

Dialoghi intorno al Golosario. Nascono i club di Papillon

Domenica 19, ore 20.00

Relatori:

Roberto CENA,
Presidente della Compagnia delle Opere del Piemonte
Edoardo RASPELLI,
Giornalista, Consulente Ministeriale nel Comitato per la tutela e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari
Cesare BALDRIGHI,
Presidente Consorzio Tutela Grana Padano
Paolo MASSOBRIO,
Giornalista, Presidente di Papillon
Luca DONINELLI,
Scrittore
Giuseppe ZOLA,
Avvocato
Bruno LAUZI,
Cantautore

Cena: L'amicizia che lega me e Paolo Massobrio ci ha anzitutto permesso un cammino all'interno della Compagnia delle Opere, io come Presidente della Regione Piemonte e lui come responsabile delle Relazioni esterne. Massobrio mi ha inoltre insegnato ad apprezzare la buona cucina, il gusto, e ad avere un'attenzione al buon vivere.

Raspelli: La differenza tra l'uomo e il goloso oppure chi fa della gola il suo mestiere è che l'uomo normale si accontenta, è limitato, considera il cibo come un qualunque sistema per stare in piedi, per poter andare a lavorare, per svolgere una attività. Io conosco decine di persone che ritengono il cibo come una benzina: accompagnano la loro macchina al distributore di benzina, fanno il pieno e la macchina parte.

Gli altri invece sono le persone che considerano il cibo come scelta; per noi il cibo è, come dice suor Germana, uno dei grandi regali che abbiamo avuto nascendo, dove riconosciamo certe cose che vanno al di là di quel piatto che abbiamo davanti e queste cose ci danno la felicità. Se poi un ingrediente è trasformato da un grande cuoco, la felicità aumenta.

Nel *Golosario 2001* ci sono sia il meglio delle ricette viste su *Melaverde*, e soprattutto ci sono i prodotti all'inizio della trasformazione; Paolo Massobrio e la sua squadra hanno girato per l'Italia e si sono fatti mandare i campioni di quello che possibilmente e prevedibilmente buono c'era nel nostro Paese. Da queste pagine si capisce quello che ispira la filosofia del club di Papillon, ovvero che non ci si limita alle cose, ma si racconta le persone che ci stanno dietro, l'umanità degli uomini e delle donne che hanno fatto le diverse cose, uomini e donne di questa nostra Italia, della resistenza umana. La "resistenza umana" è l'etichetta di quelle quattro manifestazioni che fino ad ora in Piemonte, ma nel futuro in tutta l'Italia, sono state organizzate dal club di Papillon e da Paolo Massobrio *in primis*, per far scoprire a centinaia di persone un'umanità che altrimenti rimarrebbe ignota, come gli ultimi artigiani eroici che lavorano a 2.000 metri d'estate per fare il formaggio d'alpeggio.

Baldrighi: Il Grana Padano riveste da questo punto di vista un'importanza fondamentale. Noi possiamo sostanzialmente distinguere due grandi ambiti di questo prodotto: il primo è quello legato alla tradizione culinaria e il secondo le sue caratteristiche nutrizionali.

Fortunatamente, negli ultimi anni, abbiamo assistito ad un sempre maggiore apprezzamento da parte dei consumatori di questo prodotto, nato mille anni fa. Raspelli parlava della resistenza umana e quindi di tutto quel contorno di cultura e di tradizione che sta intorno a certe produzioni alimentari: indubbiamente il formaggio grana rappresenta un caposaldo in questo senso. È nato nella Pianura Padana, nei dintorni di Milano, intorno all'anno Mille, come un metodo per trasformare e sfruttare al meglio la ricchezza di una materia prima, il latte, a quei tempi assolutamente non conservabile e da usarsi in giornata. La genesi del prodotto si ha quindi in un modo per impiegare delle eccedenze di produzione che sarebbero state altrimenti sprecate. Voglio ricordare a questo proposito che occorrono ben 15 litri di latte per fare un chilo di formaggio, che è dunque veramente un concentrato di

energie e di proteine che per il loro lungo periodo di stagionatura lo rendono anche particolarmente digeribile.

Il secondo ambito invece sono gli aspetti tipicamente nutrizionali, cui sono legati gli impieghi quotidiani e usuali che i conoscitori illustri delle tradizioni culinarie italiane qui presenti sapranno sicuramente illustrarvi meglio di me.

Oltre a rappresentare il Consorzio di tutela del Grana Padano, sono anche presidente dell'AFIDO, cioè di tutti i Consorzi di tutela dei formaggi che si sono dati una loro organizzazione per potere portare avanti le istanze di cui questo tipo di produzione ha bisogno di sopravvivere. Esiste un aspetto molto concreto, ma fondamentale, che è la giustificazione economica di certe produzioni: in sostanza per poter continuare a vedere arrivare sulle nostre tavole i prodotti tipici della tradizione gastronomica e della trasformazione agroalimentare italiana occorre fare in modo che questi abbiano una loro giustificazione economica. La finalità del consorzio è quella di raccogliere intorno ad un ente che li sappia tutelare tutti i produttori di quel determinato prodotto tipico "dop" (denominazione di origine protetta). Il che non vuol dire omologare tutte le produzioni e renderle fra di loro tutte omogenee e indistinte, ma raccogliere tutti i produttori e difendere il nome e il marchio di quel prodotto dalle imitazioni.

