



Slow Food®

Carlo Petrini - Vita

Carlo Petrini gründete Anfang der achtziger Jahre den Verein Arcigola mit dem Ziel, die Kultur der Geselligkeit zu valorisieren und die hochwertige Önogastronomie zu fördern.

Am 9. Dezember 1989 war Petrini in Paris in der Opéra Comique, wo das Manifest der internationalen Bewegung Slow Food von über zwanzig Delegationen aus verschiedenen Ländern der Welt unterzeichnet wurde. Petrini wurde zum Präsidenten gewählt – ein Amt, das er bis heute innehat – und erarbeitete im Laufe der Jahre eine neue Vorstellung der Gastronomie, die das Essen als Ergebnis kultureller, historischer, ökonomischer und Umweltprozesse sieht. Dabei gab er auch den entscheidenden Anstoß für die Gründung der ersten Universität der gastronomischen Wissenschaften weltweit. Er ist der Initiator von Terra Madre, dem Netzwerk von über 2000 Lebensmittelbündnissen, das Bauern, Züchter, Käser, Fischer und viele andere aus aller Welt vereint.

Als Journalist arbeitete für bedeutende italienische Tageszeitungen, so schrieb er für // *Manifesto* und anschließend mehrere Jahre lang für *La Stampa*. Heute ist er ein bedeutender Autor der *La Repubblica* (Gruppe *L'Espresso*). In seinen Artikeln behandelt und kommentiert er Themen wie nachhaltige Entwicklung, Materialkultur, Gastronomie und das Verhältnis Lebensmittel/Umwelt. Von Bedeutung ist auch die Arbeit mit dem Verlag Slow Food Editore, dessen Veröffentlichungen mit Petrinis Beiträgen hohe Anerkennungen errangen: In den USA wurde der Weinführer *Vini d'Italia* 1999 als bestes Buch in der Kategorie "wine and spirit" mit dem International Cook Book Award IACP ausgezeichnet, die Zeitschrift *Slow, Magazin für Geschmack und Kultur* errang den Preis für das beste Design beim renommierten *Utne Reader Alternative Press Awards 2001*.

Petrinis Erfahrungen und Gedanken finden in der essayistischen Form ihren angemessenen Ausdruck. 2001 veröffentlichte er beim Verlag Laterza *Le ragioni del gusto* (auf Deutsch: *Slow Food. Genießen mit Verstand* im Rotpunktverlag). Mit dem Journalisten Gigi Padovani verfasste er 2005 das (auch auf Englisch erschienene) Werk *Slow Food Revolution*, das bei Rizzoli erschien. 2005 wurde bei Einaudi das Buch *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia* veröffentlicht, das inzwischen auf Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch (unter dem Titel: *Gut, sauber und fair* bei Tre Torri), Polnisch, Portugiesisch, Japanisch und Koreanisch vorliegt und in dem er die theoretischen Entwicklungslinien des Begriffs «Öko-Gastronomie» umreißt. Sein jüngstes Werk ist *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, veröffentlicht 2009 bei Giunti/Slow Food Editore, die ideelle Fortsetzung von *Gut, sauber und fair*, in der Petrini seine Theorien, ausgehend von der weltweiten Krise und dem Denk- und Entwicklungsmodell, das ihr ursächlich zugrunde liegt, auf den neuesten Stand bringt. Der Titel ist ein bewusster Verweis auf das gleichnamige Netzwerk der Lebensmittelbündnisse, denn dieses wird als vollwertiger politischer Akteur anerkannt, der in der Lage ist, als Alternative eine lokale Wirtschaft zu schaffen, um wieder Ernährungssouveränität zu erlangen.

Die Bedeutung von Carlo Petrini's theoretischen Überlegungen über die Nachhaltigkeit der Agrar- und Lebensmittelproduktion im Verhältnis zur Gastronomie wurde auch in der akademischen Welt anerkannt: 2003 verlieh ihm das Istituto Universitario Suor Orsola Benincasa in Neapel die Ehrendoktorwürde in Kulturanthropologie, im Mai 2006 erhielt er von der *Universität New Hampshire* (USA) den *Honorary degree in Humane Letters* mit folgender Begründung: «Für Carlo Petrini, den revolutionären Vordenker und Gründer der Universität der gastronomischen Wissenschaften. Sein Verein Slow Food hat die gastronomische und landwirtschaftliche Biodiversität in das weltweite Interesse gerückt». Die jüngste Anerkennung ist Carlo Petrini von Seiten der Universität von Palermo zuteil geworden, die ihm im April 2008 einen Ehren-Magistertitel in Agrartechnologie und -wissenschaft verliehen hat, "für die zivile Leidenschaft, aufgeboten in jedem Bereich, in dem er sich eingesetzt hat, zur Aufwertung und Förderung der Integrität von Nahrungsmitteln sowie einer Landwirtschaft welche das Gleichgewicht der Natur und die natürliche Artenvielfalt respektiert."

Seine Begabung als Kommunikator sowie die Neuheit und Bedeutung der Botschaft, die mit den Projekten von Slow Food weltweit konkret umgesetzt wird, haben das Interesse von Meinungsmachern und Medien auf internationaler Ebene erregt und ihm 2004 den Titel *European Hero* des Time Magazines eingebracht; im Januar 2008 erschien er als einziger Italiener in der Liste der «Fünzig Menschen, die die Welt retten könnten», die von der renommierten englischen Tageszeitung *The Guardian* aufgestellt wird.

Quelle: Slow Food International