INCHIESTA / 3 - L'odierna profonda crisi impone di rivedere molti paradigmi e anche di riscoprire il territorio

Ritorno alla terra: l'agricoltura è benessere ambientale

In visita nel Feltrino, Carlo Petrini traccia la mappa concettuale della nuova economia e delle sue potenzialità

C'è un turismo da riqualificare nei suoi legami con il territorio. C'è un consumatore da tutelare, o meglio da far diventare protagonista a tavola, rendendolo co-produttore con il mondo agricolo. C'è una sobrietà di vita da ritrovare, se non altro per la limitatezza delle risorse di cui disponiamo. Ci sono giovani da motivare e inorgoglire in termini di identità, a dispetto dell'omologazione e della massificazione. C'è una crisi profonda senza precedenti «da prendere per le corna».

Guardare al futuro, o meglio ancora «educare al futuro», prima ancora di considerare i nodi da sciogliere, «è una questione di filosofia di approccio». Carlo Petrini, presidente di Slow Food, inventore di «Terra Madre» e del Salone del gusto di Torino, presidente dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), ospite del Feltrino domenica 11 e lunedì 12 settembre, usa parole forti - soprattutto con i giovani dell'Istituto agrario «Antonio Della Lucia» - per sottolineare l'importanza di tornare alla terra, di optare per nuovi paradigmi, di prendere atto che la biodiversità è «il nostro più straordinario capitale».

Anche nella piazza di Vas, che celebra i cent'anni della sua pesa pubblica e che fa onore ai prodotti della tradizione bellunese, Petrini ribadisce che il futuro significa «ritornare sui nostri passi» abbandonando i tanti «non luoghi» che pullulano la nostra vita quotidiana. Nel mondo della globalizzazione bisogna avere «consapevolezza del ruolo decisivo che spetta alle comunità locali». E in casa di Lattebusche, Petrini insiste sulla necessità di colmare «il distacco con il consumatore» attraverso gli strumenti dell'informazione e dell'educazione alimentare.

Ma è soprattutto con gli studenti impegnati nell'apertura dell'anno scolastico all'insegna del loro ruolo a favore dell'ambiente e dello spazio rurale che Petrini dà fondo a tutte le sue capacità di coinvolgimento e di impulso. Porta l'esperienza vissuta di recente a Berlino e negli Stati Uniti. Cammina in mezzo a loro. Li pungola e li incita a «non sentirsi sfigati» perché fanno riferimento al settore primario.

FELTRE - 800 studenti hanno partecipato, con le autorità, alla conferenza sull'orgoglio rurale e sul futuro tenuta da Carlo Petrini.

FELTRE - Carlo Petrini (secondo da sinistra) all'incontro con gli studenti dell'Istituto agrario e di altri indirizzi che con lui hanno inaugurato l'anno scolastico.

«Oggi», afferma Petrini, «fare il contadino è un grande atto culturale e politico». È una risposta alla crisi «tosta, dura, entropica» che ci attanaglia.

Una «logica iperproduttivistica» ha generato «la perdita valoriale del cibo. Invece produrre cibo di qualità produce futuro, cultura, salute, turismo, benessere ambientale». Senza agricoltura, ammonisce Petrini, non c'è turismo. Senza un consumo consapevole, non c'è cittadinanza. Senza biodiversità coltivata, non esiste paesaggio: «Solo l'agricoltura di piccola scala è quella che si occupa dei territori e della qualità della vita delle persone, è quella che mantiene sano l'ambiente rurale e ne evita la desertificazione».

Parole su misura anche delle zone montane. Petrini riconosce la situazione «disastrosa» nella quale l'agricoltura italiana si trova coinvolta. Ma cita Pier Paolo Pasolini: «Senza contadini e senza artigiani, questo Paese non avrà storia». Di qui la sollecitazione ai giovani: «Mettete in pista l'orgoglio di essere contadini, di essere artefici del cambiamento della società attuale».

Rispetto al mercato che «non riconosce la dignità dei prezzi» e stritola i produttori («A mangiare la grande torta è soprattutto chi sta in mezzo, ovvero la grande distribuzione») Petrini suggerisce di rafforzare «il rapporto diretto tra i contadini e noi consumatori che, se non vogliamo essere complici, ci dobbiamo sentire loro primi alleati».

Nelle principali Università americane - ecco la sua testimonianza - cresce la voglia di tornare alla terra. Sempre negli Stati Uniti, si diffondono le «comunità di supporto» nei confronti dei produttori da parte dei consumatori che così diventano co-produttori. In giro per il mondo (anche in Italia) si moltiplicano i mercati contadini, i cosiddetti *farmers' markets* che accorciano la filiera vendendo direttamente al pubblico i prodotti dei campi.

Sono ormai parecchi i baluardi sui quali è possibile fare breccia con successo per «ritracciare la rotta» se la convinzione non manca.

Anche ai piedi delle Dolomiti bellunesi: per una nuova dimensione del turismo, per un più proficuo rapporto con il territorio, per lo sviluppo del consumo locale più genuino. Bisogna creare le condizioni, conclude il guru di Slow Food, «per vivere il lavoro contadino in quota in maniera serena con i servizi giusti. In poche parole: meno burocrazia, più banda larga, più opportunità sociali, più tecnologie amiche dell'ambiente. La socialità della montagna è obiettivo di benessere per tutto il Paese».

Maurizio Busatta

VAS **L'INCONTRO CON PETRINI**

VAS - Carlo Petrini con Daniela Perco, direttrice del Museo etnografico di Seravella: identità piazza, comunità locale e tradizioni al centro dell'attenzione.

BUSCHE DI CESIOMAGGIORE **LUSINGHIERO GIUDIZIO DI PETRINI SULLA COOPERATIVA**

Lattebusche sarà oggetto di studio da parte dell'Università «Slow Food»

La storia e la "filosofia" di Lattebusche sui banchi dell'Università. Non tanto e non solo come un caso aziendale di successo nel settore lattiero-caseario, quanto invece come espressione delle capacità di valorizzazione del territorio di riferimento e della propria base sociale. Che tiene radici in montagna pur essendosi ampliata su scala regionale.

È con questo impegno, suggellato da una cordiale stretta di mano, che Carlo Petrini, presidente di Slow Food e dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), si è congedato, lunedì 12 settembre, dai vertici della cooperativa che lo hanno accompagnato in visita alla struttura di Busche durante il suo viaggio nel Feltrino alla ricerca di buone pratiche nel campo della qualità e della biodiversità.

BUSCHE - Il presidente di Slow Food, Carlo Petrini, con i dirigenti di Lattebusche, la cooperativa che sostiene la diffusione degli orti didattici.

Al presidente Augusto Guerriero e al direttore generale Antonio Francesco Bortoli che gli avevano illustrato il profilo dei soci, orgogliosi del fatto che almeno 46 di loro hanno meno di quarant'anni, il guru di Slow Food ha raccomandato di insistere sulla «giusta strada della limpidezza degli obiettivi e dell'etica» nei confronti del mercato e dei clienti.

«Tenete ben salda la vostra quota di mercato nell'interesse dei contadini che si appoggiano alla cooperativa» è stato il suo commento. Un'impresa «meravigliosa», contraddistinta da un approccio «solido» con il territorio, la quale ha ancora «alcune "chance" da giocare»: questi i motivi che a Carlo Petrini suggeriscono di far studiare dai suoi allievi universitari la realtà di Lattebusche, portabandiera della qualità «prima ancora del prezzo finale», come ha fatto notare il presidente Guerriero.

M.B.