Eâ?? morto Carlo Petrini, addio al fondatore di Slow Food: aveva 76 anni

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Nella tarda serata di giovedÃ¬ 21 maggio, Ã¨ morto a 76 anni Carlo Petrini. Il decesso nella casa di Bra, in provincia di Cuneo. Gastronomo, giornalista, scrittore e promotore di un sistema alimentare sostenibile e giusto, Petrini era il fondatore di Slow Food.

â??Dalla sua grande capacitÃ di visione e dallâ??amore per il bene comune, per le relazioni tra gli esseri umani, per la natura e la biodiversitÃ sono nati Slow Food (1986), la rete internazionale di Terra Madre e lâ??UniversitÃ degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (2004). Ã? stato, inoltre, co-fondatore delle ComunitÃ Laudato siâ?? (2017), ispirate allâ??enciclica di Papa Francescoâ?•, ricorda Slow Food sul suo sito web.

â??â??Chi semina utopia, raccoglie realtÃ â??, amava dire Carlo Petrini che sintetizzava cosÃ¬ la sua vita, convinto che sogni e visioni, quando sono belli, giusti, capaci di coinvolgere e vissuti con convinzione e passione, possono essere realizzabili. Sapeva sognare e divertirsi, costruire e ispirare, verso un concreto riscatto sociale, lavorando con le persone, i giovani in particolare, auspicando fraternitÃ , intelligenza affettiva e austera anarchiaâ?•, si legge ancora.

â??La sua energia, la sua straordinaria empatia, la sua voglia di fare, il suo esempio di vita saranno la forza che guiderÃ tutti noiâ?•, il saluto.

Carlo Petrini, Carlin per tutti, era nato nel 1949 nella cittÃ di Bra. 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 allâ??estero, tantâ??Ã¨ 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 visibilitÃ internazionale. Tra i suoi numerosi traguardi figura la creazione dellâ??UniversitÃ di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra), la prima istituzione accademica al mondo a offrire un approccio interdisciplinare agli studi sul cibo, che farÃ da apripista a esperienze simili in altri atenei. Con lâ??ideazione dellâ??UniversitÃ di Pollenzo, dopo aver

assegnato al cibo valenza politica, Petrini gli ha attribuito un ruolo sempre piÃ¹ di rilievo allâ??interno del mondo accademico. Anche questo Ã¨ stato un percorso visionario e pragmatico, culminato nel 2017 quando lo Stato italiano ha istituito la Classe di Laurea in Scienze Gastronomiche, aprendo la strada alla legittimazione accademica â?? e non solo â?? della figura del gastronomo: un professionista che studia il cibo attraverso i suoi processi culturali, storici, socio-economici e ambientali. Dalla sua fondazione, lâ??Ateneo di Pollenzo ha formato circa 4000 gastronome e gastronomi provenienti da 100 Stati. Petrini Ã¨ stato lâ??ideatore di Terra Madre nel 2004, una rete internazionale di comunitÃ del cibo che riunisce piccoli produttori agricoli, pescatori, artigiani, cuochi, giovani, accademici ed esperti. Terra Madre Ã¨ da allora il cuore pulsante di Slow Food, consentendo al movimento di diffondersi in oltre 160 Paesi; rappresenta una globalizzazione positiva e dÃ voce a chi rifiuta di arrendersi a un approccio industriale allâ??agricoltura e allâ??omologazione delle culture alimentari. Inoltre, insieme a Mons. Domenico Pompili, attualmente Vescovo di Verona, nel 2017 ha fondato le ComunitÃ Laudato Siâ??, una rete di circa 80 realtÃ territoriali che, raccogliendo persone di ogni fede, accomunate dallâ??amore per la nostra casa comune, operano in piena sintonia con il messaggio dellâ??omonima Enciclica di Papa Francesco. Un esempio concreto di conversione in grado di innescare la transizione ecologica partendo dal basso.

default watermark

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Maggio 22, 2026
Autore
redazione