Come cambiare la ristorazione? Rispondono Rivetti, Bottura e Petrini

rivetti-bottura-petrini-263fef90

Tre pionieri del settore, **Giorgio Rivetti**, patron di Cantina Contratto e La Spinetta, lo chef 3 stelle Michelin **Massimo Bottura**, patron di Osteria Francescana nonché primo ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants nel 2016 e 2018, e **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, nel corso di un incontro in diretta Facebook hanno risposto alla domanda "**Come si cambia in un mondo che cambia?**". **Qui il link per chi volesse rivedere la diretta**.

La sostenibilità in agricoltura, tema caldo sulla sfida forse più urgente e complessa per la comunità globale, sarà un tema importante anche post pandemia o subentreranno alle priorità?
Giorgio Rivetti: "Prima della pandemia questo era il focus, oggi ancora di più: quello che è successo è un effetto anche di un uso spregiudicato dell'ambiente, dobbiamo cambiare tantissimo e rivedere tutto, l'ambiente sarà il nuovo focus. Altrimenti non avremo imparato nulla dall'esperienza coronavirus".
Carlo Petrini: "Il legame tra ambiente e salute è sempre stato saldo, il cibo è interconnesso. Bisogna creare un clima di ascolto e solidarietà per pensare alla ripresa".
Massimo Bottura: "Gli chef devono diventare gli ambasciatori dei produttori e del cambiamento. Dobbiamo imparare a non sprecare, a guardare il cibo e i cosiddetti 'avanzi' con occhi diversi, quelli della possibilità. Per questo è nato Kitchen Quarantine, ho deciso di usare i social per regalare una cena condivisa con le persone care a chiunque".

La natura si sta riprendendo i suoi spazi ma il messaggio potrebbe risultare pericoloso, per tutelare l'ambiente bisogna fermare tutto?
Carlo Petrini: "Il peso sull'ambiente di una produzione intensiva è noto, bisogna usare il buon senso".
Giorgio Rivetti: "In passato nelle Langhe si è usata la manodopera a basso costo, soprattutto immigrati da altri Paesi: anche questo è un modello non sostenibile. Bisogna puntare sull'integrazione.

Noi produttori di Barolo e Barbaresco godiamo di una filiera corta dove abbiamo una certa marginalità e possiamo puntare sul biologico. Il discorso è diverso per l'agricoltura dove grandi broker comprano al ribasso facendo il prezzo con un uso massiccio di diserbanti. Bisogna avere un approccio più rispettoso ed essere meno impattanti".
Massimo Bottura: "Food For Soul, l'organizzazione non-profit che ho fondato insieme a mia moglie Lara per ridurre lo spreco alimentare e incoraggiare l'inclusione sociale, sostiene una rete internazionale di mense comunitarie, i Refettori, proprio per questo. Da una chiacchierata con il direttore del The Guardian e Carlo Petrini si parlava di dati: produciamo cibo per 12 miliardi di persone ma siamo solo 7 miliardi e di questi 800 milioni di persone sono denutriti. Sprechiamo mediamente il 30% del cibo con punte del 65% in Arabia Saudia e del 55% in Brasile. Non è sostenibile, oltre ad essere un oltraggio".

Le cose stanno migliorando o meno? Ovvero un approccio sostenibile ha più costi anche solo di rivedere il modo di lavorare? Ora siamo in crisi, non c'è la paura che si faccia marcia indietro?
Giorgio Rivetti: "I giovani hanno attenzione diversa per l'ambiente, quindi il cambiamento è in atto e tutta la popolazione è più ricettiva al tema, l'uso dei diserbanti negli ultimi anni si è ridotto molto. Per cambiare ci vuole una certa marginalità però: si spende circa il 30-40% in più come costi di produzione per rispettare il biologico".
Massimo Bottura: "Sono state molto importanti le ultime leggi antispreco in Francia e Italia ma bisogna partire dal quotidiano. Cucinare bene o male è questione di educazione, è necessario lo stesso tempo. Bisogna comprare meglio e di stagione, con il risparmio puntare quindi alla qualità degli ingredienti. Noi chef dobbiamo essere da esempio per tutti, abbiamo i riflettori puntati addosso ed è nostro dovere puntare sulla sostenibilità".
Carlo Petrini: "Deve esserci contesto politico ed economico adatto. Bisogna far convergere il denaro sui contadini, vessati da prezzi imposti e rafforzare un rapporto diretto con i ristoratori, i mercati della terra e la distribuzione, anche a livello locale".

Ora i ristoranti sono chiusi e tanti sono al collasso, forse è necessaria una nuova alleanza tra produttori e ristoratori, una mano a un settore che sta crollando?
Massimo Bottura: "Osteria Francescana sta diventando, anche all'estero, ambasciatrice dell'agricoltura locale. I miei cuochi a Los Angeles si riforniscono al mercato di Santa Monica, e quando siamo per eventi a New York ci riforniamo al mercato di Union Square, scegliendo prodotti di stagione: bisogna dare una mano agli agricoltori locali per sopravvivere e per dare la forza di coltivare primizie che la Gdo non può fornire".
Giorgio Rivetti: "La soluzione è dare fiducia: quando avete venduto ci pagate, oggi nessun ristorante

si può permettere di avere milioni di euro in cantina”.