

Dalle scuole agli ospedali, il "ristorante Italia" serve tre milioni di clienti: ecco come si potrebbe mangiar meglio senza sprechi

Lo Stato chef

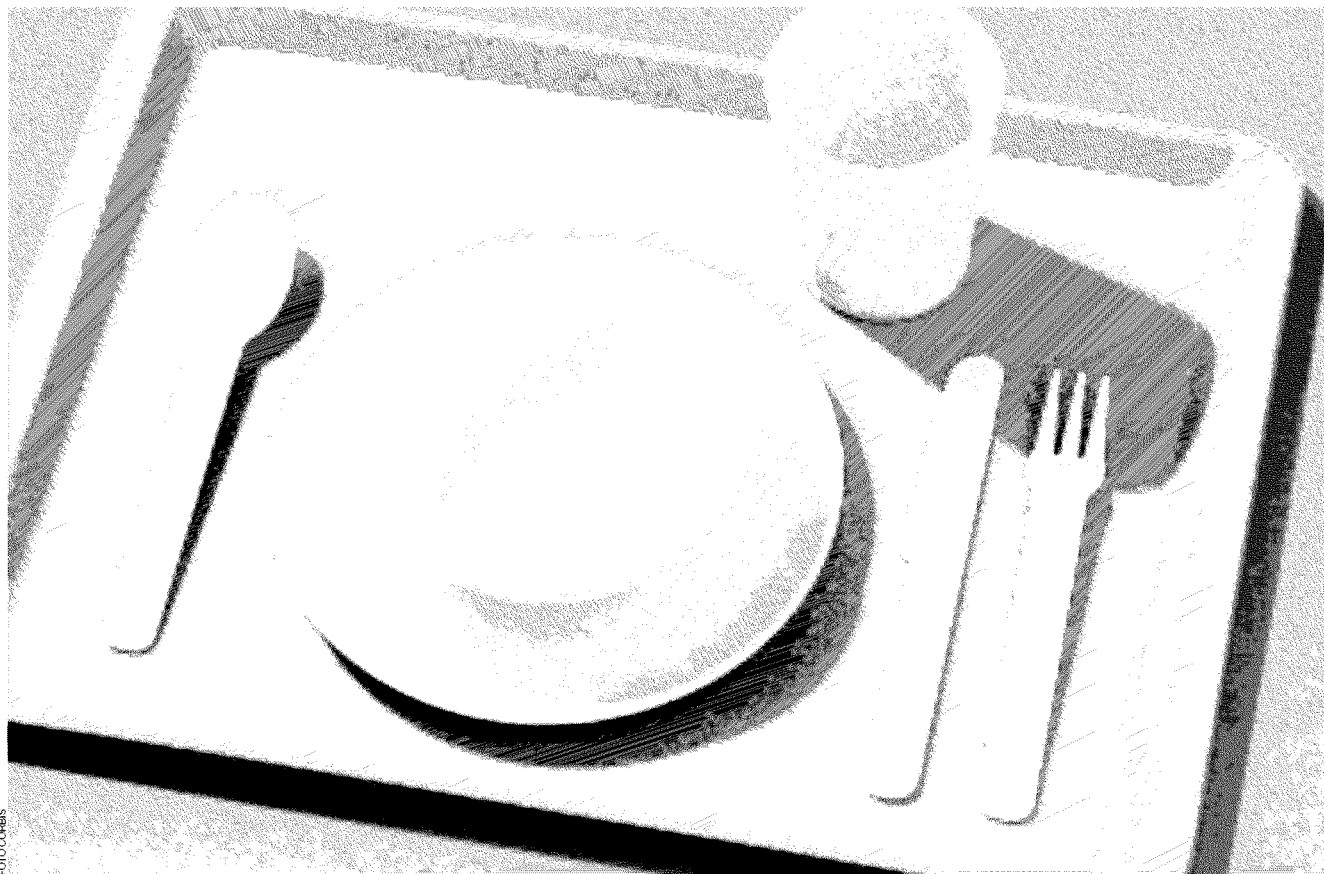


FOTO: COREIS

CARLO PETRINI

COSA c'è di meglio, per gestire una tavola da qualche milione di coperti, che applicare i principi del fordismo e automatizzare tutto l'automatizzabile? Centralizzare il controllo e omologare tutto l'omologabile? Viene in mente la mitica scena della "eating machine" in *Tempi Moderni* di Charlie Chaplin: il povero protagonista, durante la pausa pranzo nella mensa della sua fabbrica, è usato come cavia per il test di un marchingegno infernale che lo immobilizza, lo imbocca e gli netta le labbra dopo ogni boccone. Il problema sorge quando la macchina impazzisce e comincia a molestare il malcapitato, a rovesciargli in grembo la minestra e a fargli rotolare una pannocchia sotto il naso, terminando il suo "pasto" con la più classica delle torte in faccia. Grottesco, ma l'espressione tra il terrorizzato e il sottomesso di Chaplin è tutta un programma, e probabilmente non si discosta molto da certe reazio-

