pulito e giusto – Principi di nuova gastronomia* (Einaudi, 2005). Sottolineare l'associazione tra i due testi non è affatto casuale, e il comune denominatore che li lega non è soltanto la firma di Carlo Petrini. I temi portanti trattati dal Papa nell'Enciclica – esclusi ovviamente quelli più strettamente teologici – sono sorprendentemente analoghi a quelli che ritroviamo in questo libro, che pubblichiamo in versione rieditata e ricontestualizzata. In qualche modo, perfino la struttura dei due testi segue un filo logico comune, che parte dalla devastazione che l'uomo sta perpetrando – in termini economici, ecologici e sociali – a danno dei propri simili e della Terra che abita, per arrivare a delineare un richiamo all'azione, a una mobilitazione delle coscienze che passa per i comportamenti quotidiani, soprattutto quelli relativi a come ci nutriamo e a come scegliamo di stare o

meno all'interno di un sistema economico-finanziario che sta sgretolando l'umanità insieme alla sua casa comune.

È con grande piacere e orgoglio che la casa editrice di Slow Food ripropone *Buono, pulito e giusto*, un testo diventato fondamentale per la filosofia e l'azione di Slow Food e Terra Madre nel mondo, ma che è andato anche al di là di questo universo di persone legate da una missione comune: una grande rete internazionale. I temi, il titolo stesso – divenuto uno slogan diffusissimo che ha addirittura trascorso i contenuti del libro che avete in mano – hanno penetrato a livello internazionale il sentire comune, un sentire che indubbiamente in dieci anni ha subito a una profonda mutazione del suo livello di attenzione per i temi legati al cibo e all'ecologia. Che Papa Francesco arrivi a pubblicare un'Enciclica come *Laudato si'* è segno di questi tempi, in cui la missione umana di riportare relazioni tra persone, cose e natura, sostenibilità, dimensione locale, attenzione ecologica e il valore del cibo al centro dell'esistenza, è sempre più condivisa al di là di confessioni, orientamenti politici, ideologie.

Crediamo che *Buono, pulito e giusto* sia stato uno tra i pochi libri fondamentali per instradare questo processo che continua e cresce, e che per questo sia incredibilmente attuale anche dieci anni dopo. Lo riproponiamo con una corposa postfazione che ci aggancia all'oggi e a cosa è accaduto in un decennio, insieme con 11 inserti – note a correre intitolate *Oggi, pensandoci...* – che si focalizzano su alcuni temi evolutisi in maniera più importante e interessante. Sicuramente *Buono, pulito e giusto* è il testo cardine della filosofia di Slow Food e crediamo che chiunque vi aderisca, chiunque ne sia anche solo vagamente interessato, ma anche chiunque la critichi aspramente, non possa avere

un quadro completo di che cosa è stato ed è questo movimento – sempre mosso e animato dal pensiero di Petrini – senza aver letto le pagine che seguono. Pensiamo di farvi un regalo e di farci un regalo con questa edizione preziosa: un libro che è già un classico, che ha reinventato la gastronomia per il XXI secolo e che ci parla di scienza gastronomica per parlare del tutto. Buona lettura.

Buono, pulito e giusto

Dieci anni dopo

Eric Hobsbawm data l'inizio del Novecento al 1914 e la sua fine al 1991, perciò lo definisce «il secolo breve» rispetto al precedente che, secondo la sua visione, inizia con la rivoluzione francese e si chiude, appunto, con la prima guerra mondiale.

Certo, a soli quindici anni dall'inizio ufficiale del nuovo millennio, non si può ancora dire se il XXI secolo sarà lungo o breve, ma quel che forse si può già ipotizzare, guardando all'ambito dell'agroalimentare e delle sensibilità a esso collegate, è che appaia un secolo denso e veloce. Se poi restringiamo il campo di osservazione alla decade intercorsa tra la prima pubblicazione di questo volume e l'edizione che avete tra le mani, viene da pensare che solo per narrare quel che è successo e quel che è cambiato in questi pochi anni – dal punto di vista della cultura e della coscienza in ambito ambientale, economico, sociale, alimentare, agricolo – bisognerebbe probabilmente mettere mano alla stesura di un nuovo libro.

