

Complessità 1²⁰²⁵

Rivista del Centro Studi Internazionale
di Filosofia della Complessità “Edgar Morin” - Messina
in collaborazione con il Polo Umanistico Siciliano - San Marco d'Alunzio

Rivista semestrale, anno XIX, n. 1, gennaio-giugno 2025

Direttore responsabile

Emanuela Giorgianni

Direttore scientifico

Giuseppe Gembillo

Comitato editoriale

Giuseppe Giordano (coordinatore)

Annamaria Anselmo (segretario)

Maria Rita Abramo

Costanza Altavilla

Maria Arcidiacono

Caterina Basile

Antonella Chiofalo

Francesco Crapanzano

Luisa Damiano

Deborah Donato

Adele Foti

Edwige Galbo

Fabio Gembillo

Guido Gembillo

Maria Laura Giacobello

Gaetano Giandoraggio

Giuliana Gregorio

Marica Magnano San Lio

Federica Mazzù

Cesare Natoli

Giuseppina Noto

Letizia Nucara

Fabiana Russo

Flavia Stramandino

Angela Verso

Referees

Edgar Morin (Parigi)

Fritjof Capra (Berkeley - Los Angeles)

Mauro Ceruti (Milano)

János Kelemen (Budapest)

Mauro Maldonato (Napoli)

Alfonso Montuori (San Francisco)

Chiara Simonigh (Torino)

Leonardo Rodriguez Zoya (Buenos Aires)

In copertina:

Quercia Vallonea di Tricase

(da Wikipedia)

Copyright © 2025

Armando Siciliano Editore

Messina

www.armandosicilianoeditore.it

info@armandosicilianoeditore.it

Rivista in attesa di registrazione

n. 31

ISBN 979-12-5549-093-7

ISSN 2038-0496

giugno 2025

Sommario

Introduzione

- 4 Annamaria Anselmo - Giuseppe Gembillo
L'attualità del pensiero e dell'opera di Pier Paolo Pasolini

Saggi

- 8 Ximena Dávila Yáñez & Humberto Maturana Romesín
*La gran oportunidad: Fin del liderazgo
en el surgimiento de la gerencia co-inspirativa*
- 39 Piero Formica
*L'Economia dell'Incertezza e Imperfezione.
Dataisti e Dadaisti nel tempo di un profondo mutamento
dell'ordine precedente*
- 101 Giuseppe Giordano
L'etica della complessità
- 115 Deborah Donato
*Milan Kundera e la complessità della letteratura
come vissuto intellettuale*
- 130 Giuseppe Mafali
Per un socialismo liberale con Michael Walzer
- 152 Alberto Destasio
*L'Assoluto in questione. Una nota sulle divergenze
tra Hegel e Schelling a Jena*
- 180 Francesco Crapanzano
*Verosimiglianza, fantasia e finzione nella narrazione storica.
A partire dalla Storia degli Abderiti di Christoph Wieland*

Discussioni

Giuseppe Giordano 218
Laudatio di Carlo Petrini

Maria Laura Giacobello 232
Per un pensiero del Sud

Fabio Gembillo 247
Fritjof Capra tra Fisica e Ambientalismo

Recensioni

Giuseppe Gembillo 256
Recensione a Morin, Semi di saggezza

Giuseppe Giordano

***Laudatio di Carlo Petrini*¹**

Magnifica Rettrice, Componenti del Senato Accademico, Direttore Generale, Colleghe e Colleghi, illustre dottorando, studentesse e studenti, signore e signori,

è per me un grande onore essere qui oggi a pronunciare la *laudatio* di Carlo Petrini ed è per questo che devo ringraziare la professoressa Spatari, il Senato Accademico, il Collegio dei docenti del Dottorato di ricerca, i colleghi del *curriculum* filosofico dello stesso dottorato, che hanno accolto con prontezza e sensibilità la proposta - formulata insieme alle amiche e colleghe Annamaria Anselmo e Rossella Faraone (che ringrazio anche per aver lasciato a me il compito della *laudatio*) - di conferire il titolo di dottore di ricerca in *Scienze umanistiche* a Carlo Petrini. Se siamo qui oggi è anche grazie alla vivacità della “Condotta Slow Food” di Messina e alla sua anima, Nino Mostaccio (gli altri non se ne abbiano a male, se cito solo lui), motore di iniziative prestigiose e importanti, con il quale per primo si è discusso della possibilità della giornata odierna.

