



GENomi antiFUFFA

5 storie per dubitare
dei Grandi Eventi
Nutrienti

A cura di

Wu Ming 2

prodotto da

Re:Common

Chi ha scritto fa parte di:

Off Topic

Foglia di Fico

RiMaflow

Genuino Clandestino

No Canal

Rete Eat The Rich

GENomi antiFUFA

5 storie per dubitare dei Grandi Eventi Nutrienti

Chi ha scritto fa parte di:

Off Topic, Foglia di Fico, RiMaflow, Genuino Clandestino,
No Canal, Rete Eat The Rich, Re:Common

Prodotto da:

Re:Common

A cura di:

Wu Ming 2

Editing: Emma Bombarda
Grafica: Carlo Dojmi di Delupis
Illustrazione di copertina: Fabrizio Goglia
Stampa: Tipolitografia 5M, Roma

Stampato nel mese di ottobre 2015
su carta ecologica.

Creative Commons BY-NC-SA 4.0 È consentita la riproduzione e la diffusione dell'opera integralmente o in parte, purché non a scopi commerciali, citando l'autore e a condizione che venga mantenuta la stessa licenza creative commons.



Questa pubblicazione è stata realizzata con il sostegno economico dell'Unione Europea. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità di Re:Common e non riflettono in alcun modo la posizione dell'Unione Europea.

Indice

- 5 Introduzione
- 9 Un altro GEN è possibile?
- 15 Un giorno qui sarà tutto cemento
- 27 Uno sciame a prova di Fuffa
- 37 La bufala... trentina
- 49 Acqua

Introduzione

di Wu Ming 2

Sono passati cinque anni da quando Milano ha presentato il dossier ufficiale per Expo 2015 al Bureau International des Exposition. Da allora, molto si è scritto per denunciare gli errori, le contraddizioni, i bluff e i disastri del Grande Evento Nutriente. Nel frattempo, la più vasta rete di soggetti critici e attivi, ha trovato il modo di strapparsi proprio nel giorno dalla cerimonia inaugurale. Tuttavia, anche tenendo conto di questa *défaillance*, l'ondata di entusiasmo che ha accompagnato gli ultimi due mesi della manifestazione, sembra dar ragione a Gabriel Tarde, quando scriveva che “la società è imitazione e l’imitazione è una forma di sonnambulismo”. Expo aveva puntato su venti milioni di visitatori paganti, duecentoventimila al giorno, ma sono bastate le foto di qualche sabato da tutto esaurito, per diffondere quintali di ottimismo, e soprattutto, per trasmettere l’idea che quello di Milano fosse un evento da non perdere, uno di quegli appuntamenti che “ci devi andare”, a prescindere dal contenuto, fosse anche solo per fare sette ore di coda.

Di fronte a un meccanismo del genere, il dubbio è la vittima sacrificale che santifica la festa. Se prima il dissenso erano gufate, oggi è la rosica dell’invidia. Expo è bellissima, come la stazione di Calatrava, e poiché ci hanno insegnato che la bellezza ci salverà, ogni valutazione su costi e benefici è superflua, dinanzi al Verbo.

I numeri del successo provengono in coro unanime dagli stessi soggetti che hanno speso ogni energia per convincerci che l’Evento era una grande opportunità: per costoro, statistica e marketing coincidono, non possono certo perdere la faccia, e i loro dati sono credibili quanto i milioni di copie strillate in copertina sui libri da autogrill. Dieci miliardi di valore aggiunto per il Sistema Paese, due virgola tre per la sola Lombardia, riflessi mondiali sul Made in Italy. Eppure nessuno sembra interessato a dati più neutrali. Così come pare normale che a poche settimane dalla chiusura del baraccone, si *cominci* a immaginare un futuro per il suo cemento, per l’Albero della Vita, per il Padiglione Italia - costo finale 53 milioni di euro, il doppio del previsto. Una sola cosa pare certa: metà della superficie sarà adibita ad area verde. Perché ormai nemmeno il Gran Visir del Calcestruzzo progetta le sue colate senza promettere un parco, una pista ciclabile, qualche panchina e un bel percorso di urbanistica partecipata.

Per uno strano paradosso, la rimozione dei dubbi è tanto più rapida quanto più la critica era precisa. Le infiltrazioni mafiose documentate? Sì, certo, ma è acqua passata, e il *risultato finale* è comunque entusiasmante. Come dire: purtroppo ci sono state, ma *a prescindere da quello*, l'evento è riuscito, ce l'abbiamo fatta, colpo di reni italico e arte di arrangiarsi. E così via per ogni centimetro di galleria degli orrori: contratti di lavoro, consumo di suolo, sperpero di denaro. Tutti effetti collaterali, inciampi di un percorso glorioso. Contingenze. In maniera non dissimile, c'è chi difende il fascismo sostenendo che il regime, se non avesse fatto la guerra e le leggi razziali, sarebbe passato alla storia per la bonifica dell'agro pontino. Il punto, come ha scritto qualcuno, è che il fascismo, se non avesse fatto la guerra e le leggi razziali, non sarebbe stato il fascismo. E se avesse fatto solo la bonifica pontina, beh, sarebbe stato un consorzio di bonifica e non una dittatura.

Gli autori dei racconti che state per leggere si sono trovati a riflettere su questi nodi qualche mese prima dell'inaugurazione, giudicando indispensabili le critiche puntuali su *come* l'evento veniva costruito giorno per giorno. Se il recipiente è ammuffito prima ancora di riempirlo, qualunque contenuto è destinato a marcire. Non per questo bisogna trascurare l'analisi del contenuto stesso. Infatti, mentre i cantieri a un certo punto chiudono, i contratti di lavoro scadono e il denaro viene speso, i simboli e le favole che il Grande Evento inocula rimangono vivi. Certo: il debito e il cemento lasciano eredità pesantissime, fantasmi voraci, ma li lasciano in quanto *morti*. L'infezione dell'immaginario, invece, rimane pericolosa se i batteri che la diffondono sono attivi.

Ci siamo chiesti quali fossero i principali temi delle narrazioni di Expo, le questioni più generali, le morali della favola, gli archetipi al di là dei nomi propri, dei luoghi geografici, dei personaggi sulla scena. Quali tossine di quella narrazione rimarrebbero indigeste, anche in un mondo alla rovescia, dove il contenitore Expo fosse pulito, economico e in materiali riciclabili.

Abbiamo chiamato questi elementi *expoemi*, per analogia con i mitologemi, materiali mitici che vengono continuamente plasmati, rivisitati e riorganizzati. Sono *mitologemi* il diluvio, lo scontro con una fiera selvaggia, l'astuto che si finge sciocco, lo straniero che arriva in città, l'evento casuale che trasforma in eroe l'uomo comune, il viaggio agli inferi...

Expoemi sono dunque le radici dalle quali gemmano le narrazioni di Expo, a prescindere dal loro aspetto finale, dalle singole cifre, da Milano e dal gover-

no Renzi. A prescindere pure dal nome Expo: chiamiamolo GEN - Grande Evento Nutriente, chiamiamolo F.U.F.F.A., Fiera Universale del Fashion Food e dell'Agrobusiness.

Togli a Expo tutti questi elementi e rimarranno comunque alcuni discorsi, alcune storie. Togli a quelle storie i dettagli - le pannocchie o i pomodori, la TEEM o la Pedemontana - e avrai ottenuto gli *expoemi*.

Trovati gli *expoemi*, si tratta di capire come utilizzarli.

Fare un elenco può essere interessante, ma c'è la stessa differenza che passa tra "l'evento casuale che trasforma l'uomo comune in eroe" e le storie di Artù o Kung Fu Panda.

Il posto di un mitologema è dentro una storia: senza quella intorno, le sue parole si raffreddano.

Per questo, abbiamo deciso di costruire, con alcuni *expoemi*, cinque storie alternative, cinque favole che Expo non vi ha raccontato, cinque contronarrazioni per riattivare il dubbio.

Le abbiamo scritte a piccoli gruppi, collettivamente, perché pensiamo che anche il *modo* di produrre una storia faccia parte dell'altrimenti che si vuol raccontare, desiderare e infine costruire.

Buona lettura e buoni dubbi.

Un Altro GEN è possibile?

«Capo, ci hanno appena risposto: siamo dentro!».

«Fantastico! Chiama tutti per una riunione urgente, il tempo è poco e bisogna ancora organizzare la logistica».

«D'accordo, oggi pomeriggio. Vuoi che contatti subito anche i partner in Perù, per coordinare la spedizione?».

«Certo, e oltre alle zucche, chiedi che ci mandino anche un paio di campesinos che possano restare per tutto il periodo, e intanto senti la EtnoFood per informarli che ci saremo anche noi, al padiglione DMC. Poi non disturbatemi più, che è appena arrivata la giornalista del Progressista Moderato».

Il Patròn passeggia nel suo ufficio, in attesa che la giornalista finisca di sistemare gli ultimi appunti nell'anticamera.

Ci sono voluti anni, anni di battaglie e scontri con i big dell'agroindustria e con i governi, ma finalmente è riuscito ad ottenere il riconoscimento che da tanto aspettava, la partecipazione al GEN, il Grande Evento Nutriente. Certo, non tutto gli piace di quell'evento, ma, perdio, un riconoscimento è un riconoscimento! Sarà la prima, grossa occasione per mostrare il valore del loro lavoro e le loro ragioni, l'agricoltura contadina e il modello alimentare che hanno sempre difeso. Troppo sciocco sprecarla.

La giornalista bussa, il Patròn la fa accomodare di fronte alla sua scrivania. Parte l'intervista.

«La storia dell'Associazione Salvatori della Zucca Peruviana è un esempio molto importante di sensibilizzazione dell'opinione pubblica e di moralizzazione dell'economia. Vuole parlarci della vostra probabile partecipazione al GEN, che il nostro paese ospiterà fra qualche mese?».

«Innanzitutto, sono lieto di annunciarle in anteprima che da pochi minuti siamo ufficialmente dentro! Questo evento è l'occasione per confrontarsi sul tema dell'alimentazione e trovare una soluzione tutti assieme al problema della fame nel mondo e del rispetto delle culture contadine. Sia chiaro, non condividiamo in tutto e per tutto la scelta degli ospiti presenti, né le modalità di svolgimento, però lo spirito dell'iniziativa è molto democratico e inclusivo. Il GEN, come saprà, è diviso in distretti e sezioni, e per rispetto di ogni spirito critico gli organizzatori hanno realizzato il distretto DMC, dove si riuniranno le associazioni e i gruppi che, come noi, sono Dentro Ma Contro! È importante distinguersi: noi siamo dentro, perché non si può dire di no a questa

occasione, ma siamo anche contro al ruolo troppo centrale di alcune multinazionali dell'agrobusiness. Restiamo dentro, perché i governi rimangono interlocutori necessari, ed in effetti ora anche più sensibili alle nostre ragioni, come anche non tutte le multinazionali ci sono avverse, ma è necessario dichiararsi anche contro, perché vede...».

Quel pomeriggio, nella sede dell'Associazione dei Salvatori della Zucca Peruviana c'è grande fermento. L'esaltazione per l'idea di far conoscere al mondo il loro progetto solidale e la tanto ingiustamente ignorata quanto squisita zucca indigena, crea un insieme dissonante di aspettative euforiche e nervosismi da prestazione. Finalmente, la piccola comunità nord peruviana potrà migliorare le proprie condizioni di vita e l'Associazione potrà coronare il sogno della sua fondatrice di fare della zucca tradizionale un presidio alimentare riconosciuto. Inoltre, se la EtnoFood sceglierà la loro zucca per la nuova linea di prodotti che lancerà in occasione del Grande Evento Nutriente, sarà una grande opportunità economica per tutti. Anche se dal punto di vista etico si tratterà di un piccolo compromesso, cercheranno di portare la propria voce critica nei confronti delle multinazionali e dell'agroindustria. E poi insomma, non si può stare sempre fuori a guardare, bisogna provare a cambiare le cose da dentro. Sarà comunque ben chiaro da che parte stanno: avranno un posto nel padiglione Dentro Ma Contro, ben distinti dal POPT (Più Ogm Per Tutti), dal BGP (Buono Giusto e Pulito), dal SOB (Semi Omologati e Brevettati) e da tutti gli altri.

D'improvviso il tavolo trema sotto i pugni agitati del segretario:

«Da Lochemayo dicono che la zucca è fuori stagione! Per l'inaugurazione del GEN possono mandarcene solo alcuni esemplari, conservati dalla precedente produzione».

«Ma come siamo fuori stagione? Ma siete impazziti?! Com'è possibile che nessuno ci abbia pensato?!».

«Patròn, il Perù è nell'altro emisfero, le stagioni sono al contrario».

«Eccerto!».

«Eh, ma nessuno di noi ci è mai stato e quindi... non lo sapevamo».

«A volte mi chiedo con chi ho a che fare, ora dobbiamo risolvere questo problema! Cosa possiamo inventarci?».

«Beh, potremmo fare a meno delle zucche e puntare solo sui campesinos, però... so che il campo sperimentale OGM della EtnoFood a Zumate ha già avviato la produzione, che sta andando bene. Magari potremmo utilizzare quelle zucche, se ci assicurano che saranno pronte per il GEN».

«Non so, come facciamo? L'etica, il prodotto, la filiera... e poi quelle peruviane non sono sostituibili. Era l'occasione giusta per far conoscere una varietà unica al mondo, ci abbiamo investito tanto!».

«Ma appunto! Non le conosce ancora nessuno, non se ne accorgeranno nemmeno! Dal Perù non ne arriverà mai una quantità sufficiente, sono previsti grandi numeri all'evento, è una vetrina internazionale, prevedono un grande successo tra i consumatori. Non abbiamo scelta. Cosa vuoi, ritirarti a pochi giorni dell'evento?!».

Di intervista in intervista, di conferenza in conferenza, di riunione in riunione, arriva la vigilia del GEN.

Manca un giorno all'inizio dell'evento, è il momento promozionale più importante di tutti: da alcuni mesi il primo canale televisivo del paese ha spostato in prima serata il programma che parla di ambiente e alimentazione. L'associazione è stata invitata come ospite proprio per raccontare la storia delle zucche peruviane. Il Patròn, tra i suoi molti pregi, non ha mai avuto quello dell'eloquenza, così segue la trasmissione da casa, orgoglioso delle telecamere che inquadrano a più riprese il simbolo dell'associazione sul manifesto di benvenuto.

Il Vice, invece, è negli studi dell'emittente e si aggira con espressione preoccupata: è lui ad aver gestito tutta la comunicazione e ora gli tocca anche parlare davanti ai telespettatori. Oltre a raccontare tutta la storia della zucca, dovrà presentare la performance folkloristica che si svolgerà, giorno dopo giorno, al GEN.

«...una presentazione scenica e multimediale del nostro progetto, per raccontare a tutti in modo divertente e comprensibile, i principi ispiratori della nostra attività».

Il Patròn storce la bocca. Capisce l'importanza di raccontare, di fare spettacolo, ma quel che gli preme davvero è curare la qualità dei prodotti e la filiera. Si fida del suo staff, - lui ha studiato agraria mica comunicazione! - però questa storia dei campesinos che ballano e mimano una festa tradizionale, gli pare poco più che una pagliacciata.

In quel momento, squilla il telefono.

«Capo... abbiamo un altro problema».

«Che succede ancora?».

«I peruviani che dovevano fare lo spettacolo, con le danze tipiche e tutto il resto... hanno perso l'aereo!».

«Ma com'è possibile?! Lo abbiamo appena annunciato in tivù! Ormai senza performance, senza spettacolo, non possiamo partecipare!».

«A quanto pare ieri sera hanno fatto una vera festa, e stamattina non si sono svegliati in tempo».

