
Spreco alimentare. Petrini (Slow Food): "Con il lockdown presteremo più attenzione al cibo"

"Negli ultimi decenni, abbiamo caratterizzato il Natale con l'aspetto consumistico. Ma quest'anno può essere diverso". Lo dice al Sir **Carlo Petrini**, sociologo, gastronomo e fondatore dell'associazione Slow Food, ipotizzando un Natale, in tempo di pandemia, che non sia connotato con sprechi a tavola, ma con un aumento della trasformazione di cibo in casa. "Spero che questa produzione casalinga consenta la conoscenza dei prodotti che cuciniamo. Abbiamo bisogno di ricostruire una valorizzazione del cibo: sapere da dove venga, come sia stato fatto, quali metodi di coltivazione o di allevamento siano stati utilizzati". Riflettendo, invece, sui mancati guadagni nel settore della ristorazione, Petrini spiega che "non ci sono né leggi né forme tecniche che possono risolvere il problema di un mancato incasso". "Però, ci sia attenzione e senso di comunità - è l'auspicio -. Chi è più tutelato, in questo momento, apra un po' di più il suo cuore e il suo portafoglio".



Immagine non disponibile

Lo spreco è una delle caratteristiche di questa economia. Papa Francesco l'ha definita bene quando l'ha considerata una "economia dello scarto". Lo scarto è anche lo spreco. Una logica per cui il consumo diventa l'elemento distintivo della gratificazione sociale. Se consumare è il parametro della nostra capacità di stare al mondo, genera a un certo punto quelle eccedenze che hanno dei costi ma che sono inevitabili e causano uno spreco. A livello planetario, produciamo oggi cibo per 12 miliardi di persone. Siamo 7 miliardi e 700 milioni. Quindi, significa che oltre il 35% della produzione del cibo non è consumata, viene sprecata. Le forme di spreco poi sono differenti. Perché in alcuni casi questo spreco della produzione è determinato da ragioni strutturali. Ad esempio, nel caso di produzione in territori dove non ci sono impianti di refrigerazione e tecniche di conservazione. O non ci sono le strade per portare cibo dai villaggi alla città. Nelle economie più ricche, invece, vi è uno spreco che parte dall'individuo e arriva a tutta la catena alimentare. Quasi fosse un costo naturale. Le festività natalizie, anche quest'anno, possono incrementare lo spreco? Come lo si può combattere? Si preannuncia un Natale più intimo. Può darsi che ci sia una dimensione di controllo e di buon senso. Sperando che non scatti il meccanismo per cui non c'è molto da fare allora si fanno le

abbuffate. Non credo però. Da gastronomo dico che le abbuffate non sono buon gusto. Quando ci si abbuffa, non si apprezza di più il cibo. Anzi, non si ha il piacere di sentirne la bontà. Il lockdown ci mette in una condizione in cui prestiamo più attenzione al cibo. E lo trasformiamo in casa. Si vede dall'aumento del consumo di farina. Perché la gente è incentivata a produrre. E ciò permette un contenimento dei costi e dei prezzi. Oggi, secondo lei, su quale strategia occorre puntare per combattere lo spreco alimentare? Penso che questi mutamenti di cambiamento devono avere alla base un processo educativo. Questi processi sono lenti. Ma i risultati ci sono. Nel nostro Paese, negli ultimi sette anni, sono stati fatti moltissimi passi avanti rispetto allo spreco. Ci sono forme di raccolta per un utilizzo più sociale, nelle case si registra maggiore attenzione. Tutto questo, però, è il frutto di una informazione e di una educazione che vede le persone attive. Mi fa ben sperare che queste tematiche sono sentitissime dai giovani. Vuol dire che, nella battaglia per il loro futuro rispetto all'ambiente, identificano proprio nello spreco uno degli aspetti negativi. E sul riutilizzo delle materie prime del cibo? Tutta la cultura contadina era fatta dalla riutilizzazione delle materie prime del cibo. I più grandi piatti della nostra cultura nazionale e regionale sono fatti con gli avanzi. Uno dei piatti simboli della Toscana, la ribollita, è fatto con il pane raffermo. In Piemonte, il ripieno degli agnolotti, piatto simbolo della festa, è fatto con gli avanzi di carne, che non si era consumata in settimana. Queste sono tecniche che le nostre nonne conoscevano benissimo. Noi le abbiamo perse. E così abbiamo perso anche il piacere delle cose buone. Quali ricadute possono avere le misure di contenimento del contagio da Covid-19 sulla ristorazione, in particolare, in questo periodo? Le ricadute sono inevitabili. Questo sacrificio, che non riguarda solo i ristoratori, è determinato da questa situazione particolarissima della pandemia. Siamo in una situazione seria che richiede un senso di comunità più forte, più coesa. Le sfide che abbiamo davanti non possono affrontarsi con una logica competitiva ma con una logica cooperativa, di condivisione. Quando, sarà possibile, i momenti di convivialità al ristorante torneranno in uso. Dire quello che non si è realizzato non ha senso. Dobbiamo considerare che siamo davanti a una economia di contingentamento, di restrizione. Per la società contadina di un tempo, se arrivava la grandine, non c'era né assicurazione né contributi da parte dello Stato. Si perdeva tutto. Quell'anno andava così e si riprendeva l'anno dopo. Chi non ha sofferenze forti, da un punto di vista economico, dovrebbe essere più generoso nel partecipare attivamente nei confronti di chi ha di meno. Questo è il senso di comunità. A proposito di comunità, lei ha contribuito alla realizzazione delle Comunità Laudato si'. Nel suo ultimo libro "Terrafutura" pubblica dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale. Che cosa l'ha portata a una forte comunione con il Papa? Questo tipo di comunità è uno degli esempi organizzativi tra i più antichi nella storia. Penso che oggi riprendersi questo senso di comunità è una delle chiavi per rispondere anche a questa crisi pandemica. Credo anche che la comunità può segnare quel passaggio storico da una cultura della competitività a quella della cooperazione. Il rapporto con Papa Francesco dura da 7 anni. Nel settembre del 2013 ho ricevuto una sua chiamata per ringraziarmi del libro che gli avevo inviato e poi abbiamo parlato mezz'ora di economia della sussistenza, che ha retto l'agricoltura per migliaia di anni, sostituita da un'economia del profitto, che porta ad abbandonare i più deboli. Di lì è cominciato questo rapporto che poi ha avuto un primo momento nella guida alla lettura della Laudato si', che ho curato per le edizioni San Paolo. E poi la realizzazione delle Comunità Laudato si' con il contributo del vescovo di Rieti, mons. Domenico Pompili, per sostenere anche l'impegno per la ricostruzione ad Amatrice. Ultimo appuntamento, l'invito che il Papa mi fece per partecipare al Sinodo per l'Amazzonia. Io risposi che ero onorato, ma agnostico. E lui mi disse: 'Lei è agnostico pio, nel senso che prova pietas per la natura'. Così ho accettato e quella del Sinodo è stata una delle esperienze più belle della mia vita. Da tutte queste cose nasce anche l'esigenza di produrre questo libro, il cui ricavato andrà alla Casa del futuro di Amatrice.

Filippo Passantino