La sensazione è che ognuno dei temi considerati nel 2005 sia esplosivo con tempi e modalità differenti e oggi ci ritroviamo un panorama sensibilmente diverso da quello

che avevamo intorno in quel momento. Migliorato in alcuni settori, peggiorato in altri, ma in ogni caso con una trama più fitta, che si articola su più livelli e sollecita il cittadino consapevole (sia esso un produttore, un decisore politico, un consumatore o meglio coproduttore, come ho scritto in questo volume) a una costante presenza su più fronti.

Buono, pulito e giusto ha smesso presto di essere un riferimento bibliografico, il titolo di un libro, per diventare uno slogan: di fatto è il modo più rapido ed efficace di descrivere una piccola parte della corrente produzione alimentare e quasi un “dover essere” che appare sempre meno utopico. Qualcuno, sia pure una minoranza, lo sta facendo? Dunque si può fare. Così quel titolo, poi slogan, è diventato anche un programma: e per quanto dieci anni fa tentassi di descrivere una situazione restando alla larga – il più possibile – da un eccesso di riferimenti a Slow Food, oggi – proprio riguardando questi dieci anni e cercando di capire quali ne sono stati gli attori protagonisti, non posso appellarmi alla falsa modestia e pretendere che Slow Food, come associazione, come movimento e come corrente culturale, non abbia giocato, in questo processo evolutivo, un ruolo determinante.

A partire da quella triade di aggettivi si è costruito un linguaggio comune, ma prima ancora un comune sentire che rispondeva – e tuttora risponde – a un’istanza che si manifesta in modo sempre più nitido e sempre più urgente: un’istanza di coerenza, che diventa motore di cambiamento. Non importa da dove si parte, nella messa a fuoco del valore e del senso della propria cittadinanza: si può

partire dalla qualità dell'ambiente o da quella del cibo; dalla difesa dei diritti dei lavoratori o dal risparmio energetico; dall'autoproduzione, per quanto limitata e parziale, o dal benessere animale; quel che importa è che nessuno di questi settori consente a chi se ne occupa di restare fermo e chiuso in quel recinto. Il cibo è trasversale, il cibo collega e fa risalire chi se ne occupa con onestà intellettuale (e non solo), lungo una faticosa china disseminata di connessioni, alla continua ricerca di un superiore livello di coerenza.

Ovviamente il 2005 non è stato l'anno zero. Se quel titolo ha avuto l'accoglienza che ha avuto è stato anche perché negli anni precedenti alcune idee avevano fatto un bel po' di strada.

La prima è quella che la produzione alimentare ha a che fare con l'ambiente.

Dirlo oggi è come recitare una filastrocca popolare, nota a tutti. Ma non è sempre stato così. Non era così alla fine degli anni Ottanta, quando Slow Food è comparso sulla scena internazionale. Allora, quando gli ambientalisti dicevano "natura" non pensavano alla "campagna". Pensavano alle foreste pluviali, all'Himalaya, agli oceani, ai ghiacci polari. Ma non ai campi di mais accanto ai quali passavano andando al lavoro. Il cambio di visione ha attraversato varie fasi, la prima delle quali è stata quella di considerare il mondo agricolo eminentemente come un nemico dell'ambiente: posizione sicuramente comprensibile, ma che non teneva in alcun conto l'esistenza di agricolture diverse, rispettose e attente agli ecosistemi e alla salute; la seconda fase si è avviata con l'articolazione di un moderno concetto di paesaggio. Il paesaggio, alle nostre latitudini, non è quasi

mai natura, ma campagna. Il che significa che è lavoro, che è il frutto di scelte – economiche e agronomiche – che possono andare o no a favore dell'ambiente.

La seconda idea che si è fatta strada nell'ultimo scorcio di Novecento e nei primi anni di Duemila è quella del ruolo della biodiversità, e parallelamente è iniziato il conto delle perdite. Quando, nel 1996, Slow Food lancia il progetto dell'Arca del Gusto, catalogo mondiale della biodiversità agroalimentare e gastronomica in pericolo, la parola biodiversità circola da soli quattro anni. Ma era evidentemente una parola attesa, perché immediatamente viene compresa e usata e il catalogo dell'Arca inizia a riempirsi di voci, provenienti da tutto il mondo. Non c'è casa, si direbbe, in cui qualcuno – solitamente i più anziani – non sappia narrare e descrivere un prodotto o un piatto che amava assaporare in gioventù e che è diventato quasi introvabile, o che si è proprio perso, o che rischia di perdersi. Le ragioni spesso hanno a che fare con il mercato, con un'idea di appiattimento dei gusti e delle produzioni funzionale alla velocità dei profitti.