«Come sarebbe!? Trova una soluzione, cerca un peruviano qualunque! Chiama l'Associazione Amici del Perù, fatti mandare delle foto dei soci e scegli uno che sia disponibile per rappresentare il progetto».

La mattina seguente arrivano le foto, ma i volti sono tutti poco credibili o poco presentabili. Il segretario però non dispera e per non mettere alla prova il sistema nervoso del capo, decide di cercare da sé una soluzione.

Contatta alcuni amici a Lima, cerca su internet, scandaglia i social, fa visita al centro per rifugiati della città e fa un giro nei parchi, ma di potenziali testimonial campesinos non se ne trovano.

Passano i giorni, l'accordo con la EtnoFood per la fornitura di Ogm è stato siglato con successo e soddisfazione di tutti, il marketing è partito, gli stand color zucca, i tovagliolini arancioni, le cartoline e i gadget a tema sono in produzione. Manca solo lui, il campesino peruviano!

Un pomeriggio, mesto e sconsolato, il segretario si reca al campo sperimentale di Coop.Ta.Zio.Ne, la branca italiana di EtnoFood, per portare alcuni documenti, ed ecco che si palesa davanti a lui l'inconsapevole uomo della provvidenza: indaffarato, dall'altra parte della stanza, c'è Carlos, il guardiano del campo Ogm, sorta di tuttodore della cooperativa. Scambiate due parole, scopre però con sgomento che Carlos non è peruviano, bensì boliviano. Il ragazzo tuttavia si dimostra disponibile a fingere, in fondo che cambia, basterà che indossi quei vestiti, tra il tradizionale e lo sgualcito, che giacciono da anni nella teca all'ingresso della sede dell'Associazione e il personaggio è fatto. La faccia rugosa e stanca, il corpo robusto e le mani callose, faranno il resto.

La mattina del grande giorno il Patròn riceve una telefonata rassicurante.

«Tutto pronto, lo stand sfoggia la sua sgargiante ruralità, le zucche Ogm sono arrivate, pronte per essere cucinate e offerte ai visitatori, e anche il campesino fa la sua figura. Venga pure a fare un giro, potrà vedere con i suoi occhi».

Quel pomeriggio il Patròn e il Vice visitano gli stand di Dentro Ma Contro e incontrano con piacere altre associazioni che come loro si battono per un mondo più giusto e un'agricoltura tradizionale e sostenibile. Uscendo, sulla destra, trovano il padiglione Buono Giusto e Pulito, dove le grandi società della green economy mettono in mostra i diversi progetti transnazionali le-

gati alla produzione etica di cibo. Oltre, nei padiglioni Più Ogm Per Tutti e Semi Omologati e Brevettati scoprono un mondo di semi e sigle a loro ignoto. Sull'altro lato, un padiglione completamente azzurro, con installazioni imponenti che riproducono cascate e sorgenti naturali: è il padiglione AN – Acqua Nostra, di cui tanto si è parlato sulla stampa.

Stanno visitando il padiglione, quando vengono chiamati d'urgenza da Gianni, un loro dipendente. Il cuoco è in crisi, urge trovare una soluzione! Che cosa mai sarà successo, questa volta?

Accorrono in cucina e si accorgono che le zucche Ogm (cresciute così bene, sane e in fretta) non rispondono alle promesse fatte nella campagna pubblicitaria: hanno la polpa bianca! È una disgrazia. Il sapore è anche buono ma... devono essere arancioni! Tutto ormai è arancione!

«Ho paura che per oggi bisognerà rinunciare agli assaggi per i visitatori,» commenta Gianni mortificato «sperando poi di trovare una soluzione».

Dopo interminabili ore di sconforto, è il cuoco a proporre una via di fuga.

«E se colorassimo la polpa delle zucche con la curcuma? Non fa male, il sapore è gradevole e la vendono nello stand dell'Associazione Donne del Bengala... nessuno se ne accorgerà».

«Genio...» si esalta il Vice «Sei un genio! Se EtnoFood lo viene a sapere... bah, non ci voglio nemmeno pensare».

«Dai, forza che ripartiamo! Carichi!».

«Mi raccomando...» chiosa il Patròn «Assaggi buoni e generosi a tutti i visitatori!».

I giorni passano e ormai della polpa bianca delle zucche sembra che nessuno si ricordi più, neppure il Patròn, nei primi tempi sopraffatto dal senso di colpa per la scorrettezza nei confronti delle persone e, soprattutto, dei principi dell'amata Associazione. Inoltre, la zucca aromatizzata alla curcuma piace davvero molto. Oltre le aspettative. Il padiglione dell'Associazione è gremito di gente sin dal primo giorno e, assaggio dopo assaggio, il prodotto si impone all'attenzione del pubblico del Grande Evento Nutriente.

Per i quattro mesi della durata del GEN, l'impresa fila liscia e porta benefici a tutti: il Patròn recupera entusiasmo, rafforzato dal calore con cui viene accolto durante una breve missione in Perù per visitare la comunità di Lochemayo e consegnare la targa con lo stemma solenne del GEN che ora campeggia all'ingresso del villaggio.

Anche l'Associazione vede amplificata la sua visibilità e moltiplicati i suoi iscritti, il segretario non sta più nella pelle per quello che considera, in fin dei conti, anche un suo successo personale. Il delegato di Coop.Ta.Zio.Ne sembra tranquillo, nonostante abbia riferito nell'ultima Assemblea dei Soci di qualche

malumore da parte di EtnoFood a causa della colorazione delle zucche, e l'urgenza della multinazionale di affrontare definitivamente la questione della stagionalità del prodotto. Tuttavia il moltiplicarsi dei contratti di esportazione con ristoratori e supermercati di tutto il mondo rasserena gli animi. Ma l'equilibrio tra il piccolo e il grande non può durare, soprattutto quando si parla di possibili profitti colossali. I benefici per Lochemayo finiscono presto in coda alla lista delle priorità della EtnoFood che, fedele alla sua natura, si accorge che sintetizzando in laboratorio le sementi di zucca con i semi di curcuma ottiene nei campi di Zumate frutti con lo stesso colore, produzione in abbondanza e costi ridottissimi. L'originale zucca Made in Perù in fin dei conti non serve più, e ancora meno l'Associazione Salvatori della medesima, che con un telegramma di poche parole, sottoscritto dal Presidente di Coop.Ta.Zio.Ne e suggellato dal timbro di EtnoFood, viene scaricata senza mezzi termini.

Nel frattempo, dacché le cose hanno cominciato a girare per il meglio, l'Associazione ha colto l'occasione per ristrutturare completamente la propria sede. Grazie ai nuovi contatti reperiti al padiglione BEGA - Bio Edilizia Globale Avanzata, tutto è stato fatto in vetro, legno e costosi materiali d'avanguardia.

Il Patròn siede alla scrivania in teck indonesiano del suo nuovo ufficio quando arriva il segretario a consegnargli il telegramma, insieme ad un'altra lettera, in carta intestata della EtnoFood e indirizzata personalmente a lui.

Poche parole, che il Patròn legge e rilegge, per dimenticare la botta del telegramma che ha chiuso ogni rapporto.

Gentile Presidente, la invitiamo con una certa urgenza ad un incontro presso la nostra filiale italiana Coop.Ta.Zio.Ne per sottoporle i dettagli di una proposta che auspichiamo non vorrà rifiutare. Alla luce della ristrutturazione interna della nostra filiale italiana, e in seguito ai promettenti sviluppi legati alla produzione e commercializzazione di uno dei nostri prodotti, siamo qui a offrirle il ruolo di Direttore Generale della sezione di Responsabilità Sociale d'Impresa di Coop.Ta.Zio.Ne. Siamo certi che nessuno più di Lei sarà in grado di svolgere con competenza e professionalità questo ruolo, per garantire l'immagine di qualità ed eticità di un prodotto al cui sviluppo Lei ha dato un impulso prezioso, per arrivare al cuore della gente ancora prima che sulle loro tavole. La aspettiamo.

Cordiali Saluti,
Marzio Sinigaglia
Zumate Project Manager
Coop.Ta.Zio.Ne

Un giorno qui sarà tutto cemento

I. Il dirottamento

20 ottobre 2015. Italia. In una grande città del nord, durante un'insolita giornata di sole, un gruppo di turisti si accalca nei pressi dell'infopoint per la Fiera Universale del Fashion Food e dell'Agrobusiness, meglio nota come F.U.F.F.A. Il tempo di comprare il biglietto unico - metro più ingresso con bio-etno-snack di benvenuto a 40 euro - per poi seguire la fiumana che scende le scale della metropolitana.

«Tutto ok là fuori?».

Dall'interno della stazione Loris chiama al cellulare Alex, capo degli autisti delle "navette pirata" parcheggiate nel piazzale davanti all'ingresso.

«Qui siamo pronti... navette con motore acceso e i nostri volontari ai blocchi di partenza!».

Dopo lunghi appostamenti, trascorsi a studiare l'addestramento del personale e dei volontari della fiera, oltre ad osservare i movimenti di vigilantes, forze dell'ordine e staff dell'infopoint, adesso Loris e gli altri erano pronti. L'obiettivo consiste nell'intercettare e dirottare una comitiva di turisti diretti alla F.U.F.F.A., facendo scattare con un diversivo il protocollo d'emergenza prima che il gruppo riesca a raggiungere l'infopoint e infiltrarsi in metro.

Loris è con Matteo e Vanna, gli amici di sempre, quelli delle escursioni al Parco, che con lui condividono, oltre la passione per il trekking, il risentimento per la devastazione della campagna periurbana. Anche in quest'occasione hanno deciso di stargli accanto, pur non facendo parte del Movimento per la Sovranità Alimentare.

Loris e gli amici escursionisti entreranno in azione al segnale concordato: un vecchio pezzo dei Depeche Mode sparato da un amplificatore mimetizzato da trolley.

L'atmosfera in stazione cambia all'improvviso.

Un fumogeno rosso spezza la finta quiete davanti all'ingresso della metropolitana. I passeggeri in stazione rallentano per capire cosa sta succedendo. In quel momento, si diffondono le inconfondibili note di "Just can't get enough" ... è il segnale! Uno striscione blocca l'ingresso della metro e la calca dell'ora di punta fa il resto. Accorrono gli addetti alla vigilanza, subito affiancati dalla polizia ferroviaria. Poi, solo pochi fotogrammi: altri striscioni sollevati, slogan al megafono, qualche spintone con la polizia.

Loris e gli altri approfittano del momento di panico e concitazione per indossare pettorine fluo simili a quelle del grande evento espositivo. Lo staff, come previsto, proprio in quell'istante attiva il protocollo d'emergenza, chiedendo l'intervento delle navette sostitutive per consentire ai visitatori di raggiungere la F.U.F.F.A.

Le "navette pirata" di Alex, del tutto simili a quelle ufficiali, si inseriscono subito nel flusso degli shuttle bus della fiera. Intanto Loris e i suoi amici intercettano un gruppo di turisti, i quali si lasciano dirottare senza troppa fatica.

«Ladies and gentlemen, get on the bus, please. We are leaving in a few minutes» recita Loris in tono accogliente, mentre Matteo e Vanna aiutano i passeggeri a sistemare i bagagli.

«Prego signori, penso io alle vostre valigie» dice Vanna, rassicurando una coppia di turisti toscani.

In pochi minuti riempiono le navette pirata e partono, senza che nessuno li sospetti di nulla.

II. Il viaggio verso la campagna

I coniugi Tirelli erano soddisfatti dell'efficienza e della cortesia dello staff. Venivano dalla provincia toscana ed erano ansiosi di partecipare alla degustazione in programma per quel pomeriggio alla F.U.F.F.A.

«Ma ci pensi, Fausto?» incalza Alice con voce fremente «Oggi avremo l'onore di assistere alla preparazione dal vivo dell'uovo pralinato dello chef Crack, e magari riusciremo anche a conoscerlo e scambiare qualche parola con lui!».

Fausto risponde con un gesto veloce della mano, come per scacciare una mosca.

«Crack?! Ma che t'importa di Crack... a me garberebbe assaggiare la frittura finta di Fattura, lui sì che è lo chef italiano più importante del mondo. E se riesco a scattare un selfie con lui, lo giro subito al mi' babbo. Sai come schiatta dall'invidia?!».

Mentre le loro chiacchiere inondano la navetta di testa, i passeggeri guardano dai finestrini il panorama trasformarsi: dagli sfarzi del centro agli edifici anonimi della periferia, che sembrano non terminare mai.

Appena raggiunta una delle arterie principali, il mezzo si ferma, bloccato in un ingorgo. All'altezza del piccolo incidente che lo ha causato, la navetta viene presa d'assalto da due uomini in giacca e cravatta che bussano al finestrino dell'autista.

«Salve, senta, noi eravamo su quell'auto blu che è stata tamponata, dobbiamo andare alla Fiera del Food con una certa sollecitudine. Lei sta andando

da quelle parti?».

«Veramente no, non proprio da quelle parti...» tentenna Alex, ma all'occhiata fulminante di Loris recupera pronto, «non “da quelle parti”, andiamo esattamente lì! Salite a bordo, vi diamo uno strappo noi!».

Loris ha riconosciuto in uno dei due, quello più alto, Manes Ambrosetti, assessore alle attività produttive e responsabile di partito per i Grandi Eventi. Il suo compagno di viaggio è il dottor Ivan Celaschi, responsabile marketing di F.U.F.F.A. SpA: vanno a presentare ai vertici di partito, riuniti per l'occasione proprio alla F.U.F.F.A., i grandi risultati dei primi mesi di Fiera.

Dopo aver preso posto nella navetta, l'assessore si rivolge a bassa voce al dottor Celaschi.

«Assurdo arrivare in questo modo, Ivan, chissà poi dove ci faranno parcheggiare?!».

«Pensa positivo, Manes, pensa positivo! Dipende tutto da come lo racconti. Oggi al Segretario potrai dire che hai voluto fare il viaggio con la gente vera, sentire, anzi respirare, il loro entusiasmo per la Fiera. Non vedi, anche questa è un'opportunità!».

«Azz, è vero, se la metti così... d'altronde, come diciamo sempre ai licenziati: ogni sfiga è una sfida. E ogni giorno capisco che abbiamo ragione, ragione da vendere. Anche questo piccolo incidente lo testimonia. Darsi da fare, niente piagnistei».

Fra la gente vera della navetta c'è anche una famiglia di turisti francesi all'ultima tappa di una vacanza italiana. Sono Sophie, un'architetta interessata alle strutture dei padiglioni e suo marito Jacques, un agronomo curioso di visitare gli stand delle multinazionali del settore agroalimentare. Con loro Marcel, il figlio di 8 anni.

«Maman, la campagne!» grida con entusiasmo il piccolo puntando l'indice sul vetro del finestrino e svegliando un paio di anziani appisolati nei posti vicini.

«Silence, Marcel!» lo ammonisce la madre. Ma il piccolo ha ragione: lì finisce la città, finiscono i padiglioni fieristici e il grigio lascia spazio a sfumature di verde, giallo e marrone. Sulla navetta nessuno immagina quanto, in pochi anni, sia avanzato il fronte del cemento – nessuno tranne Loris, Matteo, Vanna e l'autista Alex.

«Bene signore e signori, siamo quasi arrivati» dice Loris impugnando il microfono della navetta. «Quelli che abbiamo costeggiato sono i padiglioni della Fiera del Food: l'ingresso assegnato alle nostre navette è quello orientale, cioè il più vicino alla campagna. Prima di raggiungerlo, potrete degustare alcuni prodotti offerti dagli agricoltori della zona. E ora, prepariamoci a scendere!».

