

Zeitschrift: Iride : rivista di economia, sanità e sociale
Herausgeber: Dipartimento economia aziendale, sanità e sociale della SUPSI
Band: - (2022)
Heft: 13

Artikel: Cambiare paradigma per realizzare la transizione ecologica
Autor: Petrini, Carlo
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1044609>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Intervista a Carlo Petrini

Carlo Petrini è giornalista, scrittore e attivista per un sistema alimentare sostenibile. Fondatore di Slow Food (1989), ideatore della rete di Terra Madre e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (2004), ricopre un ruolo importante a livello mondiale per la tutela e la promozione di un cibo "Buono, Pulito e Giusto". È autore di numerosi libri tra cui *Terra futura* (2020), ultimo uscito, che nella forma di dialogo con Papa Francesco affronta,

attraverso la lente dell'ecologia integrale, alcuni tra gli aspetti più problematici della società attuale. Come giornalista scrive sulle principali testate italiane, trattando di sviluppo sostenibile, gastronomia ed ecologia.

Cambiare paradigma per realizzare la transizione ecologica

In questa intervista Carlo Petrini, che ha recentemente chiuso l'ottavo Congresso internazionale di Slow Food svoltosi la scorsa estate a Pollenzo, sottolinea quanto sia diventato centrale rafforzare il senso profondo del nostro operato a fronte di una situazione planetaria che è ormai alla deriva. Emergono la denuncia di una classe politica assente o, quantomeno, non sufficientemente incisiva, la necessità di nuovi paradigmi, il ruolo centrale del settore agroalimentare nella cosiddetta "transizione ecologica" e l'importanza di saper integrare tradizione e innovazione per farvi fronte, partendo anche dalle Università e quindi dai giovani. L'invito di Petrini è quello di approcciare questi cambiamenti con uno spirito positivo che si basi su quei valori che in fondo conosciamo già, ma su cui è necessario ora ancorare un mutamento di fatto.

Gli scienziati ormai sono tutti d'accordo rispetto al cambiamento climatico, eppure pare che non stiamo facendo abbastanza. Qual è la sua opinione?

Durante i mesi estivi molti paesi europei sono stati colpiti da un'ondata di siccità impensabile fino a pochi anni fa, i ghiacciai non ci sono più, i letti dei fiumi sono prosciugati. Eppure, che lo sconquasso ambientale ci avrebbe portati verso un punto di non ritorno era noto da tempo. Gli ultimi due anni di pandemia, e ora la guerra, hanno catalizzato le decisioni politiche e l'attenzione delle persone facendoci percepire la crisi climatica come qualcosa di lontano nel tempo. Ora la siccità dimostra però che ci stavamo sbagliando, il cambiamento climatico è già in atto e si manifesta attraverso elementi tangibili che generano preoccupazione e impongono di smettere di far finta di nulla e elaborare soluzioni. Le governance nazionali e internazionali non possono più permettersi di continuare a organizzare grandi simposi (Parigi nel 2015, Glasgow nel 2021, a breve se ne terrà uno in Egitto) in occasione dei quali prendono atto della gravità della situazione, ma poi puntualmente disattendono gli impegni presi. Io sono preoccupato perché siamo di fronte a una situazione complessa che richiederebbe una radicale e repentina in-

versione di rotta. Il problema è che per fare ciò c'è bisogno di tempo, mentre gli effetti devastanti della crisi climatica dimostrano l'urgenza di agire nel presente.

Come siamo arrivati a questa situazione di degrado ambientale e qual è la sua visione per il futuro?

Parto da una premessa inerente al cibo, che è l'ambito che più mi compete, per dire che questo sistema alimentare non ha più ragione di esistere. Dico questo perché noi produciamo cibo per 12 miliardi di viventi, siamo 7 miliardi e 900 milioni, ergo il 33% del cibo prodotto lo buttiamo via senza consumarlo. Sto parlando di milioni e milioni di tonnellate di cibo, a cui è associata una meno nota perdita di milioni di ettari di terra fertile e miliardi di litri d'acqua. Sto parlando di quantità impressionanti che ci obbligano a prendere coscienza della finitezza delle risorse, ed ecco quindi che entra in campo la necessità di un vero e proprio cambio di paradigma. Arriviamo da tre secoli di rivoluzione industriale; un periodo che ha garantito all'umanità livelli di benessere, di salute, di educazione mai visti nella storia dell'essere umano, ma il cui principio cardine era la crescita infinita. Il problema è che la crescita infinita non esiste; tutti i sistemi viventi sono soggetti ad un fenomeno che è

impossibile da sfuggire: la legge dell'evoluzione. Nasciamo, cresciamo, ci stabilizziamo e poi inizia la decadenza; questo è vero per un albero come per un sistema complesso come la società umana. Quindi, il concetto di crescita infinita sul quale noi abbiamo parametrato tutto va rivisto, e non esaltando la decrescita felice, ma prendendo coscienza che non è l'unico parametro per misurare la salubrità di un'intera società civile. Tutto questo apre uno scenario politico e culturale impressionante a cui molti fanno riferimento con il termine "transizione ecologica", una vera e propria nuova fase storica che probabilmente durerà secoli, e che dovrà portare all'affermarsi di nuovi paradigmi che porranno i nostri modelli di vita a riconciliarsi con i fisiologici limiti planetari.

