la Repubblica

Quotidiano
TEATRO STABILE TORINO

Data 18-10-2014
Pagina 39/41+
Foglio 1 / 5

RCLUB / LA COPERTINA

Battiston, metti un attore a tavola: anche il cibo può cambiare il mondo

GUIDO ANDRUETTO

"La mia rivoluzione a tavola"

FOTO G.FABRIZIO/CESTARI

L'attore friulano: ho detto no a fast food e prodotti industriali

Giuseppe Battiston "Cibo sano e di stagione così la cucina può cambiare il mondo"

GUIDO ANDRUETTO

QUANDO è lontano da casa, anche per lunghi periodi, non perde mai le buone abitudini. «Le buone pratiche» le chiama Giuseppe Battiston, come «fare la spesa dai contadini, cercare le verdure sui banchi dei mercati rionali, mangiare in modo consapevole e con spirito critico». A Torino, dov'è in scena al Teatro Carignano con il suo *Falstaff*, l'attore friulano, uno dei più apprezzati del nostro cinema di oggi, continua a comportarsi come se non fosse in tournée. «In questi giorni se devo comprare qualcosa per il pranzo o per la cena preferisco andare a Porta Palazzo dove c'è uno storico mercato dei coltivatori diretti, o nel piccolo mercato di Vanchiglia — racconta Battiston con una sbuffata di sigaro, mentre ci accomodiamo al tavolo di un caffè all'aperto davanti al teatro — visto che ho una mia idea precisa in fatto di consumi alimentari, cerco di portarla avanti anche quando sono via da casa, laddove è fattibile naturalmente. Qui per fortuna vivo in un appartamento anziché in albergo». Battiston sembra in piena sintonia con le parole di Wendell Berry quando ne *La risurrezione della rosa* scrive che "mangiare è un atto agricolo". «Ogni piccolo gesto ha un senso alto — spiega l'attore premiato con il David per *Pane e tulipani* — e contro il gigantismo industriale e la globalizzazione che livella il gusto possiamo opporre una nuova consapevolezza gastronomica».

SEGUE A PAGINA 40

Codice abbonamento: 124691

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica

Quotidiano
TEATRO STABILE TORINO

Data 18-10-2014
Pagina 39/41+
Foglio 2 / 5

Giuseppe Battiston

CONTINUA DA PAGINA 39

GUIDO ANDRUETTO

«È una consapevolezza gastronomica che bisogna saper formare nella quotidianità. È una questione di scelte anche molto pratiche. Mangiare della frutta o della verdura che appartiene a questa stagione per esempio è un atto sano, sensato e intelligente. Lo è per tanti motivi. Il primo è che mangiare cibi stagionali significa spendere di meno. È la verità. Salvo che uno vada a fare acquisti in quegli empori alimentari dove tutto costa uno sproposito. E poi perché i prodotti di stagione, ancora meglio se a chilometro zero, sono sicuramente più genuini di quelli coltivati in serra. Ma ho la sensazione che queste cose la gente non le capisca».

L'INTERVISTA

Battiston sorride e manda giù un sorso d'acqua. «Guardi questa bottiglietta d'acqua minerale. È il simbolo di uno dei tanti paradossi che ci toccano quotidianamente. Che senso ha consumare tutta questa acqua in bottiglia quando la possiamo prendere dal rubinetto? Lo ha spiegato bene Claudio Magris in un articolo dove scrive che l'immagine della gente che torna a casa con questi fardelli d'acqua non gli fa pensare a un segno di progresso, ma piuttosto ai tempi della guerra, quando si faceva la coda alla fontana per l'approvvigionamento idrico. Concordo con lui. Io bevo l'acqua del rubinetto e mi piace. E costa poco. L'acqua degli acquedotti non è veleno, l'acqua è un bene comune. Lo diceva anche lo storico greco Diogene Laerzio: "Ho gettato la mia tazza quando ho visto un bambino che beveva dalle mani". Diciamolo anche noi ogni tanto. Come non è nemmeno giusto che le fonti delle nostre acque siano chiuse per chi vuole andarsi a riempire la sua bottiglia».