III. L'incontro con chi è contro

Allungando la mano per ritirare il bagaglio, Fausto Tirelli si rivolge a Loris. «Senta, considerato che il padiglione che dobbiamo raggiungere è dall'altra parte, ci sarebbe mica un modo più agevole per raggiungerlo, evitandoci la scarpinata?».

Loris lo tranquillizza, includendo anche la moglie nell'abbraccio della sua visuale.

«Una volta dentro, potrete spostarvi gratuitamente da una parte all'altra della fiera con le navette interne, che passano con una frequenza di dieci minuti. Pertanto, non c'è da avere premura. Godetevi il buffet di benvenuto, sono tutti prodotti degli agricoltori della zona, che saranno felici di parlare con voi delle loro specialità».

L'assessore Ambrosetti è contrariato di dover entrare dall'ingresso est, e condivide con Celaschi le sue perplessità.

«Certo che fare entrare i turisti da questo ingresso non è proprio entusiasmante. Dà un senso di desolazione, no? Mi chiedo a chi possa venire in mente una scelta del genere».

«Sì, Manes, in effetti l'impatto non è dei migliori...» risponde Celaschi, «ma grazie al bando per il camouflage, abbiamo tirato su quei pannelli colorati. Sono gigantografie realizzate con immagini proposte dai Paesi ospiti. Converrai con me che, oltre a nascondere le opere rimaste incompiute, aiutano molto a distrarre dal resto».

«Già, immagino che anche l'idea del buffet rientri nelle strategie di distrazione...» aggiunge l'assessore con un sorriso beffardo, «chissà come avranno convinto quei rompicoglioni degli agricoltori locali! Finora non hanno fatto altro che protestare per qualche ettaro di terreno espropriato. Questa gente non si rende conto di quali prospettive si stanno sviluppando dalla F.U.F.F.A. Come possono pretendere che molliamo tutto per qualche alberello, una manciata di cereali e un po' di ortaggi?».

Celaschi asseconda con un ghigno la riflessione dell'assessore e insieme si avviano col resto della comitiva verso gli stand che anticipano l'ingresso.

Ad attenderli c'è un vero e proprio mercato contadino, disposto a ferro di cavallo. Al centro, un tavolo ad isola che ciascun agricoltore ha arricchito coi propri prodotti biologici, sia freschi che cucinati. E per dissetarsi, caraffe di vino, succhi di frutta e centrifugati di verdure.

I coniugi Tirelli non capiscono bene dove sono finiti. Accaldati e confusi, si aspettavano un'entrata trionfale e padiglioni giganteschi, colorati e pieni di gente, invece si guardano intorno e c'è solo una struttura che sembra una

fattoria e tanta campagna. Molto in lontananza si indovinano enormi cubi di cemento.

«Fausto, ma dove siamo finiti? Cos'è questo posto? Guarda lì! È laggiù la Fiera del Food! Fausto dove mi hai portata? Cosa ci facciamo qui?! Voglio l'uovo pralinato di Crack! Voglio la F.U.F.F.A.! Sicché fai qualcosa, SU-BI-TO!».

Fausto non sa bene che pesci pigliare, neanche lui sa dove si trovano.

«Tranquilli, signori!» corre ai ripari Loris «L'ingresso della Fiera è proprio oltre quei pannelli, in fondo al tunnel di gazebo. Questo è solo un modo per mostrarvi qualcosa che alla Fiera non troverete, qui potrete capire da dove viene il buon cibo e apprendere un po' della cultura contadina, prima di arrivare alla vera e propria F.U.F.F.A., con l'agricoltura industriale e il suo food, ben rappresentati dai prodotti delle colture intensive e transgeniche».

Nello straniamento generale, gli unici che reagiscono in qualche modo sono i coniugi Tirelli. Alice allunga le mani sulla limonata e la focaccia di uno dei banchi.

«Faustooo, ma è buonissima! Ma come è morbida e croccante allo stesso tempo... e i pomodori... che bontà! Signora, ma l'ha fatta lei?» domanda la Tirelli alla donna dietro il banco.

La fornaia, di origini pugliesi, risponde tutta felice e inorgogliata.

«La ringrazio, è la ricetta di mia nonna, ho imparato a prepararla quando avevo solo otto anni, sono felice che vi piaccia».

«Ma dove siamo?» chiede Alice.

«Siamo in uno dei pochi terreni che si sono salvati dall'espropriazione».

«Espropriazione? Ma di che espropriazioni parla?».

La fornaia spiega con calma ai coniugi Tirelli che per costruire i padiglioni enormi della F.U.F.F.A., più i parcheggi, le bretelle, le strade e le autostrade ad essa collegati, sono state espropriate e distrutte tutte le fattorie e le piccole realtà agricole e artigiane dell'hinterland.

Fausto e Alice ascoltano il racconto, mentre anche il resto della comitiva si lascia conquistare da quella inattesa merenda di benvenuto. In particolare, i coniugi francesi apprezzano molto la genuinità ed il gusto dei prodotti e, a quanto sembra, anche il piccolo Marcel gradisce il banchetto: lo testimonia la voracità con cui fa fuori un vassoio di rustici alle verdure, innaffiando il tutto con un bel bicchierone riempito dei vari succhi disponibili sul tavolo.

Gli unici due che sembrano pesci fuor d'acqua sono l'assessore ed il marketing manager.

«Come va, Manes? Tutto bene? Non ti piace proprio questa accoglienza... rustica?» chiede il dottor Celaschi in cerca di complicità.

L'assessore Ambrosetti si asciuga con un fazzoletto la fronte madida di sudore e deglutisce a fatica l'ultimo boccone.

«In effetti questo genere di situazione non mi ha mai entusiasmato... senza la stampa o qualche fotografo è solo tempo perso... e qui non vedo nessun giornalista. Certo, la nostra presenza non era prevista, ma direi che abbiamo perso tempo abbastanza, cerchiamo un mezzo rapido per arrivare alla F.U.F.F.A.».

«Mi sembra un'ottima idea, Manes. Anch'io ne ho le palle piene di questa gente e di questo mercato medievale. Cazzo, non capisco come si possa organizzare una roba del genere dopo tutti gli sforzi comunicativi che abbiamo fatto sull'inserimento del food in un contesto moderno, digitale, asettico e brandizzato. Qua siamo ancora a livello di una sagra di paese! Manca solo la pista del liscio».

L'assessore Ambrosetti e il dottor Celaschi si avvicinano a Loris.

«Senta, lei! Noi avremmo una certa premura di raggiungere in poco tempo la fiera. Potrebbe darci qualche indicazione per la fermata più vicina delle navette interne di cui parlava prima?» chiede Celaschi con tono impaziente.

«Certo, signori! Il percorso più breve è quello che passa dritto fra gli stand che vedete laggiù. Subito dopo imboccate il tunnel, oltre il quale troverete le biglietterie e poi la fermata per la navetta interna».

«Grazie... grazie!» risponde Ambrosetti tagliando corto.

«Signori,» cerca di trattenerli Loris «prima vorrei invitarvi a un dibattito che sta per iniziare: parleremo di sovranità alimentare e recupero dei semi antichi».

Ambrosetti e Celaschi, come colpiti da sordità improvvisa, si incamminano rapidi, incuranti della proposta.

IV. Il confronto

«Ci mancava solo il dibattito» sbuffa Celaschi tra i denti. I due ridacchiano, ma non si sono ancora allontanati che vengono attratti dalle parole di uno dei relatori.

«Che cavolo dice questo...» l'assessore si volta appena, cercando di non mostrarsi interessato «questo... vecchietto astioso?».

Il vecchietto astioso, smilzo, con la barba bianca, parla di «...smenti spesso ibride quando non transgeniche che non si possono riseminare... anche i nuovi appassionati di orti familiari dipendono sempre più dalle smenti in busta che si acquistano nei garden center o nei supermercati... ed è per questi motivi che il recupero di semi antichi che pratichiamo da anni è anche una lotta per

la difesa della biodiversità, proprio quella che le multinazionali protagoniste della F.U.F.F.A. mettono in pericolo».

In quel momento, Ambrosetti capisce che il dibattito e l'intera messinscena sono del tutto estranee alla F.U.F.F.A.

«Ma questa roba qua non c'entra mica nulla con la Fiera del Food. E il buffet di benvenuto neanche, quella loro cazzo di merenda...».

«Cazzo, è vero» risponde Celaschi, «è tutta un'impostura...».

Intanto un'altra persona ha preso il microfono: «...sovranità alimentare significa possibilità di decidere localmente cosa produrre, quale cibo mangiare e come trasformarlo e distribuirlo, a quali condizioni per chi lo lavora e per chi lo consuma. Questa F.U.F.F.A. non ha niente a che vedere con la sovranità alimentare, visto che per realizzarla sono stati pure espropriati centinaia di ettari di terreni agricoli e considerato che tutte le richieste dei produttori della zona e delle famiglie che vivono qui in campagna sono state letteralmente ignorate...».

A quel punto Ambrosetti non si tiene, si volta e interrompe chi parla.

«Ma quali terreni agricoli! Roba che non rendeva niente, quando invece la fiera è un'opportunità che crea lavoro, profitto e proietta il Paese nel mercato globale del food. La smetta di dire falsità, se lei non è stato al livello della F.U.F.F.A. è un problema suo, inutile che sparga veleno. La Fiera del Food è la migliore occasione...».

«Food, food... ma vaffanFood!» risponde ad alta voce un signore fin lì taciturno, «a noi non interessa il food e il fashion food... noi vogliamo il cibo, quello vero, genuino, che proviene dall'attenzione per chi lo consuma e dal rispetto per la terra, remunerando adeguatamente i sacrifici di chi lo produce».

I turisti sono incuriositi dalla piega che ha preso la situazione. Qualcuno commenta ad alta voce, prova a dire la sua. Il dottor Celaschi cerca di trascinare via l'assessore, mentre il microfono passa ad una giovane dall'aria più urbana che contadina. La ragazza parla di spettacolarizzazione del cibo e aggiunge: «questo grande evento, oltre a essere una pagliacciata nei contenuti, ha creato profonde fratture sociali e iniquità sul territorio, portando benefici e profitto per i pochissimi soliti a danno di ampie fasce di popolazione e di lavoratori e traducendosi solo in aumento del debito pubblico, consumo di suolo e precarietà diffusa...».

Ambrosetti, trascinato da Celaschi, si mette a sbraitare.

«Questo è il colmo, adesso è diventata una colpa aver dedicato anni di impegno a organizzare un evento che accende i riflettori del mondo sul nostro Paese. Se c'è una pagliacciata è proprio questa che avete organizzato voi! Avete sequestrato decine di visitatori della fiera con l'inganno per costringerli ad

ascoltare le vostre stupide ragioni. Non finisce qui, vedrete!».

Ambrosetti cede agli sforzi di Celaschi per condurlo via, ma mentre si allontana si volta ancora per inveire in modo confuso.

«Ascoltate, signori!» annuncia Loris al microfono «Questo non è certo un sequestro. Ci siamo limitati ad accompagnarvi gratuitamente all'ingresso della fiera, dove vi abbiamo offerto un buffet di benvenuto. È vero... confidavamo nel fatto che vi fermaste ad ascoltare le nostre ragioni e speriamo che qualcuno di voi resti qui in fattoria rinunciando a visitare la fiera, ma nessuno vi obbliga... l'ingresso è di là a pochi passi. Spero che comprendiate il motivo per cui abbiamo deciso di coinvolgervi in questa iniziativa...».

Tranne una decina di persone, il resto della comitiva non protesta, anche se alcuni decidono di proseguire il percorso e di visitare la fiera.

V. In volo

La tensione tra visitatori, attivisti e contadini viene sciolta da un fischio improvviso, proveniente dal casolare vicino agli stand.

«Il fischio...! Allora è pronto!» esclama Loris, «È il segnale dell'ingegner Shimuda, vuol dire che ha ultimato la realizzazione».

«Scimu... che? Ma di cosa parla?» si interrogano i coniugi Tirelli guardandosi perplessi.

Tutti si precipitano al casolare. Nel garage sul retro galleggia un enorme velivolo, realizzato con centinaia di sacchetti di plastica riciclata.

«Ma che diamine è quel trabiccolo?» chiede uno dei visitatori.

«Un dirigibile ad elio-propulsione,» spiega Loris «utilizza solo il calore del sole per alzarsi in volo. È un'idea realizzata insieme ai bambini e agli abitanti della zona da un ingegnere giapponese, nostro ospite qui in fattoria... SHIMUDA! Venga fuori... please come out!».

Dal garage spunta un tizio singolare. I capelli arruffati e la salopette blu macchiata di olio lo fanno sembrare più un meccanico che un ingegnere.

«Ladies and gentlemen, the airship is ready! ...il diri-gibile è pron-to!» dice Shimuda con tono entusiasta, invitando a salire a bordo per il primo volo. Uno dei bambini della fattoria fissa una bandiera pirata sulla plancia dei comandi, mentre altri riempiono le due sacche laterali con pacchi di cartoline speciali realizzate per l'occasione.

«Prossima fermata: Fiera del Food, padiglione Italia!» grida Loris «On board, please! Il dirigibile può trasportare sei persone, oltre all'ingegnere che lo piloterà».

Poco lontano, Manes Ambrosetti coglie l'annuncio e si rivolge a Celaschi: «Presto, saliamo a bordo!».

«Stai scherzando vero?» risponde l'altro «Chissà dove potrebbero portarci! Non credo sia una buona idea».

Ma Ambrosetti incalza: «Dobbiamo salire, siamo in pauroso ritardo, il convegno è già iniziato sulla terrazza del padiglione Italia. Non faremmo mai in tempo con la navetta».

Celaschi lo segue perplesso, e ancor più perplesso è Loris quando li vede arrivare. Il primo pensiero sarebbe quello di respingerli, poi però ci ripensa e li accoglie a bordo... come scudi umani.

A prima vista il velivolo non sembra offrire grandi garanzie. Ma quando si leva in volo, i timori vengono spazzati via. A pochi minuti dal decollo, spuntano due elicotteri delle forze dell'ordine che affiancano il dirigibile, intimando al pilota di atterrare subito.

Per fortuna, la particolare struttura del mezzo volante e l'ingombro determinato dalle centinaia di buste di plastica gonfiate dal sole, non consentono agli elicotteri di avvicinarsi più di tanto, per non interferire con il suo volo e non compromettere l'incolumità dei passeggeri.

Nel frattempo l'assessore chiama col cellulare il dottor Mala, direttore della Fiera.

«Direttore carissimo, sono Ambrosetti. Senta, volevo rassicurarla che sono qui con Celaschi e arriverò tra poco alla riunione. Intanto le chiedo di avvisare le forze dell'ordine che sto giungendo in volo con un mezzo di fortuna e tra qualche minuto atterreremo sulla terrazza del padiglione Italia. Li autorizzi a farci atterrare. A tra poco e grazie!».

«Sulla terrazza? Ma, certo... d'accordo Ambrosetti!» risponde il dottor Mala senza nascondere l'incertezza.

Ricevuto l'avviso, i piloti degli elicotteri allentano la morsa attorno al dirigibile e si distanziano pur continuando a seguire il velivolo. Due giovani attivisti a bordo del dirigibile iniziano a lanciare le cartoline mirando sui visitatori in fiera, tutti con il naso all'aria.

Quando arrivano sopra la terrazza del padiglione, il vento eccessivo non consente di atterrare.

«Scendete giù con questa fune!» dice uno degli attivisti ad Ambrosetti e Celaschi. I due si guardano dubbiosi, poi decidono di calarsi uno dopo l'altro. In fondo, sono solo pochi metri. Eppure, mentre i piedi toccano il cemento della terrazza, Ambrosetti ripensa alla giornata e la associa al ricordo di altre giornate di battaglie politiche combattute in gioventù, quando non aveva ancora alcun ruolo di responsabilità nel partito.