È un onore, dicevo, ma è anche un altrettanto grande impegno. Quando Johann Wolfgang Goethe si domandava

(1) Il testo che qui si propone è la “laudatio” pronunciata il 30 giugno 2025 nell’Aula Magna dell’Università degli Studi di Messina in occasione del conferimento del titolo di Dottore di Ricerca *honoris causa* in Scienze Umanistiche a Carlo Petrini, fondatore di *Slow Food* e Presidente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

chi fosse, rispondeva: «Sarà la vita a dirmelo!». E la sua vita ci dice tutto di Carlo Petrini; è la sua vita intera la migliore *laudatio*.

Ovviamente non posso impegnarvi a sentirmi ripercorrere il suo cammino e il senso che questo cammino ha per tutti noi - potete stare tranquilli; e se lo voleste fare basta scorrere le pagine di *Slow Food. Storia di un'utopia possibile*² - ma vi prego di comprendere il mio stato d'animo nel dovere "lodare" e presentare un uomo che è stato inserito tra i cinquanta che possono avere un ruolo attivo nel cambiare il nostro mondo. Questa non è un'affermazione enfatica, perché il nostro dottorando è uno di quegli uomini che cambiano la vita di uomini e donne in positivo e che non hanno bisogno di un titolo davanti al loro nome per fare ciò; è uno di quegli uomini che dialogano con uomini altrettanto grandi (Petrini lo ha fatto, ad esempio, con papa Francesco³), offrendo squarci di luce illuminante su futuri possibili che non siano soltanto cupi e tenebrosi.

Quello che mi propongo di fare è sì di dare contezza delle tappe importanti dell'attività di Carlo Petrini; ma soprattutto voglio giustificare il perché oggi proponiamo il conferimento a lui di un dottorato di ricerca in Scienze Umanistiche, declinato all'interno del curriculum di *Filosofia*, a lui che, partendo dalla gastronomia, ha costruito un movimento che può essere motore di un grande cambiamento del nostro modo di stare al mondo: *Slow Food*, appunto.

Ricordiamo però prima alcuni momenti salienti di un

(2) C. Petrini - G. Padovani, *Slow Food. Storia di un'utopia possibile*, Giunti - Slow Food, Firenze-Bra 2017.

(3) Cfr. C. Petrini, *Terrafutura. Dialoghi con Papa Francesco sull'ecologia integrale*, prefazione di D. Pompili, Giunti - Slow Food, Firenze-Bra 2020.

percorso che è tutto importante. Petrini è nato a Bra (in Piemonte) nel 1949 e il Piemonte resta il centro di gravità della sua azione. Dopo un lungo percorso esperienziale in ambito enologico, gastronomico e associazionistico fonda nel 1989 *Slow Food*, un movimento che oggi ha un livello di internazionalità vastissimo, coinvolgendo circa 160 paesi di tutti i continenti, portando avanti la politica di un cibo “buono, pulito e giusto”. È in questa prospettiva che, nel 2004, ha fondato la prima università di Scienze gastronomiche a Pollenzo, che raccoglie gli studenti - in una prospettiva di cambiamento pedagogico in linea con le visioni rivoluzionarie, ad esempio, di Edgar Morin - attorno a un unico tema, affrontato da più punti di vista disciplinari e più prospettive, così da costruire una nuova figura professionale, «il gastronomo capace di operare nella produzione, distribuzione, promozione e comunicazione dell'agroalimentare di qualità»⁴. Si è fatto promotore poi di *Terra Madre* - sempre nel 2004 - una rete di oltre duemila comunità del cibo, che mette a fianco contadini, allevatori, produttori, pescatori, giovani, ricercatori, studiosi, operando una vera rivoluzione perché «il collegamento tra cibo, gastronomia e piacere da una parte, agricoltura, cultura e impegno dall'altra non era così scontato»⁵. In questa azione, si è fatto, quindi, quasi naturalmente difensore del Pianeta di fronte alla crisi climatica che stiamo attraversando e che è, lasciatemelo dire, l'unica vera crisi di cui dovremmo occuparci. È qui che l'azione di Petrini si fa portatrice di istanze che spesso la politica non riesce davvero a fare sue; ed è per questo -

(4) C. Petrini, *Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomie per la liberazione*, Giunti - Slow Food, Firenze-Bra 2013, p. 44.

