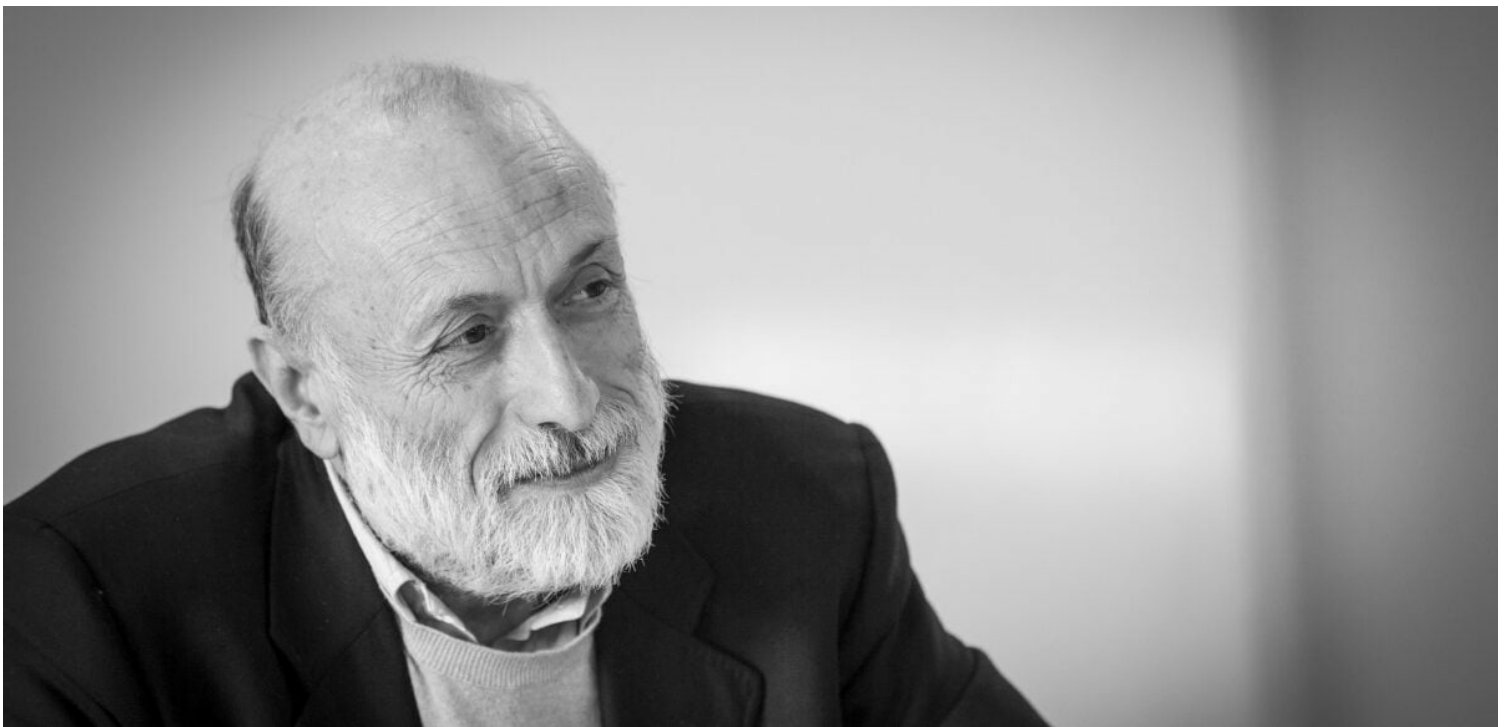


In evidenza

# Addio a Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food

di: Redazione

22 maggio 2026



Ieri, giovedì 21 maggio, è morto nella sua abitazione di Bra, all'età di 76 anni, **Carlo Petrini**, fondatore di **Slow Food**. Con lui scompare una delle figure più stimate della cultura gastronomica contemporanea. La sua missione: trasformare il cibo in una esigenza sociale, ambientale e politica, dove le comunità possono difendere assieme identità, prodotti e ambiente.

Nato a Bra, in Piemonte, nel 1949, *Carlin* – così veniva affettuosamente chiamato da chi gli era vicino – è stato gastronomo, giornalista e scrittore. La sua storia pubblica comincia dentro l'associazionismo e l'impegno sociale, dove ha promosso un sistema alimentare più sostenibile e giusto.

La data di inizio di questo straordinario percorso destinato a superare presto i confini nazionali è il 26 luglio 1986: nasce, infatti, **Arcigola**, poi ribattezzata **Slow Food**. In pochi anni, si diffonderà prima nella penisola e poi all'estero. Il primo vagito sarà cristallizzato sul nr. 11 del **Gambero Rosso** il 3 novembre 1987, in un documento firmato da Folco Portinari, Carlo Petrini, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi, Sergio Staino.

Nello stesso anno prende forma anche un altro capitolo destinato a lasciare il segno: la nascita della guida *Vini d'Italia*, pubblicata da Gambero Rosso Editore insieme a Slow Food e curata in team da Daniele Cernilli e lo stesso Petrini. La prima edizione recensiva 1.500 vini di 500 produttori italiani e contribuì a rinnovare la critica enologica internazionale, diventando in breve una delle guide più autorevoli del settore.



Dario Fo e Carlo Petrini

Poi, il 9 dicembre 1989, a Parigi, il **Manifesto Slow Food** viene firmato da oltre venti delegazioni provenienti da tutto il mondo. Petrini viene eletto presidente, carica che manterrà fino al 2022.