Nel frattempo anche Loris, rimasto alla fattoria, riflette su quanto è successo in quella straordinaria mattina e ne parla con Matteo e Vanna.

«Beh, dai... che dite? È andata bene, no?».

«Alla grande,» risponde Matteo «abbiamo portato qui oltre sessanta persone dirette alla Fiera del Food, persone che non sospettavano minimamente cosa ci fosse dietro la realizzazione della fiera. Abbiamo svelato loro i retroscena, abbiamo mostrato di cosa si occupano le diverse realtà che dicono NO alla fiera ed oltre metà di loro hanno rinunciato a visitarla trattenendosi qui in fattoria!».

Loris storce la bocca.

«Difficile. Oramai la copertura è saltata e mi aspetto che venga qualcuno a chiederci conto, dopo che Ambrosetti e Celaschi riferiranno».

Fra le persone della comitiva rimaste alla fattoria c'è anche la famiglia francese. Sophie è affascinata dalla struttura rustica del casolare, così perfettamente integrato nel contesto della campagna circostante. Decide di visitare anche i casolari del vicinato, mentre il piccolo Marcel si diverte coi bambini del posto parlando la lingua internazionale del gioco libero: in fondo, quando si corre in un campo urlando, cosa c'è da tradurre?

Jacques invece ha fatto conoscenza con uno degli agricoltori biologici, che per fortuna parla un po' di francese. Gli domanda informazioni sulle tecniche di coltivazione del riso, una delle colture storiche della valle. L'agricoltore della zona gli mostra anche le sorgive e i fontanili, gli fa visitare una cascina nei dintorni, dove porta avanti un progetto di agricoltura biodinamica.

Jacques conosce ben poco di quel tipo di coltura. La sua famiglia possedeva una casa in Normandia, e quand'era piccolo, i genitori gli avevano trasmesso la passione per la terra e i suoi rituali. Ma il ricordo di quei saperi era via via scemato durante i suoi studi all'università, dove era diventato esperto di chimica e meccanizzazione dei processi. D'altronde, con le multinazionali a finanziare i corsi accademici, non c'era da aspettarsi un risultato molto diverso. Ora, invece, sente ritornare la curiosità che lo animava da ragazzino.

Alla fine della giornata i coniugi Tirelli decidono di andare alla Fiera del Food, sfruttando un passaggio di Loris.

«Siete sicuri?».

«Sì, Loris,» risponde Fausto «facci scendere, la nostra destinazione in fondo era questa».

Eccoli lì, di fronte all'ingresso principale, con le sedioline e i cestini da picnic, ricolmi del mercato contadino. Nonostante siano quasi le otto di sera, fa molto caldo e la giornata è stata lunga. Fausto apre le sedioline e rivolgendosi alla moglie dice: «Siediti cara, mangiamo...».

Mentre Alice si accomoda per gustare la cena, incrocia lo sguardo di un bambino, che in quel momento esce con la mamma dal cancello principale della fiera. Il bimbo ha in mano una cartolina che agita a destra e a sinistra.

«Cosa c'è scritto qua?» domanda alla madre.

«Un giorno qui sarà tutto cemento» risponde lapidaria la mamma, e subito dopo aggiunge: «È una cartolina olografica. Vedi, se la tieni così si vede questa immagine colorata, invece se la inclini si vede l'altra, con una schiera di grattacieli grigi su una distesa di cemento».

«E cosa c'è nella prima immagine?».

«È la foto di una fattoria nella campagna qua vicino» replica la mamma.

«Bella! Questa sì che mi piace...» ride entusiasta il bambino e, inarcando le sopracciglia, aggiunge «e l'altra, con tutti quei grattacieli... quel posto invece dov'è?».

«È sempre lì, nello stesso posto della fattoria... ma qui si mostra come sarà quel luogo tra qualche anno...» risponde lei.

La mamma prende il bambino per mano e se ne vanno insieme, mentre Alice li accompagna con lo sguardo, per qualche secondo, prima di proseguire la cena con suo marito.

Uno sciame a prova di Fuffa

Che mangiare le fragole sia una cosa da bambine, lo sanno tutti. Quando vado con la mamma a fare la spesa so che ci sono alimenti che vanno bene per me, e altri che invece no. Ce lo insegnano anche a scuola, “il cibo è cultura e conoscerlo contribuisce alla vostra educazione e crescita”, ci ripete in continuazione la maestra Giovanna. Io sono un maschio, non posso mangiare le fragole, sono per le femmine. Posso mangiare i mirtilli, che sono blu, o al massimo le arance, perché l’arancione è il colore dell’allegria, dell’ottimismo e sono anche perfette da lanciare! Poi sono profumate e il profumo piace a tutti.

Ci sono però delle cose che ancora non ci hanno spiegato. Ad esempio, dove si costruisce il cibo? Ci hanno detto che si trova sopra gli alberi, ma chi ce lo porta, lì sopra? Io neanche l’ho mai visto, un albero vero!

Tra qualche giorno la mia classe andrà al Grande Museo del Cibo, non vedo l’ora! Finalmente scopriremo le origini di quello che mangiamo, impareremo cose nuove, ma soprattutto usciremo dalle mura della scuola, che è la cosa più bella!

La maestra Giovanna si toglie gli occhiali, riordina i fogli e li consegna al dirigente scolastico.

«Il titolo del compitino che avevo assegnato per casa era Io e il cibo, aspettando la gita al Future Food & Sustainability Museum e quello che le ho appena letto è il pensierino di Gaetano, uno dei bimbi più curiosi che abbiamo in classe. Carino, vero? Cosa gliene pare?».

«Simpatico!» esclama soddisfatto il dirigente, dondolando il corpo sulla sedia «Brava Giovanna, ottimo lavoro! Il direttore del Museo ci teneva molto ad avere dei racconti scritti dai bambini. Sa, stanno allestendo dei pannelli all’ingresso in modo da pubblicizzare ancora di più il pacchetto educativo per gli istituti scolastici. Vogliono avere tanti visitatori, soprattutto dopo la chiusura temporanea per via dell’alluvione».

«Preparo al volo le fotocopie,» si attiva Giovanna «e siamo pronti per andare!».

Il pulmino si mette in moto, la 4^B della scuola elementare Carducci attraversa il centro, direzione nord, verso la pianura, dopo i palazzoni grigi di cemento e dopo i grossi super mall. Appena prima che la città finisca, con i palazzi, sempre più radi, che lasciano spazio alla distesa di capannoni industriali, aree abbandonate e serre a perdita d’occhio: ta dannnnnnn “Benvenuti al Future Food & Sustainability Museum”!

«Evvivaaa!».

«Eccoci!».

«Che bello maestra! Guarda, ci sono dei super ortaggi parlanti... wow!».

«Sono le guide, sono vestite da verdure, come i pupazzetti che ho io a casa! Li regalavano al supermercato!».

«Bambini! Silenzio! Prima di scendere dall'autobus ho alcune cose da raccomandarvi, ascoltatevi con attenzione!».

La maestra Giovanna afferra un microfono, ordina ai bambini di disporsi in fila per due e di non perdere mai di vista il proprio compagno e prosegue: «Questa sarà una grande occasione per noi, cittadini di un paese che ha fatto delle grandi eccellenze il suo orgoglio. Dovete crescere contenti di diventare promotori fieri di queste ricchezze che lo rendono unico al mondo. Al museo impareremo come si produce il cibo di oggi, come nascono gli ingredienti con cui le vostre mamme, le vostre nonne, la mensa della scuola e magari anche i vostri papà, preparano i piatti che mangiate».

Sul parcheggio dei pullman, domina una scritta: Il Museo del cibo buono di un tempo con la creatività e l'innovazione di oggi. Dagli altoparlanti esce una filastrocca allegra: "A come Alimentazione sana e buona, B come Biotech che ce la dà, C come Certificazione necessaria, D come Distribuzione organizzata..."

Il museo è molto grande, di forma quadrata, tutto vetrato. Ci sono agli angoli quattro cannoni a forma di carote con i ciuffi verdi sparati fuori. Nella corte centrale, tre volte al giorno, si tiene una parata delle verdure che cantano la filastrocca a ripetizione. I pupazzi hanno grandi occhi, con ciglia lunghe e lentiggini. Sono allegri, ma le persone che indossano i costumi non sembrano divertirsi: "E come l'Erba da estirpare, G come Geneticamente ottimizzato..." intonano con voce fiacca, più annoiata che flemmatica, muovendo i corpi di gomma con gesti goffi e pesanti.

Il tour inizia con la visita alla sorgente, ogni dubbio sull'origine dell'acqua deve essere dissipato: non nasce dentro alle bottiglie di plastica! È importante che i visitatori capiscano il lavoro tecnico che si cela dietro ogni prodotto di consumo.

«È vietato mettere le mani nella terra, bambini,» dice la maestra «mi raccomando».

Nel padiglione Frutteto, gli alberi sono disposti in filari precisi e ben allineati. I frutti rotondi, dai colori accesi e lucidi, sono come quelli che appaiono sui touchscreen del supermercato.

«La mia mamma,» sussurra Gaetano a un gruppetto di compagni «dice che la frutta arriva da paesi lontani, ma secondo me sbaglia. Sono sicuro che la

fanno sotto il supermercato! Per me ci sono degli ingegneri del cibo che disegnano le cose da mangiare con il computer, le stampano in 3D e poi le mettono dentro gli schermi».

Per sua fortuna la guida, un grande e verdissimo cetriolo, sta per mettere ordine tra quelle idee fantasiose e confuse. Dopo il campo giallissimissimo di granoturco e la vasca di acqua dolce con i salmoni in versione pesce rosso, il tour arriva alla sala dell'impollinazione meccanizzata.

«Da tantissimi anni» dice il cetriolo «l'uomo ha superato i vecchi metodi di impollinazione tradizionale sviluppando sosia artificiali di quegli insetti brutti e inutili. E meno male! Perché alcuni attaccano le persone con pungiglioni velenosi senza motivo. Nei nostri paesi più avanzati le api si sono estinte perché deboli e incapaci di resistere ai neonicotinoidi, sostanze necessarie alle piante per crescere belle forti e fare frutti perfetti, senza vermi, come quelli che compriamo al supermercato! Per dare il polline a tutte le piante di un campo senza stancarsi mai, sono stati inventati i Robobii: piccoli, efficienti e con ali potentissime».

«Salutate i Robobii bambini! Magari tra qualche anno anche voi potrete averne uno tutto per voi» dice pensierosa la maestra, sperando in cuor suo di poterne avere uno per la sua classe.

«Maestra Giovanna, devo fare la pipì...».

I compagni di Gaetano sghignazzano, la parola pipì fa ancora ridere i bambini. La maestra Giovanna non si formalizza e si fa promettere di fare in fretta e di raggiungere il gruppo nel padiglione Tagli e Insaccati. Il tour non si può interrompere né fermare, dura tre ore filate. Il biglietto d'entrata costa troppo, la scuola poteva permettersi di mandare un solo insegnante, e la maestra Giovanna non può stare dietro a tutti.

Gaetano schizza come una freccia verso il bagno, deve fare in fretta, non vuole perdersi il padiglione in cui spiegano da dove provengono tutte quelle belle fettine rosa che trova allineate dentro le confezioni di plastica, vuole capire che strana forma di Robobii sia in grado di assemblare quella strana materia. Chissà, potrebbe esistere una pianta "fattapposta".

«ZZZZzzzzzz, zzzz, zzz...».

Gaetano si guarda attorno, cosa sarà questo ronzio?

Un oggetto volante non identificato sbatte contro il muro.

«Cosa sei, un Robobii?» domanda Gaetano «Ti sei perso? Ti scappa la pipì? Vieni, vieni, ti faccio ritrovare la strada, ma smettila di volare e sbattere ovunque... ti senti male?! Robobii?».

Il Robobii che ha appena incontrato Gaetano è diverso, non è grigio metallizzato, ma nero e giallo e sembra fatto di materiale morbido... sembra vivo!

Il bimbo prova ad afferrare quella strana piccola cosa ronzante ma invano, è troppo veloce. Dopo aver sbattuto ancora contro il muro e poi contro la porta, lo strano Robobii trova la finestra da cui era entrato ed esce fuori dal museo.

«Ehi! Robobii! Torna indietro, non puoi allontanarti! Torna qui!».

Gaetano, travolto dalla curiosità, si fa prendere dall'impeto e scavalca la finestra... deve riportare il Robobii al museo, non può lasciarlo solo e smarrito!

Il Robobii vola dritto, con convinzione, come se conoscesse la traiettoria che sta percorrendo. Dal retro del museo parte una piccola stradina dissestata, sembra in abbandono. Qui e là ci sono cartelli: "attenzione, pericolo" e nastri biancorossi delimitano campi di terra coperti da un manto verde con fiori di mille colori. Ci sono persino gli alberi, anche se diversi da quelli del museo. Gaetano, per tenere il passo del Robobii, inciampa e cade un paio di volte, ma l'interesse verso il cosino volante non gli fa sentire stanchezza né dolore.

«Mi hai portato a casa tua Robobii? Che bello qui, vorrei starci anch'io».

Facendo attenzione Gaetano entra in un vecchio rudere di campagna mezzo diroccato, avvolto da edera verdissima e circondato da robinie. Gaetano non ha mai visto nulla di simile: così tante piante disordinate, selvagge e libere di crescere. Finalmente trova il Robobii, posato su un fiore alto, tondo e giallo.

«Questo fiore lo conosco! È sulle etichette di un sacco di bottiglie del supermercato! La mamma le prendeva per friggere le patatine, poi ha preferito quelle con le palme disegnate che erano più economiche. Ora che ho visto dove lavori, Robobii, sono tranquillo! Evidentemente i tuoi capi non hanno molti soldi, questo posto è così disordinato, ma non ti preoccupare, verrò a trovarti con i miei amici e metteremo tutto a posto. Guarda quante piante ingiallite! Ora ne raccolgo un po' e poi su Booble cerco come farle diventare verdi. Ti aiuterò io, Robobii!».

Gaetano mette nelle tasche fagioli secchi, semi di girasole e un mazzo di fiori. Saluta il suo nuovo amico e corre verso il museo, sperando di non ricevere una punizione.

Al parcheggio gli altoparlanti non propongono più la filastrocca della mattina, ma un appello per ritrovare Gaetano, un bambino di 9 anni con i capelli neri e le lentiggini, scomparso dal museo da un paio di ore.

«Ops! E ora chi la sente, la maestra Giovanna?! Ho combinato proprio un bel pasticcio, chissà come sarà arrabbiata... e come lo saranno mamma e papà».

Nel rientro concitato, Gaetano non si accorge che fagioli, semi e polline sono usciti dalle sue tasche, finendo qua e là per terra, tra pozzanghere e concime biotech.

«Gaetano! Ma dove ti eri cacciato?!» urla furiosa la maestra «È da ore che ti stiamo cercando! Guardati, sei sudato, hai tutte le ginocchia sbucciate, le

gambe graffiate...».

«Scusi, maestra Giovanna,» farfuglia il bambino «io ero... il Robobii... cioè... poi là dietro...».

«Silenzio! Non voglio sentire nemmeno una scusa! Domani ti metterò una nota di demerito sul registro di classe, e ad ascoltare le tue storie ci penseranno i tuoi genitori! Ora fila sull'autobus, che siamo già in ritardo! E per te, niente ricordino!».

La sera, a casa, la preoccupazione per quello che potrà accadergli a scuola il giorno dopo è tale che Gaetano nasconde in una scatoletta fiori, fagioli e semi rimasti. Si limita a raccontare ai genitori la visita al museo, senza accennare al Robobii, alla fuga e a quanto ha trovato nei ruderi del casale.

