Ancora sul cibo spettacolo... e la montagna narrata

Mario il pastore

Ad un articolo apparso sullo scorso numero della rivista si aggiungono il contributo di un "critico" sostenitore dell'operato di Slow Food e qualche stringato appunto che prova a riassumere le considerazioni che il testo qui pubblicato ha stimolato ad alcuni redattori di Nunatak. In merito alla "montagna idealizzata" rimandiamo anche all'articolo a firma di Giobbe che appare più avanti su questo stesso numero.

Prendo spunto dal n. 36/37 di Nunatak per portare un piccolo contributo, sia come "persona informata dei fatti" sia come soggetto protagonista del cibo-spettacolo in quanto produttore di formaggio... "spettacolare".
Nell'ottica di un sano risparmio energetico, provo con questo scritto a prendere più piccioni con una fava. Vediamoli questi piccioni: la rivista necessita di articoli e discussioni per animarne la vitalità, vedremo se questo servirà allo scopo; continuare l'approfondimento sul tema posto da Marzia e Mattia intorno al cibo spettacolo e i suoi frutti avvelenati; provare a dare una risposta all'editoriale, sul perchè *non funziona* e, nonostante tutto, il cambiamento auspicato non avviene.
Pur apprezzando l'analisi sul fenomeno *cibo spettacolo* di Marzia e Mattia, e condividendo con essi molti tratti, trovo che l'impostazione sia errata e fuorviante. Perchè? I bocconi avvelenati ci sono, eccome se ci sono, ma sono "figli" della meccanizzazione agricola, e della successiva "industrializzazione" dei processi produttivi. Questo processo data da decenni, ben prima della spettacolarizzazione del cibo, a seguito di un cambiamento in tal senso che ha investito tutta la società. Il cibo non poteva rimanerne fuori! Nell'analisi di Marzia e Mattia sembra che Slow Food e Eataly siano una sorta di giano bifronte: conosco personalmente la storia, e non sta così!
Slow Food nasce come associazione culturale di buongustai che si oppongono alla colonizzazione, allora emergente, del nostro Paese da parte del Fast Food, e fin qui nulla di male.

Segue poi salvando dall'estinzione e valorizzando alcuni prodotti tradizionali. Proprio in Piemonte, Slow Food costringe con campagne di opinione le ASL a concedere nuovamente (dopo averne sospeso la produzione per mancanza di requisiti igienici) la possibilità di fare le tome in alpeggio, come da tradizione.
Negli anni Slow Food ha promosso un'educazione al cibo e all'ambiente nelle scuole coinvolgendo migliaia di giovani, stimolando innumerevoli progetti, a centinaia sono i giovani che partecipano ogni anno, da anni, ai campi volontari su terreni confiscati alle Mafie. E con questo si è ridato speranza ai giovani costretti a vivere sotto il tallone del *Don* di turno. E fin qui nulla da dire.
Detto questo, le pecche di Slow Food ci sono, eccome! La questione degli sponsor è forse ancora più spinosa di come la descrivono Marzia e Mattia: a Pollenzo (Bra) c'è una targa con i nomi di donatori e fondatori dell'Università di Scienze Gastronomiche, un'opera di Slow Food. Ci sono dei nomi… molti eminenti stronzi! Poi gente che Buono solo se porta soldi, Pulito se fa comodo, Giusto... ma non scherziamo! Pecunia non olet. Come Slow Food sia riuscito a farsi dare soldi da chi è il nemico dei suoi principi è un mistero, ma questa stranezza sarà anche il tallone di Achille di Slow Food stesso e piu avanti lo vedremo. Slow Food che fa? Cosa produce? Chiacchiere, parole, storie, cultura, progetti… tutto quello che vogliamo, ma non produce cibo e quindi grava anch'esso sul settore primario. Per carità, sarà anche utile, positivo ma sempre terziario è! Slow Food ha fatto un errore strategico anni fa: valorizzando i prodotti in sé e non il produttore, ha di fatto spianato la strada a speculatori senza scrupoli, che con la filosofia contadina propugnata nulla avevano a che fare. Un solo esempio racconta bene il pericolo, il Castelmagno, pregiato formaggio della Valgrana: quasi in abbandono, valorizzato da Slow Food raggiunge un prezzo remunerativo per i montanari, l'anno successivo la produzione raddoppia pur in presenza delle stesse vacche! Questo credo sia dato più dall'indole della natura umana che dalle intenzioni di Slow Food. Il problema