(5) C. Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti - Slow Food, Firenze-Bra 2009, pp. 27-28.

come dicevo - che il nostro dottorando diventa protagonista di un dialogo diretto e indiretto - affidato anche a numerosi e importanti libri da lui pubblicati (e a cui attingerò più avanti) - con istituzioni (pensiamo alla FAO) e persone (il già citato papa Francesco, ma anche economisti-filosofi come Serge Latouche e Nicholas Georgescu Roegen, o filosofi *tout-court* come Edgar Morin), che possono innescare, insieme a lui, il movimento del cambiamento.

Ma non voglio soffermarmi sulle relazioni e i riconoscimenti, culturali e accademici, che Petrini ha avuto. Voglio - come dicevo prima - rimarcare il significato e la portata “filosofica” della sua “rivoluzione” di *Slow Food*. *Slow Food* ha imposto un cambiamento di categorie - quel “buono, pulito e giusto”, che ne è diventato slogan e programma - riguardo al cibo, che finiscono con il collocarsi all’apice di una svolta culturale, che si sta imponendo negli ultimi sessant’anni e che reca con sé nuove visioni del mondo, nuove filosofie.

La filosofia, per seguire una delle più belle definizioni che di essa sia mai stata data (ne è autore Georg Wilhelm Friedrich Hegel) è «il proprio tempo appreso col pensiero»⁶; e Carlo Petrini, filosofo, ci presenta il suo e nostro tempo concettualizzato dal suo punto di vista: “buono, pulito e giusto” vanno viste anche come nuove categorie di pensiero.

La rivoluzione di *Slow Food* si colloca - lo dicevo prima - al culmine di un percorso che ha attraversato la modernità, segnando in maniera forte (sbilanciata) il rapporto fra uomo e natura. La Rivoluzione Scientifica del Seicento, detto molto a grandi linee, ha “ridotto” la realtà a quantità,

(6) Cfr. G.W.F. Hegel, *Lineamenti di filosofia del diritto. Diritto naturale e scienza dello stato in compendio* [1821], con le *Aggiunte* di Eduard Gans, a cura di G. Marini, Laterza, Roma-Bari 2004, p. 15.

ha “cosificato” la natura, operando una semplificazione/matematizzazione di essa, e tenendo rigidamente distinti (come codificato da Cartesio) il soggetto conoscente (*res cogitans*) e l’oggetto da conoscere (*res extensa*). Tutto ciò ha generato un paradigma, da una parte, di estraneazione e, dall’altra, di dominio dell’uomo sulla natura, perfettamente attestato dal motto baconiano “*tantum possumus quantum scimus*” e dall’idea cartesiana di un uomo “signore e padrone” della natura. Abbiamo però fatto un errore. Un grande scienziato, premio Nobel per la chimica nel 1977, Ilya Prigogine ha osservato che ci siamo convinti di capire la natura perché essa obbedirebbe alle nostre leggi, facendo lo stesso errore del padrone che crede di capire i suoi servi sol perché gli ubbidiscono⁷. Abbiamo considerato la natura una cosa e noi come se non facessimo parte di essa. La scienza, per un certo periodo, ha preteso di produrre conoscenze oggettive e definitive in senso assoluto.

Questa posizione - tratteggiata in maniera molto semplicistica (mi scuseranno i colleghi di ambito scientifico) - ha portato, grazie alla ratifica di un filosofo, Immanuel Kant, alla cosiddetta “separazione tra le due culture”. Ma come ci ricorda Hegel, il cammino dello Spirito del mondo (e ognuno intenda ciò che vuole con questa espressione) procede talvolta sottotraccia e il cambiamento, pur se graduale, sembra prorompere all’improvviso. Il quadro apparentemente monolitico si sfacetta: ad esempio, il vivente entra prepotentemente in campo scientifico imponendo, in maniera complementare al riduzionismo fisico, la prospettiva sistemica per comprendere un organismo le cui proprietà non

