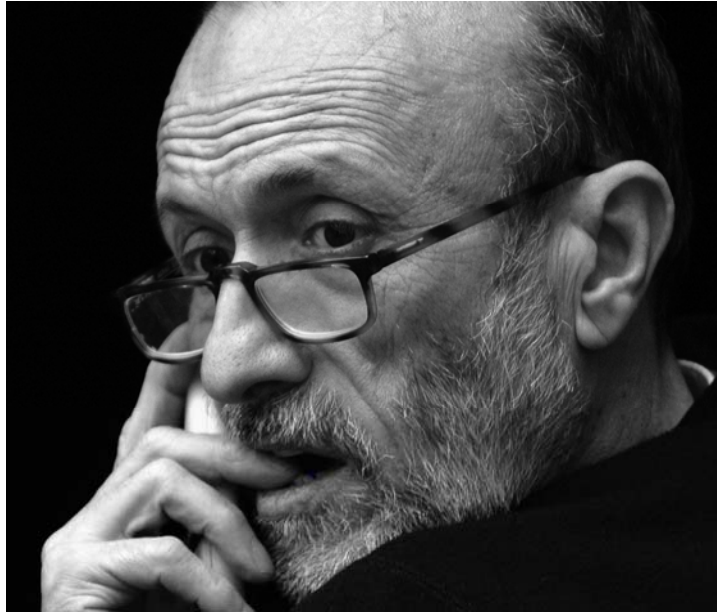


Carlo Petrini - Biografia

Nato a Bra (Cuneo) il 22 giugno 1949, con studi di sociologia a Trento e un background di impegno in politica e nell'associazionismo, Carlo Petrini inizia a interessarsi di enogastronomia nel 1977, collaborando con i principali giornali italiani.

All'inizio degli anni Ottanta fonda l'associazione Arcigola, con l'obiettivo di valorizzare la cultura della convivialità e la promozione dell'enogastronomia di qualità.

Il 9 dicembre 1989, Petrini è a Parigi, dove all'Opéra Comique il Manifesto del Movimento Internazionale Slow Food viene sottoscritto da oltre venti delegazioni provenienti da diversi Paesi del mondo. Petrini è eletto presidente, carica che ha mantenuto fino ad oggi, ed elabora negli anni una nuova idea di gastronomia, che



guarda al cibo come risultato di processi culturali, storici, economici e ambientali, dando decisivo impulso alla creazione della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo.

Nella veste di giornalista ha collezionato importanti collaborazioni con quotidiani nazionali come // *Manifesto* e successivamente, per diversi anni, con *La Stampa*. Oggi è una firma importante dei giornali del gruppo *L'Espresso* e in particolare de *La Repubblica*. Nei suoi articoli commenta e svolge temi legati allo sviluppo sostenibile, alla cultura materiale, alla gastronomia, al rapporto tra cibo e ambiente. Di rilievo anche il lavoro portato avanti attraverso la casa editrice di Slow Food, le cui pubblicazioni, con il suo contributo, hanno ottenuto importanti riconoscimenti: *Vini d'Italia*, guida enologica, fu premiata nel 1999 come miglior libro nella categoria "wine and spirit" dallo Iacp – International Cook Book Award – negli Stati Uniti, la rivista *Slow, Messaggero di Gusto e Cultura*, si è aggiudicata il premio per il miglior design ai prestigiosi *Utne Reader Alternative Press Awards 2001*.

Le sue esperienze e riflessioni trovano uno sviluppo organico nella forma del saggio. Nel 2001 Petrini pubblica per Laterza *Le ragioni del gusto*; con il giornalista Gigi Padovani firma nel 2005 il libro (tradotto anche in inglese) *Slow Food Revolution*, edito da Rizzoli; nel 2005 esce per Einaudi *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, dove si tracciano le linee di sviluppo teorico del concetto di «ecogastronomia». Il libro è stato tradotto in inglese, francese, spagnolo, tedesco, polacco, portoghese, giapponese e coreano. L'ultimo suo lavoro è *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, pubblicato nel 2009 da Giunti – Slow Food Editore, ideale seguito di *Buono, pulito e giusto*, in cui Petrini aggiorna le sue teorie partendo dalla crisi mondiale e dal modello di pensiero e sviluppo che ne è la causa prima. Il titolo del saggio, tradotto in inglese nel 2010, richiama volutamente l'omonima rete di comunità del cibo e le riconosce dignità di soggetto politico come alternativa capace di creare un'economia locale per riconquistare la sovranità alimentare.

Lo spessore dell'elaborazione teorica di Carlo Petrini sui temi della sostenibilità della produzione agroalimentare in rapporto alla gastronomia è stato riconosciuto anche dal mondo accademico: nel 2003, l'Istituto Universitario Suor Orsola Benincasa di Napoli gli conferisce la laurea honoris causa in Antropologia Culturale e nel maggio 2006 l'Università del New Hampshire (Usa) gli conferisce l'honorary degree in Humane Letters, con la seguente motivazione: «A Carlo Petrini, rivoluzionario precursore, fondatore dell'Università di Scienze Gastronomiche. La sua associazione Slow Food ha portato all'interesse mondiale la biodiversità gastronomica e agricola». L'ultimo riconoscimento arriva dall'Università degli Studi di Palermo che, nell'aprile 2008, ha conferito la laurea magistrale honoris causa in Scienze e Tecnologie Agrarie a Carlo Petrini "per la passione civile profusa in tutti i campi in cui ha operato, tesa a valorizzare e promuovere sia la genuinità dei prodotti alimentari sia un'agricoltura rispettosa degli equilibri e delle biodiversità naturali".

