

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



Alex Langer, *più lentamente, più profondamente, più dolcemente*

«*lentius, profundius, soavius*», è il contrario del motto delle Olimpiadi “*citius, altius, fortius*”. È il motto che Alex Langer scelse per descrivere il modo in cui essere un politico e un uomo (le due cose non potevano essere separate nella sua visione di umano), il modo in cui operare la conversione ecologica gioiosa che con decenni di anticipo intuì essere la strada collettiva di salvezza per l'umanità planetaria. «Con questo motto non si vince nessuna battaglia frontale, però forse si ha il fiato più lungo.»

Nato nel 1946 a Sterzing (Vipiteno) in Provincia di Bolzano e a pochi chilometri dal confine con l'Austria, da un medico viennese



di origine ebraica perseguitato dal fascismo e dal nazismo e da una farmacista sudtirolese cattolica, Langer frequentò prima l'asilo italiano e la scuola elementare tedesca per poi proseguire gli studi di scuola media e ginnasio presso l'istituto privato dei padri Francescani di Bolzano. A quindici anni fondò con alcuni compagni di scuola un periodico della Congregazione Mariana “Offenes Wort” (“Parola aperta”) per **testimoniare e condividere un impegno sociale cristiano gioioso. I primi suoi scritti manifestano il fervore di una fede genuina e autentica e un'apertura al mondo che accompagnarono sempre Langer nella sua vita.** Conseguita la maturità classica nel 1964 si recò a Firenze dove risiedette per tre anni, frequentando la Facoltà di Giurisprudenza e laureandosi nel 1968 (10). Firenze fu il luogo di incontri decisivi con personaggi di rilievo che influenzarono il cammino del giovane Alex: partecipò infatti ai fermenti giovanili con i cattolici del dissenso nella comunità dell'Isolotto di Don Mazzi, ebbe come professore di diritto romano Giorgio La Pira, il celebre sindaco della città, conobbe sia la scuola di Barbiana di don Lorenzo Milani (del quale tradusse in tedesco nel 1970 la famosa “Lettera ad una professoressa”) che padre Ernesto Balducci (trasferito dal vescovo alla Badia Fiesolana per l'appoggio dato ad obiettori di coscienza), ed entrò pure in contatto con ambienti di sinistra marxisti in dialogo con i cattolici. Dopo esser giunto a proporre una democratizzazione della Chiesa cattolica sulla scia del Concilio Vaticano II, abbandonò la FUCI, sposando posizioni critiche verso le Istituzioni ecclesiastiche. Nel Sudtirolo, in un momento in cui si acuivano,

con sbocchi violenti, la crisi e i contrasti etnici, Langer e alcuni altri giovani lanciarono, nel 1967, il mensile “*die brücke/il ponte*” per fornire uno strumento di dialogo e confronto interculturale anche attraverso la pubblicazione di articoli in lingua italiana e un punto di riferimento a favore del pluralismo e della democrazia. Opponendosi alla strumentalizzazione o al richiamo della storia in funzione degli interessi del potere costituito Langer scrisse un articolo contro le celebrazioni del 4 novembre 1968 (cinquantenario della fine della prima guerra mondiale), che gli procurò un processo per vilipendio delle Istituzioni costituzionali e delle forze armate e che si concluse, soltanto anni dopo, con la sua assoluzione.

Mentre continuava l'attività di studio e proseguiva la formazione come uditor presso l'Università di Bonn e con un incarico di ricerca di diritto costituzionale comparato, esperienze che gli consentirono la frequentazione e la conoscenza del **dissenso extraparlamentare** della Repubblica Federale Tedesca e di lavorare tra gli **immigrati**, Langer intraprese l'insegnamento come supplente nei licei classici di lingua tedesca a Bolzano e a Merano tra il febbraio 1968 il giugno 1972 e nel luglio 1972 conseguì una seconda laurea in Sociologia all'Università di Trento (16). Alla fine del 1970 aveva aderito a Lotta Continua, movimento politico che in quegli anni raccoglieva molte istanze critiche emerse nella società dopo le contestazioni studentesche e attraverso gruppi di lavoro intendeva sviluppare un'alternativa al sistema. Nonostante avesse cercato di evitarlo, Langer svolse il servizio militare come artigliere di montagna a Saluzzo, tra il giugno 1972 e il settembre 1973, e contribuì alla costituzione all'interno delle caserme del movimento “**Proletari in divisa**” che contestava i metodi militari e organizzava proteste non violente. Tra il 1973 e il 1975, in qualità di membro della commissione immigrazione di **Lotta Continua**, Langer seguì nella Repubblica Federale Tedesca l'evoluzione politica e sociale dei Paesi del Nord Europa venendo in contatto con numerosi esponenti delle organizzazioni di sinistra, sindacalisti e studiosi d'Oltralpe, mentre per conto di quella degli esteri si fece promotore di alcuni dei primi incontri tra la sinistra israeliana e il Fronte di Liberazione della Palestina. Trasferitosi a Roma per lavorare nella redazione di “Lotta Continua”, il periodico dell'organizzazione trasformatosi in quotidiano, divenne giornalista professionista collaborandovi assiduamente e ricoprendo anche per un breve periodo l'incarico di direttore per contribuire a quell'alternanza frequente alla direzione tipica della testata, a causa delle numerose denunce ricevute. Con la progressiva crisi di Lotta Continua, divisa tra un'area moderata e una radicale, **Langer cercò di fare da cerniera tra le due anime** e, dopo lo scioglimento del movimento nel 1976, di intravedere un proseguimento delle battaglie condotte senza cadere nella spirale della violenza che, purtroppo, risucchiò alcuni ex militanti. Aderì ai referendum promossi dai radicali nel 1977, condividendone gli obiettivi e ricevette un appoggio importante dal partito di Marco Pannella, quando, nel novembre 1978, dopo aver dato vita in Alto Adige alla **lista alternativa multi-etnica Neue Linke/Nuova Sinistra e al periodico bilingue “Omnibus”, venne eletto consigliere regionale.**

Nel dicembre 1981 Langer si dimise per la mobilitazione contro il censimento linguistico introdotto dal Governo Spadolini in Alto Adige, che prevedeva l'iscrizione nominativa obbligatoria in uno dei tre gruppi etnici riconosciuti (tedesco, italiano, ladino) e che vide Langer duro oppositore dell'opzione etnica, da lui ritenuta una “schedatura” creatrice di “gabbie etniche”. Dichiaratosi

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



obiettore di coscienza non partecipò al censimento e fu escluso dall'insegnamento. Nel frattempo proseguì la sua attività di traduttore e conferenziere in incontri internazionali in qualità di esperto del Sudtirolo, di “uomo di frontiera senza frontiere”, “ponte” tra cultura italiana e tedesca. Nel novembre 1983 venne rieletto come consigliere regionale nella “Lista alternativa per l'altro Sudtirolo/ Das andere Südtirol”. Divulgatore e osservatore attento delle liste alternative e verdi in Germania, **nei primi anni ottanta Langer promosse un dibattito per esportare la novità dei Grünen (Verdi tedeschi) e creare un movimento politico ecologista in Italia, verificando con attenzione l'evoluzione in ambito europeo**. L'8 dicembre 1984 a Firenze tenne a battesimo con la sua efficace relazione introduttiva la prima assemblea nazionale delle liste verdi italiane, illustrando mirabilmente la “cultura del limite” e la caratteristica di “terzo polo” della novità “verde”. Langer svolse un ruolo fondamentale mediando, in verità non sempre con molto successo, per far confluire nel nascente movimento verde esperienze differenti (radicali, ambientalisti, sinistra alternativa e altri), e mettendosi con generosità a disposizione del nuovo soggetto politico senza ricercare un posto al sole: **rinunciò infatti, per sua scelta, alla candidatura al Parlamento italiano, e addirittura, dopo il successo dei Verdi alle elezioni del 1987, consapevole di una possibile deriva partitica, propose lo scioglimento delle liste verdi in nome di una “biodegradabilità” che avrebbe potuto far rinascere e consolidare iniziative con nuova linfa e in modi diversi e sempre tesi ad aggregare proposte e progetti scaturiti dalla società civile**. La ricerca di un continuo contatto con la società spingeva Langer a teorizzare una modalità politica ispirata al motto “solve et coagula”, capace di rigenerarsi e impedire il sopravvento di strutture burocratiche e di gerarchie, permettendo al movimento ecologista un'interlocuzione aperta, attenta soprattutto ai contenuti e non alle convenienze politiche. Langer, da pensatore critico continuò a lanciare importanti e salutari provocazioni per mettere in crisi e abbattere divisioni (in particolare sul tema dell'aborto per una maggiore attenzione al valore della vita e in riferimento all'apertura verso i valori conservatori) e campagne per la **conversione ecologica del modello di sviluppo economico** e la cooperazione con associazioni per i diritti umani, ambientaliste, nonviolente, intrecciando relazioni con movimenti ecologisti e pacifisti internazionali.

