

San Leo, 10 aprile 2015

Conferimento della cittadinanza onoraria

Nota di presentazione

Raffaele Milani

Professore di Estetica, Università di Bologna

Direttore del Laboratorio di ricerca sulle città, Dipartimento di Scienze dell'Educazione, Scuola di Psicologia e Scienze della Formazione

Carlo Petrini, famoso ovunque per aver fatto della cultura del cibo una filosofia di vita e una filosofia per la vita, è gastronomo, scrittore e saggista; insignito di onorificenze, ha ricevuto anche premi di grande prestigio; tra questi il Premio Nazionale Cultura della Pace Città di Sansepolcro nel 2010. Ha contribuito alla nascita della rivista "Gambero Rosso" e ha fondato Arcigola; nel 1989 ha dato vita a "Slow Food" un movimento che opera per la salvaguardia delle cucine locali e della qualità dei cibi, con migliaia di gruppi di sostenitori in varie parti del mondo, ideatore da circa dieci anni di grandi eventi: il Salone del gusto e Terra Madre. Come giornalista, ha collaborato con La Stampa, L'Unità, la Repubblica. È autore di importanti libri sulla nuova gastronomia: tra questi ricordiamo *Slow Food. Le ragioni del gusto* (Laterza, Bari 2003), *Terra madre, come non farci mangiare dal cibo* (Giunti, Firenze 2009), *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia* (Einaudi, Torino 2005 e 20011), *Cibo e libertà. Slow Food: Storie di gastronomia per la liberazione* (Giunti-SF, Firenze 2013), insieme a Luis Sepulveda, *Un'idea di felicità* (Guanda- SF, Parma 2014). Alcuni pensano che sia tra le cinquanta persone che potrebbero salvare il mondo.

L'opera di Petrini è, per certi versi, legata alla proposta di una "decrescita felice" con richiami alla bioeconomia e al pensiero di Serge Latouche in vista di un'energia rinnovabile e di una visione ecologica delle attività economiche. Ma qui, a San Leo, città della più alta espressione dell'arte, della cultura e della storia, ciò che preme far rilevare è la sua dedizione alla cura della terra, all'equilibrio del territorio, là dove la bellezza del paesaggio s'unisce strettamente a un buon governo della prosperità, in base a un giusto uso delle risorse.

Proprio nell'epoca attuale, definita Antropocene, epoca di grandissima e velocissima transizione, sempre più piegata alla vertigine della globalizzazione, l'impegno e l'insegnamento di Petrini hanno un valore etico e prospettico, in senso politico, riuscendo a non dismettere le culture locali e le tecniche tradizionali, anzi a riproporle nell'idea, efficace, della solidarietà e della redistribuzione della ricchezza. Petrini collega la dimensione locale con quella globale mettendo a fuoco il ruolo del cibo, da sempre dono e segno di scambio, capace di testimoniare un fuoco tutto umano, quello del dialogo e dell'amicizia. Non si può infatti curare la terra nella sua globalità, ci dice, se non si tiene al bene prezioso di tutto ciò che è locale. E non è questione di classi sociali. Il cibo riunisce singoli e comunità; espropriati dai potenti, milioni di agricoltori ritrovano una speranza in un agire politico che riorganizza le loro attività e salvaguarda il bene delle coltivazioni a partire dalla rivoluzione degli orti e dei campi. Avevamo pensato che l'agricoltura sarebbe finita sotto l'ordine dell'industrializzazione. Invece torna nelle sue qualità e nei suoi caratteri più autentici. Allo sguardo interrogante, e anche indifferente, sulle catastrofi, Petrini offre la pratica di uno sguardo fiducioso capace di riaggregare persone e comunità nella loro storia affermando i principi di una composita, fattiva identità su tutto il pianeta.

Per queste ragioni plasmiamo la bontà insieme alla bellezza dei paesaggi. Perché c'è un'arte delle coltivazioni che è segno della cultura e della storia, un'arte che s'unisce a quella dell'architettura e della rappresentazione, un'arte dei popoli che è conoscenza, tecnica, saggezza, anche felicità. A quest'arte, antichissima, delle coltivazioni, corrisponde un'altra arte che è quella del cibo, risultato, come l'altra, di un'intima virtù, *areté*, si potrebbe dire con Platone. Comunque sia la natura, certamente duplice, spirito intelligente e corpo materiale, siamo invitati a meditare per essa una politica di civiltà. Su questa strada ci porta l'opera di Carlo Petrini con la sua filosofia del bene comune. Vi riflettiamo con la lentezza della dedizione, non con un lavoro affannoso; con la

pazienza di uno sviluppo lento e graduale dell'economia, rispettosa delle ragioni umane per ridurre l'ineguaglianza e mitigare la durezza di uno sfruttamento radicale delle risorse legate alle multinazionali. Nella lentezza, come nel silenzio, la mente affina il cuore per il bene operare, lontano dall'omologazione e dal consumismo. E' così che ci si prende cura della terra, nello spazio di un orto come di un piccolo campo. Così si riafferma la consapevolezza delle diversità e tipicità del settore agroalimentare.

