



Slow Food®

Buono, pulito, giusto **Un nuovo concetto di qualità**

Alla fine del 2005 usciva in libreria, edito da Einaudi, nella prestigiosa collana *Gli Struzzi*, il libro di Carlo Petrini *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*.

Nel novembre 2006 è uscito *Bon, propre et juste*, la versione in francese del libro e nel 2007 sono state pubblicate le edizioni inglese (*Slow Food Nation*), tedesca (*Gut, Sauber & Fair*), spagnola (*Bueno, limpio y justo*) e polacca (*Slow Food prawo do smaku*).

Si tratta di un saggio in cui trova voce la nuova concezione della gastronomia che ha guidato le azioni e i progetti di Slow Food negli ultimi anni; un risultato importante, un punto d'arrivo nell'elaborazione teorica che ha accompagnato la realizzazione concreta di azioni e progetti, primo fra tutti Terra Madre, da parte dell'associazione internazionale della chiocciola.

Buono, pulito e giusto ha tracciato le linee guida su cui si muove oggi Slow Food e ha ispirato la filosofia che sottende tutte le manifestazioni organizzate dall'associazione, dal Salone del Gusto, a Slow Fish, a Cheese fino ai più piccoli eventi delle Condotte.

Secondo il rapporto Onu *Millennium Ecosystem Assessment* pubblicato nel 2005, il cibo, fonte di piacere e patrimonio di cultura, è oggi la causa prima d'inquinamento e distruzione progressiva del pianeta. Una profonda e seria riflessione si impone. Mangiare diventa anche un "atto agricolo", e selezionando cibi di buona qualità, prodotti con criteri di rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali, possiamo favorire la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile.

Buono, pulito e giusto sono i tre aggettivi che definiscono in modo elementare le caratteristiche che deve avere un cibo per rispondere alle esigenze degli eco-gastronomi, la nuova figura tracciata nel libro da Carlo Petrini. Non più una cricca di mangioni egoisti, incuranti di ciò che sta loro attorno e per lo più appartenenti a un'élite facoltosa, ma individui consapevoli di poter incidere, con le loro scelte, sul mercato e di conseguenza sulla produzione alimentare. *Buono*, relativamente cioè al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche di un alimento, ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal valore affettivo del cibo; *pulito*, ovvero prodotto senza stressare la terra, nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente; *giusto*, che vuol dire conforme ai concetti di giustizia sociale negli ambienti di produzione e di commercializzazione.