

## **Cibo E Libert Slow Food Storie Di Gastronomia Per La Liberazione Saggi Giunti Slow Food**

372.5

ePub: FL2036; PDF: FL2037

Gli storici locali sono senz'altro figure paradigmatiche nella società italiana dell'Otto e del Novecento, una presenza capillare e diffusa, fra i due secoli, in tante comunità della Penisola. Dalle città ai più piccoli borghi sono infatti moltissimi i luoghi la cui storia è stata studiata, oggetto di saggi e monografie, ad opera di autori sovente non professionisti, mossi in questo impegno intellettuale da motivazioni molteplici. Si tratta di persone provenienti da differenti percorsi umani e culturali che ad un certo punto della propria vita hanno sentito il bisogno di scrivere, a beneficio soprattutto dei concittadini, la storia del proprio paese. Obiettivo di questo volume è quello di riflettere concretamente su queste figure, cercando cioè di comprendere come gli storici locali rappresentino un elemento significativo tanto della storia quanto della storiografia italiana. Attraverso numerosi approfondimenti bio-bibliografici, relativi in particolare a Piemonte e Valle d'Aosta, la "storia della storia locale" è analizzata sia muovendo da una serie di specifici territori, sia presentando singole figure di intellettuali che si sono dedicate allo studio della storia della propria piccola patria. Si tratta di una storia che non è solo storia civica e istituzionale, ma che si apre anche a significativi e originali contributi nel campo dell'etnografia e dello studio delle culture popolari. Guardare oggi alla vita e all'opera di chi ha dedicato anni, talvolta decenni, a indagare la storia locale dei comuni piemontesi è anche un modo per rendere riconoscenza a questi studiosi, il cui lavoro è stato sovente interpretato negativamente e troppo frettolosamente tacciato di dilettantismo. Parafrasando quando Michel Foucault riferiva degli psichiatri dell'Ottocento, si potrebbe dire che è facile ridere degli storici locali del XIX secolo, mentre bisognerebbe piuttosto riconoscerne la serietà e il rigore del metodo, che va giudicato sempre in relazione agli strumenti e alle conoscenze dell'epoca. ?del resto grazie anche al loro silenzioso e misconosciuto lavoro se in molte comunità oggi è possibile leggere e conoscere la storia dei luoghi, rivendicando e praticando fattualmente il «diritto a un po' di storia locale», come ha con efficacia sottolineato Zadie Smith: un'eredità culturale ancora attuale, quella lasciataci dagli storici locali con le loro opere, che tuttora ci parla e ci arricchisce.

Che cos'hanno in comune le «vere» lasagne all'emiliana con tracce di DNA equino, i suicidi in azienda e la crisi dei subprime? Sono tre scandali che testimoniano di un mondo che, a forza di cercare il profitto immediato, trascina consumatori, lavoratori e risparmiatori in una folle corsa attraverso una realtà industrializzata e globale, sempre più kafkianamente complessa. L'essere umano si ritrova così sconnesso tanto dai ritmi naturali quanto dal suo ambiente più prossimo. Critici di fronte a questa accelerazione che ci sta intossicando, i movimenti Slow seducono ogni giorno di più nuovi adepti in tutto il mondo. Ma che cosa propongono? Da un lato di impiegare il tempo in modo autentico, dall'altro di considerare che il piacere non consiste

nell'accumulo disordinato che da decenni ormai ci viene venduto come un progresso. Il libro ci invita a scoprire, attraverso uno sguardo che si apre su una dimensione globale, la vera e propria galassia di questi movimenti che si fanno cantori di una moderazione gioiosa e sostenibile. A partire dal capostipite, il ben noto Slow Food, per arrivare a Slow Sex, passando per Slow Money, Slow Tourism e CittaSlow... e tanti altri.