Le sue doti di comunicatore, la novità e l'importanza del messaggio applicato nel mondo attraverso i progetti di Slow Food, hanno suscitato l'interesse di opinion leader e media a livello internazionale, valendogli l'attribuzione nel 2004 del titolo di Eroe Europeo da parte della rivista *Time Magazine*. Nel

gennaio 2008 compare invece, unico italiano, tra le «Cinquanta persone che potrebbero salvare il mondo», elenco redatto dal prestigioso quotidiano anglosassone *The Guardian*.

Filosofia e progetti

Attraverso una lunga storia fatta di associazionismo e di capacità di tessere relazioni sociali con i personaggi più disparati, Carlo Petrini è riuscito in un'operazione intellettuale di grande valore: restituire alla scienza gastronomica tutta la dignità che merita. È stato, infatti, tra i primi a svelare le interconnessioni multi-disciplinari che si nascondono dietro al cibo e alla gastronomia, riuscendo a porre nuovamente l'attenzione sulla loro centralità nelle nostre vite. "La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre; serve a scegliere perché serve a capire che cos'è la qualità. Fa sì che si possa provare un piacere dotto e imparare una conoscenza gaudente. L'uomo in quanto si nutre è cultura: la gastronomia è cultura. La scelta è diritto dell'uomo: la gastronomia è libertà di scelta. Il piacere è un diritto di tutti e in quanto tale deve essere il più responsabile possibile: la gastronomia è un fatto costruttivo, non distruttivo. La conoscenza è un diritto di tutti, ma anche un dovere: la gastronomia è educazione¹".

Il periodo in cui ha intensificato la sua attività di neo-gastronomo – gli anni '80 – è stato il momento storico in cui il cibo ha toccato l'apice di un processo di de-culturalizzazione, che è iniziato a partire dal secondo dopo-guerra con l'avvento dell'industria agro-alimentare: in una società sempre più frenetica, il gusto (elemento non solo sensoriale, ma anche culturale) stava vivendo un declino totale. L'invasione dei sapori artificiali dell'industria e l'omologazione di una produzione agro-alimentare sempre più caratterizzata da serialità avevano reso il gusto un fatto accessorio, unicamente riconducibile alle pratiche gastronomiche elitarie dei *gourmet*. La gastronomia era stata confinata in un alveo tra il folkloristico e il lussuoso, completamente slegata dai contesti produttivi, ambientali e sociali, dai quali hanno origine i nostri alimenti.

Attraverso un allenamento dei sensi, recuperabili mediante la riscoperta del valore della lentezza, e grazie ad una nuova attenzione alla storia produttiva degli alimenti, Petrini e i neo-gastronomi giungono a rivelare l'alta insostenibilità della maggior parte delle produzioni agro-alimentari. Ecco dunque che, nel percorso intellettuale di Petrini, subentra, con largo anticipo rispetto alla risonanza mediatica di cui gode oggi, l'elemento ecologico. Questa componente fondamentale ha permesso di ricostruire il profondo significato della relazione tra cibo e agricoltura, tra gastronomia e agronomia, e di evidenziare altre relazioni inter-disciplinari che caratterizzano la scienza gastronomica, fino ad espanderla ad un livello che si può definire "olistico".

Il percorso che ha determinato, negli anni, la filosofia del movimento Slow Food è stato sempre caratterizzato da una grande propensione di Petrini alla realizzazione di iniziative concrete, che in qualche modo attuassero il risultato delle sue riflessioni: l'associazionismo di Slow Food, la capacità di costruire grandi eventi internazionali, la fondazione dell'Università di Scienze Gastronomiche sono soltanto un paio di esempi della sua verve pragmatica e della sua capacità di coinvolgere energie umane e risorse attorno a progetti che, a prima vista, sono apparsi come visionari.

Ma il vero capolavoro di Carlo Petrini, quello che meglio sintetizza l'evoluzione del suo pensiero, è forse Terra Madre, l'incontro mondiale tra le comunità del cibo che si svolge ogni due anni a Torino in concomitanza con il Salone del Gusto: si tratta di un meeting in cui oltre 6.000 persone tra contadini, pescatori, nomadi, accademici, cuochi, musicisti e giovani provenienti da circa 160 Paesi del mondo, hanno la possibilità di dibattere su temi legati all'alimentazione e all'agricoltura sostenibile. Oltre a ciò, Terra Madre è oggi una vasta rete permanente di persone, comunità e progetti, che è cresciuta in maniera spontanea e che spontaneamente continua a propagarsi in ogni parte del pianeta, in particolar modo nei paesi dove l'accesso al cibo è una sfida quotidiana. Da Terra Madre nasce una nuova idea di economia locale, un nuovo modo di produrre e consumare basato su un processo di ri-localizzazione dell'agricoltura e fondato sulle diversità: biodiversità naturale e diversità culturale degli uomini. Un nuovo modello di sviluppo, una concretizzazione del saper coniugare il globale con il locale, che vuole avere un forte impatto sul futuro della nostra alimentazione e sulla qualità della vita di milioni di persone: "Terra Madre sarà sempre più locale, e per questo sarà sempre più sostenibile, efficace e soprattutto- non è un paradosso- globale. Tutto ciò in barba a chi vuole che i fattori dell'economia locale vadano bollati come "no-global". Noi di Terra Madre siamo più "global" di tutti, perché siamo ben consapevoli di essere parte viva, attiva, creativa di quel globo meraviglioso che è la nostra madre Terra²".

¹ Carlo Petrini, *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia*, Einaudi, 2005, p.51.

² Carlo Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti- Slow Food Editore, 2009, pp. 167-168.