

Il Salone preceduto ieri mattina dal convegno sulle specie vegetali in via di estinzione

# 'Fermate la strage del gusto'

## La battaglia di Fo contro la biotecnologia 'cattiva'

di MARCO TRABUCCO

«Perché non prendiamo questi personaggi, così tranquilli della sicurezza delle biotecnologie, e per cinque anni gli diamo i loro prodotti. Se resistono, poi li mangio anch'io». Dario Fo ha fatto della battaglia per un uso corretto e controllato delle biotecnologie, una delle sue ossessioni, dopo aver vinto il Nobel. E non per caso è stato lui la stella, e il giullare, del convegno su *Le specie genetiche in via di estinzione, biodiversità, biotecnologie e etica* organizzato da Slow Food e dal ministero delle Politiche Agricole, che ha inaugurato il Salone del Gusto. Salone non solo dei buongustai, ma di chi nel cibo trova un fondamento della nostra cultura e della nostra storia: «Mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. È la disperazione, la fine dell'umanità», ha detto Fo. Grazie alle mie origini contadine, nel cibo apprezzo la varietà, più ancora della quantità. È un peccato vedere scomparire centinaia di tipi di albicocche, per privilegiar-

ne uno o due, selezionati geneticamente, più resistenti, ma soprattutto più produttivi dal punto di vista economico. Così, infatti, si cancella anche la nostra capacità di sentire e di distinguere». Per questo, secondo Fo, i giovani non hanno più il gusto del diverso, dello straordinario, del «sottile». «Si cancella un sapere antico, è una grande perdita culturale».

Sul tema delle biotecnologie, e

contro il loro indiscriminato uso nell'agricoltura e nell'allevamento, Fo ha recentemente parlato al Parlamento europeo. «Non sono contro la scienza e il progresso, ma mi spaventa l'ipocrisia di questa operazione: le biotecnologie possono cancellare la fame nel mondo, dicono quei bastardi. Non è vero, non è necessario. Da decenni l'agricoltura presenta enormi sovrapproduzioni, ma per mantenere i prezzi alti preferisce distruggere i prodotti piuttosto che darli a chi muore di fame». Fo ha parlato mentre sullo sfondo scorrevano le immagini di fragole coltivate a 10 gradi sotto zero in Canada (e di pomodori prodotti nelle stesse condizioni in Russia) grazie all'inserimento nel Dna di geni di pesci artici che aumentano la resistenza al freddo. E gli altri relatori hanno spiegato come all'inizio di questo secolo sulla Terra vivessero

2.700 specie di pere diverse e oggi ne siano rimaste poco più di 100; in Italia esistevano 100 tipi di carciofi, ridotti a neppure una decina e ogni sei ore scompare una specie vegetale, mentre tra gli animali, delle 3 mila varietà esistenti in Europa a inizio secolo, ne rimangono solo 1500 e quasi la metà è a rischio di estinzione. Contro questo fenomeno, conosciuto come «erosione genetica» e causato da una agricoltura orientata solo al profitto, potrebbero essere utilizzate le biotecnologie, come «banche dei geni» delle specie diverse. Invece, accade il contrario. E negli Usa, sulle etichette si parla non a caso di «prodotti migliorati geneticamente» e non geneticamente manipolati, ha denunciato Carlo Gottero della Coldiretti.

È il segretario della Commissione intergovernativa della Fao per le risorse genetiche, lo spagnolo José Esquinas, ha concluso: «Non si possono definire le biotecnologie buone o cattive, dipende da come le si usa».

LA REPUBBLICA  
Ed. Torino  
10100 TORINO TO  
n. 262 6-NOV-98



Sei venuto per assaggiare e degustare? Al Lingotto finirai assaggiato e degustato



### IL PROGRAMMA

## Ma i bambini confondono il merluzzo con i bastoncini

Povero merluzzo. Chi lo riconoscerà fra trent'anni se i bambini di oggi lo scambiano per un bastoncino impanato? Arcigola, con il convegno *Dire, fare, gustare. L'educazione del gusto e le giovani generazioni*, propone un'ancora di salvezza per la cultura sensoriale del nostro futuro. L'idea salverebbe quella di educare al gusto i bambini, portando nelle scuole materie prime da toccare, annusare e gustare, insegnando loro il piacere consapevole del cibo e sottraendoli, così, ad un destino di merendine. A partire dall'anno scolastico 1998/99, esperti Slow Food terranno corsi di aggiornamento per insegnanti in 12 città italiane, suggerendo come libro di testo *Dire, fare e gustare*, da cui il titolo del convegno (Torino Incontra, via Costa 8, ore 9-13).