Firma del Manifesto a Parigi. Carlo Petrini e Folco Portinari

Gli inizi sono difficili perché l'associazione nasce in un'Italia attraversata da cambiamenti profondi nei consumi e negli stili di vita. Potremmo ricordare lo scandalo del metanolo, scoppiato nel marzo del 1986, o la protesta per l'apertura di un fast food nei pressi di Piazza di Spagna, a Roma. In questa cornice, questo gruppo dalla robusta identità acquisisce solidità e diventa qualcosa di più ampio: una presa di posizione contro la standardizzazione, alla perdita delle cucine locali, all'omologazione dei gusti, alla velocità come unico criterio della modernità. Nel nome Slow Food c'è il programma: restituire tempo al cibo, alla terra, alle stagioni, alle relazioni umane, alla memoria.

Petrini comprese prima di molti altri che il cibo non era un argomento di serie B. Muoveva l'economia ed era ambiente, salute, paesaggio, memoria, lavoro. Era il punto in cui si incontrano agricoltori, artigiani, cuochi, consumatori (chiamati opportunamente co-produttori), mercati e istituzioni. Da questa intuizione nacque un approccio alternativo al cibo, sintetizzato nella espressione: **"buono, pulito e giusto"**. Buono per la qualità e il piacere; pulito per il rispetto dell'ambiente; giusto per la dignità di chi produce e per l'accessibilità di chi consuma.

La grandezza di Petrini è stata quella di tenere insieme piacere e responsabilità. In anni in cui il cibo si è diviso tra edonismo e moralismo, Carlin difese la **"diversità"** dentro la comunità: salvare un formaggio, un seme, una razza animale, una ricetta. E non era gesto nostalgico o di recupero mnemonico, anzi, la difesa era un atto culturale e politico nel quale il piacere si materializzava in conoscenza, relazione e consapevolezza. Questa trascendente visione si è tradotta nel tempo in molti progetti concreti, tra questi il Salone del Gusto, Cheese, l'Arca del Gusto, i Presidi Slow Food e gli Orti in Africa.



Terra Madre 2016. Carlo Petrini insieme ad alcuni delegati internazionali

Nel 2004 nasce **Terra Madre**, una rete di persone strutturate in **comunità** dove interagiscono contadini, pescatori, artigiani, cuochi, studiosi, giovani e attivisti. Per Slow Food fu un passaggio decisivo. Il movimento, nato da una intuizione tutta italiana, più precisamente piemontese, trovava una dimensione mondiale senza smarrire il suo punto di partenza: i territori, le comunità, i prodotti, le storie di chi il cibo lo coltiva, lo pesca, lo trasforma e lo cucina. Metteva attorno allo stesso tavolo chi, in luoghi diversissimi del pianeta, resisteva alla feroce e inarrestabile spinta alla "omologazione".

Tutto questo ha condotto negli anni ad un ulteriore passo, ancora più ambizioso: puntare alla ricerca fondando l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Dunque, istituire un approccio interdisciplinare che coniugasse le scienze e tecnologie alimentari con le scienze sociali, umane, biologiche e agrarie. Pollenzo istituì così una nuova idea di "gastronomo", una figura interprete dei sistemi alimentari e delle loro ricadute sociali.

Proprio la figura di giornalista gastronomo, è in effetti, la chiave di lettura della figura di Petrini, che è stato prima di tutto giornalista e osservatore instancabile dei rapporti tra cibo, ambiente e società. Tra le testate per le quali ha scritto, La Stampa, La Repubblica, Il Manifesto e Il Fatto Quotidiano. Negli ultimi anni il suo pensiero si è persino intrecciato anche con quello di Papa Francesco e nel 2017, insieme a monsignor Domenico Pompili, ha fondato le comunità *Laudato Si'*, ispirate all'enciclica sull'ecologia integrale.

I riconoscimenti non sono mancati. Petrini ha ricevuto lauree e dottorati honoris causa, tra queste Palermo e Messina, ha interloquuto con la FAO e con istituzioni europee, portando ovunque la stessa idea: il cibo non è mai un fatto isolato, ma riguarda la salute del pianeta, la dignità del lavoro e delle persone, la qualità della vita.

Nel 2013 il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente lo nominò co-vincitore del premio *Champion of the Earth* per la categoria "Ispirazione e Azione"; nel 2016 fu nominato Ambasciatore Speciale FAO per il programma Fame Zero in Europa. Nel 2013 il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente lo ha nominato co-vincitore del premio *Champion of the Earth* per la categoria "Ispirazione e Azione"; nel 2016 è stato nominato Ambasciatore Speciale FAO per il programma Fame Zero in Europa.

La sua capacità comunicativa e la forza del suo messaggio gli hanno dato una notorietà ben oltre il mondo gastronomico. Nel 2004 Time lo ha indicato come "eroe europeo"; nel 2008 il Guardian lo ha inserito tra le cinquanta persone che avrebbero potuto contribuire a salvare il pianeta.

Ma la sua autorevolezza non stava solo nei premi, ma nella capacità di parlare a mondi che spesso non si incontrano: contadini e cuochi, studenti e persone comuni, comunità e istituzioni. Petrini ha mostrato che il cibo non è una faccenda isolata.

Forse il suo lascito più forte è proprio questo: avere spostato il cibo dal concetto di consumo a quello della "responsabilità". La lentezza, per lui, non era immobilità, era attenzione. E la scelta del "buono, pulito e giusto" è un atto che modella quel mondo che vogliamo abitare.

Il comunicato stampa

La biografia di Carlo Petrini



Carlo Petrini con Papa Francesco



Carlo Petrini insieme ai Reali Inglesi



Carlo Petrini insieme ad alcuni delegati internazionali