

Cosa distingue Slow Food dalle altre associazioni gastronomiche? E' questa una questione che ci viene spesso posta da donne e uomini che si mettono in contatto con noi per la prima volta. La domanda è lecita. Soprattutto perché molte persone ci contattano in seguito a un'esperienza gastronomica con Slow Food.

Certo noi preferiamo i prodotti stagionali, curiamo le serate fra amici (Convivium = banchetto), scuotiamo la testa quando sentiamo il termine Convenience-Food e definiamo un «Big-Mac» un suicidio gastronomico di una civiltà. Questo può altresì farlo ogni associazione Gourmet seria.

Definiamo Slow Food un movimento ecogastronomico: ci interessa quella parte della natura che arriva nel piatto. L'espressione che l'uomo è quello che mangia la interpretiamo nel senso che se non sappiamo ciò che mangiamo, non possiamo neanche sapere cosa siamo. Il fondatore della Slow Food, Carlo Petrini, è arrivato a questa conclusione: i gastronomi che non si occupano dell'ambiente, sono degli irresponsabili; ed i protettori dell'ambiente che non si occupano della gastronomia, sono degli individui tristi.

Noi andiamo oltre perché ne abbiamo abbastanza del mito di Prometeo. Questo significa che non crediamo più all'inarrestabile, continua evoluzione. L'uomo ha imposto alla natura la logica delle macchine e oggi

la scienza è in grado di rompere ogni legge naturale oppure di metterla fuori uso (essa può per esempio trasformare dei ruminanti in cannibali). Ma tutto questo avviene non senza conseguenze. Le centinaia di migliaia di carcasse di animali bruciati in tutta Europa rappresentano un crescente peso per la natura.

La ricerca scientifica al servizio dell'industria non si impegna a individuare dei rimedi a tutto ciò. Temo che si continuerà a disporre sempre più di mezzi per vaccini e altri medicinali che per il sostegno della produzione biologica.

Confrontiamo oggi il mito di Prometeo al mito dell'Arca di Noé. Vogliamo salvare la moltitudine delle specie e la diversità biologica. Vogliamo tener testa alla patologica mania di cambiare la natura delle cose. Siamo per la dignità dell'uomo e dell'animale e per il rispetto dell'equilibrio della natura.

Per il piacere della tavola, dobbiamo essere assolutamente consci di ciò che mangiamo. E per un piacere più elevato, bisogna, grazie a corrette abitudini di consumo, salvare le specie e i prodotti minacciati.

In questi tempi turbolenti, abbiamo bisogno di teste con idee chiare, esenti di bse.

*Rafael Pérez è il presidente della Slow Food della Svizzera tedesca.*