



Monferrato Cult
19-20 marzo 2011
MeatOut Day
in Monferrato

SUCCESSO PER DUE GIORNI DI ALTA CUCINA SENZA CARNE

Il MeatOut, il giorno mondiale senza carne, è arrivato in Monferrato, rivoluzionando per due giorni i menù dei ristoranti più blasonati della provincia di Alessandria e molti pregiudizi in fatto di alimentazione.

Il concetto centrale di questo evento, portato dall'associazione Monferrato Cult per la prima volta nel nostro territorio, si è espresso chiaramente a tavola e negli incontri che hanno fatto da contorno alle degustazioni: la scelta vegetariana e vegana non solo permette di vivere meglio e più a lungo, ma è anche capace di premiare il gusto proponendo delle alternative. Lo hanno deciso più di 200 persone che hanno scelto i menù speciali privi di ogni derivato animale negli 8 ristoranti che hanno aderito all'iniziativa: il **Ristorante le Fontane del Grand Hotel delle Terme** di Acqui, **Il Bambù**, **il Ristobar Quarantuno**, **il Bioristorante Torino** di Alessandria, **La Torre** di Casale Monferrato, la **Cascina Martini** di Murisengo, **il Ristorante di Crea** di Serralunga di Crea, **il Ristorante il Melograno** di Terruggia.

Un'adesione concreta che ha dato rilevanza al Monferrato anche a livello globale. Come ha ricordato **Antonio Monaco** il MeatOut è nato negli USA nel 1985 ed oggi diffusissimo anche in Europa, tuttavia se cliccate sul sito di www.meatout.org c'è proprio il Monferrato a rappresentare l'Italia.

Un'esperienza che è destinata ad ampliarsi: gli chef che hanno aderito a questa sperimentazione hanno infatti avuto un feedback più che positivo e continueranno ad inserire nei loro menù le ricette collaudate in questi due giorni.

I due giorni del MeatOut Monferrino sono cominciati Sabato 19 marzo al Ristowinbar Quarantuno con il Laboratorio gastronomico realizzato dal Club delle Piccole Gemme a cura di **Paola Reverso**. Poche ore dopo all'Hotel Diamante di Alessandria, luogo votato anche alla cura del corpo, il tema tra etica e benessere diventa un legame evidente grazie ad un dibattito dal titolo "Vivere e mangiare come si deve". **Annamaria Manzoni** psicologa di Milano parla di empatia. Tutte le specie animali, uomo incluso, hanno "neuroni specchio" che creano un'immedesimazione con la sofferenza degli altri esseri viventi. Perché dovremmo essere empatici nei confronti degli animali? Prima di tutto per motivi biologici: gli animali provocano non solo dolore ma anche emozioni, qualcosa che l'umanità conosce bene fin dall'episodio del cane Argo dell'Odissea - allora conclude Annamaria Manzoni - "perché non comprendiamo il dolore assoluto di essere diversi da noi?"

Luisa Mondo, medico torinese, specializzata in medicina della prevenzione, ha citato una serie notevole di studi sulla correlazione tra le patologie e il consumo di carne. Non solo per il nostro organismo fa bene mangiare vegetali (riduce arteriosclerosi, ipertensione, infarto e molte patologie invalidanti), fa bene anche al pianeta. L'allevamento intensivo contribuisce in modo pesante

all'impoverimento delle risorse e alla povertà mondiale. È sorprendente scoprire che il farmaco più venduto al mondo è contro il colesterolo, miliardi spesi per un problema che si può risolvere semplicemente con la dieta.

Claudia Pastorino cantautrice genovese, ha tenuto un piccolo reading di fiabe giainiste, una delle più antiche dottrine della non violenza (VI sec) e che si lega bene con letture di Albert Schweizer, Leone Tolstoj e persino Giuseppe Garibaldi che si avvicinò al vegetarianesimo in vecchiaia ed è stato fondatore della società protettrice degli animali, Enpa.

Domenica 20 marzo momento clou della giornata all'Hotel Candiani (proprio nella sala che un tempo fu l'antico macello cittadino) con il convegno "Verso una cultura meatout". L'incontro si è aperto con la presentazione del progetto "*Animalibri. Diritti animali in biblioteca*" che invita i cittadini clienti delle librerie a sostenere l'acquisto per la propria biblioteca civica di volumi dedicati ai diritti animali. Con i librai e bibliotecari presenti si è messa a punto l'iniziativa che verrà promossa nei prossimi giorni a partire dalla Fiera Internazionale del Libro di Bologna.

Spazio quindi alla musica: ritorna in scena **Claudia Pastorino**, questa volta accompagnata da **Daniela Piras** al flauto e **Alessio Siena** alla chitarra. Un repertorio di autori decisamente a tema come Juri Camisaca e Claudio Rocchi, ma che include anche *Sarcofagia* di Franco Battiato e la *Danza della capra* di Artur Honneger.

Roberto N. Robotti dell'associazione "I Quattro Fiumi" considerato uno degli chef più esperti nella cucina ebraica ha spiegato come si concilia molto bene l'etica vegetariana con i precetti della kasherut, "L'etica del cibo è avere dei principi: imparare a distinguere il buono dal non buono, senza rinunciare al gusto".

Una introduzione perfetta per la Lectio Magistralis di **Ugo Volli** su "L'immangiabile. Come e perché". È un excursus sorprendente su quello che il semiologo definisce "l'immangiabile culturale" cioè quei valori simbolici presenti nelle varie culture rispetto al cibo. Forme, colori, attribuzioni di qualità che rendono una sostanza accetta, consigliata o proibita. "Noi mangiamo quello che è buono da pensare" cita Volli prima di passare in rassegna sostanze e metodi di cottura dall'estremo oriente ai nativi americani. "I costumi fanno l'umano nella sua culturalità, scegliere di mangiare una cosa rispetto all'altra impone di ragionare su quello che si mangia. Più è elevata la nostra consapevolezza, più elevato è il nostro ragionamento e il nostro livello etico".

La dimostrazione come sempre si è tenuta a tavola proseguendo nel **Progetto GiustoGusto** varato nel corso del festival di cultura ebraica OyOyOy! Monferrato Cult ha invitato al ristorante La Torre i rappresentanti di molte confessioni religiose. Ebrei, musulmani, avventisti, cattolici attorno alla tavola per degustare un menù capace di conciliare i precetti alimentari di tutti.

Pomeriggio alla libreria "Il Labirinto" di Casale con il laboratorio di **Sara Trofa** destinato ai bambini dal titolo "indovina chi c'è nel piatto?", dove figure di animali emergono dall'accostamento di elementi naturali. Conclusione della giornata con la presentazione del libro di **Marina Berati** "*Vegan si nasce o si diventa?*", Edizioni Sonda. Un viaggio in cui l'autrice parte dai motivi che l'hanno spinta alla sua scelta e come questa ha trasformato la sua vita.

E in 13 librerie monferrine si è svolto il **MeatOut Book**, da Acqui ad Alessandria e da Casale a Tortona, le vetrine e i banchi delle librerie hanno messo in evidenza la proposta editoriale dedicata al tema dei diritti animali, dalla cucina alla filosofia e all'educazione.

Ora Monferrato Cult sta già lavorando alla prossima edizione del Festival OyOyOy! in programma dal 2 al 5 giugno 2011.

Tutti gli indirizzi e aggiornamenti sul sito www.monferratocult.it
Monferrato Cult Tel. 0142 461516
e-mail: meatoutday@monferratocult.it