

CARLO PETRINI

Carlo Petrini, geboren in Bra (CN) am 22. Juni 1949, begann 1977 nach dem Studium der Soziologie in Trento und einem Background aus Engagement in Politik und Vereinswesen, in den wichtigsten italienischen Zeitschriften und Tageszeitungen über Önologonomie zu schreiben. Der publizistischen Arbeit trat bald die Tätigkeit als Organisator von Events und Initiator von Veranstaltungen an die Seite.

Der existenzielle, politische und kulturelle Werdegang von Carlo Petrini und der Gruppe, die dann, 1989, die Slow Food-Bewegung ins Leben rufen sollte, begann und spielte sich in **Bra** in der piemontesischen Provinz ab. Die Beschäftigung mit der Volkskultur, die in der Organisation eines Festivals mit traditioneller Musik (*Canté j'euu*) gipfelt, bezeugt seine Achtung für die Wurzeln sowie die Bindung an die **Langhe** und die dortigen Traditionen in Bezug auf Gastfreundschaft und Produktion. So entstand die *Freie und wohlverdiente Vereinigung der Freunde des Barolo*, ein erster Kern dessen, was im Juli 1986 zum Verein **Arcigola** werden sollte, der Önologonomischen Liga des Verbands Arci, die mit dem Segen und der Unterstützung der Gruppe von Mailänder Intellektuellen um die Zeitschrift *La Gola* einerseits und der römischen Gruppe des *Gambero Rosso* andererseits entstand. Gleichzeitig entwickelte sich mit der Gründung der *Cooperativa I Tarocchi* und der Eröffnung der Osterien *Boccondivino* (in Bra, in Via della MendicITÀ Istruita) und *Unione* in Treiso eine professionelle Tätigkeit, die sich als praktische Umsetzung von präzisen Überzeugungen sieht und das Gleichgewicht zwischen theoretischer Konzeption und konkreten Initiativen bildet.

Petrinis Weg führte schließlich zur Gründung der **Internationalen Slow Food-Bewegung**. Am 9. Dezember 1989, nach drei Tagen mit Auseinandersetzungen und Debatten in der *Opéra Comique* in Paris, unterzeichnen über zwanzig Delegationen aus aller Welt das Manifest der Bewegung, in dem es heißt: *“Gegen diejenigen, und das sind die meisten, die Effizienz mit Hektik verwechseln (...), gegen die Verflachung des Fast Food entdecken wir den Reichtum und die Aromen der lokalen Küchen neu. Wenn das Fast Life im Namen der Produktivität unser Leben verändert hat und die Umwelt und die Landschaft bedroht, so ist Slow Food heute die Antwort der Avantgarde”*.

In den folgenden Jahren wird **Slow Food** zu einer Ideenschmiede, die schnell konkrete Events aufweist: so der **Salone del Gusto** (der 2002 zum vierten Mal stattfand), die **Cheese** (die Messe zur Käseproduktion) und der **Slow Food-Preis für die Verteidigung der biologischen Vielfalt**, um nur einige zu nennen.

Über den 1990 gegründeten Verlag **Slow Food Editore** fördert Petrini die Realisierung zahlreicher Veröffentlichungen. Er gibt außerdem direkt zwei Meilensteine der Verlagsproduktion in diesem Sektor heraus: den **Weltweinführer**, der in fünf Sprachen gedruckt und veröffentlicht wird (italienisch, englisch, deutsch, französisch, spanisch), und die Zeitschrift **Slow**. Zusammen mit Daniele Cernilli ist er außerdem Gründer und Herausgeber von **Vini d'Italia**, einem hochangesehenen Weinführer.

Zu den anderen journalistischen Tätigkeiten von Carlo Petrini gehörte die als **Leitartikler**, zuerst für die Tageszeitung *L'Unità*, seit 1999 für *La Stampa*, für die er verschiedene Wochenrubriken betreut.

Petrini kann bedeutende Auszeichnungen vorweisen: 2000 erhielt er den **Communicator of the Year Trophy** (verliehen von der IWSC, der International Wine and Spirit Competition), 2002 den **Sicco-Mansholt-Preis** von der gleichnamigen holländischen Stiftung für das Engagement von Slow Food zur Unterstützung und Verteidigung eines neues Modells der nachhaltigen Landwirtschaft.

Zu den jüngeren Projekten, die von Carlo Petrini innerhalb von Slow Food angeregt und gefördert wurden, sind die **Arche des Geschmacks** und die **Förderkreise** in Italien und auf internationaler Ebene, der Internationale Slow Food-Preis für die Verteidigung der biologischen Vielfalt und die **Universität der gastronomischen Wissenschaften** in Pollenzo (Bra) und Colorno (Parma) zu nennen.

Diese Universität stellt für Carlo Petrini die Erfüllung eines Traums dar: die Erforschung der Gastronomie auf akademischem Niveau zu ermöglichen. Dabei soll über Rezeptbücher und Ernährungsaspekte hinausgegangen und die Untersuchung dieses Themas von Standpunkten wie Geographie, Recht, Ökonomie und Marketing, Soziologie, Anthropologie, Ökologie, Geschichte, Landschaft, Kommunikation, Degustationstechniken aus einbezogen werden. Ziel ist es, das höchste Niveau in Forschung und Fortbildung zu garantieren, auch mit Hilfe der Beteiligung der besten Fachleute der internationalen gastronomischen Kultur und der Zusammenarbeit mit Hochschulen in aller Welt.