Se la scorsa notte non avete festeggiato la presentazione del vino novello toscano nelle principali enoteche della città, avete ancora una chance. Alla Festa del vino novello, questa sera al Salone, vi terranno compagnia i Mau Mau, Paolo Hendel e Sergio Staino, tutti felici di celebrare il lieto evento (ore 21, Sala Picomonte, 15 mila lire). Prima di brindare alla nascita del nuovo vino, è meglio dare un'occhiata al calenda-

rio delle conferenze che, anche oggi, è tanto vario da imbarazzare nella scelta. Sugeriamo questo percorso. Ferran Adrià, un cuoco nel ventesimo secolo: il cuoco del ristorante El Bulli, ormai una leggenda culinaria che cammina, ci offrirà saggi della sua creatività e l'opportunità di conoscere da vicino la sua arte (ore 13, Sala Selecta, 75 mila); Moni Ovdia: l'identità ebraica come mangiare e bere: Moni Ovdia, con aneddoti e barzellette yiddish, illustra come il rito del bere e del mangiare possa rafforzare l'identità di un popolo e avvicinarlo attraverso la cultura alimentare (ore 15, Spazio Slow, ingresso libero, prenotazione consigliata); Francesco Guccini, Michele Serra: sapori d'Appennino: un incontro che sa di via Emilia, per ascoltare le storie, i sapori e le leggende delle colline appenniniche e perdersi nel ricordo delle Osterie di fuori porta (ore 19, Spazio Slow, ingresso libero, prenotazione consigliata).

Ecco, infine, alcuni laboratori ancora disponibili, fra i pochi che non hanno ancora raggiunto il tutto esaurito. Non esistono solo olive nere e olive verdi: il laboratorio *Olive in aperitivo* consente di gustarne le migliori varietà, dalla carnosa ascolana alle piccanti del meridione, tutte servite in abbinamento a cocktail. Tio Pepe Gonzales Byass, spumante riserva Giuseppe Contratto e allo Champagne Mumm (ore 13, Sala Tartuffi Alessandrini, 20 mila). Dopo l'aperitivo vale la pena di assaggiare i prodotti di un artigiano di classe: Beppino Occelli di Farigliano presenta una selezione dei suoi formaggi, tra cui alcune rarità delle Valli Cuneesi, in abbinamento ai Cru della Banfi (ore 13, Sala Carmagnola, 30 mila). Anche in orario serale potrete fare delle belle scoperte e incontrare, ad esempio i Grandi rossi umbri. Valuterete voi stessi l'alto livello qualitativo di una regione che si sta imponendo all'attenzione dei vitigolosi. In degustazione le riserve di Caprai, Palazzone, Castello della Sala, Le Velette, Colli Amerini, La Palazzola, Lungarotti e Decumano dei Barbi (ore 21, Sala Erbaluce, 25 mila).

Per informazioni sulla disponibilità dei laboratori potete chiamare lo 011/6644363, Internet: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

## Digeriti per cinque giorni nello stomaco della balena

di GIAN LUCA FAVETTO

Lui balena e tu Pinocchio. Lui pancia e tu cibo. Sei di quelli che vanno per assaggiare, spiluccare, sorseggiare, bere, mangiare? Finirai assaggiato, spiluccato, sorseggiato, bevuto e mangiato. Vai solo per vedere? Sarai vissuto. Con massimo godimento. Tuo, non suo. Entri conquistatore, esci conquistato. Dal Lingotto. Non per ciò che è, ma per quello che ospita in questi giorni, da ieri fino a lunedì prossimo. Cinque giorni che come intensità e piacere valgono cinque mesi, anche cinque anni. L'ospite sarebbe lui, è lui, lui balena, lui pancia, questa cosa da Gargantua e Pantagruèle chiamata «Salone del Gusto».

Chiamarlo così è riduttivo. Nome più giusto e appropriato sarebbe «Salone dei Sensi», perché dei sensi è il paradiso. Tutti e cinque insieme. Un luogo dove vai ad esercitarli, i sensi, dove loro fanno ginnastica e si sviluppano. Un luogo dove puoi toccare con gli occhi, ascoltare con il palato o con le papille gustative vedere e con i polpastrelli assaporare, sul più bello inebriato da tanta meraviglia finisci magari per annusare con le orecchie. Quando questo accade vuoi dire che hai superato il punto di non ritorno, sei entrato nella beatitudine. Chi può dire che sia un male?