(7) Si veda I. Prigogine, *La fine delle certezze. Il tempo, il caos e le leggi di natura* [1996], in collaborazione con I. Stengers, trad. di L. Sosio, Bollati Boringhieri, Torino 1997, p. 142.

sono la semplice somma delle proprietà delle parti che lo compongono; crolla (e questo proprio dall'interno della fisica) la separazione tra soggetto e oggetto, e scopriamo di essere parte integrante e integrata di quella natura che vogliamo studiare («spettatori e attori a un tempo del grande dramma dell'esistenza», per dirla con Niels Bohr); siamo costretti a prendere atto - e lo dice un grande fisico, Werner Heisenberg - che la scienza non ci fornisce un'immagine della natura, ma «un'immagine del nostro rapporto con la natura»⁸; prendiamo atto che la natura ha una storia, non è una cosa, e tutti noi, che condividiamo la stessa direzione nella «freccia del tempo», viviamo (per seguire ancora Prigogine, che, a sua volta, prende questa immagine dal fisico John Archibald Wheeler) in un «universo di partecipazione»⁹.

La nuova scienza è ora a misura d'uomo; non è più una «mera scienza di fatto che produce solo uomini di fatto» (come denunciava il filosofo Edmund Husserl negli anni Trenta del secolo scorso)¹⁰; la scienza è conoscenza di uomini che fanno parte di quella natura che vogliono conoscere e sono in continuo divenire con essa. Le «due culture» si riaccostano; possiamo parlare di un nuovo umanesimo, ma non un umanesimo che contrappone ragione storica e ragione scientifica, quanto piuttosto un nuovo umanesimo scientifico.

Da qui si mette in moto una rivoluzione, a partire dagli anni Sessanta, che ha posto il clima e l'ambiente al centro

(8) W. Heisenberg, *Natura e fisica moderna* [1955], trad. di E. Casari, Garzanti, Milano 1985, p. 54.

(9) Cfr. I. Prigogine - I. Stengers, *La nuova alleanza. Metamorfosi della scienza* [1981], edizione italiana a cura di P.D. Napolitani [1981], Einaudi, Torino 1999⁹, pp. 253-255.

(10) Si veda E. Husserl, *La crisi delle scienze europee e la fenomenologia trascendentale* [1936; 1959], introduzione di W. Biemel, prefazione di E. Paci, traduzione di E. Filippini [1961], Il Saggiatore, Milano 2015, p. 43.

della riflessione e della preoccupazione. Farò solo alcuni nomi emblematici. Il primo è quello di Rachel Carson, che nel 1962, con *Primavera silenziosa*, ha denunciato l'ecocidio/ suicidio condotto dagli uomini con gli antigrittogamici¹¹; il secondo è quello di Van Rensselaer Potter, che ha invitato a coniugare la scienza con l'etica per conquistare una saggezza perduta: è questa l'origine della *bioetica*¹². Il terzo nome è quello di Arne Naess, che ha aperto la via dell'*ecologia profonda*, auspicando la necessità di un cambiamento radicale di prospettiva: non bisogna più parlare di uomo e ambiente, ma piuttosto di "campo relazionale totale"¹³. Ancora, non possiamo non ricordare Fritjof Capra, che ha spostato fortemente l'accento sulla reticolarità del reale, per cui tutto è connesso e nessuno può mettersi fuori della rete¹⁴. In ultimo, James Lovelock, che con la sua ipotesi Gaia, cioè il pianeta come unico organismo vivente, ci ha fatto capire che il nostro rispetto per l'ambiente è innanzitutto il tentativo di salvarci come specie e non comportarci come il tumore che la natura, Gaia, prima o poi espellerà¹⁵.

Da tutto questo emerge la necessità di accettare - e non ridurre - la complessità del reale, che, come insegna Edgar Morin¹⁶, ci sfida e ci obbliga a essere consapevoli non

(11) Cfr. R. Carson, *Primavera silenziosa* [1962], introd. di A. Gore [1994], trad. di A. Gastecchi [1963], Feltrinelli, Milano 2021.

(12) Cfr. V.R. Potter, *Bioetica ponte verso il futuro* [1971], presentazione di G. Pinizzotto, introduzioni di M. Gensabella Furnari e G. Russo, trad. di R. Ricciardi, Sicania, Messina 2000.

