

# Cibo, conoscere per non sprecare

*Dal successo di Terra Madre a "C'è più gusto a Bologna" La sfida è insegnare a scegliere ancora prima di mangiare*

**Petrini e la parola chiave: «Non possiamo usare il termine Sostenibilità a caso»**

di LUCA FERRUA



Terra Madre 2022 e «C'è più gusto a Bologna» sono unite da un solido spago. Il messaggio lanciato con forza da Carlo Petrini nell'ultima giornata della kermesse di straordinario successo organizzata da Slow Food a Torino, rimbalzerà il 5 e il 6 novembre a Bologna nel primo appuntamento nazio-

nale organizzato da «Il Gusto.it», la testata che produce i contenuti di cibo, vino e viaggi per i quotidiani del gruppo Gedi. L'appuntamento in programma a Palazzo Re Enzo coinvolgerà i più importanti chef italiani, opinion leader dell'enogastronomia, giornalisti e tutti quelli che avranno voglia di assaggiare. Perché a Bologna, come a Terra Madre, il cibo si potrà assaggiare come spiega il sottotitolo dell'evento: adesso parla il cibo.

Mangiare è un atto politico ma come in ogni contesto per esercitarlo è metterlo in pratica bisogna avere la conoscenza per comprendere l'atto che si compie.

E' il messaggio di «Terra Madre», è il messaggio di «C'è più gusto a Bologna». A Torino Carlo Petrini ha chiesto atteggiamenti concreti perché quando si parla di sostenibilità bisogna sapere a che cosa si sta facendo riferimento, altrimenti è solo lavarsi la coscienza, fare «green washing». Il fondatore e unico leader di Slow Food ha invitato il mondo del cibo a fare una profonda riflessione: «Dobbiamo dire con estrema chiarezza che questo sistema alimentare globale è un sistema criminale, perché sta creando sofferenze. Produciamo cibo per 12 miliardi di viventi, siamo 7,8 miliardi ma il 32% di quel cibo viene buttato via. Buttiamo via un miliardo e mezzo di tonnellate di ci-

bo e abbiamo 900 milioni di malnutriti. Ma non è solo il cibo che buttiamo via ma sono anche i milioni di ettari di terra fertile usando per produrlo e le tonnellate d'acqua usate per produrlo. Buttiamo via tutto. E a completare il discorso va detto che un miliardo e 700 milioni di persone soffrono per malattie conseguenza dell'eccesso di cibo. Questo è il nostro assurdo mondo».

Le parole di Petrini solo allarmanti, ma svelano anche un tema profondo: non conosciamo a sufficienza il cibo che ci mettiamo nel piatto, nel carrello della spesa e addirittura quello che scegliamo di coltivare o allevare. Ecco come «Terra Madre» si lega in modo indissolubile a Bologna: per poter scegliere,

evitare sprechi, conservare, cucinare, ma anche per sapere che cosa ci fa bene e che cosa, soprattutto se in eccesso, ci fa male serve consapevolezza bisogna conoscere. Imparare il cibo, assaggiarlo, comprendere che con le scelte giuste sugli scaffali di un supermercato o di un mercato rionale si può risparmiare alzando la qualità di quello che si porterà in tavola.

Durante «C'è più gusto a Bologna» (5 e 6 novembre Palazzo Re Enzo) si viaggerà accompagnati da grandi cuochi sulla strada della consapevolezza. Dell'imparare a usare il cibo perché scegliere bene non vuol dire tirare la cinghia



Superficie 73 %

ma godere ancora di più del cibo. L'immersione nella cultura enogastronomica delle «Master Class», la grande sala del Podestà che ospiterà contemporaneamente l'«Oktober Fest», una sagra di paese contemporanea e un mercato con artigiani selezionati. Tutto sarà una lezione di gusto. Guidati da Massimo Bottura ci saranno i più grandi chef italiani, ma si parlerà anche di come si alimentano i campioni e di come il comfort food può diventare un'emozione potente come l'amore o come una canzone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

