

«La sfida della sostenibilità è allungare la vita dei prodotti»

L'INTERVISTA

CARLO PETRINI

«Non sono contrario allo studio di nuove tecniche, ma la ricerca sia pubblica»

Micaela Cappellini

Dal nostro inviato

POLLENZO (CN)

È appena tornato dal Sinodo di Papa Francesco sull'Amazzonia, **Carlo Petrini**. Il fondatore di **Slow Food**. Il presidente dell'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'ateneo privato fondato 15 anni fa con l'obiettivo di sviluppare e diffondere una cultura del cibo sostenibile.

La sostenibilità è sempre stata nel Dna di questo ateneo particolare, che conta oggi 570 studenti tra lauree triennali e master. Che si finanzia al 60% con le rette degli studenti stessi (tra i 14mila e i 16mila euro l'anno) e al 30% grazie al sostegno delle aziende partner. Quest'anno, però, l'università di Pollenzo ha deciso di fare un passo formale in più e ieri ha presentato il suo primo rapporto di sostenibilità interno. «Perché non basta predicarla, la sostenibilità - ha detto ieri il suo rettore, Andrea Pieroni - per essere credibili bisogna praticarla». Già, praticarla. Oggi, complice anche il Green New Deal della manovra finanziaria, tutti si riempiono la bocca della parola sostenibilità. Ma come si distingue quella vera dai meri proclami a uso e consumo del marketing?

Carlo Petrini, che cos'è la sostenibilità?

Il termine sostenibilità, a livello internazionale, deriva da "sustain", il pedale del pianoforte che

allunga la durata delle note. Ed è proprio questo il vero significato della sostenibilità: la durata. Tanto è vero che i francesi, per dire sostenibile, dicono "durable", che dura di più. Un'attività, una impresa sono sostenibili quando ciò che realizzano ha una durata più lunga. Fino a poco tempo fa il paradigma dominante era quello che imponeva di produrre sempre di più, se si voleva fare crescere l'economia. Certi prodotti vengono addirittura progettati e confezionati in modo tale da durare di meno, per essere sostituiti con prodotti nuovi. Siamo arrivati al punto in cui quel tipo di soluzione non sta più in piedi, non solo per i danni



CARLO PETRINI

Fondatore di **Slow Food** e presidente dell'Università di Pollenzo

che causa all'ambiente, ma anche dal punto di vista finanziario.

Oggi però, chi parla di sostenibilità, parla di riciclo, di riuso... Il riciclo e il riuso sono solo elementi collaterali al concetto di durabilità. Entrambe sono pratiche importanti per dare una mano, e fanno decollare l'economia circolare. Ma se non si ragiona sulla durata, non si va da nessuna parte.

C'è qualche settore dell'economia che lo ha già capito, che il concetto di sostenibilità è sinonimo di durata?

Per esempio lo ha capito molto bene il settore della meccanica di precisione, dove si fanno prodotti straordinari che durano di più. Tra l'altro, è proprio la durabilità dei loro prodotti che consente a queste aziende di avere dei margini più alti. Perché quando i prodotti sono di qualità, non impor-

ta più quanti ne vendi, ma a che prezzo li vendi. È con la durabilità, che posso permettermi di alzare il prezzo.

Filiera corta, chilometro zero, sostenibilità: anche nell'industria alimentare tutti questi elementi fanno alzare il prezzo del cibo. Però non tutti si possono permettere questo cibo, se è così caro...

Noi oggi abbiamo l'abitudine di pagare poco il prodotto alimentare, ma ne scartiamo una quantità incredibile, basta guardare i nostri frigoriferi. Con la stessa disponibilità di spesa, invece, potrei comprare meglio sprecando di meno. Non serve aumentare il budget, serve acquistare solo quello che è necessario.

Lei si è sempre detto contrario agli organismi geneticamente modificati. Oggi però si sta facendo avanti una nuova tecnica, quella del genome editing, che non prevede di innestare geni estranei nel Dna delle piante, ma semplicemente silenzia alcune sequenze della pianta stessa. Ad oggi, la legislazione europea equipara questa tecnica agli Ogm e li vieta. Lei cosa ne pensa? Per esempio, può venire da qui la risposta all'eliminazione dei pesticidi?

Io sono per studiarla, questa tecnica. Però c'è un elemento, che vorrei fosse ben chiaro. Che i risultati di questa ricerca non diventino proprietà privata, che siano accessibili tutti. Perché quello che non mi è mai piaciuto degli Ogm, oltre ad essere contrario nel merito, è stato anche il fatto che sono oggetto di brevetti la cui esistenza crea molti problemi ai contadini. Se la scienza comincia a studiare delle nuove realtà, io sono per accompagnarla. Purché si tratti di ricerca pubblica, super partes.

* RIPRODUZIONE RISERVATA



Polo del gusto. Studenti all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo

