



**CERIMONIA DI INAUGURAZIONE**  
**ANNO ACCADEMICO 2016-2017**



**RELAZIONE DEL RETTORE**

**Piercarlo Grimaldi**

*Pollenzo, 20 febbraio 2017*

Carovane oscure

Dei contadini

Ombre di terra.

(Federico García Lorca, *La gente dei campi*,  
in *Il mio segreto. Poesie inedite (1917-1919)*, 2012, p. 411)

Ci arriverò che il cielo avrà cambiato colore,

e in cucina il lume acceso che lo vedi

da lontanissimo e dal comignolo il fumo

che sboccia sotto il tegame

del sugo d'ossi di porco

che certamente troverò stasera,

con la polenta e dodici nocciole.

(Beppe Fenoglio, *Appunti partigiani (1944-1945)*, 1994, p. 21)

## 1. Introduzione

Con l'inaugurazione dell'anno accademico 2016-2017 inizia ufficialmente l'ultimo anno di rettorato che conclude due mandati. Un lungo viaggio che, in parte, ho vissuto e vivo tuttora verso un accademico altrove. Verso un luogo dove l'incognito della conoscenza attende per disvelare tutta la sua bellezza e la sua armonia di cui è sintesi percepibile, come anche le più imprevedute e sovente insormontabili difficoltà che ancora adesso mi sorprendono, mi turbano, mi ammaliano e mi rendono orgoglioso di aver percorso un tempo e uno spazio non atteso, e per questo ancor più gradito. Viaggio di cui ho avvertito il quotidiano peso e l'altrettanta felicità di essere parte attiva di una frontiera di conoscenza che ogni giorno guarda oltre se stessa per incontrare nuove interrogazioni.

Un tornante della vita, dunque, tanto scientificamente e organizzativamente difficile, complesso, quanto nel contempo affettivamente ed emotivamente portatore di bellezza,

che pretende una riflessione sulle traiettorie che hanno segnato questi sei anni e su quali siano le indicazioni di futuro di questa straordinaria ed intensa esperienza. Un percorso non comune e unico, che il fato ha voluto iniziasse quando ho conosciuto, tanto tempo fa, un giovane Carlo Petrini, che cercava altre ragioni politiche di una storia che già aveva fatto la sua storia, al fine di progettare nuovi orizzonti logici e affettivi di cibo e di terra. Un innovativo orizzonte culturale e di sviluppo sostenibile, altro, che mi ha fortunatamente e fortunatamente compreso, consentendomi di essere parte di un inedito, originale e – oggi possiamo dirlo – necessario percorso che in questo areale delle origini trova i fondamenti di inesplorati ritmi spazio-temporali gastronomici. Pollenzo è frutto di una storia di lunga durata che porta ancora segni, tracce di importanti svolte epocali. La nascita dell'Università è stata determinante per il recupero del borgo e lo ha restituito a nuova vita, re-inserendolo nel grande fiume della storia, quale luogo topico di una nuova gastronomia del mondo, interrompendo un oblio che rischiava di diventare l'ultima, residuale traccia visibile di un grande, trascorso passato.

Quando nell'anno accademico 2011-2012 assunsi la carica di Rettore, l'Ateneo registrava alcune difficoltà che nascevano al compimento di un primo assetto accademico, tanto “eroico”, quanto febbrile, caratterizzato dalla forza dell'ideale fondativo, ma anche – direi necessariamente – da una non sempre ordinata visione progettuale. Un percorso scientifico e organizzativo ai primi passi, ancora da sperimentare e verificare, peraltro già avviato dalle intuizioni e dalle ragioni materiali e immateriali che avevano guidato l'ecosistemica visionarietà di diversi lustri di Slow Food. Un ideale movimento di conoscenza e coscienza, volto ad una nuova interpretazione del cibo che si è radicata velocemente nel mondo, nel contatto virale con le ragioni e le esperienze maturate in tanti popoli e in tante terre del pianeta, dando vita ad una memoria inedita dell'umanità, attraverso un modello di innovativo sviluppo e radicamento planetario autonomo, fondato su una rete – prima della rete – di “ordinata anarchia”. L'Ateneo, dunque, ha scontato prima le difficoltà di un'organizzazione priva di storia e di memoria che, nel contempo, richiedeva risposte complesse, poiché impegnata tematicamente su un quadrante di conoscenza, le scienze gastronomiche, anch'esse poco indagate ed epistemicamente ancora da oggettivare.

## 2. Di memorie e di futuri

Scopo della relazione è, quindi, di individuare le traiettorie scientifiche e formative maturate in questi anni per farne attiva memoria, al fine di identificare e localizzare i frutti futuri delle conoscenze che l'Ateneo, a mio avviso, dovrà perseguire e raccogliere.

