



“LA LENTITUD ES LA MEDICINA PARA LA ESQUIZOFRENIA”

Matías Vallés

El periodista Carlo Petrini (Bra, Italia, 1949) fundó en 1989 el movimiento Slow Food cuando la cadena de comida rápida McDonald's quiso abrir una de sus franquicias en plena Piazza Navona, en Roma. Petrini también fue uno de los promotores del 'Gambero Rosso', un suplemento mensual del periódico 'Il Manifesto' y desde el año 1977 escribe en revistas italianas especializadas sobre

temas gastronómicos. “La alimentación es un acto de amor, que no puede interpretarse solo desde el punto de vista del placer”, dice.

El periodista Carlo Petrini (Bra, Italia, 1948) es el fundador del movimiento Internacional Slow Food. Amigo y protagonista de las novelas de Vázquez Montalbán, su activismo en pro de la Comida Lenta se inició a raíz de la oposición a la apertura de un McDonalds en el centro histórico de Roma. Acaba de estar en España, adonde viajó con el propósito de entrar en contacto con los promotores de su movimiento.

- Para que se haga cargo del tipo de entrevista: ¿La slow food está en la boca o en la mente?

- En latín, sapere (saber) y sapore (sabor) son la misma cosa. La boca es el receptor de los alimentos, pero la sensación es mental y también interviene el corazón.

- ¿Podemos hacer una slow interview?

- Sí, una entrevista tranquila. Mi tono es informativo, por la confusión reinante en la gastronomía, que ocupa canales de televisión día y noche. Es una ciencia multidisciplinar, que va de la química a la antropología.

- ¿Slow food es erotismo y los grandes chefs son pornografía?

- No hace falta exagerar. La alimentación es un acto de amor, que no puede interpretarse solo desde el punto de vista del placer. El buen gusto es 'saber que goza' o 'placer que conoce'.

- Slow va contra la productividad y la competitividad.

- Gracias a Slow Food he aprendido que el sistema alimentario es insostenible. No funciona y crea grandes problemas, por culpa de la productividad intensiva y del consumo exasperante.



El periodista Carlo Petrini.

- ¿Cuánto tiempo debe durar una comida?

- Lo suficiente. Si hoy me apetece comer rápido, perfecto, porque soy yo quien mando. El problema surge porque nos han impuesto el ritmo desde fuera. No nos gusta pasarnos el día en la mesa, sería de gilipollas. La slow food no es posible, es fundamental, en una crisis no lineal sino entrópica, porque consumes 300 unidades de energía para utilizar cien.

- ¿Slow crea una sociedad de dos velocidades?

- Cuando hay una esquizofrenia, la lentitud es la mejor medicina. Además, el sector primario adquirirá gran importancia con el cambio de modelo económico.

- La crisis ha sido provechosa para su movimiento.

- Sí, en el sentido de que una crisis es etimológicamente una transición. Saldremos de esta, para hundirnos o para encontrar un nuevo rumbo, y las ideas serán fundamentales en este proceso.

- En Somalia se come realmente slow.

- En somalia no se come. El cuerno de África sufre una sequía ligada al cambio climático. Es decir, los países desarrollados producen dióxido de carbono que arruina a zonas del planeta que no consumen prácticamente energía. Y después, Occidente destina su dinero a salvar un sistema financiero canalla.

- ¿Slow significa pagar más?

- No, porque se desperdician a diario toneladas de alimentos en buen estado, hasta cuatro mil en Italia o 22 mil en Estados Unidos. Bastaría reducir la cantidad arrojada a la basura, comer menos y con mejor calidad, porque el resto se paga en fármacos. Hay que dar a la comida su valor, porque su precio es bajo.

- ¿Al manifestarse contra un McDonald's señaló al enemigo?

- Fue el símbolo de una visión que no respetaba la diversidad. Querían ocupar lugares históricos, un local en la Piazza Navona, cuando la riqueza

del mundo es la diversidad. Ojo, puede haber hamburguesas de calidad excelente, diría lo mismo si sirvieran espagueti..

- ¿Se puede comer slow la fast food?

- Sí. Cuidado, ¿por qué tomamos esa categoría como referencia? Porque la fast food provoca una homogeneización, pero yo no me siento cinco horas a la mesa, sería estúpido hacerlo. La slow food es una medicina homeopática que se toma en pequeñas dosis.

- Es una delicia comer fresas fuera de estación.

- Si todo se come fuera de estación, las generaciones futuras nunca conocerán los productos de temporada. Nuestra vida se compone de estaciones, y es un placer esperar a la que supone cada producto concreto.

- Europa sostiene que nuestra comida ya es buena, limpia y justa.

- La situación agrícola en la Unión europea es desastrosa. O cambia, o camina hacia el fin dramático de la civilización campesina de Europa.

- ¿Los indignados comen slow?

- Los he visto en la Puerta del Sol. Desconozco su relación con los alimentos, pero podríamos encontrar un terreno común. Me siento más cercano a ellos que a los banqueros. Tampoco veo muchos agricultores indignados, y les convendría.

- ¿La gastronomía da la felicidad?

- Sí. Con el equilibrio entre saber y placer, dos derechos humanos, se alcanza un trozo de felicidad, que no puede comerse entera. Un gastrónomo no ambientalista es estúpido. Un ecologista no gastrónomo es triste.

- 'No quiero ser fundamentalista', ¿corre riesgo?

- Todos nosotros los católicos corremos este riesgo. Nos hemos de educar en la tolerancia, en escuchar y en tener humildad, porque sueles equivocarte cuando crees que tienes razón.