Da Slow Food al sesso tantrico, dal pilates alla medicina omeopatica, negli ultimi anni la rivoluzione slow si è diffusa negli ambiti più disparati della nostra iperattiva ed efficientissima quotidianità. Contro la tirannia dell'orologio e i ritmi frenetici che riempiono a dismisura ogni minuto dedicato al lavoro, alla salute, alla famiglia, questo manuale ci offre la possibilità di scoprire, e mettere in pratica, un salutare ritorno alla lentezza: ritagliarsi ogni giorno uno spazio in cui spegnere computer, cellulari, radio e tv, concedersi un pasto cucinato con le proprie mani, scegliere un passo meno frenetico e trovare il tempo di guardarsi attorno. Carl Honoré, ormai considerato il profeta della slow life, con questo bestseller consegna nelle nostre mani un monito innovativo e rivoluzionario: "Quando ci si dimentica di rallentare, quando si accelerano cose che non vanno accelerate, c'è sempre un prezzo da pagare".

La parola «cibo» è una delle più belle e necessarie del nostro vocabolario politico, dal momento che l'accesso al cibo – sicuro, sano, adeguato – oltre che una necessità, è un diritto fondamentale. In questa prospettiva, strettamente intrecciata alla storia delle nostre democrazie, affronta l'argomento Stefano Rodotà, in una lucida analisi che nasce da una conferenza tenuta alla Fondazione Corriere della Sera per il ciclo Convivio. Ripercorre i cambiamenti dei modi in cui nei secoli si è affrontato il tema dell'alimentazione, tra bisogno e abbondanza: dalla carità evangelica riservata agli ignudi alle prime teorizzazioni di Montesquieu sugli obblighi dello Stato sociale, fino alla definizione giuridica del diritto al cibo all'interno della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e di alcune moderne costituzioni degli Stati nazionali. E mostra quanto possa pesare la relazione tra alimentazione, dignità e cittadinanza globale, in un mondo in cui ancora oggi povertà e fame non sono determinate solo dalla scarsità delle risorse ma anche dal modo in cui esse sono prodotte e distribuite.

«Un grande narratore capace di cogliere i dettagli più profondi nel magistrale artigianato del raccontare.» La Stampa  
«Sepúlveda ha il senso della narrazione concisa ed efficace, il gusto delle immagini finemente cesellate, un grande dono dell'evocazione che gli permette di rendere semplici, stilizzandoli, gli esseri e gli avvenimenti più complicati.» Le Monde  
La felicità è ancora di questo mondo? In un'epoca frettolosa e spesso cupa, dai ritmi di vita e di lavoro innaturali, dov'è finito il tempo per la vita, per la persona, per la condivisione? C'è ancora, è la risposta di Luis Sepúlveda e Carlo Petrini, purché sappiamo trovarlo, rubando ai nostri giorni frenetici lo spazio per far germogliare un seme, per scambiarsi un aneddoto spezzando il pane, o per fare la nostra parte nella battaglia per un mondo più sostenibile e generoso. Dall'Amazzonia al cuore dell'Africa, dall'esperienza amara dell'esilio all'abbraccio collettivo di Terra Madre, ricordi e pensieri di due autori d'eccezione si intrecciano in una conversazione che attraversa attualità e letteratura, gastronomia

e politica, difesa della natura e della tradizione. Tra incontri e racconti, storie di grandi leader e di piccoli eroi del quotidiano, Petrini e Sepúlveda ci guidano alla ricerca di quel diritto al piacere che è oggi il più rivoluzionario, democratico, umano degli obiettivi. Con la lentezza e la saggezza della lumaca, però. Perché anche noi possiamo smettere di correre verso una destinazione ignota, e ricominciare pienamente a esistere.

"Da sempre crocevia del Mediterraneo, la Sicilia continua ad affascinare i viaggiatori con la straordinaria varietà dei paesaggi, i tesori d'arte e antichità e la ricchezza gastronomica" (Gregor Clark, autore Lonely Planet). Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. La cultura gastronomica; viaggiare con i bambini; arte e architettura; itinerari in auto.

