

Di batteri, tempo e guerre contro il terrore, Sandor Ellix Katz a Firenze

scritto da Annalisa Nardi

Immaginate una persona che con un tagliere, un coltello, qualche verdura e dei barattoli riesce a spiegarci come nessun altro il carattere intrinsecamente sbagliato e fallimentare di qualsiasi visione in bianco e nero della vita. Che ci fa capire come, da sempre, le migliori soluzioni ai problemi sono quelle che si aprono alla diversità e alla complessità, e non quelle che, per paura, ignoranza o interesse, si chiudono in un fortino di “purezza” e negano contro tutto ciò che non è familiare.

Immaginate che questa persona, non contenta di darci già tutto questo, è capace anche (con gli stessi strumenti menzionati in prima riga) di regalarci una tecnica (facile e divertente) per ritrovare la bellezza e la saggezza di una delle bestie più nere della modernità: l'azione del tempo.

❌ Difficile immaginare che una persona possa fare tutto questo? Forse, però esiste. Si chiama Sandor Ellix Katz e fra pochi giorni sarà **a Firenze per una conferenza (il 26 maggio) un workshop di due giorni (27 e 28 maggio)**.

Sandor è un attivista statunitense che ha fatto della manipolazione del cibo uno strumento di lotta e cambiamento.

Dal bisogno di trovare alternative ai modelli imposti (e dalla sua passione per tutto ciò che è buono da mangiare) è nato il suo interesse per i cibi fermentati. Un interesse che lo ha fatto diventare il **maestro indiscusso di un'arte nobile e purtroppo oggi molto poco praticata**.

La **fermentazione** è una tecnica di conservazione e preparazione del cibo vecchia di migliaia di anni. Vecchia ma anche tremendamente attuale, talmente attuale da essere studiata in moltissimi laboratori in tutto il mondo. La fermentazione, infatti, con la sua lenta trasformazione degli alimenti ad opera di colonie di batteri, porta un'incalcolabile quantità di benefici per la salute umana, dalla digestione alle difese immunitarie, per arrivare perfino ad influire

positivamente su certe malattie del sistema nervoso. (Di sicuro, posso dirvi per esperienza personale che le verdure fermentate migliorano incredibilmente l'umore.)

E' una tecnica per sua stessa natura **domestica e comunitaria**. E' in casa e condividendo, in un scambio alla pari di saperi (e batteri), che si ottengono i risultati migliori, per qualità, sapore e ricchezza di fermenti vivi. In tutto il mondo esistono (o esistevano) tradizioni di fermentazione comunitaria che da sempre sono un mezzo di salute individuale e collettiva, nelle mani delle persone e  non amministrato dall'alto.

Sandor e la fermentazione ci insegnano che **i batteri non sono i nostri nemici**. Nonostante la nostra civiltà gli abbia dichiarato una guerra totale, con l'uso pervasivo di antibiotici, cloro, prodotti disinfettanti, ecc., i batteri sono per la stragrande maggioranza nostri alleati. Sono i nostri antenati, sono dentro e ovunque intorno a noi: come tali sono imprescindibili per il nostro benessere.

La guerra ai batteri è come la guerra al terrore. Sono scelte estremiste e ingiustificate: non fanno distinzioni e generano ulteriori problemi. Per questo sono destinate al fallimento. D'altra parte, vincere la guerra contro i batteri sarebbe la nostra fine, perché la vita non la si può rinchiudere in un recinto pulito e ben definito: la vita è contatto, mescolanza, collaborazione.

Venite ad incontrare Sandor, si parlerà di questo e molto altro.

Il seminario è già al completo, ma la conferenza è aperta a tutti e per di più si fa in un bel posto: il **26 maggio alle 17.00 all'Azienda agricola biologica La Talea, Via della Torre 18 (Zona Coverciano), Firenze**.

***Annalisa Nardi**