Come il suo *Falstaff*, anarchico, vorace e debordante, ma con pensieri finissimi e pieni di senso, Battiston è un fiume in piena quando parla di "gusto consapevole". «Secondo me in Italia manca una forma di cultura gastronomica basilare sulla stagionalità e l'originalità dei prodotti — insiste — ognuno di noi dovrebbe prestarci molta più attenzione. Oggi se uno trova l'anguria a Natale e ha voglia di anguria, se la compra. Non ci pensa due volte. Io non lo faccio, mi sento fuori luogo, fuori tempo. Ogni tanto ho ancora nostalgia di quando da ragazzino le gelaterie nella mia città chiudevano d'inverno. Perché fuori stagione non si mangiava il gelato. Semplicemente non c'era, punto. Nella stessa misura in cui i programmi televisivi iniziavano alle sei del pomeriggio, d'inverno il gelato non c'era. E così diventava per davvero il simbolo dell'estate. Adesso non solo lo puoi mangiare in qualunque mese dell'anno, ma a qualsiasi ora del giorno e della notte. Ed è un esempio banale di come tutto, anche in ambito gastronomico, venga sparato, moltiplicato all'infinito, non esistono più momenti di pausa, bisogna produrre e consumare a ciclo continuo».

Battiston ha fatto propri alcuni capisaldi di Slow Food come la sostenibilità ambientale e la filiera corta, traendone delle indicazioni di comportamento. «Non sono un violento, ma sogno la rivoluzione come tanti — dice con una grassa risata — si può fare con piccole azioni. Pensiamo alla storia di "Focaccia blues" con il panettiere di Altamura che ha fatto chiudere un McDonald's. È un esempio straordinario di lotta alla globalizzazione, la focaccia che mangia l'hamburger».

È l'osteria che però incarna perfettamente l'idea della buona cucina secondo Battiston: «È prima di tutto un luogo di aggregazione, di socialità, di muto scambio. Lo ha raccontato bene Oleotto nel film *Zoran, il mio nipote scemo* che è quasi tutto ambientato in una vecchia osteria del Friuli Venezia Giulia, la mia regione. E l'osteria è anche la scena in cui si muove il mio *Falstaff*. Per me resta un punto di riferimento anche se nella mia città ne vedo sempre di meno. In osteria puoi trovare ancora una cucina ruspante, schietta, a buon prezzo, ma anche una rete di relazioni che tiene vivo il tessuto sociale. Invece oggi vanno per la maggiore i ristoranti pretenziosi, i locali notturni, i pub, i bar dove ti scaldano il piattino con il microonde, che sono posti anonimi secondo me, non ti danno il piacere dello starci. Le osterie chiudono e i centri delle nostre città, soprattutto di provincia, si impoveriscono, si sfilacciano. È un aspetto della crisi che non è necessariamente economico, ma umano, morale».

L'interprete dell'ultimo film di Mazzacurati, *La sedia della felicità*, non nasconde neanche la passione per il vino della sua terra. «Da noi ogni contadino fa il suo vino e quando vai a trovarli ti accolgono con un bicchiere invece di offrirti il caffè. C'è una cultura del vino molto radicata e si sta riscoprendo la coltivazione della vite. Per qualcuno magari è un pozzo senza fondo, ma per altri come il sottoscritto è un veicolo di conoscenza, di convivialità. Per questo mi piace berlo nelle bettole dove costa poco, dove costa il giusto. Chiaramente bisogna non abusarne ma è sempre una questione di buon senso. Vale anche per il mangiare. Del cibo si gode, del cibo ci si ammala, del cibo si resta senza».

Mentre Battiston parla in piazza Carignano si sta allestendo una mostra fotografica che accompagnerà nei prossimi giorni Terra Madre e il Salone del Gusto. «Spero che Slow Food entri nelle scuole — chiosa l'attore — soprattutto per fare capire ai ragazzi che significato ha quello che fanno ogni giorno in materia di alimentazione».

