

# La sinistra riscopre il culatello

D'Alema duetta con Vissani e Dario Fo esalta il cibo come atto d'amore

di GIACOMO A. DENTE

Il Salone del Gusto di Torino, o della centralità della gola. Grande festa laica, o neomisticismo del salame e del tortellino? Difficile dare una risposta certa, mentre Torino è letteralmente invasa da migliaia di appassionati e curiosi che sciamano tra esposizioni solenni di formaggi e dolci con lo stesso spirito di devozione dei pellegrini medioevali che percorrevano il faticoso cammino verso Santiago di Compostela. Per lungo tempo celate nelle catacombe degli iniziati, le golosità in via di estinzione, le squisitezze sognate, quasi perdute del nostro artigianato enoalimentare, ora si godono le luci della ribalta. Compresi gli applausi di un pubblico che fino al giorno prima avrebbe facilmente pensato che culatello fosse una paro-

laccia e non il più aristocratico dei salumi. Adesso invece, dopo essersi fatti stordire lungo i cinquantamila metri quadrati del Salone da provocanti tentazioni didattiche tipo: *cioccolato e vini francesi, la via del marzapane da Lubeca a Noto*, come potrà tornare alla quotidiana, sciatta noncuranza che fa riempire di banalità senz'anima il carrello del supermarket? Il merito dell'operazione va a Carlin Petri, presidente di *Slow Food Arcigola* - un'associazione da anni in prima linea per una cucina e dei prodotti "dal volto umano", ma soprattutto avversario dichiarato di quelle logiche industriali che appiattiscono il gusto e uccidono la qualità artigianale. D'altra parte, da una recente indagine è emerso che il dieci per cento della popolazione mondiale ci conosce per

il vino e per la cucina, prima ancora che per Dante e per San Pietro. Un mercato di straordinaria potenzialità, quindi, in gran parte sottovalutato da una classe politica, quasi sempre latitante nel settore della qualità alimentare. Ora però, con un Presidente del Consiglio che duetta con Vissani, le cose hanno cominciato a prendere un'altra china. Ecco allora Dario Fo esibirsi in elegiche dichiarazioni tipo «mangiare senza sentire quello che si mangia è come fare l'amore senza amore, è la disperazione, la fine dell'umanità». Ecco il Ministro del Commercio Estero Piero Fassino sostenere con sensibilità la premiazione dei migliori vini d'Italia. Ecco Sergio Cofferati con la moglie Daniela, entrambi figli di ristoratori, curare al Lingotto la prefazione di un libro di ricette crononesi. Nella Torino dei *barachin* -

così all'inizio del secolo venivano chiamati gli operai che si portavano il pranzo in una gavetta di stagno - è oggi la sinistra ad impugnare la bandiera della riscossa della gastronomia italiana. Tanti progetti, con alcuni punti fissi: salvare alcuni prodotti in via di estinzione, promuovere una voce molto promettente della nostra bilancia commerciale, educare al gusto le giovani generazioni. Il cuore del problema è tutto lì. Chi se ne frega di salvare il cardy gobbo monferrino o le pesche di vigna se poi manca la capacità di coglierne tutta la stregante bontà. E il gusto è il meno affidabile di tutti i sensi. Quanti sono capaci di riconoscere bendati e a narici tappate uno spicchio di mela verde da uno di cipolla? Chi ci riesce può risparmiarsi il viaggio a Torino. In caso contrario conviene meditare.

## Dario Fo e il complotto della patata transgenica



Dopo aver assaggiato cibi fantastici e delicati (guance di trota, por d'uno) al Salone del Gusto di Torino, ho avuto anche il privilegio di gustare dal vivo la puntata di Pinocchio del nostro bravissimo Lerner, sul conflitto tra cibo naturale e cibo figlio della genetica. E dopo una dolorosa digestione credo doveroso manifestare il più scontento dissenso da quanto ha detto e scritto Dario Fo, peraltro in schiacciante sintonia con il comune sentire della serata. La verità è che non esiste alcuna relazione fra la scomparsa di specie animali e vegetali e l'invenzione della patata resistente al deserto o della melanzana gigante senza semi che può nutrire una famiglia.

Si dovrebbe anzi dire che la patata resistente è la ragionevole e concreta salvezza per chi finora non ha potuto coltivarla, mentre le guance di trota e le leccornie della vigna e dell'orto sono delizie preziose che possono essere godute soltanto da un'aristocrazia di privilegiati con la cantina piena e una certa quantità di tempo libero.

Per dirla tutta, ci sembra che la patata modificata sia di sinistra, mentre la guancia di trota sia per così dire di destra. Invece, Dario Fo ci ha servito la versione aggiornata di un'antica fiaba sempre aperta: quella del Grande Complotto Universale delle multinazionali, già chiedo fisso delle Brigate Rosse: ricordate lo Sims nei loro allegri comunicati? Lo Sims era lo «Stato Imperialista delle Multinazionali» contro cui si batte il mondo dei bambini buoni che battono allegri le manine, guidati da geniali comici ai quali piace anche pensare, contro ogni evidenza, di essere addirittura sovversivi. E che si vantano, non è ben chiaro perché, di essere addirittura sempre stati un pericolo per la scienza.

