



# MADRE TERRA, OSPITE SPECIALE A TERRA MADRE 2012



di Carlo Petrini, *Fondatore e Presidente di Slow Food*

Quest'anno per la prima volta il Salone del Gusto accoglierà al suo interno le comunità del cibo di Terra Madre e finalmente tutti avranno l'occasione di comprendere fino in fondo (e ci auguriamo di condividere ogni giorno) la grande spinta umana, sociale e politica di Terra Madre. Perché il mondo del cibo e della gastronomia non possono prescindere da chi lavora la terra, da chi trasforma ogni giorno la natura in cultura, da chi sente su di sé, sui suoi campi e sulla propria comunità il peso di problemi ecologici, climatici, economici, sociali sempre più soffocanti

I visitatori che dal 25 al 29 ottobre saranno accolti tra i padiglioni del Lingotto Fiere di Torino ([www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)) avranno la

Terra  
madre



grande chance di conoscere e incontrare i delegati delle comunità del cibo, partecipare ai dibattiti, scambiare conoscenze e idee, ascoltare il racconto di tutti i progetti della rete mondiale del “buono, pulito e giusto”, e attraverso questa narrazione capire come il cibo – dalla produzione al consumo – sia un motore essenziale per il cambiamento.

È giunto il tempo di adottare quel motto sostenuto con forza da Slow Food e da altre associazioni: pensa globalmente e agisci localmente. Ogni comunità di Terra Madre fa proprio questo, agisce nel quotidiano mettendo in pratica piccole e virtuose azioni su scala locale con importanti ripercussioni a livello globale. Mettono in atto un modello economico incentrato sull'economia locale che parte dal basso e che risponde a criteri sia ecologici sia

economici. L'economia locale è una scelta obbligata, solo con questo tipo di produzione l'uomo ha la sicurezza di ottenere il livello minimo di sussistenza e di esercitare la propria sovranità alimentare: se rispettata, la terra avrà risorse sufficienti per superare qualsiasi tipo di crisi. Da un punto di vista meramente economico è dimostrato che tante economie di piccola scala producono almeno quanto i sistemi basati sulla grande scala o su scala globale, ma sono sistemi più equi e sostenibili. La dimensione locale può, inoltre, trasformare l'atto del consumo in una scelta attiva, grazie alla quale il consumatore diventa co-produttore: diventa parte del processo che porta il cibo sulla nostra tavola. Naturalmente, in un modello di economia locale come quello concretizzato da Terra Madre anche la sostenibilità ci guadagna: la distribuzione diretta e metodi di coltivazione e allevamento estensivi riducono drasticamente le emissioni di CO<sub>2</sub>. L'economia locale e di prossimità sono infine le forme più dirette di democrazia partecipativa, permettono di far parte di una comunità, di renderla viva e prolifica, di prendere in mano le nostre vite con quelle dei nostri amici, invece di lasciare che altri decidano per noi.

Questa filosofia economica e di vita, messa in pratica dalla grande rete di Slow Food e Terra Madre, ha dato origine a nuove forme di cooperazione, orizzontali, condivise e mai imposte. Ne sono un esempio i progetti che Slow Food ha attivato in Africa (i Mille Orti nelle scuole, nelle città e nei villaggi, i programmi di educazione alimentare, i pro-

getti di tutela della biodiversità come baluardo della sovranità alimentare) e che saranno presentati a Torino in occasione del meeting torinese. Il mondo conosce l'Africa solo per i conflitti, la siccità, le carestie, mentre è un continente ricchissimo, di foreste, terre fertili, minerali preziosi; di culture, lingue e tradizioni e di tanti giovani creativi. Giovedì 25 ottobre, alla conferenza *L'Africa degli africani*, saranno proprio i giovani africani della rete di Terra Madre a raccontare le sfide, i progetti e la grande capacità di mettere le nuove tecnologie al servizio dei saperi tradizionali. Di nuovi modelli di cooperazione si parlerà inoltre alla conferenza *Quattro città europee incontrano l'Africa* che presenterà i risultati delle attività realizzate nell'ambito del progetto cofinanziato dall'Unione Europea *4cities4dev* che ha visto Torino, Bilbao, Riga e Tours protagoniste di politiche di cooperazione in sette Paesi africani, secondo l'approccio di Slow Food e quindi basato su coinvolgimento e valorizzazione delle comunità del cibo. E ancora tanti altri incontri che vedranno riuniti tutti coloro che hanno a cuore il destino delle generazioni future e ritengono che il modo in cui il cibo è prodotto, trasformato, distribuito, incida sulle sorti del pianeta.

Per questo, il tema che sintetizza l'edizione 2012 è ***Cibi che cambiano il mondo***: a Torino saranno protagoniste le storie di chef, artigiani, contadini, pescatori e pastori di 150 Paesi testimoni di come si possa rivoluzionare il paradigma che regola questo mondo in crisi, a partire dal cibo. ■



Slow Food®