



Il “diritto al piacere”, una sfida per il paese

di Giulio Ceppi

Oggi disquisire e sproloquiare sul cibo è divenuto cosa gratificante e a tutti concessa, anche in virtù di un dopo Expo 2015 che ha reso politicamente corretto portare il fenomeno negli ambienti accademici, tanto quanto nei salotti della finanza. Negli anni passati tanta *food-topia* era guardata con sospetto e sufficienza e, l'accusa più leggera nei confronti di chi si occupava intellettualmente di gastronomia era di essere tra i “militanti della crapula” o, nella migliore delle ipotesi, di appartenere alla cosiddetta e disprezzata *gauche-caviar*. Non si era intuito, anche per miopia politica, che già nei primi anni '80 stavano nascendo i presupposti di quella che poi, dopo un'appassionante gestazione culturale, a distanza di anni, prima con Arcigola, e in seguito con Slow Food, sarebbe stata la nuova e singolare stagione della “gastronomia politica italiana”, intesa nella sua accezione più innovativa e globale.

Le origini della cultura del cibo

Ora, la bella riedizione (edita da Listlab) e promossa dall'Archivio Alberto Veca degli scritti di Alberto Veca contenuti in una rivista come “La Gola”, è l'occasione per una riflessione storica su oltre 40 anni di cultura enogastronomica in Italia, che ha portato oggi il nostro paese a primeggiare a livello mondiale. Non fu un caso, allora, che Carlo Petrini comparisse tra i consulenti della rivista insieme a nomi come Giorgio Bocca, Gianni Brera, Umberto Eco, Manuel Vázquez Montalban, Antonio Porta, Claudio Sadler: “La Gola” non rappresentò una semplice rivista di settore, nemmeno un periodico specialistico di confronto sul cibo e sul “gourmetismo”. Essa prefigurò nel suo “pensare” e nel suo “fare edi-

toriale” attorno all'approfondimento delle culture materiali, quello che sarebbe divenuto lo stile e la mission di un Movimento come Slow Food: l'idea di una gastronomia, e con essa delle materie prime, che comportava una ricerca sul campo, sul territorio, di tipo antropologico, alla scoperta delle “tecniche di vita materiali”, delle fonti e delle storie dei principali attori della qualità.

Dalla rivista al movimento sino al business

Il sottotitolo stesso del “La Gola” esplicita assai bene il valore dell'interdisciplinarietà dell'approccio senza bisogno di ulteriori commenti: *Mensile del cibo, del vino e delle tecniche di vita materiale*. Infatti scrittori, chef, storici dell'arte, semiologi, storici, giornalisti, artisti, insomma un gruppo interdisciplinare di appassionati di cultura materiale, ognuno dal proprio specifico punto di vista, affrontavano il tema della nutrizione e della sua complessità socio-culturale. Si capisce allora come “La Gola” non potesse non generare un'onda lunga e potente, rappresentando già allora un luogo di confronti di saperi diversi e discipline complementari che ruotassero intorno alla cultura materiale (anzi, alle sue tecniche...) e alla filiera alimentare, come la definiremmo oggi. Credo sia un dato evidente “La Gola” sia stato l'incubatore di una successiva e diversa esperienza come Slow food, che a sua volta lo è stato, altrettanto diversamente, di un fenomeno commerciale come Eataly.

La frontiera dell'eco-gastronomia

Oggi, a quasi 30 anni di distanza, siamo tutti in grado di cogliere la potenza dell'intuizione de “La Gola” di un cibo inteso appunto come filiera,

come sequenza di operazioni a monte e a valle dell'atto puro del consumo. Con Slow Food, infatti, attraverso la sua rete internazionale, si è arrivati oggi all'eco-gastronomia, alla sostenibilità globale applicata all'agricoltura, alla pesca e all'allevamento, a una visione olistica dell'alimentazione, a un'idea della sensorialità sostenibile, alla difesa della biodiversità, al cibo “buono da mangiare” ma anche “buono da pensare”. Per giungere infine a Terra Madre, alla Terra che quotidianamente viene zappata, seminata, coltivata e accudita, ma anche alla Terra che viene trafitta, avvelenata, sfruttata e isterilita.

Il prossimo passo

Mi chiedo però quali siano oggi gli strumenti creativi per ridare spinta a un mercato giunto ormai alla sua maturazione: non credo proprio, per essere chiari, che Expo abbia saputo fare nulla di tutto questo, se non vendere i necessari biglietti alla sua stessa sopravvivenza. Troppo poco per vedere un futuro diverso. Credo, oltre la gastro-pornografia dilagante da social media, che vada invece rivendicato e rinnovato il “diritto al piacere” di slowfooddiana memoria. Una dimensione a cui tutti hanno diritto e che dipende anche dall'informazione, dall'educazione alimentare e sensoriale, perché occorre imparare a farlo. E credo che non porsi il problema equivalga a lasciarsi colonizzare e farcire dal peggio che viene prodotto. Speriamo l'Italia sappia restare leader almeno in questo e trovare, oltre i numeri, gli strumenti per farlo. ■

Giulio Ceppi è architetto e designer, fondatore di Total Tool e del Master in Business Design di Domus Academy, è docente incaricato al Politecnico di Milano