### 2.1. Didattica

I sei anni di rettorato che si vanno concludendo, in estrema sintesi, sono stati impegnati a dare vita ad un nuovo corso accademico dall'originale sviluppo quali-quantitativo. Gli 85 studenti che hanno frequentato il primo anno di corso nel 2004-2005 costituivano un piccolo, sparuto gruppo in cui allievi, docenti e personale tecnico amministrativo inventavano quotidianamente la *communitas* accademica. Successivamente, nel trascorrere di pochi anni, l'Università, a partire dal corso di laurea triennale, è cresciuta e si è molto differenziata, definendo e oggettivando nuovi processi formativi e di conoscenza. I master internazionali che si svolgevano a Colorno sono presto diventati parte costitutiva della formazione pollentina. Altri si sono aggiunti, definendo e valorizzando conoscenze, aree gastronomiche puntuali e, in generale, poco indagate, quali il vino, l'alto apprendistato, la salute, la cucina. L'alta formazione rivolta a panettieri, pizzaioli e birrai è risultata una strategia educativa che, seppur oggi interrotta per motivi di organizzazione e comunicazione, ha rappresentato una delle più interessanti e originali proposte didattiche. Il progetto si inserisce, infatti, in un settore della formazione definito dall'eccellenza artigiana, che rappresenta il sostrato più profondo del creativo lavoro che veniva trasmesso nelle botteghe, di generazione in generazione, attraverso l'osservazione e la ripetizione del gesto e della parola. Un'oralità mimetica, di mestiere, che oggi sempre meno viene attuata attraverso l'antico percorso di bottega. I giovani che si formavano nel quadro della tradizione imparavano dai maestri artigiani, nella prospettiva del lungo tempo, i ritmi costitutivi di un mestiere che "doveva entrare nel sangue". Oggi tutti s'improvvisano maestri di se stessi, mentre una formazione come l'alto apprendistato che la nostra Università ha elaborato diventa una risorsa preziosa, d'eccellenza, che auspico possa ritornare a nuova vita, perché indispensabile e fortemente cogente con la crescita della conoscenza del cibo. E

insegnare l'alto apprendistato non va inteso come una *diminutio* rispetto ad altri più canonici percorsi accademici didattici e formativi: l'eccellenza è ciò che costruiamo e dispensiamo con passione e compassione.

## 2.2. Ricerca

La ricerca nell'ultimo lustro si è fortemente strutturata e sviluppata, tanto da diventare un percorso di creatività ed originalità d'alta eccellenza. Tre aree comprendono e organizzano le indagini teoriche e sperimentali:

- ricerca di base;
- ricerca strategica;
- ricerca applicata.

In questo contesto sono sorti nuovi laboratori di ricerca, altri si sono consolidati, tanto che sono diventati una salda e indispensabile struttura progettuale e sperimentale dell'Ateneo e la loro produzione è oggi il risultato di un investimento attento quanto ragionato, frutto di un convincente indirizzo scientifico.

## 2.3. Idealità

L'Università, come abbiamo visto, dopo un periodo iniziale attraversato da una forte quanto spontanea tensione ideale, ed un secondo periodo, quello più recente, in cui i temi delle origini si sono sostanziati in autorevoli e sperimentate categorie didattiche e scientifiche, tanto da accreditare il nostro Ateneo come internazionale luogo accademico d'eccellenza e di originali progettualità riguardanti il cibo, oggi vede l'approssimarsi, nel campo degli studi gastronomici, di alcune forme e pratiche di latenti quanto inquietanti derive accademiche. Se le grandi Università generaliste che, nel nostro Paese, sono sovente il frutto di storie accademiche che travalicano con leggerezza i secoli, possono contenere e isolare al loro interno visioni ed esercizi strumentali di gruppi di potere e di soggettive interpretazioni dell'autonomia della conoscenza che difficilmente possono minacciarne l'esistenza, sicuramente questo non può accadere qui a Pollenzo. La nostra preziosa gioventù quanto l'altrettanto preziosa piccola dimensione dell'Ateneo, se da un lato ci avvantaggiano rispetto alle grandi istituzioni, poiché possiamo esplorare e

perimentare territori scientifici con più rapidità, non appesantiti da ingenti sovrastrutture istituzionali, burocratiche e ideologiche, dall'altro fanno sì che, al nostro interno, non possiamo permetterci insidie da oblomovismi accademici (Gončaron, 2013, p. 210), variegati interessi che non coincidono con l'alta missione che il nostro Ateneo sta faticosamente costruendo. In questo difficile guado scientifico che stiamo traguardando siamo paradossalmente anche più fragili, perché la nostra tematicità accademica rende più arduo l'assumere un comportamento totalmente "laico", una condizione determinante per preservare l'oggettività della scienza, in quanto la nostra missione sempre più affonda il rasoio della conoscenza in quell'area del cibo e, più in generale, della terra che obbliga a confrontarci necessariamente con il sacro e il profano e con delicati e complessi quadri etici, cui il cibo rinvia in ogni momento e da ogni quadrante scientifico ci si interroghi.