Parlando invece di sostenibilità, quali sono le azioni che ad esempio l'agroalimentare dovrebbe mettere in campo?

Il sistema agroalimentare nel suo complesso, dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione di cibo è responsabile del 34% delle emissioni di Co2. Questo perché negli anni e in nome di una produzione a basso costo, abbiamo permesso che il cibo venisse trattato al pari di qualsiasi altra merce scambiata sul mercato. Il cibo non può però essere ridotto a un comparto economico perché, ancor prima del gas o del petrolio, è la fonte di energia primaria che ci sostiene in vita. Se però diventa uno dei principali contribuenti dello sconquasso ambientale, allora è necessario cambiare. In parte qualcosa sta già avvenendo con le varie declinazioni della pratica e della parola "sostenibilità" che, se non altro, riflette un quadro di crescente sensibilità e di riconoscimento della questione ambientale. La sostenibilità va però approcciata in maniera critica e ragionata, questo è ciò che permette di discernere le realtà davvero virtuose, da quelle che invece fanno greenwashing mosse dall'attrattività di un elemento che fa tendenza (e anche fatturato). Ecco allora che ritengo necessario riconciliarsi con la vera essenza della sostenibilità: la durabilità. Ciò che è sosteni-

bile in francese viene chiamato *durable*, questo ci deve far capire che essere sostenibili significa durare nel tempo, "allungare la vita" di ciò che produciamo e consumiamo. Su questo si fonda anche la necessità di uscire da una logica di pensiero lineare e accumulatrice, agendo invece in ottica circolare e valorizzando così azioni quali il recupero virtuoso degli scarti di lavorazione, la collaborazione tra filiere produttive, la riduzione del *packaging* o l'utilizzo di materiali meno impattanti. Teniamo bene a mente queste considerazioni: la sostenibilità comunicata deve poi trovare una controparte nella sostenibilità praticata; un processo lungo e tortuoso che implica un ripensamento della visione aziendale.

Quale ruolo dovrebbero avere le università in questo processo? Come possono stimolare un'innovazione che sia davvero sostenibile?

Le università sono centri nevralgici molto importanti per due ordini di motivi: il primo è che fanno ricerca e innovazione, fondamentali per fornire soluzioni alle molteplici crisi che stiamo vivendo, il secondo è la vicinanza alle giovani generazioni. In questo senso è importante da una parte recepire gli stimoli dei giovani e dall'altra sapervi rispondere fornendo conoscenze e competenze adatte al mondo di oggi. Dico questo per il confronto diretto che quotidianamente ho con le centinaia di giovani che studiano all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Confronto che mi permette di constatare il profondo disagio che provano pensando al futuro di estrema precarietà che probabilmente si troveranno a vivere se non iniziamo ad agire per promuovere un drastico cambio di rotta, magari partendo da una presa d'atto che questo modo di produrre e consumare il cibo non è più possibile per le drastiche conseguenze negative che si porta appresso. Nei giovani risiede però anche la spinta originaria dell'imprenditorialità: la creatività. I loro progetti e idee si muovono già tutte nella direzione auspicata, le università non dovrebbero mortificarle per essere a tratti

ingenue e poco professionali, bensì sostenerle e renderle implementabili. Rispetto all'innovazione voglio fare una riflessione in merito a una errata contrapposizione che si è consolidata nel tempo, ma che è bene smantellare se si vuole parlare di innovazioni davvero sostenibili. Non esiste contrapposizione tra tradizione e innovazione, ma esiste interazione. Un'innovazione non è altro che una tradizione ben riuscita, allo stesso tempo una tradizione che non è in grado di innovarsi è destinata all'estinzione. Quanto detto chiama in causa un fattore culturale non trascurabile: un'innovazione slegata dalla cultura di un territorio difficilmente risulterà sostenibile sul lungo termine. Nel breve periodo potrebbe anche essere adottata da un numero consistente di persone che la faranno diventare di moda, dopodiché l'entusiasmo andrà ad esaurirsi e così anche il potenziale innovativo.

Dalle sue parole emerge in maniera chiara che quello di cui abbiamo bisogno è un ripensamento sistematico e strutturale del nostro modo di stare al mondo.

Sì esatto, ne va della futura sopravvivenza della specie umana. Perché il pianeta comunque continuerà ad esistere, mentre noi stiamo marciando a passo spedito verso il baratro creando i presupposti perfetti per rendere le nostre condizioni di vita non più tollerabili. Diffido però chiunque a pensare che ci troviamo dinanzi a un processo di mortificazione. Io non ho mai visto cambiare le cose con il magone. Dobbiamo approcciarsi con un atteggiamento di liberazione nei confronti di un modello che è ormai obsoleto. Aggiungo: alla base di tutto ci deve essere la volontà ad intraprendere un cambiamento che è innanzitutto di tipo etico, finalizzato alla valorizzazione dei beni comuni, relazionali e della cooperazione; perché non esiste solo il profitto. Dobbiamo trovare il modo di far figurare questi elementi anche all'interno dei bilanci delle aziende e del PIL. In fondo nella mia Italia ricca di aziende a conduzione familiare che molto spesso sono l'emblema di un territorio, questi valori rappresentano già il patrimonio più importante.

