

l'ideale del gusto,

Dieci motivi per sostenerci, una ragione per andare avanti

La nostra associazione è nata il 19 giugno del 1992 attorno al periodico di "sopravvivenza enogastronomica" Papillon, che oggi segna i 60 numeri. Annovera 6.000 soci presenti in varie parti del Paese che nel tempo hanno condiviso idealità e battaglie per affermare il **valore culturale del gusto**.

E tutto questo attraverso la riscoperta dell'originalità di una cultura popolare che è diffusa in ogni angolo d'Italia, ma rimane a continuo rischio di appiattimento. Papillon per questo ha ispirato una casa editrice (Comunica srl) che pubblica ogni anno Il Golosario (la guida alle mille e più cose buone d'Italia), la GuidaCriticaGolosa, dedicata ai ristoranti del Nord Ovest nonché il libro per la famiglia "Adesso, 365 giorni da vivere con gusto". In questi libri è

racchiusa la mission di Papillon, che tuttavia si esplicita in molte attività senza scopo di lucro che richiedono un impegno e una struttura stabile nel tempo. Il pericolo di veder disperdere il nostro patrimonio enogastronomico poi, ci ha portati a realizzare un osservatorio che ogni mattina pubblica sul sito internet "la Notizia", una rassegna stampa commentata su tutto ciò che è alimentazione, stili di vita, gusto e tradizioni. Viene inviata on line tutte le mattine ai soci e a 1.000 operatori dell'informazione.

Detto questo, sono a chiederti di condividere con noi - attraverso la sottoscrizione a Socio Sostenitore di Papillon (200 euro) - una strada che è costellata da questi 10 punti che segnano il nostro impegno ideale.

1 L'ORDINE

La prima considerazione da cui vogliamo partire è che siamo dentro a un ordine, segnato dall'Universo, e declinato dalla scansione delle stagioni che in ogni luogo della terra, interagendo con l'uomo, danno di che vivere in maniera consona ed equilibrata. Solo un relativismo spinto può disconoscere questa naturale dipendenza, che è un messaggio esplicito di bene.

2 CONTRO IL DISORDINE

L'opposto dell'ordine è il disordine, che in campo alimentare, di fatto, porta alle patologie di questo secolo dove la più contraddittoria è l'obesità. Per questo Papillon punta sull'educazione alimentare, che significa stili di vita, ma anche attenzione alla stagionalità dei prodotti, all'agricoltura di prossimità (il consumo a chilometro ravvicinato) che è fonte di salvaguardia di energia nei prodotti stessi e di maggior salubrità.

3 CONTRO LO SPRECO

Un'altra contraddizione di questa società è l'aumento dello spreco alimentare, frutto non solo di un benessere spesso effimero, ma di un'assenza di saperi che un tempo si tramandavano tra generazioni e che avevano come sfondo una moralità, per cui era naturalmente giusto non buttar via nulla. Anche questo è un punto di lavoro e un impegno educativo di Papillon.

4 PER LA TRADIZIONE

La parola tradizione deriva dal latino "tradere", o meglio trarre dal passato ciò che resta attuale per la quotidianità dell'oggi. Per questo è fondamentale il rispetto dell'empirismo sedimentato in secoli di storia e di ciò che ci è stato consegnato. Ma siamo tuttavia per la tradizione come una cosa viva, e mai come un fattore museale o un canto nostalgico del tempo che fu. La tradizione è viva se diventa un'esperienza positiva, oggi.

5 PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Dal passato abbiamo ereditato un tesoro di conoscenze, che nei secoli si sono disperse sotto una eccessiva semplificazione che è divenuta anche un generale impoverimento. Per questo guardiamo con attenzione e curiosità tutti i tentativi di capire come certe pratiche di rapporto tra l'uomo e la terra possano essere rivissute oggi. Per questo mettiamo su di un piedistallo quei giovani vignaioli che hanno riallacciato i ponti con alcune esperienze del passato partendo dal legame col proprio territorio; i produttori artigianali che conservano pratiche consolidate a salvaguardia del gusto vero; i titolari di negozi che considerano queste produzioni a volte eroiche e i cuochi che cucinano credendo che la "grande cucina italiana" è quella del proprio territorio e della propria agricoltura.

6 PER UNA CERTEZZA

La parola certezza, soprattutto in merito agli organismi geneticamente modificati, non è stata ancora detta. Dietro l'insistenza con cui si vuole penetrare e quindi modificare l'agricoltura italiana, campione della biodiversità, intravediamo il rischio di un'ulteriore accelerazione all'appiattimento agricolo e alimentare. Sarebbe un punto di non ritorno. Per questo occorre meditare pacatamente, superando il muro contro muro di un dibattito minato spesso dall'ideologia su ogni fronte.

7 PER LE DENOMINAZIONI COMUNALI

Contro i tentativi di appannare la memoria sull'origine dei nostri cibi, chiediamo che ogni Comune adotti e deliberi la De.Co. (denominazione comunale), ossia quel fattore identitario che connota una comunità, che molto spesso coincide con un piatto, un prodotto, un sapere che è rimasto patrimonio di un paese e che il sindaco censisce a memoria presente e futura.

8 PER IL GUSTO

Evocare la parola gusto non significa intonare un inno all'edonismo e al consumo fine a se stesso, ma riconoscere un segno ricco di significato capace di spiegare la nostra stessa origine. Il gusto non è per ricchi o poveri, è semplicemente un dato. Esiste. Vogliamo conoscerlo?

9 PER LA STORIA

Nei tratti della storia, in particolare in quell'incredibile movimento che è stato il monachesimo benedettino, c'è l'espressione massima di cosa siano il gusto e il genio umano. Pensiamo solo ai vini, alle birre, agli oli, alla conservazione del latte che sono i formaggi di oggi o dei salumi. Ripercorrere i tratti della storia che ha fatto l'Europa in cui viviamo oggi è un punto di lavoro che ci siamo prefissati.

10 PER IL BELLO

Dal gusto per un cibo o un vino alla scoperta del gusto della vita, della bellezza, che si declina anche nella musica, nella poesia, nella pittura, nel canto, nell'arte in tutte le sue forme. C'è stato un tempo in cui questo era tutto più unito; oggi l'estetica sembra inevitabilmente slegata dall'etica, come se la ricerca della bellezza nella propria vita non fosse il faro per la ricerca della verità. Il mangiare e il bere, di fatto, fanno parte di un'unità di esperienza che non è prerogativa degli spiriti raffinati ma dell'uomo come tale. L'uomo che dimentica questa cosa ne paga il prezzo gustando le cose in modo meno umano. Papillon, che è nato da un particolare come il cibo e il vino, ha quindi come orizzonte la scoperta di un significato. Possiamo tentarlo insieme?

Paolo Massobrio

il gusto dell'ideale.

sostienici

quota associativa sostenitore: euro 200,00

- carta di credito sul sito **clubpapillon.it**
- bonifico bancario su iban IT70E0306910400100000402765 intestato ad Associazione Club di Papillon



via Roberto Ardigò, 13/b
15121 Alessandria
tel. 0131261670 - fax 0131261678
info@clubpapillon.it - www.clubpapillon.it

insieme,
all'opera