Non sempre la montagna, tanto *narrata* quanto vissuta, offre facili appigli.

dei soldi è già incominciato a esplodere all'interno dell'organizzazione: i finanziamenti "pubblici" - Stato, regioni, enti vari, ecc. - sono drasticamente diminuiti (hanno tagliato i fondi anche a loro), restano le entrate dagli "eventi" - Salone del gusto, Bra cheese, Slow Fish- un po' di editoria, ma è poca roba, e le quote associative. Ma a fronte di un organico ormai "pesante" (circa 250 sono gli stipendi erogati mensilmente), le entrate sono sempre più scarse, a volte a rischio. Conosco molti di coloro che lavorano perché ci credono, e per molti i soldi non sono l'aspetto principale. Una mia amica lavora all'ufficio paghe, e la paga di Carlin Petrini è di circa 3000 Euro mensili... molto,

LE SIRENE DEL "MENO PEGGIO"

Dall'articolo qui a fianco emerge una serie di elementi che a nostro avviso aiuta a riconoscere alcune delle difficoltà in cui incappiamo sui sentieri di una possibile liberazione dalle tante nocività ambientali e sociali che ci avvelenano la vita.

Ben vengano quindi gli ulteriori dati che ci fornisce chi "sa di cosa parla" in merito a come gira il mondo del cibo spettacolo*: in fin dei conti una difesa (per certi versi anche critica) di categoria, che innegabilmente alletta tanti nuovi e vecchi abitanti delle campagne e delle montagne, ci sta su una rivista che prova a dare voce ai tanti, diversi modi di interpretare e vivere - nella modestia delle proprie personali esperienze e nella proposta di possibili percorsi collettivi - un'esistenza fuori dalla metropoli.*

Nello spiegarci cosa di buono o di marcio ci sia nelle strutture e negli attori dell'ideologia/business dell'alimento di qualità, l'articolo apporta quasi un elenco di quelle che sono, qualunque sia la questione che si affronta, le ragioni *di chi sostiene che quanto di "buono" o utile ci sia in un'istituzione, in una tecnologia, in un modello produttivo (o in qualunque altro pilastro o stampella del Sistema con cui ci troviamo a fare i conti) basti a salvare il tutto di cui è parte.*

Ci sono le grandi imprese sponsor che affamano il pianeta ma finanziano gli studi per un'alimentazione di qualità; ci sono divise e giudici che affollano le galere di poveracci e ribelli ma restituiscono ai cittadini buoni le terre confiscate alle mafie (e più di un dubbio può sorgere su come la più grande mafia che ci sia, lo Stato, operi in simili questioni); c'è il pescecane col fiuto degli affari che specula sui contadini veri (che comunque ringraziano per le opportunità che offre), però finché si occupa di cibo non si dedicherà a business più fetenti.

La mancanza di una visione radicale: ecco un elemento che, prima ancora delle contromosse di chi ci vuole quieti cittadini/consumatori, porta a schivare la narrazione *e la messa in pratica dei percorsi di trasformazione sociale e di liberazione personale e collettiva.*

Non ci si fraintenda, essere radicali non significa per noi sbandierare un'ideologia che possa mantenerci integri dalla contaminazione con il mondo che

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

ma molto meno di una Gancia o di un Fassino qualsiasi! E permettetemi c'è ben altro spessore. Ma, nonostante la passione che anima buona parte del mondo, Slow Food senza quei fondi pubblici che finora lo hanno generosamente sostenuto avrà sempre più difficoltà a denunciare i guasti dell'industria del cibo. Su alcune questioni (no ogm, no neonicotinoidi, stop consumo del suolo, salviamo il paesaggio, terra bene comune, ecc.) hanno preso posizioni nette, in alcuni casi sono anche andati allo scontro. Un sindaco campano, anni fa, è stato ammazzato per le sue denunce contro le mafie locali! In Slow Food ci sono ottime persone