Una cena operaia a Milano nel 1911, un pranzo di famiglia nella Roma fascista, un altro di operai immigrati a Torino con il miracolo economico e un altro ancora nel Nordest preleghista. Ma Emanuela Scarpellini va anche oltre, e cerca nei miti, nel pensiero selvaggio, nei luoghi magici del Rio delle Amazzoni o del golfo di Papua, le chiavi più antiche per interpretare la storia contemporanea della nutrizione. Alberto Capatti, "il manifesto" La più organica e completa storia sociale dell'alimentazione nel nostro Paese. E anche la più originale in quanto a montaggio, si direbbe filmico. Un libro estremamente godibile e solido. Marco Gervasoni, "la Lettura - Corriere della Sera" Dall'unità d'Italia ai giorni nostri, un percorso che parte da sette 'pranzi letterari'. Un testo fittissimo di informazioni che descrive come l'atto del mangiare sintetizzi fattori di tutti i tipi lungo complicate stratificazioni storiche, dando origine a forme che ripetiamo continuamente e di cui spesso non comprendiamo il più profondo significato. Marco Bolasco, "il Venerdì di Repubblica" Un pranzo, così come un atto teatrale, necessita di una preparazione della scena. Emanuela Scarpellini la ricostruisce con cura, offrendo al lettore l'opportunità di scoprire, per esempio, la storia delle posate, il galateo ottocentesco, gli orari di pranzi e cene in epoche lontane dalla nostra, il valore sociale degli alimenti. Paolo Di Paolo, "Il Sole 24 Ore"

This volume will introduce the readers to an alternative nexus of education, equity and economy, pointing to economies and educations that promote a less stratified and exploitive world, and as the chapter authors demonstrate, this view has a wide range of applications, from technology, mathematics, to environmental catastrophes and indigenous cultures. This first volume in the new book series not only introduces the series itself, but also several authors whose chapters that appear here presage the in-depth analysis that will be offered by their volumes in the series. Education is invoked repeatedly in the 'class warfare' that pits the population against the elites as the investment that makes the difference, in terms of both policy and individual commitment, in the economy. The economy in this scenario is competitive, accumulative, exploitive and stratifying, implying education should mirror this and prepare people to fit this economy.

However, education has other historic goals of developing common cultures, national identities, and civic engagement that belie this form of economic determinism. This volume and the series will explore this new nexus of economy and education with equity.

Nessun altro che non fosse Petrini poteva raccontare con altrettanta precisione di dati e documenti avvio e ascesa del fenomeno dello Slow Food, ormai internazionalmente consolidato. Questo libro in realtà è un manuale di sopravvivenza umana. Folco Portinari, Tuttolibri «Contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono lefficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di unadeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro lappiattimento 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 lambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta davanguardia.» Dal Documento di fondazione del Movimento Slow Food.

UN NUOVO ALFABETO PER ORIENTARSI NEL MONDO IPERCONNESSO. VENTISEI PAROLE CHIAVE PER SCANDIRE IL NOSTRO ETERNO PRESENTE.

Scalare le Dolomiti, belle da togliere il fiato, raggiungere il ciglio di un vulcano che ribolle di lava in Sicilia, esplorare i villaggi medievali lungo le vie dei pellegrini in Toscana, gironzolare per le scintillanti coste delle Cinque Terre: abbiamo selezionato i migliori sentieri del paese per soddisfare ogni interesse e ogni livello di preparazione. Che desideriate una tranquilla camminata di un giorno tra vigne e oliveti, avventurosi trekking di più giorni sulle Alpi o l'emozione di sfidare una via ferrata, questa guida vi condurrà tra le ricchezze naturali, culturali e storiche dell'Italia. Tutto ciò che bisogna sapere per prepararsi a ogni tipo di escursione. Informazioni su pernottamento, pasti e servizi lungo i percorsi. Consigli su attrezzature, salute e sicurezza

Buon appetito! Everyone loves Italian food. But how did the Italians come to eat so well? The answer lies amid the vibrant beauty of Italy's historic cities. For a thousand years, they have been magnets for everything that makes for great eating: ingredients, talent, money, and power. Italian food is city food. From the bustle of medieval Milan's marketplace to the banqueting halls of Renaissance Ferrara; from street stalls in the putrid alleyways of nineteenth-century Naples to the noisy trattorie of postwar Rome: in rich slices of urban life, historian and master storyteller John Dickie shows how taste, creativity, and civic pride blended with princely arrogance, political violence, and dark intrigue to create the world's favorite cuisine. *Delizia!* is much more than a history of Italian food. It is a history of Italy told through the flavors and character of its cities. A dynamic chronicle that is full of surprises, *Delizia!* draws back the curtain on much that was unknown about Italian food and exposes the long-held canards. It interprets the ancient Arabic map that tells of pasta's