(13) Cfr. A. Naess, *The Shallow and the Deep, Long-Range Ecology Movement. A Summary*, in "Inquiry", 16 [1973], pp. 95-100.

(14) Si veda F. Capra, *La rete della vita* [1996], trad. di C. Capararo [1997], Rizzoli, Milano 2001.

(15) Cfr. J. Lovelock, *Gaia. Nuove idee sull'ecologia* [1979], trad. di V. Bassan Landucci [1981], Bollati Boringhieri, Torino 1996.

(16) Cfr. E. Morin, *La sfida della complessità* [2011], a cura di G. Gemillo e A. Anselmo, Le Lettere, Firenze 2019.

soltanto che non siamo i padroni della Terra, ma non siamo nemmeno i custodi di questo meraviglioso giardino: siamo soltanto una pianta tra le altre.

È qui che si innesta la rivoluzione filosofica di Petrini e *Slow Food*, collocandosi in uno snodo centrale di un possibile nuovo umanesimo scientifico, nel quale si riescano a mettere assieme gastronomia ed ecologia, nella prospettiva di una relazionalità sistemica tra uomo e uomo e uomini e natura¹⁷. Quella che Petrini propone è una vera visione filosofica della gastronomia. Come osserva, infatti, «non si può diventare gastronomi soltanto sui libri: bisogna praticare, incuriosirsi, cercare di leggere la realtà con i sensi e venendo a contatto con ogni possibile diversità, parlando con le persone, gustando. Né si può diventare gastronomi soltanto frequentando i ristoranti: bisogna conoscere i contadini, chi produce e trasforma il cibo, chi si arrovella per rendere il sistema di produzione-consumo più giusto, sostenibile e piacevole»¹⁸.

Il cibo diventa centrale in prospettiva antropologico-identitaria: «Il cibo», scrive Petrini, «è il principale fattore di definizione dell'identità umana, poiché ciò che mangiamo è sempre un prodotto culturale», in quanto «l'essere umano trasforma e reinterpreta la Natura ogni volta che si nutre»¹⁹. E in questa prospettiva, la visione di Petrini mostra la piena accettazione della complessità del reale, mettendo in evidenza la pluralità della gastronomia: «La gastronomia appartiene: - alla botanica, alla genetica e alle altre scienze naturali [...] - alla fisica e alla chimica [...] - all'agricoltura,

(17) Cfr. C. Petrini, *Buono, pulito e giusto*, Giunti - Slow Food, Firenze-Bra 2016, p. 8.

(18) Ivi, p. 12.

(19) Ivi, p. 49.

alla zootecnia e all'agronomia [...] - all'ecologia [...] - all'antropologia [...] - alla sociologia [...] - alla geopolitica [...] - all'economia politica [...] - al commercio [...] - alla tecnica, all'industria e al *savoir faire* degli esseri umani [...] - alla cucina [...] - alla fisiologia [...] - alla medicina [...] - all'epistemologia, perché [...] ci aiuta a interpretare meglio la realtà di questo mondo globalizzato e complesso»²⁰.

In questo quadro reticolare e, appunto, complesso, sullo sfondo c'è sempre la centralità della crisi climatica e del problema dello sfruttamento della natura²¹, problema messo a fuoco il quale si dischiudono scenari socio-politici nuovi proprio in chiave di cibo. Osserva infatti Petrini che, in un mondo in guerra, abbiamo bisogno di gastronomia: «La gastronomia è una scienza che studia la felicità. Tramite il cibo, linguaggio universale e immediato, elemento identitario e oggetto di scambio, essa si configura come una delle più potenti forme di diplomazia della pace»²². È in quest'ottica che «Buono, pulito e giusto» (da cui ho citato) non è più soltanto un titolo di un libro, ma uno slogan, anzi un vero e proprio programma²³.

È anche per questo che Petrini può parlare - ed è il titolo di un altro suo libro - di «cibo e libertà», che significa individuare la declinazione più attuale di un processo di convivenza sempre sognato e mai realizzato. Scrive: «È la liberazione dai gioghi e dalle gabbie più scandalose: le disuguaglianze, le oppressioni, gli scempi che si perpetrano sull'ambiente e sulle persone, lo scandalo della fame e della malnutrizione»²⁴.