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE

ci circonda, ma andare alla radice delle questioni, non salvare l'insalvabile, magari con quel tanto di critica costruttiva, ma impegnarsi da subito nella costruzione di relazioni, progetti collettivi, lotte completamente autonome rispetto alle strutture che partecipano alla gestione sociale ed economica del mondo per come lo conosciamo. Che poi queste strutture ci vengano presentate, come Slow Food nell'articolo, come le uniche concrete la dice lunga sulla considerazione che tanti contadini, anche tra quelli più attenti a certe questioni, riservano agli svariati tentativi di autorganizzazione rurale che negli ultimi anni percorrono la penisola da un capo all'altro.

Per tornare quindi alla ricerca, concreta, di questa liberazione, pensiamo debba necessariamente, anche, essere narrata*, perché la montagna libera come la vogliamo è tutta da inventare, da strappare con la forza e la capacità di una comunità* altra *dalle mani di un progresso che porta con sé nuove e più irrimediabili rovine. La* narrazione *di cui seriamente bisognerebbe diffidare è quella mediatica/televisiva che si pone come sola ed indiscussa voce* narrante*.*

Alla presa del Palazzo d'Inverno forse non ci abbiamo mai creduto, ma neppure nei più frustranti momenti di disillusione collettiva ci siamo lasciati abbagliare dalla pacificante, o presuntuosa, allucinazione che un orticello ben coltivato e un mercato più umano saprebbero rivoluzionare le esistenze nostre e quelle delle tante altre comparse che, nell'articolo, sarebbero da abbandonare al loro misero destino… che poi travolge pure chi scappa a vivere sul cucuzzolo di una montagna.

Nemmeno troppo velatamente dietro questi discorsi può fare capolino la rassegnazione al meno peggio: in un mondo dove le forze sono troppo impari per combattere, tanto vale andar fieri del buono che ci si riesce a cavare. E fin qui niente di inaudito, tranne se poi si scivola nella presunzione e nella celebrazione del proprio vissuto come l'unico che abbia senso e prospettiva. Atteggiamenti che dobbiamo un po' tutti stare attenti a non assumere, e che contribuiscono ad allontanare le possibilità di intrecciare in maniera costruttiva le diverse tensioni e pratiche che devono concorrere se davvero si vogliono cambiare le cose.

Certamente, con l'autore del testo non possiamo che condividere la fiducia nelle possibilità che le terre alte offrono ad un ripopolamento che sappia farsi portatore di culture, valori, consuetudini, forme di cooperazione e sussistenza che a valle e nelle città trovano un ambiente tutt'altro che propizio. E siamo

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

e qualche grandissimo pezzo di merda. Purtroppo ho avuto a che fare anche con quest'ultimi e… da starne alla larga. Ma la questione non è quanto ci sia di buono e di pessimo dentro Slow Food, ma quanto tempo possano ancora stare con Barilla e difendere i cereali antichi, prendere i soldi da Lavazza e difendere i *cafeteros* da quest'ultima. All'interno di Slow Food vi è un acceso dibattito: il tempo ci dirà da che parte del fiume approderà! Resta il fatto che Slow Food ha sapientemente costruito intorno a sé un vasto movimento di opinione che come effetto ha reso dignità alle figure dei contadini, pastori, montanari, pescatori, a tutte quelle persone che pur nutrendo il Paese erano gli ultimi! Pensate solo al fatto che una volta nelle campagne erano i preti a combinare i matrimoni dei contadini con mogli foreste perchè le locali preferivano un operaio piuttosto che *stare sulla terra*. Lì le sirene hanno suonato più forte! E questo movimento ora come ora è l'unico progetto concreto, l'unica visione... per il nostro futuro. Può non piacere ma c'è e sembra l'unico possibile... ora. E lo slogan Buono Pulito e Giusto, pur con tutti i limiti e l'uso strumentale che altri ne fanno, io lo trovo condivisibile.