Che il nostro tema centrale, il cibo, sia, dunque, un tema partigiano, nell'accezione più alta che attiene e ci ha insegnato la Resistenza, è cosa certa. Un tema che avvicina e allontana le persone, che unisce e separa, che decreta la povertà e la ricchezza, il buono e il cattivo gusto, che implacabilmente ritaglia pezzi di umanità, sancendo fame e abbondanza, cuccagne e carestie. Per queste strutturalistiche ragioni oppostive la nostra Università è partigiana per definizione, perché ha oramai assunto la coscienza di essere parte anche "decisionale" per quanto riguarda i più complessi e vari saperi che attengono all'alimentazione. Una sempre vigile consapevolezza, perché è della vita riproduttiva biologica e affettiva dell'uomo che si tratta, delle sue sorti politiche, economiche e sociali, comprese in un ecosistema sempre più fragile e vulnerabile.

Il mondo, sino a poco tempo fa pur attraversato da molte contraddizioni, sembrava avviato ad un percorso segnato da un'etica tensione ideale, volta a superare i differenziali che rendono diversa e impraticabile la libera convivenza democratica. Ma da qualche tempo, ogni giorno scopriamo vieppiù l'inquietante prodursi di nuove e inattese barriere erette a separare tratti d'umanità, perché parti di mondo aumentano il loro benessere togliendo il pane di bocca all'altro, precludendo il cibo che altri mondi vedono sempre più difficile da raggiungere. C'è chi si ammala per il troppo cibo e chi si ammala per la sua totale mancanza. Una voracità sperequativa che aumenta paradossalmente

sempre più, per quanto si tenti qualche più equa redistribuzione quantitativa delle risorse, perché i mondi che oggi conoscono l'abbondanza stanno insistendo con troppa egoistica violenza verso un piacevole quanto intimistico percorso estetico, solo apparentemente innocente. Un percorso che si fonda non solo su una raffinata qualità e bontà del prodotto, ma soprattutto su una ricercata, sofisticata bellezza del piatto, che porta alla creazione di una cucina che davvero diventa irraggiungibile per chi non ha risorse, marginalità economiche da investire in un processo di nutrimento che non necessariamente richieda l'esclusione della maggior parte della popolazione del mondo. Questo bilancio edonistico pratica ritagli di insostenibile, avara bellezza, scampoli di egoistica umanità, che con forti tratti comparativi sembrano rinviare alla Roma antica dell'ultimo periodo, caratterizzata da un'insidiosa decadenza morale, segno preannunciato della fine di un'epoca. La *Cena Trimalchionis* del *Satyricon* (Petronio, 1993), di cui ricordiamo le splendide felliniane immagini che, in anticipo sui tempi, hanno denunciato la corruzione della romanità contemporanea, evidenzia questo degrado del passato con l'ostentazione esasperata verso il piacere del cibo, consumato con eccessi di volgarità, orgasmi culinari, insaziabili appetiti.

Su questa nuova subdola tendenza, che apparentemente sembra ingenua, ma di cui non abbiamo ancora percepito appieno il sotteso pericolo, dobbiamo, come Università, impegnarci in un lavoro volto ad una nuova conoscenza e scientifica comunicazione, affinché la coscienza delle civiltà avanzate maturi al punto di comprendere che la ricerca del gusto, quando diventa frattura di classe, esercizio di potere, piacere di piacere, gesto che attiene al cibo che si toglie impunemente dalla bocca del più povero per nutrire la nostra affamata ingordigia, rappresenta la deriva di un mondo che sta perdendo i valori primari che attengono all'umanità. È questo uno dei compiti che attendono il nostro Ateneo, alla ricerca di un nuovo *ethos* che non di solo cibo si nutre.

### **3. Scientifiche frittiture e soffritture**

In questo quadro percorso da profondi sacri dissidi, che attengono al mondo che quotidianamente pratichiamo, pochi possono dirsi incolpevoli, poiché partecipi di un cibo sempre più impressionisticamente affrontato. Un tema già anticipato da Italo

