



Dall'alimentazione, da una corretta alimentazione, dipendono molte sfide del futuro. Perché, nonostante tutto, nonostante il progresso e la globalizzazione, di fame si continua a morire, ma anche di cibo, se è eccessivo o inappropriato o prodotto con il sistematico sfruttamento del lavoro e delle aree sottosviluppate.

Costruire l'*humus* per una corretta alimentazione, sia dal punto di vista individuale che collettivo, è dunque una grande sfida di cambiamento, soprattutto in Puglia, regione che a tavola celebra ed esprime la sua identità ma anche le sue contraddizioni, come raccontano i tanti episodi di cronaca nera legati al caporalato, allo sfruttamento selvaggio del lavoro nei campi, allo schiavismo, ma anche alle costanti vessazioni della grande distribuzione ai danni dei coltivatori.

A rompere il circolo vizioso e a trasformarlo in virtuoso ci prova lo Spi Cgil di Puglia con la campagna "*Mi cibo da mani libere*", presentata in mattinata nell'auditorium dell'istituto turistico-alberghiero Maiorana di Bari (la location è tutt'altro che casuale, visto il ruolo nevralgico della scuola).



*Un momento della manifestazione all'istituto professionale "Maiorana" di Bari.*

Al tema del cibo e di tutte le sue complesse relazioni, lo Spi pugliese dedicherà la sua campagna informativa nei prossimi mesi, attraverso il già collaudato "format" dei Caroselli che girerà in diversi comuni pugliesi, "portando il sindacato dei pensionati nelle piazze, nelle strade, tra le gente", come ha ricordato Antonio Stornaiolo, il popolare attore che ha condotto la

manifestazion  
e.

L'obiettivo è raccontare il cibo non come merce, ma come diritto per tutti, riflettere sui diritti dei lavoratori che il cibo producono, troppo spesso sfruttati quando non schiavizzati, ma anche declinarlo nel suo rapporto profondo con la salute e nelle sue dimensioni culturali e comunitarie, a partire dal mangiare insieme, che rafforza le relazioni interpersonali, tramanda l'identità e i valori della comunità, fa sentire meno soli.

L'ambizioso progetto trae origine da una domanda, così sintetizzata da Gianni Forte, segretario generale regionale dello Spi Cgil, che ha introdotto i lavori: "Dobbiamo chiederci da quali mani siano passati i prodotti che consumiamo tutti i giorni, da dove vengano, quali sostanze contengano. Conoscere meglio quel che mangiamo è importante per costruire una società più giusta, ma anche per prevenire i mali, per stare meglio."

Forte non è soltanto un sindacalista, ma uno strenuo difensore del valore della memoria, cui ha dedicato saggi e romanzi: "C'è poi la dimensione del cibo come memoria da riscoprire. Le immagini che oggi ci circondano sui social durano pochi minuti e poi evaporano, i sapori invece restano, sono più duraturi, come quello della grappa gustata da mio nonno quando si trovava in trincea, oggetto di tanti racconti."

Molto apprezzato l'intervento di Antonio Moschetta, ordinario di medicina interna all'Università di Bari, scienziato di statura internazionale, autore del libro "*Il mio metabolismo*": "Il cibo può essere un formidabile motore di cambiamento. Dal cibo può partire una cultura nuova, fondata sul cuore. Perché il cibo è anche emozione, basti pensare alla locuzione 'grosso alla gola', che indica uno stato d'animo di intenso *pathos*. La salute parte dalla terra. Se distruggiamo la terra, non siamo più in grado di garantire la salute a tavola".

Per questo Moschetta ha auspicato una informazione vera sul cibo, a partire dal tema della stagionalità del cibo, che si è ormai dimenticata. Per quanto riguarda il tema delle diete, il professore ha detto a chiare lettere che non esiste un approccio ideale e universale: "Il cibo ha un potere fondamentale sul nostro organismo, in quanto è in grado di mutare il rapporto con il nostro DNA, accendendo alcuni geni rispetto ad altri. Per questo nella definizione di

una dieta occorre un approccio sartoriale, una strategia individualizzata”.

