Petrini lancia l'allarme sullo spreco di cibo di proporzioni bibliche

Il fondatore di Slow Food, eroe del nostro tempo per "Time" al convegno della Società italiana di scienze sensoriali

di Cristina Serra

Chi lo conosce sa cosa aspettarsi. Chi non lo conosce faccia attenzione. Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food, è un fiume in piena. Enogastronomo, ideatore del Salone del Gusto di Torino e della Fondazione Terra Madre (rete mondiale delle comunità del cibo) - che è anche sociologo e giornalista - è un grande affabulatore. Insignito del premio Communicator of the Year Trophy, della International Wine and Spirit Competition, nel 2000, è stato inserito fra gli "eroi del nostro tempo" da Time Magazine nel 2004. Ieri Petrini ha aperto il Convegno della Società italiana di scienze sensoriali, organizzato a Trieste con la collaborazione de illycaffè e dell'Università di Udine.

Dottor Petrini, perché partecipa a questo congresso scientifico?

«Ritengo il lavoro della Siss fondamentale per il consolidarsi di una cultura specifica in Italia. L'Italia rivendica a sé il Made in Italy in cucina, proponendo una cultura del cibo senza eguali. Ma pur forte di un'esperienza che deriva dalla pratica quotidiana – penso ai milioni di donne che, senza aver mai ricevuto stelle Michelin, hanno creato e tramandato quello stile alimentare che ci contraddistingue – il nostro paese è privo di una competenza strutturata, accademica, sul cibo. La gastronomia è chimica, fisica, biologia, genetica. Ma è anche stare insieme, accettare il diverso da noi. Il cibo permea la cultura e muove la politica».

Sicurezza alimentare e cibo per tutti: siamo lontani da questo traguardo...

«Lo spreco alimentare ha assunto proporzioni bibliche: i nostri frigoriferi sono cimiteri di cibo! La Fap dice che produciamo cibo sufficiente a sfamare 12 miliardi di viventi. Noi siamo 7 miliardi, un miliardo dei quali non mangia o mangia male. I conti sono presto fatti: il 45 per cento dei prodotti edibili viene buttato, significa un miliardo e 300 milioni di tonnellate l'anno. Ogni cittadino europeo - da quando nasce ai suoi 100 anni - ha a disposizione 840 kg di cibo l'anno. Di questi ne mangia 520, ma 320 chilogrammi finiscono nella spazzatura».

Andrebbe meglio se acquistassimo secondo il criterio del chilometro zero?

«Un po' sì, dato che il chilometro zero va molto bene per i prodotti freschi locali. Tuttavia non ha senso privarsi di qualcosa di confezionato, per esempio un buon vino che arriva da lontano. Ma i pomodori della mia regione o l'acqua della sorgente vicina, questi sì che dovrebbero fare meno strada possibile, senza bottiglie di plastica. E quanto al cibo bio, è un delitto che il 30 per cento di esso finisca nella spazzatura perché... brutto a vedersi»!

In Italia però il numero de-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Spreco di cibo: il disegno è di Leon Zemitsky-Images.com-Corbis

gli agricoltori è in calo. Un certo tipo di approvvigionamento può risultare difficile?

«Oggi i contadini sono il 3% della popolazione attiva, contro il 50% di mezzo secolo fa. Ma non possiamo pensare di vivere vendendo macchine: è alla terra che dobbiamo tornare, altrimenti ci verrà a mancare la base produttiva e aumenterà anche il dissesto idrogeologico, mancando chi si occupa attivamente del terreno. I contadini sono i veri artigiani del cibo: ne colgono le sfumature, forse senza avere competenze scientifiche, e sanno bene come cambiare un alimento attraverso la pratica».

Qual è la sua ricetta per uscire dalla crisi?

«Ridurre gli sprechi. Smettere di essere avidi: il cibo non è una merce. Rafforzare le piccole comunità agricole, anche nel sud del mondo: conviene a tutti. Educare i giovani al rispetto della terra: le risorse non sono infinite e a fare le spese dei nostri eccessi saranno i posteri, se non cambiamo fin da subito».

©RIPRODUZIONE RISERVATA