

Stampa Dal 21 dicembre l'offerta de la Repubblica si arricchisce con l'inserto RFood, 8 pagine sul cibo

di Vittorio Parazzoli

L'offerta de la Repubblica si arricchisce dal 21 dicembre di un nuovo inserto gratuito, "fortemente" voluto dal suo direttore Mario Calabresi - come lui stesso spiega nel video che riportiamo a corredo di questo articolo -, che si chiamerà RFood e che sarà dedicato al cibo e alle storie ad esso legate: di tutti i tipi, dai prodotti alle persone, dai territori alla cultura. Il tutto, in otto pagine ogni settimana al giovedì, sotto la responsabilità della giornalista Clotilde Veltri. Il lancio, sui mezzi GEDI, radio, web e locandine, è curato da Young&Rubicam. Sul sito del quotidiano, l'argomento è già coperto dal canale "Sapori".

Storie di protagonisti

"Cosa c'entra uno chef pluristellato e molto mediatico come Antonino Cannavacciuolo con Julian Barnes, scrittore Booker Prize per "Il senso di una fine"? L'idea alla base di RFood - spiegato dal quotidiano - nasce anche da questa domanda. Perché il cibo è da sempre un racconto. Innanzitutto degli uomini e delle donne che, con il loro lavoro e la loro creatività, reinventano quotidianamente la gastronomia, rendendo quella italiana un unicum riconosciuto in tutto il mondo. Storie di protagonisti, quindi, che affrontano il mercato partendo da un sogno che poi si traduce in business ed economia reale. Dall'artigiano allo chef, dal negoziante al produttore, dal designer al sommelier, dal cameriere al viticoltore: ognuno di loro ha un percorso che vale la pena svelare e l'inserto proverà a farlo. E sempre le storie sono la chiave di volta di un'informazione che vuole essere al servizio del lettore, la cui curiosità oggi, quando si parla di cibo, ha

Il taglio sarà quello delle "storie" legate a tutti gli aspetti della gastronomia e alle persone che la sviluppano. La campagna per il lancio è stata curata da Young&Rubicam



diritto di essere saziata, al di là dei consigli per una nuova ricetta. In un mondo sempre più globalizzato, chi legge, chi consuma, cerca una guida di qualità per distinguere ciò che è utile o semplicemente buono da ciò che fa male o è superfluo.

Carlo Petrini e Licia Granello

A questo vuol servire RFood, con le sue rubriche affidate a esperti che spiegheranno come orientarsi negli acquisti e affrontare i tanti dubbi che ci affliggono quando facciamo la spesa, andiamo al ristorante o viaggiamo. Carlo Petrini, ideatore di Slow Food e portavoce nel mondo di una cultura rispettosa dei territori, racconterà le persone che, in Italia e all'estero, si battono ogni giorno per migliorare la loro comunità. Licia Granello, storica food-writer de la Repubblica, tornerà a scandagliare il pianeta delle materie prime, stavolta, però, raccontando il rapporto tra i grandi chef e chi, della materia prima, li rifornisce. E, ancora: si parlerà di chi produce il vino italiano, proiettandolo sul mercato internazionale, e di coloro che hanno trasformato le birre artigianali da tendenza passeggera a mercato florido e serissimo; ci saranno, infine, risposte alle domande sulle etichette che spesso ci confondono e ai tanti dubbi sul rapporto tra salute e alimentazione.

Il nostro futuro dipende dal cibo

Non solo per sopravvivere, ma soprattutto per vivere bene, a lungo e in salute. Oltre che in pace con noi stessi, con gli altri e con l'ambiente. E per vincere la scommessa, c'è bisogno di riscrivere la nostra scala dei valori alimentari. Con una nuova cultura e una nuova misura. In fondo, la parola cibo deriva proprio dal greco *kebos*, che era lo strumento per calcolare la quantità giusta di alimenti. Quel senso della misura che è stato dimenticato negli anni della bulimia consumistica. Quando l'idea dello sviluppo infinito ha prodotto corpi a sua immagine e somiglianza. Un mondo obeso, malnutrito per eccesso. Anche se solo in parte. Perché ancora oggi l'umanità resta divisa in due. Tra chi ha più fame che cibo e chi ha più cibo che fame. Ecco perché la promozione della cultura alimentare è una delle grandi sfide della politica, della formazione e dell'informazione. Per dare risposte corrette e lungimiranti a quella volontà di sapere diventata ormai il pensiero dominante del nostro tempo. Che dell'alimentazione ha fatto una passione e un'ossessione. Oscillante tra cibomania e cibofobia. Ma anche la materia prima di una nuova idea dello sviluppo e della sicurezza, dell'ecologia e dell'economia, dell'equità e della felicità, della salute e del piacere. I gran-

di temi del presente come la qualità della vita, la difesa dell'ambiente e del vivente, la salvaguardia delle biodiversità, la bioetica animale, la tutela delle filiere corte, la valorizzazione delle identità e delle comunità, passano soprattutto attraverso le scelte e le sensibilità alimentari. E questo è particolarmente vero in un Paese come l'Italia, che del cibo ha fatto da sempre uno dei suoi caratteri originali. Il marcatore culturale dei mille campanili, delle piccole e grandi patrie gastronomiche di cui è fatto lo Stivale. Una miriade di eccellenze, tipicità, vocazioni, produzioni, che hanno fatto della tavola tricolore un mito planetario, apprezzato da tutti e imitato da troppi. E della nostra dieta mediterranea l'immagine stessa del mangiare di domani: buono, democratico, stagionale, conviviale e solidale.

Dietro a ogni cibo c'è una storia da raccontare. Perché, in realtà, il Made in Italy da mangiare nasce da una simbiosi secolare tra capolavori dell'arte e cattedrali del gusto, dove dietro a ogni sapore c'è una vicenda storica e umana, sociale e personale che viene da lontano. Dalle spezierie medievali, dalle botteghe rinascimentali, dalle cucine di corte, dalla sapienza contadina, dalla creatività delle massaie costrette a fare di necessità virtù, trasformando la scarsità in bontà. A rendere unico il Belpaese è proprio questo antico intreccio di misura e cultura per cui Tiziano fa rima con parmigiano, Bellini con tortellini, Botticelli con vermicelli. Raccontare il cibo per rispondere alle nuove domande del presente.

È proprio questa la grande emergenza culturale del nostro Paese. Per riconoscere e far conoscere la straordinaria ricchezza dei nostri giacimenti agroalimentari e le immense potenzialità del nostro petrolio verde.