

CAPRIGLIO. IERI CONFERITA LA CITTADINANZA ONORARIA A PETRINI E BERTOLOTTO

Un peperone buono da mangiare e pensare

Il fondatore di Slow Food «L'agricoltura tornerà al centro del lavoro ma non per essere mercificata»

DI ROBERTA ARIAS

La terra dei Santi accoglie due preziosi cittadini: all'incontro delle 16 sulla piazza del Comune di Capriglio, il pubblico è folto e appassionato. Presenti tutti i sindaci della Comunità Alto Astigiano, di Du-siño e Valfenera e alcune personalità religiose: Don Deiana e il rettore del Colle Don Bosco don Sergio Pellini. Renata Cantamesa introduce gli ospiti al tavolo, tra cui la fiduciaria della Condotta Slow Food per l'astigiano Gabriela Chiusano, Emanuela Chiara, agricoltore, Raffaella Firpo, Presidente dell'Associazione "Un cuore di Peperone" e i neo cittadini caprigliesi Antonio Bertolotto e Carlo Petrini. La banda musicale di Asti, diretta da Diego Occhie-na, apre l'evento e suona l'Inno di Mameli in occasione del centocinquantesimo, a seguire diversi interventi, tra cui quello del consigliere Angela Motta e Rosanna Valle, degli assessori Marinetto e Rovero e dell'onorevole Fiorio. Firpo sottolinea l'importanza del peperone non solo come prodotto locale, ma soprattutto come valore per la comunità: «E' un prodotto buono da mangiare e da pensare, meritevole di rispetto perché nato dalla terra e finché metteremo le mani nella terra con rispetto saremo tutti fratelli nel mondo». Colora la scena il saggio Presidente dell'Avalma, Associazione Vendi-tori Acciughe Valmaira, che con



DA SINISTRA BERTOLOTTO, PETRINI E RAFFAELLA FIRPO

simpatia racconta la fervida passione che da anni anima il suo lavoro. Toccante e articolato è il discorso di Petrini, Fondatore e Presidente di Slow Food: «Le tradizioni, i vecchi lavori torneranno in auge, l'agricoltura però non deve essere industrializzata come un prodotto qualunque, non può e non deve diventare strumento di mercificazione. Ciò che veramente vale è la comunità, la forza del territorio, il lavoro dei contadini, quelli virtuosi: grazie a loro viene preservata la fertilità del suolo, il corso dell'acqua, il mantenimento del paesaggio e dei boschi». Petrini ricorda anche l'aiuto di cui i giovani

e i piccoli agricoltori hanno bisogno e della forte necessità di ridare al cibo un valore e non meramente un prezzo, ricordando che è dovere di tutta la comunità far sì che l'agricoltura riacquisti il suo valore, la sua dignità e il rispetto di cui merita. «Ogni giorno, in media, il mondo butta via 4 mila tonnellate di cibo: c'è troppo "spatoss", serve ritornare alla dignità della povertà. Non bisogna demordere - commenta con enfasi - dobbiamo ricordarci che siamo contadini, ce l'abbiamo scritto in faccia, bisogna mantenere l'orgoglio delle nostre radici per cambiare il mondo!». E ancora suggerisce: «Il sole serve

alla terra, ma anche agli uomini per non perdere la clorofilla, alcuni l'hanno persa!». L'altro ospite d'onore è Antonio Bertolotto, fondatore della Marcopolo engineering, azienda che trent'anni lavora per l'energia pulita da fonti rinnovabili, produttrice dell'Humus Anenzy, fondamentale per la nascita del peperone di Capriglio. Interessante lo spunto lanciato dal primo cittadino di Castelnuovo Don Bosco, Giorgio Musso che ha invitato Petrini a parlare direttamente con i giovani perché apprezzino l'agricoltura e i vecchi mestieri della terra, evidenziando quanto sia importante la mediazione e la pa-

GRAZIE A CHI NON C'È PIÙ

Il sindaco Barberis rivolge un pensiero ai contadini che hanno tramandato la coltura

cificazione. Nel consegnare la pergamena di cittadini onorari Gianni Barberis ricorda il lavoro di tutti quei contadini che non ci sono più e che hanno lavorato duramente, perché siano d'esempio per portare avanti il "credo" della filosofia Slow Food nel mondo. Un grazie viene coralmemente rivolto anche a Valter Valle, agronomo incaricato all'assistenza tecnica dei produttori del Presidio, portavoce del valore del patrimonio dei prodotti astigiani. Petrini ha poi proseguito la serata alla Bottega del Vino di Moncuocco che lo ha invitato come ospite d'onore per festeggiare i suoi trent'anni.