In questo contesto sociale, culturale e di costume si inserisce (con tempistica perfetta) quel volpone di Farinetti, che dotato di un naso più fino di un *can da trifole* fiuta l'affare: vende Unieuro (settore elettrodomestici-elettronica) a un gruppo inglese, ristruttura le officine Carpano, ormai archeologia industriale, con il placet di Castellani e Chiamparino e realizza il primo Eataly supermercato (e non solo) di cibo di qualità. Scelta fortunata, ha fatto il botto! Certo, il senso degli affari e gli appoggi fanno, ma fa anche la sua dentatura da squalo! Sentite le sue condizioni ai fornitori: prima fornitura GRATIS, dalla seconda pagamento

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE

sicuri che la nuova "contadinità" avrà ancora per un bel pezzo il suo da fare a misurarsi con la sovranità del denaro, ma coltivare l'appeal del cibo spettacolo *ci suona tanto a trappola per fare rientrare dalla finestra il vecchio mondo che si cerca a fatica di buttare via.*

Per concludere, condividiamo anche l'invettiva che il testo riserva all'infamia dello sfruttamento nei campi della produzione agroindustriale, una faccia tra le tante della diseguaglianza che è insita in un sistema sociale basato sul denaro e sull'accumulazione di capitali. Aggiungeremmo solo che i nuovi schiavi non arrivano solo da Paesi più o meno lontani, ce ne sono tantissimi anche dei nostri*, in nero o con contratti immondizia nelle raccolte, nei laboratori di trasformazione, conservazione e distribuzione degli alimenti, tra gli scaffali dei supermercati o nella manovalanza impiegata negli eventi di promozione del* cibo spettacolo *(vedi Expo solo come l'esempio più macroscopico)… e forse potremmo spingerci ad avvicinarvi pure quei servi volontari che, mossi dal desiderio di provare una vita più* naturale *e meno soggiogata ai ritmi nocivi della metropoli, prestano senza ritorni monetari il loro tempo e le loro braccia affinché aziende agricole* eco/equo sensibili *incrementino la loro produzione e le loro entrate. Manodopera gratis (che produce denaro) a cambio di un immaginario contadino a tempo determinato . C'è chi potrebbe chiamarlo, senza lode o disprezzo, settore terziario…*

a 180 gg (6 mesi!). Un difetto nel conferimento e salta fornitura e pagamento, tanto c'è talmente ressa che… prendere o lasciare. Paghe in linea con i tempi e *battage* pubblicitari intensi fino a creare il "bisogno di alti cibi", queste le strategie di Farinetti. Certo a Oscar piace rappresentarsi come "buono" e chiede a Slow Food di segnalargli produttori "bravi" (questo è l'accordo Slow Food & Eataly) e a questi Farinetti fa trattamenti di favore: pagamenti a 30gg, pubblicità mirate ai loro prodotti, e in più concede gratuitamente ai contadini (quelli veri) di vendere i loro prodotti davanti a Eataly, sul suo suolo, e lo pubblicizza pure sui giornali (e costa!). Si fa fare concorrenza sul suo. Lo so, ci son andato qualche volta e le commesse gentilissime ti offrono acqua, succhi e caffè. È un volpone: in questo modo veicola nei suoi clienti l'immagine di Eataly amica dei contadini. E la gente, si sa com'è la gente, in massa si precipita al centro della scena, che sia il cibo spettacolo, o il Billionaire, o la villetta della strage, o la Costa Concordia, o la manifestazione NO TAV quando è su tutti i giornali... l'importante è essere lì dove passa l'evento, la Storia. Anche se poi l'evento principale, la nostra vita, ci vede come comparse, *voieur* delle altrui vite, come tristi esploratori forniti di Lonely Planet. In questo modo il Farinetti ha costruito in poco tempo un vero impero economico sul buon cibo e non sulla finanza.



Bloccare una mostruosità come EXPO2015 era un sogno utopico... però di guastarle la festa può sempre capitare.



