



**PROPOSTE
ALLE FORZE POLITICHE E CIVICHE
PER UNA NUOVA CITTA' DELLA FILIERA
AGROALIMENTARE EQUA E SOSTENIBILE.
VERSO L'EXPO.**



FINALITA'

Questo documento è una riflessione e un contributo inviato e rivolto alla città, mediante e primariamente, attraverso quelle realtà partitiche e civiche che sono in competizione per il governo della città di Lecco nelle prossime elezioni amministrative di marzo 2010.

L'obiettivo è che i contenuti che andremo presentando possano diventare significativi elementi programmatici per il governo della città e si traducano conseguentemente con continuità e sistematicità in provvedimenti concreti ed effettuali.

CHI SIAMO

La riflessione che offriamo nasce dalla esperienza di una associazione, LA COMUNITA' DELLA SPORTA, che in questi anni, dal 2004, ha praticato soprattutto l'esperienza dei Gruppi d'Acquisto Solidali (GAS), con la partecipazione progressiva di qualche centinaia di soci iscritti, sia della città di Lecco che del territorio circostante.

L'esperienza associativa ha avuto sede fino al 2008 nella città di Lecco, ragioni di complessità e sviluppo, ci hanno poi portato a ricercare una sede operativa più funzionale e adeguata a Galbiate, ma nelle immediate vicinanze della città di Lecco, potendo, in questo modo, dare continuità associativa e di servizio ai cittadini della città iscritti; anzi di ampliarla.

L'esperienza del nostro Gas ha avuto qualche modesto rilievo su alcuni media locali, oltre che dentro la rete organizzativa dei Gas italiani, ma soprattutto significativa è stata l'informazione fatta da un organo di stampa economica a diffusione nazionale come "Il Sole 24 Ore" e una intervista televisiva a "Cominciamo bene" sulla terza rete.

GLI OBIETTIVI

A) *UNO STATUTO DELLE ASSOCIAZIONI*

La prima riflessione che vorremmo apportare, alla luce della nostra esperienza, è l'assenza a Lecco di uno Statuto delle realtà associative - di tutte le realtà associative - che riconosca loro diritti, che spesso un eccesso di discrezionalità amministrativa, traduce in privilegi, a favore di realtà consolidate e formali, magari le più vicine agli amministratori di turno.

Proprio perché si asserisce che la vita sociale e associativa è un elemento importante della nostra realtà civica, diventa decisivo uno Statuto delle associazioni cittadine, di tutte le associazioni cittadine, formali e informali, che non sia una mera concessione amministrativa, ma consista, in un riconoscimento, di pre-esistenti realtà originarie, attuali e in divenire.

Uno Statuto quindi che sia promosso e stimolato dalla Amministrazione Comunale e/o fatto proprio dalla stessa, in quanto risultato di un processo auto-riflessivo, prodotto e maturato dalle stesse realtà associative, attraverso un confronto e una discussione democratica costituente, che trovi nell'Amministrazione un interlocutore, aperto ad un confronto recettivo, che si faccia poi dello Statuto assunto, garante ed esecutore imparziale.



B) PROPOSTE PER UN CONSUMO CRITICO E STILI DI VITA SOSTENIBILI

Le riflessioni che seguono hanno invece una portata che ha origine più direttamente dalla nostra esperienza, orgogliosa di essere nata e di essersi sviluppata, trovando risorse umane e materiali, esclusivamente al suo interno. A garanzia di massima autonomia e indipendenza.

Nasciamo come espressione di una sensibilità di consumo critico, che rappresenta, nel nostro Paese-Italia, una esperienza relativamente recente, ma che ha trovato indicatori di ricettività ed espansione sempre più significativi.

Le ragioni del consumo critico vanno ben oltre quelle di un consumerismo intelligente, che ha i suoi fondamenti su una più dettagliata e certa informazione, sulla possibilità quindi di mettere a confronto il rapporto costo benefici, intrecciando parametri economici di domanda come i prezzi e la qualità dei beni.