onfortato da un vasto consenso e una larga stima, si candidò alle elezioni per il Parlamento europeo. In un anno cruciale per la storia europea e mondiale a causa della caduta del Muro di Berlino e dei regimi comunisti dell'Europa dell'Est, Langer divenne parlamentare europeo e primo co-presidente, fino all'ottobre 1990, del gruppo indipendente che i Verdi riuscirono per la prima volta a costituire a Strasburgo. In questo nuovo incarico Langer si dedicò a organizzare in un'amalgama sufficientemente coesa le varie componenti verdi dei singoli Stati. **Coniugando l'attività parlamentare con lo stile di “politico autentico” nell'azione diretta al di fuori delle Istituzioni destinò buona parte delle nuove risorse economiche e rappresentative acquisite con il nuovo incarico a servizio di movimenti, gruppi e progetti, rendendo pubblici periodicamente i propri bilanci finanziari inviandoli ai giornali, fatto insolito passato inosservato ma indice di grande onestà e trasparenza. L'apertura alla società civile lo portò ad ampliare ulteriormente la rete di legami, impegni e sostegni, senza confini, secondo un approccio “globale” e solidale e un progetto ecologista che si arricchiva di contributi**. Dopo la morte del sindacalista ecologista Chico Mendes si recò in Amazonia per esprimere solidarietà agli indios in difesa della foresta pluviale e poi in Argentina e, nel 1992 alla Conferenza mondiale dell'ONU sull'ambiente a Rio de Janeiro in Brasile, alla quale partecipò attivamente. Proseguì l'aiuto, anche economico, ad associazioni e campagne, tra le quali quella internazionale lanciata nel 1992 in occasione del cinquecentenario della scoperta dell'America (“Campagna Nord-Sud, biosfera, sopravvivenza dei popoli, debito”) cercando di mantenere in relazione Istituzioni politiche, movimenti, cittadini, di sostenere il commercio equo e solidale, il risparmio etico e il consumo critico e la riforma della Banca Mondiale. Gli scritti di Langer, lucidi ed essenziali, apparvero spesso sulle riviste e giornali più disparati e soprattutto a carattere locale e si trovano quindi sparsi in tanti periodici, a testimoniare i molteplici interessi e l'attività intensa di Langer, che non riuscì, a dispetto della sua brillante capacità espressiva, a scrivere libri od opere più articolate sui temi affrontati. Langer, nonostante l'inevitabile forte proiezione internazionale della sua attività, continuò a promuovere la convivenza e l'incontro interetnico nel Sudtirolo come esempio per la costruzione di un rapporto solidale con le comunità straniere e le minoranze in Europa.

Negli anni '90 si prodigò nel dialogo Est-Ovest, per i diritti umani in Tibet e in Israele, per contrastare con metodi nonviolenti la crisi del Golfo e la riforma democratica dell'ONU; nel gennaio 1991 guidò come Presidente la delegazione del Parlamento europeo per i rapporti con l'Albania, la Bulgaria e la Romania, e partecipò a missioni ufficiali in questi Paesi. Per l'Albania, dove si era trovato durante la crisi del '91, promosse un Coordinamento di solidarietà a sostegno della democrazia e della libertà, mentre prese parte a numerosi altri incontri internazionali (in Israele, alle conferenze “Helsinki II” e “Per la stabilità in Europa”, ecc). **Il tentativo di arginare i conflitti e di ricreare le condizioni di pace e convivenza tra le etnie**, a seguito delle guerre scoppiate nell'ex Jugoslavia, **ebbe un ruolo centrale nell'attività di Langer** che non risparmiò le sue energie agendo in prima persona: più volte in Bosnia-Erzegovina e in Kosovo, Langer finì per assistere impotente alla debolezza dell'Unione Europea di fronte ai massacri e alle epurazioni di intere popolazioni, incapace di sostenere senza indugi i profughi, i disertori e gli obiettori di coscienza e divisa sull'atteggiamento da tenere nei confronti della Serbia e dei nuovi Stati indipendenti creatisi. Nel gennaio 1992 Langer contribuì alla nascita di una rete associativa, il Verona Forum, che ebbe sede presso il suo ufficio di eurodeputato a Bruxelles, coinvolgendo persone e gruppi allo scopo di mantenere il dialogo e il confronto e dar vita ad alternative nonviolente nel territorio ex jugoslavo e in particolare nel Kosovo. Dopo alcune perplessità e il precedente rifiuto ad una candidatura al parlamento italiano non condividendo il sistema elettorale maggioritario, Langer si ricandidò alle europee nel giugno 1994 e venne rieletto con un forte consenso. Il protrarsi dell'impegno per l'Europa era dettato da un determinato, serio ed esplicito progetto per una rinascita politica europea, ecologica e italiana.

Dopo aver effettuato diversi sforzi per la pace e la corretta informazione sulla guerra serbo-bosniaca, Langer si convinse dell'assoluta necessità di un intervento armato per impedire le pulizie etniche.

Contemporaneamente condusse una difficile lotta contro la brevettabilità delle manipolazioni genetiche di materia vivente (umana, animale e vegetale): su questo terreno, il 1° marzo 1995, dopo una capillare azione di persuasione, il Parlamento europeo si pronunciò con una risoluzione votata a larga maggioranza che vietò la brevettabilità e pose dei limiti all'invadenza della bioingegneria. Negli

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



ultimi anni inventò il **FESTIVAL DELLE UTOPIE POSSIBILI** a Città di Castello

Tuttavia le amarezze politiche internazionali e locali, unite alla fatica e al dolore di fronte alle sofferenze dei Balcani e alla ricomparsa di nuovi muri di incomprensione e odio, ebbero il sopravvento e Langer decise di porre termine alla propria vita a Pian dei Giullari vicino a Firenze, silenziosamente, lanciando un messaggio disperato e passando il testimone ad altri “per continuare e andare oltre in ciò che era giusto”. Il gesto sconcertante di un politico che non aveva ricercato la popolarità, ma che aveva vissuto intensamente e con intransigenza il proprio ruolo, si alzò come un grido di disperazione.

Langer, come è stato giustamente sottolineato, affrontò in una visione politica organica svariati settori, non secondo una logica di single issue, ma all'interno **di un ecologismo considerato “come paradigma che prende in considerazione ogni aspetto della vita individuale ed associata e si risolve nella centralità dell'individuo nel suo rapporto con la natura e con il prossimo [...], non come semplice politica ambientale” ma “come una vera famiglia politica». Quello che oggi chiameremmo ECOLOGIA INTEGRALE, con le parole di papa Francesco.**

Langer cercò di tenere insieme teoria e prassi, filosofia, morale e politica, pensiero e azione: una missione difficile, da hoffnungsträger (portatori di speranze collettive) vissuta con spirito profondamente religioso e ideale, una sfida che colse in tutta la drammaticità e nel fatale coinvolgimento umano a cui non ci si sottrae ma per il quale le forze non bastano, soprattutto se si rimane in solitudine

“Molti dei nostri comportamenti non sono eticamente accettabili perché non sono moltiplicabili per cinque miliardi.”

“Le cause dell'emergenza ecologica non risalgono a una cricca dittatoriale di congiurati assetati di profitto e di distruzione, bensì ricevono quotidianamente un massiccio e pressoché plebiscitario consenso di popolo.”

“In una società dove tutto è diventato merce, e dove chi ha soldi può comperare e stare meglio, occorre la riabilitazione del «gratuito», di ciò che si può usare ma non comperare.”

“Se non si radica una concezione alternativa e se non si cerca in quella prospettiva il nuovo benessere, nessun singolo provvedimento, per quanto razionale, sarà al riparo dall'essere ostinatamente osteggiato, eluso o semplicemente disatteso.”

“Da qualche secolo e in rapido crescendo si produce falsa ricchezza per sfuggire a false povertà.”

“Nelle nostre società deve essere possibile una realtà aperta a più comunità, non esclusiva, nella quale si riconosceranno soprattutto i figli di immigrati, i figli di famiglie miste, le persone di formazione più pluralista e cosmopolita”. (...) “La convivenza pluriethnica, pluriculturale, plurireligiosa, plurilingue, plurinazionale appartiene e sempre più apparterrà, alla normalità, non all'eccezione”. (...) “In simili società è molto importante che qualcuno si dedichi all'esplorazione e al superamento dei confini, attività che magari in situazioni di conflitto somiglierà al contrabbando, ma è decisiva per ammorbidire le rigidità, relativizzare le frontiere, favorire l'integrazione” (da Tentativo di decalogo per la convivenza interetnica, 1994)

Bibliografia essenziale

Scritti di Alexander Langer:

- Il viaggiatore leggero, ed. Sellerio 2003 (4ª ed.), a cura di Edi Rabini
- Non per il potere, a cura di Federico Faloppa, Chiarelettere, Milano 2012
- Vie di pace. Rapporto dall'Europa, Arcobaleno, Trento, 1992
- La scelta della convivenza, Edizioni e/o, Roma 1995

Scritti su Alex Langer:

- Florian Kronbichler, Was gut war. Ein Alexander-Langer-Abc, Raetia, Bolzano 2005
- Giuseppe Civati, Il piano Langer, People, 2019
- Marco Boato (a cura di), Le parole del commiato. Alexander Langer, dieci anni dopo. Poesie, articoli, testimonianze, edizioni Verdi del Trentino, 2005

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza! 23-24-25 luglio



Agitu Gudeta, *imprenditrice casearia etiopese, rifugiata, gestiva un allevamento di capre in Trentino*

Nel 2019 è stata finalista al Premio Luisa Minazzi – Ambientalista dell'anno e nel 2020 Legambiente le ha assegnato la “bandiera verde”, vessillo simbolo di sostenibilità sull'arco alpino. Arrestato un suo dipendente, che ha confessato di averla uccisa con un martello.



