

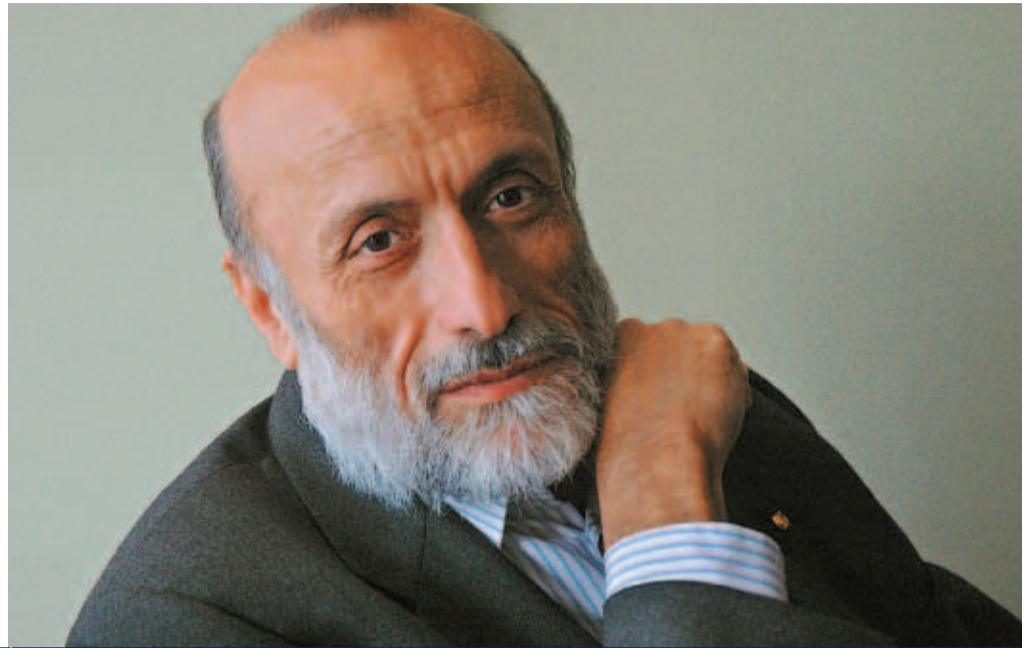
la contra

LA VANGUARDIA

JORDI BELVER

“Le hemos robado el alma a la comida”

Tengo 58 años. Nací en Bra, pueblecito de la comarca de Cúneo, en Piamonte (Italia), y allí vivo. Estoy soltero y sin hijos. En 1989 fundé el movimiento Slow Food para promover los alimentos locales y con sustancia, para una nueva gastronomía buena, limpia y justa. ¿Política? Debemos conciliar placer con sostenibilidad. Soy agnóstico



CARLO PETRINI

ECOGASTRÓNOMO, FUNDADOR DE SLOW FOOD

SABORES

Petrini predica que respetemos lo que comemos y promovamos huertos escolares, velemos por los sabores de los frutos y la calidad de nuestra comida, que preservemos las semillas de plantaciones tradicionales...

Petrini nos previene de la lógica economicista que sacrifica cientos de cosas buenas y sanas por no ser tan “rentables” como otras que, encima, esquilmán y envenenan la tierra. ¿A que los sabores de las frutas que comías de niños ya no los encuentras?

Petrini nos estimula a producir nuestras viejas cosas buenas, a menor escala, y a consumir producto fresco y local, pues de lo contrario pronto comer será tan aburrido que hasta vivir aburrirá. Petrini ha presidido el Foro Gastronómico de Vic y publica ahora ‘Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía’ (Polifemo).

lépticas extraordinarias, ¡buenísimo! Pero en 1998 estaba a punto de extinguirse: las campesinas de Morozzo, encargadas de castarlos manualmente y criarlos todo el año, estaban dejando de hacerlo.

—¿Por qué?

—Porque les pagaban 13.000 liras por capón. Estuve en la feria de 1998, y apenas había 50 capones en venta... La gente compraba capón francés importado, más barato, con nombre... y peor. Les hice una oferta a las campesinas de Morozzo: les prometí que si me criaban mil capones para el año próximo, yo se los compraría todos, ¡a 24.000 liras por capón, al doble del precio de entonces!

—Eso se llama mecenazgo...

—Corrí la voz, y salieron compradores: primero amigos míos, luego curiosos... Las criadoras se animaron, ¡y hoy el capón de Morozzo es uno de los productos más famosos de Italia, un orgullo nacional! Se valora su calidad y se vende solo. ¡La gente ha entendido que merece la pena pagar por la calidad!

—¿Se atrevería a dar algún consejo a España en este terreno?

—Sí: deberíais evitar la lógica hiperproductivista, o exterminaréis la que fue vuestra rica biodiversidad de productos tradicionales locales, además de la fertilidad de los suelos, las microeconomías rurales... ¡Cuidado!

—Pues me temo que eso es lo que está ya sucediendo...

