Carlo Petrini visto da Carlo Catani: il pensiero che ha cambiato il modo di parlare di cibo

L’ex direttore dell’Università di Scienze Gastronomiche ripercorre oltre vent’anni di progetti condivisi con il fondatore di Slow Food, ricordandone visione, capacità di ascolto e impegno culturale

Quando scompare una figura che ha segnato un’epoca resta la domanda su quale eredità lasci. Nel caso di **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food e tra i principali promotori di una nuova cultura del cibo, la risposta passa anche attraverso le testimonianze di chi ha condiviso con lui progetti e percorsi professionali.

Tra questi c’è **Carlo Catani**, cofondatore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ripercorre alcuni momenti significativi di una collaborazione e di un’amicizia nate oltre vent’anni fa.

Carlo Catani, storico collaboratore di Petrini.

Dalla collaborazione con Slow Food al progetto di Pollenzo

La collaborazione tra Carlo Catani e l’universo Slow Food era iniziata già alla fine degli anni Novanta, attraverso attività legate al Master of Wine. L’incontro diretto con **Carlo Petrini** avvenne, però, nel 2003 in occasione di un colloquio con Catani legato all’avvio del progetto dell’Università di Scienze Gastronomiche.

> «Petrini aveva una visione molto chiara dell’ateneo che voleva costruire», ricorda **Catani**. «La sfida era trasformare quell’idea in una realtà concreta, affrontando tutti i passaggi istituzionali e organizzativi necessari alla nascita di una nuova università».

L’ateneo avviò le proprie attività nell’ottobre 2004 con 2 sedi Pollenzo e Colorno. La sede emiliana era destinata ai percorsi specialistici e post-laurea, ma realizzò i soli master per 2 anni e mezzo, per poi spostare tutta l’attività nella sede pollentina. Catani assunse la direzione dell’Università nel 2007, contribuendo alla crescita di una realtà che ha attirato, e continua ad attirare, studenti da tutto il mondo.

Uno degli elementi più innovativi del progetto era l’approccio multidisciplinare. L’obiettivo non era formare semplicemente esperti di gastronomia, ma professionisti capaci di leggere il cibo attraverso prospettive diverse: storia, antropologia, economia, marketing, nutrizione, scienze

agrarie e benessere animale. Un’impostazione che si distingueva da modelli formativi più orientati alla specializzazione e che contribuì a caratterizzare l’identità dell’Università fin dalla sua nascita.

> «Carlin aveva delle caratteristiche uniche. Lo caratterizzavano una straordinaria capacità di ascolto e una forte empatia verso le persone che aveva davanti, anche con quelle che probabilmente non riconosceva perché incontrava quotidianamente tantissima gente. Riservava un sorriso a tutti e una capacità di ascolto dai più umili a quelli più potenti, che fossero legati alla politica, alla cultura o papi».

Carlo Petrini e Papa Francesco nel 2020 – Città del Vaticano (Foto © David Fabrizi).