Agitu Gudeta, imprenditrice casearia etiopese, rifugiata, gestiva un allevamento di capre è stata trovata morta nella sua abitazione. Sul corpo della donna di 42 anni sono state trovate alcune ferite. In passato la donna aveva denunciato episodi di razzismo, e il suo impegno è sempre stato un esempio positivo, infatti nel 2019 è stata candidata al premio “Luisa Minazzi – Ambientalista dell'anno”. Ad ucciderla sarebbe stato un suo dipendente di origine ghanese. È quanto emerso dall'interrogatorio dell'uomo arrestato dai carabinieri della compagnia di Borgo Valsugana, che hanno trovato anche l'arma del delitto: un martello.

Agitu Ideo Gudeta alcuni anni fa aveva recuperato un terreno in abbandono e aveva deciso di allevare un gregge delle capre Mochena, altrimenti destinate all'estinzione. Arrivata in Italia a 18 anni per studiare Sociologia all'università di Trento, era tornata in Etiopia da dove fuggì nel 2010 per le minacce di arresto da parte del governo visto il suo impegno contro il fenomeno del “land grabbing”, l'accaparramento di terre da parte di multinazionali a danno degli agricoltori locali. Agitu Gudeta si era ricostruita una vita avviando un'impresa chiamata “La capra felice” che produce formaggi a Frassilongo (Tn), nella valle dei Mocheni.

“Ricordiamo, con profondo dolore e tristezza, Agitu Ideo Gudeta: la pastora e casara etiopese, residente a Frassilongo, in Trentino, violentata e barbaramente uccisa da un suo collaboratore al termine di una lite, come le indagini hanno rivelato, legata a motivi d'interesse – scrive il comitato del Premio Luisa Minazzi – Agitu Ideo Gudeta, laureata in sociologia all'Università di Trento, nel 2019 era stata fra gli otto destinatari del premio Luisa Minazzi – Ambientalista dell'anno. Il riconoscimento le era stato conferito per il suo impegno, nel paese d'origine, contro il fenomeno del land grabbing, una battaglia che l'aveva costretta a rifugiarsi in Italia, nel 2010, dopo le minacce ricevute dal governo. E poi per la lungimiranza, la visione d'impresa e la tenacia, anche a fronte degli episodi discriminatori che aveva subito, con cui gestiva “La capra felice”: l'azienda casearia e cosmetica che aveva fondato nella Valle dei Mocheni, allevando la varietà ovina del posto nel segno della sostenibilità e dell'eccellenza, il progetto al quale si dedicava con spirito innovativo e amore verso gli animali del suo gregge (alla cerimonia di premiazione aveva deciso all'ultimo momento di partecipare in remoto proprio per non allontanarsi dall'attività). Il primo gennaio 2021 avrebbe compiuto 43 anni, un atto brutale, un femminicidio ha messo fine alla sua vita coraggiosa”.

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



Filmografia sul temi alimentazione e sostenibilità ambientale

Vi presentiamo qui alcuni film, documentari o serie che affrontano la tematica della correlazione tra il cibo, il suo consumo e la sua produzione e l'ambiente, la salute e la sostenibilità. Con questa lista non vogliamo sostenere le opinioni dei registi, né suggerire scelte o comportamenti ma solo presentare una panoramica non esaustiva di ciò che possiamo trovare sul web e degli strumenti che possono aiutare chiunque voglia utilizzarli, ad avere informazioni, elaborare pensieri ed opinioni personali.

WHAT THE HEALTH docu-film del 2017, scritto, prodotto e diretto da Kip Andersen e Keegan Kuh

È un docu-film che critica l'impatto sulla salute del consumo di carne e latticini e mette in discussione le pratiche delle principali organizzazioni sanitarie e farmaceutiche. Il suo scopo principale è quello di sostenere una dieta a base vegetale. Il documentario è stato criticato da un certo numero di medici, dietologi e giornalisti investigativi per quello che descrivono come una confusa correlazione tra studi scientifici usando fonti distorte per arrivare a delle conclusioni “deboli e inesistenti”. Pubblicizzato come “Il film sulla salute che le organizzazioni sanitarie non vogliono vedere”, il film segue il regista mentre intervista medici e altre persone riguardo alla dieta e alla salute. Andersen ha anche provato a contattare i rappresentanti di varie organizzazioni sanitarie ma risulta insoddisfatto delle loro risposte. Attraverso altre interviste esamina la presunta connessione tra la carne, i prodotti lattiero-caseari e le industrie farmaceutiche, nonché di varie organizzazioni sanitarie. La sinossi è che problemi molto gravi legati alla salute sono la conseguenza del consumo di carne e di prodotti caseari e che esiste una cospirazione per coprire questo

COWSPIRACY - documentario del 2014 prodotto e diretto da Kip Andersen e Keegan Kuhn

Il film segue il percorso di maturazione del coregista Kip Andersen, ambientalista fortemente impegnato nel tentativo di ridurre l'impatto dell'uomo sul pianeta. Dopo diversi anni in cui dedica molta attenzione, in maniera quasi ossessiva, a comportamenti ecologisti, come lo spostarsi in maniera ecosostenibile, l'utilizzare l'acqua con parsimonia e così via, Andersen si imbatte in una ricerca che indica come l'impatto dell'industria animale, sia quella intensiva che quella biologica, sulla Terra sia enorme, in termini di deforestazione, consumo di acqua e spreco di risorse.

A ciò si accompagna la scoperta che le principali associazioni ambientaliste, intente a criminalizzare le industrie del petrolio e del gas, le multinazionali e gli altri target abituali delle loro battaglie, non puntano il dito contro l'industria animale, ignorando anzi completamente il tema. Nonostante negli anni diversi studi scientifici, diffusi da istituzioni di alto livello come la FAO o la NASA, abbiano diffuso l'allarme, questi dati passano misteriosamente sotto silenzio. Un silenzio imbarazzante da parte delle organizzazioni che si impegnano quotidianamente a diffondere stili di vita più sostenibili, ma che evitano accuratamente di toccare il tema della riduzione dei consumi di carne e dei suoi derivati.

Andersen decide di scoprire da cosa nasce questa paura, cercando di fare luce sulle motivazioni che spingono associazioni come Greenpeace, Sierra Club, Surfrider Foundation e Rainforest Action Network a celare queste informazioni, e di conseguenza a non includere tra i comportamenti da adottare per salvare il pianeta la riduzione del consumo di carne, pesce e prodotti derivati. Al termine del suo percorso di indagine diventa consapevole che, per ridurre l'allevamento intensivo e raggiungere l'impatto maggiormente positivo sulla vita dello stesso, la soluzione maggiormente efficace consiste nello smettere di consumare carne e nello scegliere di adottare un regime di vita vegano.

ROTTEN – docuserie Netflix

Questa docuserie analizza in profondità la catena alimentare, rivelando verità sgradevoli e portando alla luce le forze nascoste che plasmano il nostro cibo.

Che i consumatori siano più attenti alla provenienza del cibo, negli ultimi anni, è un dato di fatto, supportato dai risultati di sondaggi e ricerche. Ma è altrettanto vero che tra gli scaffali dei supermercati abbondano prodotti lavorati industrialmente di cui è difficile, a una prima occhiata, dire con precisione se è quanto possono essere dannosi per la nostra salute. Tra nuove allergie e frodi alimentari, la docuserie Rotten mette sotto i riflettori alcuni prodotti presenti sulle tavole, come il miele, le arachidi, l'aglio, ma anche la carne di pollo, i latticini e il pesce, attraverso opinioni e testimonianze di esperti. Il risultato è un quadro inquietante, nel quale contadini, allevatori e pescatori ricevono cifre irrisorie, mentre i guadagni delle grandi industrie aumentano sempre più, così come la distanza tra il cibo vero e ciò che finisce nel piatto quotidianamente.