(20) Ivi, pp. 72-73.

(21) Cfr. ivi, pp. 28-29.

(22) Ivi, p. 73.

(23) Cfr. ivi, p. 326.

(24) C. Petrini, *Cibo e libertà*, cit., p. 7.

Nella prospettiva di accettazione e rispetto della pluralità di identità che il cibo porta con sé, sostiene ancora Petrini: «Sono sicuro che il cibo - attraverso la gastronomia - potrà renderci liberi, se tornerà a essere il “nostro” cibo a tutti gli effetti, in tutti i modi esistenti e immaginabili, secondo le diverse culture e inclinazioni. Perché cibo è libertà»²⁵.

Il riconoscimento dell'identità plurale del cibo implica anche un cambiamento necessario nel movimento *Slow Food*, che deve in certo qual modo “destrutturarsi”, «diventando un movimento di natura inclusiva: un'organizzazione aperta sulle grandi idee del movimento [...] Il nostro marchio è un bene comune, quasi non ci appartiene più»²⁶.

Al centro dell'operare di Petrini vi è la circolarità di azione e pensiero; di un'azione che deve recare con sé nuova consapevolezza. A proposito, in *Terra Madre*, progetto che sorge per tornare alla naturalità degli uomini che mangiano il cibo, quella che viene propugnata è un'inversione di tendenza: «Il cibo ci mangia perché mangia la Terra, le sue risorse, la sua possibilità di rinnovarsi. E siccome non siamo un corpo estraneo alla Terra, ma siamo un elemento come tanti altri inseriti nella Natura, siamo anche noi mangiati dal cibo»²⁷.

Si nota subito che siamo perfettamente in linea con le denunce alle quali si era fatto cenno, da Rachel Carson a James Lovelock, al pensiero ecologico. Ma c'è di più, perché Petrini inserisce pure l'elemento “piacere” che il cibo può dare. Scrive: «Il piacere è democratico, deve essere democratico perché la sua ricerca, se responsabile, ci

(25) Ivi, p. 184.

(26) C. Petrini - G. Padovani, *Slow Food. Storia di un'utopia possibile*, cit., p. 17.

(27) C. Petrini, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, cit. p. 55.

permette di leggere la realtà con il riacuirsi dei nostri sensi e del nostro intelletto. Il piacere è democratico perché ci invoglia a tornare protagonisti, anche soltanto grazie a piccoli atti importanti per migliorare questa nostra vita e il piacere alimentare è potenzialmente quello più immediato e alla portata di tutti: mangiare, e con piacere, può essere un atto politico dirompente. Il piacere non è elitario, è un diritto, e va tutelato promuovendolo, conoscendolo, rendendolo davvero alla portata di tutti»²⁸.

Questa analisi - centrale per capire il senso di *Terra Madre* - attribuisce *parità* nel cibo (e non stiamo parlando ora di distribuzione, per non allargare il discorso) a tutte le persone. Sentiamo ancora l'efficace concretezza di Petrini direttamente: «Terra Madre è una rete, è fatta di comunità ed è fatta di persone. Gente reale, che lavora con il cibo e per il cibo, che lo mette al centro della propria vita per non perdersi e far perdere ad altri il “godimento della vita”. Persone che non vogliono farsi mangiare dal cibo ma che vogliono invece riprendere le redini del nostro rapporto vitale con la Terra e tutti gli esseri che la abitano»²⁹.

Dobbiamo avere chiaro il fatto che siamo (qualcuno è stato e non lo è più) immersi nel paradigma consumistico, che - come osserva Petrini - «si basa su tre elementi: velocità, privilegiare la quantità invece della qualità e soprattutto (e nessuno di noi ci ha riflettuto quando eravamo immersi in quella logica) spreco»³⁰. A questo si contrappongono il *buono, pulito e giusto* che costituiscono il programma di *Slow Food*. Quello che non dobbiamo eludere, quello che dobbiamo sempre avere chiaro è che noi e la natura - come

(28) Ivi, p. 64.

(29) Ivi, p. 165.

