



**A Concorezzo (Monza),
per iniziativa del Circolo culturale
“Sardegna”, conferenza
dell’antropologo Fiorenzo Caterini
sui sapori regionali**

di Paolo PULINA

«Fiorenzo Caterini, cagliaritano classe 1965. Scrittore, antropologo e ambientalista, è studioso di storia, natura e cultura della Sardegna. Ispettore del Corpo Forestale, escursionista e amante degli sport all’aria aperta (è stato più volte campione sardo di triathlon), è contro ogni forma di etnocentrismo e barriera culturale. Ha scritto “Colpi di Scure e Sensi di Colpa”, edito da Carlo Delfino, sulla storia del disboscamento della Sardegna dalle origini ad oggi». Questa è la scheda di autopresentazione di Caterini reperibile al link

<http://www.sardegna blogger.it/author/fiorenzo-caterini/>

del sito di Sardegnablogger, un collettivo di scrittori liberi, senza padroni e sponsor, attivi nel campo della cultura, dell’ambiente e dei diritti, che oltre a scrivere porta in giro una performance di testi, parodie e animazione con lo scopo di rendere partecipe il pubblico dei fatti e delle verità.

Nella mattinata di domenica 28 giugno 2015 a Concorezzo (Monza), nel salone di Villa Zoia, nell’ambito dei tre giorni della Festa della Cucina Sarda organizzata dal locale Circolo culturale “Sardegna” presieduto da Salvatore Carta, Caterini ha svolto una relazione sul tema “I sapori regionali: come mantenerli vivi nell’epoca della globalizzazione”. L’iniziativa è stata promossa in collegamento all’EXPO in corso a Milano all’insegna dello slogan “Nutrire il Pianeta / Energia per la Vita” e in rapporto all’azione continua da sempre posta in essere dalla FASI e dai suoi 70 Circoli operanti nell’Italia continentale per valorizzare fuori dell’isola il prodotto-Sardegna globalmente inteso e attualmente impegnati nella realizzazione del progetto regionale “Sarda Tellus” che ha lo scopo di far conoscere e commercializzare le eccellenze agro-alimentari della Sardegna.

Prima di indicare i modi per salvaguardare i sapori regionali, Caterini ha portato due esempi di produzione tipicamente sarda che oggi è fiorente nel mondo: il sughero (una filiera che assicura reddito a tutti i diversi “attori”: dal proprietario del terreno, a chi estrae, a chi fabbrica, a chi esporta i tappi nell’Italia continentale e all’estero); il pecorino romano.

A proposito di quest'ultimo ha messo in evidenza che nel campo agroalimentare oggi il pecorino romano (il cui commercio, nel bene e nel male, è storicamente dipendente dal mercato USA) ha raggiunto negli USA notevolissimo gradimento superando nel prezzo anche il parmigiano reggiano.



Concorezzo (Monza), 28 giugno 2015

Da sin. Ofelia Usai, Paolo Pulina, Salvatore Carta, Fiorenzo Caterini, on. Elena Centemero

Caterini ritiene prioritario, se si vogliono valorizzare i prodotti regionali, creare un Albo nazionale delle ricette tipiche. Contro i “guasti” dell’industria alimentare, che tende ossessivamente a convincere l’immaginario collettivo che il meglio è rappresentato dal sapore neutro dei cibi, bisogna far conoscere i sapori genuini originali (il maialetto deve sapere di maialetto...) e abituare i consumatori a gustare questi cibi al meglio attingendo alla sapienza gastronomica stratificatasi nel tempo (le ricette “delle nonne”, per intenderci) che permette anche di eliminare ogni rischio connesso all’alimentazione: ciò che può essere il risultato acquisito solo dopo una esperienza non episodica e non superficiale.

Caterini ha sottolineato che, al contrario di ciò che avveniva in passato, quando si registrava un rapporto “ciclico” dell’uomo con la natura e praticamente non esisteva produzione di scarti e di spazzatura, oggi abbiamo un rapporto assolutamente “lineare”: scarti a ogni pranzo e cena che non incontrano più i luoghi in cui gli animali una volta li “riciclavano”.

Poiché non esiste più una cultura della morte (cioè una considerazione della finitudine degli esseri umani e animali), il diffuso affetto per gli animali ci fa credere che possiamo evitare la dolorosa commozione per la loro sorte se non li vediamo

correre felici nel prato. È solo cattiva coscienza: in realtà, gli animali allevati in batteria, lontano dai nostri sguardi commiserevoli, vivono una vita infelice e subiscono una morte orribile: sappiamo in quali modi hamburger e insaccati vengono prodotti ...

Nelle società sviluppate che gli antropologi classici definivano “complesse”, in realtà si assiste a una semplificazione generale della cultura: in campo alimentare, buono/non buono.

Occorre recuperare la capacità di riapprezzare i gusti originali dei prodotti affinando le competenze gustative così come avviene nel sommelier che del vino ha la capacità di fare emergere tutti i retrogusti, non più percepiti da chi è abituato a giudicare solo sull'asse dicotomico buono /non buono.

Le osservazioni di Caterini sulla necessità di elaborare un Albo nazionale delle ricette regionali tipiche hanno suscitato interesse non solo presso gli uditori ma anche nella deputata brianzola on. Elena Centemero, sempre vicina alle iniziative del Circolo sardo di Concorezzo-Monza-Vimercate (storico presidente l'infaticabile Salvatore Carta; attuale vicepresidente, Ofelia Usai, poetessa, che nella circostanza ha letto due sue poesie in sintonia con gli argomenti trattati nella conferenza).

La parlamentare sicuramente si impegnerà su questo fronte. Ha già dimostrato di meritare la fiducia dei sardi residenti ed emigrati per essere stata promotrice della Risoluzione n. 7.01066 del 19 dicembre 2012, approvata unitariamente dalla Commissione Cultura della Camera dei Deputati, tesa a valorizzare la figura e la straordinaria opera del premio Nobel per la Letteratura Grazia Deledda nel centenario della pubblicazione del suo capolavoro “Canne al vento”.

(30-06-2015)