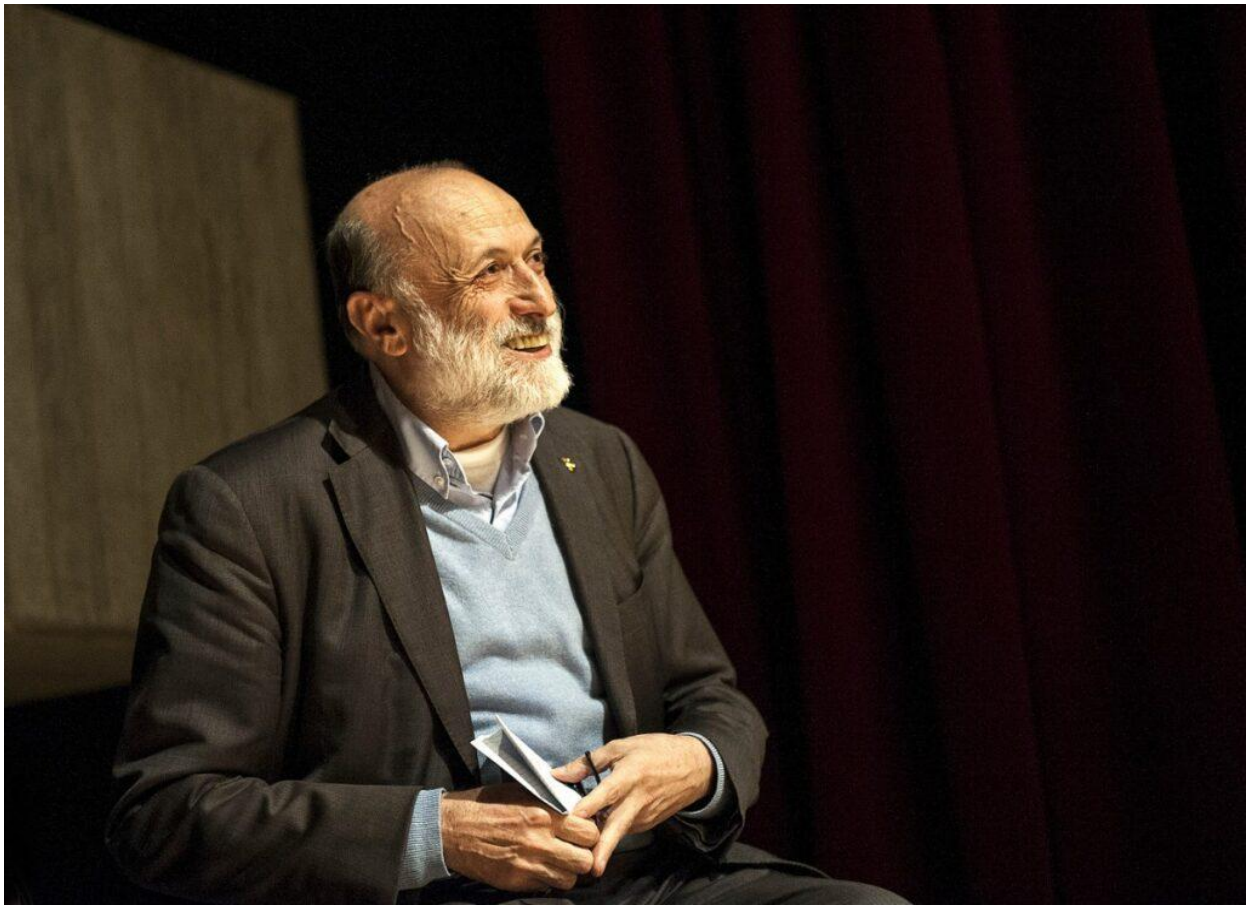
La capacità di ascolto e la semplicità

Secondo Catani, uno degli aspetti più peculiari di Petrini era la capacità di **cogliere spunti e intuizioni anche dalle persone più semplici**.

> «Sapeva raccogliere idee e osservazioni che poi diventavano parte delle progettualità che immaginava e costruiva. Era molto attento alle persone e alle relazioni umane».

Questo non significa che non fosse esigente nel lavoro.

> «Era una persona esigente nel lavoro, certo, ma sempre orientata al raggiungimento di un obiettivo. Se si arrabbiava, era perché riteneva che un progetto non stesse procedendo nella direzione giusta o che gli obiettivi non venissero perseguiti con la necessaria attenzione».



Un’altra immagine del fondatore di Slow Food (Foto © Marcello Marengo).

Tra i tanti episodi condivisi, Catani ne ricorda uno che restituisce bene il rapporto di Petrini con le convenzioni e l’apparenza.

> Andammo a cena in quello che all’epoca era considerato il ristorante più importante del mondo. Viaggiammo a bordo di un’auto piuttosto malandata che ci era stata prestata da amici. Eravamo più imbarazzati noi all’idea di farlo scendere da quella macchina di quanto lo fosse lui. A Petrini queste cose interessavano poco: contavano la compagnia, le idee e le discussioni che si sviluppavano attorno a un tavolo».

Il significato del “buono, pulito e giusto”

Tra i progetti condivisi da Catani e Petrini figura anche il libro *Il chilometro consapevole*,pubblicato nel 2022 da Slow Food Editore.

> «Con quel libro abbiamo cercato di riflettere su temi che stavano particolarmente a cuore a entrambi. Il punto di partenza era il concetto di “buono, pulito e giusto”, provando a capire cosa fosse cambiato nel tempo e quali risultati avessero prodotto quelle idee».

Secondo Catani, uno degli aspetti centrali del volume è il **superamento di una visione semplicistica della sostenibilità**.

> «La distanza percorsa da un prodotto è un elemento importante, ma da sola non basta a determinarne il valore. Un produttore può essere vicino geograficamente e non rispettare principi fondamentali legati all’ambiente, al lavoro, al benessere animale o alla gestione delle risorse. Per questo abbiamo cercato di proporre una riflessione più ampia, fondata su criteri etici e valoriali che permettano di valutare l’intera filiera».

A distanza di anni, molti dei temi affrontati da Slow Food, dalla sostenibilità alla tutela della biodiversità, sono entrati stabilmente nel dibattito pubblico, contribuendo a modificare il modo in cui il cibo viene raccontato e percepito.

Un’eredità che continua nei progetti e nelle persone

> «Petrini ha seminato moltissime idee e molti progetti. Alcuni, nel momento in cui li proponeva, sembravano difficili da realizzare o addirittura impossibili. È accaduto con l’Università di Scienze Gastronomiche e, in parte, anche con Terra Madre. Eppure quelle intuizioni sono diventate realtà e continuano ancora oggi a produrre effetti concreti».

Carlo Petrini in occasione della campagna “Salviamo il suolo” (Foto © Slow Food).

Secondo Catani, individuare un unico messaggio che sintetizzi il pensiero di Petrini non è semplice, proprio per la **varietà delle iniziative che ha promosso nel corso della sua vita**. Esiste però un filo conduttore che attraversa gran parte del suo lavoro.

> «Il rispetto è probabilmente la parola che meglio riassume la sua visione: rispetto per la terra, per l’agricoltura, per gli animali, per l’ambiente e per le persone».

Un’eredità che oggi continua a vivere nelle organizzazioni e nei progetti che hanno accompagnato il percorso di Petrini, da Slow Food all’Università di Scienze Gastronomiche, fino alle numerose associazioni e realtà che ne condividono i principi.

> «Ognuno di noi può contribuire a portare avanti una parte di quel lavoro. Nessuno può sostituire Carlo Petrini, il suo carisma o la sua capacità di immaginare il futuro, ma ciascuno può continuare a coltivare alcuni dei semi che ha lasciato».

Ed è proprio questo che oggi Catani continua a fare, lavorando anche attraverso l’associazione **Tempi di Recupero**, fondata insieme alla moglie **Laura Demerciari**, che promuove una riflessione sul valore delle risorse alimentari, sulla consapevolezza e sulla riduzione degli sprechi.

Data di creazione
07/06/2026
Autore

laura-cami