Codice abbonamento: 124691

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica

Quotidiano
TEATRO STABILE TORINO

Data 18-10-2014
Pagina 39/41+
Foglio 3 / 5

IL CINEMA
Ha recitato in più di 40 tra film e fiction. Tra i più noti, "La bestia nel cuore" della Comencini, "La tigre e la neve" di Benigni " e "La sedia della felicità" di Mazzacurati (foto)

L'IMPEGNO
Seguace di Slow Food, Battiston ha realizzato con Segre, Paolini e Liberti, un documentario sui migranti che attraversano il Mediterraneo

GLI STUDI
Nato a Udine nel 1968 si è avvicinato al teatro da ragazzo, a Milano, dove si è poi diplomato alla Scuola d'arte drammatica Paolo Grassi

L'ESORDIO
Nel cinema debutta nel 1993 con "Un'anima divisa in due" di Soldini, con cui girerà anche "Pane e tulipani" nel 1999 vincendo un David di Donatello

I PREMI
Due David di Donatello come migliore attore non protagonista per "La passione" di Mazzacurati e "Non pensarci" di Zanasi, e tre Nastri d'argento

IN TV
Nel 2008 e nel 2010 è il Dottor Freiss della serie tv "Tutti pazzi per amore", nel 2009 è nel cast della miniserie "Lo smemorato di Collegno"

I libri

L'abbondanza di titoli dedicati al cibo e alla cultura enogastronomica garantisce un'ampia scelta. Dai "classici" come *Gargantua* e *Pantagruel* di Rabelais a *Gli arancini di Montalbano* di Camilleri, fino a *Kitchen Confidential* di Bourdain o *Il grande dizionario di cucina* di Dumas. Tra le ultime uscite, per Marsilio *Food Economy. L'Italia e le strade infinite del cibo tra società e consumi* e la guida *Osterie d'Italia 2015* da Slow Food

I film

Da *Resistenza naturale*, il nuovo documentario di Jonathan Nossiter, fino a *Slow Food Story*, il film di Stefano Sardo sul movimento per il cibo buono, pulito e giusto, sono tantissime le pellicole che trattano il mondo del palato con intelligenza e sensibilità. Tra i nuovi titoli, *La nostra terra* con Stefano Accorsi e Sergio Rubini, sulla coltivazione di prodotti biologici in un podere del Sud confiscato alla mafia, o il documentario *Barolo Boys* con la voce narrante di Joe Bastianich