Calvino: “Un odore di fritto aleggia ad apertura della pagina, anzi soffritto, soffritto di cipolla, un po’ bruciaticcio, perché nella cipolla ci sono delle venature che diventano viola e poi brune, e soprattutto il bordo, il margine di ogni pezzo...” (Calvino, 1979, p. 32). Cambiano i *media*, ma le lontane parole che lo scrittore ci ha lasciato, riferite alla pagina scritta, sono agevolmente esportabili nel presente, se pensiamo al linguaggio televisivo contemporaneo. Questo pensiero, concepito sul finire degli anni settanta dell’ormai altro secolo, suona come interessante critica predittiva. L’odore di fritto che per il grande e visionario autore che ha segnato il Novecento letterario impregna le pagine, oggi, è trascorso in video, impregnando i sensi multimediali del digitale. Che il cibo sia al centro non solo del dibattito scientifico, ma che egemonizzi una vasta parte delle televisioni generaliste e di canali tematici, occupando spazi sempre più importanti nei palinsesti televisivi e nella comunicazione multimediale in rete, è fatto ampiamente denunciato dal nostro Presidente. Si tratta di uno spazio notevole che, sotto la copertura di un non meglio precisato interesse divulgativo e culturale, di fatto esprime un’effimera moda mediatica sfruttata in tutte le forme, senza indirizzi di senso, quadri cognitivi, che aiutino ad interpretare le reali tematiche gastronomiche. Anzi, il cibo viene trattato come un momento di banalizzazione del teatro della cucina per mettere in scena uno spettacolo che tende a identificare nei cuochi nuovi eroi del terzo millennio. Non a caso la piramide sociale riconosce oggi agli chef una posizione apicale, un vertice valoriale frutto di un momento storico che confonde la scoperta e la conoscenza del cibo con una diffusione, a volte, di eccessive sperimentazioni gastronomiche che fa torto ai tanti cuochi che rappresentano i valori, prima ancora che le tecniche della cucina tradizionale.

Oggi, anche ben al di qua delle mode mediatiche, spesso si sofferma fuori dai tempi e dagli spazi che scandiscono i ritmi dell’alimentazione, nella presunzione di effettuare un gesto scientifico, di essere parte attiva delle scienze gastronomiche, ignorando che le forme e le pratiche dell’alimentazione sono un progetto che, poiché storicamente giovane, richiede un’affinata conoscenza delle metodologie elaborate e delle teorie che ancora, a volte, risultano fragili, perché frutto di un’appena non più infera scienza. Troppi si improvvisano scienziati del gusto e il compito del nostro Ateneo è di



vigilare e denunciare queste derive insidiose che attengono ad una visione egoistica e superficiale del cibo.

Va inoltre detto che una cultura, una società che riconosce nell'avidità e nell'ansia del cibo un sinonimo di potere, denuncia i presupposti di un mondo maturo che si avvia, come abbiamo già visto, verso la decadenza e la perdita dei valori che stanno a fondamento delle ragioni di un onesto futuro da condividere con tutti. Quello cui deve tendere la nostra Università è la costruzione di un nuovo umanesimo in cui l'uomo ritorni ad essere al centro di logiche razionali e affettive non strumentali.

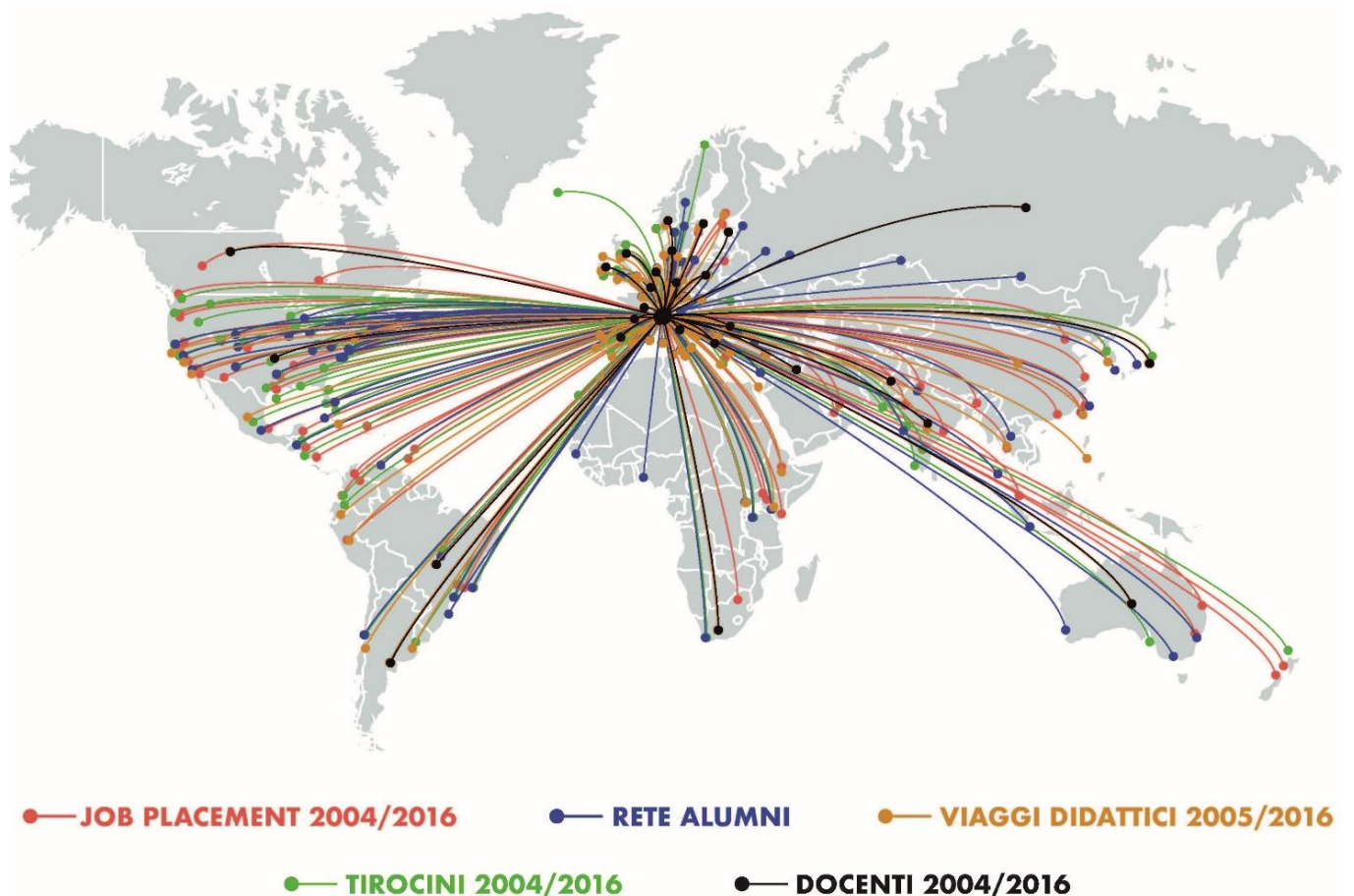
Se le cose stanno così, ci troviamo, dunque, di fronte ad una sfida accademica che punta al cuore dell'umanità e per questo si fa ancora più ardita e difficile, sia a livello teorico sia di metodo, che dobbiamo affrontare con puntuale consapevolezza e serena ossessività, perché il nostro compito primario è lavorare avendo quotidianamente ben presente che: "il massimo della saggezza è separare il falso dal vero" (Saramago, 2002, p. 116).