LIVE AND LET LIVE – documentario del 2013

Un documentario che descrive storie di vita vegana possibili ed esamina la relazione tra esseri umani e animali e le motivazioni di alcuni vegani, tra cui un ristoratore e un ciclista olimpionico. Può fornire nuovi punti di vista nel magma delle diverse informazioni sul cibo.

Food choices – film documentario del 2019 di Michal Siewierski

«Scele Alimentari», è un documentario che analizza le varie abitudini alimentari nel mondo, mettendo in risalto l'impatto che possono avere sulla salute. Ma non solo! Infatti, non si parla solo di salute fisica e mentale, ma anche di tutela dell'ambiente delle

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



specie che vivono sul nostro pianeta. Qual è la dieta migliore per la specie umana? Durante la sua ricerca il regista ha intervistato medici, nutrizionisti, chef, atleti e altre celebrità che seguono una dieta di origine vegetale. Proprio come c'è una dieta più appropriata per tutte le altre specie del pianeta, dai nostri cani e gatti domestici ai leoni e agli orsi, dovrebbe esistere in effetti una dieta ottimale anche per gli esseri umani. I medici nel documentario rispondono senza indugio: la dieta migliore per la specie umana è a base vegetale composta da quattro principali gruppi di alimenti: frutta, verdura, cereali integrali e legumi. Inoltre, c'è una differenza tra sapere e fare, come sottolinea il documentario. Molti di noi affermano che una dieta prettamente vegetale è più sana, ma difficilmente ci si impegna realmente per seguire questo stile di vita

Food ReLOVution: tutto ciò che mangi ha una conseguenza – documentario del 2017 di Thomas Torelli

Conoscere, capire, avere consapevolezza per poter fare, con responsabilità, le nostre scelte alimentari: è questa la filosofia alla base del documentario che è stato interamente realizzato con i fondi raccolti attraverso una campagna di crowdfunding. Nel documentario si susseguono una serie di scene che mostrano le conseguenze degli allevamenti intensivi di carne, dalla deforestazione allo spreco di acqua utilizzata per produrre una bistecca, fino a trattare la sofferenza degli animali.

EARTHLINGS è un documentario anti specista del 2005 scritto, prodotto e diretto da Shaun Monson e narrato dall'attore ed animalista Joaquin Phoenix. La colonna sonora è stata composta dal musicista ed attivista dei diritti animali Moby

Il film descrive gli usi che gli esseri umani fanno degli animali, cibandosene, ricavandone materiali per produrre vestiario e altro, usandoli come intrattenimento o compagnia, sfruttandoli per la sperimentazione scientifica.

Questo racconto viene sviluppato da un punto di vista anti specista; il concetto stesso di “anti specismo” viene presentato all'inizio del film, in relazione con i termini “razzismo” e “sessismo”.

IN ORGANIC WE TRUST – documentario del 2021 di Kip Pastor

Il documentario segue il regista in un viaggio personale per rispondere alle domande sul cibo biologico, approfondisce l'industria alimentare biologica, separando la verità dalla frenesia e dalle mode ed esaminando come le grandi aziende stanno cooptando l'etichetta biologica per stimolare il loro business. È un documentario che guarda oltre il biologico per trovare soluzioni pratiche come i mercati degli agricoltori locali, gli orti scolastici, le fattorie urbane.

I VILLANI – film del 2018 di Daniele De Michele

Otto persone che a diverse latitudini del nostro Paese hanno deciso di portare avanti una coltivazione naturale degli alimenti e una cucina familiare in cui qualità fa sempre rima con gusto e rispetto dell'ambiente.

Una giornata dall'alba al tramonto, un gruppo di “villani”, contadini, pescatori, allevatori che da Nord a Sud condividono la stessa passione per la Natura e lo stesso amore per le antiche tradizioni culinarie.

THEATER OF LIFE - documentario del 2017 diretto da Peter Svatek

Theater of life racconta l'esperienza del Refettorio Ambrosiano, nato dall'idea e dalla collaborazione tra Massimo Bottura e altri colleghi internazionali, per riutilizzare il cibo avanzato e destinato a essere gettato via in occasione dell'Expo 2015. Il Refettorio, situato all'interno di un teatro abbandonato, ha offerto riparo e cibo ai senzatetto di Milano durante la manifestazione e il documentario che lo racconta ha voluto mettere un forte accento sul problema dello spreco e degli scarti alimentari, con cui, secondo lo chef italiano, si potrebbero nutrire molte altre persone affamate nel mondo.

Forks Over Knives film del 2011 di Lee Fulkerson

Documentario che sostiene un basso contenuto di grassi, alimenti integrali, vegan dieta come un modo per evitare o invertire diverse malattie croniche. Il film raccomanda di evitare cibi eccessivamente raffinati e lavorati, inclusi zuccheri raffinati, farine sbiancate e oli, e invece di mangiare cereali integrali, legumi, tuberi, verdure e frutta.

Il titolo del film si basa sulla premessa che se si è selettivi riguardo al cibo che si mette sulla forchetta, si può evitare di andare sotto i ferri del chirurgo. Il film include una panoramica del progetto ventennale Cina- Cornell- Oxford che ha portato alle scoperte del Professor Campbell delineate nel libro *The China Study* (del 2005) in cui suggerisce la correlazione tra alcune malattie e la dieta occidentale di alimenti trasformati e di origine animale.

Super Size me – film del 2004 di Morgan Spurlock

Tutto prende le mosse da un episodio di cronaca del 2002: due ragazze statunitensi citarono in giudizio la catena di fast food McDonald's, affibbiandogli la colpa per la loro obesità. La difesa della corporation puntò sul fatto che non c'erano prove che un'alimentazione basata esclusivamente o principalmente sui fast food avesse effetti simili.

La pellicola segue un esperimento portato avanti dal regista: per un mese (30 giorni) ha mangiato solamente cibo della nota catena mondiale di fast food McDonald's, tre volte al giorno (colazione, pranzo e cena), ogni giorno - interrompendo contemporaneamente ogni attività fisica - e documentando tutti i cambiamenti fisici e psicologici avvenuti. Oltre a questo, Spurlock esplora l'enorme potere della catena sull'industria dei fast food e come questa incoraggi un'alimentazione povera per massimizzare il proprio profitto andando a visitare diverse scuole per vedere cosa danno da mangiare nelle mense scolastiche.

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



The Meatrix – animazione del 2003 di Louis Fox

Il cartone animato illustra i problemi dell'agricoltura e dell'allevamento su scala industriale. Il giovane maiale protagonista vive in una fattoria felice...o almeno così crede. Ma un giorno viene avvicinato da un bovino che gli mostra un'orribile verità sull'industria agro-alimentare.

Gente di mais – cortometraggio del 2014 di Diego Percassi

Il film racconta la storia di persone della Val Gandino, legate alla filiera produttiva dell'antica varietà del Mais Spinato. Persone che parlano di sé e delle proprie “emozioni di mais”, in un collage che conduce alla scoperta di una comunità e delle sue aspirazioni, attraverso una vera e propria filosofia di vita e di crescita.

Puntate di Report

“Carne” del 17-5-2009

“Buon Appetito” del 13/04/2008

Il mondo secondo Monsanto: storia di una multinazionale che vi vuole molto bene è un documentario del 2008 di Marie-Monique Robin. Film sulla multinazionale statunitense Monsanto che tratta anche degli organismi geneticamente modificati.

I nostri figli ci accuseranno – film documentario del 2011 di Jena Paul Jaud

Il film documentario parte dai dati sulle malattie e le morti causate dall'inquinamento ambientale e arriva a raccontare l'esperienza di un paesino della Francia dove viene introdotto cibo biologico nelle scuole. E inizia un percorso di consapevolezza per fare in modo che i nostri figli non ci accusino un domani. I bambini di Barjac imparano a gustare nuovi sapori, più naturali e più nutrienti, e imparano anche come crescono le verdure praticando loro stessi la coltivazione di insalate, cavoli, carote, in un orto della scuola. Per non parlare della consapevolezza e del rispetto verso la natura.

Making the connection – 2010 – documentario

Documentario realizzato dalla Environmental Film per la Vegan Society inglese in cui vengono intervistate diverse persone che hanno fatto la scelta di vita di diventare vegani.

Meat the truth – 2008 – documentario

È un documentario con informazioni scientifiche sui cambiamenti climatici e il loro legame con l'allevamento di animali. Con un linguaggio accessibile a tutti, interviste con scienziati, animazioni, statistiche, il documentario intende dare un contributo al dibattito pubblico sul tema, mostrando come un'alimentazione maggiormente basata su ingredienti vegetali sia necessaria per diminuire drasticamente l'impatto sull'ambiente della produzione di cibo.

Our daily bread – 2005 – documentario di Nikolaus Geyrhalter

Documentario sull'industria alimentare europea. È un film nel quale alcuni vedranno un orribile atto di accusa alla crudeltà dell'industria alimentare, altri una rappresentazione realistica dell'agricoltura meccanizzata, e altri ancora un pacato omaggio al lavoro manuale.

