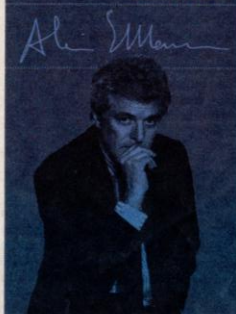


Domenica
con
Alain Elkann

“ Alice Waters, la «madre della cucina americana», oggi vice presidente del movimento Slow Food, non ha mai dovuto combattere, dice, per i suoi obiettivi: «Ho sempre cercato solo il bene, buon gusto, buona cucina e ospitalità, amicizia».

È stato difficile nel 1971 convincere suo padre a finanziare il suo ristorante Chez Panisse con 10 mila dollari?

«No, lui voleva aiutarmi. Ha sempre creduto in me: facevo parte della controcultura americana allora. Mi trovavo in una posizione di vantaggio perché ero a Berkeley, che ne era uno dei centri. Pensavo che il mio ristorante sarebbe stato un successo. Non è mai venuto in mente che potesse andare diversamente».

All'inizio si ispirava alla Francia, poi si è avvicinata a Slow Food di Carlo Petrini. «La cosa fondamentale è stata andare in Francia a 19 anni. A quel tempo lì c'era una cultura slow food. Noi siamo ciò che mangiamo. Il fast food ci fa adottare i valori culturali equivalenti, a buon mercato e in fretta. Metabolizziamo i valori di un cibo morto

e questo cambia la nostra percezione: vogliamo che tutta la nostra vita sia veloce, a buon mercato e facile. In Francia andavo al mercato due volte al giorno. I bambini tornavano a casa per pranzo. Gli studenti avevano pass gratuiti per i musei, la cultura era importante. Tutto questo per me è slow food. Quando i francesi sono cambiati mi sono rivolta all'Italia. Poi ho conosciuto Carlo Petrini. Chez Panisse è sempre stato un ristorante slow food, solo che non lo sapevo».

Chez Panisse è uno dei migliori ristoranti americani. Qual è il segreto?

«La ricerca del gusto. In Francia volevo solo fragoline di bosco. Così ho trovato i produttori biologici che coltivano il cibo per il sapore».

Dicono che lei abbia inventato la cucina americana. Che tipo di cucina è?

«Non abbiamo inventato nulla. Siamo solo tornati a una filosofia del passato. Mangiare prodotti locali, stagionali, insieme agli amici e alla famiglia, prendersi cura del terreno per il futuro, celebrare il raccolto».

Non è solo un mondo di fast food, ma anche di ossessione per la dieta.

«Un'ossessione dovuta alla disconnessione dal cibo e dalla natura, e alla dipendenza indotta dal fast food. Io non credo alle diete, dobbiamo trovare un equilibrio: più cereali, frutta fresca, verdure. Penso alla dieta mediterranea e alla cucina del Medio Oriente. Siamo imprigionati dalla cultura del fast food per cui abbondante ed economico è la combinazione migliore. È un messaggio forte».

Il messaggio di Slow Food invece?

«Meno e meglio vale di più. Se qualcosa è a buon mercato significa che qualcuno non è stato pagato, e di solito è l'agricoltore. La purezza degli ingredienti è la cosa più importante. Voglio che il mio cibo sia coltivato e cresciuto armoniosamente. La natura è la nostra Madre e maestra. Slow Food è un insieme di valori essenziali per la sopravvivenza sul pianeta. Ha avuto tanto successo perché sta usando il piacere per riportare la gente a capire idee come la sostenibilità e la biodiversità. Sono un'insegnante Montessori e credo nell'imparare facendo. Non esiste un libro per questa rivoluzione».

Nel 2008 lei ha anche piantato un frutte-



Alice Waters

Chef e vice presidente del movimento Slow Food

“ Cambiare modo di mangiare cambia il mondo ”

to all'American Academy of Roma.

«È il Rome Sustainable Food Project. Ho detto che ero disponibile, ma, o avevo carta bianca o non se ne faceva nulla. Ho trovato un incredibile agricoltore italiano e un cuoco americano».

È un cibo diverso da Chez Panisse?

«Molte cose in Italia hanno sapore migliore perché da 300 anni si selezionano i semi. Gli americani coltivano per la quantità più che per il sapore. La nostra mozzarella ha un gusto diverso a causa di ciò che mangiano gli animali».

Cosa è meglio invece in America?

«Il nostro pane, e abbiamo dell'aglio fantastico. Poi abbiamo capito qualcosa sulla carne. Io ne so molto sull'agnello perché ci lavoro da oltre 40 anni. I polli migliori si trovano in Europa, soprattutto in Francia. Noi andiamo alla grande con la frutta, abbiamo pesche, susine, arance, more di gelso, limoni e pompelmi meravigliosi».

Cosa suggerisce di coltivare a Michelle Obama nell'orto della Casa Bianca?

«Io volevo che lo piantasse sul prato davanti alla casa. Lei ha preferito che fosse sul retro e l'ha fatto con gli scolari, un'idea bella e significativa. Abbiamo bisogno di orti in luoghi pubblici».

È il Vaticano?

«Abbiamo visitato i giardini con Carlo Petrini e ne abbiamo parlato, Papa Francesco vuole utilizzare i terreni del Vaticano per dare da mangiare alla gente e spero che accadrà».

Lei cucina ancora al ristorante?

«Meno, perché sono in giro per il mondo a parlare di Slow Food. Mi manca, ma da vent'anni lavoro al progetto Edible Schoolyard. Abbiamo scuole in tutto il mondo. Il cibo è diventato una questione importante nella società».

Immaginava tutto questo?

«Ho sempre immaginato che il cibo fosse la risposta. Il modo per risolvere i problemi passa attraverso il cibo. Problemi di salute, povertà, riscaldamento globale, guerre. Educare al cibo significa insegnare ai bambini i valori essenziali della sostenibilità. Ogni decisione che prendiamo è fortemente politica. Se cambiamo il nostro modo di mangiare avremo un enorme impatto. Tutti dovremmo saper cucinare. Trovare gli ingredienti è l'85-90% della cucina, ma cucinare è facile».

traduzione di Carla Reschia