

## Intervista

ERICA ASSELLE  
BRA (Cuneo)

Il fondatore  
ricorda  
i primi passi

È il 10 dicembre del 1989, quando a Parigi un gruppo di amici guidato da Carlo Petrini fonda il movimento che sarebbe diventato universalmente noto come «Slow Food».



Carlo Petrini a Pollenzo nel 1989

# “Vent’anni tra i sapori per salvare il mondo”

Carlo Petrini: Slow Food, la mia multinazionale virtuosa

IL PASSATO  
«Ci accusavano  
di essere utopisti  
Non è così»

GLI INCONTRI  
«I più intensi  
con i contadini: sono  
maestri di vita»

“All’inizio, negli anni Ottanta, erano un gruppo di amici di Bra, che, dopo una radio libera, uno spettacolo di Dario Fo, una polemica in consiglio comunale, un giornale alternativo, uno spaccio alimentare a prezzi calmierati, mangiava e cantava nelle osterie di Langa. Oggi, la prima edizione del Terra Madre Day è una rete di 950 eventi organizzati in tutto il mondo per festeggiare i vent’anni dello Slow Food Internazionale inventato da Carlo Petrini.

**Petrini, che cos’era, nell’86, Arcigola?**

«Un’associazione che si occupava di enogastronomia, della cultura alimentare e che aveva un forte radicamento in Italia. Con Slow Food, nel 1989, è nata

una nuova sensibilità rispetto alle culture del mondo e alla forza creatrice della diversità culturale. Con Terra Madre, nel 2004, poi, abbiamo coinvolto a livello mondiale i protagonisti attivi di un concetto diverso di alimentazione. È una lotta contro un sistema produttivo distruttivo per l’ambiente, in difesa della biodiversità del pianeta».

**L’Arca del Gusto, i Presidi, le tante battaglie, come quella per il latte crudo. Com’è il bilancio?**

«È sotto gli occhi di tutti. Quando abbiamo iniziato dicevano che eravamo degli utopisti, che difendevamo dei prodotti in via di estinzione. La conseguenza, non solo per merito nostro, è che milioni di persone non sono d’accordo a distruggere la sapienza dei padri e un patrimonio alimentare immenso. I Presidi - i prodotti tutelati - hanno fatto rinascere un’economia che rischiava di scomparire». **Quando vi trovavate a tavola «Da**

**Gemma» a Roddino immaginate che sarebbe andata così?**

«Così nessuno poteva immaginarlo. Ma proprio perché siamo nati in contrapposizione a una multinazionale come quella del fast food c’era da pensare che aspirassimo a creare una multinazionale virtuosa, questo sì».

**Lei ha collaborato con personaggi e istituzioni importanti, dalla Fao a Carlo d’Inghilterra. Un vantaggio per Slow Food o per loro?**

«Ha fatto bene a tutti: quando ci si confronta è sempre un processo virtuoso».

**Ricorda un incontro speciale?**

«Le migliaia di contadini che ho conosciuto e che per me sono stati maestri di vita».

**Avete creato l’università di scienze gastronomiche: quanto sono vicini contadini e studenti?**

«Molto. L’università resta l’unica al mondo votata alle scienze gastronomiche. Spero che consolidi la formazione di giovani intraprendenti, capaci di valorizzare i prodotti della terra». **C’è chi la conside-**



ra un profeta, chi le darebbe il Nobel.  
«Prendiamola con calma. Ora è la nuova generazione che deve prendere in mano la macchina».

## Le tappe

### Prima fu Arci Gola

A metà degli Anni Settanta nacque a Bra attorno a Carlin Petri e un gruppo di giovani l'associazione Arci Langhe poi divenuta Arci Gola.



### Salone del Gusto

Il primo si svolge al Lingotto in maniera semiclandestina a Torino nel 1996, con il contributo della Regione Piemonte. Lanciò l'arca e poi i presidi.