Sarà contenta l'anima di Galileo. L'ultimo aggiornamento della favola è questo: c'era una volta un paradiso terrestre, migliaia e forse milioni di meloni e di melanzane tutti diversi. Era un paradiso felice, anche se i bambini vi morivano in massa prima del secondo anno e anche se la vita media era di quarant'anni. Poi, un brutto giorno, chi ti arriva carez-

zando il suo diabolico gatto e fumando da un lungo bocchino? Lui, lo Sims. Che con voce subdola così parla agli innocenti: miei cari, ma come sono brutte le vostre pere. Per non dire dei vostri sedani e le vostre fragole. Permettetemi, con la forza che deriva dal mio malvagio potere, di distruggerli e di darvi qualcosa di meglio in cambio. Guardate: ecco una patata che sa di pesce perché l'ho imbottita di Dna di baccalà. In compenso, cammina da sola verso la padella.

Poi vi presento la melanzana con le tette, incrociata con una pernostr molto armonica: vedete? la melanzana cresce trasformandosi in vitello, crema da barba e serate a luci rosse. Ma non basta: vi fornirò, in luogo della vostra stupida varietà di animali e vegetali, il modello unico e unificato di tutto: è geneticamente manipolato, pericoloso e mostruoso, ma avrà in compenso vita eterna e nutritiva, e quel che più importa, brevettata. Brevettata da me, naturalmente. Così, quando avrete una buona volta dimenticato il vostro ridicolo provolone e le leccornie del casolare, dovrete venire soltanto da me, vostro fornitore unico e padrone. E io (ah! ah! ghigno satanico) trarrò da tutto ciò profitto e profitto.

Questa è la favola. Totalmente falsa. Chi brevetta il cibo più utile, economico e nutriente non sono gli agenti dello Sims ma ricercatori universitari indipendenti e scienziati dei laboratori. Quanto alla genetica, l'uomo manipola piante e animali da migliaia d'anni, traendo bevande e mostri a suo capriccio. Non vale, non è così che stanno le cose. Ma la fiaba, specialmente se cantata da quel cantore, piace e attecchisce. Ma non vediamo motivo di rallegrarcene, perché è una manipolazione geniale, anche se non genetica.

Paolo Guzzanti

L'UNITA'  
VIA dei DUE MACELLI 23/13  
00187 ROMA RM  
n. 260 7-NOV-98

IL GIORNO  
PIAZZA CAVDUR 2  
20121 MILANO MI  
n. 265 10-NOV-98

Giad Lerner ha scelto di parlare di cibo giovedì in prima serata. Sembrava un tema finalmente godereccio, ma è diventato subito un punto di vista angoscioso sul futuro planetario. Dalla bagua calda all'etica il passo è stato breve. Anche qui due schieramenti si sono confrontati senza scalfirsi. Da un lato gli sperimentatori delle nuove frontiere genetiche, chiedono capaci di fare di una zuccchina un mostro biologico e dall'altro i sostenitori della natura in nome del gusto ma anche della salute. Giad Lerner brandiva innocenti melanzane come fossero mostri di Frankenstein, mettendo il dubbio di custodire in frigorifero speci aliene pronte ad azzannarci. Mentre tranquilli scienziati cominciavano ad apparirci feroci manipolatori della vita, incantati dei nostri dritti non solo di consumatori, ma anche di abitanti del pianeta. Una Terra alla quale tutti si richiamavano. Chi per affermare il rispetto dei suoi cicli biologici, chi per sostenere che per dare da mangiare ai tanti milioni di esseri umani che hanno fame, bisogna trovare nuovi sistemi di coltivazione. In mezzo c'era il giovan signor Barilla, coi suoi riccioli biondi, che difendeva le ragioni del mercato. E c'era anche Dario Fo, che da quando è stato insignito del Nobel, si fa carico di tutto, dalla cronaca giudiziaria alla cucina. Ma nella fattispecie è toccato al grande comico riconarci che il cibo per nutrire gli affamati viene distrutto per ragioni di mercato. Quindi la pannocchia con geni di topo non spaventa i bambini africani che non hanno i soldi per comprarla. A meno che i benintenzionati ricercatori non si dedichino a fabbricare dollari transgenici anziché pannocchie.