Dopo Torino, Eataly approda a Milano, poi New York, Tokio, Roma, Firenze, Genova, Bari e prossimamente anche Bologna con il F.I.CO, che come tutto il resto andrà alla grande. Gli stranieri che transitano a casa mia e sono backpacker (viaggiatori *da zaino*, ndt) considerano la visita a Eataly una meta del tour in Italia, al pari delle Cinque Terre o di Firenze. E mentre cresce il fatturato, Farinetti compra aziende agricole importanti nei posti più *Fico*. Un solo esempio per tutti: Tenuta Fontanafredda, storica maison vitivinicola nelle Langhe sull'orlo del fallimento da lui comprata per pochi soldi (si fa per dire) che viene da lui rilanciata alla

grande, e ora produce utili a fiumi. Soldi fanno soldi. In tutto questo non ho mai sentito del Farinetti che sia o si sia atteggiato a compagno o di sinistra, per me quindi nessuno scandalo e nessun apprezzamento speciale, è costui un geniale uomo di affari, spregiudicato, e con un formidabile appetito! Ve lo immaginate uno così a fare acciaio, o casette ecosostenibili? Meglio il cibo, se non altro fa meno danni all'ambiente.
Ecco, in questo contesto pensare di fermare l'EXPO a quattro mesi dall'apertura, o boicottare il prossimo F.I.CO è come pensare di poter fermare con le mani un treno in corsa! Ora proviamo a rispondere all'editoriale. Molto ma molto più furbo per noi è abbandonare lo spettacolo alle comparse, ormai rintronate dai potenti megafoni - che non serve assaltare il palazzo d'inverno, se non è pronta la primavera - e divenire noi gli attori delle nostre vite.
L'Italia intera sopra i 600mt di quota è fortemente spopolata: lì ci sono possibilità e opportunità mai viste prima, lì c'è materia per realizzare i sogni, lì si può vivere la campagna/montagna senza accontentarsi della sua rappresentazione. Lì, come auspicano Marzia e Mattia, i contadini possono tornare a nutrirsi di alti cibi da loro stessi prodotti, lì si può tornare a fare davvero i contadini, senza più la durezza e la miseria che hanno sofferto le generazioni precedenti. Lì si può smettere di essere appendici dei trattori, e vivere dei frutti della Terra, e basta un asino o un mulo per vivere alla grande. Lì i nostri prodotti davvero Buoni Puliti e Giusti! E saremo noi a sfuttare l'appeal del *cibo spettacolo* per rendere economicamente sostenibile lo stare in montagna. La nuova "contadinità" ci permetterà anche una vita sociale gratificante. Anche se lo spettacolo continuerà ad ammaliare molti con le sue sirene, sempre più persone vorranno vivere la realtà! E vivere nella e della terra è comunque più *FICO* che comprarne i simulacri o accontentarsi della sua narrazione.
La lotta che dobbiamo e possiamo portare avanti non è contro un Drago (noi novelli S.Giorgio), ma quotidiana per mantenersi liberi senza servi nè padroni, liberi in mutua solidarietà.
Anche senza andare a Eataly, se compriamo un pomodoro, o una pesca, state certi che dietro, se non c'è il contadino, ci sono i nuovi schiavi africani o dell'Est, che coltivano e raccolgono per noi. E le condizioni di questi ultimi non cambiano se facciamo la spesa al mercato rionale. Se come cittadini siamo espropriati di diritti, come consumatori possiamo fare la differenza. Ai marcioni nè poco nè tanto, non bisogna dare nulla. Smettiamo di essere utilizzatori finali delle altrui schiavitù.
Questo il senso e la prospettiva, e si può applicare a tutto il resto. Io, pur con tutti i limiti e le difficoltà, è vent'anni che lo porto avanti. Ci vivo bene, sono sereno, a volte felice. E al *cibo spettacolo* o alla montagna idealizzata e raccontata, faccio il gesto dell'ombrello.

Le immagini che accompagnano l'articolo sono tratte da internet.