

Addio a Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food che ha cambiato il modo di pensare il cibo

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



È morto a 76 anni nella sua casa di Bra. Con Slow Food, Terra Madre e l'Università di Pollenzo ha trasformato la gastronomia in una visione culturale, sociale e ambientale

È morto **Carlo Petrini**, fondatore di **Slow Food** tra le figure italiane più influenti nel dibattito internazionale su **alimentazione sostenibile**, **biodiversità**, agricoltura, comunità locali e qualità del cibo. Petrini si è spento nella serata di giovedì 21 maggio 2026 nella sua casa di **Bra**, in provincia di Cuneo, all'età di 76 anni. La notizia è stata diffusa da Slow Food, il movimento che lui stesso aveva fondato nel 1986.

La sua idea di gastronomia non si è mai limitata al gusto o alla tavola. Con la formula “**buono, pulito e giusto**”, Petrini ha proposto un modo nuovo di intendere la **qualità alimentare**: non solo sapore, ma anche rispetto dell'ambiente, tutela dei produttori, difesa dei territori e accesso al cibo come diritto culturale e sociale.

Carlo Petrini e la nascita di Slow Food

Il nome di **Carlo Petrini**, conosciuto da molti anche come “Carlin”, resterà legato in modo indissolubile a **Slow Food**, il movimento nato a metà degli anni Ottanta come risposta culturale all’omologazione del consumo alimentare e alla diffusione del modello del fast food.

L’obiettivo era chiaro: difendere il **diritto al piacere del cibo**, valorizzare le produzioni locali e promuovere un’alimentazione capace di rispettare le persone, la natura e la **biodiversità**. Da Bra, nel cuore del Piemonte, l’intuizione di Petrini è diventata progressivamente una rete internazionale, capace di coinvolgere comunità, agricoltori, cuochi, studiosi, giovani e cittadini in tutto il mondo.

Slow Food non è stato soltanto un movimento gastronomico, ma una vera proposta culturale. Al centro c’era l’idea che ogni scelta alimentare avesse conseguenze sociali, economiche e ambientali.

Terra Madre e l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Dalla visione di Petrini sono nate anche esperienze che hanno ampliato il raggio d’azione di Slow Food. Tra queste, **Terra Madre**, la rete internazionale fondata nel 2004 per mettere in relazione comunità del cibo, produttori, pescatori, allevatori, artigiani, ricercatori e attivisti impegnati nella difesa di sistemi alimentari più equi e sostenibili.

Sempre nel 2004 nacque anche l’**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, un progetto innovativo che ha contribuito a dare dignità accademica allo studio del cibo, unendo saperi scientifici, umanistici, ambientali ed economici. Petrini comprese prima di molti altri che parlare di cibo significava parlare di territorio, salute, educazione, paesaggio, cultura e futuro.

Il principio del cibo buono, pulito e giusto

Uno dei contributi più importanti di **Carlo Petrini** è contenuto nel libro “**Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia**”, testo che ha segnato profondamente l’identità di Slow Food. In quelle pagine Petrini definì un concetto di qualità alimentare più ampio e moderno.

Per lui un cibo doveva essere **buono**, cioè piacevole e legato alla cultura del gusto; **pulito**, quindi prodotto senza danneggiare l’ambiente e gli ecosistemi; **giusto**, cioè rispettoso del lavoro di chi lo produce e accessibile alle comunità. Questa visione è diventata la linea guida dell’associazione rappresentata dal logo della chiocciola.

In un’epoca segnata da globalizzazione, crisi climatica e trasformazioni profonde del sistema agroalimentare, il messaggio di Petrini ha anticipato molti temi oggi centrali: la sostenibilità, la filiera corta, la tutela delle produzioni locali, il rapporto tra cibo e salute, il ruolo dei consumatori come cittadini consapevoli.

L’impegno sociale e le Comunità Laudato sì

Il percorso di Petrini si è intrecciato anche con una forte dimensione civile e spirituale. Nel 2017 è stato tra i co-fondatori delle **Comunità Laudato sì**, ispirate all’enciclica di Papa Francesco. Un’esperienza nata per promuovere l’ecologia integrale, la cura della casa comune e un rapporto più responsabile tra uomo, ambiente e società.

La sua attenzione al bene comune, alla fraternità e alla responsabilità collettiva ha reso Petrini una figura capace di parlare non solo al mondo della gastronomia, ma anche a quello della scuola, della cultura, dell’ambiente e della cittadinanza attiva.

I riconoscimenti internazionali

Nel corso della sua vita, **Carlo Petrini** ha ricevuto importanti riconoscimenti internazionali. Nel 2004 la rivista **Time Magazine** lo inserì tra gli “Eroi europei” del nostro tempo nella categoria **Innovator**. Nel 2013 ricevette dall’**Unep** il premio **Campione della Terra**, riconoscimento assegnato a personalità impegnate nella tutela dell’ambiente.

Tra i suoi libri più noti figurano **Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo**, pubblicato da Giunti-Slow Food, e **Un’idea di felicità**, scritto con Luis Sepúlveda. Opere che confermano la profondità del suo pensiero: il cibo come esperienza umana, relazione, responsabilità e forma concreta di democrazia.

L’eredità di Carlo Petrini

“Chi semina utopia, raccoglie realtà” era una delle frasi più amate da **Carlo Petrini**. Una sintesi efficace della sua vita e del suo modo di agire: immaginare mondi possibili e lavorare concretamente per renderli reali.

Con la sua energia, la sua capacità di visione e la sua attenzione alle persone, Petrini ha lasciato un’eredità che va oltre Slow Food. Ha insegnato che mangiare non è mai un gesto neutro, ma un atto culturale, politico e comunitario. Ogni alimento racconta una storia fatta di terra, lavoro, ambiente, tradizioni e scelte quotidiane.

La morte di **Carlo Petrini** rappresenta una perdita profonda per il mondo della cultura agroalimentare, ma il suo pensiero continuerà a vivere nelle comunità, nei produttori, negli studenti, nei cittadini e in tutti coloro che credono in un cibo più **buono, pulito e giusto**.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/addio-a-carlo-petrini-il-fondatore-di-slow-food-che-ha-cambiato-il-modo-di-pensare-il-cibo/153046>