—Ya, porque este triste modelo se globaliza. El siglo XX arrancó con una exaltación de la velocidad, paradigma que nos ha llevado hasta a robar el alma a la comida...

—¿Qué propone el movimiento Slow Food?

—Que en el siglo XXI reaccionemos: que fomentemos la lentitud, la amistad, la poesía, la tertulia, la calma, el buen gusto, la calidad de lo humilde, paladeándolo todo. O acabaremos envenenándonos con los penosos alimentos producidos por nuestra codicia.

VÍCTOR-M. AMELA

Le invito a comer a una hamburguesa sería.

—No.

—¿Por qué?

—Son multinacionales que trabajan a gran escala, dañando los mercados locales, y siendo irrespetuosos con la comida: ¡la conciben como mero carburante humano! Y, así, atentan contra las sutilezas de la gastronomía y la cultura locales.

—¿Y si le invito a comer una hamburguesa en mi casa?

—¡Ah, eso es otra cosa! Presumo que habrá elegido usted un buen producto, lo cocinará con mimo, que propiciará una atmósfera convivial. ¡Eso sí es comer: eso sí es *slow food*!

—Y justo lo contrario de *fast food*, ¿no?

—Denominamos *fast food* a todo lo relativo a un modelo de producción y consumo de alimentos orientado por la búsqueda del máximo beneficio económico..., a costa de la calidad de la comida y de la sostenibilidad del medio ambiente. ¡Qué gran despilfarro!

—¿Hablo con un gastrónomo, con un ecologista, con un economista o con un político?

—He acuñado el término *ecogastronomía*, que define el modelo *slow food*. Se trata de una nueva gastronomía, acorde con estos tres principios: bueno, limpio y justo.

—Detálleme esos tres principios.

—Bueno: comida no transgénica ni intoxicada, cultivada con criterios de buen sabor, textura y nutrición. Limpio: que la obtención de alimentos no contamine ni esquilme la naturaleza. Justo: que la producción de comida no abuse ni dañe a nadie laboralmente, y que estimule economías locales.

—La gastronomía era antes más fácil y simple, oiga: “esto está rico”, “esto está malo”...

—Pero yo soy gastrónomo, ¡no un zampón al que le importa un bledo cómo ha llegado al plato esa comida! La calidad de la comida depende de que sea buena, limpia, justa.

—¿Cómo se metió usted en esta historia?

—Desde siempre entendí que lo que comes y bebes define tanto tu cultura como la lengua, el arte, las costumbres... Yo era socio de una revista enogastronómica. Y la apertura de un McDonald's en Piazza di Spagna, en Roma, en 1988, hizo detonar una reacción que cristalizó en la fundación de Slow Food.

—Hoy es ya un movimiento internacional.

—Sí lo es, y con 100.000 asociados. Y donde más crecimiento tiene es en Estados Unidos. Respalamos a agricultores y productores locales, para que no desaparezcan productos tradicionales. Fui consciente de esta necesidad el día que comí cierta *peperonata*...

—¿Qué es una *peperonata*?

—Un plato típico de cerca de mi pueblo, legendario por la carnosidad y sabor de sus pimientos locales, de Asti. Hacía años que no lo comía, y pedí ese plato en el restaurante donde mejor lo habían guisado siempre.

—¿Y qué tal?

—Espeluznante: cocinado con la misma pericia, pero insípido. El dueño me dijo que ahora compraba unos pimientos llegados de Holanda, baratos y vistosos. ¡Y malísimos!

—¿Qué había pasado con los famosos pimientos locales?

—Salí del restaurante y fui a hablar con el agricultor que cultivaba aquellas magníficas hortalizas: había dejado de hacerlo porque el esfuerzo no se lo pagaban luego, dado que llegaban pimientos holandeses más baratos.

—¿Y qué cultivaba entonces ese hombre?

—Bulbos de tulipán... ¡que le compraban en Holanda para que allí echasen la flor! ¡Paradoja de una globalización depredadora!

—Poco podemos hacer contra eso...

—¡Sí podemos! Para eso creamos el Arca del Gusto: inventariamos productos en riesgo de extinción, para sensibilizar a la gente a favor de su protección. ¿Ha oído hablar del capón de Morozzo?

—No.

—Es un capón de unas cualidades organo-

Pioneer sound.vision.soul

Llévate el mejor televisor y disfruta de una noche de ensueño. (Y tu pareja también)



BONGO

Reserva GRATIS una noche para dos personas en un Hotel con encanto.

Pregunta en tu establecimiento habitual o infórmate en www.gobongo.es/pioneer (Promoción válida para compras realizadas en la Península y Baleares, entre el 17 de febrero de 2007 y el 31 de marzo de 2007. Fecha límite para estancia el 29 de febrero de 2008)



Nuevos televisores Pioneer Pure Vision HDTV. Máximo nivel en Alta Definición. Algo que tus ojos nunca antes habían experimentado. www.pioneer.es

4.5034



Cupón