

SUPPLEMENTO AL NUMERO OGGIERNO • 5 MARZO 2005 • N. 457

Specchio

ICILIA

Sebastián Matta
(Santiago del Cile
1911- Roma 2002)

DON PUCLISI ■ FORMULA 1 ■ KOSTENIUK ■ PALLADIO ■ RUBINI-BUY ■ VINI SI

edità otta

grande surrealista,
e giudiziaria. A chi
nuovo caso Guttuso

IONIERI DEL SESSO

E NON RASSEGNALE



TV
TUT
I PROGRAMMI

Un'ere che so

Sebastián Matta, l'ultimo
è al centro di un'accesa lit
spettano le sue opere? Un

DOSSIER: FREUD E KINSEY, I P

8 MARZO: UN TEST PER SINGI



Biologici La raccolta dei pomodori. A destra, Paolo Petrilli e la moglie mostrano i prodotti dell'azienda

I PRUNILLI DELLA CAPITANATA

Sono i pomodori biologici coltivati da Paolo Petrilli nella sua azienda agricola di Lucera, in pieno Tavoliere di Puglia. Varietà autoctone prodotte secondo metodi colturali tradizionali

Un piccolo viaggio nel cuore del «granaio d'Italia», il Tavoliere di Puglia, e una visita a una delle più belle città della regione, Lucera, di cui apprezzare, attraverso le testimonianze del passato, la convivenza tra culture e religioni diverse. È questo l'itinerario che vi proponiamo partendo dall'azienda agricola La

Motticella (tel. 0881-523980), una masseria del Settecento al centro di un'enorme area coltivata, un tempo luogo di sosta lungo la strada che da Lucera portava a Lesina, sul mare.

Paolo Petrilli ereditò l'azienda, che raggiungerete dal casello di San Severo dell'autostrada A14, a metà degli anni Ottanta: 240 ettari coltivati



CARLO PETRINI

Il cibo responsabile

Da tempo, ormai, personaggi come Vandana Shiva portano avanti battaglie per un approccio responsabile verso il cibo e gliene siamo grati. Ancora recentemente siamo stati testimoni di un memorabile dibattito tra la scienziata indiana ed Enzo Bianchi, già menzionato sulle pagine della *Stampa*. Non possiamo evitare di porci domande quando scopriamo gli effetti deleteri che l'acquacoltura intensiva ha provocato sulle coste dell'India, per esempio con gli allevamenti di gamberetti, come ce li ha raccontati appunto Vandana Shiva.

Nelle condizioni attuali, il concetto di responsabilità davanti al cibo diventa dunque primario, sia a livello individuale sia collettivo, se ci si vuole ancora opporre alle bieche logiche della grande industria; una responsabilità che significa prima di tutto indagare sull'itinerario che ogni alimento percorre prima di arrivare sulla tavola (per fortuna, in questo senso, le nuove normative europee hanno fatto un passo in avanti, imponendo che le etichette contengano queste informazioni). E questo, anche quando viaggiamo. In quale modo i tanti «lidi esotici», in cui trascorrono le vacanze europee e non, sanno mantenere un rapporto di rispetto e sensibilità nei confronti della cultura locale? Siamo sicuri che i tanti villaggi turistici sparsi per il mondo non siano soltanto luoghi per i benestanti occidentali, che non tengono in alcun conto il rispetto e la valorizzazione di quei luoghi e delle loro risorse, a cominciare dal cibo? Come ci ha ricordato Enzo Bianchi, è quantomeno inquietante il diffuso atteggiamento di ignoranza da parte degli occidentali, quando viaggiano e pretendono di mangiare come se fossero a casa loro.

Che dire degli occidentali, che in viaggio pretendono di mangiare come a casa propria?

Una riflessione che possiamo trasferire anche al supermercato. Siamo sicuri che da parte del consumatore basti ingaggiare una battaglia contro i prezzi troppo alti (sempre è un tema importante, questo, per il nostro portafoglio)? Il consumatore può davvero sentirsi la coscienza a posto nel momento in cui acquista una certa carne senza esigere di sapere da dove viene e, ancora prima, in che modo l'animale è stato nutrito e allevato? Sono domande fondamentali, che non possiamo permetterci di non fare. ■