## ANNIVERSARI In scena il '68 e la rivoluzione Misteri buffi da Fo a Ronconi

Nella stagione che celebra l'anniversario del '68, anche il teatro rivive la scena della rivoluzione. Il trisestrale «Hystrio» dell'ultimo numero ricostruisce l'avventura del «Sessantotto e dintorni» in un ampio dossier, con interventi di studiosi e uomini di teatro: Ugo Ronconi, Massimo Castri, Giuliano Scabà, Claudio Meldolesi, Vittorio Capriolo, Italo Moscati... Il spartito della rivoluzione, aperto con il convegno di Ivrea del '87 sul Nuovo Teatro, svela e ricorda l'avventura in piazza di Luca Ronconi con l'«Orlando furioso», gli happening del Living Theatre, la sperimentazione rivoluzionaria di Dario Fo e Nuova Scena. E se il teatro vive di irripudabilità, «Hystrio» offre però ai lettori la possibilità di fermare il ricordo. Da questo numero, la rivista allega infatti alcune schede informative che possono essere ritagliate e conservate. Le prime otto pagine della memoria sono dedicate agli spettacoli più rivoluzionari del 1968, da «Mistero buffo» al Peter Brook di «Sogno di una notte di mezza estate».

[Ma.Ca.]

LERNER, FO  
BARILLA  
E UNA BELLA  
MELANZANA

MARIA NOVELLA OPPO

## Dura requisitoria del Nobel all'apertura del Salone del gusto di Torino Fo contro il potere affamatore In mostra il più ricco inventario dell'alimentazione planetaria

di Roberta Rizzo

TORINO - Mentre chef di fama mondiale iniziavano ad appassionarsi tra prosciutti, salami, piatti prelibati, fiumi di vini e prodotti doc in bella esposizione per la prima grande kermesse del Salone del Gusto, al Lingotto di Torino, il Nobel italiano, Dario Fo scoccava un dardo velenoso contro le biotecnologie. «Sono infami e bastardi coloro che detengono il potere, economico e politico, di gestire la produzione di cibo per l'umanità e, per non fare cadere i prezzi del mercato, se ne fregano di far morire di fame milioni di bambini, donne e vecchi. Per questi signori del potere io sono un terrorista della scienza, ma sono loro i veri terroristi».

La voce di Fo ha quindi scosso il convegno sulle biotecnologie ed etica, al quale ha partecipato anche il segretario della Commissione intergovernativa della Fao, José Esquizar; un incontro organizzato poche ore prima dell'inaugurazione del Salone del Gusto.

«E' un peccato vedere come si cancellano dalla faccia della terra duemila tipi di albicocche o prugne», ha detto Fo, «così si cancella la nostra capacità di sentire e di distinguere. I giovani non hanno più il gusto del diverso, dello strano. Si cancella così un sapere antico, e questo è un grande abbassamento culturale. Perché mangiare senza provare gusto è come fare l'amore senza amare. E' la disperazione, la fine dell'umanità».

Ha preso la palla al balzo il Nobel italiano, ed ha rimarcato la recente polemica espressa al Parlamento europeo di Strasburgo sul tema delle biotecnologie. Il dubbio di Fo sulle certezze della scienza ha così varato la grande kermesse del gusto che è partita alle 17 aprendo 300 bancarelle di artigiani alimentari e stranieri collocate in ben 52.000 metri quadri del Salone del Lingotto. Un inventa-



Affondo di Dario Fo contro le biotecnologie

rio dell'alimentazione planetaria rivolto al grande pubblico: un appuntamento con la qualità in nome dell'educazione al gusto che vede il marchio Arcigola Slow Food presente con i suoi soci distribuiti in cinque continenti con strutture associative di base presenti in 35 paesi. Sono stati allestiti ben 295 laboratori del gusto suddivisi in 51 per degustazioni di vini, 20 abbinamenti di cibo, vino e birra, 22 incontri con salumi e carni, 27 assaggi di formaggio, 35 lezioni su dolci, olio e aceto, caffè, pasta, pizza (quella verace napoletana) e distillati. Il tutto servito con un contorno di ben 50 appuntamenti a tavola. Per gli appassionati sono stati organizzati 60 corsi e conferenze enogastronomiche, 12 eventi e tre convegni

internazionali.

Ieri sera, tra croccante pesce fritto della laguna veneta, limoncello sorrentino, speck preparato come gioiello dai produttori dell'Alto Adige, portate indiscutibilmente toscane di carne chianina doc, bagnate da bottiglie d'annata di Chianti, si aggiravano visitatori chiaramente estasiati da profumi e sapori paradisiaci. Tra i laboratori più applauditi quello dei «Cioccolati d'Europa»: una stupenda selezione dei migliori cioccolati esistenti e provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Belgio, Danimarca e Svizzera: un'isola di cioccolato fondente e al latte bagnata da ben tre vini creati appositamente. Il Paradiso del palato non ha limiti: tra forme di Parmigiano Reggiano, cuori di lardo di Colonnata e prosciutti regali, la cultura della buona cucina e dei sani alimenti prevale sopra ogni prodotto artefatto. E anche Dario Fo, giunto tra le delizie con la moglie Franca Rame, si è abbandonato felice alla luculliana proposta torinese.

## Ma non piace ai fornai la modifica di una legge del '67

LA NUOVA - NUOVA SARDEGNA  
VIA PORCELLANA 9  
07100 SASSARI SS  
n. 303 6-NOV-98