#### **4. *Communitas***

In questo specifico quanto delicato quadro di conoscenza di un oggetto di studio per definizione inter e transdisciplinare quale la terra e l'impiego delle sue risorse, il nostro Ateneo non può assolutamente permettersi di vedere intaccata l'immunità del gregge. Un corpo sociale come il nostro, se non si vaccina trovando un comune indirizzo di senso, le ragioni cognitive per perseguire il traguardo che le ferree leggi della scienza impongono, rischia di non essere più tale. Nel nostro caso, poiché siamo un piccolo gruppo di professori a costituire la più ampia *communitas* di Pollenzo, dobbiamo ogni giorno averne cura, ogni giorno dobbiamo presidiarla, affinché non si perseguano pericolose derive. A Pollenzo, è utile ripeterlo, con l'apporto delle singole competenze, ogni persona è parte indispensabile della *communitas*, quel luogo che nel rispetto e nella valorizzazione della creatività individuale di tutti non può tuttavia essere frutto di istanze personalistiche, esiziali per un progetto che richiede ad ogni soggetto di partecipare nel confronto alla necessaria sintesi, ovviamente sempre parziale e aperta, frutto di un lavoro collettivo.

È dunque evidente che la filiera scientifica e didattica del cibo che ogni giorno si spezza a Pollenzo è frutto della condivisione di docenti, personale tecnico-amministrativo e studenti. E gli studenti a Pollenzo sono attori che dialogano con gli altri interpreti del sistema sociale, dando vita ad una concezione spazio-temporale circolare, che interrompe la gerarchica linearità profana della tradizionale filiera accademica. Questa costruzione della conoscenza e della formazione è alla base della nostra originalità pedagogica: è esperienza di dialogo, di partecipazione, di condivisione di un comune bene collettivo, di un'economia circolare di formazione, costituita dai valori che sottendono al modello educativo definito dalla *communitas*.

### IL CAPITALE RELAZIONALE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE



Ringrazio Franco Fassio e il Laboratorio di analisi e progettazione sistemica per la rappresentazione grafica dei dati

Un capitale relazionale, dunque, rappresentato nel grafico precedente, volto a descrivere la fitta e solida rete di connessioni internazionali che l'Università ha intessuto negli anni. Un prezioso patrimonio di saperi e di esperienze accademiche, la cui plastica grafica definisce i tempi e gli spazi che Pollenzo ha saputo generare nel mondo.

Lo studente, come il consumatore che nell'analisi di Carlo Petrini diventa coproduttore (Petrini, 2016), assumendo un ruolo etico e morale all'interno della filiera produttiva, diventa co-operativamente accademico co-autore di un nuovo modo di intendere il mondo a partire dalla terra e dal cibo. In questo modo diventa partecipe del comunitario apparato simbolico condiviso, che tende a costituire solidi tratti etnici, di un luogo in cui si sperimenta insieme il senso profondo della reciprocità (Bianchi, 2016, p. 26). Una reciprocità caratterizzata dal dare, ricevere, ricambiare. Un dono e contro dono (Mauss, 1923-1924), concetto squisitamente antropologico che abbiamo già affrontato più volte, ma che non dobbiamo dimenticare se vogliamo che Pollenzo integri i diversi gruppi attoriali in una solidale e consapevole partecipazione al conseguimento del bene comune. Un patrimonio materiale e immateriale che è conoscenza scientifica e formativa, alla ricerca di un indirizzo comune di significato che si genera con il contributo di tutti, poiché partecipi del circuito di scambio di beni inalienabili, cifra ultima di una condivisa traiettoria di futuro verso la sostenibilità del mondo di cui il cibo è tratto non secondario.

