

La piccola associazione nata a Bra, nelle Langhe, è diventata un "partito" mondiale con oltre 100 mila iscritti. Libri, eventi e una università gastronomica per vincere la battaglia del cibo sano e buono nel nome della lentezza

Slow Food

Da Arcigola a Terra Madre 20 anni in difesa del sapore

1989

Nasce all'Opéra Comique di Parigi il Movimento Internazionale Slow Food e ne viene sottoscritto il Manifesto

OSTERIE
D'ITALIA**1990**

Con la pubblicazione della prima edizione della guida delle Osterie d'Italia, nasce Slow Food Editore

1996

Si svolge la prima edizione del Salone del Gusto a Torino, dove viene presentato il progetto dell'Arca del Gusto

1997

Il convegno Dire fare gustare sancisce l'inizio del progetto di educazione alimentare e del gusto di Slow Food

**1999**

Slow Food lancia, nella seconda edizione di Cheese la raccolta di firme in difesa del patrimonio enogastronomico italiano per chiedere la revisione del regolamento Haccp

**MARCO TRABUCCO**

Sono l'ultimo grande partito, con 100 mila iscritti distribuiti in 150 nazioni. Il nome è inglese, il cuore italiano, anzi langarolo, come la faccia del loro leader, Carlin Petrini, le cui parole sono di casa alla Fao e tra i campesinos messicani. È lui oggi, forse, l'unico italiano che possa sperare di ricevere, un giorno, il Nobel per la pace. Le loro sezioni si chiamano condotte e convivi, nuclei di un'associazione, Slow Food appunto, tanto capillare e radicata da far schiattare di invidia Pde Pdl che, non ha caso, da sempre li corteggiano: ricambiati in egual misura e senza pregiudizi.

Nascevano vent'anni fa, il 10 dicembre '89, all'Opéra Comique di Parigi e pochi quel giorno immaginavano quanto il loro manifesto fondativo, dagli ironici echi futuristi e firmato da gente come Dario Fo e Francesco Guccini, Gerardo Chiaromonte e Folco Portinari, Valentino Parlato e Stefano Bonilli, Sergio Staino e Antonio Porta, era destinato a influenzare la nostra vita quotidiana.

L'ultima scommessa: portare la cultura del mangiare sano anche nelle scuole

Poche le parole chiave, due all'inizio, la prima rivoluzionaria da sempre, o almeno dai tempi del marchese De Sade: il piacere, quello del cibo per di più, la più negletta tra le forme di felicità. L'altra rivoluzionaria per il nostro mondo, per il secolo delle macchine e dei fast food: la lentezza. Parole d'ordine mai tradite nei decenni successivi e arricchite via via dalla scoperta che il cibo, il cibo buono, nasceva dalla terra. E che per essere tale, buono nei due sensi che la lingua italiana attribuisce all'aggettivo, non poteva che essere anche pulito e giusto.

Una decina sono le tappe che hanno trasformato l'associazione di golosi intelligenti nata a Parigi, in una delle bandiere dell'ambientalismo internazionale, capace di influenzare la politica dell'Unione europea su temi come gli Ogm e di fare di Slow Food, e Terra Madre, una sorta di sindacato mondiale dei contadi-

ni, degli allevatori, dei pescatori: 5 mila quelli arrivati a Torino nel 2004 per la sua prima edizione.

Un percorso lucido, grammatico, che non a caso vede nascere subito, nel '90, la casa editrice: il primo libro è la Guida delle Osterie d'Italia, ancora oggi un best seller. Importante quasi come la Guida dei Vini d'Italia (nata qualche anno prima in collaborazione con gli amici nemici romani del Gambero Rosso) e che per almeno un decennio sarà il braccio armato del risascimento del vino italiano. Nel '96 poi nasce a Torino, il Salone del Gusto: è un'edizione minore, ma il format è vincente ed esploderà nel '98 quando i 130 mila arrivati al Lingotto per guardare, assaggiare e capire



daranno il segnale che l'Italia non è più un paese di affamati mangiaspaghetti e che sulle nostre tavole la qualità sta diventando variabile decisiva. Nascono i Presidi, per tutelare le produzioni artigianali che rischiano di scomparire e il lardo di Colonnata, povero lui, ne diventa il simbolo, mito e maledizione e nel 2006 arriva anche l'Università del Gusto, a Pollenzo. Il resto è l'oggi: la scommessa di portare il cibo «buono pulito e giusto» anche nelle mense di ospedali, scuole e fabbriche. E la battaglia sempre più accesa per difendere lavoro e reddito di chi quel cibo lo produce, da Villa Literno alle Ande.

2000

Al via il progetto dei Presidi, per salvaguardare o rilanciare le piccole produzioni artigianali

2004

Si inaugura la prima Università di Scienze Gastronomiche all'interno dell'Agazia di Pollenzo



2007

Slow Food aderisce alla coalizione ItaliaEuropa - Liberi dagli Ogm

2008

A San Francisco al via Slow Food Nation, grande kermesse del cibo di qualità

2009

Esce il film "Terra Madre" di Ermanno Olmi. In 150 Paesi si celebra il terra Madre Day



E LA UE PROTEGGERÀ LA PIZZA

La "Pizza napoletana prodotta secondo la tradizione napoletana", ha ottenuto ieri il riconoscimento europeo di specialità tradizionale garantita (Sgt) e verrà protetta dall'Ue contro imitazioni e falsi