

In un episodio di *Caro diario* Nanni Moretti racconta una difficile esperienza di malattia, un prurito violento e continuo che aggredisce il suo corpo. Inizia così un pellegrinaggio dai migliori dermatologi, ognuno dei quali prescrive nuovi medicinali. Si ritrova così con decine di farmaci ma il prurito non guarisce. Allora decide di leggere tutti i fogli di istruzioni – lavoro improbo, testi ipertrofici e formato molto piccolo - e capisce che quasi tutti quei medicinali non servono allo scopo e li butta. Guarirà poi grazie ad una diagnosi diversa, ma non è questo che ci interessa. Moretti non si rivolge a Google o Wikipedia, va alla fonte e analizza attentamente la composizione e l'utilizzo dei farmaci. È un atteggiamento che possiamo definire neoumanistico: rifiutare verità imposte e incontrollabili, come il teocentrismo. Il destino che incombe sull'umanità oggi è quello di un dominio sempre più stringente dell'intelligenza artificiale in senso lato, un nuovo teocentrismo fondato sull'uso smodato, per certi versi delirante, di supporti tecnologici, come telefonini, tablet, piattaforme, banche dati, eccetera.

Nel Documento di Roma – totalmente condivisibile – manca questo aspetto del futuro che ci attende: eppure è una sfida che Slow Food deve raccogliere. Il progetto neoumanistico deve combattere contro un potere che si sta imponendo, quello dell'intelligenza artificiale, che travolgerà tutti gli aspetti della vita sul pianeta. Non vuol dire abbandonare l'uso delle comodità tecnologiche, né invocare una sorta di luddismo moderno. Come cercare un cibo buono, pulito e giusto non vuol dire assaltare i supermercati e distruggere i cibi industriali. Vuol dire impegnare tempo ed energie per produrlo e mangiarlo.

Andare alla fonte, non fidarsi, studiare, leggere, scambiare idee e progetti, non vivere con il telefonino in mano, questo lo possiamo fare.

Ricordatevi: il giorno che alla stupida richiesta di dichiarare “non sono un robot” ci risponderà proprio un robot, sarà finita.

Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.