

LUIS SEPÚLVEDA CARLO PETRINI
UN'IDEA DI FELICITÀ



Slow Food Editore

LUIS SEPÚLVEDA
CARLO PETRINI
UN'IDEA DI FELICITÀ



UGO GUANDA EDITORE
IN PARMA



Slow Food Editore



facebook.com/Guanda



facebook.com/Italia.slowfood



@GuandaEditore



@slow_food_italy

#ideadifelicità

Disegno e grafica di copertina di Guido Scarabottolo

ISBN 978-88-235-0932-0

© 2014 Ugo Guanda Editore S.r.l., Viale Solferino 28, Parma
Gruppo editoriale Mauri Spagnol
www.guanda.it

© 2014 Slow Food Editore S.r.l.
Via della MendicITÀ Istruita 45, Bra (CN)
www.slowfood.it

Prima edizione digitale

Quest'opera è protetta dalla Legge sul diritto d'autore.
È vietata ogni duplicazione, anche parziale, non autorizzata.

UN'IDEA DI FELICITÀ

Conversazione
tra Carlo Petrini e Luis Sepúlveda

CARLO PETRINI: Luis, il tuo ultimo libro, *Storia di una lumaca che scoprì l'importanza della lentezza*, mi ha emozionato molto, perché parla di un concetto fondamentale per Slow Food e del suo animale-simbolo. Hai raccontato che il libro nasce da una domanda di un tuo nipotino...

LUIS SEPÚLVEDA: I bambini esigono risposte di tipo poetico. Il quesito era sulla lentezza. Gli ho detto: «Lasciami un po' di tempo e risponderò alla tua domanda». Così è nata la storia della lumaca. E ho scoperto, facendo ricerche sul tema, che in tanti diversi contesti etnici la lumaca è un simbolo di equilibrio. Perché la lumaca possiede il giusto, solamente il giusto. Ha lo spazio esatto in cui abitare, il suo esoscheletro: se deve crescere di due millimetri il suo esoscheletro cresce due millimetri, non di più.

CP: Mi piace il passaggio in cui sale sulla groppa della tartaruga e dice: «Come vai veloce!» Tutto è relativo. La lentezza, naturalmente, è la nostra parola d'ordine. Quando abbiamo elaborato l'idea dello Slow Food c'era già questo elemento filosofico, e c'era prima di Milan Kundera; il nostro manifesto fondativo diceva «Contro la vita dinamica propugniamo la vita comoda. Contro coloro, che sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento». Perché un altro dei pilastri su cui si fonda Slow Food è il diritto al piacere. Che si lega in maniera inscindibile con la lentezza: sono necessari l'uno all'altra. Ma, purtroppo, la rivendicazione, decisa, del diritto al piacere è stata sempre per noi croce e delizia. Croce perché ci ha subito posto nella categoria dei privilegiati, quelli che grazie ai soldi possono mangiare meglio rispetto agli altri. E delizia perché io penso che il diritto al piacere sia un diritto universale di tutta l'umanità, non solo della parte ricca. Io sono agnostico, il piacere preferirei averlo su questa terra, non in quell'altro mondo.

LS: Sarebbe l'ideale, sì. Il diritto al piacere potrebbe essere considerato come l'altra faccia del

diritto al lavoro, che è uno dei diritti umani fondamentali a cui sembra che ultimamente abbiano tutti abdicato: partiti e organizzazioni politiche, di destra come di pseudo-sinistra. Tutti si mettono d'impegno a degradare questo tema, parlando del lavoro come di una specie di regalo, invece che di un diritto, dimenticando che la difesa del lavoro è la difesa dell'unica arma di lotta dei lavoratori. Ecco, il sistema che attenta, in nome dell'interesse degli imprenditori e dei banchieri, al diritto al lavoro, è lo stesso che nega poi ai lavoratori, alla parte dell'umanità che non è ricca, il diritto al piacere. Inteso non come lusso, ma come la libertà che ti garantisce gioie semplici, anche solo passeggiare per la tua città, contemplare la vita, guardarti intorno e scoprire piccoli elementi di felicità.

Uno dei problemi di questi ultimi anni, uno dei motivi per cui abbiamo perso delle occasioni, è che in America Latina, come in quasi tutto il mondo, abbiamo avuto una sinistra stoica, spartana, che non si è posta il problema del principio del piacere, inteso come dignità per tutti. Una sinistra che ha ragionato in modo non così diverso rispetto al messaggio religioso, che ti promette il Paradiso dopo la morte perché il nostro mondo è un mondo di sofferenza. Il messaggio di questa sinistra è quasi lo stesso: si deve soffrire oggi e dopo la rivoluzione potremo conquistare la felicità. E cambiare questa

cultura è difficile. Da questo punto di vista le iniziative che rivendicano la dignità, il buon vivere, il buon governo, l'ambiente, sono una minoranza. Che cresce, sistematicamente, ma resta sempre, ancora, una minoranza. Il discorso invece deve diventare universale e il messaggio deve risuonare ben chiaro: la vita è breve, buona, e c'è un diritto fondamentale che è il diritto alla felicità. Che non si manifesta e non si deve confondere con una sorta di diritto naturale a diventare ricco, o a soverchiare gli altri. Parliamo di un'*altra* felicità. Delle soddisfazioni piccole, che però valgono molto.

