È morto Carlo Petrini, addio al fondatore di Slow Food

fcdba9b0-64eb-44ca-9d54-31fa50a9142f

Nella tarda serata di giovedì 21 maggio, nella casa di Bra in provincia di Cuneo, è morto a 76 anni Carlo Petrini, gastronomo, giornalista, scrittore e fondatore di Slow Food.

“Dalla sua grande capacità di visione e dall’amore per il bene comune, per le relazioni tra gli esseri umani, per la natura e la biodiversità sono nati Slow Food (1986), la rete internazionale di Terra Madre e l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (2004). È stato, inoltre, co-fondatore delle Comunità Laudato sì (2017), ispirate all’enciclica di Papa Francesco”, ricorda Slow Food sul suo sito web.

“Chi semina utopia, raccoglie realtà”, amava dire Carlo Petrini che sintetizzava così la sua vita, convinto che sogni e visioni, quando sono belli, giusti, capaci di coinvolgere e vissuti con convinzione e passione, possono essere realizzabili. “La sua energia, la sua straordinaria empatia, la sua voglia di fare, il suo esempio di vita saranno la forza che guiderà tutti noi”, aggiunge il team di Slow Food.

La biografia

Carlo Petrini è nato nel 1949 nella città di Bra. Ed era il 26 luglio del 1986 quando nasceva Arcigola (in seguito Slow Food Italia), esperienza che ben presto si diffuse in tutta la penisola e anche all’estero, tant’è che il 9 dicembre 1989, a Parigi, il Manifesto Slow Food fu firmato da oltre venti delegazioni provenienti da tutto il mondo e Petrini fu eletto presidente, carica che ha ricoperto fino al 2022. Grazie alla sua visione lungimirante, Petrini ha svolto un ruolo decisivo nello sviluppo di Slow Food, ideando e promuovendo i suoi progetti, oggi di grande visibilità internazionale.

Tra i suoi numerosi traguardi figura la creazione dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra), la prima istituzione accademica al mondo a offrire un approccio interdisciplinare agli studi sul cibo, che farà da apripista a esperienze simili in altri atenei. Nel 2017 lo Stato italiano ha istituito la

Classe di Laurea in Scienze Gastronomiche; dalla sua fondazione, l’Ateneo di Pollenzo ha formato circa 4000 gastronome e gastronomi provenienti da 100 Stati.

Petrini è stato l’ideatore di Terra Madre nel 2004, una rete internazionale di comunità del cibo che riunisce piccoli produttori agricoli, pescatori, artigiani, cuochi, giovani, accademici ed esperti. Come giornalista ha collaborato con La Stampa, La Repubblica, Il Manifesto, Millenium de Il Fatto Quotidiano e Vita Pastorale.