Il progetto dell'Arca compie oggi vent'anni e porta in dote il fatto che non solo è chiaro – a livello diffuso – che cosa sia la biodiversità, ma anche a cosa serve, perché sia così importante: è il sostegno del sistema immunitario di questo pianeta, quello che gli consente di reagire, riprendersi, adattarsi, riprovarci ogni volta. Questa capacità di reazione si chiama resilienza, un termine che invece è comparso da poco, mutuato dalla fisica dei materiali (altissima è la resilienza della gomma, bassissima quella del vetro) e ci dà la misura della capacità di un qualunque ecosistema di riprendersi dopo un trauma. Difendere la biodiversità

significa dunque fare un'assicurazione collettiva sulla vita, sul futuro; significa mantenere alto il numero delle possibilità che ci vengono offerte, come individui, come specie e come sistema.

Ma un conto è parlarne. Un altro conto è provare a tradurre in azioni quotidiane e condivise i comportamenti individuati come virtuosi. La decade appena trascorsa è stata straordinariamente generosa in questo senso, e specialmente quattro sono stati gli elementi di spicco: la scuola, che ha avviato – spesso contando sulla buona volontà di insegnanti e dirigenti, oltre che sul supporto delle famiglie, più che sul sistema scolastico istituzionale – una revisione di se stessa in relazione alle materie connesse all'alimentazione e all'ambiente. Una nuova generazione di scolari (e di insegnanti) è cresciuta avendo a che fare – dalle materne alle medie superiori – con orti scolastici che hanno fatto loro scoprire nessi che non conoscevano e sensibilità che rischiavano di andare perdute. Dalla scuola alle case, e viceversa, gli orti sono andati moltiplicandosi, avviando autoproduzioni che non solo in qualche modo contribuiscono a risanare un sistema economicamente malato, ma che concorrono alla ricostruzione di competenze, consapevolezza e visioni integrate di cui abbiamo urgentissimo bisogno. Non faccia sorridere questa celebrazione dell'orto come luogo del riscatto culturale di una generazione: è successo davvero e continua a succedere. E assume connotati anche politici quando alla creazione di un orto si legano i temi della sovranità alimentare e della lotta alla povertà e alla fame, come avviene con il progetto degli Orti in Africa che Slow Food ha avviato, sempre in questi intensissimi dieci anni;

la vendita diretta, che in diverse forme si è sviluppata e organizzata, dando vita a procedure che miravano certo anche al taglio dei prezzi finali e a una migliore remunerazione dei produttori: dai mercati contadini (che nell'ambito delle attività di Slow Food sono stati ribattezzati Mercati della Terra), che ancora in questo libro, nel 2005 descrivevo come fenomeno emergente, e che oggi hanno a loro disposizione leggi ed esperienza, ai Gas, i Gruppi di Acquisto Solidale che in Italia si sono creati a opera di famiglie e di comunità di diverso genere (i dipendenti di un'azienda, gli abitanti di una via, i membri di un'associazione...) e che con altri nomi e caratteristiche un poco diverse ci sono anche in altri Paesi. Sono nati adattando alle diverse realtà culturali il modello americano della Csa (Community Supported Agriculture, agricoltura sostenuta dalla comunità) e hanno raggiunto, grazie a un'unica iniziativa, tanti risultati: migliorare la qualità media della spesa alimentare, abbassarne i costi, motivare e tutelare i produttori virtuosi, ricostruire – proprio tramite la relazione diretta con loro – una cultura alimentare che sembrava destinata all'estinzione.

In questi ultimissimi anni stiamo poi assistendo alla rivisitazione delle attività commerciali più convenzionali, quelle delle botteghe che, tanto vituperate quando era ora di sbarazzarsene per cedere spazio ai supermercati, hanno poi iniziato a mancarci perché avevano la dimensione del gusto locale e della relazione. Oggi stanno tornando, ripensate in termini di qualità e legame con il territorio, e anche in termini di funzione sociale: un primo esperimento è stato avviato da poco dall'Università di Scienze Gastronomiche, con il progetto Local che sicuramente

verrà ripreso e si adatterà a tante diverse esigenze: ma l'elemento chiave è che venga riabilitata l'attività commerciale, l'impresa economica, affinché smetta di essere sinonimo di potenziale truffa e prenda finalmente a essere uno degli elementi attraverso cui l'agricoltura di qualità incontra il consumo consapevole;

