

Carlìn Petrini, eroe mitico

Gianfranco Marrone

24 Maggio 2026

Ma perché nei Festival dell'Unità bisogna mangiare così male?. Sembra sia stata una domanda di questo genere, o forse le sue imbarazzate risposte, a scatenare quella rivoluzione antropologica permanente che è stato, ed è, il movimento Slow Food. Interrogativo formulato con la sua solita cocciuta - e insieme ironica - determinazione da Carlo Petrini, scomparso prematuramente il 21 maggio scorso nella sua Bra, enclave felice fra le Langhe e il Roero, al centro della 'granda' provincia di Cuneo. Vigneti, nocciolati, allevamenti, e dunque vini eccellenti, golosa crema spalmabile, tajarin ai 30 tuorli, strepitose salsicce da mangiare rigorosamente crude per non perderne l'aroma e il gusto, bunet.

Al di là delle polemichine che ne scaturirono, s'era più o meno all'inizio degli anni Ottanta, con quella domanda a prima vista banale Carlìn aveva colto nel segno. Che nelle occasioni mondane della sinistra italiana si offrisse cibo tanto scandente quanto grossolano era evidenza conclamata. L'operaio mitologico della catena di montaggio, si riteneva da quelle parti, non era certo un gourmand, né doveva esserlo. Altri erano i suoi problemi. La ricerca del cibo piacevole era considerata una distrazione borghese rispetto alle concretissime questioni sindacali. Ve lo immaginate un Cipputi che cena al Bonvensin de La Riva di Marchesi? E, del resto, all'eroe di *Tempi moderni* tocca ingerire chissacché mentre avvita bulloni. Mangiar bene, pensavano più o meno i comunisti d'allora (poco attenti, fra l'altro, alle questioni ambientali o ai diritti civili), è piuttosto roba da grassi crapuloni capitalisti, quelli che vanno nei locali *fine dining* e ordinano etichette che manco la paga mensile di un metalmeccanico è sufficiente ad acquistarne una bottiglia. I ricchi non piangono nelle grandi abbuffate del sabato sera. Essere di sinistra vuol dire, invece, andar avanti a biochetasi? C'era come un surrettizio accordo - mica ovvio - fra l'aggressiva industria alimentare, tutta scatolette e surgelati, e l'agenda politica sinistrese, rinchiusa in un alone rinunciatario: un accordo che andava sfaldato. Per Carlìn era chiaro.

A dargli ragione, entrambi nell'86, due fatti clamorosi. Innanzitutto il famigerato scandalo del metanolo, una sostanza che alcune aziende piemontesi avevano aggiunto nelle botti per rialzare la gradazione dei loro vini, provocando morti e feriti e, per contraccolpo, un danno d'immagine, e un vertiginoso calo delle vendite, del vino italiano nel mondo. Rivendicando la genuinità del nettare langarolo, Petrini aveva già fondato la Benemerita Società degli Amici del Barolo (poi divenuta Arcigola), giusto a difesa dell'enologia locale, tutt'altro che truffaldina e pesticida. In secondo luogo, l'apertura a piazza di Spagna di un gigantesco ristorante McDonalds, i cui fumi maleodoranti appestano il centro di Roma e il cui gigantesco logo dei Golden Arches copre una delle più belle facciate barocche della capitale. Quel locale è ancora lì, e forse non sa che cosa involontariamente ha provocato. L'iniziativa commerciale suscita un duro coro di reazioni da parte di letterati e politici, storici dell'arte, architetti e urbanisti, i quali, peraltro, non tollerano tutto ciò che McDonald's rappresenta in termini simbolici: la velocità nel mangiare, l'omologazione alimentare, l'automatismo del gusto, la modernizzazione a tutti i costi, l'americanizzazione degli stili di vita.

La ribellione ottiene un qualche effetto: l'insegna esagerata sparisce dall'edificio, gli odori sgradevoli vengono attenuati. Ma, soprattutto, nasce Slow Food. L'arrivo del gigante mondiale del fast-food nel territorio italiano, per secolare tradizione dedito alla raffinata gastronomia regionale e al gusto per la buona tavola, porta alla nascita di questo grosso movimento di idee e di pratiche che nel giro di 30 anni, non senza madipancia di molti, si trasformerà in un brand internazionale. Non meno potente dei grossi marchi della ristorazione veloce, capace di smuovere le coscienze di migliaia di contadini e produttori alimentari in tutto il pianeta, ma anche di coinvolgere politici, studiosi, scienziati, artisti, finanziari etc. in un ambizioso progetto alternativo alla globalizzazione economica e culturale del mondo.