## **5. Per concludere**

Se dovessi, in estrema sintesi, rappresentare la traiettoria che, più di altre, definisce il nostro lavoro per il futuro, ripartirei ancora da Koch (2012), dalla sua straordinaria intuizione che un nuovo linguaggio sta cambiando il mondo e origina anche da *Slow Food*. Seppur non sempre consapevolmente, abbiamo dato senz'altro un sostanziale contributo al consolidamento di questo originale percorso verso una nuova epocalità. Un percorso arduo e non facilmente progettabile, ma che si deve perseguire con ostinata scientificità, perché ha come esito la creazione di un nuovo orizzonte di scienza e di conoscenza ecosistemica. Occorre scommettere sulle parole che, come ci ha brillantemente dimostrato Appadurai (2016), possono essere state anche la causa del

collasso finanziario del biennio 2007-2008, quando si operò un cedimento linguistico legato alle promesse che la finanza aveva costruito attorno ai prodotti derivati. La promessa che la nostra Università stipula con i giovani del mondo che da noi si iscrivono si fonda su una scommessa motivata da parole autorevoli, solide e oneste. Il buono, pulito e giusto, che costituiscono un sintetico apice linguistico dei saperi che attengono alla terra e al cibo elaborati da Carlo Petrini e dal movimento *Slow Food*, sono anche la cifra ultima del nostro linguaggio accademico che su queste categorie di sintesi trova i fondativi concetti ancorati a beni reali con i quali contribuire alla tessitura dell'ordito e della trama del nuovo linguaggio. Una promessa che si fonda, dunque, sulle regole che definiscono le costruzioni teoriche e metodologiche che governano la scienza.

I nostri studenti che hanno trascorso la loro meglio gioventù a Pollenzo, e che oggi rappresentano degnamente la sua vitalità in tante parti del mondo, sono il frutto positivo di questa sancita promessa. Il contratto è stato rispettato nella misura in cui i laureati trovano un lavoro cogente alla formazione ricevuta ed essi stessi sono parte attiva di questo nuovo linguaggio di coscienza che si va diffondendo e radicando sempre più. Un linguaggio traducibile e applicabile in ogni quadrante del mondo, poiché fondato anche su profondi simboli che costituiscono, per così dire, l'astoricità della storia. Il linguaggio su cui lavoriamo è nuovo perché, se da un lato si fonda su una concreta memoria di passato, dall'altro intercetta e progetta le spinte innovative che scaturiscono da una nuova coscienza del cibo, volta a pensare al nostro vivere e al nostro comportamento non come egoistico modello. In questo quadro, che oggi definiamo narrativo, il cibo e la terra sono temi privilegiati, perché forti di un sapere mitopoietico proprio del mondo della tradizione, che si fonda sulla capacità di generare miti e con essi interpretare la realtà. A rafforzare questo quadro ci aiuta la parabola biblica, un linguaggio metaforico, allegorico, che possiamo porre alla genesi della narrazione delle religioni del libro. Un racconto che per spiegare e interpretare l'umana spiritualità ricorre ad esempi che soprattutto provengono dal cibo e dalla terra, più in generale dal mondo agropastorale del proprio tempo. Possiamo dunque disporre di un patrimonio che attiene alle categorie fondative del nostro Ateneo, cui sappiamo attingere e analizzare

criticamente e che ci ha consentito di favorire l'originale farsi di un nuovo linguaggio gastronomico.

Un linguaggio di profonda umanità, ancor più utile, indispensabile, se osserviamo che l'uomo sta, infatti, vivendo un sempre più rapido processo di addomesticamento e di modernizzazione tecnologica che lo porta ad esternalizzare le sue forme e pratiche legate al saper fare, ai suoi ritmi spazio-temporali e all'eclisse dell'intellettuale umanista corrotto dai modelli globali di comunicazione e di cultura. Un pericoloso percorso, che porta l'uomo del presente ad esercitare uno stolto quanto egoistico appetito verso gli ecosistemi che lo nutrono e lo sostengono nel suo processo evolutivo. *Da animali a Dei* recita il titolo di un bello e interessante studio che analizza il processo evolutivo dell'uomo (Harari, 2011). Un percorso che rischia irresponsabilmente di mettere in gioco lo sviluppo e il destino stesso dell'umanità, se non ci fermiamo a riflettere sul nostro egoistico comportamento verso la natura. Tale traiettoria di futuro può essere un contributo non secondario per non perdere il nostro "sguardo divino" verso una natura altrettanto divina di cui siamo parte e quindi il nuovo linguaggio che origina dalla coscienza del cibo può essere un contributo di positivo quanto radicale cambiamento.