FOOD, Inc. (in Italia, Cibo Spa – Sai cosa mangi?) è un documentario del 2008 del regista americano Robert Kenner

Mostra la catena di produzione del cibo di massa negli Stati Uniti, una produzione gestita dalle lobby del cibo senza alcun rispetto per gli animali da allevamento, per gli allevatori, per l'ambiente e per i consumatori finali. Tutto è fatto cinicamente per massimizzare il profitto e controllare l'intera filiera alimentare grazie alla collusione con la politica, tagliando i costi di produzione, anche ricorrendo a manodopera clandestina messa a lavorare in pessime condizioni igieniche.

Taste the waste – film del 2001 di Valentin Thurn

Un'approfondita indagine sullo spreco e sulla distruzione di cibo nel mondo. Un film che evidenzia la correlazione tra le carestie e il sottosviluppo di un bel pezzo di pianeta e l'opulenza sprecona dell'Occidente.

Come spiega il documentario, in Europa e in Nordamerica quasi la metà del cibo perfettamente consumabile viene sprecata, letteralmente gettata ai rifiuti quando è ancora integra e sana, ancor prima di arrivare sugli scaffali dei supermercati: si tratta di una quantità tre volte superiore a quella che servirebbe per nutrire tutti gli affamati del mondo. Proporzione che fa subito intuire come lo spreco del cibo renda la parte più ricca del pianeta corresponsabile della fame diffusa nel resto del mondo.

Terra Madre – 2009 di Olmi.

Il film parte dal Forum Mondiale Terra Madre organizzato da Slow Food nel 2006, che ogni due anni coinvolge oltre 6000 tra agricoltori, pescatori, allevatori e cuochi di oltre 160 Paesi, per poi compiere un viaggio tra le Isole Svalbard, l'India, il Veneto e il Trentino Alto Adige per una riflessione sull'uomo che riscopre il proprio rapporto con la terra, un “atto d'amore” da cui nasce il rispetto verso la natura.

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



Grain – 2011 – film fantascientifico su siccità, zone agricole ed epidemie

Il film su un tema fantascientifico e ambientale diventa spunto per una riflessione sulla contemporaneità e l'esistenza dell'uomo. Ispirato ad un capitolo del Corano, è una storia post-apocalittica ambientata in un mondo in cui quelli che sopravvivono sono divisi tra i resti di città e zone agricole. Entrambe le fazioni governate da corporazioni e popolate da élite.

H.O.P.E. What you eat matters un documentario scritto e diretto da Nina Messinger

Healing Of Planet Earth è questo il significato dell'acronimo H.O.P.E., progetto finalizzato a creare consapevolezza di massa sull'importanza vitale di una dieta a base vegetale, idealmente biologica.

Connected by coffee – documentario del 2014 di Aaron Dennis

Quella del caffè è un'industria multimiliardaria, ma la maggior parte dei coltivatori vive in condizioni di estrema povertà. Aaron Dennis, autore di questo documentario, per indagare e documentare la questione decide di seguire due nordamericani che si occupano di torrefazione di caffè. Compie così un viaggio di più di 1000 miglia, che attraversa tutti i principali paesi di coltivazione: il Messico, Guatemala, El Salvador e Nicaragua. Il documentario dà modo di conoscere e ascoltare le storie di tantissimi coltivatori, arrivando alla conclusione inaspettata che il caffè da strumento di oppressione si sta trasformando in strumento di emancipazione.

Un equilibrio delicato – documentario del 2008 –

Documentario basato su interviste di medici, nutrizionisti, ricercatori, arricchito da animazioni esplicative che fornisce approfondimenti sul ruolo dell'alimentazione per promuovere la salute o causare gravi malattie utilizzando anche studi di popolazioni che dimostrano tali legami.

We feed the world – documentario del 2005 di Erwin Wagenhofer

(Noi nutriamo il mondo) è un documentario che rintraccia le origini del cibo che mangiamo e le visioni della produzione industriale moderna del cibo e degli allevamenti industriali in una luce critica. Il suo viaggio lo porta in Francia, Spagna, Romania, Svizzera, Brasile e Austria; è un film su cibo e globalizzazione in cui i protagonisti intervistati sono pescatori e agricoltori, lo Special Rapporteur delle Nazioni Unite per il Diritto al Cibo Jean, corporate executives, il CEO della Nestlé International, biologi e agronomi, il direttore della produzione della Pioneer, la più grande compagnia di sementi del mondo.

The harvest – docu musical del 2017 di Andrea Paco Mariani

Un racconto dello sfruttamento dei braccianti indiani di religione Sikh impiegati nelle aziende ortofrutticole della provincia di Latina. Documentario dove si alternano testimonianze e denunce di vittime di caporalato a bali tradizionali.

X Grain - Ma non chiamiamoli OGM (2011), di Stefano Di Lauro

Prodotto da Abap - Associazione Biologi Ambientalisti Pugliesi, in cui diversi esperti tra medici, biologi, agronomi, naturopati, spiegano la vera natura pericolosa del grano presente in moltissimi alimenti di consumo giornaliero. Organismi Geneticamente Modificati, appunto. Fra gli anni '50 e gli anni '70 del Novecento, l'ambizione a un uso pacifico dell'energia atomica ha impegnato vasti settori della ricerca scientifica internazionale. Ben prima della manipolazione genetica, dunque, molti alimenti sono stati modificati attraverso trattamenti chimici o per irraggiamento radioattivo. Da tale pratica sono “nate” oltre 2000 varietà agricole geneticamente modificate (cereali, frutta, ortaggi), molte delle quali sono a tutt'oggi cultivar di riferimento nell'agroalimentare, e nella quasi totalità dei casi, all'insaputa dei consumatori. Un eclatante caso italiano è rappresentato dal grano Creso, brevettato nel 1975 dal Comitato nazionale per l'energia nucleare (oggi ENEA). Questo frumento modificato per mutagenesi, così come altre varietà incrociate del Creso, sono oramai parte della nostra alimentazione quotidiana. Nelle direttive comunitarie che regolamentano l'immissione degli OGM, infatti, i prodotti modificati per mutagenesi (e non per manipolazione diretta compiuta in laboratorio) non sono riconosciuti, e dunque regolamentati, come Organismi Geneticamente Modificati, pur essendolo a tutti gli effetti. Ma la tenacia di alcuni piccoli coltivatori sta riportando alla ribalta i cosiddetti “cereali antichi”, cioè varietà della tradizione agraria che non hanno subito modificazioni artificiali. Un documentario che non vuole scatenare battaglie in nome dell'OGM FREE, ma che rivendica a piena voce il diritto del consumatore ad essere informato.

Focaccia blues, film del 2009, di Nico Cirasola

Il film ripercorre i fatti relativi ad una vicenda realmente accaduta ad Altamura, comune della città metropolitana di Bari, noto per il pane a denominazione di origine protetta.

Nel 2001 viene inaugurato il primo fast food, pochi mesi dopo un panettiere apre una focacceria. Dopo appena un anno il fast food è costretto a chiudere per mancanza di clientela in parte causata dalla concorrenza della focacceria.

Dead Donkeys Fears No Hyenas – documentario del 2017

È un documentario coraggioso che parla di corruzione, fame e ignoranza politica. Indaga il fenomeno dell'appropriazione terriera in Etiopia: investitori stranieri acquistano terreni agricoli in modo illegale per favorire l'economia ma a discapito degli abitanti locali. Conosciuto come green gold phenomenon, il documentario rende visibile il paradosso delle enormi quantità di campi coltivabili mentre il paese africano dipende dagli aiuti alimentari stranieri.

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza! 23-24-25 luglio



Il lato oscuro del cioccolato – documentario del 2010 di Miki Mistrati e Roberto Romano

Cosa c'è dietro una barretta di cioccolato? Il documentario indaga la filiera del cioccolato, dalla raccolta alla lavorazione del cacao, fino alla vendita a prezzi stracciati alle grandi multinazionali. Un'inchiesta coraggiosa che cambierà il vostro modo di guardare al “cibo degli dei”

Food Coop – documentario del 2016 diretto da Tom Boothe

Il documentario racconta del primo supermercato cooperativo americano. Creato dalla cooperativa sociale Park Slope Food Corp, il modello del supermercato è semplice: ogni socio deve dedicare almeno 3 ore di lavoro al mese nel supermercato in cambio di ottimo cibo a prezzi bassi. Una novità per il sistema americano, basato sul consumismo. Il supermercato è un modello di successo.

Superfoods – cosa significa davvero alimentazione sana?