Il consumo critico ha, invece, la sua base, in scelte etiche soggettive, che si interrogano su quali siano gli impatti, sociali ed ambientali, conseguenti alla scelta e al consumo di certi beni e servizi. Facendo propria e personale l'idea che l'infelicità del mondo, con le sue ingiustizie sociali, e il suo profondo squilibrio ambientale ed ecologico sia conseguenza anche, e soprattutto, di irresponsabili scelte individuali, che ripetendosi a livello microindividuale, generano effetti sociali, economici e ambientali di tipo sistemico. E pervenendo all'idea, che il troppo avere, possa essere esso stesso causa di infelicità.

Sullo sfondo del consumo critico, c'è, infatti, l'idea del rifiuto di una vita, personale e collettiva, dipendente dai consumi inutili e indotti, che, a loro volta, generano una società dell'usa e getta, che produce rifiuti e inquinamento. Esiti finali, questi ultimi, di un processo produttivo, in cui il consumo per lo spreco, è programmato da grandi organizzazioni imprenditoriali ed economiche, che operano su scala transnazionale, e che non hanno più, ormai, come obiettivo il benessere e il ben vivere, individuale e sociale, attraverso consumi individualmente e socialmente utili. La programmazione della produzione di beni e servizi, invece, è del tutto orientata, a massimizzare le vendite, in una misura quantitativa, adatta a remunerare un profitto, che sia il massimo possibile, nelle condizioni economiche congiunturali e sistemiche, oltre che istituzionali, date.

In ultima analisi, ci troviamo a vivere in una società in cui, non solo i consumi sono usa e getta, ma per la non separabilità di mezzo e fine, anche le persone sono completamente interscambiabili, diventando identità deboli e liquide.

L'orizzonte del consumo critico è, invece, una società della sobrietà e della frugalità, che vorrebbe e potrebbe ridurre tendenzialmente a zero gli impatti negativi sociali e ambientali, e che si rende conto che la quantità dei beni, o meglio la loro crescita quantitativa ed esponenziale, non genera ormai più effetti di benessere o di ben vivere, ma stress personale e collettivo da congestione e inquinamento sociale e ambientale.

L'Avere, insomma, se per un certo arco di tempo, ha potuto generare benessere e liberazione da compiti faticosi e liberazione di tempo, oggi si è trasformato in malessere e infelicità.

Emerge da molta letteratura e sempre più da quella economica che i beni materiali debbono essere sostituiti da beni relazionali, e tuttavia, di fronte al rischio di mercificazione anche delle relazioni, qui si sostiene l'idea che questi beni relazionali, debbano essere sottratti al mercato, per farli vivere



dentro una società delle relazioni, che faccia della reciprocità e del gratuito un impegno, un modo per ri-prendersi autonomia, personale e sociale, da fare propria come tempo liberato dalla dipendenza consumistica.

L'autoproduzione, oggi, ha infatti il significato, non più e non solo di liberazione dal tempo di lavoro imposto, ma anche e in modo sempre più significativo, dai vincoli del tempo imposto del consumo, che non è più il tempo di non-lavoro, ma tempo di una nuova schiavitù, tutta interna a un tempo di produzione-consumo, che fa un tutt-uno.

Con questi presupposti abbiamo costituito il Gruppo di Acquisto, che ha, alla base, decisioni di acquisto collettivo dei beni e dei servizi, che concretamente avvengono con scelte non solo di trasparenza, nei confronti dei soci-iscritti, ma come risultato di un processo democratico e condiviso.

Insomma, siamo passati dalla scelta di distribuire ai soci prodotti biologici e certificati, selezionati sulla base di esperienze note e conoscibili, e sulla base di prezzi sorgente, contenuti in rete nel nostro sito www.quellidellasporta.org, a una realtà che decide, in modo sempre più allargato al suo interno, attraverso una commissione acquisti, i beni e servizi che da biologici - proprio e anche in conseguenza dell'allargamento della decisionalità sociale - sono sempre più anche locali, anche se non sempre certificati come biologici, e però resi credibili in base a un contatto diretto con il produttore del luogo.

La scelta dei prodotti è poi, per ora, caratterizzata in modo prevalente, come acquisto collettivo di beni di tipo alimentare e domestico. Tuttavia non hanno esorbitato dalla nostra realtà, la possibilità di disporre e distribuire, abiti, indumenti e scarpe, così come di fare acquisti collettivi nel settore del risparmio energetico e delle energie rinnovabili.