E per le sbucciature e ammaccature: «Beh, sapete,» attacca incerto «Piero mi faceva gli scherzi, diceva che il cibo lo portano gli astronauti e che io non capivo niente. Allora gli ho dato una spinta, lui mi ha rincorso, mi ha fatto lo sgambetto e sono caduto».

Come promesso, la mattina seguente la maestra scrive sul diario di Gaetano una nota molto severa. La sera, a casa, l'atmosfera curiosa e compiaciuta con cui mamma e papà avevano ascoltato i racconti del figlio, cambia verso. Le coccole affettuose diventano rabbia e delusione.

«Gaetano, quante volte ti ho detto che non devi allontanarti?» lo sgrida la mamma «Che è pericoloso? Che ci sono i malintenzionati che rapiscono i bambini? Eh?! Quante volte, dimmelo, su!».

«E poi per cosa? Boh, non lo sai nemmeno spiegare, anzi mi hai detto delle bugie... “ho litigato con Piero...” , vergognati. È questo il rispetto che hai per tua madre e tuo padre? È questo che ti insegnano a scuola?».

«Ma mamma tu non capisci, i Robobii...».

«Cosa? Chi?».

«No, cioè insomma, ho visto un coso strano che sembrava uno di quei robot che costruiscono il mangiare, ma era anche diverso, allora l'ho seguito e mi sono trovato in un posto bellissimo, pieno di piante che al museo non c'erano».

«Gaetano, non me ne frega niente delle tue favole, sta di fatto che hai disobbedito alla maestra e detto una bugia enorme, perciò fino a che non mi dimostrerai di aver capito la lezione, non vedrai più i tuoi amici!».

«Ma mamma...».

«Ho detto così e così è! Non discutere, che se no te la vedi con tuo padre».

«Non è giusto, non ho fatto niente di male!».

«Non lamentarti e ritieniti fortunato, ai miei tempi avrei preso anche uno schiaffone al posto tuo. Tanto fuori piove e anche i tuoi amici saranno chiusi in casa».

Sì, fuori piove, e prosegue per alcuni giorni di fila.

Gaetano nel frattempo inizia a prendere bei voti a scuola e aiutando la mamma nelle faccende domestiche si guadagna in pochi giorni il perdono. Le giornate trascorse in casa non sono state tutto tempo perso: con la scusa di una ricerca sull'uscita didattica, ha passato ore su internet, per capire cosa avesse trovato al casolare e cosa farne, se quella roba che aveva seguito fosse davvero un Robobii. Quando il web non ha più risposte, Gaetano si ricorda che in cantina ci sono i vecchi libri di scuola di mamma e papà e, di nascosto, prende il Manuale di scienze naturali, che gli sembra adatto a soddisfare la sua curiosità. Su quelle pagine ingiallite scopre: che lo strano Robobii altro non è che un'ape, un genere di insetto sociale della famiglia Apidae; che gli insetti sociali sono quelli che vivono e lavorano insieme perché hanno un bisogno comune; che ci sono l'ape regina e le operaie e che, per comunicare tra loro, le api danzano nel cielo.

Intanto anche il falso Robobii non perde tempo: tornato al museo trova per caso il tesoro smarrito da Gaetano, e rimette in moto l'impollinazione di piante e fiori negli spazi e nelle stanze, fino ad allora asettiche e del tutto prive di semi o spore.

Appena Gaetano rivede gli amici fidati, Andrea e Giulia, della sua classe, con Paola e Christian, che invece non sono ancora stati al museo, non perde tempo e racconta quel che gli è accaduto durante la fuga e quello che ha scoperto dopo.

«Vedete, ci hanno raccontato un sacco di bugie: non servono i computer, i Robobii e i musei del cibo per produrre il mangiare, tutto viene dalla terra normale e servono solo l'acqua, il sole e la cacca. Sì, la cacca, per nutrire i semi che devono diventare piante, che poi producono fiori che diventano frutti. Un tempo erano gli insetti e il vento a portare in giro i semi, ma io ne ho trovati un pugno fuori dal museo, e lì c'è anche la terra per piantarli. Perché non proviamo?».

La proposta è approvata all'unanimità e da quel momento i cinque amici si ritrovano tutti i pomeriggi al casale abbandonato: guardano come le api impollinano i girasoli, osservano gli insetti che vivono nella terra, i lombrichi, le farfalle, gli scarabei. Nel frattempo Paola e Christian studiano un piano per quando andranno al museo con la loro classe: piantare i semi di fagiolo, quelli di girasole e alcuni fiori nelle aiuole per mostrare a tutti gli altri bambini come nascono davvero le piante e i frutti, visto che lì dentro non c'è nulla che mostri come si fa, senza le macchine e i Robobii.

Il giorno della visita, una volta entrati nei padiglioni con la loro classe, si scambiano le ultime impressioni prima di agire.

«E l'erba dov'è?» domanda Paola «E poi i Robobii saranno anche "efficienti ed efficaci" ma non sono per niente simpatici e non si avvicinavano a noi per giocare come fanno le api al casolare».

«Hai ragione,» esclama Christian «che noia questo posto. Mettiamo in atto il nostro piano, almeno sarà divertente!».

Così, all'azione del falso Robobii si aggiunge anche quella dei due bambini: il museo è ormai contaminato di natura!

Nelle settimane successive, non potendo controllare come procede la crescita al museo, il passatempo preferito di Gaetano e del resto del gruppo è quello di piantare in segreto fagioli e girasoli e spargere spore presso il rudere. Tanto sono solo dieci minuti di bicicletta dal quartiere, tagliando per il parcheggio che circonda il museo del cibo. È facile, basta farlo di nascosto.

Per i bambini è come scoprire un mondo incantato, non pensavano che così vicino alle loro case potesse sopravvivere, in pochi metri di spazio, una natura così selvatica e abbandonata.

Il ritmo con cui i semi crescono e si sviluppano al casolare è quasi lo stesso di quelli del museo, con la sola differenza che questi ultimi si nutrono di terra e prodotti chimici che li aiutano a sovvertire i tempi naturali di maturazione. Perciò bastano solo alcune settimane per mettere in allarme il direttore: qualcosa non va o qualcuno svolge male il proprio lavoro. Nel padiglione Frutteto, tra le piante ben allineate, iniziano ad esserci erba, erbaccia, gramigne; i frutti sugli alberi sono mangiucchiati e con piccoli fori; si notano piante con foglie strane, sembrano leguminose, se non fosse che è impossibile, nessuno le ha volute esporre perché sono indecorose e disordinate.

«Mi dia subito i nomi dei dipendenti che si occupano della manutenzione del verde!» tuona Natalino Cruschelli, il fondatore-direttore del museo, irrompendo nell'ufficio amministrativo.

«Certo, subito. È successo qualcosa?» risponde esterrefatta e ignara la responsabile del personale.

«Ah! Ma dove ha gli occhi lei? Non vede tutto quel verde degradante che avanza all'interno dei nostri padiglioni?! Le sembrano belli quei fili d'erba che si piegano ogni volta che la porta scorrevole si apre? Eh? Ho pagato per avere i migliori prodotti per diserbo, per non avere nemmeno un filo verde fuori posto, non un frutto ammaccato, e invece il museo si sta trasformando in uno di quei luoghi da Quarto Mondo! Qualcuno pagherà per questo...».

«Potrebbe essere utile controllare le telecamere di sicurezza, anche se non

dubito del buon operato dei miei colleghi».

«Quello lo staremo a vedere. Nel frattempo sì, mi dia pure le registrazioni dell'ultimo mese».

Le immagini parlano chiaro: i dipendenti del museo hanno sempre svolto bene i loro compiti.

«Il museo non è stato lasciato all'incuria, ma sabotato da piccoli mocciosi, quelli delle scuole pubbliche! Come si sono permessi di giocare con le piante?! Dovevano pagare, entrare, guardare, ascoltare, comprare e uscire! E poi dicono che la scuola educa, e la famiglia pure... c'è bisogno di maggior rigore, altroché!».

«Siamo accusati di minacciare la sicurezza alimentare cittadina! Ma, ma... che è successo?! Non ci posso credere!».

La maestra Giovanna balbettando ripiega la lettera appena arrivata a scuola e scrive una comunicazione urgente ai genitori degli alunni per spiegare la situazione: la scuola Carducci, i suoi insegnanti, gli allievi e i genitori sono chiamati a difendersi dall'accusa di terrorismo alimentare e sabotaggio al sistema della Distribuzione Organizzata.

Gaetano, rientrato a casa, consegna subito alla mamma il comunicato.

«Questo è per te, sembra una cosa seria. La Giovanna era molto agitata, quando ce l'ha data, pregandoci di farla avere subito ai nostri genitori!».

«Dammi,» dice la mamma distratta «finisco di sgusciare i fagioli che hai portato a casa ieri e la leggo. Anzi, vieni qui a darmi una mano, così la zuppa sarà pronta prima».

I fagioli erano quelli della semina fatta al casolare, la prima raccolta. Gaetano non aveva detto alla mamma da dove arrivavano quei legumi, l'avrebbe rivelato solo se fossero stati squisitamente buoni!

Pronta la cena, nonostante la lettera della scuola, i genitori di Gaetano, di fronte alla bontà inaspettata della zuppa, ascoltano incuriositi il racconto del figlio e, cucchiaino dopo cucchiaino, le loro facce sono sempre più soddisfatte e meno arrabbiate.

«Ci siamo incuriositi,» continua Gaetano «e abbiamo iniziato a seminare e piantare, e l'abbiamo fatto anche al museo. È giusto che tutti sappiano come si coltiva per davvero! Al museo la natura sembrava noiosa, ma solo perché lì nulla è naturale! Piante, semi, insetti, alberi, fiori... è tutto così bello e buono! La prova sono i fagioli che stiamo mangiando, li abbiamo coltivati noi!».

«Davvero? Ecco perché sono saporitissimi, non ne mangiavo di così buoni dai tempi in cui vivevo in campagna con la nonna Pina. Non trovi tesoro?».

«Sì! Sono davvero... cioè... mah, sono senza parole. Passamene un altro mestolo».

È una tiepida giornata di fine settembre. Raccogliendo gli ultimi cannellini rimasti appesi alla pianta, Gaetano racconta alla nipotina come lui e i suoi amici, ai tempi del terrorismo alimentare, riuscirono a ribellarsi e ottenere l'appoggio non solo degli altri bambini, ma di tutti gli abitanti della città.

Fu così che nacque l'Orto Collettivo Autogestito ex-Museo.

«...alla fine la natura selvaggia si riprese ciò che le apparteneva. Le piante che mettemmo a dimora crebbero a dismisura e piano piano distrussero l'equilibrio chimico che opprimeva il nostro territorio. Il museo decise di ritirare tutte le denunce a nostro carico, per far calare il silenzio su tutta la vicenda. Nonostante questo, le proteste aumentarono, finché Cruschelli non fu costretto a chiudere baracca con un mare di debiti. Una volta bonificate le terre, dopo averle rese fertili e senza concimi di sintesi, i cittadini decisero di creare l'orto comunitario per condividere i frutti della terra».

«Senti nonnino, ho un'idea. Potremmo venire in gita all'ex-Museo con la scuola, non trovi?! Tu hai un sacco di cose da raccontare: sulla natura, sulle api, sui fagioli...».

«Certo, voi bambini sarete sempre i benvenuti!».

La bufala... trentina

I

«Ricky, mi andresti a prendere un caffè? Lungo, tre tacche di zucchero. E tornando, mi porti anche il documento che ho mandato in stampa?».

Con un cenno di assenso Ricky si alza dalla scrivania e raggiunge la macchina del caffè: “lungo, tre tacche di zucchero”, la dottoressa De Bianchis glielo chiede cinque volte al giorno. Cammina rapido verso la stampante del piano, il bicchiere che ustiona le dita. Prendendo i fogli dal vassoio, gliene cade uno. È una bozza di presentazione, elaborata dal settore Ideazione, Ricerca e Sviluppo, un nuovo prodotto: Mozzarella di Bufala Trentina. Con una risata, Ricky pensa che in Trentino, sì e no, ci saranno dieci bufali. Rimette il foglio insieme agli altri ed entra nell’ufficio del capo, un mezzo sorriso ancora stampato in faccia:

«Ecco il caffè, dottoress...».

«Ludovica, solo Ludovica. Ma cos’è che ti diverte, Ricky?» domanda guardandolo di traverso.

«Niente, Ludovica, pensavo all’erroraccio che hanno fatto quelli di Ideazione, Ricerca e Sviluppo. Bufala Trentina! Sarebbe una gran bella bufala, davvero!» esclama Ricky, lasciandosi scappare un’altra risata.

«Chi ti ha dato il permesso di leggere i documenti?» sbotta Ludovica raddrizzandosi sulla poltrona «Cosa pensi di saperne tu, di bufala? Come ti permetti di ridere del prossimo prodotto di punta della Feed-and-Food?! Cosa ne sai tu, di eccellenze gastronomiche e tipicità? Tu che hai studiato... Scienze della Comunicazione!» conclude stizzita scuotendo una mano davanti alla faccia di Ricky, ormai paonazza.

«Ma, Ludovica, io... io sono trentino».

«E allora?» ribatte lei con voce alterata.

«La mia famiglia ha gestito per generazioni La Cengia...» prova ad abbozzare Ricky.

«Cosa vuoi che me ne freggi della storia della tua famiglia? La Mozzarella di Bufala Trentina nasce dalle analisi del Settore Marketing: dati recenti sulle preferenze dei consumatori indicano una crescente attenzione verso i prodotti del Trentino, mentre si riscontra un calo d’interesse verso quelli campani. Da qui, la decisione di puntare su un segmento produttivo ad alto valore aggiunto,

come quello della mozzarella di bufala, magari... magari arrivando fino al marchio DOP!» chiude con tono entusiastico, quasi un gridolino acuto. Poi sorseggia il caffè, ormai tiepido, e con una smorfia disgustata aggiunge «Cosa vuoi che ne sappiano i consumatori dei luoghi d'allevamento delle bufale? Il meccanismo di scelta è molto più elementare: si basa su semplici associazioni di idee, del tipo: "Mozzarella di bufala = bontà e gusto", "Trentino = qualità e sicurezza". Se il mercato ce lo richiedesse, volendo, potremmo anche lanciare il Ficodindia IGP della Valle d'Aosta. Capisci, Ricky? Comunque, adesso ne ho abbastanza! Fuori di qui, per oggi te ne torni a casa, non ho nient'altro da farti fare».

«Ma Ludovica...».

«Dottorressa De Bianchis».

«Dottorressa, io...».

«Torni a casa e pensi alla grande occasione che la Feed-and-Food ti sta offrendo con questo stage, e a quello che rischi di perdere se non impari a stare al tuo posto. Oggi dovevi solo portarmi dei documenti, nessuno ti ha chiesto una consulenza».

Ricky lascia la stanza chiudendo la porta alle spalle; la dottorressa prende la sua sigaretta elettronica da uno dei cassetti della scrivania, tira una boccata, ispira a fondo il vapore senza combustione, solo nicotina, poi espira, sbuffando. Guarda lo schermo del computer, accesso sulla home di Google e digita: Trattoria La Cengia.

Wikipedia. Voce: Trattoria La Cengia. "Storica trattoria di Rovereto, aperta nel 1912 e attiva fino al 1998, quando ha chiuso i battenti per irregolarità igienico-sanitarie. Dal secondo dopoguerra diviene una delle trattorie più apprezzate della regione, famosa per i suoi strangolapreti, i fasoi en bronzon e gli osei scampadi. Nel '55 ottiene la prima stella Michelin, nel '62 conquista la seconda. Nell'87 viene eletto miglior ristorante di cucina trentina dal Gambero Rosso. Negli anni Novanta fatica a rinnovarsi, nel '98 è costretta a chiudere per difficoltà economiche dopo una pesante sanzione in seguito a un controllo igienico-sanitario. Vero tesoro della trattoria era un quaderno nero, fatto con carta pesante, contenente ricette manoscritte e fogliettini attaccati con le graffette, considerato lo scrigno dei saperi culinari della famiglia Battiston da cinque generazioni. Diverse le case editrici specializzate che hanno provato inutilmente a chiederne i diritti per la pubblicazione".