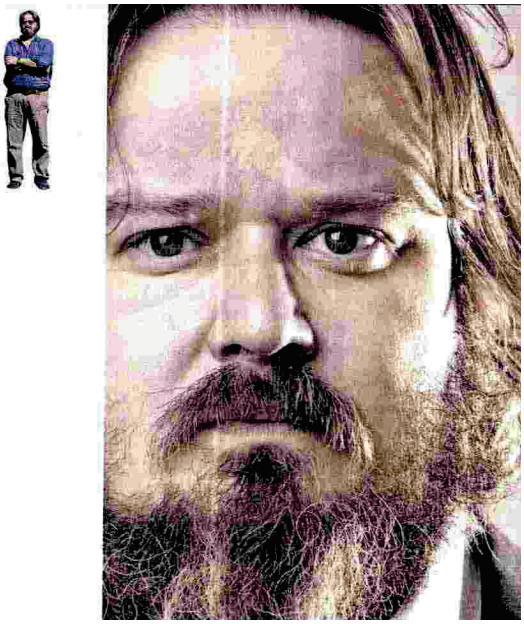
Codice abbonamento: 124691

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica

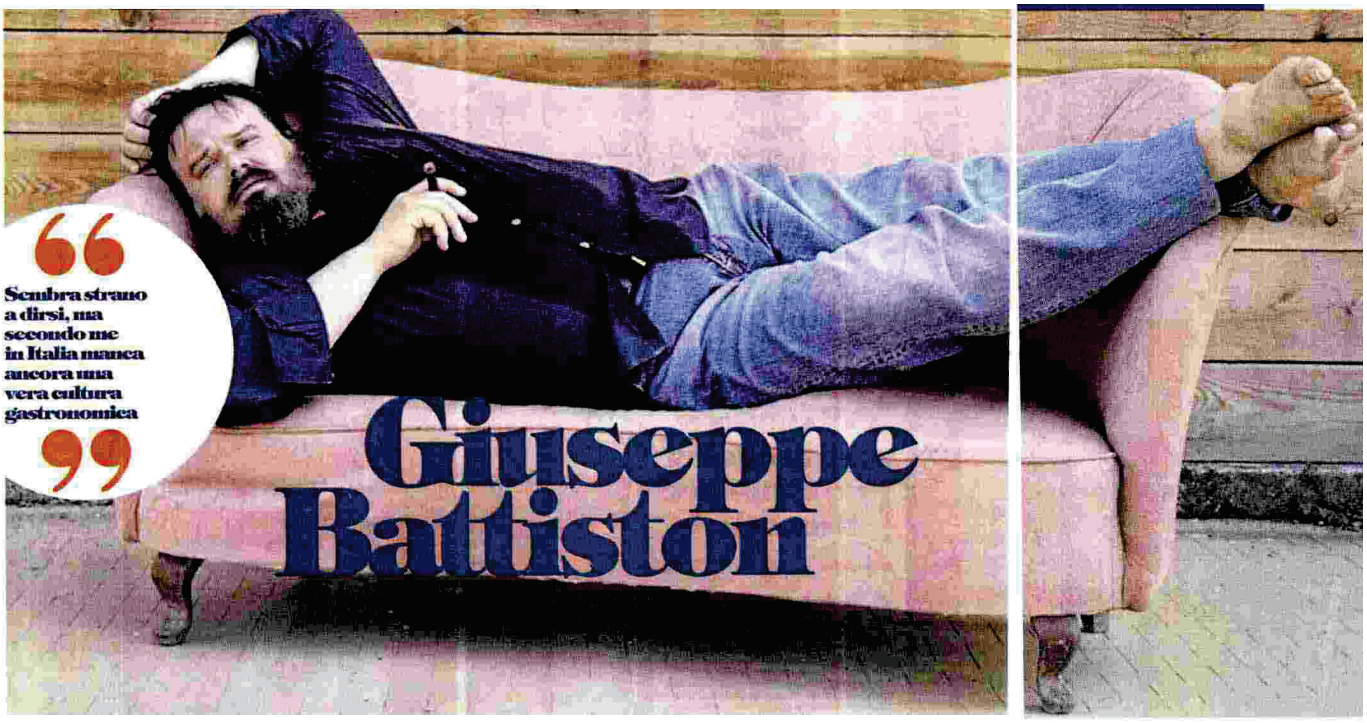
Quotidiano
TEATRO STABILE TORINO

Data 18-10-2014
Pagina 39/41+
Foglio 4 / 5



A TEATRO
L'attore è in scena fino al 2 novembre al Teatro Stabile di Torino con "Falstaff", per la regia di Andrea De Rosa. Millantatore e sbruffone, John Falstaff è presente in due opere di Shakespeare ("Enrico IV" e "Enrico V"), ed è protagonista della commedia lirica di Arrigo Boito musicata da Verdi. De Rosa ha aggiunto un pizzico Nietzsche e Kafka

"Torniamo alle osterie e ai mercati di paese"



"Sembra strano a dirsi, ma secondo me in Italia manca ancora una vera cultura gastronomica"

Giuseppe Battiston

Codice abbonamento: 124691

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica

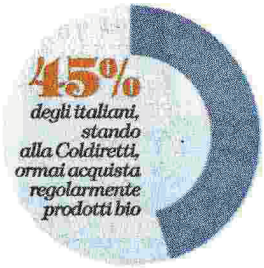
Quotidiano

TEATRO STABILE TORINO

Data 18-10-2014
Pagina 39/41+
Foglio 5 / 5

I numeri

Dal biologico al chilometro zero, dai prodotti sfusi fino alle denominazioni di origine. Secondo la Coldiretti, la spesa "green" raggiungerà complessivamente per la prima volta i 20 miliardi di fatturato entro la fine del 2014, in controtendenza al calo dei consumi alimentari. Il 45% degli italiani acquista cibi biologici. Volano i prodotti confezionati, più 17,3%, positivo anche il bilancio della spesa a chilometro zero che vale oltre tre miliardi di euro



Boom nel 2014 di prodotti bio e a chilometro zero. Ormai è un mercato da 20 miliardi di euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 124691