

Dal mercato contadino alla tavola slow

Remida day nel segno del ritorno alle origini ieri al Centro Internazionale Malaguzzi: spesa e atelier "sostenibili"

+Remida day: un ritorno alle origini. Un ritorno alla terra. Un ritorno alla qualità della vita. A quando i grandi ipermercati non esistevano e le «resdore», accostandosi al banchetto del loro contadino di fiducia, sceglievano il prodotto migliore da portare in tavola. Maturava, così, un rapporto tra produttore e consumatore unico, autentico e salutare. Oggi, questa favola può ritornare ad essere presente. Basta scrollarsi di dosso abiti che nell'epoca della fretta ci siamo cuciti su misura e rivalutare il valore della filiera corta, del riuso e della sostenibilità, nel rispetto dell'ambiente.

Tutto questo ieri si è concentrato nel Remida day, al Centro Internazionale Loris Malaguzzi, dove a partire dalle 10, un via vai di persone è arrivato con la voglia di «cibarsi» di questa filosofia di vita.

«Il tema di oggi è il benessere a tavola che parte dall'atteggiamento e dalla voglia di sorprendere, creando qualcosa di nuovo, sfruttando il vecchio», afferma Alba Ferrari, referente di Remida. Così, nel Centro fioriscono tante piattaforme di lavoro: ci sono due cuochi che svelano alle mamme ricette semplici come quella che ha offerto allo scarto di una bietola il posto da regina della tavola. C'è il Mercato della Terra, in collaborazione con Slow Food, in cui un contadino, Claudio Gossi, ha spiegato il gusto del suo pane fatto con il Grano dei Miracoli, c'è poi chi ha deciso di «Reinventare la Tavola» con gli scarti di materiale tessile delle aziende, dando vita a una sartoria fai da te.

Cambiare si può. Il primo a crederci è il presidente nazionale di Slow Food, Roberto Burdese: «Abbiamo iniziato a fare mercati contadini nel '97, in tempi non sospetti di crisi, mutuando l'idea dagli Stati Uniti, dove la situazione alimentare degenerata aveva fatto nascere questa tipologia di vendita diretta. L'idea è quella di avvicinare chi consuma a chi produce per aiutare i contadini, che oggi faticano a vendere, e le famiglie che meritano la certezza di comprare un prodotto di qualità e di sicura provenienza. Ma c'è di più. Nella filosofia Slow, ciascun alimento ha una sua storia che l'agricoltore ha il piacere di raccontare a chiunque abbia voglia di essere educato al culto del buon cibo. Dobbiamo

imparare a mangiare meno e meglio, considerando che una delle maggiori cause di mortalità è legata ad una alimentazione non salutare».

«La garanzia del prodotto è data anche da regole ferree che ci siamo dati - spiega Lorenzo Nasi, di Slow Food Reggio - nel nostro mercato chi sta dietro il banco deve essere il produttore degli alimenti che vende. Scontato? No. Molti

commercianti rivendono cibi comprati da contadini ma ai loro prezzi».

Le occasioni per cambiare vita al Remida day non mancano, basta usare la creatività, avere un progetto e portarlo avanti, elevando il materiale di scarto al massimo della sua dimensione di bellezza. L'Atelier Pause ne è una prova: tavole apparecchiate con carta riciclata, assemblata a regola d'ar-

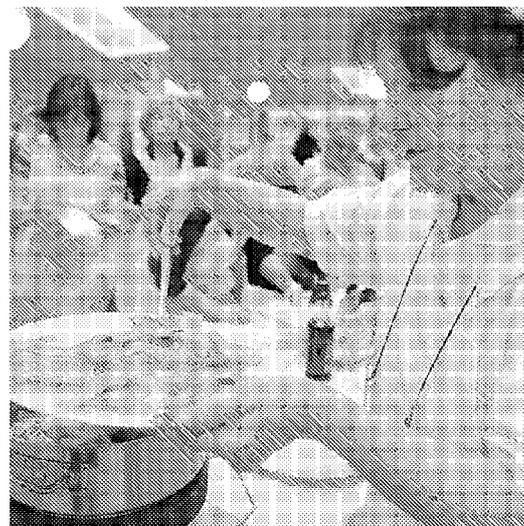
te, centrotavola in plastica cuciti con passione, grazie all'impegno di Remida e di tanti volontari specializzati in sartoria e design. E, dulcis in fundo: l'angolo cucina, dove Marzia Anceschi, cuoca delle Scuole comunali dell'infanzia e Iftach Ben-Dov, cuoco di Slow Food, con cuffia e grembiule, hanno dato vita all'Atelier «Sorprendici in cucina: non ti scarto ma ti mangio». Qui, hanno insegna-

to ad un gruppo di reclute come sfruttare le parti di verdura che spesso finiscono nel cestino ma che invece possono trasformarsi in piatti sfiziosi. E il discorso è proseguito in serata, quando la sostenibilità è finita sulla tavola per una cena insolita, il cui ricavato è stato devoluto alla fondazione Reggio Children-Centro Loris Malaguzzi.

Giulia Rossi



Il mercato del contadino allestito ieri mattina al Centro Malaguzzi



All'atelier dei sapori si prendono anche preziosi appunti