

Se la Langa è così

un territorio rinomato e apprezzato grazie al lavoro delle generazioni passate

Il mondo del vino raccontato ai giovani del terzo millennio

17-18 febbraio



organizzato dall'



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

IL PROGRAMMA si sviluppa in due momenti, tra il 17 febbraio, alle 21 ad Alba, e sabato 18 febbraio in mattinata a Pollenzo. Venerdì al teatro Sociale di Alba **Carlo Petrini** e Paolo Tibaldi proporranno ai ragazzi – tra gli invitati anche studenti delle scuole di settore – una storia dei personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende

Il mondo del vino raccontato ai giovani

Se la Langa è così, due serate ad Alba e Pollenzo per fornire consapevolezza delle radici a trecento under 30 di Langa, Roero e Monferrato interessati alla crescita del nostro patrimonio enogastronomico

Saranno almeno trecento i giovani under 30 che affolleranno il teatro Sociale di Alba e l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo per un'iniziativa voluta dal fondatore di **Slow food** Carlo Petrini, dal titolo *Se la Langa è così*. Appassionati di enologia e nati nelle fortunate terre di Langa, Roero e Monferrato, i ragazzi sfideranno la cabala – la data prevista al Sociale è **venerdì 17 febbraio** – per conoscere, insieme a storici, attori e produttori, le tradizioni e le vicende del territorio in cui vivono. Il giorno successivo, **sabato 18**, dalle 10.30, all'Università di Pollenzo i ragazzi si confronteranno con un centinaio di vignaioli, attraverso tavoli tematici di assaggio e di racconto delle produzioni. Non si tratterà di una degustazione, ma di un confronto a più voci su una terra benedetta, che i nostri giovani rischiano di non comprendere appieno, perché talvolta non ne conoscono la storia, fatta di grandi successi ma anche di immani sofferenze. Ne parliamo con **Carlo Petrini**.

Che cosa vuol dire loro con questo titolo?

«*Se La langa è così* è un motivetto accattivante cantato da molti anni. A noi sta bene, perché intendiamo rimarcare che se la Langa è così, con l'etichetta Unesco e con questa floridezza, è perché molti hanno lavorato per portarla a questo punto.

Al teatro Giorgio Busca tratteremo con Gabriele Proglgio e Paolo Tibaldi un *excursus* storico che i ragazzi spesso non conoscono o danno per scontato. È importante invece che tutti siano coscienti delle radici di questa realtà, costruita grazie al lavoro di centinaia e centinaia di persone che hanno fatto la storia, del tutto atipica, di un territorio peculiare. Queste vicende bisogna approfondirle, anche ripetendo l'operazione, visto che i posti sono già quasi esauriti e i giovani hanno dimostrato di apprezzare».

Come si svolgerà la serata al Sociale?

«Ci saranno testimonianze degli studenti dell'Università, filmati storici originali in cui riconosceremo, per esempio, Colla, Veronelli, Soldati che incontra i commercianti al Calizzano. Si riprenderanno in mano le nostre radici da fine Ottocento ai primi

decenni del Novecento, una storia di difficoltà, di immensi fatiche e di primi successi che hanno portato alla nostra florida quotidianità. Se di questo percorso non si ha consapevolezza si è portati a pensare di vivere da sempre in un'isola di benessere. Invece, il nostro carattere si è plasmato nella difficoltà».

Sabato 18 si farà un altro tipo di riflessione con i giovani che incontreranno i produttori, vero?

«Trecento ragazzi del posto conosceranno un centinaio dei nostri migliori vignaioli, assaggiando vini e piatti tipici. Vogliamo lasciare un segno nella loro formazione. È una prospettiva che non si è mai vista prima».

Perché è importante spiegare le radici?

«Senza la conoscenza del luogo da cui si arriva non si può ipotizzare dove andare».

Dove sta andando oggi il nostro territorio?

«La questione è molto complessa. Non posso che avere un accento critico sul turismo enologico. Rischiamo di mancare la connessione tra i residenti e i successi della nostra economia. Anche l'attività turistica dev'essere utile alla felicità di chi opera *in loco*, migliorandone la vita. Sono invece preoccupato perché abbiamo pionieri ovunque, ma in alcuni paesi chiudono bar, negozi e osterie. Non possiamo vivere di soli ristoranti stellati. Ci mancano i luoghi di ritrovo, persino le parrocchie. Se perdiamo la socialità per favorire a dismisura i flussi turistici sbagliamo strada».

Che cosa c'è a suo avviso nel Dna di Alba?

«Questa terra, attraverso la genialità di centinaia di persone, ha saputo acquisire una chiara primogenitura dal punto di vista enogastronomico. Qui si trova la vera eccellenza. Per questo occorre godere del successo, ma avere il governo del limite».

È una considerazione molto piemontese.

«Se si andrà troppo avanti, senza badare a chi vive nell'area, si pagherà la scelta. Se i residenti non sono soddisfatti, avremo costruito un'economia poco utile».

Anche le persone che lavorano per noi nei nostri vigneti non devono essere sfruttate: parliamo della vita dei braccianti africani?

«Sa bene come la penso: non dobbiamo sfruttarli! Eppure, anche questa vicenda deve fare parte della coscienza collettiva che puntiamo a fornire ai nostri giovani. Sono tutti elementi del puzzle del nostro modo di essere».

I giovani hanno risposto. Che cosa si aspetta?

«La nostra proposta ha avuto un grande successo. Si tratta del primo esperimento in grande stile dedicato alla conoscenza delle radici. Se i futuri cittadini di quest'area non hanno coscienza di come ci siamo evoluti nell'arco di un secolo, di che cosa stiamo parlando?».

Maria Grazia Olivero



ANSA / MATTEO BAZZI



Carlo Petrini, fondatore di Slow food in un intervento pubblico; sotto: la copertina dell'Atlante delle vigne di Langa.

“ Ne parliamo con Carlo Petrini, fondatore di Slow food e ideatore della nuova iniziativa sul territorio

“ Se oggi la Langa è così, con questa floridezza e l'etichetta dell'Unesco, è perché molti hanno lavorato

“ Senza la precisa conoscenza del luogo da cui si arriva non si può ipotizzare nemmeno dove andare

INFORMAZIONI

I due momenti della due giorni di *Se la Langa è così* sono su prenotazione. Sono privilegiate le adesioni di ragazze e ragazzi tra i 18 e i 30 anni che studiano o lavorano nel settore vinicolo così come di giovani appassionati. Il costo (10 euro a persona) include la serata a teatro, la degustazione e l'omaggio dell'Atlante delle vigne di Langa. Tutte le informazioni per partecipare sono disponibili sul sito Web dell'Unisg (www.unisg.it/il-mondo-del-vino-raccontato-ai-giovani-del-terzo-millennio/); il sabato mattina potrebbe essere già esaurito.

