

Segue dalla prima pagina (Foto-servizio di Andrea Lusso)

# “Un signore che si avvicina ai 70, che ama la sua città ma, anche, il mondo”

**P**erchè ha scatenato l'interesse internazionale di un comparto che ha le sue eccellenze proprio in quel tipo di formaggi. Porterà avanti la nostra storica battaglia per il diritto a produrre i formaggi a latte crudo. Non esiste rassegna al mondo, lattiero-casearia, con lo stesso prestigio”.

*Recentemente hai detto che “Cheese è un bene comune per la nostra città”. Bra è cresciuta ospitando questa rassegna? E se sì, quanto?*

“La rassegna è diventata un appuntamento che i braidesi vivono con attenzione e anche con una dimensione identitaria. In queste venti edizioni sono successe molte cose in città. Ad esempio, nel 2004, è partita l'Università di Scienze Gastronomiche e ciò vuol dire che Bra ha, permanentemente, 600 abitanti in più. A settembre aspettiamo le nuove matricole, che saranno la bellezza di 200, un record per noi. L'internazionalità di Bra non la dà solo Cheese, ma anche l'Università. Il

prestigio di Cheese è anche determinato da queste 600 persone. Soggetti fortemente motivati sulla cultura gastronomica. Non siamo in presenza della classica fiera strapaesana, ma di un impianto che è unico al mondo ed è tale, perchè c'è gente che professionalmente e culturalmente la porta avanti. Con tutto il rispetto per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, essa non ha questo substrato di studi, di interesse e di professionalità. Ha una gloriosa storia, perchè la genialità di Giacomo Morra è stata straordinaria, insieme all'unicità di quel prodotto. Hanno

costruito il mito. Cheese è un'altra cosa ed il paragone non può essere fatto”.

*Venti candeline, un compleanno importante e ricco di significati per Cheese.*

“La biennalità ne fa dieci edizioni, ma c'è da dire che è l'anno in cui non si realizza Terra Madre ed il Salone del Gusto. L'anno dispari come diciamo noi. Cheese ha una sua dimensione, sentita e bella. E' nata fuori dalla logica fieristica, è nata per le strade. A Torino, invece, siamo usciti dal Lingotto solo la scorsa edizione. Le diverse Amministrazioni comunali ci hanno sempre creduto e ci hanno sempre sostenuto, al punto tale che non so se esiste al mondo un rapporto così coinvolgente con un intero centro storico per quattro giorni. Da 30 mila passiamo a 200/250 mila abitanti, uno sbalzo unico nel suo genere. Da questo punto di vista, complimenti a tutti, perchè tutti si danno da fare. E complimenti ai visitatori, sempre più rispettosi. I dati certi ci dicono di 600 americani che saranno a Cheese tra espositori e visitatori. E poi le reti di Slow Food e di Terra Madre che funzionano alla grande. Siamo stati i primi a credere nel formaggio a latte crudo negli Stati Uniti d'America, con una petizione da 10000 firme raccolte. Quando è nato Cheese, negli Usa non si potevano produrre, era vietato. Mi ricordo gli americani che venivano a Bra senza formaggi, ma fortunatamente le cose sono cambiate. Adesso questa battaglia dobbiamo vincerla in Australia ed in alcuni stati dell'UE. In cinque anni, in America, sono nati 15 mila mercati contadini,

mentre in Italia li stiamo perdendo”.

*Dal 1986, possiamo dire che Bra è il “centro del mondo”. Tanti i passi fatti in avanti dall'Associazione.*

“Un'Associazione che tocca 170 paesi nel mondo, passo dopo passo è stata determinante la nostra Università, la quale ha sfornato più di 2500 studenti formati, che adesso sono in giro come manager, leader, docenti universitari, che portano Bra nel cuore. E tanti di loro tornano per le nostre manifestazioni. Dei 10 mila orti in Africa, ne sono già stati realizzati 5 mila. L'Università di Scienze Gastronomiche ha fatto e fa la differenza e quest'anno avrà la classe di laurea, la prima in assoluto al mondo. A Pollenzo, grande traguardo. Il futuro può solo essere la cultura, perchè la sana economia sta in piedi solo con buone basi culturali. Di strada ne abbiamo fatta, vedremo se le nuove generazioni avranno capacità e spirito nel continuare”.

*L'Unisg, la svolta per avvicinare i giovani alle grandi tematiche?*

“E' stata una svolta e inizierà a pagare adesso. Noi abbiamo affiancato e promosso la crescita della sensibilità gastronomica. Lo show, rispetto alla cucina, diminuirà. Aumenterà l'attenzione verso l'economia, la materia prima, la sostenibilità ambientale, l'ambiente, la terra. I nostri studenti hanno una visione olistica e non mono settoriale. Altrimenti, non si spiegano i 600 americani a Cheese e il 50 % di iscritti all'Università che provengono da Albania, Argentina, Australia, Austria, Brasile, Bulgaria, Cile, Etiopia,