Incalzato dalle domande di Stornaiolo, il relatore non si è sottratto dal formulare alcuni suggerimenti utili: bere molta acqua, e non cenare tardi la sera (al massimo alle 19.30) per non costringere l’organismo a sovraccarichi di lavoro che peggiorano anche la qualità del sonno.

Sulle potenzialità del cibo come possibile motore di trasformazione sociale è intervenuta anche Filomena Principale, segretaria regionale dello Spi: “La cucina è piacere, la cucina è cura. Attraverso la cucina, scegliendo alcuni alimenti piuttosto che altri, possiamo dare un contributo importante a difendere l’ecosistema, e a valorizzare la sostenibilità”.

La platea dei pensionati si è infiammata quando ha ascoltato la toccante testimonianza di Drissa Doumbya, presidente della comunità africana di Brindisi, che ha raccontato la sua esperienza nel *Grand Ghetto* di Foggia: “Lavoravo per 15 euro al giorno, e 5 andavano al caporale per il trasporto. Appena arrivato al Ghetto non c’era molto lavoro perché la campagna era quasi finita e i pomodori erano marci, quindi venivano pagati di meno. Ci davano 5 euro a cassone, lavoravo dalle 7 del mattino alle 20. Mi sono ammalato e non potevo neanche lamentarmi, perché i caporali si circondano di guardie del corpo che se ti lamenti non ti fanno più lavorare o addirittura ti picchiano. Ecco, tutto questo c’è dietro il cibo che mangiamo.”

“Ogni acquisto dev’essere un atto di legalità”, gli ha fatto eco Elisabetta Boccia, esponente di COOP Alleanza 3.0: “Non guardare solo al prezzo ma anche all’etichetta”. Marcello Longo, di *Slow Food Puglia*, ha chiarito l’importanza della posta in palio: “Sono temi che da sempre Slow Food porta avanti con orgoglio. Il mondo non lo salveremo con la tecnologia, ma con la zappa. Dobbiamo difendere la genuinità dei nostri prodotti: l’origine è l’elemento basilico della qualità. L’iniziativa dello Spi Cgil è preziosa perché intende promuovere e comunicare la qualità.”

L’intensa mattinata si è conclusa con la rappresentazione del monologo, interpretato dalla stessa autrice, *Il cibo e’è la nostra vita*, della bravissima Daniela Baldassarre. Testo brioso, divertente, ma anche stimolo utile alla riflessione. Tanti, meritati applausi.

Merita un cenno a parte la *location*. Non casuale la scelta dell’istituto turistico-alberghiero

Maiorana di Bari, che la dinamica dirigente scolastica Paola Petruzzelli ha fatto diventare un autentico punto di riferimento dell'offerta formativa del capoluogo regionale. Gli allievi hanno dimostrato di avere le idee ben chiare sul valore dell'alimentazione e sulla importanza che sia corretta, sia dal punto di vista della legalità, che da quello del consumo. Sono stati protagonisti di una doppia, e riuscita performance, prima come interpreti di un video, poi come animatori, con l'accorta regia dei loro insegnanti, dell'eccellente buffet che ha concluso l'iniziativa.

E così è partito il nuovo tour dello Spi Cgil di Puglia. Ne vedremo, anzi ne gusteremo, delle belle.

Geppe Inserra

Facebook Comments

## Potrebbe interessarti anche:



- Alfonso Ciampolillo: compagno di tutti, sindacalista col sorriso



- La grande eredità che ci lascia  
Alfonso Ciampolillo



- Pomodoro, chi guadagna e chi perde (di Daniele Calamita)



- La storia come bene pubblico, ecco l'Archivio della Memoria Ritrovata

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 200