



I piaceri del
Gusto

25 MAGGIO 2023

Capitan Petrini alla sfida del mare

*Il ruolo del fondatore può essere decisivo per risvegliare le coscienze e i palati
L'appuntamento è a Slow Fish*

di LUCA FERRUA



DISEGNO DI FRANCESCO LUPOMI

I

Il mare ha bisogno di un eroe. Di un leader come è stato Carlo Petrini per il mondo del gusto, una battaglia cominciata con Arcigola e vissuta usando la leva del piacere gastronomico per cambiare le cose dai formaggi a latte crudo, a una giusta retribuzione per i contadini e gli artigiani produttori di presidi. E Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food che ha lasciato tutte le cariche ufficiali del suo movimento, a Genova sarà al suo posto. E Genova dal 1° al 4 giugno con «Slow Fish» sarà al centro del dibattito sul futuro del mare. Quando si parla di futuro bisogna guardare ai giovani e proprio a loro sono dirette le parole più forti di Petrini: «Ai giovani dico: venite a Slow Fish, fate lo vostro ed entrate nel dibattito, costruite insieme a noi un'economia diversa, diffondete i principi dell'educazione ambientale, stringiamo le alleanze per il futuro».

Il mare è una grande occasione di futuro, una sinergia capace di connettere i territori e le loro progettualità, la gastronomia con tutte le sue potenzialità turistiche e la fatica dei pescatori. Dal mare può partire una nuova sfida chiave per dare forza a una parte del sistema Italia. Ci sono i pescatori da tutelare con le leggi sulla pesca da riscrivere per difendere il mare, i piccoli pescatori e le specie tipiche del nostro Mediterraneo. Il cambiamento climatico lo possiamo arginare, ma le mutazioni che sta mettendo in campo sono nuove occasioni di cui prendere atto e vanno governate. Slow Fish sarà una grande presa di coscienza anche di quello che il Mediterraneo significa per tutti noi.

E a parlarne sarà anche il ministro dell'Agricoltura e della Pesca, Francesco Lollobrigida (protagonista all'inaugurazione il 1° giugno con Petrini, il presidente della Liguria, Toti, il sindaco di Genova, Bucci, la presidente di Slow Food, Nappini e il direttore del Secolo XIX Luca Ubaldeschi) che ha messo a fuoco uno dei temi su cui vuole lavorare con forza: «La riduzione dello sforzo di pesca deve essere di tutti, oggi l'Italia la rispetta, ma rischia di lasciare spazio agli stranieri che entrano nelle nostre acque. Controllare i nostri pescatori e tutti quelli dell'Unione Europea lasciando liberi gli altri penalizza chi rispetta le regole, servono nuovi accordi e nuove tutele».

Le sfide del mare sono infinite, ma c'è bisogno di un eroe che le incarni totalmente perché, come dice Sara Roversi, presidente di Future Food Institute e altra potenziale eroina di questa sfida in favore del mare: «Non solo il mare, ma anche le piccole comunità che vivono di mare e col mare. Zone costiere che come tutte le aree marginali sono vittime di spopolamento e abbandono. Per costruire uno sviluppo davvero sostenibile e raggiungere quell'equilibrio magico tra uomo e ambiente bisogna partire anche dai margini, dai confini e dal mare perché il mare è vita e dalla sua salute dipende anche la salute dell'umanità». Roversi con il sindaco di Pollica, Stefano Pisani, è la protagonista del mondo della Dieta Mediterranea e delle sue Terre che in questi giorni hanno lanciato la candidatura a Città Creativa della Gastronomia per l'Unesco, un'altra sfida per valorizzare il mare e la sua cultura.

E proprio la cultura del mare sarà al centro di Slow Fish, una cultura che parte dal Gusto e abbraccia la storia, le radici, la fatica e gli ingredienti. Per valorizzare quel patrimonio di testimoni e guardiani che ha fatto grande la Cucina Italiana, ben più degli chef.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Genova
dal 1° al 4 giugno
sarà al centro
del dibattito
sui grandi temi,
dall'ambiente
alla pesca**