I consorzi non vogliono essere una lobby che si arrocca intorno ad un certo prodotto, ma anzitutto uno strumento di tutela del prodotto, definendo uno standard di produzione che faccia sì che tutti quei prodotti che si qualificano con un nome protetto abbiano un denominatore comune e rispettino la tradizione e il disciplinare produttivo. In secondo luogo vogliono promuovere una tutela efficace del nome sia a livello nazionale ma soprattutto a livello internazionale, dove le nostre produzioni sono continuamente imitate, e dove diventerebbe impossibile per ognuna di queste aziende e di questi produttori difendersi con mezzi propri.

Massobrio: Papillon è nato in Piemonte e successivamente c'è stata la spinta – da parte di numerosi amici – affinché questa esperienza uscisse dal Piemonte: i duemila associati al club di Papillon di oggi non sono tutti piemontesi, molti sono lombardi, altri vengono addirittura dal Friuli, da Ancona e perfino dalla Spagna. Questa partecipazione è un segnale del desiderio di portare questo modello di conoscenza del gusto altrove, ovunque.

Che cos'è il club di Papillon e cosa vuol dire fare un club di Papillon a livello locale? Innanzitutto, io in tutte le cose che ho fatto sono sempre stato accompagnato da una sorte di "comitato dei saggi", i soci onorari del club di Papillon. Il presidente di questo comitato di saggi è Edoardo Raspelli. Questa è la prima caratteristica che aiuta a far capire cos'è il club. Questo comitato di saggi ha cominciato a dare ogni anno dei premi agli artigiani radiosi, quegli artigiani che con la loro attività fanno cultura del territorio. Come abbiamo conosciuto questi artigiani radiosi? Con «Papillon», un giornale di pura sopravvivenza gastronomica, nero come la pece dove diamo i faccini neri o sorridenti ai ristoranti che proviamo in incognito, pagando il conto oppure assaggiando dei prodotti. Questo in Piemonte ha fatto crescere la scuola di Edoardo Raspelli, la scuola della critica enogastronomica.

Un altro aspetto caratteristico dei club di Papillon sono le giornate di resistenza umana che consistono nell'andare nei luoghi dove degli uomini resistono con la loro attività, non per una ragione commerciale, ma per un filo rosso che li lega alla storia, alle tradizioni. Così questi uomini continuano a fare cultura; noi regaliamo loro una giornata di amicizia andando a portare un paragone di bellezza e di cultura. A noi interessa il gusto a 360°, il bello a 360°, e, infatti, in queste giornate si uniscono la cucina e la musica, la letteratura e il canto. A noi il gusto interessa perché è segno di altro, è segno di un'origine, e al contrario l'appiattimento del gusto è diabolico, vuol toglierci la possibilità di riconoscerci e di riconoscere l'origine, da dove veniamo, chi siamo. Noi vogliamo esaltare la diversità che ci è stata data, perché nel gusto, nella bellezza del gusto, uno riconosce che gli è stato dato tutto; se il problema dell'alimentazione fosse solo espletare una funzione fisica non ci sarebbe bisogno del gusto. Il cibo non è solo un problema di alimentazione, è invece il problema di riconoscere anche nel mangiare e bere un dato; noi siamo fatti perché ci è stato dato tutto e da qui deriva la nostra barriera contro l'omologazione del gusto, contro l'appiattimento.

Abbiamo anche la presunzione non solo di evocare Pavese, Montale o Fenoglio ma di produrre della bella letteratura: ogni anno usciamo con un libretto della collana "Il gusto della vita", dove gli amici di Papillon sviluppano un tema.

Papillon ha poi una circolare, un periodico che va a tutti i soci del club, che è il diario della mia vita di critico, di giornalista, con tutto quello che mi accade, a 360°, e il dialogo

coi lettori. C'è anche la notizia del giorno: tutti i giorni, a mille persone, entro le 9 del mattino, mando una e-mail, commentando una rassegna stampa di sei quotidiani e quattro/cinque settimanali e altri periodici sull'alimentazione.

Il Golosario è invece un libro che uscirà tutti gli anni e che è il nostro modo di guardare il territorio; farò questo libro con i club di Papillon che nasceranno in Italia. Il salotto di Papillon sarà il grande appuntamento di Papillon, a fine novembre, dove i cento migliori produttori e i cento migliori produttori di vino si incontreranno per una grande mostra mercato dove si svilupperanno gli eventi culturali che organizziamo tutti gli anni nelle giornate di resistenza umana.

Infine, c'è il Salone dei sapori a Milano, dove vogliamo parlare alla massa, a un milione di persone, e dire loro chi sono gli artigiani radiosi.

