

Carlo Petrini: “Un menjar bo, net i just és sempre un plaer per als sentits”

fundador del moviment slow food

T.G. BARCELONA | ACTUALITZADA EL 13/01/2016 00:00



Té 67 anys, gaudeix de bona salut, segons afirma ell mateix, i menja poca carn. És el fundador i president del moviment mundial Slow Food, que impulsa una manera d'alimentar-se conscient i lenta, és a dir, prioritzant la producció artesanal.

¿La salut és el que fa que les persones es decideixin a canviar la manera d'alimentar-se?

No és l'únic motiu. N'hi ha d'altres, com la responsabilitat social del que fem, perquè ajudarem els veïns productors, i enfortirem l'economia local. Encara hi ha un altre factor: el gust. Perquè un menjar bo, net i just, la tríada que impulsa Slow Food, és sempre un plaer per als sentits.

Llavors, ¿opines que les alertes que fa l'OMS sobre els aliments no fan canviar els hàbits alimentaris?

L'OMS no se sap explicar. Si menjo cada dia vint fuets sencers, segur que em moro... igual que si em bec trenta litres d'aigua al dia. El que hem de vigilar és la producció industrial massiva, que adúltera els productes. Per exemple, jo defenso i defensaré sempre el fuet artesanal català, i sobretot els productors locals, en gran part joves, que s'hi estan dedicant, perquè garanteixen la biodiversitat.

Però la indústria alimentària et diria que ells han aconseguit fer arribar el fuet a baix preu a grans capes de la població.

Cert. La indústria alimentària ha alimentat molta població, i jo la respecto, i no hi estic en contra, però sí que dic que treballa exclusivament pels diners. I dic més coses: la indústria alimentària ha absorbit la saviesa dels productors locals. I encara un altre fet, que és que la indústria alimentària no permet que el petit productor coexisteixi, perquè li fa una competència tan forta que l'acaba ofegant.

Hi podria haver indústria alimentària sostenible? Com seria?

Tant de bo. No mataria el petit productor, perquè deixaria que coexistís. Tindria consciència de governar el seu límit, i que aquest sigui sostenible. No és el mateix fer una bufanda que cultivar la terra, perquè el sòl té el seu límit, que s'ha de respectar sempre.

Menges carn?

Sí, sóc omnívor, però en els últims cinc anys he reduït el 50% de la ingesta de carn que menjava. Ara en menjo molt poca, perquè no és gens sostenible que en mengem tanta, i no ho faig perquè m'ho digui l'OMS. La meua dieta la baso en fruita, verdures, peixos i carbohidrats, sense colorants ni conservants sempre que puc. I no sempre tot ecològic.

Quines són les prioritats que té actualment Slow Food?

La preocupació és el Tercer Món, on la població no pot cultivar la seva terra. La fita és que puguem crear 10.000 horts a l'Àfrica (tenim presència a Kènia, Etiòpia i Uganda) que siguin cultivats per joves. Ara mateix en tenim 3.500.

I a Occident?

Enfortir la producció artesanal i petita i lluitar per la biodiversitat. La producció massiva de transgènics és un perill, perquè destrueix el patrimoni gastronòmic i la biodiversitat. És una bogeria que es permeti a Espanya quan no es fa ni a Itàlia, ni França ni a Alemanya.

Per què creus que es permeten aquí els transgènics?

Perquè s'hi van implantar en un període de silenci polític i social, però ara ja no és així. L'avantguarda culinària, amb tots els vostres cuiners de primera filera, donen suport a la primera matèria de qualitat. Abans era la tècnica, ara el producte és fonamental; per tant, els productors que treballen bé en surten reforçats d'aquest canvi de mentalitat. Justament aquests principis són els que mouen el moviment Slow Food, i ens trobem que cuiners i ciutadans hi conflueixen. És fantàstic!

Slow Food està impulsant mercats de la terra a poblacions com Barcelona i a Sitges.

Sí, sí, i els visito tots. Els mercats de la Terra tindran molt de prestigi en poc temps, perquè reuneixen els productors, la gent pot conèixer-los, els pot fer consultes pels aliments, per la manera com els conreen, per com cuinar-los. Aniran a l'alça per a benefici de tothom.