



“Dico grazie a Pasolini vessillo dei contadini”

Carlin Petrini

Il signor Slow Food



La vita e le opere. Carlin Petrini è nato a Bra nel 1949. Gastronomo, giornalista e scrittore, fondatore del movimento culturale Slow Food. 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 Human Letters, con la seguente motivazione: «A Carlo Petrini, rivoluzionario precursore, fondatore dell'Università di Scienze Gastronomiche». Da Einaudi è ora uscita un'edizione aggiornata di «Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia»



GIUSEPPE SALVAGGIUOLO

Il rapporto con i libri di Carlo Petrini, anima di Slow Food, è circolare: lettore, scrittore (Einaudi ha appena pubblicato un'edizione aggiornata di *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*), editore e, anni fa, pure libraio. Talvolta si toglie lo sfizio di pubblicare i libri che vorrebbe leggere. Nei giorni in cui prepara il Salone del gusto e Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo (dal 25 al 29 ottobre al Lingotto di Torino), ha in mano *2033. Atlante dei futuri del mondo* (Slow Food Editore), scritto dalla ricercatrice francese Virginie Raison. «Mi sono appassionato. So è un po' idiota leggerlo così, dalla prima all'ultima pagina come un romanzo, va preso per capitoli: demografia, clima, erosione genetica, acqua, con i dati comparati. Molto stimolante. Quando l'ho visto in Francia, ho detto: questo libro dobbiamo farlo perché non mi basta mica leggerlo in francese, lo voglio sul comodino. Questa è una lettura di lavoro».

E le letture di piacere?

«Io ho un grande difetto, lo dico papale papale: non mi è mai piaciuta la narrativa. Non mi ci trovo, di narrativa ne ho già da vendere per conto mio. Questo è un grande difetto sia formativo che umano, perché vedo che la gente si arricchisce con la narrativa. Io mi sono fermato a Hermann Hesse e Goethe».

Come compensa?

«Le mie preferenze sono state sempre sul fronte storico, in particolare biografie. Tutte. A casa ho gli scaffali pieni. La storia è la mia narrativa. Storia come passione».

Storia delle vite e dei tormenti, delle vittorie e delle sconfitte. Tra le cose più belle c'è il lavoro che Pietro Citati aveva fatto su *Leopardi*. Lì, se vogliamo, sei sulla frontiera, dove a me piace muovermi, avendo di fronte una figura vera».

La libreria del perfetto socio Slow Food?

«Cominciamo dai fondamentali: *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin. Poi si aprono diverse strade. Il gastronomo classico deve avere Pellegrino Artusi e Georges Auguste Escoffier. Il ga-

«Ho sempre prediletto le biografie, a casa ne ho gli scaffali pieni»

stronomo come lo intendiamo noi oggi Edgar Morin, Marc Augé, Michael Pollan. Il fronte si apre, ai nostri studenti dell'università delle scienze gastronomiche di Pollenzo glieli facciamo leggere tutti. Tenendo conto anche di un approccio antropologico classico, *Il crudo e il cotto* di Lévi-Strauss».

Che cosa c'entra Lévi-Strauss?

«L'antropologia è legata alla cucina, non puoi parlare di una senza l'altra perché la cultura dell'umanità è strettamente connessa alla capacità di confrontarsi con la natura per provvedere al sostentamento. La natura ti dà un prodotto grezzo che devi rendere edibile. Se sono piemontese lo rendo edibile in un certo modo, se sono del Bangladesh in un altro. Così come l'analisi storico-culturale del passaggio dall'uomo cacciatore all'uomo coltivatore avvenuta diecimila anni fa è ancora in essere. Molti popoli indigeni sono ancora cacciatori, pescatori, pastori e raccoglitori nella foresta. Se tu non hai questa visione etno-antropologica non puoi parlare di cibo. Devi avere chiavi di lettura. Questo fa la differenza tra Slow Food, che non è un circolo di speddellatori, e il pollaio dell'enogastronomia, dove i soci hanno quarantacinque anni per gamba, se la cantano e se la suonano. Noi siamo pieni di giovani, non solo di anziani».

Ha citato Augé: anche il non-luogo è una categoria dello stomaco?

«I non-luoghi sono il paradigma dell'omologazione anche alimentare. Tu puoi andare in tutti gli aeroporti del mondo, formalmente mangi la stessa cosa anche se sono cucine diverse, mangi uno standard aeroportuale. I provocatori vincono, ma sono eccezioni. Non a caso gli aeroporti sono prediletti delle grandi catene come McDonald's. Nei grandi magazzini, è dura capire la differenza».

Ci spiega la passione per Morin?

«È il più grande pensatore vivente, non solo ha capito le dinamiche della società dal punto di vista della formazione ma anche delle tendenze politiche e dei grandi movimenti mondiali. Quando parla di una comunità di destino, che in questa crisi pare perdente ma non lo sarà, beh quello è il principio ispiratore di Terra Madre. Io dico sempre che i due elementi fondativi sono l'intelligenza affettiva e l'austera anarchia. Alla comunità di destino puoi anche non dare un vestito associativo, organizzativo. Ognuno fa quello

che vuole e la rete cresce, non puoi governare la complessità del mondo. Questo è Morin. Se vogliamo decolonizzare il nostro pensiero, il primo elemento è il tempo. Il fast non vince, un africano ha tempi diversi e chi ha stabilito che i miei sono giusti e i suoi sbagliati?».

Che cosa pensa del fiorire di sagistica su contadini, economia sostenibile, decrescita?