Il programma d'azione del movimento capitanato da Carlo Petrini è subito chiaro. Il *Manifesto dello Slow Food* viene pubblicato per la prima volta sul *Gambero rosso*, supplemento del quotidiano italiano *Il manifesto*, nel novembre del 1987, e ripresentato nelle settimane successive in diversi altri giornali e riviste. È firmato da Carlo Petrini, fondatore-ideologo del movimento, da Folco Portinari, noto poeta ed estensore materiale del testo, e poi da Valentino Parlato (direttore del quotidiano) e Stefano Bonilli (direttore del supplemento), nonché da un uomo politico come Gerardo Chiaromonte (senatore del Partito Comunista e direttore dell'*Unità*) e da un piccolo gruppo di intellettuali, scrittori, artisti, cantautori di successo come Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Antonio Porta e alcuni altri. In tutto, tredici a tavola. L'arco dei personaggi coinvolti fa già capire che la

questione della lentezza dal mondo dell'alimentazione traccima in quello della cultura e perfino della politica.

A leggerlo oggi, quel testo fa un po' ridere: strizzando l'occhio a Marx ed Engels, prende di petto un manifesto di tutt'altro genere, ovvero quello marinettiano del futurismo. È il mito dell'automobile rombante che a Petrini proprio non va: a lui piace il mondo contadino, la sua romanticheggiante sincerità, ma soprattutto il culto della terra e l'apprezzamento del buon gusto. La celebre chiocciola che fa da logo al Movimento parla chiaro: le povere lumache le mangiano i lavoratori della terra (assaggiate quelle di Cherasco, a due passi da Bra) ma sono anche un ingrediente *chic* dell'alta ristorazione (andate in Borgogna). Il nemico, per Carlin e soci, è il cibo che sta a metà, quello banale e insapore del borghese che ingozza il carrello del supermercato di surgelati e scatolette, o, appunto, quello proposto dalla ristorazione veloce, i cui effetti disastrosi sulla salute sono ben noti. Sono gli anni della caduta del muro di Berlino, il mondo sta cambiando, la globalizzazione dilaga, Petrini se ne accorge prima di tanti altri, e non la smette più di sbraitare contro un'economia planetaria che, uccidendo il gusto, appiattisce la vita. Rivendicare il piacere della buona tavola assume così, con un ribaltamento radicale, un valore etico e politico. I Festival dell'Unità ringraziano. Dietro la partita giocata sul terreno dell'alimentazione si rivela un conflitto molto più generale e più profondo: quello riguardante le forme di vita che dall'alimentazione possono generarsi, estendendo le idee opposte della velocità e della lentezza alla dimensione generale dell'esperienza individuale e collettiva.



I logo opposti di McDonald's e Slow food

Il resto è storia nota: il Salone del gusto, Terra Madre, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, Slow cheese (a Bra) e Slow fish (a Genova), come anche il coinvolgimento entusiasta di personaggi celeberrimi, da Barack e Michelle Obama a Carlo d'Inghilterra, da Papa Francesco al signor Mattarella. I giornali e i social in questi giorni stanno ricostruendo la storia e la geografia di questo personaggio a dir poco straordinario, unico nel suo genere, che con una determinazione impressionante è riuscito a dimostrare la verità di un detto che

amava ripetere: chi semina utopia, raccoglie realtà (dove la metafora agricola, ovviamente, non è casuale). Un visionario concretissimo, insomma, che se si metteva un'idea in testa certamente la realizzava. Questione di tempo: trascorso in osterie malandate e regge sontuose, dimore contadine e saloni di gran lusso. Ancora la chiocciola, a unire alto e basso, eliminando la banalità suicida dell'intermedio.