Un nuovo linguaggio di cui oggi, peraltro, ritroviamo tracce in diverse proposte artistiche. Come ad esempio nello splendido film giapponese diretto da Naomi Kawase, *Le ricette della signora Toki*, che fonda la sua narrazione su una tradizione culinaria, evidenziando come la cottura riesca meglio se parlata, accompagnata da un dialogo tra il cuoco e il cibo (Sukegawa, 2016). Una metafora che si approssima alla realtà, se si dialoga affettivamente con il cibo nel rispetto dei tempi e degli spazi che una buona cucina richiede. In altre parole, ancora una volta il gesto e la parola, che sono a fondamento della tradizione non scritta del mondo, sono alla base della preparazione di un buon cibo.

Il Manifesto di Pollenzo, che in quest'anno accademico va a compimento, rappresenta il contributo teorico e di metodo, in qualche modo diventa generatore primario di questa costruzione di linguaggio, un progetto che permette di oggettivare i soggettivismi, anche accademici, che hanno caratterizzato sino ad ora il farsi delle scienze

gastronomiche. A ciò si aggiunga la collana editoriale Pollentia University, che dovrà costituire il testuale *corpus* sistematico dell'originalità creativa della scienza pollentina.

In tale quadro va anche inteso il lungo quanto, a volte, arduo e sofferto lavoro che ci ha portato a maturare un nuovo percorso di laurea, che consenta di rendere più autorevoli e determinanti agglutinazioni di saperi che oggi la nostra classe di laurea ci permette di dispiegare didatticamente con difficoltà. Un lungo e sapiente lavoro preparatorio, che ha coinvolto tutta l'Università e studiosi di fama internazionale, ci ha condotto a formulare il progetto di una nuova classe di laurea. Il percorso ministeriale è incominciato tra alterne vicende che, tuttavia, non devono scoraggiarci, né farci demordere dalla nostra sacrosanta necessità di costruire un percorso formativo che intercetti le nostre idealità scientifiche e didattiche, valorizzando i temi che discipline differenti non contengono e che comunque non hanno ancora maturato, temi indispensabili per continuare ad essere il primo Ateneo al mondo avente come solo tematico oggetto di studio il cibo, la terra e quindi, forse, un "anticipo di paradiso". È un percorso che la nostra Università ha tracciato e che ci è dovuto, perché rappresenta un'istanza educativa che può essere anche di grande giovamento e nutrimento per il sistema agroalimentare ed ecosistemico su cui il nostro Paese fonda concrete speranze di futuro.

Sono grato a tutti per essere stati, a vario titolo, parte attiva, nobile e onesta di questo percorso delle origini e della maturità. Ma non dobbiamo farci illusioni: il viaggio è ancora lungo e, ve lo assicuro, impervio. Altre sfide e prove sempre più ardue attendono al varco il nostro Ateneo. Occorrerà, dunque, non abbassare la guardia scientifica ed etica e vigilare affinché l'immunità del gregge non venga intaccata, ma sia sempre più forte, sempre più consapevole degli ideali fondativi delle origini. Un percorso di gruppo che, nel sacrosanto rispetto dell'autonomia della ricerca, si proietti oltre le nostre singole storie e i nostri specifici desideri.

Da che mondo è mondo, quando s'invecchia, si ha l'attesa che quel poco di riflessivo e di esperienza che ci portiamo appresso possa essere compreso e possa essere d'aiuto per le generazioni che, inevitabilmente, ci devono sostituire. Ritengo che questa sia una buona quanto utilitaristica pratica da perseguire, perché anche il giovane, con il

tempo, è destinato fatalmente a diventare adulto, come si usa dire adesso, ricorrendo ad un *lifting* linguistico.

Lasciatemi però finire, contraddicendomi ancora una volta, ricorrendo alla citazione di una persona che ha anticipato di quasi due secoli un pensiero profondamente ecologista, maturato in un rapporto duro e solitario con un arduo paesaggio selvaggio: “Ciò che i vecchi dicono che non potete fare, provatelo – e scoprirete di poterlo fare” (Thoreau, 2014, p. 40).

L'anno accademico che oggi inauguriamo è, dunque, un rito importante, ma soprattutto è il concreto tratto simbolico di una ormai consolidata Università che, anche quest'anno, si sta impegnando per costruire un condiviso orizzonte di scienza e di profonda umanità.

A conclusione voglio ringraziare gli ospiti di questa giornata ed in particolare l'amico e collega Domenico De Masi, Professore emerito di Sociologia del lavoro presso l'Università “La Sapienza” di Roma, docente ed amico della nostra Università, una tra le voci italiane più autorevoli nel ripensare il tema della produzione e della qualità della vita. De Masi ci ha insegnato il valore dell'ozio e del lavoro, dei tempi lenti, di una più umana redistribuzione di risorse ed impegno. Questi insegnamenti trovano risonanza nell'etica e nel disegno della nostra Università. Per questo è con grandissimo piacere che lo abbiamo con noi oggi per ascoltare con vivo interesse la sua *lectio magistralis* dal titolo *Una semplice rivoluzione*.