true origins, and shows that Marco Polo did not introduce spaghetti to the Italians, as is often thought, but did have a big influence on making pasta a part of the American diet. It seeks out the medieval recipes that reveal Italy's long love affair with exotic spices, and introduces the great Renaissance cookery writer who plotted to murder the Pope even as he detailed the aphrodisiac qualities of his ingredients. It moves from the opulent theater of a Renaissance wedding banquet, with its gargantuan ten-course menu comprising hundreds of separate dishes, to the thin soups and bland polentas that would eventually force millions to emigrate to the New World. It shows how early pizzas were disgusting and why Mussolini championed risotto. Most important, it explains the origins and growth of the world's greatest urban food culture. With its delectable mix of vivid storytelling, groundbreaking research, and shrewd analysis, *Delizia!* is as appetizing as the dishes it describes. This passionate account of Italy's civilization of the table will satisfy foodies, history buffs, Italophiles, travelers, students -- and anyone who loves a well-told tale.

In questo volume convergono, in un affresco di rara suggestione, le grandi questioni che Rodotà ha sollevato in questi anni con coerenza e passione. Ciò che conferisce all'analisi forza e respiro è la consapevolezza che passato e presente si illuminano a vicenda e che nell'era della globalizzazione solo l'elaborazione di un diritto rinnovato può riempire le faglie aperte dalle scosse in corso. Roberto Esposito, "la Repubblica" Una summa del pensiero di Rodotà, in cui si fondono i temi di un'intera vita di studi. Un'intelligenza profonda sorretta dalla passione civile e dalla tensione a incidere sulla realtà. Una riflessione fresca e avvincente. Remo Caponi, "L'Indice" Un bellissimo excursus di uno dei padri fondatori della riflessione sul rapporto tra libertà e nuove tecnologie. Mirella Serri, "Tuttolibri" Uno dei più importanti intellettuali italiani offre gli strumenti per affrontare la realtà di questo inizio di secolo, complessa e densa di sfide inedite. Lo fa rifiutando di rincantucciarsi nel passato, animato dal desiderio di esplorare il confine in costante evoluzione della dignità umana. Juan Carlos De Martin, "La Stampa"

This book analyses how consumer food choices have undergone profound changes in the context of the economic crisis, including the rediscovery of local products and the diffusion of multi-ethnic food. Corvo argues that a new ecological relationship between food and the environment is needed to reduce food problems such as food waste and obesity.

L'arcuato collo dello stivale, la Basilicata, è una fisarmonica di crinali montuosi, calanchi, gravine e boschive valli. Il tacco e lo sperone della Puglia, invece, affondano i loro quasi 800 km di incantevoli spiagge, falesie e grotte tra il Mare Adriatico e il Mare Ionio - Sara Fiorillo, Autrice Lonely Planet. 35 itinerari e percorsi automobilistici. 84 feste ed eventi. 118 spiagge. Fotografie suggestive. I luoghi da non perdere. Strumenti per pianificare il viaggio. Cartine chiare a due colori. La guida comprende: Pianificare il viaggio, Bari e la Terra di Bari, Foggia, i Monti Dauni, il Tavoliere e il Gargano, la Valle d'Itria, Taranto e la sua provincia, Brindisi e dintorni, Lecce e il Salento leccese, Potenza e la sua provincia,

Matera e la sua provincia, Capire la Puglia e la Basilicata, Guida pratica.

“Luca Iaccarino si è immerso nel mondo del cibo in tutte le declinazioni immaginabili, svelandoci le storie più belle, ma anche gli aspetti più discutibili. Ha raccontato ogni cosa con rigore, indagandone tutte le sfumature, inseguendo innovazioni e tendenze e rispondendo a ogni domanda che vi può passare per la testa, da quelle etiche a quelle pratiche.” (Dalla prefazione di Mario Calabresi). Ha fatto il cameriere nel più famoso ristorante del mondo (l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura) e traversato il Mediterraneo a bordo di una nave di cuochi; ha provato il “social eating” e raggiunto Virgilio Martinez nel suo ristorante a Moray in Perù, a 3600 metri, nella valle degli Incas; ha mangiato trentanove piatti di fila a Copenaghen (pranzo al Geranium e cena al Noma) e si è seduto a tavola con i bambini delle mense scolastiche; ha raggiunto Ferran Adrià nel suo futuristico centro ricerche catalano e scovato una brace segreta in mezzo ai container del porto di Lisbona... Ventisei storie vissute in prima persona dall'autore, che partono dal cibo per raccontare la vita che gli sta attorno, e viceversa. Perché, come spiega Iaccarino nella nota introduttiva –“il palato funziona se è collegato al naso, alle mani, al cervello, alle persone che abbiamo accanto”.