Terra Madre: non sembri spropositato citare un elemento così recente in un elenco di fenomeni sociologici di grande portata e con origini ben lontane nel tempo, ma l'aver aperto un canale di comunicazione che ha messo in contatto i tanti fronti dell'agricoltura di qualità in tutto il mondo è stato determinante per tante persone, tante comunità: sono migliaia e migliaia, oggi, a oltre dieci anni da quel primo incontro, le persone che si sentono parte di quella rete, che hanno potuto non solo rendersi visibili agli occhi altrui (cuochi, produttori o ricercatori che fossero), ma anche in qualche modo rendersi visibili ai propri, grazie al riconoscersi nel lavoro, nelle idee e nelle convinzioni altrui;

coetanea di Terra Madre è l'Università di Scienze Gastronomiche. Ancora una volta, un'iniziativa puntuale che ha interpretato il desiderio di cambiamento di un modello, e poi si è diffusa e adattata ad altre situazioni contaminando in misura maggiore o minore altre università, altre facoltà e anche altri ambiti, inclusi quelli istituzionali, quelli dei progetti per il territorio, quelli del cosiddetto sviluppo rurale. Abbiamo bisogno di esperti, ma abbiamo bisogno che gli esperti imparino a lavorare insieme, in tavoli misti, non dimenticando di confrontarsi, né tra loro né con chi fa mestieri diversi: dagli agricoltori ai medici.

Se si riducono all'osso questi elementi si vede come sono stati dieci anni di correzioni a un sistema economico e produttivo che nei sessant'anni precedenti aveva provato (e molto spesso ci è riuscito) a spazzare via forme e funzioni di cui invece abbiamo sentito la straziante mancanza: l'autoproduzione, il mercato, il confronto con gli altri, lo studio. Come ho detto se uno dei nostri bisnonni potesse tornare a trovarci e ci chiedesse quali sono le novità dei giorni nostri a sentire questo elenco (facciamo l'orto, i contadini vendono al mercato, ci sono situazioni in cui le comunità si possono scambiare le idee e all'università si studia senza separare le discipline in modo da orientare ricerca e produzione verso la sostenibilità) rimarrebbe un po' interdetto e direbbe: siete tornati indietro. E invece no. Stiamo andando avanti, ma decidendo dove vogliamo andare sulla base dei nostri reali bisogni, e non lasciandoci guidare solo dalle esigenze di un sistema economico orientato al profitto e completamente disinteressato alla qualità della vita delle persone. Quello che i nostri bisnonni potevano immaginare come progresso certo non prevedeva più orti e mercati, forse loro – che dell'agricoltura conoscevano soprattutto la fatica, l'emarginazione sociale e la povertà – immaginavano che il progresso dovesse fare a meno dell'agricoltura. Noi abbiamo corretto questa visione, e stiamo costruendo un futuro in cui una diversa produzione agroalimentare è volano, e non alternativa, al progresso.

Stiamo, in sostanza, parlando di reti: quella degli orti, quella dei Gas, quella dell'Arca, quella di Terra Madre, quella dei nostri studenti in Scienze Gastronomiche che arrivano a Pollenzo da tutto il mondo e alla volta di tutto mondo ripartono una volta laureati. Reti che collegano le

persone e le azioni, nel tempo e nello spazio e che hanno quello che Ori Brafman definisce «l'inarrestabile potere delle organizzazioni senza leader».

Per tutte queste vie il tema del buono, pulito e giusto ha raggiunto ambiti anche molto lontani rispetto a quello da cui è partito, e non escludo che oggi, come accade con modi di dire che hanno successo, qualcuno lo usi senza conoscerne l'origine. Ma la grande scommessa è proprio questa: non restare confinati nei propri ambiti culturali e sociali, non credere che le cose si possano cambiare senza andare a esplorare quelle terre di mezzo che ci fanno paura perché non sappiamo come ci accoglieranno, o quelle ancora più lontane che ci fanno paura proprio perché immaginiamo come ci potrebbero accogliere.

Tutto bene dunque? Nemmeno per sogno.

Il diluvio che metaforicamente descrivevamo varando l'Arca del Gusto non è finito. Piuttosto, è cambiato: si è trasformato in una pioggerellina persistente, nemmeno tanto fastidiosa, alla quale ci si potrebbe anche abituare, se si rimanesse confinati al riparo delle proprie abitudini e dei propri privilegi.