Sullo sfondo permane l'idea di rendere operativa la possibilità di scelte collettive nel campo dei servizi, come le assicurazioni, la telefonia e soprattutto la possibilità di impiegare i propri risparmi. Non solo come prestiti alla ns. Comunità per i suoi investimenti, non solo come fondi di solidarietà per interventi locali e internazionali, non solo come impiego etico presso la Banca Etica o le MAG, ma come possibilità di contrattazione, anche collettiva, di condizioni di risparmio, che vedano nelle banche di credito cooperativo, con base locale e a carattere non prevalentemente speculativo, eventuali riferimenti da privilegiare.

Se questo è certamente un orizzonte da coltivare per noi, ci auspichiamo che sia per la prossima amministrazione, qualunque essa sia, uno spazio di promozione, di informazione e educazione, giacché la conoscenza tra i cittadini dei fenomeni economici corrispondenti è così diseguale e asimmetrica, da aver generato fenomeni di truffa individuale e di costo sociale diffuso, come è facilmente rilevabile dalle conseguenze, locali o globali, della crisi reale e finanziaria in cui siamo immersi e sommersi.

C) IL CONSUMO CRITICO E NON OVVIE OVVIETA'

E tuttavia la nostra riflessione programmatica verrà esplicitata soprattutto a partire dalla attività che per ora ci ha più coinvolto, che è l'area dell'alimentazione.

Un settore che è tra l'altro messo a tema nella versione della sovranità alimentare anche per l'Expo del 2015 che non riguarda solo la città di Milano ma l'intera Regione e quindi dovrebbe coinvolgere anche Lecco.



Da questo punto di vista ci sembra di dover sottolineare alcuni aspetti che vorremmo fossero ovvietà.

E' ovvio che in questa prospettiva il consumo critico, e l'idea di una società della sobrietà, debba essere promosso in città, soprattutto non con puri auspici estemporanei o richiami occasionali, ma con atti e provvedimenti amministrativi concreti. Il modo migliore per concretizzarlo è quello di procedere nell'orizzonte di un sistema di reti e distretti di economie solidali, magari individuando promuovendo, facilitando fiere, mercati, e strutture stabili di economia solidale.

E' ovvio che debba essere incentivato in città, come stile di vita ma, assunto anche nelle sedi pubbliche, come uffici e scuole, attivando, non solo meccanismi di riciclo delle materie seconde, che sembrerebbe una modalità "quasi" acquisita, ma mercati e scambi dell'usato: sarebbe un modo di contenere la produzione dei rifiuti, non marchiando, con il sigillo del rifiuto, beni che possono essere ancora utili e con piacere riutilizzati. E non pensiamo solo ai giochi per i bambini, che poi si accumulano, nelle nostre case o nei nostri solai o cantine, ma all'intera catena del riusabile, abiti in primo luogo.

E' ovvio che debba essere sollecitata una etica della riparazione dei beni. Beni che potrebbero essere riparati, sulla base di una più generale diffusione del piacere ad auto produrre. Che da hobbistico bricolage diventi appunto imperativo etico.

Pensiamo infatti che dentro queste reti di economia solidale e del fare da sé, in modo individuale o cooperativo, attraverso magari anche banche del tempo, sia necessario far nascere delle vere e proprie officine e laboratori dell'auto-riparazione, che abbiano una funzione formativa e di socializzazione e incontro tra capacità e bisogni.

Ce lo richiedono in primo luogo i nostri giovani, così spesso tagliati fuori da una cultura della manualità, che in passato era l'esito, specie in una cittadina industriosa come Lecco, di una tradizione orale e manuale, fatta nell'incontro intergenerazionale di figli, genitori, nonni, vicini, che spesso, in questo modo, si trasmettevano, non solo passioni, ma apprendimenti e capacità, che costituiscono ancor oggi lo sfondo tacito della nostra economia.

E' ovvio che soprattutto nelle grosse e meno grosse catene commerciali che hanno sede operativa in città, come nei piccoli negozi debba venire promosso la vendita di prodotti sfusi per permettere la riduzione di produzione di rifiuti legati alla imballatura di qualsiasi prodotto.

D) RIPENSARE LA FILIERA DELL'AGRO-ALIMENTARE: LA RETE DISTRIBUTIVA LOCALE

Tutto quello che abbiamo detto è ovvio. O meglio, ovvio non lo è, ma crediamo possa diventarlo. E dando per scontato un ovvio problematico e paradossalmente non evidente, riportiamo l'attenzione sul problema agro-alimentare.