(30) Ivi, p. 35.

insegna Edgar Morin - costituiamo una “comunità di destino”. Morin parla di “Terra Patria”³¹; Petrini fonda e parla di “Terra Madre”, ma si tratta di un’unica filosofia che ci obbliga alla *fraternità*³². E la fraternità è un esercizio che si può praticare sempre, nel riconoscimento dell’altro e della sua pari dignità (altro che non è solo l’umano, ma anche tutto ciò che umano non è e appartiene alla Terra). Esercizio che può estrinsecarsi anche per quanto riguarda il cibo, perché «scegliere con più consapevolezza ciò che mangiamo diventa l’azione individuale più importante»³³. È così che si può cominciare a uscire, attraverso un agire quotidiano, dalla logica del consumo, che finisce sempre con impoverire chi povero è già, in una sorta di perverso “effetto San Matteo” - come lo chiamano i sociologi della conoscenza -, dalla conclusione della celebre parabola dei talenti: «a chi ha sarà dato e sovrabbonderà; a chi non ha sarà tolto pure quel poco che ha».

Quella di Petrini - l’ “agnostico pio”, come lo ha definito papa Francesco - è una critica durissima al declinarsi tradizionale del rapporto uomo-natura. È forse un bene essere spaventati; abbiamo bisogno - come sosteneva Hans Jonas³⁴ - di una “euristica della paura”, perché nel dibattito quotidiano rischiamo di annacquare concetti importanti come, ad esempio, quello di “sostenibilità” (è un rischio paventato

(31) Si veda E. Morin - A.-B. Kern, *Terra-Patria* [1993], trad. di S. Lazzari, Raffaello Cortina, Milano 1984.

(32) Cfr. C. Petrini, *Cibo, agricoltura, gastronomia e politica*, in AA.VV., *Cambiare rotta. Oltre la società della crescita*, Panerose, Pinerolo 2024, p. 40.

(33) Ivi, p. 44.

(34) Si veda H. Jonas, *Il principio responsabilità. Un’etica per la civiltà tecnologica* [199], a cura di P.P. Portinaro, trad. di P. Rinaudo, Einaudi, Torino 1990.

da Petrini che questo accada anche per “transizione ecologica”³⁵, svuotandoli di contenuto e facendoli diventare puri slogan effimeri.

Ma in Petrini c'è, a mio avviso, un'apertura di grande ottimismo, che passa sia attraverso una grande fiducia nei giovani³⁶, sia nella possibilità di agire in nome delle sue nuove categorie, “buono, pulito, giusto”. Ultima citazione: «Rivendicare il “buono” significa tutelare il diritto al piacere nel rispetto delle diverse culture. Stiamo parlando della felicità. Il “pulito” si riferisce alla Terra: lavorare perché la sostenibilità sia praticata da tutti è un'altra parte della nostra missione di civiltà. “Giusto” indica il senso del limite per chi produce e per chi si nutre. È un impegno politico che serve a migliorare la qualità della vita di tutti. Quando diciamo che si deve volere bene alla Terra, richiamiamo l'esigenza di assumere, ognuno in prima persona, anche nella quotidianità, il compito di prendersi cura della nostra casa comune»³⁷.

Tutto è ancora possibile; e questa volta anche attraverso il cibo, e trasformare così quella che oggi può apparire un'utopia in una *eutopia*, un luogo reale in cui noi e la Natura, “comunità di destino”, possiamo sentirci non solo parte di un tutto, di un organismo, ma padroni (questa volta sì) del nostro futuro. È questo il motivo che mi ha portato a pronunciare oggi queste parole, che vogliono presentare il potente messaggio che l'azione e il pensiero di Carlo Petrini ci consegnano, impegnandoci tutti ad abbracciare la sua filosofia.

(35) Si veda G. Giraud - C. Petrini, *Il gusto di cambiare. La transizione ecologica come via per la felicità*, prefazione di papa Francesco, Slow Food - Libreria Editrice Vaticana, Bra-Città del Vaticano 2023, p. 67.

(36) Cfr. *ivi*, pp. 95-99.

(37) C. Petrini - G. Padovani, *Slow Food. Storia di un'utopia possibile*, cit., p. 11.

Allora, per i meriti sopra elencati chiedo che a Carlo Petrini venga conferito il titolo di Dottore di Ricerca *honoris causa* in Scienze Umanistiche.