ni che si possono dipingere sul volto di tanti cittadini alle prese con molti servizi di ristorazione collettiva. Quanto meno è ciò che può capitare dopo l'assaggio di



verdure che hanno abbandonato il loro gusto in chissà quale fase di lavorazione o trasporto, di paste scotte, di alimenti vari da catena di montaggio, indigesti e sciapi.

RIPRENDIAMOCI LE CUCINE

CARLO PETRINI

Una parte dei pasti serviti nelle mense pubbliche e private, scolastiche, aziendali, ospedaliere, nelle carceri e nelle caserme ha gli effetti collaterali della modernità su cui gioca Chaplin: poche strutture centralizzate gestiscono un'enorme quantità di pasti pre-cotti, con materie prime di incerta o insostenibile provenienza, distribuiti e somministrati con fredda efficienza. Tutto ciò a scapito del gusto, della piacevolezza al consumo, di culture e colture locali, a volte della salute pubblica. Se si parla con i giovani che hanno sperimentato le mense scolastiche di un po' tutta Italia si raccolgono storie di rifiuto, disgusto, sprechi, diseducazione. Se cade l'occhio sulla statistica che vuole il 41% dei ricoverati negli ospedali a rischio malnutrizione, c'è da gridare allo scandalo. Se si analizzano i metodi di approvvigionamento e preparazione delle grandi catene c'è da porsi seri problemi sul futuro della nostra agricoltura e dell'ambiente.

Certo, esistono fior di isole felici, in cui si recupera innanzi tutto una dimensione umana del servizio, e quindi la gratificazione per il palato, la salubrità e il risparmio contro gli sprechi. Gestire mense da migliaia di pasti al giorno non è cosa semplice: il rancio, lo dice già il nome, non è storicamente una cosa buona. Ma è pur vero che c'è un limite al peggio e i modi per permettere che il diritto a un cibo buono e sostenibile sia rispettato ci sono. E' un diritto che va garantito e dunque è giunto il momento di mettere mano al sistema. La parola chiave per correggere e migliorare è "locale". Decentralizzando, diversificando: riprendendoci le mense. Il processo di ri-localizzazione passa ad esempio per la riapertura delle cucine interne alle strutture che ne usufruiscono. Dovrebbe essere previsto per legge. Nei piccoli centri sarebbe più facile, certo, ma anche sui grandi numeri un'ottica per quanto possibile locale porterà buoni frutti. In questo modo l'approvvigionamento delle materie prime può essere svincolato dai capitolati che a volte impongono acquisiti senza senso, e sarebbe più in linea con ciò che offre il territorio. Biodiversità, ambiente, stagionalità, freschezza e dunque qualità generale sarebbero più facilmente rispettati.

Liberiamoci il più possibile dai vincoli burocratici e cominciamo a vedere l'alimentazione pubblica in maniera flessibile: ri-localizziamola. I costi di questo processo non dovrebbero far lievitare troppo le spese, e se si aggiunge il sicuro abbattimento degli sprechi, la riduzione delle emissioni, l'aumento di posti di lavoro qualificati e il guadagno in salute pubblica, il bilancio in attivo presto si palesa. Su scala locale si può avere controllo e garanzie sulla preparazione degli addetti, sulle materie prime e la qualità dei pasti, si può aver cura di chi si siede in mensa, perché lo si conosce. Si tratta di una normale, umana attenzione: non si può pensare che il momento del pasto a scuola non sia anche un momento educativo, non si può pensare che in ospedale il malato debba soffrire ancora di più quanto già soffre. Stiamo parlando di civiltà, che a volte si immola sull'altare della modernità e di una presunta efficienza economica che ci priva del nostro benessere. È sufficiente cambiare il punto di vista: se si pensa che il cibo è il fondamento della nostra esistenza, certe situazioni relative alla ristorazione collettiva sono quasi sintomo di barbarie.

Chi può intervenire e non lo fa è come se fosse nei panni di Chaplin e azionasse da solo la sua *eating machine*: continuando così il risultato sarà ben più drammatico di una banale, ma pur sempre comica, torta in faccia.



«LOCALE»
Nella foto
Carlo Petrini,
fondatore di
Slow Food:
«La parola
chiave per
migliorare è:
"locale"»