

# “Si chiama felicità il futuro del Piemonte”

Pier Paolo Luciano

**Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, non ha dubbi**  
“Vale più del Pil e renderà la mia regione migliore”



Il futuro del Piemonte passa anche dalla felicità. Parola di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e di tante altre cose, intellettuale capace di visioni che sappiano scartare dall'ordinario. Perché quanto fatto finora non basta a garantire una nuova stagione di ricchezza. Anzi, per l'ex locomotiva industriale d'Italia si prevede una crescita pari a quella della Grecia o della Macedonia. Ecco perché serve cambiare paradigma per garantirsi un futuro. Migliore.

**Scusi Petrini, cosa c'entra la felicità con il Pil e gli altri indicatori economici?**

«C'entra più di quanto si possa immaginare. Pensiamo al turismo, una delle migliori carte del Piemonte. Abbiamo decine di borghi di una bellezza stupenda abbandonati. Ecco, recuperarli vuol dire avviare un motore che può garantire tanti giri. A patto che non ci si limiti a puntare sui soliti quattro ristoranti. Non funziona. Così si creano solo dormitori, posti che si rianimano nel weekend giusto per spennare i turisti e poi tornano all'abbandono. Bisogna ripartire dalla comunità. Se si riscopre questo concetto allora tutto diventa più facile. Bisogna puntare alla rigenerazione economica territoriale. E fare rete. In altre parole bisogna garantire a chi sceglie di stare in un borgo le condizioni per avere una vita dignitosa, che lo renda felice. Che vuol dire avere innanzitutto botteghe e servizi. Perché nessuno resta in un deserto. Invece, se i residenti stanno bene in un posto i turisti lo capteranno e verranno più volentieri non soltanto per mangiare nel ristorante magari stellato ma per godersi l'intero borgo, la sua comunità».

**Il turismo del Piemonte è poco attento a questo fattore?**

«Credo che ci si concentri troppo sui flussi turistici. Che saranno pure importanti, ma non sono tutto. C'è dell'altro oltre i numeri. E i primi a capirlo sono i giovani. Ed è la cosa che più mi fa ben sperare. Ragazzi che hanno deciso di fare il percorso inverso dei nonni o bisnonni: tornare nelle vallate, sulle colline per mettere in piedi attività lasciate andarè. Senza rinunciare però a tecnologia e innovazione. E non c'è contraddizione in questo».

**Perché?**

«Perché si può innovare anche in campi tradizionali come l'agricoltura. Magari puntando su forme nuove di economia come quella circolare. Insomma, i giovani che tornano alla terra oggi possono contare e usano strumenti moderni. A comin-

ciare da Internet e dalle “app”. Ed è giusto che sia così. Non c'è antagonismo tra ricerca e tradizione. Anzi direi che il binomio è due volte vincente. A cominciare dal campo agroalimentare, una delle ricchezze del Piemonte. Una terra che non è solo vino. Ma ha tanti altri prodotti di qualità, a cominciare dai formaggi. Eccellenze che ci hanno fatto conoscere in giro per il mondo anche se ancora vent'anni fa Torino era famosa fuori dall'Italia per l'auto e forse per la Juventus».

**Già, l'auto. Con le sue fabbriche. Miraggio per migliaia di contadini che hanno lasciato i campi per diventare operai. Oggi quel mondo si è drasticamente ridotto. A Mirafiori lavora un decimo degli addetti rispetto agli anni delle forti migrazioni dal Sud, solo nell'ultima crisi il Piemonte ha ceduto un quarto delle sue aziende. Si spiega così il lento declino di questa regione?**

«In realtà, io dico che ce la siamo ancora cavata. Siamo passati dalla “one company town” a una città con più vocazioni. E non era così scontato. Potevamo fare la fine di altre città in giro per il mondo che non si sono ancora riprese dal tracollo industriale. Torino, invece, ha saputo ancora una volta reinventarsi, diversificando, cambiando pelle».

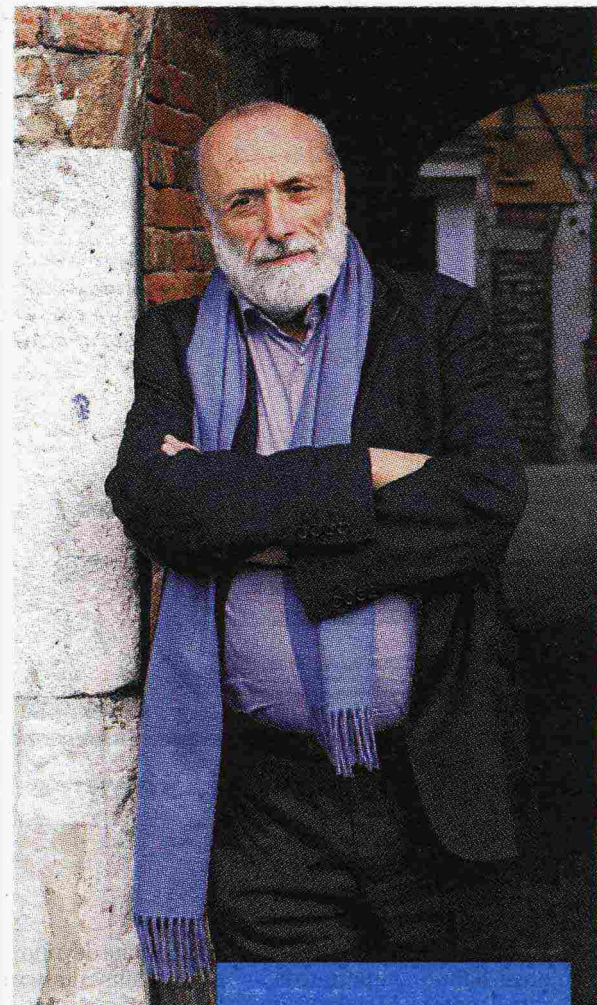
**Un contributo lo ha dato anche Slow food creando un evento come il Salone del gusto, no?**

«Non sta a me dirlo, ma se oggi Torino è una capitale riconosciuta del cibo, e lo è, è anche merito nostro, di quell'idea di scommettere sul cibo quando nessuno pensava che valorizzare quanto di buono nasce dalla nostra terra potesse scoprire una vocazione di successo come quella agroalimentare».

**Avete trasformato Pollenzo nella prima università di scienze gastronomiche. Dunque dopo il cibo, un'altra scommessa: la formazione. Una strada da battere?**

«Senza dubbio. Basta un dato: oggi gli studenti di Pollenzo, in buona parte stranieri, rappresentano la prima fabbrica di Bra. Una fabbrica del sapere. Con benefici garantiti anche in futuro perché i giovani di tutto il mondo che passano gli anni migliori della loro vita ai piedi delle Langhe diventeranno i migliori ambasciatori del Piemonte. Ma lo stesso credo valga per il Politecnico di Torino, altro grande attrattore di studenti dall'estero. Ecco, bisogna insistere perché tutto il sistema universitario piemontese si apra sempre di più oltre i confini nazionali. È la miglior garanzia di futuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Buono, pulito e giusto**  
È il motto di **Slow Food**, il movimento creato da **Carlo Petrini**, detto "Carlin".  
Gastronomo, sociologo, scrittore, Petrini ha dato alla luce decine di libri ed è il papà del **Salone del Gusto** di Torino e dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, vicino a Bra, nel Cuneese



**Colline e filari**  
Le Langhe sono patrimonio Unesco

**Ripartiamo dalle comunità per rendere più forti turismo e economia. Solo così quest'area potrà completare la sua metamorfosi**

# L'intervista