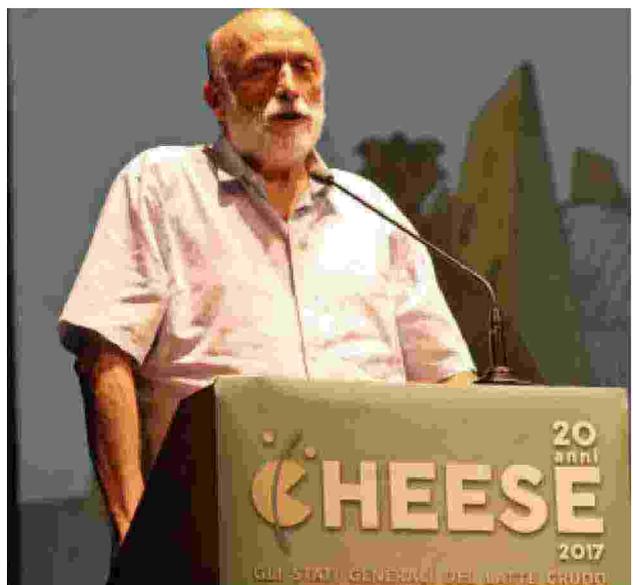
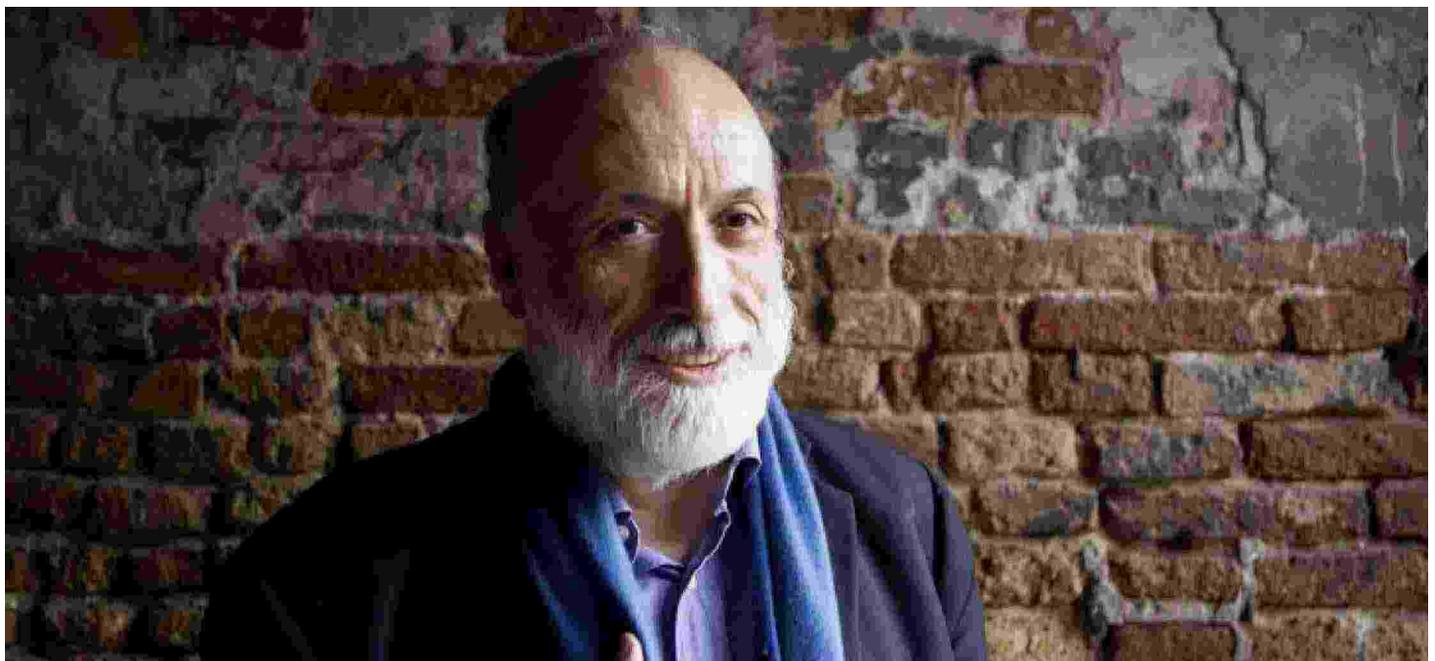
Francia, Germania, Giappone, Iran, Israele, Kenya, Norvegia, Paesi Bassi, Portogallo, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Svezia, Svizzera, Tanzania, Turchia, Venezuela. Staranno a Bra tre anni, impareranno l'italiano, il piemontese. Bra è la loro patria elettiva. Mi piacerebbe che i braidesi fossero coscienti di questo. Avere 2500 persone in giro per il mondo che amano Bra e non sono braidesi, non è cosa da poco e nel tempo pagherà, perchè diventeranno 5 mila, 10 mila. Se passi i migliori anni della tua vita tra Bra, le Langhe, il Roero, il Piemonte, non c'è niente da fare. Mi viene da pensare quando Bra aveva le caserme di militari e veniva gente da tutta Italia. Ad esempio, Pietro Angela e Cino Tortorella furono militari a Bra. Una città si dà anche l'identità per come si fa amare dall'esterno”.

*Chi è oggi Carlo Petrini?*

“Un signore che si avvicina ai 70 anni, che ama la sua città, ma ama anche il mondo. Mi vedo come sempre, con una buona gratificazione”.

*Un messaggio ai braidesi?*

“Il voler bene alla tua città è sempre un elemento importante. Bra cambia, è nella natura delle cose, Cheese e l'Unisg hanno dato un'altra impronta. Dall'esterno, la trovano bellissima. Preservare il centro storico, con il senso dell'accoglienza. E anche questa piccola Pollenzo è cambiata e cambierà ancora. Entro la fine del 2017, dovremmo mettere in piedi una bellissima iniziativa a Pollenzo. Arrivederci a Cheese, svughima a Cheese! E' una macchina che funziona, facendosi ogni due anni. Un gioiellino, pur avendo 20 anni di vita”.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077