Lecco come tutte le città del nostro Nord, e non solo, che si vorrebbero coese attorno a valori tradizionali, ha invece visto un proliferare abnorme di centri commerciali, ormai prevalentemente, almeno da un punto di vista qualitativo, generati o competitivamente subordinati alle logiche di approvvigionamento delle grandi multinazionali della distribuzione.



Queste grandi catene commerciali, distribuite sul territorio nazionale, e soprattutto in una Regione come la Lombardia, hanno modificato in profondità il tessuto distributivo locale, buttando fuori mercato tanti piccoli commercianti, che spesso hanno fatto la storia di una città, di un quartiere e di una frazione, a volte ben più del vecchio municipio, del sempre risonante campanile, della vecchia fabbrica ora dismessa.

Questi antichi negozi hanno insomma costituito centri di socialità, di chiacchiera talvolta, ma più spesso di aiuto reciproco, di piccola mutualità, di assistenza condivisa, di sostegno anche economico in tempi di crisi famigliari e congiunturali.

E oggi ne vediamo il contraccolpo nell'isolamento e nell'autismo individuale e famigliare di chi si incrocia nel centro città, ridotto a luogo festivo dello struscio, o di chi si impedisce e si spinge nella congestione dei nostri centri commerciali.

Eppure dovremmo tenere bene a mente che, paradossalmente, questi nostri centri commerciali, la cui apertura è così facilmente autorizzata, a densa macchia, sul nostro territorio, da concessioni regionali, rappresentano una eccezione dal punto di vista organizzativo.

Improntati a una logica ancora fordista, centrata sulla grande dimensione dell'economie di scala, potrebbero prima o poi andare incontro agli stessi problemi di rigido gigantismo della vecchia fabbrica fordista, che rappresentava il prototipo e il modello organizzativo per eccellenza, e che oggi non c'è quasi più.

In prospettiva, insomma, dovrebbe esserci un recupero del negozio e della bottega locale, specie se aiutata ad evolvere in questo senso, ma soprattutto in ragione di un maturare di una domanda sociale, fattasi culturalmente più avvertita e critica.

Del resto in questi anni molte esperienze critiche e di crack, dentro la catena agro-alimentare, vissute, specialmente in termini di rischi alla salute, hanno spostato o sostituito la scheda individuale e aggregata della domanda di quei beni e servizi, da parte dei molti cittadini, culturalmente più avvertiti. Come spiegare altrimenti, che secondo indagini recenti un italiano su dieci è felicemente vegetariano, nonostante l'enorme massa di risorse spese nella comunicazione e nella pubblicità, volte a riconfermare abitudini di consumo commerciale centrate sulla carne?

Come altrimenti spiegare la stessa conversione seppure residuale e settoriale al biologico di molti centri commerciali?

Se questo è il quadro di contestualizzazione, è nell'interesse dell'amministrazione cittadina che i negozi locali siano mantenuti. E lo si può fare, sia stimolando chi già ci lavora a differenziare anche in senso qualitativo la risposta a nuovi bisogni, spesso ricchi anche di beni relazionali; sia creando assieme alle associazioni di categoria, un tessuto formativo che alletti nuove generazioni a subentrare felicemente; sia moltiplicando le esperienze di gruppi di acquisto locali che possano operare in rete e che funzionino sulla base di reti di volontari del quartiere o del territorio, e/o che possano essere supportate o integrate da forme di assistenza domiciliare o essere anche la base di queste, soprattutto quando i destinatari di tali servizi siano anziani, a volte non sempre pienamente autosufficienti. Anzi queste realtà di autogestione, integrabili con servizi di assistenza pubblica, dovrebbero proprio vedere come soggetti fondanti gruppi di giovani pensionati che in questo modo potrebbero svolgere quel servizio e quel ruolo di vicinato che spesso hanno svolto negozi e botteghe.



E) LO SPRECO DI CIBO: COME SOTTRARRE TERRA, REDDITO E SOVRANITA' AI POVERI DEL MONDO E IN CITTA'

Una riflessione non meno rilevante, anzi per certi aspetti decisiva è legata al problema dello spreco. Spreco di cibo. Che va ben al di là di fenomeni episodici o del rilievo mediatico messo in evidenza in queste settimane sullo spreco del pane. Perché lo spreco di cibo è generalizzato ed è di sistema, e ci coinvolge a diversi livelli.