Un ghigno si disegna sul volto della dottorressa Ludovica De Bianchis, pre-sales senior manager della Feed-and-Food Spa.

II

Il giorno seguente, Ricky si presenta in ufficio alle 8,25. Non c'è ancora nessuno. Punta la sua scrivania piccola e spoglia, con vista sul muro e sull'attaccapanni. Non c'è un computer: "abbiamo avuto un problema con questa postazione, è in manutenzione, intanto porta il tuo notebook, Ricky", gli ha detto, ormai un mese fa, il grafico della F&F, che funge anche da tecnico informatico. Inutile dire che il PC non è mai arrivato. Ricky quindi accende il suo e, appena la musicchetta di avvio di Windows rompe il silenzio delle stanze, una voce suadente lo chiama dall'ufficio della De Bianchis.

«Ricky? Ricky, caro, sei tu?».

Ricky si alza di scatto e in due falcate è alla porta.

«Buongiorno dottoressa De Bianchis» dice, visibilmente sollevato.

«Ludovica, solo Ludovica, quante volte te lo devo dire?» risponde lei, ancora più sorniona.

Ricky vorrebbe rispondere "ma, ieri pomeriggio mi aveva detto... mi avevi detto...", ma poi capisce che è meglio tacere, ha già parlato troppo il giorno prima.

«Ricky, dunque,» continua la De Bianchis «voglio dirti che mi dispiace che non ci siamo capiti ieri... io apprezzo l'intraprendenza, e non poco. Merito e Intraprendenza, sono queste le qualità che plasmano il mondo, che trasformano la crisi in opportunità, non ti pare?».

«Certo, Ludovica!» risponde Ricky sforzandosi di restare a terra: il suo corpo vorrebbe saltellare come un bambino felice.

«Insomma, sono stata un po' costretta a farti una tirata d'orecchie, ieri, perché... per il tuo bene».

«Sì, io credo che...» Ricky prova ad articolare frasi innocue, ma Ludovica è sempre più incalzante.

«Perché, vedi Ricky, per stare in una grande azienda come la nostra ci vuole capacità di leggere, di interpretare le relazioni... che non sono gerarchiche, eh?!».

«Non sono gerarchiche, no!» si affretta a ripetere Ricky.

«Non sono gerarchiche ma sono di competenze, di ruoli,» riprende Ludovica «bisogna saper rispettare competenze e ruoli per creare un buon clima organizzativo. Bisogna saper essere propositivi e mai critici, se vedi che un collega... o anche un superiore... che poi voglio dire non ci sono superiori o capi, ma insomma, così per capirci...».

«Certo, per capirci...» interviene prontamente Ricky.

«Insomma, se un collega sbaglia devi essere propositivo, non puoi dire che

hanno fatto una vaccata...».

«Ehm, io avevo detto “una bufala” nel senso...».

«Dettagli, Ricky, dettagli! A noi interessa la sostanza. Insomma ci siamo capiti, no? Io ho apprezzato molto la tua osservazione sulla bufala, ma prima dovevo farti capire che non era quello il modo giusto di farla».

«Certo, grazie Ludovica, adesso capisco».

«Bene, bravo Ricky! E allora torniamo a dove eravamo rimasti: La Cengia».

«Ah! La Cengia... sì, La Cengia era la trattoria della mia famiglia. È citata in diverse guide gastronomiche, stellata, come si dice. Ora è chiusa, ma c'è una specie di... mitologia attorno alle sue ricette».

«Davvero?» fa la De Bianchis simulando sorpresa «Sono molto curiosa di saperne di più!».

«C'è un quaderno in cui sono scritte le ricette, un quaderno famoso. Diversi editori volevano pubblicarlo, ma la mia famiglia si è sempre opposta. “Non si sa mai”, dicono, “se poi dovessimo riaprire?”».

«Capisco, ma siamo nella società dell'informazione, tutto è informazione, non devo certo dirlo a te, che hai fatto gli studi più adatti ai nostri tempi, Scienze della Comunicazione!».

Ricky si morde la lingua. La De Bianchis continua, impaziente come un fiume in piena: «Ma non lo vedi anche tu, Ricky?» dice fingendo di attendere una risposta «Non vedi che... la butto lì così, adesso, improvvisando sugli stimoli di quello che mi stai raccontando... non vedi che è una specie di destino? Tu lavori con un'azienda emergente nel settore della comunicazione del cibo, della narrazione del cibo, e mi stai raccontando una storia fantastica. La storia di... mi segui?».

«Sì, la seguo» dice Ricky quasi in automatico. È sconvolto dalla trasformazione della De Bianchis, ma anche lusingato da tanta attenzione.

«Mi stai raccontando una storia potentissima, di un quaderno segreto, è come l'ingrediente della Coca Cola! Nessuno può averlo e invece ora noi, tu, per loro, per la comunità del cibo, la mission della Feed and Food, il buon cibo italiano, la tipicità, tu, noi, l'agroalimentare italiano... hai capito?»

«Sì... ehm, insomma, dovrei raccontare questa storia?».

«In un certo senso, Ricky, in un certo senso... tu hai delle ricette trentine, noi abbiamo questa mozzarella trentina da promuovere, non vedi che è una situazione win-win? Tu potresti essere al centro dell'organizzazione di un grande evento promozionale, uno showcooking su Canale61, con uno chef stellato, e l'attesa di conoscere le ricette della Cengia creerebbe grande attenzione...».

«Ma io non so se saprei... non credo di essere la persona giusta. Sono qui per imparare, come faccio a organizzare...?».

«Dettagli, Ricky, dettagli! A noi interessa la sostanza, le ricette... sei perfettamente in grado. Hai mai sentito parlare di promozione sul campo? Parliamoci chiaro: un contratto a progetto di sei mesi, fino all'evento, e una grande... insomma, una buona autonomia operativa. Una retribuzione adeguata e un'esperienza che, più che fare curriculum, ti apre davanti un'autostrada».

«Io non so che dire, Ludovica, ne sarei felicissimo!».

«Bene, bravo Ricky! Cominciamo subito, bisogna contattare lo chef di Canale61, CiboCittà, hai presente?».

«Certo Ludovica!» mente Riccardo.

«Poi ci saranno dei musicisti emergenti, la mozzarella e tu, Ricky, col libro di ricette della tua famiglia».

«Il quaderno nero? Ma quello... io non sono il titolare dei diritti. Mia madre e mia zia, insomma, tutti gli eredi, hanno deciso di non pubblicare niente, neanche una ricetta. Sono stati sempre molto categorici, su questo punto. Non me la sento di tradire la loro fiducia».

«Niente libro? Come preferisci, ma almeno una ricetta ci serve! Una ricetta con la mozzarella!».

«Una ricetta? Non saprei proprio...».

«“Non saprei”, “non sono in grado”! Che timidezza, Riccardo! È tanto semplice da spiegare: loro, la tua famiglia, hanno investito sulla tua istruzione, l'università... che poi l'università, voglio dire, con Scienze della Comunicazione, è pure inutile. Nel senso che è “inutile” se non sai giocare le tue carte nel mondo del lavoro! E questa è la carta che non puoi, non devi, sprecare, Ricky: giocala! Tutta l'esperienza decennale de La Cengia è una premessa al tuo successo, al primo vero lavoro, alla realizzazione dell'Erede! Di Riccardo La Cengia! Questo è il momento, questo è il treno da prendere! Altrimenti, tutto quello che hanno fatto fin qui, non è servito a niente».

«Beh, se è solo una ricetta, magari posso provare» dice Ricky dopo aver soppesato i pro e i contro sui piatti di un'immaginaria bilancia.

«Tu... tu devi, tu puoi riuscire! Oggi una ricetta, poi tra sei mesi, quando vedranno quanto sei stato importante, quanto ti abbiamo fatto... sbocciare, saranno loro a chiederci di pubblicare il libro. E ci sarà un bel contratto per la trascrizione, l'editing, la promozione... ci vedo un lavoro di almeno un anno, un anno e mezzo!».

La De Bianchis fa una pausa, lo fissa negli occhi.

«Riccardo, siamo d'accordo? You can! We can! D'accordo, Riccardo?».

Riccardo è emozionato, ma si sente anche strano, come se vedesse se stesso, la sua famiglia, i nonni morti e tutto quanto c'è di caro nelle memorie familiari. Eppure continua, sfoderando un sorriso: «Sì, ci provo».

La De Bianchis lo fissa. Vuole di più. Riccardo la accontenta.

«Yes, we can!» dice Ricky con un altro sorriso. In fondo, si tratta soltanto di una ricetta.

«Bravo! Dai, vieni con me: andiamo a prenderci un caffè. Poi ti porto in amministrazione per i dettagli del contratto».

III

Ricky è davanti alla porta di casa, in una mano stringe il nuovo contratto. Poggia la fronte contro lo stipite, troppo forte, come a volersi far male. Con l'altra mano mette la chiave nella toppa e gira, piano. Entra in punta di piedi, sono le tre di pomeriggio. Ada, sua madre, dorme sulla poltrona, cullata dalle urla videotrasmesse di uno dei soliti litigi posticci. Ricky passa dietro la poltrona trattenendo il respiro, si allunga e afferra dallo scaffale più in alto il quaderno nero, ma con un piede inciampa nel tappeto e rovina a terra. La madre si muove nel sonno e biascica «Sarchiapone...» Ricky si rialza, quaderno e contratto stretti al petto, mimando con la bocca un'imprecazione. Va in camera sua e chiude la porta a chiave. Si siede alla scrivania, ripone il contratto di lato, lo stende con le mani, dopo averlo accartocciato nella caduta. Apre il quaderno nero e inizia a sfogliarlo in cerca della ricetta.

“Canederli di Semolino... Lombata al ginepro... Trovata! Parmigiana della Cengia!”

Col dito, Ricky scorre la ricetta:

4 melanzane

250gr. di mozzarella

4 cucchiari di salsa di pomodoro

1 mazzetto di origano

1 mazzetto di...

“Di...?”

L'ingrediente è illeggibile! Passa alla pagina seguente, ma qualcosa non torna, sembra un altro procedimento, ci sono le uova...

Manca una pagina. Sfoggia nervoso il quaderno, in cerca di quella maledetta pagina. “Che sia finita in mezzo a... niente! Manca proprio quella pagina”, pensa Ricky con le mani tra i capelli. Poggia i gomiti sulla scrivania e scuote la testa disperato. Guarda il contratto. Afferra il quaderno e va in salone. Sua madre russa, le siede di fianco e la scuote. Prima piano, poi più brusco. Con un sussulto Ada si sveglia. Ricky le legge la ricetta e chiede se ricorda quale ingrediente manca.

«Io non sono mai entrata in quella cucina,» risponde lei sbadigliando «era il regno di tua nonna Cecilia e di tuo nonno, che gli dava una mano se non era ubriaco. E poi di tua zia Sofia: chiedi a lei!».

«Ricordo bene l'osteria dei nonni, c'ho passato interi pomeriggi, zia Sofia mi preparava la merenda, mi aiutava a fare i compiti... ma adesso ha l'Alzheimer!».

«Già, la ricetta la conosce di sicuro, ma non so se saprà aiutarti».

Ricky va nella stanza della zia, e come ogni volta si agita perché non si sente in grado di mantenere una relazione “normale” con una zia che pensa di avere sempre vent'anni. La trova spesso davanti allo specchio ad ammirarsi: “riflessa si rivede ragazza”, gli ha spiegato sua madre. E difatti, eccola di fronte alla vecchia toletta, intenta a spazzolarsi i capelli. Si è improfumata, usa lo stesso intruglio da cinquant'anni, aroma tra lo speziato, il floreale e il cipriato. La boccetta è una miniatura vintage, Femme de Rochas, considerato all'epoca un tripudio di eleganza e femminilità, molto chic.

«Zia, per favore, mi puoi aiutare?».

«Hai visto il mio Alberto?» risponde la zia continuando a spazzolare i capelli grigi ma ancora folti.

“Alberto? Ancora?” rimugina tra sé Ricky, “Ma è il tizio che l'ha lasciata più di 40 anni fa!”.

«No zia, non l'ho visto. Senti stavo sfogliando il ricettario della nonna...».

«Mi prendi il foulard turchese nell'armadio?» dice la zia facendo segno con la mano.

«Eccolo zia. Senti, ti ricordi la ricetta della parmigiana della Cengia, quella con la mozzarella e...».

«Meglio quello giallo, me lo prendi per favore?».

«Sì, zia,» dice Ricky porgendole il foulard e alzando gli occhi al cielo «tieni. Ascoltami, zia, era la specialità di nonna Cecilia, usava solo le melanzane del suo orto e...».

«È più elegante quello rosso, non credi?».

«...la mozzarella la prendeva da Ferruccio, l'allevatore che abitava...» prova a insistere Ricky.

«No. Evitiamo le chiacchiere di paese, metterò quello ocra».

«Sì, zia, ecco il foulard, anzi te li prendo tutti così puoi decidere con calma. Ciao!».

Ricky mette tutti i foulard sul letto, accanto alla toletta, e torna sconsolato nella sua stanza.

“Perderò il lavoro per colpa di un mazzetto di... manco-so-che-cosa! E come

faccio? Dove lo trovo? A chi posso chiedere?».

Accende il computer e fa partire la playlist Nervoso - ne ha creata una per ogni stato d'animo, convinto che la musica possa accompagnarlo e aiutarlo in ogni momento della giornata. Apre la posta e canticchia.

«...scusa mia cara ragione, passerò per coglione, ma è meglio così forse in virtù del tuo nome vuoi avere ragione ma stammi a sentire... nanananana...».

Gli viene in mente la sua amica Carla, il padre ha fatto il cameriere per anni in alcuni ristoranti della città. La trova online su Facebook.

«Ciao, Carla. Come va?».

«Ciao Ricky, bene e tu?».

«Forse ho trovato un lavoro, potrei diventare product manager per una grande azienda alimentare».

«Evvai, benissimo, non sei contento?».

«Sì, certo. Potrei diventarlo se riuscissi a portare al mio capo la ricetta della parmigiana della Cengia. L'ho trovata però manca un ingrediente. Te la giro via mail, magari potresti chiedere a tuo padre?».

«Mio padre ha fatto sempre e solo il cameriere, odia cucinare. Perché non fai un post su Facebook? Hai 1.235 amici, ognuno di loro ne ha mediamente 1.000, in un colpo solo raggiungi una milionata di persone!».

Ricky esulta, grande idea. Posta su Facebook la ricetta della "parmigiana della Cengia" e chiede ai suoi amici di aiutarlo a trovare l'ingrediente mancante. Pone anche un limite temporale - entro e non oltre le sette del giorno dopo - , perché alle nove deve consegnare la ricetta al suo capo.

Le prime risposte non sono incoraggianti.

"sarà un mazzolin di fiori." - 5 like.

"un mazzetto di odori... prova con delle puzzette :D" - 12 like.

"salvia".

"rosmarino".

"timo" - 1 like.

"non metterci niente, io l'ho mangiata anche senza origano e senza mozzarella: è buona lo stesso :P" - 2 like.

"timoncello, l'ho preparata la settimana scorsa, buonissima. Nella tua ricetta manca un mazzetto di timoncello!" - 20 like.

"timoncello?" - 3 like.

"non esiste, te lo sei inventato".

