buono, pulito e giusto

Adottare un tema per ciascuna delle edizioni del Salone del Gusto marca l'originalità della manifestazione e dà il giusto risalto ai contenuti della fiera, alla qualità dei prodotti in vendita, alle numerose possibilità per il pubblico di assaggiare, degustare, imparare.

Biodiversità ed educazione alimentare, da sempre temi fondamentali del Salone del Gusto e dell'intera attività di Slow Food, saranno affiancati, quest'anno, da tre parole chiave che ispireranno le iniziative e le attività all'interno della manifestazione: buono, pulito e giusto.

Secondo Slow Food buono, pulito e giusto sono gli elementi a cui riferirsi per costruire un nuovo concetto di qualità alimentare e manifestano la volontà dell'Associazione di costruire le direttive comuni a cui far riferimento, indicando una via virtuosa che tutti i soggetti della filiera alimentare (da chi produce fino a chi consuma) dovrebbero seguire.

Per questo motivo, in occasione del Salone del Gusto 2006, lanciamo il Manifesto della qualità secondo Slow Food, e chiediamo a tutti - espositori, visitatori, giornalisti ecc.- di impegnarsi nei prossimi anni per mettere in pratica i principi di una alimentazione rispettosa del gusto, dell'ambiente e della giustizia sociale.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

buono, pulito e giusto: il manifesto della qualità secondo slow food

I sistemi di produzione e di consumo del cibo più diffusi oggi si rivelano deleteri per la Terra, per i suoi ecosistemi e per i popoli che la abitano.

Il gusto, la biodiversità, la salute di uomini e animali, il benessere e la natura subiscono attacchi continui, compromettendo la semplice ambizione di nutrirsi e produrre da gastronomi: esercitando cioè il proprio diritto al piacere senza danneggiare l'esistenza di altre persone o gli equilibri ambientali del pianeta.

Se, come dice il poeta contadino Wendell Berry, "mangiare è un atto agricolo", produrre il cibo deve essere considerato un "atto gastronomico".

Il consumatore con le sue scelte orienta il mercato e la produzione; diventando consapevole di questi processi si trasforma in nuovo soggetto. Il consumo diventa parte dell'atto produttivo: il consumatore diventa co-produttore.

Il produttore ha un ruolo chiave in questo processo: lavorando all'insegna della qualità, mettendo a disposizione la sua esperienza e aprendosi ai saperi degli altri.

Lo sforzo deve essere comune, nello spirito di una scienza gastronomica interdisciplinare, condivisa e consapevole.

Ognuno di noi è chiamato a praticare e diffondere un nuovo, più preciso, e al tempo stesso più diffuso, concetto di qualità alimentare, che si basa su tre requisiti imprescindibili e interconnessi. Il cibo di qualità deve essere:

Buono. La bontà organolettica, che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non ne alterino la naturalità;

Pulito. L'ambiente deve essere rispettato e pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore;

Giusto. La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti e che generino un'adeguata gratificazione; attraverso la ricerca di economie globali equilibrate; attraverso la pratica della solidarietà; attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni;

La qualità Buona Pulita e Giusta è un impegno per un futuro migliore. La qualità Buona Pulita e Giusta è un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare: tutti possono contribuire con le proprie scelte e i propri comportamenti individuali.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com