



“Quel mood da fighetto che ha salvato la filiera agricola italiana”. Ermete Realacci ricorda Carlo Petrini

22 Maggio 2026 

ROMA – Era il 3 novembre del 1987 quando il mondo dell’enogastronomia si avviava a cambiare per sempre. Per arrivare a un concetto di cibo ragionato, sostenibile per davvero e lontano dai cliché degli anni della fretta e dei fast food, ci sono voluti pionieri come **Carlo Petrini** che hanno saputo dire basta al sistema del cibo a uso e consumo dei grandi senz’anima.

È morto Carlo Petrini. Da Arcigola a Slow Food, una vita per il cibo buono, pulito e giusto

Carlin – così affettuosamente chiamato dagli amici – oggi ha lasciato un vuoto nel mondo del cibo, e viene ricordato attraverso le sue gesta che hanno scoperchiato un vero e proprio vaso di Pandora.

Con lui c’erano **Folco Portinari, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Gianni Sassi, Sergio Staino** ed **Ermete Realacci**, ambientalista e politico italiano che *Virtù Quotidiane* ha raggiunto al telefono.



Ermete Realacci

Come ha conosciuto Carlo Petrini e quanto la tavola ha contato nella vostra vita?

Ci siamo conosciuti grazie all’Arci e Legambiente. Slow Food all’inizio era conosciuta come Arcigola. Il mondo della politica ci ha portato poi a condividere anche questa impresa sociale che è diventata un vero e proprio manifesto pubblicato sull’inserito de Il Manifesto, Gambero Rosso. Eravamo in 13 ad aver firmato quella sorta di dichiarazione d’intenti. Era un’idea visionaria, nata in contrapposizione al fast food ma rapidamente divenne il punto di riferimento di un’idea di alimentazione e agricoltura lenta e consapevole legata all’identità



italiana. La nostra amicizia andava oltre l'opera sociale. Era legata a tante cose, alle passeggiate nelle Langhe che ho frequentato spesso con lui, eternamente legato alla sua terra e alla sua Bra che gli ha dato i natali e la morte. Abbiamo condiviso tanto, dalle zingarate alla fiera del bue grasso per dirne una. Mi raccontava il suo piacere di poter dialogare con Papa Francesco in piemontese, date le sue origini. Inoltre ci siamo visti varie volte in via amicale e per andare a visitare fattorie e le loro qualità per varie iniziative di Slow Food.

Pollenzo è stato un altro un punto che vi ha accomunato...

Visitammo quella che sarebbe stata Pollenzo quando ancora era un rudere. Lui ci aveva visto grandi potenzialità, poteva essere – ed è diventato – un catalizzatore di divulgazione scientifica. A contribuire a questa impresa ci furono molti sottoscrittori, non solo di Slow Food. Tra gli azionisti nessuno pensava che avrebbe potuto riavere anche un solo euro da questa impresa, ma così non è stato. Tra gli azionisti di Pollenzo ci sono anch'io, non credo di aver mai ceduto la mia quota, ma figurava anche Paolo Gentiloni che in seguito ha dovuto vendere la sua quota per accettare l'incarico di commissario europeo, perché per regolamento non poteva detenere alcuna partecipazione societaria.

Arrivare al manifesto del 1987 ha richiesto profonde riflessioni sul mondo com'era in quel momento. Come ci si è arrivati agli argomenti fondanti che hanno cambiato il corso dell'enogastronomia?

Carlin ebbe l'intuizione di saper rileggere tutta la filiera del cibo, dalla produzione agricola fino alla cucina. La polemica nacque prendendo di mira principalmente i fast food e proprio come un gioco di parole, così nacque Slow Food. Puntare su questo genere di definizione significava dare peso all'identità italiana che ha sempre visto nell'artigianalità il suo migliore biglietto da visita. Produzioni locali, piccoli agricoltori che rispettano il territorio. Eravamo in 13 a crederci, oggi ne siamo rimasti in pochi per ragioni biologiche.