"ciao Cla, il timoncello esiste, la settimana scorsa ho accompagnato mia madre al mercato e ha comprato un mazzetto di timoncello" - 2 like.

"è vero, esiste, io lo uso sempre quando preparo la zuppa di ceci, al posto del rosmarino ci metto un mazzetto di timoncello, provatelo!" - 12 like.

Confortato dalla quantità di like, Ricky è convinto che l'ingrediente mancante dev'essere il timoncello. Completa la ricetta, la stampa, dà un ultimo sguardo al contratto sulla scrivania e va a dormire, stremato ma sereno per il suo lavoro... dei prossimi sei mesi.

Ricky bussa alla porta dell'ufficio della dott. De Bianchis.

«Buongiorno, Ludovica».

«Buongiorno, Ricky».

«Ho qui con me la ricetta della parmigiana» dice Ricky porgendole il foglio stampato.

«Ah bene, lasciala pure sulla scrivania...» risponde Ludovica senza sollevare lo sguardo dai documenti che sta leggendo «Ah, senti, Ricky... mi andresti a prendere un caffè? Lungo, tre tacche di zucchero».

IV

[6 mesi dopo]

Zia Sofia passa davanti alla tv accesa.

Spot televisivo: «La Feed-and-Food production presenta, oggi alle 9 in diretta dagli studi di Canale61 di CiboCittà: “Vecchi e nuovi Sapori”. Lo chef Carlo Fattura ci delizierà con il suo showcooking rielaborando la celebre “Parmigiana della Cengia” ed esaltando così la qualità della nuova “Mozzarella di Bufala Trentina”!».

«Piacerà un sacco al mio Alberto!» esclama Sofia andando in cucina.

«Cos'è che piacerà al tuo Alberto, Sofia?» chiede Ada dal corridoio, mentre sistema il set da cucito nell'armadietto.

«La Parmigiana della Cengia, stanno trasmettendo la ricetta in tv!» risponde sicura Sofia. La sorella trasalisce e verifica, facendo capolino da dietro la credenza.

Capisce subito che c'è lo zampino di “quel disgraziato di Ricky!”, tuona d'istinto col cuore in preda al senso di tradimento.

Negli studi di CiboCittà sta per partire la grande macchina dello spettacolo. Le luci sono accese a giorno, il pubblico prende posto a sedere, l'assistente di studio dà disposizioni ai tecnici, il regista controlla le luci e la posizione dei cameramen, un altro assistente allestisce il tavolo di lavoro per lo chef, verifica che non manchi nulla, le pentole, i coltelli e i cucchiari di legno, l'olio, il sale,

in ogni ciotola un ingrediente: le melanzane, la salsa di pomodoro, la mozzarella, il mazzetto di origano... Una ciotola è vuota, quella con la targhetta "Timoncello".

Intanto a casa, zia Sofia si è imbellettata e vestita a puntino. Aspetta Alberto, come ogni sera negli ultimi otto anni. Per l'occasione ha osato il foulard rosso, sarà una serata speciale.

"Cucinerò per Alberto il piatto più gustoso della Cengia".

Dietro le quinte dello studio arriva Carlo Fattura, subito agganciato da Ludovica.

«Buonasera, chef Fattura».

«Carlo, per te solo Carlo».

«Grazie di cuore, Carlo, da parte mia e di tutta la Feed-and-Food. La moglie del nostro presidente ti adora, il pubblico ti ama, da stasera inizierà una nuova grande sinergia tra l'arte della tua cucina e la nostra azienda».

«Ho aderito con entusiasmo: l'osteria della Cengia, il filone della grande tradizione della cucina italiana, gli artigiani del cibo... oltre a questa spero si possano avere altre ricette».

«Sicuramente. Stiamo lavorando per avere i diritti del famoso quaderno nero».

Timidamente si avvicina anche Ricky.

«Ah ecco, Carlo, lui è Ricky: una delle più importanti risorse della nostra azienda, uno degli eredi della famiglia che per anni ha gestito la Cengia».

«È un piacere conoscerti, sono Carlo Fattura. Ho sempre avuto grande stima per chi, come la tua famiglia, si è impegnato a riproporre piatti della tradizione. Mi piacerebbe leggere tutto il ricettario della vostra trattoria».

«Ma, veramente, non so se...» dice Ricky, subito interrotto da Ludovica.

«Ricky mi andresti a prendere un caffè? Lungo, tre tacche di zucchero» attende che il ragazzo si allontani di nuovo «Carlo, ci stiamo lavorando, ne ripareremo allo scadere del suo contratto. Sono certa che acquisiremo i diritti del quaderno».

Nel mentre, si avvicina uno degli assistenti di studio.

«Abbiamo un problema,» dice «manca un ingrediente!» indicando la ciotola vuota del timoncello.

«Il timoncello?» chiede Carlo.

«Sì, il timoncello. È uno degli ingredienti elencati nella ricetta».

«TIMONCELLO! Ma cosa vi state inventando?».

«Eh... ma... veramente il quaderno...».

«Il timoncello N-O-N E-S-I-S-T-E, banda di incompetenti!» grida lo chef «Senta dottoressa De Bianchis,» dice riabbassando la voce, quasi un sibilo «mi faccia capire, ma il mio blog Spezie e Odori non lo seguite?! Ho raccontato più volte nel dettaglio la storia della leggenda metropolitana del timoncello, nata anni fa su internet e purtroppo condivisa da milioni di persone. È una storia vecchia quasi come il Sarchiapone di Walter Chiari!».

Fattura si prende la testa fra le mani, fa un grosso sospiro cercando di riprendere il controllo. Poi si gira verso Ludovica e con voce ferma dice: «Io sono un vero professionista, quindi adesso troverò una soluzione e porterò a termine lo show, però invito lei e la sua azienda a cancellare il mio contatto dalla vostra agenda! Grazie!».

Carlo Fattura entra nello studio a controllare il tavolo di lavoro. Chiede a uno dei tecnici di portargli le foglie di una delle piante che fanno da ornamento alla scenografia.

«Quale?».

«Una qualunque, prenda le foglie di quel geranio lì».

«Ma il geranio non è velenoso?».

«Perché, secondo lei sono venuto in questo studio per dar da mangiare a qualcuno? Stiamo vendendo un prodotto, deve sembrare buono, non esserlo per forza. Secondo lei gli spettatori sentiranno il profumo delle melanzane? Vada, vada, si sbrighi».

Zia Sofia è in cucina. Ha disposto tutti gli ingredienti sul tavolo. Comincia col friggere le melanzane in una padella, gira la salsa che bolle in un tegame e si sistema il foulard rosso attorno al collo. Ada, come sempre negli ultimi anni, la assiste, porge tutti gli ingredienti che la sorella le chiede. Ma Sofia, come al solito, non segue la ricetta con dosi e ingredienti precisi. Va un po' a occhio, e quando è il momento di aggiungere le piante aromatiche, ne prende a caso qua e là. Anche se sugli scaffali non c'è l'ingrediente segreto cercato invano da Ricky, zia Sofia non va tanto per il sottile, e al suo posto usa un paio di altri odori. L'importante, in fondo, è metterci un po' di aromi e tanta passione.

Ricky torna da Ludovica porgendole il caffè. Lei lo afferra con un gesto nervoso e lo beve d'un fiato.

«TIMONCELLO?» dice Ludovica rossa di rabbia.

«Ma... Facebook, decine di like...».

«Non voglio neanche sapere dove hai pescato quest'idiozia. Questo è l'ultimo caffè che mi porti, non hai più nulla da offrire alla Feed-and-Food. Tornatene a casa».

Ricky è davanti alla porta di casa, questa volta contro lo stipite dà proprio una testata. Mette la chiave nella toppa ed entra. Incrocia subito la madre, ma prima che possa accennare un saluto, viene folgorato dal suo sguardo rancoroso e dal suo proverbiale «Con te facciamo i conti dopo cena... adesso apparecchia!».

Dalla cucina arriva un profumo di parmigiana e la voce di Carlo Fattura in diretta da CiboCittà, Canale61.

La zia è davanti al forno.

«Ciao Zia Sofia, cosa prepari?».

«Stasera viene a trovarmi Alberto e gli sto preparando il suo piatto preferito...» risponde.

Dalla tv la voce di Carlo Fattura dice: «...per questo famoso piatto della trattoria La Cengia, rivisitato dal sottoscritto, prendete quattro melanzane, la mozzarella di Bufala della Feed-and-Food...».

Ricky prende il telecomando e spegne la tv. Apparecchia la tavola per sé, per la madre e per la zia e va in bagno a lavarsi le mani. La zia tira fuori dal forno la parmigiana e la porta in tavola.

«Alberto, tesoro, vieni che è pronto!».

Acqua

Puntuale, alle 6,30 del mattino, il DNS della Sera veniva proiettato sui muri del mondo.

Puntuale, come non poteva non essere, visto che l'editore era anche il proprietario dell'orario mondiale.

Puntuale, in ogni regione con la sua lingua. L'abbonamento annuale era abbastanza caro da potersi permettere software di traduzione precisissimi.

“Rubano acqua da una fontanella pubblica e la distribuiscono ai cittadini.”

Gli avventori del bar Revolution, in centro a Città d'Italia, guardavano increduli il titolo d'apertura dell'edizione locale.

“Il collettivo Acqua per tutt@ - proseguiva l'articolo - ha organizzato una finta festa al parco di Trenno, per chiedere il ritorno all'acqua libera e non privata. Ad un certo punto del pomeriggio hanno assaltato alcune fontanelle, devastando il vano per i gettoni e riuscendo ad attivare l'erogazione. Hanno iniziato a riempire bottiglie e a distribuirle tra i passanti che si erano avvicinati. All'arrivo delle forze dell'ordine, i manifestanti se ne sono andati, ma le due fontanelle sono rimaste in funzione per diverse ore, provocando il furto di acqua da parte di centinaia di abitanti. Nella notte sette attivisti sono stati arrestati con l'accusa di furto e scasso aggravato”.

«Giusto, speriamo non escano mai più!» tuonò Mario, il gestore del bar «Rubare l'acqua e distribuirla, ma in che mondo viviamo mi chiedo io?».

«Ma sì, infatti.» si inserì Giovanni, trentacinquenne nato e cresciuto a Città d'Italia «Tanti anni di lavoro nelle scuole e in televisione, per insegnare alla gente che non si spreca l'acqua, e questi qua guarda cosa fanno?».

«Davvero incredibile,» aggiunse Roberto «come se non sapessero quanto è costata al governo d'Europa la guerra per il controllo delle riserve idriche mondiali. È pazzesco come quattro persone che vivono ancora nel passato, possano farsi gioco della lotta di un continente intero. Senza pensare a quanti soldi ci fa guadagnare l'acqua controllata».

Tra gli avventori fissi del bar e i passanti distratti, interessati solo a caffè e brioche, la voce sembrava unica e uniforme. A un tratto una donna, Serena,

che aveva la fretta della colazione del mattino, disse: «Beh, però l'acqua non è sempre stata privata. Non ricordo quando, ma a un certo punto si è iniziato con la vendita delle spiagge e dei tratti di mare e poi con l'acqua da bere».

L'uscita era troppo fumosa per spostare il dibattito, che proseguiva nella condanna del collettivo.

L'acqua era un bene prezioso. Nella testa di molti, di quasi tutti a dire il vero, era giusto venderla, per evitare che venisse sprecata. Non poteva mica finire come il petrolio. Che mondo sarebbe, senz'acqua?

Come tutte le mattine, anche Esther era al bar. Di sedia in sedia, si stava avvicinando al bancone. Donna vissuta, le si potevano dare cinquanta o settant'anni, nel senso che aveva un'età indefinibile, capelli lunghi e ancora non del tutto bianchi, occhi neri e accesi, e i segni in faccia di un passato turbolento. Una piccola cicatrice segnava la guancia sinistra, mentre con un sorriso accattivante e contagioso spesso commentava le chiacchierate da bar. Era un giudice severo, da tutti rispettata e anche ricercata, quando si entrava nel difficile. Esther non era di Città d'Italia, e non si sapeva nemmeno quando fosse arrivata lì. La sua storia non era conosciuta e a chiederla in giro, si ottenevano sempre le stesse informazioni vaghe — parla poco e non è proprio di compagnia, passa le sue giornate al bar, legge e dialoga con chi la cerca, si pensa che faccia la scrittrice, o meglio tutti sanno che ha scritto alcuni libri, e che spesso si presenta al bar con un vecchio computer portatile e sta lì ore a scrivere. Il suo nome per tutte e tutti è La Saggia perché oltre alla complessità delle sue parole, ha riportato al bar giochi ormai desueti come Scala Quaranta, Briscola Chiamata e Tresette. Non ha parenti, e non ha mai parlato del suo passato.

Le leggende sulla Saggia dicevano che negli anni Venti del 2000 era dovuta scappare, non solo dalla sua città, ma da quello che all'epoca era il suo paese. Dopo la guerra del '33 e la costruzione del Mondo Moderno, diviso in città, cantoni e regioni, tutti alle dipendenze delle aziende conglomerate e di un unico governo, era tornata in quella che era una volta l'Italia.

Arrivata al bancone, ordinò il secondo caffè delle giornata, e mescolandolo del solito, latte e dolcificante, si schiarì la voce. Il bar zitti. La saggia che decideva di parlare in pubblico era un evento particolare. Anche i suoi detrattori, di solito, l'ascoltavano con intesse.

«L'acqua è diventata privata ventuno anni fa, nel 2034. Lo è diventata il giorno che Castlè e Cuca Culo si sono fuse, comprando anche Cargin, per diventare una super potenza economica. Questo perché il Chira, il trattato tra regioni, permette che le aziende gestiscano ogni bene, oggetto o elemento che abbia una materialità fisica o virtuale, che il governo d'Europa e del mondo altro non siano che i gestori della politica e della società, mentre l'economia è

in mano alle potenze economiche».

«Sì, Saggia,» la interruppe Giovanni «lo sappiamo, o meglio, qualcuno lo sa, ma grazie a quell'accordo le potenze economiche concedono il reddito di umanità e una stanza per tutte e tutti».

«A che prezzo, chiedo io? Le concessioni del 2035 sono il risultato di anni di guerre, sociali e militari. Il costo di questa concessione è un mondo di proprietà, anzi un mondo ad una sola proprietà. Ci danno soldi e casa, ma hanno in mano le nostre vite, han comprato la nostra libertà, il nostro pianeta, e l'acqua è l'esempio principale. L'acqua è un elemento fondamentale per la vita, controllarla significa possedere la vita e dominare il pianeta. Voi commentate l'azione di questi ragazzi senza valutarne il significato. Assuefatti all'idea che qualsiasi oggetto, bene, materiale, debba essere proprietà di qualcuno o qualcuna. Ma non tutto è uguale e se fosse tutto uguale...».

Il clima dentro al bar Revolution, stava cambiando. Attorno alla Saggia si andava concentrando una grande attenzione. Giovanni, incuriosito, alzò la mano. La Saggia tacque, senza nemmeno finire la frase.

«Esther, scusami, ma tu me lo sai raccontare come si è arrivati a questo punto?».

Silenzio.

Il DNS della Sera aggiornò l'edizione, ma la notizia del furto dell'acqua rimaneva sempre lì. Dentro al bar, le persone si guardavano, aspettavano. La Saggia interveniva di rado e raramente raccontava storie del passato, del suo passato.

Iniziò a parlare. Per lo stupore di tanti e tante che da anni la vedevano troppo spesso silenziosa, simbolo di un mondo lontano.

«Come si è arrivati a questo punto? Non lo so per davvero. Posso provare a dirti quel che mi ricordo».

«Prova!» rispose Giovanni.