L'epoca in cui viviamo consente, se non in tutti i Paesi e per tutte le popolazioni, di eccedere nel soddisfare i nostri sensi sia fisici sia spirituali e le loro incontentabili attese: la superalimentazione, l'uso parossistico dei mezzi di comunicazione, la dispersione della chiacchiera, la propensione alle interminabili chiacchiate televisive, la dipendenza telematica, la spettacolarizzazione interminabile di ogni evento, anche il più squallido e il più truce, l'abuso delle risorse naturali, la dipendenza patologica dal gioco e l'offerta consumistica irrefrenabile... Questo eccedere ha dei risvolti drammatici sia per l'equilibrio psicofisico dell'uomo, allontanato dalla sua anima e reso nemico del suo corpo, del suo spazio e del suo tempo, sia per la salvaguardia dei beni naturali e delle risorse del pianeta. Di fronte a tali pericoli questo libro invita a riscoprire i doni fisici e spirituali della moderazione, della sobrietà, della pratica di quei «digiuni» che rendono il cibo del corpo e dell'anima più gustoso e meno nocivo, per sé, per il prossimo, per l'ambiente.

"Cosa si può fare se restano degli avanzi, se rimangono dei pomodori, del ragù di carne, un pezzo di rombo? Sono occasioni per far nascere altri piatti: non occorre scrivere una nuova ricetta, basta seguire la fantasia e il giorno dopo il piatto sarà più buono. Sostenibilità, lotta agli sprechi, consapevolezza alimentare: nelle cucine di casa, come in quelle delle navi, sono i valori che mi hanno spinto a scrivere questo libro e che ho ritrovato nel progetto 4goodfood di Costa Crociere." - Bruno Barbieri Fotografie di Stefano Scatà

José «Pepe» Mujica «Non può esserci felicità senza impegno. Bisogna vivere per qualcosa, non per il solo fatto di essere nati!» Carlo Petrini «È compito nostro fronteggiare a testa alta coloro che parlano di alzare muri, di costruire barriere, di chiuderci nel nostro benessere, ciechi alla realtà del mondo.» Luis Sepúlveda «So e sono convinto che lo sforzo per

spiegare, per definire, per individuare tutto quel che si frappone tra noi e il diritto supremo alla felicità sia oggi il lavoro politico più importante che si può fare.» Lo sviluppo sostenibile, l'attenzione all'ambiente, una politica della solidarietà e della condivisione, la riscoperta della semplicità. Tre grandi personalità, affascinanti e carismatiche, affrontano alcune delle più urgenti questioni sociali partendo dal presupposto che, se in nome di qualcosa è necessario vivere, questo qualcosa non può che essere la ricerca della felicità: una felicità non personale ma globale, che sia compassione, fraternità, che possa abbracciare la comunità tutta e rintracciare così il senso più vero e autentico di ciò che è «fare politica». Un dialogo che va dritto ai valori fondamentali, in cui si intrecciano il messaggio che un politico fuori dagli schemi come il «presidente povero» José «Pepe» Mujica vuole trasmettere ai giovani, i ricordi e le istanze di uno scrittore militante come Luis Sepúlveda, e le riflessioni del fondatore di Slow Food Carlo Petrini, da sempre impegnato a promuovere un modello di sviluppo equo e sostenibile contro lo strapotere delle multinazionali in campo agro-alimentare. Tre uomini diversi per storia e provenienza, uniti da un destino e da un impegno comune. Un libro per capire che a muovere il mondo non può esserci altra politica se non quella della condivisione e della dignità.