Molte delle idee e delle affermazioni di Petrini sono oggi luoghi comuni, refrain svuotati di senso dalle mode mediatiche della cucina e della tavola. Rivendicare il valore sociale e culturale degli alimenti è diventato una ovvietà. A parlare di cibo sano, pulito e giusto sono adesso innumerevoli assessori di provincia, instancabili organizzatori di sagre, salumai gourmet sotto casa, oscuri enotecari di periferia che persistono a ruotare i calici, affannati gastroturisti alla ricerca dell'ultima cantina biologica. Del resto, il conflitto di ritmi e valori fra fast e slow si è da tempo fortemente attenuato, e numerose sono le proposte di mediazione (basti pensare a Eataly). E in molti hanno notato che nello spazio gigantesco di Expo 2015 gli stand di McDonalds e di Slow food erano fianco a fianco.



Il logo di MasterChef, che li sintetizza

Il che, a ben pensarci, è comunque un bene: se oggi l'attenzione a tutto tondo verso un'alimentazione insieme gradevole e salutare, corretta e goduriosa, pur nelle sue versioni caricaturali, è così diffusa, il merito è anche e soprattutto dell'instancabile Carlìn Petrini. Che odiava le innumerevoli trasmissioni televisive sulla cucina, tacciandole di pornografia. E che se ne è andato in un momento assai difficile per il pensiero critico della e sulla cucina, un momento in cui la gstromania va un po' in tutte le direzioni, afferrata sempre più spesso dal politico di turno che gira per le feste di paese a caccia di voti, inneggiando a

un'identità culturale che, a suo dire, troverebbe nella tradizione culinaria locale la sua forza e la sua legittimazione. Dimenticando, come Carlìn ribadiva, che la tradizione è un'innovazione riuscita.

Così, il riconoscimento dato dall'Unesco alla cucina italiana divide più che unire: e ognuno lo interpreta come può e come vuole. Analogamente, quando il governo italiano in carica ha iniziato a parlare di Sovranità Alimentare, battezzandoci pure un ministero, in molti sono andati da Carlìn a chiedergliene ragione. Dato che quello slogan, in tutt'altro senso, lo aveva più volte sventolato lui. Vittoria o sconfitta? furto lessicale o suo inveramento ermeneutico? Ed ecco che occorre tornare in campo e chiarire, distinguere e precisare: l'esercito di contadini che da tutto il mondo accorre annualmente al festival torinese Terra Madre ha poco a che vedere con le politiche di destra, tuona Petrini. Anzi. Ma la società liquida colpisce ancora, e tutto sembra confondersi.

L'eredità di questo eroe del nostro tempo sarà difficilissima da gestire, non foss'altro perché variegata e controversa, plurale, estremamente complessa. Nel frattempo, di Petrini possiamo affermare probabilmente questo: che si trattava di un personaggio mitico. Appellativo per nulla sproporzionato dato che, nel suo caso, ha più d'un significato e d'un valore. Innanzitutto, per la sua altezza fisica, da cui primeggiava già col corpo. In secondo luogo, per la sua ostinazione, che lo portava ad andare avanti nei suoi sogni costi quel che costi. Inoltre, per la questione della giustizia: valore morale in nome del quale ha compiuto numerose battaglie insieme agricole e civili, economiche e spirituali. Infine, usando il termine 'mitico' nella sua accezione più tecnica, perché sapeva riprendere e gestire al meglio le forti antinomie che lo caratterizzavano. Il mito, sappiamo, è una storia che riprende le contraddizioni dell'esperienza riportandole su un'altra dimensione, non risolvendole ma fornendo loro un nuovo significato. Chi ha avuto la fortunata occasione di ascoltare un suo discorso in pubblico, sa che i toni del comizio si mescolavano con quelli della predica. Alzava la voce, esortando all'azione, poi ricadeva in imbarazzanti silenzi: un timido trascinatore di folle. Era un rigoroso moralista, s'è detto, ma anche un viveur. Dal suo punto di vista la ricerca del piacere era un dovere. E Slow food un movimento che sapeva essere istituzione. Grazie a lui, abbiamo ben chiaro che stomaco e società sono in presa diretta.

Tra i numerosi scritti di Carlo Petrini, si vedano: *Slow food. Le ragioni del gusto* (Laterza 2001), *Buono, giusto, pulito* (Einaudi 2005), *Slow Food revolution* (con Gigi Padovani, Rizzoli 2005), *Terra madre* (Giunti 2009), *Che cos'è il gusto* (Cd audio, Sossella 2010), *Cibo e libertà* (Giunti 2013). Su Slow food si veda il libro di Geoff Andrews, *Slow food. Una storia fra politica e piacere* (Il Mulino 2010).

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