Lecco non è molto diversa dall'Italia. I lecchesi non sono molto diversi dagli altri italiani, i quali, secondo autorevoli studi (T. Stuart "Sprechi" B. Mondadori) gettano via 60 chilogrammi (73 kg., però, per il Nord Italia) di cibo a persona, escludendo gli sprechi alimentari di mense, ristoranti, fast-food e scuole. Cifre, inoltre, che non comprendono gli sprechi che avvengono a monte della catena di fornitura, come quelli causati da agricoltori e industrie, e da una normativa inadeguata, (30-40% della produzione di cibo) che producono lo sperpero di milioni di tonnellate di prodotti prima ancora che arrivino nei negozi.

Gli effetti - a livello globale - si traducono in una sottrazione di terra-cibo, che potrebbe, benissimo, risolvere i problemi della fame e dell'alimentazione dell'intero pianeta, oltre che diversi aspetti climatico-ambientali.

A livello micro-locale, con adeguate politiche nei confronti dei supermercati, incentivati a rendere pubblico il loro sperpero, o in ogni caso sollecitati a utilizzare diversamente lo spreco, si potrebbero risolvere molti problemi, legati ai cittadini più poveri e soli, con destinazioni di questi prodotti ancora commestibili, alle organizzazioni umanitarie che operano sul territorio. Più in generale queste politiche anti-spreco potrebbero sorreggere la volontà di una iniziativa municipale intelligente e adeguata, con il fine di sostenere il reddito di molte famiglie, che potrebbero sostituire beni alimentari, ottenuti in natura, con reddito da destinare ad altri beni primari.

Nella direzione di questi tipi di interventi di sostegno ai poveri c'è in Italia un magnifico esempio rappresentato da Last Minute Market di Modena. Questa ipotesi non è alternativa all'esistenza dei fondi alimentari, i quali però si reggono sulla buona disponibilità dei clienti dei supermercati, e non incidono affatto sullo spreco, anzi per certi aspetti, se non lo incoraggiano indirettamente, per lo meno non lo combattono.

Un secondo aspetto fondamentale, a livello cittadino e territoriale, di interventi sullo spreco, è legato alla produzione di rifiuti. Più sprechi, più rifiuti. Con quello che comporta in termini di aumento della produzione complessiva dei rifiuti e delle tariffe a carico delle famiglie. Quando invece le tariffe potrebbero essere usate, in modo selettivo e differenziato, nei confronti di supermercati che producono rifiuti di beni, altrimenti commestibili. Insomma nella analisi dello spreco di beni alimentari da parte della grande distribuzione, non certo insignificante nella nostra città, c'è un ampio margine per perseguire il più fondamentale obiettivo della legge sui rifiuti urbani che riguarda la loro riduzione, riduzione che non deve essere solo in percentuale ma in valore assoluto.

F) UNA NUOVA CULTURA DEL CIBO LOCALE E SOSTENIBILE

Ma il quadro programmatico non finisce qui.

La nostra riflessione, legata a problemi e a scelte concrete, di un grosso Gruppo di Acquisto come il nostro, ci ha portato, autonomamente, a nuove frontiere di riflessione. Siamo per certi versi felici di non essere soli in questo cammino. La recente evoluzione di Slow Food, guidata da Carlin Petrini, ci sembra sintomatica di quanto vorremmo offrire come contributo programmatico. E fa, da



risonanza ed eco, a qualcosa di più delle suggestioni dell'ultimo Veronelli, cui la nostra Comunità, dall'origine, fa dedica.

I nostri soci scelgono democraticamente prodotti, ne discutono, li valutano, mettono sul piatto non solo i loro gusti e sapori, ma la bontà o meno dell'impatto sociale e ambientale. Ma poi sono soli in cucina. Molti vorrebbero fare delle scelte ancora più radicali, spostare certi consumi da un bene all'altro, da beni ad alta impronta ecologica a beni a bassa impronta. Ma c'è spesso l'ultima catena della filiera che lo impedisce o non lo facilita.

Si tratta dell'ultima fase, quella della consumazione, che è preceduta dalla preparazione del cibo.

Lo vediamo anche da noi al Gas, ma lo si può vedere dappertutto.