Abbandonarsi all'abbandono, cullato dai profumi, dai sapori, dalle forme, dai colori, dalla sensualità del tutto. E il naufragar ti sarà dolce, ma anche un po' salato e anche un po' piccante e pure un po' asprigno, in questo mare.

Dunque, «Salone dei Sensi», made in Slow Food, votato al piacere della lentezza, quello in cui, se entri, ti trasformi. Mica succede con tutti gli altri saloni organizzati al Lingotto. Mica dal Salone del Libro esci letto o perlomeno stampato, mica esci pubblicato. Mica dal Salone

della Musica esci suonato, anche se a volte i ganci e gli uppercut dei decibel ti lavorano pesantemente alla testa e allo stomaco. Dal Salone dell'Auto, mica esci automobile. Certo che no. Invece, dal Salone del Gusto esci gustato e manducato e spiluccato e bevuto e goduto. Meglio ancora, dal Salone dei Sensi esci sensato. Sicuramente più sensato di prima, di quando avevi addosso gli odori dell'asfalto, dei gas di scarico, di quelle cose lì che fanno tanto vita ma sono solo morte.

Qui è un altro mondo. Una balena, appunto, una pancia, che all'ingresso ti accoglie con una lingua rossa in forma di moquette. Tu, piccolo boccon di cibo, o anche piccolo sorso di vino, se vuoi, le scivoli sopra. Il naso e gli occhi ti fanno da bus-

sola nel gran costume d'Arlecchino composto di odori, colori e forme diverse. Decidono quale corridoio, quale ramo d'intestino scegliere.

Ti guidano tra i salumi e i formaggi, negli spazi dedicati alla gastronomia calda e fredda, tra i banchi del gran mercato fra salse, mostarde, confiture, grissini, pizze, tome, carne di qualità, anice, vino (tanto e buono), erbe (molte sconosciute), prodotti tipici che arrivano da interi continenti e da piccoli paesi, dall'Australia e da Olivolata, 150 abitanti, un bermoocolo di tufo nel casalese. E poi tra i dolci e il cioccolato, sequestrati in una salata targata Lavazza. Un'eccessiva esibizione pubblicitaria.

Una piccola caduta di gusto. E di senso.

**Salone del gusto**  
Torino Lingotto  
dal 5 al 9 novembre 1998

Appetitosa offerta per i soci:

il biglietto d'ingresso a lire 20.000  
invece di lire 25.000.  
il Club la Repubblica  
è inoltre presente con il suo stand  
all'interno della fiera.

Per iscriversi al Club  
**199.130.130**

Club  
la Repubblica

### LA CURIOSITÀ

## Quando il gioco si fa duro i duri cominciano a mangiare

UNAFOLLIA. Entrare al Lingotto, fra tutto questo ben di Dio, per affrontare un menù «ai confini dell'edibile». Quasi immangiabile, sì, talvolta solo all'occhio, eppure normalmente in vendita nei supermercati italiani o di qualche altro paese del mondo. Il laboratorio lo conduce questo pomeriggio alle 19 Bob Noto, abituato a ben altri piatti, esploratore di ristoranti per hobby e ormai quasi per lavoro, imprenditore torinese che El Pais ha citato come uno dei più preparati gourmet al mondo: «Un esempio? Le uova dei cento anni» che arrivano dalla Cina. Le lasciano davvero nella calce e nella cenere per un anno, a volte per cinque o sei: l'albume diventa verde, il giallo assume consistenze gelatinose. Eppure, superato il primo impatto, si lasciano inghiottire. Poi il fragolino di una nota azienda italiana: una spremuta di frutta, neanche troppo buona, ma lo vendono come vino. E la tintura sacra della farmacia Andreis di Carrù? A base di rabarbaro, è la cosa più amara che abbia mai assaggiato, da anni considerata una panacea per tutti i mali. Ma mi sono fermato anch'io di fronte alle soglettine thailandesi salate ed essiccate, comperate a Torino. Andavano lasciate a mollo qualche ora in acqua tiepida: ho provato a farlo, ma i vicini di casa mi hanno minacciato fisicamente. Quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a mangiare. (L.biz.)

(avallito & lamacchia)