Splendide illustrazioni, ispirate a quelle degli antichi erbari, aiutano a riconoscere le insolite verdure. Questo libro presenta una selezione di ortaggi antichi e spesso dimenticati che, fortunatamente, non sono introvabili: sono in vendita nei mercatini a km 0, possono essere acquistati direttamente sul luogo di produzione; in alcuni casi crescono spontaneamente in orti e prati. Più di 80 ricette con ortaggi «minori» ed erbe che meritano di trovare posto sulla nostra tavola per la ricchezza di sapori che sono in grado di donare. Patissonne, rutabaga o navone o rapa svedese, zucca centenaria, barba di becco... Per ogni ortaggio il libro fornisce indicazioni sul territorio di origine, sulla storia, sulle caratteristiche, sulle proprietà nutrizionali sugli usi in cucina, oltre a qualche ricetta per provare subito questi ingredienti: carpaccio di ramolaccio nero, insalata di pomodori e baccelli di pisello asparago, tubarine saltate in padella, linguine con barba di frate e ricotta, ravanelli e pompelmo fritti...

Un vero e proprio manifesto per chi cerca alternative al globalismo economico a senso unico, verso una nuova democrazia mondiale. Vandana Shiva fa il punto su quelle battaglie che, anche grazie al suo contributo, hanno assunto un rilievo internazionale – la lotta contro la privatizzazione delle risorse naturali, i brevetti sul vivente e l'impiego di organismi geneticamente modificati in agricoltura e nella produzione alimentare – riconducendole a un progetto politico, economico e culturale di democratizzazione della globalità. Delinea dunque un'alternativa alla globalizzazione economica, che giudica responsabile non soltanto della catastrofe ecologica imminente, ma anche dell'avvento dei fondamentalismi politici e religiosi. La privatizzazione delle risorse comuni, insieme alla progressiva erosione dei beni e dei servizi pubblici e all'indebolimento dei meccanismi democratici di controllo dell'economia, costituisce una grave

minaccia in termini di sostenibilità ecologica e di sopravvivenza sociale. Una minaccia che richiede una risposta rapida e forte.

Strade litoranee che lasciano senza fiato, misteriosi siti preistorici e quattro milioni di pecore. La Sardegna avvince con il suo selvaggio entroterra, le spiagge meravigliose e le incantevoli peculiarità. In questa guida: attività all'aperto, le spiagge, fuori dai percorsi più battuti, la cucina sarda.

Emphasizing the use of natural, organic, and healthy ingredients, the author of Slow Food Revolution explains how we can conserve natural biodiversity and protect fading agricultural practices that are threatened by mass consumerism, by implementing the culinary traditions of the native peoples of diverse regions around the world.

E' comodo definirsi scrittori da parte di chi non ha arte né parte. I letterati, che non siano poeti, cioè scrittori stringati, si dividono in narratori e saggisti. E' facile scrivere "C'era una volta..." e parlare di cazzate con nomi di fantasia. In questo modo il successo è assicurato e non hai rompiballe che si sentono diffamati e che ti querelano e che, spesso, sono gli stessi che ti condannano. Meno facile è essere saggisti e scrivere "C'è adesso..." e parlare di cose reali con nomi e cognomi. Impossibile poi è essere saggisti e scrivere delle malefatte dei magistrati e del Potere in generale, che per logica ti perseguitano per farti cessare di scrivere. Devastante è farlo senza essere di sinistra. Quando si parla di veri scrittori ci si ricordi di Dante Alighieri e della fine che fece il primo saggista mondiale. Le vittime, vere o presunte, di soprusi, parlano solo di loro, inascoltati, pretendendo aiuto. Io da vittima non racconto di me e delle mie traversie. Ascoltato e seguito, parlo degli altri, vittime o carnefici, che l'aiuto cercato non lo concederanno mai. "Chi non conosce la verità è uno sciocco, ma chi, conoscendola, la chiama bugia, è un delinquente". Aforisma di Bertolt Brecht. Bene. Tante verità soggettive e tante omertà son tasselli che la mente corrompono. Io le cerco, le filtro e nei miei libri compongo il puzzle, svelando l'immagine che dimostra la verità oggettiva censurata da interessi economici ed ideologie vetuste e criminali. Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italici. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

[Copyright: 3b3a4e29165d563c461bb39054c25c6a](https://www.slowfood.it/copyright/3b3a4e29165d563c461bb39054c25c6a)