Uno spirito rivoluzionario frutto di anni in cui credere in un ideale non era essere fuori moda, al contrario. Cos'è successo dopo la pubblicazione del manifesto?

Carlin aveva uno spirito rivoluzionario e si contrapponeva con una lettura diversa a chi voleva un'agricoltura standardizzata, puntando sulle quantità. Basti pensare che eravamo nell'epoca in cui lo scandalo del metanolo ha creato imbarazzo al Paese. Carlin, che il mondo del vino lo conosceva bene, ragionava anche in questo senso, nel tempo in cui bisognava prendere delle posizioni nette. L'Italia dell'epoca aveva scelto una strada sbagliando, puntando su produzioni quantitativamente elevate ma basso prezzo. Inseguendo questa strada prese



forza la sofisticazione che trovò un esito tragico con morte di persone mai rimborsate, così come di danni gravi verso altri. Questa chiamata poi, ha fatto in modo che anche i produttori agricoli si interrogassero sulla direzione da prendere. E così si iniziò a perseguire la strada delle produzioni più basse, ma qualitativamente elevate. Basti pensare che in Italia, in quegli anni, producevamo il 40% in più di ciò che produciamo adesso e la qualità era pari a un decimo di quella attuale.

Civiltà industriale, accelerazione anche a tavola. Concetti forti contro cui siete andati a gamba tesa. Ci sono stati i grandi dell'industria del cibo che vi sono venuti direttamente contro?

Quella di Carlin, all'epoca, era un'impostazione da fighetto, elitaria, ma ha salvato gran parte di quella che è la filiera italiana di cui si deve andar fieri. Possiamo dire che l'ha salvata. L'Italia è stata passiva nel bilancio dei pagamenti agricoli per anni, invece si è ripresa quando ha puntato sulla qualità. Le commodities le importiamo, ma il nostro export è maggiore. Funziona l'italian sounding, infatti importiamo diversità e storia. Gli stranieri che scelgono un vino italiano, ad esempio, lo fanno perché hanno bisogno di immaginarsi nelle colline toscane o delle Langhe, con tutto il loro fascino, quello che non si potrebbe avere certo bevendo il vino di altri stati.

Slow food non è stato e non è solo un movimento legato al cibo. È cultura, è sapere e anche oggi una medaglia di riconoscimento onorevole, forse più di tutte le altre. Lei si sente parte di questo cambiamento? E in che modo?

Interpretando una frase celebre di Carlo Maria Cipolla direi così: la missione dell'Italia da sempre è produrre all'ombra dei campanili cose belle che piacciono al mondo. All'ombra dei campanili è il richiamo e la forza del made in Italy, ciò che troviamo anche nel comparto agricolo ora, grazie al cambiamento prodotto. La metafora più chiara è quella del vino ma accadde anche in altri settori. Tutto ciò che l'Italia rappresenta nelle eccellenze, oggi incrocia le tematiche ambientali. L'Italia che è un paese estremamente depresso, capace di vedere solo i suoi difetti senza affrontarli. Carlin e Slow Food hanno fatto proprio questo, aiutare il comparto agricolo che si incrocia con la tenuta delle comunità e dei territori. Solo così si può uscire da questa depressione andante.

Slow Food ha conquistato grandi riconoscimenti in tutto il mondo, una realtà che oggi traccia le coordinate di un mangiare consapevole. Cosa succede ora che Carlin viene a mancare?

Ora che Carlo Petrini viene a mancare scopriremo cosa succederà. Un problema c'è, il



carisma e la spinta di Carlin non c'è più, è crudele dirlo ma fa parte della vita. L'Italia ha perso una risorsa, e se siamo un paese serio e che vuole bene al suo futuro, questa scomparsa dovrebbe aprire tutti i tg e richiedere approfondimenti, perché rappresenta l'Italia forte e positiva. Le persone contano però, e ora bisognerà essere vicini a Pollenzo, Terra Madre, Slow Food e a tutti gli operatori che ci mettono del loro. Non si tratta solo di un piccolo gruppo, ma è una fortissima azione di spinta per un'economia a misura d'uomo che ci farà diventare più forti.