«Morin è il più grande pensatore vivente, la sua comunità di destino ispira Terra Madre»

«Positivo. Penso a Pierre Rabhi (*Manifesto per la terra e per l'uomo*, Add editore), un contadino ambientalista, un'icona per la Francia più per la sua etica che per i contenuti. Avercène. Sul fronte più battagliero Vandana Shiva. Sul fronte civile in un contesto capitalista vai su Michael Pollan. Io sono su questo filone, che non ha codificatori. Lo stesso Latouche ha codificato il termine decre-

scita, poi declinato in vari modi: felice, morigerata, frugale (*Abbondanza frugale* è pubblicato da Bollati Boringhieri). Ma siamo lì. Davanti a una crisi antropica non costruisci nuovi paradigmi, per essere somatizzati hanno bisogno di tempo e di stimoli. Siamo nel cuore di questo fermento, agevolati dalla debacle del fronte opposto, quello liberista classico, ma bloccati dalla paura e dal fatto che l'altro fronte non sta vivendo la sua crisi come un elemento per cambiare rotta, ma per riproporre tutto come prima».

Quando è stato libraio?

«1974, avevo 25 anni e ho aperto due librerie ad Alba e Bra. La Torre e Premiata Libreria Marconi. Ci sono ancora. Non avevo una lira, giravo le case editrici per farmi dare i libri in conto vendita. E organizzavo spettacoli di Guccini e Dario Fo per alzare un po' di soldi».

Best seller?

«Avrò venduto duemila copie di *Porci con le ali*. Continuavo a comprarne. E ho lasciato anche un bel po' di patrimonio di deposito, con tutti i testi sacri di Marx, Engels e Mao. Ce li hanno ancora tutti lì».



Verso il Salone del gusto di Torino con il profeta di una nuova gastronomia che ruota intorno a tre principi: buono, pulito, giusto

Ogni tanto vedo il proprietario che mi dice: Carlin, li abbiamo ancora qui, non li compra nessuno!».

Lei li leggeva i testi sacri?
«Per un terzo li ho letti, per due terzi li ho venduti. *Il Capitale* no. Alcune cose sì, me le faceva leggere il Pci. Ricordo un episodio: visita alla federazione di Cuneo, parlo con il funzionario Ugo Ferro e riparto con una pila di libri sotto braccio: Lenin, To-

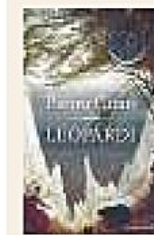
**«A 25 anni aprii
due librerie, vendevo
Porci con le ali, sono
ancora lì Marx,
Engels e Mao...»**

gliatti, Gramsci. Quelli erano partiti seri! Ti facevano leggere: in parte capivi, in parte navigavi. Gli operai andavano in sezione e si puppavano Gramsci, che io ho amato tantissimo perché sentivo mio. Un altro pianeta. Molto formativo. L'ho citato in un articolo sulla difesa del dialetto, su cui la sinistra tace. Non uno che dica: fermi tutti, la difesa del dialetto non l'ha inventata mica Calderoli,

ma Gramsci, che aveva una visione del dialetto come elemento interattivo con il popolo, di reciproco arricchimento con la lingua nazionale. Ecco la genialità di Gramsci. E noi siamo qui a parlare di Calderoli!».

Che altro leggeva in quegli anni?
«Tutto Pasolini. Tutto, qualsiasi cosa uscisse. Mi piaceva in particolare la sua profezia lucida sulla distruzione scientifica della civiltà contadina e sulla crescita della povertà culturale di questo Paese grazie al consumismo che l'avrebbe devastato. Così è avvenuto, piaccia o no. L'Italia lo lesse poco allora, lo capì ancora meno, lo osteggiò molto. E non lo ha letto nemmeno quarant'anni dopo. Leggere adesso Pasolini sarebbe un buon modo per uscire dalla crisi».

Anche il Pci non amava Pasolini.
«Io sono uscito dal Pci e sono stato nel Manifesto, poi ho fondato il Pdup e poi basta. Anzi no, poi c'è Slow Food. Andavo dietro a Gramsci, Pasolini, Rigoni Stern, Nuto Revelli, Ermanno Olmi, Ernesto De Martino, c'è tutta una letteratura che aveva le idee ben chiare. Ecco dove mi sono formato io, mica sui testi sacri della sinistra. Mica su Marx ed Engels».

**PIETRO CITATI****Leopardi**

Mondadori, pp. 436, € 10

**Tra le cose più belle
c'è il lavoro che Pietro Citati
ha fatto su Leopardi.
Lì, se vogliamo,
sei sulla frontiera, dove a me
piace muovermi,
avendo di fronte una figura
vera. No, la narrativa
non mi piace, lo dico papale
papale, non mi ci ritrovo»**

**I PREFERITI****PIERRE RABHI****Manifesto
per la terra
e per l'uomo**

ADD editore, pp. 169, € 15

**«Pierre Rabhi è un contadino
ambientalista, un'icona per la
Francia più per la sua etica che
per i contenuti. Avercene.
Come Vandana Shiva sul
fronte più battagliero, o, sul
fronte civile, Michael Pollan»**

**ANTHELME BRILLAT SAVARIN****Fisiologia
del gusto**

Sellerio, pp. 249, € 14

**Nella libreria del perfetto socio
Slow Food, fondamentale è
«Fisiologia del gusto» di Brillat-
Savarin. Poi si aprono diverse
strade. Il gastronomo classico
deve avere Pellegrino Artusi e
Georges Auguste Escoffier. Il
gastronomo come lo
intendiamo noi oggi Morin,
Augué, Pollan.**