Il diluvio si è mimetizzato, è diventato molto abile a cogliere i segnali e i desideri di cambiamento e a fingere di soddisfarli. Ha confuso il suo linguaggio con il nostro (provate a togliere tutti i loghi e le scritte e poi ditemi se vedete una differenza di stile e di grafica tra la pubblicità delle catene biologiche e quella di McDonald's), le sue narrazioni con le nostre (pascoli, vacche chiamate per nome, minestrone della nonna, mulini, carretti...), e intanto il sistema delle regole fa quadrato intorno ai profitti, intorno

ai grandi capitali escogitando quasi quotidianamente una soluzione che avvantaggia loro e rende più fragili i consumatori: dalla chimica di sintesi che popola i nostri cibi alle normative sull'origine; dagli sprechi scandalosi che consentono il funzionamento della grande distribuzione all'assenza di supporto per una ricerca che permetta davvero di capire quale sia lo stato dell'agroalimentare a livello ambientale, sanitario, culturale, sociale e che vada davvero a soddisfare i bisogni di produttori e consumatori.

Dieci anni fa i confini erano più netti. Oggi i cittadini che vogliono andare in controtendenza devono diventare bravissimi, devono avere tantissime informazioni, devono metterci una pazienza infinita. Ma non solo: ci devono mettere etica, e rispetto, e attenzione per chi sta peggio, perché vive in un altrove dove i danni del diluvio saranno fatali, o perché vive qui con noi ma ha meno diritti.

Tutto inutile dunque? Nemmeno per sogno.

La strada è aperta e percorrendola la strutturiamo e la rinforziamo, quotidianamente. L'idea chiave del cambio di secolo è stata l'idea della globalizzazione, che nel bene e nel male ci ha insegnato a ragionare su larga scala, ma ci ha sbilanciato sotto ogni punto di vista, facendoci concentrare solo sull'elemento che può vantare la massima libertà di circolazione nel pianeta (il denaro).

L'idea chiave dei prossimi anni deve riequilibrare questa situazione, e dovrà essere quella del locale. È un concetto che si è rapidamente evoluto in questi anni, ha preso nuova consistenza e si manifesta oggi in tutta la sua solidità, dopo essersi ripulito da tutte le fuliggini protezionistiche, popu-

liste e di chiusura che in tanti hanno provato a buttargli addosso. La dimensione locale è l'unica nella quale il cittadino può davvero avere un ruolo, può esercitare il suo diritto-dovere a modificare i meccanismi ingiusti e dannosi. Tutelare le economie locali oggi è possibile, accostandosi alle produzioni di qualità, riconoscendole e pagandole il giusto, attraverso i meccanismi che abbiamo affinato negli ultimi lustri. Economie locali che oggi si arricchiscono dei contributi di tante culture e che sarebbero scomparse da tempo se non avessero ricevuto il dono dell'intercultura, ricambiato con il dono dell'accoglienza. In altre parole: la dimensione locale è quella in cui ognuno può concretamente contribuire a tutelare il patrimonio di biodiversità, locale e non solo, che può proteggere la vita sua e dei suoi cari, oltre a quella delle future generazioni di viventi. Ancora una volta: non conta la carta di identità, ma il luogo in cui ognuno di noi finisce per srotolare la sua quotidianità: è lì – e non importa quanto lontano sia dal posto in cui siamo nati – che possiamo avere ruolo e – come ci ricorda Lévi-Strauss nelle ultime accorate pagine di *Tristi Tropici* – possiamo davvero contribuire a cambiare in meglio la situazione.

Così mettiamo a fuoco il tema centrale di tutto il discorso: quello di un modello economico che finora ha dominato, ma si sta irrimediabilmente rivelando nella sua completa e conclamata antieconomicità. La necessità di elaborare nuovi paradigmi economici che ci portino a una riconciliazione con il resto del pianeta deve dominare le riflessioni sul presente e sul futuro. Paradigmi che non sono più da inventare di sana pianta, perché li stiamo sperimentando ormai da anni in tutto il mondo, in diverse misure e con

diverse incidenze. E in tutto il mondo hanno un minimo comune denominatore: l'attenzione alle comunità, alla qualità delle relazioni, alla verità dei bisogni e alla sostanza dei comportamenti. Su questa strada ci siamo incamminati, non è una strada agevole e non è una strada asfaltata. Ma è una strada bella larga, c'è posto per tutti.