

## *CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI*



La nostra amica **Bernadette DEBETENCOURT**  
nella categoria "bianco e nero" ha vinto il secondo premio  
del Concorso fotografico « Georges Bertelot » (quarta edizione)  
organizzato dal Foyer Socio-Culturel d'Antoing.  
La fotografia qui riprodotta figura tra le sue fotografie premiate.

**APRILE 2002 - N° 89**



I nostri tempi sono caratterizzati da una grande frenesia e da una velocità d'azione che causano ritmi di vita pesanti, talvolta difficili da sopportare. Le abitudini sono mutate proprio per poter sostenere il tempo che scorre velocissimo. Abbiamo dovuto adeguarci e questo ha creato spazi e luoghi preposti a soddisfare i nostri bisogni in modo rapido, per non dover perdere troppo tempo.

Questa situazione interessa anche uno dei momenti fondamentali della nostra vita quotidiana: l'alimentazione.

Oggi esistono locali e metodi d'alimentazione che soddisfano il bisogno di mangiare senza perdere tempo inutilmente: si tratta di luoghi dove si consumano pasti definiti **Fast-Food**, dove si offre la possibilità di mangiare in modo abbastanza gustoso, ma con estrema velocità. Spesso infatti non ci si può permettere di aspettare che vengano cucinati piatti più complessi e, soprattutto, non c'è il tempo di sedersi ad aspettare che questi vengano serviti. Ecco che il Fast-Food risolve il problema.

Naturalmente non tutti condividono questa tendenza, esiste infatti anche una filosofia di pensiero diversa che difende strenuamente la tavola e il gusto della convivialità, che apprezza la cucina più tradizionale e che vuole conservare il piacere legato al momento del mangiare bene, magari in compagnia.

Quando si parla di Fast-Food si pensa al modello classico, ad un tipo di alimentazione in cui spicca il famoso, quanto discusso, hamburger. In effetti, pranzi veloci preparati a base di sandwich contenenti vari alimenti si possono paragonare in termini di nutrienti ad una dieta tradizionale: la quota di glucidi (carboidrati) fornita, nella dieta italiana, dalla pasta è in questo caso fornita dal pane.

Ma non esiste pertanto solo l'hamburger. Nella tradizione italiana rientrano altre proposte di Fast Food, ad esempio la pizza, che può essere consumata senza troppa perdita di tempo e si presta a infinite variazioni di gusto.

Il concetto di « **Slow-Food** » nasce proprio in contrasto al modello alimentare del « Fast Food » ed implica il ritrovato piacere di un ritmo di vita meno frenetico, che dia spazio ai piccoli piaceri della nostra esistenza, come per esempio quello della tavola e del mangiare sano nel rispetto della tradizione culinaria.



Mangiare in modo diverso, rispettando ritmi più lenti, seduti a tavola magari scambiando alcune parole con gli altri commensali è sicuramente un momento di vita piacevole. Ed è proprio in difesa di questi valori che nasce in Piemonte nel 1986 un'associazione, che ora si chiama **Slow Food Arcigola**.



**Slow Food** nasce nel 1986 a Bra, nelle Langhe piemontesi. Condotta da **Carlo Petrini** e un gruppo di amici buongustai, l'associazione cresce rapidamente e guadagna il sostegno internazionale.

Il 9 novembre 1989 all' *Opéra Comique* di Parigi, i rappresentanti di diversi paesi siglano la nascita ufficiale del movimento internazionale per la Difesa e il Diritto al Piacere — Slow Food. Firmano il Manifesto i delegati dei paesi: Argentina, Austria, Brasile, Danimarca, Francia, Germania, Giappone, Italia, Olanda, Spagna, Stati Uniti, Svezia, Svizzera, Ungheria, Venezuela.

Slow Food è oggi un movimento internazionale attivo in 35 paesi, che conta 60.000 soci e circa 400 « *convivia* ».

Slow Food è un progetto culturale che propone una filosofia del piacere e un programma di educazione del gusto, di salvaguardia del patrimonio enogastronomico, di formazione del consumatore.

Slow Food aiuta le giovani generazioni a instaurare un rapporto corretto con il cibo; favorisce un turismo attento e rispettoso dell'ambiente; promuove iniziative di solidarietà.

## Il manifesto dello Slow Food

Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita.

La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la Fast Life, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei Fast Food.

Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione.

Perciò, contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale.

Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia,

proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento.

Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l'appiattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali.

Se la Fast Life in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d'avanguardia.

È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura, di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti.

Lo Slow Food assicura un avvenire migliore.

Lo Slow Food è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui **la chiocciolina** è il simbolo.



**Arcigola Slow Food** è la più grande associazione enogastronomica italiana per la salvaguardia e lo sviluppo della cultura materiale. Conta circa 30.000 soci in Italia e, con il **Movimento Slow Food** da lei creato, altrettanti in tutto il mondo.

