



STRAPARLANDO

Vent'anni fa ha fondato lo Slow Food e creato l'università della gastronomia



È ormai famoso nel mondo, anche "Time" lo ha celebrato, ma lui è legato alla sua terra

Carlo PETRINI

Quando il cibo è una filosofia

ANTONIO GNOLI

Al centro, Carlo Petrini in un disegno di Tullio Pericoli

bio, Galante Garrone, Revelli. Per me essere di sinistra significa appartenere a questo mondo, dal quale non intendo muovermi».

Noto una certa enfasi nel modo in cui ne parla.

«Quando qualcuno mi dice: Carlin, ora che hai un'associazione come Slow Food tu devi andare via da Bra e trasferirti in una grande città, io rispondo: non mi muovo, noi stiamo qui, qui, qui. Capisce?».

Capisco il valore delle radici.

«Per Slow Food è fondamentale».

Ma per il Carlin, come qui la chiamano, cos'è fondamentale?

«Per uno come me che ha 57 anni e si esprime in un italiano piemontesizzato, la sua gente è fondamentale. Posso girare tutto il mondo, spostarmi per conferenze, incontri, raduni. Essere più fuori che dentro. Ma so che non potrei mai trasferirmi definitivamente altrove. Da un certo momento in poi, dentro di te sai che non cambi più».

Non le viene mai il rammarico per tutto quello che non è riuscito a fare proprio a causa di queste profonde radici?

«Non provo nessun disagio per tutto quello che non ho fatto. Mi basta e avanza già quello che ho realizzato. Questa università di Pollenzo è nata su un terreno faticoso. Sembrava un delirio poterci fare qualcosa, figuriamoci un luogo del sapere. Allora io dico: se sei un visionario e hai la forza delle tue radici, puoi anche realizzare grandi cose».

Ritiene che un piemontese possa essere anche un visionario?

«Un piemontese è soprattutto un pragmatico, uno che passo dopo passo realizza le cose che ha pensato. La visionarietà è una dote o una condanna che prescinde dalle culture. Però è più facile trovarla nel meridione che da noi».

Posto che si possa definire, che cosa è la piemontesità?

«Ricordo che Bobbio parlava di gente pragmatica, che non ama apparire molto. Ecco, è un modo di muoversi al di sotto delle proprie possibilità sceniche».

Possibilità che lei ha messo splendidamente a frutto.

«Passo per essere un buon comunicatore. L'importante è sapere cosa vuoi comunicare».

Non ritiene che un eccesso di parole e di immagini stia coprendo la realtà, la stia nascondendo?

«È un rischio che corriamo. Ma gli ci estingueremo in un enorme e prolungato bla bla. La verità è che siamo precari. Siamo di passaggio. Cinque anni fa ho avuto una malattia che mi stava portando nella tomba. Me sono uscito più cosciente della fragilità della vita e disponibile verso gli altri. Ho scoperto di avere dei collaboratori fantastici. E mi ha riconfermato il valore delle piccole cose, dell'importanza del lavorare sul locale».

E la globalizzazione di cui tanto si parla. Cosa ne pensa?

«Insieme al bene di unire un po' di più il pianeta, ha sviluppato potenze anonime. Ha reso insaziabile la fame di energia e fatto una caricatura pericolosa dell'uomo prometeico. Il movimento di Terra Madre vuole essere la risposta globale ai difetti della globalizzazione».

Cosa intende diventare questo movimento?

«Non un partito politico, né una grande associazione. Ai miei ragazzi dico: guardatevi da queste tentazioni. Siamo una rete. E se la rete funziona, primo si autogene-

ra; secondo è democratica, per certi versi può perfino essere anarchica e sfuggirti di mano; terzo dà gratificazione ai soggetti che la animano; quarto garantisce la trasmissione dei saperi, di conoscenze, di informazioni e di denunce; quinto la rete è fatta con il cemento dell'intelligenza affettiva».

Che tipo di intelligenza è?

«Qualcosa che la sinistra ha smarrito. Gli ideali della Rivoluzione Francese sono stati: libertà, egualité, fraternité. Per i primi due abbiamo speso fiumi di parole e fatto sacrifici enormi. Per la fraternità niente. Conosce ancora qualcuno che a sinistra inviando una lettera la concluda con "fratelli saluti"?».

Lei ha scoperto il valore della lentezza. È sufficiente decelerare?

«Lentezza non è sinonimo di ottusità e non necessariamente va contro la modernità. Né va inteso come un valore assoluto. È una medicina omeopatica che tutti dovremmo prendere, solo se ci fermassimo un attimo a riflettere. Mi piacerebbe che dallo "slow food" passassimo alla "slow life", ma sarebbe talmente radicale un concetto del genere che se fosse applicato modificherebbe nel profondo il mondo in cui viviamo».

Slow Food conosce un successo clamoroso. Non teme che il successo possa guastarvi?

«Un grande problema è cambiare mantenendoci sani di testa. Quando iniziammo eravamo in due. Oggi duecento persone lavorano a tempo pieno e prendono uno stipendio. Questo ci ha cambiati. Ma non abbiamo perso il senso delle cose».

Parlano di lei come di un guru dell'ambiente. Si riconosce?

«Mi fa incazzare. Non mi sento un guru, per la semplice ragione che non sono una guida spirituale. E poi lo vede un gastronomo, anche se sui generis, atteggiarsi a santone?».

Si torna a parlare di spiritualità. Lei cosa ne pensa?