CP: Certo, su questa terra e non nell'altro mondo il diritto al piacere deve essere garantito a tutti e per questo va anche misurato con la nostra capacità di non esagerare, come la lumaca. Perché il piacere in campo alimentare non è crapula, non è eccesso, non è pensare a se stessi e non condividere.

Tutti noi che veniamo da una formazione di sinistra, in realtà, i discorsi sulla condivisione e sul limite li abbiamo nel dna. Però mentre una parte della sinistra amava soffrire, o meglio faceva finta che le piacesse soffrire, molti di noi hanno scelto un altro modello. Perché il diritto al piacere va rivendicato, e devo dire che in questo siamo ancora molto incompresi. Come Slow Food siamo

riusciti a spargiare le carte con Terra Madre (il grande meeting internazionale di comunità del cibo, organizzato fin dal 2004 ogni due anni da Slow Food, che è diventato oggi una potente rete mondiale del cibo sostenibile. Vedi www.terramadre.org) e adesso le spariglieremo ancora di più con l’Africa (vedi il racconto sul progetto «Diecimila orti in Africa»). A una rete configurata come quella di Terra Madre, molto libera, occorre dare, ogni tanto, degli obiettivi precisi. All’ultimo Congresso Internazionale di Slow Food abbiamo detto: «Il paradigma dell’uomo, oggi, è la liberazione dell’Africa dalla morte per fame, perché non si può parlare di alimentazione mentre c’è ancora gente che muore di fame». Sparigliare le carte significa far capire che la battaglia per il diritto al piacere è anche questo, che il piacere per tutti passa anche attraverso queste grandi missioni di civiltà. È uno scandalo che oggi si soffra ancora di fame e malnutrizione nel mondo.

A tale proposito mi è venuta in mente un’analogia tra fame e schiavitù. Quando nascevano gli Stati Uniti d’America, mentre un intero paese scriveva una Costituzione in cui si proclamano l’uguaglianza e il diritto alla felicità, c’erano ancora gli schiavi. E per sconfiggere questa barbarie ci sono voluti due secoli, perché l’ultima legge dello schiavismo è morta nel xx secolo. E noi, con la fame, siamo

nella stessa situazione. Nessuno mette in dubbio che ci sia un diritto all'alimentazione, però conviviamo con la piaga dei morti per fame. Sono lì, che ci interpellano. La FAO ci dice che basterebbero 34 miliardi di dollari l'anno per risolvere il problema. Ciò significherebbe l'acquisto di alcuni caccia-bombardieri in meno. Una stupidaggine per i governi del mondo! Invece queste persone continuano a morire, nell'ignoranza generale. Per correre ai ripari a questo punto non credo più tanto negli interventi esterni, nelle strutture sovranazionali che dovrebbero risolvere il problema. Bisogna iniziare con altro, lavorare in un'altra direzione. Nelle nostre comunità africane, per esempio, non ci sono missionari, funzionari, coordinatori o personale stipendiato che viene dall'estero. Ci sono soltanto cittadini africani. Perché dobbiamo mettere gli africani nelle condizioni di riscattarsi da soli da questa vergogna. Noi occidentali, intanto, siccome finora in Africa abbiamo soltanto saputo rubare attraverso forme di colonialismo o neocolonialismo terribili, è tempo che iniziamo a restituire qualcosa. Dobbiamo aiutarli, ma senza spiegare loro quello che devono fare, dobbiamo solo lasciarli fare. Ed è in quei posti che va rivendicato il diritto al piacere, in Africa! Un piacere sobrio, giusto, la possibilità di mangiare a sufficienza e bene, di ar-

rivare a sera senza l'angoscia di non avere niente da dare da mangiare ai tuoi figli.

Su questo piano non ci siamo ancora, sul piano dell'autonomia dei popoli a essere loro i protagonisti del cambiamento. Quando mi chiedono quali sono i pilastri di Terra Madre, ne indico due. Il primo lo chiamo «intelligenza affettiva»: mi piacerebbe che potessi venire al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2014 e vedere come questi diecimila contadini di religioni e terre diverse interagiscono tra loro. In quel contesto senti l'intelligenza, ma un'intelligenza diversa da quella puramente razionale, perché è fatta di antichi saperi e anche di tanta umanità, della capacità di volersi bene e stringersi intorno alle proprie esistenze, in condivisione. Il secondo pilastro è ciò che descrivo come «austera anarchia»: ognuno in casa sua fa quello che vuole. Io, italiano, non posso andare in America Latina a sentenziare cosa devono seminare. Del resto la rete, se è una rete vera, non deve avere una struttura gerarchica, devi lasciarla andare. È un discorso difficile, lo so, però è l'unico possibile. Vedo che le nostre comunità hanno una creatività e una capacità di interpretare il territorio che nessuna organizzazione potrebbe mai dare. Nessuna. Sono appena tornato dal Brasile. Nelle favelas i nostri stanno costruendo delle scuole di cucina per ragazze e ragazzi, una delle quali,

guidata da un personaggio speciale come la cuoca Regina Tchelly, si chiama « Favela Orgânica »: hanno degli orti piccoli, grandi come questo divano, seminano nel cortile di ogni casa perché ogni famiglia possa sostentarsi e insieme riscoprire la cultura del coltivare. Sono loro, le comunità, che producono il cambiamento! Dobbiamo stare con loro!