Questa è la vita del club di Papillon. Questo progetto non nasce né contro qualcuno né a tavolino, è lo sviluppo di una storia.

Ci sarà anche un manuale che dirà come deve essere un club di Papillon. Un club di Papillon deve sviluppare fondamentalmente due cose: un periodico, anche un numero solo all'anno, non in vendita, che deve sviluppare questo esercizio di osservazione del territorio così come è nato. «Papillon» è un giornale di critica che va in edicola, che vende ed è nato perché non sapevamo dove andare alla sera e volevamo dircelo: è nato dunque per rispondere ad un bisogno. Vorrei che nascesse questo spirito di osservazione, di curiosità e di valorizzazione in ogni zona dove si vuole creare un club di Papillon.

La seconda condizione essenziale perché ci sia un club di Papillon è sviluppare in quel luogo una giornata di resistenza umana, cioè un momento in cui la bellezza venga messa a tema e dove il gusto sia una parte di questa bellezza, la bellezza secondo tutti i petali e le diramazioni possibili.

I club di Papillon non vogliono essere in contraddizione con Slow Food e con Carlo Petrini, con il quale invece c'è un dialogo continuo. Si tratta invece di un approccio diverso, perché io sono un cattolico, Petrini proviene dalla sinistra ed ha uno sguardo alla realtà di un altro tipo.

Doninelli: Mi ha colpito una notizia che ho letto in questi giorni: molti tour operator, anche stranieri, ormai non organizzano più vacanze-viaggio nelle città d'arte, ma vacanze enogastronomiche. Devo dire che non trovo nessun fascino per questo tipo di viaggi: secondo me il gusto è un incontro, e non è andando in giro ad assaggiare le specialità che si incontra un popolo o una cultura.

La cosa più intelligente che ci sia è invece il gusto: io quando scrivo lo faccio per un gusto, per una allegria anche se a volte racconto storie drammatiche, perché la vita è drammatica. In quello che fa Massobrio e gli altri amici ho sempre riconosciuto una comunanza, che è quella di essere tesi a un significato dentro le cose. Non è tanto assaggiare squisitezze, mangiar la cosa più buona, può diventare uno stress anche questo: ciò che non è stress è vivere la vita con gusto, cioè vivere la vita tesa a coglierne il significato. Paolo Massobrio è l'amico che mi ha insegnato che la frase «Sia che mangiate, sia che beviate fatelo nel nome del Signore» è una verità e non un modo di dire.

Zola: Colgo lo spunto per dire i due aspetti di gratitudine che ho verso Massobrio. Il primo è che l'ho conosciuto leggendo i suoi articoli su «Il Sabato», che mi colpivano per il gusto per la vita che trasmetteva, nel descrivere le persone, i piatti, i locali in cui andava, i paesaggi entro cui vivevano quei locali. Si capiva che c'era qualcosa che andava oltre, c'era un profondo gusto per la vita che ha avuto l'abilità, la genialità di trasmettere. Da allora l'ho sempre molto ammirato per questo.

Il secondo aspetto di gratitudine sta nel fatto che Massobrio ha rivitalizzato una cosa specifica che ho nel mio DNA: mio padre, pur nel suo burbero modo di educare, mi ha trasmesso il gusto di trattare bene le persone, di farle star bene, il gusto per l'accoglienza; far star bene la gente magari con un bicchiere fatto bene. Massobrio è riuscito a risuscitare in me questo DNA, di ridare senso anche a questa mia storia personale; mi ha riconciliato quel gusto che ho nel DNA con il senso della vita. Il gusto della vita coincide con il senso della vita: tutta la vita ha un senso.

Lauzi: Di solito quando si invecchia si diventa pessimisti, invece a me sta succedendo un fenomeno stranissimo, sto diventando ottimista; per farlo capire mi rifaccio alla storia del cioccolato e alla sciagurata legge europea, che permetteva di fare il cioccolato con cose che non erano il burro di cacao. Dato che un mio amico, l'onorevole Raffaele Costa, aveva votato questa legge, ho cercato di capire da lui il motivo: mi ha spiegato di avere votato

quella legge perché doveva salvare l'unica grande azienda del cioccolato italiano a livello internazionale. E non c'è da aver paura, perché da quando hanno votato quella legge è aumentata la vendita del buon cioccolato in Italia, cioccolato di grandissima qualità perché la gente è molto meno ingenua di quello che si pensi, e non è assolutamente vero che la massificazione porti con sé necessariamente una disgrazia.

Sono assolutamente convinto che il detto greco *kalos kai agathos* debba ritornare, che il bello e il buono debbano nuovamente essere insieme, tenersi per mano. Secondo Stefano Zecchi noi abbiamo perseguito per un secolo il brutto con tutto quello che potevamo, e adesso non ci resta che ritornare a galla e venire su. Questo è quanto, secondo me, sta succedendo ed è il motivo per il quale sto diventando positivo e sono ottimista.