Oggi, siamo indotti a comperare tutto quello che è pre-preparato: precotti di tutti i tipi, congelati o meno, conservati o meno. Sembra tutto questo, attribuibile a una semplice mancanza di tempo. Lo è anche. Ma è molto di più. E' la perdita di una antica cultura popolare.

Non sappiamo più cucinare. Le nostre tradizioni sono irrimediabilmente perdute.

Al suo posto ci sta una infinita catena sostitutiva, di specialisti dell'agro-alimentare che al posto di fornirci servizi, restituirci informazione, ricreare cultura, sono insediati come dipendenti, dentro una catena produttiva, che a tutti i livelli, ci ha espropriato di competenze, inducendoci a consumare prodotti, che ci vogliono vedere nel ruolo di consumatori passivi e non consum-attori e non cittadini attivi.

E quando va bene, la socialità delle domeniche e delle festività, si esaurisce in un ristorante magari a consumare, snobisticamente, perché fa status, prodotti, presunti tradizionali.

Quello che, invece, vorremmo si facesse, è la nascita di una nuova cultura del cibo. Alla "fine del cibo", come recita un bel titolo di un recente libro, dovremmo contrapporre una nuova cultura del cibo. E una sua rinascita. Non basta un rivolgersi confuso alle tradizioni, o a un sincretismo di tendenze, che poi fanno il brand di certi ristoranti di richiamo. Non sono questi fenomeni che manifestano gli inizi di una nuova cultura del cibo, perché non modificano le basi di eco-sostenibilità dei nostri territori, che dovrebbero trovare nel settore agro-alimentare locale appunto eco-sostenibile un volano che dovrebbe reggere questa nuova cultura del cibo. Invece, lo sappiamo, questo mondo, il mondo dell'agro-alimentare locale, è lasciato in una condizione di marginalità, economica e sociale a vantaggio della grande distribuzione che determina il che cosa, il quanto e il come produrre a livello globale nell'agricoltura. Espropriando gli agricoltori di un potere reale.

Una nuova cultura popolare del cibo deve nascere dal riconoscimento sociale, culturale ed economico del nostro territorio, della sua biodiversità, dei contadini che vi operano. Deve essere un incentivo e un sostegno, per nuove e più estese fasce di popolazioni giovanili, che nella terra e nella agricoltura bio-sostenibile, possano trovare il senso di una esistenza e di un futuro.

Una nuova cultura popolare del cibo, proprio perché valorizza l'insediamento agricolo sul territorio, è un modo, l'unico modo concreto, per impedire il consumo di territorio, destinato, altrimenti e inestricabilmente, allo sprawl urbano, alla città diffusa, alla rendita edilizia.

Una nuova cultura popolare del cibo, deve invertire questa tendenza, istaurare una netta discontinuità tra città e campagna, nuovi limiti, evidenti confini. Deve anzi portare dentro la città la terra vicinale coltivata, deve reinventare dentro la città, come Lecco ne aveva fino a pochi anni fa, nuovi orti e nuovi giardini. Orti magari anche pensili, che facciano tra l'altro da ostacolo e contenimento a calore in dispersione in inverno o a eccessi di calore in estate.



Una nuova cultura popolare del cibo incentiva il locale e una agricoltura locale in prima istanza, non in modo residuale, ma nella prospettiva di una tendenziale massima sovranità alimentare possibile.

G) I LABORATORI DI UNA NUOVA CUCINA POPOLARE

Per fare questo bisogna agire dal lato della domanda. Facendo in primo luogo cultura critica dei nostri consumi e dei consumi alimentari in particolare.

Come avviene in un importante Ospedale di Milano anche la nostra educazione alimentare dovrebbe partire da qui. Dall'Ospedale. Non solo insegnando nelle scuole, quando va bene, una astratta dieta alimentare, ma mettendo in atto dei laboratori concreti di cucina, dove il biologico sia il centro della produzione di cibo e dove la carne, contrariamente a quanto ancora avviene nei nostri consumi, sia assolutamente marginale, perché insalubre e responsabile di importanti patologie soprattutto nell'ambito del sistema Cardio-Circolatorio e, se mal cucinata, anche di cancerogenicità. Un laboratorio, quindi, che non sia rivolto solo ai malati, a chi è in terapia, che deve re-imparare poi al suo domicilio, una alimentazione corretta, ma a tutti, soprattutto a quelli, e sono sempre più tanti, che oggi non sanno più cucinare il cibo. Perché se hanno perduto, o se mai hanno posseduto, il vecchio dialetto della cucina, non hanno saputo o potuto sostituirlo con altri linguaggi culinari, importati dalle multinazionali alimentari, a seguito di un indottrinamento persuasivo inabilitante; perché anche questo residuo di capacità culinaria, popolare, personale e sociale, posseduto fino a pochi decenni orsono, è stato espropriato dalla mega-macchina dell'alimentare.