Il documentario affronta il tema del rapporto tra cibo che scegliamo e luogo e modo in cui viene prodotto. I cosiddetti superfood sono cibi generalmente molto nutrienti. Tra questi possiamo elencare il salmone, la quinoa, l'avena e le uova, tutti cibi gustosi e sani. Contrariamente a quanto si possa pensare, per quanto questi cibi possano essere salubri, mangiarli non significa necessariamente essere sani. Uno spuntino salutare non è abbastanza per compensare una dieta squilibrata. È quindi importante saper controllare le proprietà di quello che scegliamo di mangiare, non fidandoci dell'apparenza. Uno dei temi trattati in questo documentario è l'impatto ambientale ed economico che può avere la produzione di questi cibi. La lente d'ingrandimento è sulla coltivazione di quinoa in Bolivia. L'esagerata produzione di quinoa non è più sostenibile né dalle coltivazioni, né dai produttori. Spesso, gli agricoltori locali fanno fatica a guadagnare abbastanza per le loro famiglie per via dei bassissimi guadagni. È possibile coltivare quinoa senza compromettere il paese da cui proviene?

The hidden cost of hamburgers – cortometraggio documentario animato, prodotto da Carrie Ching presso il Center for Investigative Reporting (CIR) Parlando della produzione di hamburger, il documentario affronta l'impatto dell'allevamento di mucche sull'ambiente, in termini di consumo di acqua, di consumo di suolo, di produzione di gas, di utilizzo di fertilizzanti

Immagina la sovranità alimentare - documentario

La sovranità alimentare è il diritto delle persone, delle comunità e dei popoli a definire le proprie politiche di produzione distribuzione e consumo di cibo...e quindi, prova ad immaginare. È l'ora della sovranità alimentare!

Seaspiracy – documentario Netflix

Seaspiracy è un film documentario del 2021 sull'impatto ambientale della pesca diretto e interpretato da Ali Tabrizi, un regista britannico. Il film esamina i vari impatti dell'uomo sulla vita marina e sostiene la fine del consumo di pesce.

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza! 23-24-25 luglio



Carlo Petrini, fondatore di Slow Food

“C'è il bisogno urgente di pensare a nuove forme di agricoltura, una vera e propria nuova agricoltura. Metodi sostenibili che sappiano ripartire da quel poco (o tanto, dipende da dove ci si trova) sapere che non sia ancora stato cancellato dai metodi agroindustriali. Non si tratta di un ritorno al passato, ma piuttosto di un nuovo inizio che riparta dal passato, senza dimenticare gli errori commessi negli ultimi anni. Si tratta di far tornare produttive zone in cui l'attività agricola è stata abbandonata perché non era più conveniente secondo i criteri industriali, di salvaguardare, migliorare e diffondere quelle pratiche tradizionali che dimostrano che diversi modelli di produzione sono possibili; di ridare dignità e opportunità a chi è stato marginalizzato dalla globalizzazione dell'agricoltura. Soltanto con una nuova agricoltura sostenibile e rispettosa tanto della tradizione millenaria quanto delle moderne tecnologie [...] si potrà aprire uno spiraglio di speranza per il futuro.”

Fonte: Carlo Petrini (2005) *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia.*



Nato a Bra (Cuneo) il 22 giugno 1949, con studi di sociologia a Trento e un background di impegno in politica e nell'associazionismo, Carlo Petrini inizia a interessarsi di enogastronomia nel 1977, collaborando con i principali giornali italiani. All'inizio degli anni Ottanta fonda l'associazione Arcigola, con l'obiettivo di valorizzare la cultura della convivialità e la promozione dell'enogastronomia di qualità. Il 9 dicembre 1989, Petrini è a Parigi, dove all'Opéra Comique il Manifesto del Movimento Internazionale Slow Food viene sottoscritto da oltre venti delegazioni provenienti da diversi Paesi del mondo. Petrini è eletto presidente, carica che ha mantenuto fino ad oggi, ed elabora negli anni una nuova idea di gastronomia, che guarda al cibo come risultato di processi culturali, storici, economici e ambientali, dando decisivo impulso alla creazione della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo. Nella veste di giornalista ha collezionato importanti collaborazioni con quotidiani nazionali come Il Manifesto e successivamente, per diversi anni, con La Stampa. Oggi è una firma importante dei giornali del gruppo L'Espresso e in particolare de La Repubblica. Nei suoi articoli commenta e svolge temi legati allo sviluppo sostenibile, alla cultura materiale, alla gastronomia, al rapporto tra cibo e ambiente. Di rilievo anche il lavoro portato avanti attraverso la casa editrice di Slow Food, le cui pubblicazioni, con il suo contributo, hanno ottenuto importanti riconoscimenti: Vini d'Italia, guida enologica, fu premiata nel 1999 come miglior libro nella categoria “wine and spirit” dallo Iacp – International Cook Book Award – negli Stati Uniti, la rivista Slow, Messaggero di Gusto e Cultura, si è aggiudicata il premio per il miglior design ai prestigiosi Utne Reader Alternative Press Awards 2001. Le sue esperienze e riflessioni trovano uno sviluppo organico nella forma del saggio. Nel 2001 Petrini pubblica per Laterza *Le ragioni del gusto*; con il giornalista Gigi Padovani firma nel 2005 il libro (tradotto anche in inglese) *Slow Food Revolution*, edito da Rizzoli; nel 2005 esce per Einaudi *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, dove si tracciano le linee di sviluppo teorico del concetto di «ecogastronomia». Il libro è stato tradotto in inglese, francese, spagnolo, tedesco, polacco, portoghese, giapponese e coreano. L'ultimo suo lavoro è *Terra Madre*. Come non farci mangiare dal cibo, pubblicato nel 2009 da Giunti – Slow Food Editore, ideale seguito di *Buono, pulito e giusto*, in cui Petrini aggiorna le sue teorie partendo dalla crisi mondiale e dal modello di pensiero e sviluppo che ne è la causa prima. Il titolo del saggio, tradotto in inglese nel 2010, richiama volutamente l'omonima rete di comunità del cibo e le riconosce dignità di soggetto politico come alternativa capace di creare un'economia locale per riconquistare la sovranità alimentare. Nel gennaio 2008 compare, unico italiano, tra le «Cinquanta persone che potrebbero salvare il mondo», elenco redatto dal prestigioso quotidiano anglosassone The Guardian. Filosofia e progetti Attraverso una lunga storia fatta di associazionismo e di capacità di tessere relazioni sociali con i personaggi più disparati, Carlo Petrini è riuscito in un'operazione intellettuale di grande valore: restituire alla scienza gastronomica tutta la dignità che merita. E' stato, infatti, tra i primi a svelare le interconnessioni multi-disciplinari che si nascondono dietro al cibo e alla gastronomia, riuscendo a porre nuovamente l'attenzione sulla loro centralità nelle nostre vite. “La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre; serve a scegliere perché serve a capire che cos'è la qualità. Fa sì che si possa provare un piacere dotto e imparare una conoscenza gaudente. L'uomo in quanto si nutre è cultura: la gastronomia è cultura. La scelta è diritto dell'uomo: la gastronomia è libertà di scelta. Il piacere è un diritto di tutti e in quanto tale deve essere il più responsabile possibile: la gastronomia è un fatto costruttivo, non distruttivo. La conoscenza è un diritto di tutti, ma anche un dovere: la gastronomia è educazione”. Il periodo in cui ha intensificato la sua attività di neo-gastronomo – gli anni '80 – è stato il momento