Se Slow Food è diventato un grande movimento internazionale è proprio perché il concetto di « piacere » è un concetto complesso, che racchiude in sé molti significati e chiama in causa comparti diversi della nostra esistenza.

La sede centrale di Slow Food è a Bra (Cn), una cittadina del Basso Piemonte : qui ci sono gli uffici, qui lavorano circa 100 persone. Da questa cittadina si diramano i contatti con una fitta rete di sedi locali, i « convivia », che, in Italia e all'estero, fanno da cassa di risonanza, e al contempo da centri generatori di attività, dibattiti, riflessioni grazie al lavoro dei responsabili e dei loro collaboratori, ma anche all'entusiasmo dei soci. Un continuo e reciproco feed-back.

Ma Slow Food è anche una casa editrice specializzata in turismo ed enogastronomia che ha in catalogo circa quaranta titoli e una rivista, « *Slow, messaggero di gusto e cultura* » edita in cinque lingue: italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo.



## ELEMENTI DI FILOSOFIA SLOW

ELOGIO DELLA LENTEZZA — ELOGIO DEL RIPOSO — ELOGIO DELL'OSPITALITÀ



Fonte informazioni :

[http://www.benessere.com/alimentazione/fast\\_food.htm](http://www.benessere.com/alimentazione/fast_food.htm)

<http://www.raisatzoom.com/emma/zoom.phtml?ns=1941>

[http://www.slowfood.it/cgi-](http://www.slowfood.it/cgi-bin/SLOWFOOD.dll/SlowFood/scripts/Chiamo/chiamo.jsp?SlowFood=SF)

[bin/SLOWFOOD.dll/SlowFood/scripts/Chiamo/chiamo.jsp?SlowFood=SF](http://www.slowfood.it/cgi-bin/SLOWFOOD.dll/SlowFood/scripts/Chiamo/chiamo.jsp?SlowFood=SF)

**Slow-Food e Fast-Food** ovvero l'alimentazione : sarà il tema della nostra riunione del **3 aprile 2002**. Mangiare in fretta o lentamente, che cosa fa la differenza ? e poi, mangiare che cosa ?...

Nel corso della serata verranno comunicate le ultime informazioni sulle attività organizzate dal club per i prossimi mesi.

## La volta scorsa

All'inizio della riunione, **Vincent Devos** ci ha illustrato il suo intervento durante la seduta accademica avvenuta a **Rovigo** il 26 gennaio scorso, in occasione della presentazione del libro di Daniele Spadon, "Oltre il Ghetto", nell'ambito della « Giornata della Memoria ».

Il nostro amico era stato invitato alla manifestazione in quanto rappresentante del « Collège Notre-Dame de la Tombe » di Tournai e attivo animatore del progetto di scambio con il « Liceo Scientifico Paleocapa » di Rovigo, iniziato nel 1995.

Vincent Devos ci ha fatto anche sentire la complessità dell'odierna situazione italiana in quanto proprio contemporaneamente all'iniziativa a cui ha partecipato, si svolgeva nella stessa città l'inaugurazione di una mostra fotografica dedicata alla « Repubblica Sociale » di mussoliniana memoria !

L'incontro è proseguito all'insegna di peli, barba, capelli, calvizie e chiome — tema della serata — per cui ciascuno ha potuto dire la sua su un tema così intimo e insieme così pubblico.

Abbiamo anche salutato un nuovo membro del nostro Club, **Mario Zalamena** (proveniente addirittura da Clabecq !), al quale abbiamo dato il benvenuto.



## Calendario delle attività previste per i prossimi mesi

**il sabato 4 Maggio**

- **Orfeo** di Monteverdi al Teatro della Monnaie a Bruxelles (cena prevista).

**il secondo mercoledì di Maggio (8 maggio)**

- **Bernard Loin** interverrà sul tema della **birra**, se la data gli converrà (la riunione dovrà essere spostata all'**8 maggio** (considerando che il primo mercoledì del mese cadrà il 1° maggio).

**il sabato 25 Maggio**

- Visita (con guida) della miniera di **Blegny-Trembleur**, pranzo (italiano) a Herve, visita (con guida) della città di Liegi e incontro con artisti italiani di **Liegi**.

**il 5 Giugno**

- Il Prof. **Serge VANVOLSEM**, linguista (e italianista) dell'università di Lovanio (KUL) ha confermato la sua venuta in giugno.

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese presso il **Caffè « Au Roi Childéric », Rue de Pont, 49 a Tournai (vicino alla chiesa Saint-Brice)** - tel **069/22.29.28** e cominciano **alle 19.30**.

Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Arcangelo PETRANTO' ☎ 069/64.97.94

Conto bancario : **126-1002099-62**.