

Trent'anni, laureato in Scienze gastronomiche, lavora a Bogotá

Francesco, messinese in Sudamerica Una vita dedicata alla cultura del cibo

Prima nonna Rosa, poi lo studio e le esperienze con "Slow Food" per il mondo

Rachele Gerace

La cultura del cibo e le tradizioni dei popoli legate ai sapori, i colori e gli odori lo hanno sempre affascinato tanto quanto l'educazione alimentare e l'economia sostenibile. Quella di Francesco Anastasi, 30 anni, è la storia di un giovane che ha fatto della passione legata al "gusto" una scelta di vita che gli ha permesso di occuparsi degli aspetti etici connessi ai processi di gestione della filiera agroalimentare. L'immagine di nonna Rosa nell'orto intenta a coltivare i prodotti della terra destinati a chi ne avesse bisogno è stata un riferimento importante per lui, che ha sempre visto l'occupazione come opportunità per annullare le disuguaglianze sociali. Nel corso dell'ultimo biennio scolastico (al liceo Bisazza) ha avuto la possibilità di lavorare nelle cucine di un noto ristorante della città, un'esperienza decisiva nella scelta del percorso di studi accademici.

Dopo la laurea in Scienze gastronomiche all'Università di Pollenza con una tesi sulla pesca del pesce spada nello Stretto, Francesco inizia a occuparsi per SlowFood di re-



Francesco Anastasi Opera nel settore della produzione di caffè

lazioni internazionali e politiche agricole, assumendo l'incarico di segretario di presidenza; una grande opportunità grazie alla quale ha girato il mondo visitando più di 30 paesi, dall'Africa agli Stati Uniti, dalla Cina alla Thailandia, fino al Sudamerica. In Ecuador s'innamora delle piantagioni di cacao e inizia a lavorare per un'importante azienda di produzione italiana, la Domori. Questa però non resterà a lungo l'unica passione di Francesco che, grazie alla compagna Gabriela di origini colombiane, viene attratto dalla coltivazione del caffè; con lei decide di trasferirsi a Bogotá per

lavorare nella filiera di produzione che lui stesso definisce "malata" sotto il profilo della tracciabilità. Sembra infatti che il 61% di essa, non riesca a coprirne i costi, impedendo di esportare il prodotto. «Ci piacerebbe creare una sinergia con l'Italia per vendere lì il nostro caffè», ha detto. Pur sentendosi "figlio del mondo" sente la mancanza della sua città e della famiglia; fra i suoi più grandi sostenitori il fratello Antonio, scomparso due anni fa a soli 30 anni per un mieloma. Herman - che in spagnolo vuol dire "fratello maggiore" - come lo hanno sempre chiamato lui e Federico il piccolo della famiglia, è stato la sua "lente d'ingrandimento" ed è a lui che, assieme a Gabriela, ha intitolato un importante progetto che spera di avviare a breve: un'azienda in grado di sostenere la comunità in situazioni di disordine sociale, legata ai principi dell'economia sostenibile e circolare. Alla domanda su cosa vuol far da grande ha risposto: «Vorrei diventare un riferimento del panorama gastronomico nazionale, dando voce a quanti non ce l'hanno; chi come me ha studiato i processi alimentari, sente il peso di un sistema produttivo e ambientale fortemente in crisi che necessita uno sforzo collettivo non indifferente, al quale mi piacerebbe contribuire».