Da questo punto di vista, leggendo la storia della tua vita e delle tue battaglie, ho scoperto che ci unisce, almeno così credo, un sentimento di comunanza ideale: tu sei stato, e sei, un sincero combattente per la democrazia, per i diritti civili. Hai vissuto a contatto con Salvador Allende, hai condiviso momenti molto importanti della storia latinoamericana, come la rivoluzione sandinista in Nicaragua, tutti quei movimenti che hanno contribuito a vario titolo e in diverso modo a fare oggi del continente latinoamericano uno dei luoghi di maggior speranza per il futuro. Per esempio, hai cominciato con un'esperienza con gli indios, in Ecuador, ormai più di trent'anni fa...

LS: Nel 1977-78, ho vissuto con gli indios nella *serranía*, la parte andina dell'Ecuador, e anche in un'altra regione, nella stessa provincia di Cotopaxi dove anche Slow Food, credo, è presente. Era l'inizio del mio esilio, ho lavorato con il sindacato dei

contadini per l'alfabetizzazione della zona. Mi sono ispirato alle mie letture di testi di Paulo Freire, e partendo da quelle ho inventato un metodo per alfabetizzare, arrangiandomi da solo, mettendo insieme i testi, le immagini, tutto il necessario. In sei mesi avevamo 30.000 persone che sapevano leggere e scrivere.

CONTINUA IN LIBRERIA E IN eBook

DI COSA PARLA IL LIBRO

La felicità è ancora di questo mondo? In un'epoca frettolosa e spesso cupa, dai ritmi di vita e di lavoro innaturali, dov'è finito il tempo per la vita, per la persona, per la condivisione? C'è ancora, è la risposta di Luis Sepúlveda e Carlo Petrini, purché sappiamo trovarlo, rubando ai nostri giorni frenetici lo spazio per far germogliare un seme, per scambiarci un aneddoto spezzando il pane, o per fare la nostra parte nella battaglia per un mondo più sostenibile e generoso.

Dall'Amazzonia al cuore dell'Africa, dall'esperienza amara dell'esilio all'abbraccio collettivo di Terra Madre, ricordi e pensieri di due autori d'eccezione si intrecciano in una conversazione che attraversa attualità e letteratura, gastronomia e politica, difesa della natura e della tradizione.

Tra incontri e racconti, storie di grandi leader e di piccoli eroi del quotidiano, Petrini e Sepúlveda ci guidano alla ricerca di quel diritto al piacere che è oggi il più rivoluzionario, democratico, umano degli obiettivi.

Con la lentezza e la saggezza della lumaca, però. Perché anche noi possiamo smettere di correre verso una destinazione ignota, e ricominciare pienamente a esistere.

GLI AUTORI

Luis Sepúlveda è nato in Cile nel 1949 e vive in Spagna, nelle Asturie. Tutti i suoi libri sono pubblicati in Italia da Guanda: *Il vecchio che leggeva romanzi d'amore*, *Il mondo alla fine del mondo*, *Un nome da torero*, *La frontiera scomparsa*, *Incontro d'amore in un paese in guerra*, *Diario di un killer sentimentale*, *Jacaré*, *Patagonia Express*, *Le rose di Atacama*, *Storia di una gabbianella e del gatto che le insegnò a volare*, *Raccontare, resistere* (con Bruno Arpaia), *Il generale e il giudice*, *Una sporca storia*, *I peggiori racconti dei fratelli Grim* (con Mario Delgado Aparain), *Il potere dei sogni*, *Cronache dal Cono Sud*, *La lampada di Aladino*, *L'ombra di quel che eravamo*, *Ritratto di gruppo con assenza*, *Ultime notizie dal Sud*, *Tutti i racconti*, *Ingredienti per una vita di formidabili passioni*, *Storia di un gatto e del topo che diventò suo amico*, *Storia di una lumaca che scoprì l'importanza della lentezza*.

Carlo Petrini è nato a Bra (CN) nel 1949, ha al suo attivo studi di Sociologia e un costante impegno nella politica e nell'associazionismo.

Negli anni Ottanta fonda Arcigola, divenuta nel 1989 Slow Food, di cui è tuttora presidente internazionale. Tra le tante attività di Slow Food, ha ideato il Salone Internazionale del Gusto di Torino, la rete di Terra Madre e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Nel settembre 2013 gli viene conferito dal Programma Ambiente delle Nazioni Unite (UNEP) il premio Campione della Terra.

Tra i suoi libri ricordiamo *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia* (Einaudi, 2005), *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo* (Giunti-Slow Food, 2009) e *Cibo e libertà* (Giunti-Slow Food, 2013).