### Nel 2004 Pollenzo

Apri l'università di scienze gastronomiche con sedi a Pollenzo e Colorno nel Parmense: già seicento gli studenti che l'hanno frequentata



### Terra Madre

E' nata nel 2004 Terra Madre, la rete internazionale tra i produttori e le comunità del cibo con salone e incontri biennali a Torino.

## Il manifesto di Parigi

# La rivoluzione della chiocciola: in eskimo all'Opéra Comique

SERGIO MIRAVALLE

Nella foto souvenir sullo scafalone dell'«Opéra comique» di Parigi vent'anni fa c'erano, ovviamente, più capelli e barbe nere di oggi e ancora qualche eskimo. Non mancavano giacche morbide in tweed da gentleman di campagna: erano dei delegati stranieri affascinati da quel movimento, chiamato Slow Food, che prometteva la riscoperta del «piacere materiale».

Il muro di Berlino era crollato da poche settimane e i ragazzi di Via Mendicita Istruita partirono dalla loro Bra per arrivare, dopo una notte in pullman, nella Ville lumière dove la loro creatura cambiava pelle. Slow Food era il lancio internazionale di Arci Gola, prima ancora chiamata Arci Langhe, nata una decina di anni prima dalla concreta tenacia e lungimirante visione di Carlin Petri. Erano partiti riscoprendo i canté j'euv (il canto tradizionale delle uve da una cascina all'altra) per arrivare, lentamente proprio come la loro chiocciolina simbolo, fin lassù a Parigi, nella città di quella Rivoluzione che - non a un caso - due secoli prima aveva cominciato a cambiare il mondo.

Sotto le volte dorate dell'Opéra erano schierati gli uomini (o meglio i ragazzi) che avevano fatto crescere Arci Gola: da Piero Sardo, divenuto un' autorità in fatto di formaggi a Silvio Barbero, l'anima organizzativa del movimento. Folco Portinari, giornalista e autore televisivo, amico di Gino Veronelli, aveva scritto materialmente «Il manifesto di Slow Food».

C'erano gli amici di sempre Azio e Ravinale (conosciuti così in coppia senza bisogno di aggiungere altro) che con Carlin davano vita al trio «Old Tani River» irresistibili animatori del dietro le quinte al Club Tenco a Sanremo, con Guccini e compagni. Ma non era più tempo di zingarate alla «Amici miei».

Carlin voleva mettere i piedi nel piatto dell'industria agroalimentare che imponeva stili e consumi. Il movimento si apriva al mondo dove c'era «fame di cultura del cibo».

«La nostra non è una delle tante associazioni che si occupano di vini e gastronomia. Non abbiamo palandrane e curiosi cappelli» precisava Carlin che, per spiegare dove si volesse andare a parare raccontò di una ricerca svedese: «Ai bambini hanno fatto assaggiare una mela verde di campagna e la maggior parte ha risposto che sapeva di shampoo o dentifricio, ci stanno rubando i sapori veri».

Firmarono il Manifesto i delegati «governatori» e responsabili delle «condotte»: un centinaio in arrivo da tutt'Europa, e anche da Brasile, Argentina, Giappone, Argentina e Stati Uniti, dove la rivista Newsweek si era già accorta Slow Food descrivendolo come movimento anti fast food.

Sulla locandina una trentina di righe stampate anche in giapponese: «Riscopriamo ricchezze e aromi delle cucine locali. Se la fast life in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d'avanguardia».

Si raccolsero firme ricordo per poter dire un giorno: «Io c'ero». La chiocciolina aveva cominciato la sua rivoluzione.

---

Nel 1989

La firma  
sul documento

---



■ Fu stampato in più lingue, compreso il giapponese il Manifesto di Slow Food che segnò la nascita del movimento internazionale. La firma ufficiale avvenne nella sede dell'Opéra Comique tra gli stucchi e i velluti rossi. Le locandine ricordo dell'evento con le firme dei protagonisti sono diventate simbolici cimeli.