

LE INTERVISTE

# “È importante portare la fibra anche ai pastori”

## Carlo Petrini: “Attenzione a non puntare su un'economia sostenibile solo di facciata”

**ROBERTO FIORI**  
ALBA

«Il futuro è contadino». Carlo Petrini ce lo dice al telefono, mentre sta viaggiando verso Noli. Difficile dargli torto, visto che con lui in auto c'è Quinto Chionetti, il patriarca del Dolcetto di Dogliani. «Andiamo a mangiare i pesci per festeggiare i suoi novant'anni».

**Ma al di là della prova provata, condivide l'analisi di Deaglio?**  
«Certo, ho sempre sostenuto le potenzialità del comparto agroalimentare, con tutte le sue diversità, per dare linfa all'economia dell'Italia. Ci può essere un dialogo tra piccola produzione artigianale e grande industria: se l'atteggiamento è virtuoso, le opportunità possono essere enormi. Ma c'è un pericolo».

**Quale?**  
«Puntare su un'economia verde solo di facciata, darsi un po' di trucco per camuffare i vecchi modelli e offrire una parvenza

di nuovo. Il buon esito di una convivenza sta nell'equilibrio e nelle proporzioni. Nel ragionare in termini di qualità e non di quantità. Non ha senso usare le pratiche della sostenibilità come belletto, occorre farle diventare un reale progetto, fermando la cementificazione del suolo agricolo, incentivando l'azione dei giovani, valorizzando il patrimonio agroalimentare. Dobbiamo ricordarci l'etimo di patrimonio, che è “patris munus”, ovvero dono dei padri».

**Non teme l'accusa di essere considerato un conservatore?**

«Tutt'altro: il dialogo tra tradizione e innovazione può essere la vera ricchezza del nostro Paese. Io non penso a un'Italia chiusa su se stessa. Credo che la vera rivoluzione sia far arrivare la fibra ottica anche sull'Appennino per dare più strumenti ai pastori. Se c'è una cosa in cui l'Italia ha sempre dato il meglio fin dal Rinascimento, è

far dialogare la dimensione artigiana e contadina con le più moderne tecnologie».

**Siamo ancora in tempo?**  
«Il treno non è affatto perso. Bisogna smetterla con un visione agricola fatta solo di vecchie realtà, ci sono tanti giovani impegnati e con idee ambiziose. E all'estero ci viene riconosciuto un “savoir-faire”, uno stile di vita che ci offre indubbi vantaggi. Ma solo se non oltrepassiamo il limite. Pensiamo all'esempio virtuoso delle Langhe: oggi sono sinonimo di grandi vini e una meta turistica internazionale, ma non sono lontani i tempi in cui si scappava da queste colline e il Dolcetto si vendeva più caro del Barolo. Ciò che è stato fatto con il vino, può essere replicato con i formaggi, le birre artigianali, gli ortaggi al servizio della ristorazione e dei mercati locali. E con tutta la filiera che ruota intorno. Altro che nicchia, è un settore con enormi potenzialità».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



MARCO ALPOZZI/L'ESPRESSO

Piccola produzione artigianale e industria possono convivere

**Carlo Petrini**  
Fondatore e presidente internazionale di Slow Food