«Penso che il mio migliore amico è Enzo Bianchi, un monaco. Quando ci vediamo cuciniamo e parliamo di che cosa è il creato e del modo in cui è stato ridotto. Materia e spirito sono componenti essenziali dell'uomo».

Crede in Dio?

«Sono agnostico. Un atteggiamento che mi fa apprezzare il valore della spiritualità senza affibbiarle un nome così importante».

Neanche quando una malattia la stava portando via, ha avvertito un richiamo superiore?

«Si dice che gli agnostici, a differenza degli atei, siano un po' superficiali. A me bastava essere coerente con me stesso, in pace con le cose che avevo fatto. E che ho saputo conservare».

Non la irriterebbe se qualcuno la definisse un conservatore di sinistra?

«È un buon ossimoro. Dove sta scritto che la sinistra è tutta metallo e progresso? I miei due grandi maestri sono stati Nuto Revelli, un intellettuale che sapeva dialogare in modo impareggiabile con il mondo contadino e Bartolo Mascarello, per me il più grande esperto di vini che ho conosciuto, la cui casa azienda fu un ritrovo per noi tutti, uno spazio in cui discutere liberamente di cultura. Nuto e Bartolo mi hanno insegnato il valore della tradizione e dell'integrità della memoria, dal loro ho appreso che conservazione non necessariamente significa regressione».

alla nostra convivialità, significa collocare il piacere in una prospettiva etica al servizio dell'ambiente e della società».

Ma lei si sente più un gastronomo o un uomo di sinistra?

«Le due cose non entrano in contraddizione. Entrambe dovrebbero provare a dare se non proprio la felicità, almeno qualcosa che si accosti all'arte del vivere. Quando vieni a conoscenza che in Puglia schiavizzano gli uomini per la raccolta dei pomodori, allora è chiaro che il gastronomico non può più essere un'entità neutra che si occupa solo di ricette o di tecnica culinaria».

Aspira a realizzare la figura del gastronomo-ideologo?

«Aspiro a un gastronomo che immagini un mondo che non cominci e finisca tra i fornelli. Quando abbiamo prima sognato e poi realizzato l'università della gastronomia, non l'abbiamo fatto perché duecento ragazzi provenienti da tutto il mondo imparassero ogni anno a spadellare. Si fa gastrono-

mi pensando all'antropologia, alla storia, alla chimica, alla genetica, all'agronomia, all'economia politica. Queste cose le pensava già Brillat-Savarin nel 1825».

Però Brillat-Savarin inaugura una gastronomia funzionale alla nuova classe dominante. Non ritiene che sulla figura del gastronomo pesi questo condizionamento storico?

«La parola gastronomia entra in circolazione nei primi anni dell'Ottocento. La Rivoluzione Francese scaccia i grandi cuochi dalle corti e questi si vedono costretti a reinventarsi altrove. A Parigi nel 1803 ci sono 30 ristoranti, nel 1840 saranno quasi duemila. Una crescita che corrisponde ai bisogni di una nuova classe che legge il ristorante a spazio pubblico in cui esibire il proprio ruolo. Ecco, noi oggi ci troviamo ancora dentro questo orizzonte storico. Ma la gastronomia non l'hanno inventata i borghesi e non finirà con loro».

Diciamo che l'hanno organiz-

zata su principi nuovi. Non le pare?

«Hanno inventato il nome. E quando si inventa il nome è come se la cosa prima non esistesse. La verità è che quel concetto risale alla notte dei tempi e si declina in modo molto semplice: se non mangiamo non viviamo e per mangiare dobbiamo prendere l'energia che la terra ci dà e trasformarla. E nella trasformazione che l'uomo può mettere alla prova la sua cultura, la sua civiltà, i suoi saperi. Quando facemmo più di trent'anni fa la rivista *La Gola* era a questo che pensavamo».

Fare del cibo un'esperienza che fosse raccontabile come un libro di letteratura?

«C'era gente eccezionale che la animava: Gianni Sassi, Antonio Porta, Emilio Faccioli, Piero Camporesi. Io ero il ragazzo di bottega che dalle Langhe arrivava a Milano. Ma vidi immediatamente due forme di cultura che non si parlavano. Quella più organolettica che sapeva tutto dei prodotti e quella

più storico antropologica. Erano due mondi che si ignoravano. Una delle intuizioni di Slow Food è stata di mettere assieme queste due realtà, e di farle dialogare».

Lei ha studiato sociologia a Trento negli anni della contestazione. Che cosa ha conservato di quella stagione?

«Il mio essere di sinistra. Che però è un po' diverso dal modo in cui generalmente lo si intende e che francamente non è più sufficiente».

Ci spieghi meglio in cosa consiste.

«Non intendo darle una spiegazione ideologica. Parto dalla constatazione che ciascuno è figlio della propria terra. La provincia di Cuneo, dove sono nato, la chiamavano il regno della Baleana Bianca. Quando ancora c'era la Dc, qui il sessantacinque per cento dei voti era democristiano. Al tempo stesso questa è una terra di grande civiltà contadina che ha fatto la resistenza. Che è cattolica, ma al tempo stesso ha prodotto figure illuminate della sinistra, Bob-

ROMA BAROCCA

Bernini, Borromini, Pietro da Cortona

Roma, Museo Nazionale di Castel Sant'Angelo fino al 29 ottobre 2006 orario 9-19 chiuso il lunedì



- Ministero della Cultura
- Ministero delle Attività Culturali
- Comitato Nazionale Roma e la Nascita del Barocco
- Soprintendenza Speciale per il Polo Museale Romano
- Centro di Studi sulla Cultura e l'Immagine di Roma

Electa