Il bar era in attesa. Una strana tensione attraversava la sala. Mario camminava su e giù dietro il bancone e con le mani asciugava piatti e bicchieri. Il resto delle persone era fermo. Cercava, con gli occhi la complicità della Saggia, che come sempre non mostrava emozioni. Altri cercavano sullo smartphone informazioni e dati, perché nel caso volevano entrare nel dibattito attrezzati a dovere. Chi la conosceva, sapeva che la Saggia aveva una profonda cultura e che di conseguenza bisognava appoggiarsi sui fatti storici, per provare a metterla in difficoltà. Tutto accadeva con lentezza. Quasi estenuante. La Saggia pensava come rispondere a Giovanni. E forse non solo a Giovanni, vista la situazione.

«È una storia lunga. Inizia dopo l'estate del 2010. Dopo che nel paese chia-

mato Italia venne votato e approvato un referendum, per stabilire che l'acqua era un Bene Comune. Cioè un bene che non è di proprietà di nessuno. Né dello stato né dei privati. Bene Comune perché esistono elementi e "prodotti" necessari allo sviluppo della vita. Di una vita degna. Quindi non solo acqua o aria che sono necessari per vivere. Senza farla lunga, in quel periodo si pensò che i Beni Comuni dovessero essere tutelati, accessibili a tutti e tutte, sganciati dalla logica del possesso e della proprietà. Nonostante la vittoria del referendum, l'acqua non divenne mai un Bene Comune. Per qualche anno, si fermò il processo di privatizzazione. Poi nel 2015 questa città ospitò una grande fiera. Si chiamava F.U.F.F.A. Era un evento tipo le Olimpiadi o i Mondiali di Calcio, ma legato al commercio. Quell'anno il tema era l'alimentazione. Gli organizzatori dicevano che quell'evento serviva per risolvere il problema della fame del mondo, invece fu una grande scusa per decretare, una volta per tutte, che il cibo e l'alimentazione potevano essere un grandissimo business. In quell'occasione l'acqua era fornita da uno sponsor. Uno dei tanti marchi della Castlè. Uno sponsor che vendeva l'acqua. Risolvere la fame del mondo vendendo acqua era un ossimoro, ma aprì le porte a un trattato internazionale chiamato TTIP. Un trattato tipo il Chira, ma prima del Chira. Un accordo tra l'Unione Europea e gli Stati Uniti per la creazione di un unico mercato economico, dove le aziende non avrebbero più visto i loro affari resi meno vantaggiosi da leggi nazionali. In caso di leggi che andavano a ledere i vantaggi di un'azienda, l'azienda poteva citare lo stato in giudizio. Il Chira, Contract Holding International Regional Agreement, cioè Accordo di Contratto Internazionale tra Holding Regionali, altro non è stato che la mondializzazione del TTIP dopo la grande guerra del 2033. Guerra fatta per accaparrarsi tutte le fonti d'acqua e di petrolio ancora disponibili. Sempre in quel 2015 in Italia e in Europa si parlava molto di estrazione petrolifera. I movimenti ambientalisti più radicali e lungimiranti non criticavano le cosiddette trivellazioni solo per difendere il territorio, ma iniziavano a porre una questione fondamentale, ovvero la produzione di energia in maniera alternativa, senza utilizzare il petrolio e tantomeno il nucleare. Ovviamente, quei movimenti venivano tacciati di primitivismo, non venivano ascoltati, vennero definiti nemici del progresso. Come se il petrolio fosse un'idea nuova, nel 2015, una visione di futuro! E così nel '33 si combatté una guerra globale con tanto di armi nucleari per impossessarsi delle ultime riserve di petrolio, che come sappiamo sono terminate nel '39. L'acqua invece è rimasta un business, tanto che in ogni luogo paghiamo ogni singolo litro che utilizziamo. Dopo la guerra, in molti luoghi del pianeta non è nemmeno più potabile. Noi siamo fortunati, da noi l'acqua del rubinetto si paga, ma si può ancora bere. Ci sono paesi, la maggior parte dei paesi

mondo, dove l'acqua si paga per lavarsi, fare da mangiare e bagnare le piante, mentre per bere sei costretto a comprare quella in bottiglia, che costa ancora di più. L'acqua è il bene che fa guadagnare più soldi al grande conglomerato Cuca-Castlè. In mezzo ci sono state leggi e leggiuole, ma i passi fondamentali per arrivare a questo punto sono questi. Assieme all'annientamento di ogni forma di informazione. Il DNS della Sera è l'unico giornale al mondo. La sua redazione è la stessa di ogni singolo giornale radio o telegiornale. Su internet i siti d'informazione alternativa esistono solo grazie agli hacker che difendono i portali dall'attacco informatico della polizia postale. Quei siti, però, sono difficilmente raggiungibili, non si trovano col Cercatore Mondiale. I libri, la musica, il teatro... è tutto in mano ad un'unica società editoriale. Certo, mi direte voi, esistono alcuni posti, illegali per lo più, che organizzano spettacoli non autorizzati di letteratura, musica, poesia e teatro alternativi. Sì, esistono, ma se ci vai e fanno una retata, rischi di finire in galera. Esiste una sola voce, una sola realtà, una sola cultura. Comprata con l'elemosina che ci danno per vivere. Ci danno dei soldi e una casa, ma i soldi che riceviamo glieli ridiamo tutti per bere l'acqua, per lavarci, per comprare il cibo, la macchina, il computer e i vestiti. Prendiamo quello che diamo, diamo quello che prendiamo. Non siamo liberi. Quello che voi chiamate furto d'acqua è un atto di libertà, è la dimostrazione che le elemosine non bastano. Esistono persone che vogliono scegliere, decidere, cos'è giusto e cos'è sbagliato...».

«Ma Saggia,» si levò una voce «esistono i referendum annuali per questo!».

«Però è vero,» disse un altro «ha ragione, mi ricordo che una volta si votava, potevi scegliere chi era che governava, cioè non solo i referendum, c'erano delle cose chiamate tipo partiti, che sì, alla fine erano tutti ladri uguali, però li votavi...».

«Oggi, con i referendum annuali, il Governo Mondiale chiede ai cittadini del mondo se abolire o meno alcune leggi,» ricordò Ivano fiero di sé e delle informazioni raccolte sul suo smartphone «lo fanno tenendo conto delle diverse opinioni, soprattutto del modulo di protesta che si può compilare in comune per dire quello che non ci piace. E anche delle feste di protesta, che si fanno quando qualcuno ha voglia di organizzarle».

«Sì, c'erano i partiti,» rispose Esther «si poteva votare. E qualcuno s'illudeva che quella fosse democrazia. Poi nacque il ritornello del "sono tutti uguali". I grandi poteri economici non ci potevano credere che la vulgata popolare desse loro l'occasione della vita, ovvero di proporre prima i Partiti della Nazione, poi il Partito del Mondo, e poi togliere il partito, il nome e le elezioni, e fare il Governo del Mondo. Ecco, così siamo arrivati a chiamare "furto" la distribuzione d'acqua, così siamo arrivati a pagare il consumo d'acqua, ovunque.

Così siamo arrivati al dover pagare per fare il bagno al mare o al lago o al fiume. Una volta sulle spiagge non si pagava per entrare in acqua. Le aziende hanno comprato tutto. Tra un po' ci diranno che anche la nostra vita è di proprietà di qualcuno, ritorneremo allo schiavismo. Per ora la controllano, la dirigono, ci speculano».

«Saggia... e quindi? Che possiamo fare noi? Ammesso che si voglia far qualcosa. In fin dei conti io sto bene. Ho i soldi per poter fare tutto quello che mi serve. Mi sono sposato, ho due figli, ho una macchina, e posso vedere le partite di calcio in televisione, vado ai concerti e al cinema. Che potrei volere di più?».

«Io viaggiavo, giravo il mondo. Sognavo una vita migliore di quella che mi davano. Oggi non si può uscire dalla propria regione se non hai un visto lavorativo, e puoi farlo solo per i giorni per cui hai il visto. Non puoi stare per strada dopo le due del mattino, perché inizia il coprifuoco. Non puoi bere l'acqua se hai finito i soldi dello stipendio e del reddito d'umanità. Non è vero che puoi fare tutto quello che vuoi. Si paga ogni cosa che si fa, e per arrivare a fine mese devi considerare tutto. Se guardi troppe ore di televisione, o ascolti troppe ore di radio, ti arriva la soprattassa. Se vuoi leggere il DNS devi pagare l'abbonamento annuale. Ogni app del tuo smartphone costa. Non ti puoi mai permettere di uscire a cena con gli amici, se consumi troppa benzina. Se cadi e vai all'ospedale devi pagare la visita. Tutto ha un costo. Se non hai più soldi, muori».

Sul bar Revolution calò di nuovo il silenzio. Non c'era nemmeno l'eco del biliardo elettronico, eterno sottofondo dalla stanza di fianco. I bicchieri e le tazze, sui tavolini, erano ormai vuoti, ma nessuno si preoccupava di riempirli.

«Mio padre mi ha raccontato un po' di queste cose prima di morire,» commentò alla fine Giovanni «anch'io vorrei tornare ad essere libero, vorrei scrivere canzoni come quando ero ragazzino, canzoni che parlavano di ogni cosa, senza dover passare dall'ufficio Controllo Contenuti».

«Se vuoi essere libero,» disse Roberto «allora per prima cosa dovresti liberare i ragazzi che hanno distribuito l'acqua. Finché possono mettere in galera gente così, per un motivo del genere, possono mettere in galera chiunque».

«Liberarli? Dite davvero?» era Matteo, un uomo attorno ai quaranta, sorta di attivista politico che faceva il rottamatore di vecchi arnesi come mestiere. Stava antipatico a tutte e tutti, soprattutto per la sua arroganza. «Sono ladri, hanno infranto la legge! La storia che ha raccontato quella pazza sarà anche bella, ma è storia. Viviamo in un modo diverso, oggi. E ci sono delle leggi da rispettare».

«Matteo non ha tutti i torti» ribatté Mario continuando a camminare e traffi-

care con le mani «Saggia, perché non dici loro cosa ne sai, di quel che succede a chi si oppone e infrange le leggi, anche per motivi nobili?».

«Ai miei tempi si facevano i presidi sotto al carcere!» Serena era rimasta lì, la fretta della colazione si era spenta sentendo parlare la Saggia. Mentre lo diceva il suo viso era raggianti. «E si chiamavano le persone, si facevano presidi in tante città. Sì, Mario, forse si rischia qualcosa, ma è più rischioso dimenticarsi che si può dire NO».

«Presidi, Présidi... quelli stanno nelle scuole» Matteo rise della sua stessa battuta, ma nessun altro lo imitò. Nel brusio, alcune voci si alzavano più forti per farsi ascoltare da tutte e tutti.

«Potremmo chiamare gli hacker».

«Ma va, gli hacker non esistono!».

«Sì esistono, fidati, uno è in banco con me».

«Ma non dire cazzate...».

Erano entrati anche alcuni studenti: non avevano sentito tutto il discorso, ma quello che avevano udito era stato sufficiente.

«Mio padre mi ha raccontato che si faceva una cosa chiamata picchetto,» aggiunse Nicolò «si andava davanti a scuola e non si facevano entrare le persone e poi si andava tutti da qualche parte a protestare».

«Beh facile, poi il preside della scuola ci sospende».

«Facciamolo lo stesso. Dai, facciamolo!».

Matteo uscì a testa bassa, sentendosi sconfitto.

Mario scuoteva la testa, ma i suoi occhi tradivano una strana emozione.

La Saggia sorrise, e ordinò un caffè.

Il bar ammutolì di nuovo. Le ultime notizie del DNS della Sera mostravano i “ladri d’acqua” ridere in faccia agli agenti mentre venivano arrestati, ridere e mostrare tranquillità.

La Saggia capì che tutti e tutte volevano un’ultima battuta, un’idea, una proposta. Lo capì, ma sapeva che la fantasia era la cosa migliore.

«Io sono vecchia,» disse allora «ho lottato ai miei tempi. Certo, non lascerò nessuno da solo. Picchetti, presidi, hacker, volantini, e quello che volete servirà sicuramente. Non sarà facile. Io sarò qui, o ovunque si farà qualcosa per liberare quei ragazzi. Questo è il vostro mondo, e sapete voi, meglio di me, cosa fare. Come il collettivo Acqua per tutt@, che ha finto una festa di protesta e ha inventato un modo diverso per farla: protestando per davvero. Per il mondo che viviamo, ogni azione sarà straordinaria, ogni idea dirompente, basta che sia reale e non si fermi alle chiacchiere da bar. E adesso scusatemi, io mi avvio sotto al carcere e faccio qualche telefonata».

Gli studenti si guardarono con Serena, Roberto, Giovanni e i tanti che era-

no al bar in quel momento.

Mario sospirò: «Basta che non dite a nessuno di aver deciso di fare le vostre minchiate qui da me, che poi mi fanno chiudere».

Non lo ascoltava più nessuno. Tutti un po' persi. Non sapevano bene cosa fare, ma sentivano che volevano fare qualcosa.

«Beh, è il momento di andare davanti alla scuola!» disse Niccolò «Se iniziamo a gridare, a pensare, a stare insieme, sono sicuro che qualcosa salterà fuori».

Due giorni dopo, un gruppo di giovani hacker aveva attaccato il sito del DNS della Sera facendo uscire una prima pagina fake.

“Acqua per tutt@, gratis e per sempre: sarà proposta di legge.”

Nelle stesse ore, gli studenti del liceo Scuola di Chicago avevano organizzato uno sciopero come non si vedeva da decenni. Nei parchi, il sabotaggio aveva colpito diverse fontanelle.

La Saggia entrò al bar Revolution, guardò Mario e disse: «Lo so che in fin dei conti ti fa piacere, quello che sta succedendo. Ne abbiamo passati, di momenti così. Lo so che non ne vuoi parlare».

«No Esther, non ne voglio parlare. Li arresteranno, com'è successo a noi».

«Non stavi meglio?».

«No, non lo so. Forse sì, ma sono vecchio, non ne voglio parlare. Troppo spesso i vecchi dicono “quando eravamo giovani noi, si stava meglio”».

«Infatti, sta a loro, ma nessuno può dimenticare quello che è, anche se ha paura. Sta a loro. E non farmi incazzare, sai che non sono di quelle che dicono certe cose, ma sai anche che, nel bene e nel male, quando eravamo giovani, il mondo era meglio di così. Noi abbiamo perso. Magari a loro andrà meglio».

Mario si versò un bicchiere d'acqua e lo tracannò d'un fiato.

«Questo bar non chiuderà le porte a nessuno di loro. Mai. Lo sai, e sai anche che sì, ho paura».

La Saggia si dimenticò di ordinare il caffè che avrebbe voluto prendere.

«Ci vediamo dopo,» disse alzandosi dallo sgabello «vado sotto al carcere. Oggi c'è un presidio, l'ha organizzato Serena. Sarà quindici anni che non se ne fanno più. E poi, speriamo di berci tutti un bel bicchiere d'acqua GRATIS: è da tanti anni che lo aspetto, e lo aspetti anche tu».

GENomi antiFUFFA

“Ci siamo chiesti quali fossero i principali temi delle narrazioni di Expo, le morali della favola, i materiali mitici, gli archetipi al di là dei nomi propri. Abbiamo chiamato questi elementi *expoemi* e abbiamo costruito, con alcuni di essi, cinque storie alternative, cinque favole che Expo non vi ha raccontato, cinque contronarrazioni per riattivare il dubbio.”

Se vuoi saperne di più:

info@recommon.org

wu_ming@wumingfoundation.com



Questa pubblicazione è stata realizzata con il sostegno economico dell'Unione Europea. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità di Re:Common e non riflettono in alcun modo la posizione dell'Unione Europea.