Intendo ringraziare di cuore e in amicizia il Presidente dell'Università Carlo Petrini, il Presidente dell'Associazione Amici dell'Università, Oscar Farinetti, il Consiglio di Amministrazione, il Direttore amministrativo Stefania Ribotta: persone, professionalità, competenze e abilità che partecipano della guida dell'Ateneo, con cui ho condiviso in questi anni un buon tempo di lavoro.

Riconoscenza vera va ai Partner strategici e ai Soci sostenitori dell'Ateneo, che accompagnano l'Università, dando sostegno e stimoli per procedere nel nostro essere comunità accademica ancorata all'attività produttiva del fare aziendale che le istituzioni rappresentano. Ringrazio inoltre i sostenitori delle borse di studio, che permettono con

solidarietà e altruismo che molti giovani possano essere parte di questo nostro progetto formativo e scientifico.

Un grazie ai Vicerettori, ai colleghi Docenti e al Personale tutto, che con me hanno condiviso il farsi dell'Università, lo spirito ideale che ci muove e la concretezza delle azioni che sono quotidiani atti fondativi del nostro Ateneo.

Un grazie alla città di Bra, alla sindaca Bruna Sibille, che ha saputo accogliere il nostro Ateneo e farlo proprio, intrecciando la sua comunità con la nostra. Bra è luogo di vera accoglienza, luogo di crescita, una piccola *smart city* per un'accademica *smart community*.

Un saluto va, infine, alle studentesse e agli studenti, quotidiani protagonisti di Pollenzo, che rappresentano il realizzarsi del nostro sguardo formativo e scientifico internazionale. A loro il compito di dirci quanto Pollenzo è e rimane nel tempo terra identitaria di malinconia dell'assenza, di nostalgia degli affetti: una famiglia sempre più estesa, che vive tempi e spazi differenti, ogni giorno di più per il vasto mondo, con la serena consapevolezza, però, che Pollenzo è sempre lì ad aspettarla per rinnovare nuove e vecchie forme di appaesamento.

Nel salutare i nostri giovani non posso non ricordare la figura di un giovane che per sete di conoscenza e di giustizia ha pagato con la sua vita. A Giulio Regeni voglio dedicare queste pagine, affinché la sua memoria rimanga anche parte del nostro Ateneo.



## BIBLIOGRAFIA

- Appadurai Arjun (2016=2016), *Banking on Words. The Failure of Language in the Age of Derivative Finance*, Chicago, University of Chicago; trad. it. *Scommettere sulle parole. Il cedimento del linguaggio nell'epoca della finanza derivata*, Milano, Raffaello Cortina.
- Bianchi Enzo (2016), *Gesù e le donne*, Torino, Einaudi.
- Calvino Italo (1979), *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, Torino, Einaudi.
- Fenoglio Beppe (1994), *Appunti partigiani (1944-45)*, a cura di Lorenzo Mondo, Torino, Einaudi.
- García Lorca Federico (1997=2012), *Obras completas*, vol. 4, *Primeros escritos*, Barcelona, Galaxia Gutenberg; trad. it. *Il mio segreto. Poesie inedite (1917-1919)*, a cura di Miguel García-Posada, Milano, Mondadori.
- Gončarov Ivan A. (1859=2013), *Oblòmov*; trad. it. *Oblòmov*, Roma, La Biblioteca dell'Espresso.
- Harari Yuval Noah (2011=2014), *From Animals into Gods: A Brief of Humankind*, Kinneret Zmora-Bitan Dvir; trad. it. *Da animali a dèi. Breve storia dell'umanità*, Milano, Bompiani.
- Koch Christof (2012=2013), *Consciousness. Confessions of a Romantic Reductionist*, Cambridge MA, MIT Press; trad. it. *Una coscienza. Confessioni di uno scienziato romantico*, Torino, Codice Edizioni.
- Mauss Marcel (1923-1924=2002), *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, "Année Sociologique", n.s., vol. 1, pp. 30-186; trad. it. *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi.
- Petrini Carlo (2016), *Buono, pulito e giusto*, Firenze-Milano-Bra, Giunti-Slow Food.
- Petronio (1993), *Satyricon*, Torino, Einaudi.
- Saramago José (1997=2002), *O Evangelho segundo Jesus Cristo*; trad. italiana *Il vangelo secondo Gesù Cristo*, Torino, Einaudi.
- Sukegawa Durian (2016), *Les délices de Tokyo*, Paris, Albin Michel.
- Thoreau Henry David (1854=2014), *Walden, or Life in the Woods*, Boston Ticknor and Fields; trad. it. *Walden, vita nel bosco*, Milano, Feltrinelli.