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



storico in cui il cibo ha toccato l'apice di un processo di de-culturalizzazione, che è iniziato a partire dal secondo dopo-guerra con l'avvento dell'industria agro-alimentare: in una società sempre più frenetica, il gusto (elemento non solo sensoriale, ma anche culturale) stava vivendo un declino totale. L'invasione dei sapori artificiali dell'industria e l'omologazione di una produzione agro-alimentare sempre più caratterizzata da serialità avevano reso il gusto un fatto accessorio, unicamente riconducibile alle pratiche gastronomiche elitarie dei gourmet. La gastronomia era stata confinata in un alveo tra il folkloristico e il lussuoso, completamente legata dai contesti produttivi, ambientali e sociali, dai quali hanno origine i nostri alimenti. Attraverso un allenamento dei sensi, recuperabili mediante la riscoperta del valore della lentezza, e grazie ad una nuova attenzione alla storia produttiva degli alimenti, Petrini e i neo-gastronomi giungono a rivelare l'alta insostenibilità della maggior parte delle produzioni agro-alimentari. Ecco dunque che, nel percorso intellettuale di Petrini, subentra, con largo anticipo rispetto alla risonanza mediatica di cui gode oggi, l'elemento ecologico. Questa componente fondamentale ha permesso di ricostruire il profondo significato della relazione tra cibo e agricoltura, tra gastronomia e agronomia, e di evidenziare altre relazioni inter-disciplinari che caratterizzano la scienza gastronomica, fino ad espanderla ad un livello che si può definire "olistico". Il percorso che ha determinato, negli anni, la filosofia del movimento Slow Food è stato sempre caratterizzato da una grande propensione di Petrini alla realizzazione di iniziative concrete, che in qualche modo attuassero il risultato delle sue riflessioni: l'associazionismo di Slow Food, la capacità di costruire grandi eventi internazionali, la fondazione dell'Università di Scienze Gastronomiche sono soltanto un paio di esempi della sua verve pragmatica e della sua capacità di coinvolgere energie umane e risorse attorno a progetti che, a prima vista, sono apparsi come visionari. Ma il vero capolavoro di Carlo Petrini, quello che meglio sintetizza l'evoluzione del suo pensiero, è forse Terra Madre, l'incontro mondiale tra le comunità del cibo che si svolge ogni due anni a Torino in concomitanza con il Salone del Gusto: si tratta di un meeting in cui oltre 6.000 persone tra contadini, pescatori, nomadi, accademici, cuochi, musicisti e giovani provenienti da circa 160 Paesi del mondo, hanno la possibilità di dibattere su temi legati all'alimentazione e all'agricoltura sostenibile. Oltre a ciò, Terra Madre è oggi una vasta rete permanente di persone, comunità e progetti, che è cresciuta in maniera spontanea e che spontaneamente continua a propagarsi in ogni parte del pianeta, in particolar modo nei paesi dove l'accesso al cibo è una sfida quotidiana. Da Terra Madre nasce una nuova idea di economia locale, un nuovo modo di produrre e consumare basato su un processo di ri-localizzazione dell'agricoltura e fondato sulle diversità: biodiversità naturale e diversità culturale degli uomini. Un nuovo modello di sviluppo, una concretizzazione del saper coniugare il globale con il locale, che vuole avere un forte impatto sul futuro della nostra alimentazione e sulla qualità della vita di milioni di persone: "Terra Madre sarà sempre più locale, e per questo sarà sempre più sostenibile, efficace e soprattutto- non è un paradosso-globale. Tutto ciò in barba a chi vuole che i fautori dell'economia locale vadano bollati come "no-global". Noi di Terra Madre siamo più "global" di tutti, perché siamo ben consapevoli di essere parte viva, attiva, creativa di quel globo meraviglioso che è la nostra madre Terra"

Bibliografia:

- Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia, Einaudi (2005; Giunti/Slow Food editore 2016)
- Slow Food Revolution, Rizzoli.
- Slow Food. Le ragioni del gusto, Laterza.
- Atlante delle vigne di Langa. Barolo e Barbaresco, Slow Food Editore.
- con Gigi Garanzini, In Francia con l'Italia, Baldini e Castoldi Dalai.
- con Marisa Radaelli e Carlo Leidi, La Morra nel cuore del Barolo. Storie e immagini di una delle capitali del vino, GRH.
- Terra madre. Come non farci mangiare dal cibo (con DVD), Giunti editore, 2009 ISBN 978-88-09-74436-3
- Cibo e libertà, Giunti/Slow Food editore, 2013
- con Stefano Mancuso, Biodiversi, Giunti/Slow Food editore, 2015
- con Gigi Padovani, Slow Food. Storia di un'utopia possibile, Giunti/Slow Food editore, 2017
- Terrafutura. Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale, Giunti/Slow Food editore, 2020 ISBN 978-88-09-90545-0

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza! 23-24-25 luglio



Ernesto Balducci, l'Uomo Planetario

“Di fronte alla crisi irreversibile della modernità intesa come paradigma che riusciva a unificare un'idea di umanità, e all'emersione di una pluralità di soggetti a livello planetario non più riconducibili a una sintesi monistica, è necessario il superamento della cultura del monologo, e il passaggio a quella del dialogo e del riconoscimento reciproco, in nome di valori condivisi e universali, pur nel rispetto delle singole tradizioni. In quest'ambito, l'imperativo morale di tipo kantiano deve evolversi in quello biologico, in nome della sopravvivenza della specie e dell'intera biosfera: Agisci in modo che nella massima della tua azione il genere umano e il pianeta trovino le ragioni e le garanzie della propria sopravvivenza.” (Ernesto Balducci, La Terra del Tramonto, 1992)

«Mi sono spesso domandato che ne sarebbe stato di me se fossi nato in una città chiassosa e illuminata, in una tranquilla famiglia borghese. Ma sono nato nel silenzio di un paese medioevale, sulle pendici di un vulcano spento e in una cornice umana dove era difficile discernere il confine tra la realtà e la fiaba. Sono cresciuto avvolto in un silenzio che mi dava spavento e mi avvezza ai contatti col mistero. E' stata una grazia? È stata una circostanza casuale che ha condizionato la mia libertà per sempre? Questa domande si spengono nel silenzio e cioè nel giusto posto». (E. Balducci, “Il cerchio che si chiude”, intervista autobiografica a cura di Luciano Martini, Edizioni Piemme, Casale Monferrato – 2000)



Santa Fiora, il piccolo paese di minatori sul monte Amiata, dove Balducci è nato il 6 agosto 1922, primogenito di quattro figli (Agnese, Maria e Beppina), è sempre stato, da lui rievocato come un luogo fondamentale della sua formazione umana e religiosa. Suo padre Luigi era minatore e la famiglia viveva «ai margini tra la miseria e la povertà»; da quell'ambiente, che egli ricordava come caratterizzato da grandi sacrifici e dedizione al lavoro e da una fede intessuta di laicità, aveva tratto molti motivi ispiratori della sua religiosità e uno stile peculiare di sobrietà e riservatezza. Inoltre egli sentiva come un dovere di fedeltà al suo popolo e alle sue origini la necessità di «dare voce» alle lotte e alle istanze di giustizia dei più poveri, dai minatori dell'Amiata agli emarginati della città come del terzo mondo. Entrato da adolescente, con una borsa di studio nel collegio degli Scolopi, chiamato «Speranzinato», decideva successivamente di prendere i voti e di assumere il sacerdozio; verrà ordinato il 26 agosto 1945. Giunto nell'agosto 1944 a Firenze, che era stata appena liberata, Balducci iniziava l'insegnamento alle Scuole Pie Fiorentine e frequentava la Facoltà di Lettere e Filosofia dove si sarebbe laureato nel 1950 con Attilio Momigliano con una tesi su Fogazzaro (Antonio Fogazzaro, Morcelliana, Brescia 1952). In questi anni egli fondava un circolo Umanistico

Cristiano in uno scantinato in via Martelli di cui era animatore insieme a Giorgio Luti con una connotazione prevalentemente letteraria. Fu però la presenza di Giorgio La Pira, con la forza delle suggestioni e delle prospettive che sapeva suscitare all'interno del mondo cattolico, ad indurre Balducci a spostare l'asse dei suoi interessi dalle tematiche letterarie a quelle sociali e politico-culturali. La sua collaborazione con La Pira inizia verso la fine degli anni Quaranta e si esplica prevalentemente nei gruppi giovanili della S. Vincenzo nel cui ambiente conosce Gian Paolo Meucci. In questi gruppi la sensibilizzazione ai problemi sociali e politici avveniva tramite l'esperienza del rapporto diretto con i poveri. Da questo ambiente sarebbe sorto, nei primi anni Cinquanta, «Il Cenacolo», caratterizzato da un impegno caritativo di tipo nuovo, che tendeva a superare i moduli assistenziali e prevedeva una formazione religiosa, teologica e spirituale impegnativa, con un'attenzione forte ai problemi politico-sociali.

Emerge in quest'esperienza la capacità educativa e di formazione di giovani di Balducci; egli proponeva modelli spirituali e di vita associativa desunti da esperienze francesi, che suggerivano modalità più libere rispetto agli schemi molto rigidi diffusi in Italia. Il momento comunitario, vissuto con intensità di rapporti, era strettamente collegato ad un profondo rispetto della libertà degli indirizzi e delle diverse scelte di ciascuno.

Collegata al Cenacolo e alle iniziative messe in atto da La Pira, negli anni cinquanta, sulla pace è anche una sempre più intensa partecipazione di Balducci alla vita culturale della città; infatti egli diviene uno dei collaboratori più stretti del sindaco, insieme a Mario Gozzini e Gian Paolo Meucci, rappresentando un supporto ecclesiale, soprattutto sul piano teologico-religioso, delle scelte lapiriane; suo è l'Appello, firmato anche da Enrico Bartoletti e don Matteucci, per il convegno della «pace e civiltà cristiana» del '54, incentrato sul tema «cultura e rivelazione», che tendeva a incoraggiare il dialogo tra culture diverse, nel superamento di un'ottica puramente occidentale.

Nel 1957 Balducci partecipa alla missione di Milano, su invito del vescovo della città, Giovan Battista Montini, insieme, fra gli altri, a padre David Maria Turoldo e a don Primo Mazzolari. In quello stesso periodo, alla radio, egli parla, tra i primi in Italia del pensiero di Teilhard de Chardin e di quello di Emmanuel Mounier, il fondatore della rivista «Esprit» di cui è attento lettore.