L'opera e la proposta descritta, da un lato ci ricorda la semplicità dello spezzare il pane, come ce lo offre Enzo Bianchi con semplicità e candore, dall'altro la grande umanità di cui sono colme le immagini di Ermanno Olmi. Spira, dalla teologia alla cinematografia, una densità d'affetti e d'umana comprensione. Il cibo, in sostanza, riferisce un'estesa iconografia racchiusa in una religiosità della terra che Duccio Demetrio ama chiamare fede civile per la cura del mondo: pensiero consono a questi ragionamenti su Carlo Petrini. Non si vuole qui indicare un atto di devozione, ma uno stato emotivo che coglie gli uomini da sempre al lavoro dinanzi alla natura, e dentro la natura, nel vivo delle sue forze e delle sue risorse. Così come il cibo è oggetto e narrazione, rete di scambio e di comunicazione, allo stesso modo il luogo ci appare sia spazio fisico che spazio metafisico: insieme di idee, sentimenti, visioni, opere, prodotti; perché il luogo è tutti i luoghi, essendo la terra, nella sua varia morfologia, offerta come un paradiso per l'umanità intera.

Ecco dunque che si costituisce un piano etico ed estetico, deve la bontà dell'atto e del risultato s'intreccia con la bellezza dell'oggetto prodotto; la responsabilità del fare è congiunta alla dignità della terra cui apparteniamo in vista di un riscatto. È cosa antichissima e nota, ma bisogna sempre ricollegarci alle qualità della saggezza millenaria per ritrovare le fonti dell'umanità e della civiltà; e non parliamo dei segni dei potenti, ma dei segni dei poveri sulla terra. Nei libri di Petrini troviamo pagine toccanti quando narrano le pratiche delle coltivazioni e la salvaguardia dei semi, in Africa e nel Sud America. Equità, solidarietà, sobrietà, condivisione sono le parole di una vita in armonia con la natura, affinché si possa riproporre un'idea di felicità che dall'antichità arriva all'illuminismo e dall'illuminismo fino a noi. Ma cosa significa essere in armonia ed essere felici quando si parla di gastronomia?

Ci dice Petrini in *Un'idea di felicità*:

“Il più grande patrimonio della gastronomia... l'hanno accumulato le donne inventandosi piatti poverissimi che hanno sfamato l'umanità, piatti fatti con il poco che avevano a disposizione, ma così gustosi e nutrienti da entrare nella storia e nelle tradizioni dei popoli. Non sono i piatti inventati dagli chef; loro vengono dopo e sono un'altra cosa, hanno senz'altro una parte nella storia della gastronomia, ma più piccola rispetto a questo incredibile patrimonio culturale che ci è stato regalato dai più umili, dalle più umili. La grande gastronomia nasce nelle case contadine, nell'economia rurale che non aveva niente, ma riusciva a creare piatti straordinari. E' questo che bisogna capire per comprendere il potere che (essa gastronomia) può avere..”

Non è una felicità d'élite, è una felicità diffusa, semplice, popolare, qualcosa di domestico e caro, felice appunto per quest'equilibrio di sentimenti e del fare bene le cose. Il cibo e la parola sono una *poiesis* dell'azione umana, un'arte, un'abilità, una pratica che unisce, atta a conservare, coltivare, produrre, distribuire. E questo fare è anche legato al bisogno di poesia in un senso moderno.

C'è bisogno di poesia, dice Petrini, perché è tra le cose, i luoghi e le azioni apparentemente più insignificanti. “La poesia di quello che sanno fare i contadini e gli artigiani è qualcosa di concreto, qualcosa che può cambiare il mondo. La poesia di terra Madre e delle comunità del cibo, per esempio, significa la presenza di milioni di contadini nelle campagne di tutto il mondo, impegnati a produrre cibo, a tenere il nostro rapporto con la natura, a curare territori, biodiversità, culture alimentari, a combattere contro la fame e la malnutrizione. Questa poesia significa un concreto ritorno alla terra da parte dei giovani, un modo diverso di vedere il cibo, un modo diverso di fare politica che si sta diffondendo nel mondo. Il nuovo paradigma per una rinascita umana in tempi di crisi raramente così bui”.

Anche noi, caro Petrini ci sentiamo con lei dalla parte di questa poesia, nell'orizzonte di una felicità per tutti. Grazie.