

LA CARTA DEL GASTRONAUTA

identikit

- 1 Il cibo è cultura con la C maiuscola.
È un sistema frutto della grammatica e dei segni del territorio.

- 2 I giacimenti gastronomici sono veri e propri beni culturali, perché contengono valenze tipiche dell'arte, quali la gestualità dell'artigiano.

- 3 Mangiare il territorio designa la tensione di conoscere, di sapere e di annusare del gastronomo.

- 4 Il territorio è un luogo metaforico, frutto di una cultura collettiva che produce valori simbolici.

- 5 La tradizione è un'innovazione riuscita.

- 6 I giacimenti gastronomici senza potenzialità di mercato, ma in grado solo di essere nicchia, vanno trasformati in "riserva protetta" nel territorio d'origine.

- 7 La difesa delle variegate culture locali e la protezione della diversità dei prodotti sono il baluardo contro la globalizzazione e l'omologazione del gusto.

- 8 La tutela del paesaggio è la migliore protezione all'origine territoriale dei prodotti.

- 9 La globalizzazione genera anche diversità. Spinge a sperimentare, ricercare, inventare nuovi accostamenti, rompendo gli schemi dominanti.

- 10 No ai cibi Ogm, per la salvaguardia della biodiversità. Sì alle sperimentazioni delle biotecnologie in altri campi.

- 11 "L'uomo è un onnivoro che si nutre di carne, di vegetali, d'immaginario."

- 12 Il gusto è soggettivo, così come l'olfatto, dunque non può esistere una Critica della Ragion Gastronomica, bensì solo "a me mi piace".

- 13 Il turista trova, il gastronomo cerca. La fine di un viaggio è solo la partenza di un altro.