Fare laboratori, allora, che abbiano un compito formativo e di ricerca. Laboratori che nascono con i nuovi cittadini. Se è vero che siamo quello che mangiamo, allora i nuovi cittadini nasceranno con la pratica democratica, molto autogestita, di una nuova cucina e di un nuovo cibo, che abbia nel locale, nella sua coltivazione Biologica/Biodinamica e nella sua bio-diversità i propri fondamentali e strategici ingredienti.

Immaginiamo allora che, per esempio, alcuni ristoranti mettano a disposizione una volta alla settimana le loro strutture ristorative, per fare formazione. Immaginiamo che questa formazione sia soprattutto un laboratorio e uno spazio di verifica, in cui venga restituita una esperienza, che continua in spazi domestici o che moltiplichi gli spazi collettivi e comuni di condivisione. Che non deve essere mai solamente fruitiva ma attiva e produttiva. Che non deve mai essere puramente riproduttiva o stancamente celebrativa di una tradizione ma essere ricerca e invenzione gastronomica. Che non deve mai essere veicolata da messaggi mediatici ma praticata assieme e in modo condiviso.

Ribadiamo, non riproposizione di piatti della "tradizione", ma ricerca e laboratorio per la produzione della nuova cucina popolare che abbia nel "locale" il suo centro strategico e nel consumo critico e nella sostenibilità ambientale la sua meta-riflessione.

Innestando una domanda pratica e culturale di questo tipo, saremo più facilitati a chiedere, anche ai negozi locali e alla grande distribuzione presente per ora sul territorio, l'inserimento di prodotti agricoli-alimentari locali.



Solo con una cultura del genere i piccoli ristoratori potranno essere indotti a veicolare questi prodotti locali che potrebbero diventare la base di questa nuova cultura popolare del cibo e rappresentare variazioni su questa nuova cultura popolare del cibo.

Solo sulla base di questi laboratori, potrebbero riprendere senso delle mense scolastiche, certamente biologiche, centrate sulla ricerca di una nuova produzione locale, che siano in grado di personalizzare anche il prodotto, che tanto spesso non incontra il gusto dei bambini, perché esito di un gusto appiattito e omologato, prodotto da organizzazioni massificate, che cucinano lontano, che sprecano tanta energia per conservare ad adeguate temperature e quando ci riescono, cibi che non incontrano più il piacere, ma il disgusto o il gusto sempre uguale, qualsiasi sia l'ingrediente.

E da ultimo per precisare. Una cultura locale del fare cibo non comporta che gli ingredienti usati siano solamente locali. Questi stanno al primo posto. Richiedono una nuova agricoltura locale e una più ampia biodiversità, perché molte coltivazioni non ci sono più, perché ci si è conformati alle richieste del grande sistema agro-alimentare. Ma i prodotti locali vanno mescolati sulla base di prodotti non locali, non a chilometro zero, però con un preciso obiettivo, che sia operazionabile e misurabile, di riduzione dell'impatto sociale e ambientale ed ecologico globale.

Infine, parlare di questa pratica di democrazia culinaria, vuol dire intendere la formazione come processo e interazione permanente tra degli operatori di base, e parlare di quei consumatori-cittadini che ogni giorno stanno in cucina tra pentole e fornelli. Delle donne soprattutto. Perché la cucina, è stata soprattutto una loro cultura popolare, che i padroni e gli specialisti uomini della grande distribuzione e ristorazione, gli hanno loro sottratto.

Potremo, forse, andando verso l'EXPO, dare, in questo modo, un contributo al nostro star bene con gli altri e nel territorio, non solo a livello locale ma globale.

LA COMUNITA' DELLA SPORTA

Galbiate, 22 gennaio 2010