Nel 1958 fonda la rivista «Testimonianze» con un gruppo di amici e giovani legati al Cenacolo come, oltre a Gozzini e Meucci, Vittorio Citterich, Mario Camagni, Federico Setti, Danilo Zolo e Lodovico Grassi, che ne è l'attuale condirettore. L'intento era quello di dare voce a un cattolicesimo non più caratterizzato da un «proselitismo aggressivo» proiettato interamente nella «conquista», ma che si fondasse piuttosto sul valore della «testimonianza», ispirandosi alla spiritualità dei Piccoli fratelli di Charles de Foucauld. Balducci

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza!

23-24-25 luglio



esprimeva alcune esigenze di apertura sociale e di dialogo presenti nel mondo cattolico soprattutto giovanile, pur restando interno a quegli ambienti e condividendone alcune prospettive apologetiche insite nel progetto di una «nuova cristianità» maritainiana, (cfr. tra gli altri: Cristianesimo e cristianità, Morcelliana, Brescia 1963). Una delle prime schede di abbonamento inviate alla rivista fu quella dell'allora arcivescovo di Milano Giovan Battista Montini. Le censure romane verso i fermenti innovatori presenti nella Chiesa cattolica, che caratterizzano gli ultimi anni del pontificato di Pio XII, colpiscono anche le iniziative 'imprudenti' di La Pira, rivolgendosi contro l'ambiente e i collaboratori più stretti del sindaco. Nel 1954 la nomina di Ermenegildo Florit, legato ad Ottaviani e al 'partito romano', come vescovo coadiutore «ad sedem», assumeva questo significato, così come tra il 1958 e il '59 l'allontanamento di religiosi legati a La Pira: Balducci, David Maria Turoldo e Giovanni Vannucci, mentre la nomina di Bartoletti, rettore del seminario, a vescovo ausiliare e poi ad amministratore apostolico a Lucca, con poteri di fatto molto limitati, assumeva il significato di un «promoveatur ut amoveatur».

L'«esilio» di Balducci a Frascati colpiva il Cenacolo e «Testimonianze» privandoli del loro ispiratore. Ma, per una imprevedibile coincidenza che egli amava chiamare «ironia della Provvidenza», in realtà quel trasferimento, prima a Frascati poi a Roma dal 1959 al '65, gli permise di seguire da vicino gli eventi connessi con il pontificato di papa Giovanni XXIII e i lavori conciliari. Il Concilio, vissuto a Roma, dette la possibilità a Balducci di intessere una serie di rapporti con i teologi e i vescovi di tutto il mondo e divenne un'occasione unica di ampliare i suoi orizzonti teologici, ecclesiologici ed esegetici. Egli si impegnò molto nello studio e nella divulgazione del dibattito conciliare, condividendo la speranza di una riforma della Chiesa incentrata sul primato della Parola di Dio, nella forte rivalutazione del ruolo del popolo di Dio e della Chiesa locale e su un rapporto profondamente rinnovato della Chiesa con il mondo contemporaneo (La Chiesa come eucarestia, Queriniana, Brescia 1969; Diario dell'esodo, Vallecchi, Firenze 1971).

In realtà, proprio in questi anni di grandi speranze di rinnovamento della Chiesa e della società, Balducci dovette affrontare molte polemiche e conflitti per le sue prese di posizione. Basti ricordare, a seguito della pubblicazione di un articolo-intervista su «Il Giornale del mattino» datato 13 gennaio 1963, dal titolo La Chiesa e la Patria, il processo, svoltosi tra il 1963 e il '64, per apologia di reato per la difesa dell'obiezione di coscienza, conclusosi con la condanna in appello e in cassazione e la contemporanea denuncia al Sant'Uffizio sulla base delle stesse accuse. Se le fratture non divennero drammatiche ciò fu dovuto ad un'antica stima di Giovan Battista Montini, che rimase praticamente inalterata per tutto il pontificato e costituì un elemento indubbio di protezione, e ad una certa capacità di mantenere rapporti personali con gli stessi esponenti delle autorità romane che esprimevano le censure. Di fatto fu per intervento di Paolo VI, incontrato nell'ottobre dell'anno precedente, che Balducci, nel febbraio 1965, ritornò a Firenze, pur dovendo risiedere a Fiesole, cioè fuori dalla diocesi fiorentina, di cui era vescovo Ermenegildo Florit.

Due anni dopo il suo rientro a Firenze, muore don Lorenzo Milani di cui Balducci aveva seguito le vicende e l'evolversi della malattia. La 'restaurazione' conciliare, espressa emblematicamente dalla *Humanae vitae* e dalla destituzione di Lercaro, aveva ripercussioni pesanti anche a Firenze con i conflitti ecclesiali legati al governo della diocesi esercitato da Florit e al 'caso' Isolotto.

Balducci modificò progressivamente il suo atteggiamento verso le speranze di riforma della Chiesa esprimendo la sua delusione al riguardo. Questa consapevolezza, sempre più lucida e amara, si collegava ad un mutato clima culturale verso la fine degli anni Sessanta, portando la sua riflessione verso quella svolta che egli stesso avrebbe definito di «secolarizzazione» o «svolta antropologica» o «planetaria» che sarebbero emerse pienamente negli scritti degli anni Ottanta.

Di fatto, a partire dagli anni Settanta, dalla delusione dovuta al mancato rinnovamento ecclesiale e religioso, si può trovare in lui un distacco sempre più accentuato dai temi della riforma ecclesiale, sui quali non interviene più, mostrando un certo disinteresse verso i dibattiti interni alla Chiesa, alla quale rimprovera di essere rimasta troppo ancorata a una prospettiva ecclesiocentrica (L'uomo planetario, Camunia, Milano 1985;

Negli anni Ottanta è anche protagonista dei convegni promossi dalla rivista «Testimonianze» che hanno come ispirazione il tema Se vuoi la pace prepara la pace, offrendo un contributo originale e di grande respiro ai movimenti pacifisti del nostro paese e, soprattutto, all'elaborazione di una cultura della pace. In questa prospettiva si impegna, dal 1986, con la fondazione della casa editrice Edizioni Cultura della Pace (ECP) che rappresenta il suo impegno più significativo degli ultimi anni. Inizialmente la produzione della casa editrice si articola in due collane: l'«Uomo Planetario» e l'«Enciclopedia della Pace» costituita da varie sezioni («Maestri», «Problemi», «Testi/Documenti»), cui se ne aggiungono presto di nuove come le «Caravelle» pensate in vista del cinquecentenario della scoperta dell'America.

Il suo discorso, la riflessione e predicazione si incentrano sempre più nettamente su una matrice biblico-evangelica, intesa come prospettiva profetica; in essa si collocano la lettura del Vangelo come annuncio di pace e di una società non violenta; il suo impegno per gli emarginati nella città, i suoi rapporti con il carcere e con i detenuti 'politici', così come, con assoluta continuità, la sua partecipazione alle lotte di liberazione dei popoli del terzo mondo. Sono realtà vissute senza soluzione di continuità, come «uomo tra gli uomini», come annunciatore della Parola, che assume le ragioni storiche di tutti come radici e fondamento della speranza. In questa prospettiva, la distinzione fede-religione viene ampiamente utilizzata per una critica più generale alla «struttura sacrale» come «struttura di segregazione» dell'uomo.

All'inizio del 1992 muore l'amico David Maria Turoldo: Balducci partecipa alla liturgia funebre nella Chiesa di San Carlo a Milano

“Che cibo fa?” – WeekEnd di Bellezza! 23-24-25 luglio



celebrata dal vescovo della città, cardinale Carlo Maria Martini. Alla fine di marzo presenta il volume *La terra del tramonto* alla Badia fiesolana, intervistato da Sergio Zavoli. In una Sala degli Affreschi affollatissima, Balducci riconferma – durante quello che sarà il suo ultimo incontro pubblico di un certo rilievo - gli esiti della sua riflessione intellettuale: la cultura intesa non come «puro modo di pensare» ma come «modo di essere»; l'umanità, nella pluralità delle sue espressioni, come nuovo soggetto della storia in luogo dell'«umanità occidentale»; la speranza intesa come fede nella ragione critica piuttosto che come atteggiamento psicologico; la dialettica tra l'uomo inedito e l'uomo edito; il dialogo con l'altro come disponibilità all'ascolto.

Poche settimane più tardi, il 25 aprile 1992, Balducci muore in seguito alle gravissime conseguenze di un incidente stradale occorsogli, alle porte di Faenza, due giorni prima, al ritorno da alcuni impegni pubblici.

Bibliografia minima:

- *L'uomo planetario*, S. Domenico di Fiesole (Fi), ECP, 1990 (1ªediz.: Milano, Camunia, 1985).
- *Montezuma scopre l'Europa*, S. Domenico di Fiesole (Fi), ECP, 1992
- *La terra del tramonto. Saggio sulla transizione*, S. Domenico di Fiesole (Fi), ECP, 1992
- *Pianeta Terra, casa comune*, Firenze, Giunti, 2006